

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

L'exclusivité de grandes marques européennes



Froid



Pizza



Cuisson



Bar



Lavage



AFINOX

Eberhardt Froid

TECFRIGO

BREMA

TECNOX

SIGMA

MORETTI FORNI
The SmartBaking Company®

GIORIK

HONVED

SCHULTHESS

ASKO
PROFESSIONAL

Ariane

Application 01/01/2024
eberhardt-pro.fr



Pour des infos
toujours à jour,
rendez-vous
en ligne.

Eberhardt

L'expert français de l'équipement

Cuisines Professionnelles | Bars | Entretien du Textile | Électroménager

Nos Ambitions

Plus que de simples mots, **notre signature "Marque de confiance"** exprime notre raison d'être.

Grâce à une sélection rigoureuse de produits fabriqués en Europe, nous vous proposons depuis 1912 des produits fiables, robustes, durables et responsables. Eberhardt vous aide à révéler et maintenir le meilleur de votre équipement grâce à un accompagnement complet : conseils, usage, logistique et assistance technique.

Nos fabricants nous ont choisi comme partenaire exclusif en France pour mettre toute notre expertise à votre service. Nous avons à cœur d'agir pour la qualité et la fiabilité auxquelles vous aspirez.



Fabrication
Européenne
(Plus de détails en p4-5)



Produits
exclusifs



Sélection
Haut de gamme



Accompagnement
et proximité

Nos valeurs

Nos origines familiales et leurs racines alsaciennes ont fait de nous ce que nous sommes. **Le respect de nos partenaires et les valeurs de sérieux et de rigueur propres à notre région sont intrinsèques à notre entreprise.**

Au-delà de cette forte culture d'entreprise, nous veillons à intégrer les préoccupations de notre époque.



L'authenticité

Notre indépendance est gage de totale liberté de choix, de décision et d'action. Nous lui devons notre singularité et notre place à part sur le marché. Elle nous permet de conserver notre authenticité.

La responsabilité et la solidarité

Être "Durable" dans nos relations comme dans la qualité et la réparabilité de nos produits et limiter l'impact sur l'environnement s'inscrit dans notre démarche d'amélioration continue. Nous travaillons à notre politique de responsabilité sociétale qui tient compte d'actions historiques de soutien en faveur du sport, de l'aide aux personnes, de l'éducation et de la cohésion sociale.

La confiance

La confiance est au cœur de chacune de nos actions et de nos relations, comme signe de notre engagement. Nous prônons l'accompagnement, l'écoute et la bienveillance tant dans les relations professionnelles que commerciales. Nous envisageons le savoir-être comme vecteur de performances et revendiquons la sincérité de nos démarches.



Froid

AFINOX

Eberhardt
Froid

ASKO

BREMA

TECFRIGO



Bienvenue à Eberhardt Froid

NOUVEAUTÉ 2024

Découvrez notre nouvelle marque pour le froid, issue d'une collaboration avec un fabricant expert et reconnu mondialement.

FROID
p.8-49



**MACHINES
À GLACE**
p.50-71



**VITRINES ET
COMPTOIRS**
p.72-87



**BUFFETS ET
DESSERTES**
p.88-109



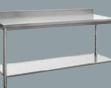
PIZZA
p.110-145



FOURS
p.146-169



**CUISSON
HORIZONTALE**
p.170-231



INOX
p.232-251



**AGENCEMENT
MODULAIRE**
p.252-271



**LAVERIE-
VAISSELLE**
p.272-291



**BUANDERIE
ET CHARIOTS**
p.292-314



Tout l'équipement PRO

L'exclusivité de grandes européennes

L'excellence, une philosophie que nous partageons avec chacune de nos marques partenaires.

Pour les professionnels comme pour les particuliers, nos fabricants européens experts dans leur domaine assurent robustesse, fiabilité, performances, sécurité et fonctionnalités avec une approche responsable et soucieuse du confort quotidien. Des valeurs et des engagements que nous sommes fiers de partager avec vous, entre pros !

Une gamme large et complète pour vous les pros...



NOUVEAUTÉ 2024

Dorénavant nous vous proposons une gamme d'armoires froides à notre marque, reflet de notre expertise dans la réfrigération et la congélation professionnelles. Nous avons sélectionné un fabricant reconnu, basé au Danemark, qui produit des équipements de froid depuis 1960. La communion de nos connaissances respectives nous permet de vous offrir une nouvelle gamme d'armoires conformes à l'exigence d'Eberhardt en termes de fiabilité, de robustesse, de durabilité et de performances.



PARTENAIRE DEPUIS 2006

NOUVEAUTÉ 2024 : GAMME ÉLARGIE

L'expertise du froid professionnel pour le stockage et la préparation. Après la gamme de meubles qui a fait la réputation de la marque, retrouvez dorénavant les armoires de restauration positives et négatives.



PARTENAIRE DEPUIS 1992

Plus de 30 ans d'expertise dans la fabrication de vitrines et dessertes pour la présentation et l'exposition réfrigérées, chaudes ou neutres.



PARTENAIRE DEPUIS 1985

Quels que soient l'usage et l'activité, Brema propose une gamme de machines à glace adaptée : différents types de glaçons, glace de conservation ou glace de présentation, Brema propose la solution.



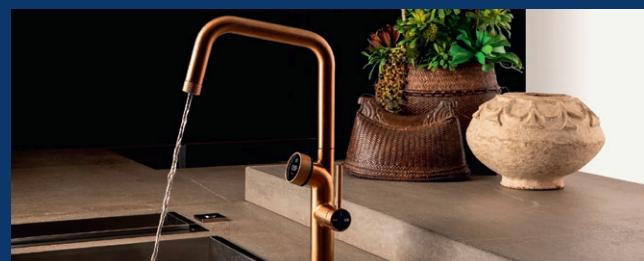
PARTENAIRE DEPUIS 1999

Tout le savoir-faire italien au service du pizzaiolo : pétrins, lamoins et fours à pizzas électriques et gaz, à sole ou à convoyerur.

...et des solutions pour l'électroménager !

3 marques haut de gamme et un vrai accompagnement pour vous offrir le meilleur :

Conseil, choix, qualité des produits, performance, durabilité, réparabilité et traçabilité... nous promettons une expérience fiable et sereine aux différentes parties prenantes de notre éco-système : partenaires et utilisateurs.



NOUVEAUTÉ 2024

Notre gamme électroménager Eberhardt intègre dorénavant une gamme de robinetterie haut-de-gamme avec GESSI. Entreprise familiale basée en Italie, GESSI garantit une fabrication 100% européenne de ses produits et de leurs composants pour un design iconique du point d'eau.

marques



PARTENAIRE
DEPUIS 2018

La meilleure solution pour le travail de la pâte à pizza.



Le savoir-faire Eberhardt pour vos cuisines professionnelles.



PARTENAIRE
DEPUIS 1998

La technologie au service de la qualité de cuisson : four rapide, fours mixtes, fours à convection, maintien en température, cuisson horizontale, sans oublier le best-seller indiscutable, la salamandre à plafond mobile.



PARTENAIRE
DEPUIS 1999

Le lavage infaillible pour une vaisselle parfaitement propre.



PARTENAIRE
DEPUIS 1999

La référence de la fiabilité et de l'innovation Suisse pour les lave-linge et sèche-linge professionnels et industriels.



PARTENAIRE
DEPUIS 2013

NOUVEAUTÉ 2024 : GAMME ÉLARGIE

L'alliance parfaite entre design et performance, Asko est spécialiste de l'équipement professionnel et ménager pour la cuisine et le soin du linge. Au-delà de la buanderie, découvrez les nouveautés en lavage et caves à vin.



L'équipement pour l'entretien du textile par Eberhardt.



PARTENAIRE
DEPUIS 2013

Depuis plus de 70 ans, ASKO conçoit et développe des appareils pour la cuisine (froid, caves à vin et cuisson) et la buanderie. Les appareils ASKO sont issus de la tradition et de l'innovation scandinave et satisfont les exigences les plus élevées en matière de design, fonctionnalité, durabilité et respect de l'environnement.



PARTENAIRE
DEPUIS 2009

Spécialiste de la hotte, le fabricant italien a développé en 30 ans un savoir-faire unique en matière d'aspiration. Les hottes FALMEC se distinguent par des technologies avancées et un design exclusif. Pour 2024, la gamme s'élargie avec une collection d'évier qui donneront une nouvelle esthétique dans la cuisine.



Tout l'équipement PRO

www.eberhardt-pro.fr

Simple, complet, pensé pour vous !



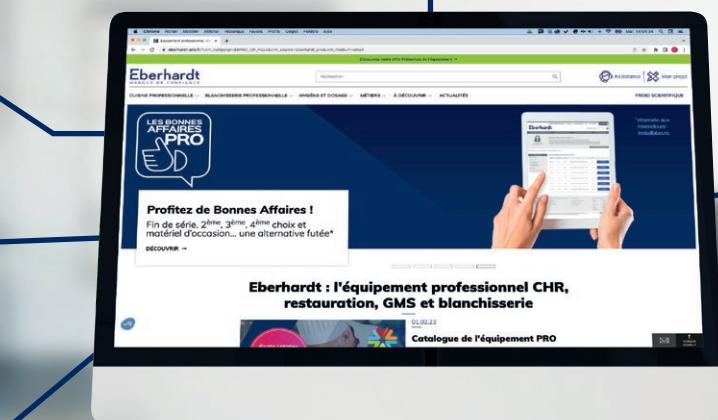
Fiches produits



Stocks
en temps réel



Tarifs
à jours



Guides
de choix



Comparateurs
produits

Réseaux Sociaux

... toute la vie de l'équipement PRO au fil des jours...





Docs techniques
(DWG, schémas, BIM)



**Catalogues
et brochures**



Actualités
(Offres du moment,
événements,
nouveautés...)



sav.eberhardt.fr

Vos services d'expertise technique en ligne !

- Toutes pièces disponibles par référence avec leur disponibilité, prix et devis en direct.
- Gestion des pièces de remplacement optimisée.
- Informations techniques disponibles en téléchargement : vues éclatées, notices techniques...
- Commande, historique de commandes, gestion et suivi des livraisons, **gestion des retours**.
- **Inscription possible à nos formations techniques.**
- Avantages exclusifs : remises complémentaires sur le prix des pièces, frais de port réduits...

Pas encore de code d'accès ?

Utilisez le lien "**Contactez-nous**" dans la rubrique "vous n'arrivez pas à vous connecter".



Vous souhaitez profiter de bonnes affaires ?

Bénéficiez de déstockage ou d'opportunités !

Appareils neufs en fin de série, déclassés, les Bonnes Affaires représentent l'alternative idéale pour des budgets mesurés ou pour répondre favorablement à une rupture de stock ponctuelle, tout en apportant les mêmes conditions de garantie qu'un matériel neuf.



Accéder aux Bonnes Affaires en offre permanente :

- soit via les actualités du site eberhardt-pro.fr
- soit via votre accès au site sav.eberhardt.fr

Froid

Une gamme professionnelle adaptée
à chacun de vos besoins...

NOUVEAUTÉ 2024



Armoires gastronomes cuve inox

p.10-11 ENERGY

p.12-13 COMPATTO

NOUVEAUTÉ 2024



Armoires de restauration cuve PS

p.14-15 COMPACT

p.16-17 COMPACT

Eberhardt Froid



Meubles gastronomes GN 1/1 Gamme spring

p.34-35 SPRING 700
TN Positifs / BT Négatifs



Meubles euronormes 600x400 Gamme spring

p.36 SPRING 800
TN Positifs / BT Négatifs



Meubles gastronomes GN 1/1

p.38 LINEAR+ 700



Saladettes réfrigérées

p.42 SRE 602



Consoles réfrigérées GN 1/3

p.43 VRS+



Armoires multifonctions

p.44 INFINITY

Eberhardt Froid

Le savoir-faire d'Eberhardt pour les armoires froides, en collaboration avec un fabricant spécialiste reconnu

AFINOX®

L'expertise du froid professionnel pour le stockage et la préparation

ASKO

L'alliance parfaite entre design et performance

TECFRIGO

L'élegance de la présentation

Danemark 1 Suède 3

PRIX STABLES

Prix stables sur l'ensemble de la gamme Afinox



NOUVEAUTÉ 2024



Table-top

p.18-19
COMPACT

Eberhardt Froid

p.20-21
COMPACT

NOUVEAUTÉ 2024



Armoires euronormes cuve inox

p.22-23
ECO EURO

Eberhardt Froid

NOUVEAUTÉ 2024



Armoires et vitrines à vins

p.26-27
WCN

p.28-29

MARILYN WINE

ASKO

TECFRIGO



Meubles bi-températures

p.39
LINEAR SPACE

AFINOX



Meubles euronormes 600x400

p.40
MGF

AFINOX



Soubassements réfrigérés

p.41
LINEAR SNACK+

AFINOX



Cellules de refroidissement et surgélation

p.45
START

p.46
SPEED

p.47
FASTER

p.48
Cells à chariots

AFINOX



Armoire à poissons

p.49
MARINA

AFINOX

Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur eberhardt-pro.fr pour vérifier la disponibilité d'un produit.



Armoires gastronomes GN 2/1 - Cuve inox ENERGY



Des armoires robustes, faciles à entretenir,
aux équipements riches et pratiques pour
les utilisateurs les plus exigeants



Modèles TN :
Froid positif ventilé
-2°/+7°C.

Modèles BT :
Froid négatif ventilé
-24°/-10°C.

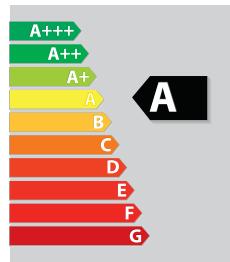
INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température.
- Alarmes ouverture de porte et température, 2 niveaux d'hygrométrie, fonction Overcool, traçabilité HACCP et verrouillage de la commande.
- Cuve en acier inoxydable Aisi304 avec glissières embouties (sur modèles 700).
- Carrosserie en acier inoxydable Aisi304.
- Isolation haute densité épaisseur 90 mm.
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 140 à 240 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED (sur modèles porte vitrée).
- Équipées de grilles en acier plastifié.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-290
- Modèles sans groupe livrés sans détendeur.

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

**Cuve avec glissières embouties**

La cuve en acier inoxydable avec glissières embouties sur les modèles 700 permet un nettoyage facile et rapide de l'enceinte. De plus elle permet une modulation aisée des surfaces de rangement sans nécessité d'ajouter des glissières supplémentaires.

**Performance énergétique**

Le système frigorifique haute performance combiné à une isolation haute densité de 90 mm permet une parfaite conservation avec la garantie d'une consommation énergétique minime même dans un environnement extrême de +40°C.

**Capacité de stockage optimisée**

L'absence de composant frigorifique dans la cuve offre un volume de stockage optimal allant jusqu'à 24 niveaux espacés de 40 mm.

**Porte vitrée pour une bonne visibilité**

L'ensemble de la gamme est disponible en version porte vitrée. Sa grande surface vous permet une identification rapide des produits stockés pour réduire les temps d'ouverture de porte et les remontées de température.

+ Armoires positives ventilées GN 2/1 - ENERGY TN

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an) ⁽¹⁾	PUISSSANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138492	ENERGY 700 TN	1 porte	700 / 458	3 grilles GN 2/1	+40°C / A	332	130	715x847x2090	3490€
NEW 138493	ENERGY 700 TN/PV	1 porte vitrée	700 / 458	3 grilles GN 2/1	+40°C / C	665	130	715x867x2090	5116€
NEW 138494	ENERGY 1400 TN	2 portes	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	+40°C / C	776	175	1466x847x2090	6119€
NEW 138495	ENERGY 1400 TN/PV	2 portes vitrées	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	+40°C / D	1400	175	1466x867x2090	8402€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

+ Armoires positives ventilées GN 2/1 - ENERGY TN SANS GROUPE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	PUISSSANCE FRIGORIFIQUE A -10°C/+45°C (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138496	ENERGY 700 TN/R	1 porte	700 / 458	3 grilles GN 2/1	362	715x847x2090	3355€
NEW 138497	ENERGY 700 TN/PV/R	1 porte vitrée	700 / 458	3 grilles GN 2/1	362	715x867x2090	4827€
NEW 138498	ENERGY 1400 TN/R	2 portes	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	502	1466x847x2090	5831€
NEW 138499	ENERGY 1400 TN/PV/R	2 portes vitrées	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	502	1466x867x2090	8113€

- Armoires négatives ventilées GN 2/1 - ENERGY BT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an) ⁽¹⁾	PUISSSANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138500	ENERGY 700 BT	1 porte	700 / 458	3 grilles GN 2/1	+40°C / C	1846	413	715x847x2090	4260€
NEW 138501	ENERGY 700 BT/PV	1 porte vitrée	700 / 458	3 grilles GN 2/1	+40°C / G	4239	413	715x867x2090	5789€
NEW 138502	ENERGY 1400 BT	2 portes	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	+40°C / E	4993	526	1466x847x2090	6793€
NEW 138503	ENERGY 1400 BT/PV	2 portes vitrées	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	+40°C / G	6825	526	1466x867x2090	9076€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

- Armoires négatives ventilées GN 2/1 - ENERGY BT SANS GROUPE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	PUISSSANCE FRIGORIFIQUE À -30°C/+45°C (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138504	ENERGY 700 BT/R	1 porte	700 / 458	3 grilles GN 2/1	540	715x847x2090	4029€
NEW 138505	ENERGY 700 BT/PV/R	1 porte vitrée	700 / 458	3 grilles GN 2/1	540	715x867x2090	5171€
NEW 138506	ENERGY 1400 BT/R	2 portes	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	735	1466x847x2090	6174€
NEW 138507	ENERGY 1400 BT/PV/R	2 portes vitrées	1400 / 916	6 grilles GN 2/1	735	1466x867x2090	8457€

Accessoires

(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 127353	74768026	Grille acier plastifié GN 2/1	21€
NEW 138515	74703270	Kit 2 glissières inox en « U » pour grille (pour modèles 1400)	22€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€

Options

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138509	AF0236	Éclairage LED (pour modèles 700)	241€
NEW 138510	AF0237	Éclairage LED (pour modèles 1400)	481€
NEW 138511	AF0238	Bonde de vidange en fond de cuve (pour modèles 700)	79€
NEW 138512	AF0239	Bonde de vidange en fond de cuve (pour modèles ENERGY 1400)	159€
NEW 138513	AF0240	Remplacement des pieds par roulettes ø 120 mm – hauteur totale 160 mm (pour modèles 700)	118€
NEW 138514	AF0241	Remplacement des pieds par roulettes ø 120 mm – hauteur totale 160 mm (pour modèles 1400)	148€

Armoires gastronomes GN 2/1 - Cuve inox

COMPATTO



 Des armoires répondant aux besoins essentiels avec un faible encombrement



COMPATTO 700 TN

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique de la température.
- Cuve en acier inoxydable Aisi304.
- Carrosserie en acier inoxydable Aisi304.
- Isolation haute densité épaisseur 50 mm.
- Évaporateur traité anti-corrosion à l'extérieur de la cuve.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 140 à 240 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Équipées de grilles en acier plastifié.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-290 
- Modèle spécial POISSON : voir p. 49.

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Encombrement réduit

La profondeur réduite de 65,5 cm permet d'intégrer l'armoire facilement dans l'alignement de tours réfrigérés et plans de travail inox profond 70 cm pour permettre une circulation aisée dans votre espace de travail.

**Capacité de stockage optimisée**

L'absence de composant frigorifique dans la cuve offre un volume de stockage optimal allant jusqu'à 24 niveaux espacés de 40 mm.

**Compatibilité de stockage GN2/1**

Les dimensions de stockage internes sont compatibles au stockage direct des bacs ou grilles au format GN2/1. Le sens d'introduction permet de plus une meilleure accessibilité aux bacs GN1/1 positionnés côté à côté sur les grilles.

**CLASSE CLIMATIQUE
+40°C**

Utilisation extrême

La performance des composants combiné à une isolation efficace garantissent une conservation parfaite des aliments et ce jusqu'à des températures ambiantes extrêmes allant jusqu'à +40°C.

+ Armoires positives ventilées GN 2/1 - COMPATTO TN

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an) ⁽ⁱ⁾	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 137514	COMPATTO 700 TN	1 porte	700 / 441	3 grilles GN 2/1	+40°C / C	639	130	767x655x2090	2907€

Modèle spécial POISSON : voir p. 49

- Armoires négatives ventilées GN 2/1 - COMPATTO BT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	VOLUME BRUT / UTILE (L)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an) ⁽ⁱ⁾	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138508	COMPATTO 700 BT	1 porte	700 / 441	3 grilles GN 2/1	+40°C / D	2678	413	767x655x2090	3686€

⁽ⁱ⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 127353	74768026	Grille acier plastifié GN 2/1	21€
NEW 138516	74779242	Kit de 4 supports de grille	18€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138513	AF0240	Remplacement des pieds par roulettes ø 120 mm – hauteur totale 160 mm	118€



Armoires de restauration positives - Cuve PS

COMPACT



En finition inox ou blanche, porte pleine ou porte vitrée, ces armoires offrent d'excellentes performances de froid

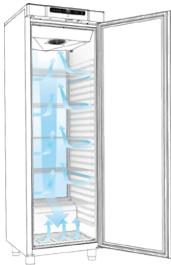
Froid positif ventilé
+2°/+12°C.



INFORMATIONS PRODUITS

- Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Alarme ouverture de porte et température visuelle et sonore, traçabilité HACCP.
- Verrouillage de la commande.
- Cuve en PS avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier inoxydable ou en acier laqué blanc.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.
- Éclairage LED sur modèles avec porte vitrée.
- Équipées de grilles en acier plastifié blanc résistance 40 kg.
- Pieds inox réglables en hauteur 100-135 mm.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Performance de froid

Un système de froid exclusif et puissant diffuse un froid homogène et canalisé par une plaque en fond de cuve. Un ventilateur favorise cette diffusion et assure une constance de la température ainsi qu'une descente en température rapide après ouverture de porte. Les aliments sont ainsi mieux préservés.



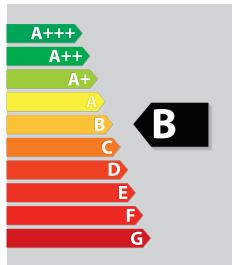
Rappel de porte automatique

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter la mauvaise fermeture et les pertes de froid.



Porte vitrée pour une parfaite visibilité

L'ensemble de la gamme est disponible en version porte vitrée. Sa grande surface vitrée vous permet une identification rapide des produits stockés pour réduire les temps d'ouvertures de porte et les remontées de température.



Performance énergétique classe B

Une isolation et une régulation électronique performantes permettent d'aboutir à des consommations électriques réduites.

⊕ Armoires positives ventilées – porte pleine COMPACT R

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSEUR RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138544	R400GWR	Blanche	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C / B	325	88	595x642x1875	1637€
NEW 138551	R400GSR	Inox	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C / B	325	88	595x642x1875	1970€

⊕ Armoires positives ventilées – porte vitrée COMPACT GR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSEUR RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138552	GR400GWR	Blanche	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C / D	676	103	595x642x1875	1877€
NEW 138553	GR400GSR	Inox	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C / D	676	103	595x642x1875	2171€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138688	W433	Grille acier nylon blanc - (lxp) 486x433 mm	50€
NEW 138689	S433	Grille acier inox - (lxp) 486x433 mm	80€
NEW 138690	C2125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm	137€
NEW 138693	P1	Kit pédale ouverture de porte	157€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€



Armoires de restauration négatives - Cuve PS

COMPACT



Des armoires à conservation longue durée sans la corvée de dégivrage

Froid négatif ventilé
-22°-5°C.



F400GSR



F400GWR

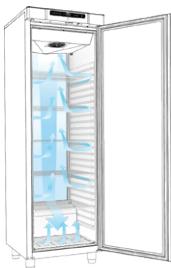


INFORMATIONS PRODUITS

- Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Alarmes ouverture de porte et température visuelles et sonores, traçabilité HACCP.
- Verrouillage de la commande.

- Cuve en PS avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier inoxydable ou en acier laqué blanc.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.

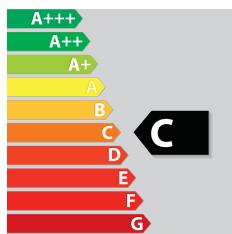
- Équipées de grilles en acier plastifié blanc résistance 40 kg.
- Pieds inox réglables en hauteur 100-135 mm.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Performance de froid

Un système de froid exclusif et puissant diffuse un froid homogène et canalisé par une plaque en fond de cuve. Un ventilateur favorise cette diffusion et assure une constance de la température ainsi qu'une descente en température rapide après ouverture de porte. Les aliments sont ainsi mieux préservés.


Dégivrage automatique

Le système de dégivrage intelligent assure un fonctionnement optimal de l'appareil et vous affranchit des contraintes fastidieuses et chronophages du dégivrage manuel.


Performance énergétique classe B

Une isolation et une régulation électronique performantes permettent d'aboutir à des consommations électriques réduites.


Rappel de porte automatique

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter la mauvaise fermeture et les pertes de froid.

Armoires négatives ventilées - porte pleine COMPACT F

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSSANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138554	F400GWR	Blanche	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C/C	1100	151	595x642x1875	1740€
NEW 138555	F400GSR	Inox	359 / 266	5 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C/C	1100	151	595x642x1875	2063€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138688	W433	Grille acier nylon blanc - (lxp) 486x433 mm	50€
NEW 138689	S433	Grille acier inox - (lxp) 486x433 mm	80€
NEW 138690	C2125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm	137€
NEW 138693	P1	Kit pédale ouverture de porte pour K 400	157€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€



Table-Top positifs COMPACT



 Des solutions compactes de stockage pour les petits espaces, sans compromis sur la performance de froid

 Froid positif ventilé
+2°/+12°C.



INFORMATIONS PRODUITS

- Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Alarmes ouverture de porte et température visuelles et sonores, traçabilité HACCP.
- Verrouillage de la commande.

- Cuve en PS avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier inoxydable ou en acier laqué blanc.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.

- Éclairage LED sur modèles avec porte vitrée.
- Équipés de grilles en acier plastifié blanc résistance 40 kg.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a 

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Facilité d'installation

Avec leur hauteur de 83 cm, les table-top professionnels s'intègrent facilement sous un plan de travail que ce soit en cuisine ou en arrière-bar.



Rappel de porte automatique

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter la mauvaise fermeture et les pertes de froid.



Performance de froid

Un système de froid exclusif et puissant diffuse un froid homogène et canalisé par une plaque en fond de cuve. Un ventilateur favorise cette diffusion et assure une constance de la température ainsi qu'une descente en température rapide après ouverture de porte. Les aliments sont ainsi mieux préservés.



Porte vitrée pour une parfaite visibilité

L'ensemble de la gamme est disponible en version porte vitrée. Sa grande surface vitrée vous permet une identification rapide des produits stockés pour réduire les temps d'ouvertures de porte et les remontées de température.

+ Table-top positifs ventilés - porte pleine COMPACT R

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138544	R200GWR	Blanche	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C/A+	227	62	595x642x830	1090€
NEW 138545	R200GSR	Inox	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C/A+	227	62	595x642x830	1519€

+ Table-top positifs ventilés - porte vitrée COMPACT GR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138546	GR200GWR	Blanche	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C/B	543	77	595x642x830	1480€
NEW 138547	GR200GSR	Inox	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+35°C/B	543	77	595x642x830	1700€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138688	W433	Grille acier nylon blanc - (lxp) 486x433 mm	50€
NEW 138689	S433	Grille acier inox - (lxp) 486x433 mm	80€
NEW 138690	C2125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm	137€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€



Table-Top négatifs COMPACT



 Des solutions compactes de conservation longue durée, sans la corvée de dégivrage

 Froid négatif ventilé
-22°/-5°C.



INFORMATIONS PRODUITS

- Système de refroidissement ventilé avec dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Alarmes ouverture de porte et température visuelles et sonores, traçabilité HACCP.
- Verrouillage de la commande.

- Cuve en PS avec angles arrondis.
- Carrosserie en acier inoxydable ou en acier laqué blanc.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique.

- Équipés de grilles en acier plastifié blanc résistance 40 kg.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-600a. 

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Facilité d'installation

Avec leur hauteur de 83 cm, les table-top professionnels s'intègrent facilement sous un plan de travail que ce soit en cuisine ou en arrière-bar.



Performance de froid

Un système de froid exclusif et puissant diffuse un froid homogène et canalisé par une plaque en fond de cuve. Un ventilateur favorise cette diffusion et assure une constance de la température ainsi qu'une descente en température rapide après ouverture de porte. Les aliments sont ainsi mieux préservés.



Dégivrage automatique

Le système de dégivrage intelligent assure un fonctionnement optimal de l'appareil et vous affranchit des contraintes fastidieuses et chronophages du dégivrage manuel.



Rappel de porte automatique

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter la mauvaise fermeture et les pertes de froid.

● Table-top négatifs ventilés - porte pleine COMPACT F

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L.)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138548	F200GWR	Blanche	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C / B	889	120	595x642x830	1170€
NEW 138549	F200GSR	Inox	128 / 77	2 grilles - (lxp) 486x433 mm	+40°C / B	889	120	595x642x830	1597€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138688	W433	Grille acier nylon blanc - (lxp) 486x433 mm	50€
NEW 138689	S433	Grille acier inox - (lxp) 486x433 mm	80€
NEW 138690	C2125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm	137€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€



Armoires euronormes

Cuve inox

ECO EURO



Des armoires grand volume à haute performance énergétique et aux équipements pratiques pour vous faciliter le quotidien.



-  **Modèles C :**
Froid positif ventilé
-5%+12°C.
-  **Modèles F :**
Froid négatif ventilé
-30%-5°C.

INFORMATIONS PRODUITS

- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Alarmes ouverture de porte et température visuelles et sonores, traçabilité HACCP.
- Verrouillage de la commande.
- Cuve en acier inoxydable Aisi304.
- Carrosserie en acier laqué blanc.

- Isolation haute densité épaisseur 70 mm.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte.
- Pieds en acier inox réglables de 135 à 200 mm montés de série.
- Porte réversible avec serrure.
- Porte stable à 90°, rappel automatique à 45°.

- Équipées de 20 jeux de glissières inox de type « L » compatibles 600x400 introduction 400 sur modèles 500 et 600x800 introduction 600 sur modèles 900.
- Soupape de décompression pour réouverture immédiate de la porte.
- Joint de porte magnétique clipsable facilement remplaçable.
- Fluide propre R-290 

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

CLASSE CLIMATIQUE +40°C

Performance énergétique

Le système frigorifique haute performance combiné à une isolation haute densité de 70 mm permet une conservation optimale des denrées même à des températures extrêmes de +40°C pour une consommation énergétique minimale.



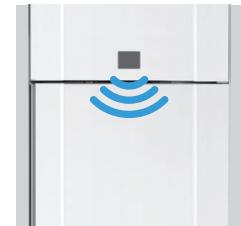
Changement modulaire

Équipés de glissières inox en « L » pour faciliter l'introduction de vos plaques, grilles ou bacs au format Euronorme 600x400, les armoires vous offrent jusqu'à 20 niveaux de chargement espacés de 25 mm.



Ergonomie et praticité

La porte est équipée d'un dispositif de rappel automatique pour éviter la mauvaise fermeture et les pertes de froid. Elle dispose d'une pédale pour une ouverture facilitée même avec les mains prises.



Stockage sécurisé

La commande électronique est dotée d'une alarme visuelle et sonore pour vous avertir d'un dépassement des seuils de température autorisés ainsi qu'une mauvaise fermeture de la porte : idéal pour sécuriser le stockage.

+ Armoires positives ventilées euronormes - ECO EURO C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSSANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138663	C500GWR	Blanche	460 / 314	20 jeux de glissières en «L» compatibles 400x600	+40°C / B	360	314	600x855x2125	3790€
NEW 138662	C900GWR	Blanche	949 / 660	20 jeux de glissières en «L» compatibles 600x800	+40°C / C	661	408	820x1065x2205	4886€

- Armoires négatives ventilées euronormes - ECO EURO F

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARROSSERIE	VOLUME BRUT / UTILE (L)	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE	CONSOMMATION ELEC. (kWh/an)	PUISSSANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138665	F500GWR	Blanche	460 / 314	20 jeux de glissières en «L» compatibles 400x600	+40°C / C	1355	418	600x855x2125	4190€
NEW 138664	F900GWR	Blanche	949 / 660	20 jeux de glissières en «L» compatibles 600x800	+40°C / D	2720	736	820x1065x2205	5290€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
NEW 138696	SEURO800	Grille acier Inox Euronorme 600x800 mm	85€
NEW 138697	SEURO600	Grille acier Inox Euronorme 400x600 mm	85€
NEW 138698	SHELFB12	Kit glissières inox 12 mm Euronorme 600x800 mm	54€
NEW 138699	SHELFB800	Kit glissières inox 40 mm Euronorme 600x800 mm	54€
NEW 138700	SHELFB600	Kit glissières inox 40 mm Euronorme 400x600 mm	54€
NEW 138690	C2125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm pour modèle 1 porte	137€
NEW 138701	C3125	Jeu de 4 roulettes (2 fixes + 2 pivotantes avec frein) hauteur 125 mm pour modèle 2 portes	157€
NEW 132510	EJ 32 IN	Enregistreur de température mobile + interface PC + logiciel (à télécharger)	401€
NEW 132509	EJ 32	Enregistreur de température seul	260€







NOUVEAUTÉ 2024

Armoires et vitrines à vins

Conservation et présentation,
découvrez nos nouvelles solutions
pour le vin.

ASKO TECFRIGO

Caves à vin mixtes

WCN

Conservation ou service, alliez technologie et tradition pour la mise en avant de vos bouteilles.



Froid positif ventilé
+5°/+20°C.

WCN 311942G CHR

WCN 111942G CHR

INFORMATIONS PRODUITS

- De 1 à 3 zones de température réglables de +5° à +20°C.
- Régulation électronique connectée pour une surveillance en continu et une **gestion facilitée grâce à l'application ConnectLife gratuite et l'intégration de la base Vivino** : affichage digital, guide de température, reconnaissance de bouteilles, gestion d'inventaire.
- Hygrométrie optimale maintenue entre 50 et 80% environ.

- Cuve en PS noire mat et fond de cuve en acier inox noir.
- Carrosserie coloris noir mat anti-traces.
- Porte réversible triple-vitrage traitée anti-UV et fermeture amortie.
- Ouverture par pression sur modèles compacts.
- Éclairage LED par plusieurs sources intérieures, réglables au niveau de l'intensité, de la couleur ou de la chaleur de la luminosité.

- Clayettes télescopiques en bois (sauf sur WCN111942G).
- Compresseur haute qualité posé sur amortisseurs pour garantir l'absence de vibrations.
- Filtre à charbon actif dans chaque zone.
- Niveau sonore limité pour un fonctionnement silencieux : 35 à 38 dB(A) selon modèle.
- Fluide propre R600a

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Trouvez la cave qu'il vous faut

Les caves à vin ASKO sont disponibles en 4 versions : un grand modèle à 3 zones jusqu'à 190 bouteilles, un grand modèle mono-température jusqu'à 261 bouteilles et 2 modèles compacts sous plan, en 2 zones et mono-température.



Des vins stables et protégés

Le compresseur qui assure la bonne température dans chaque compartiment est monté sur amortisseur pour garantir l'absence de vibration. La porte est spécialement traitée pour empêcher toute lumière d'attaquer vos bouteilles et permettre une parfaite isolation thermique.



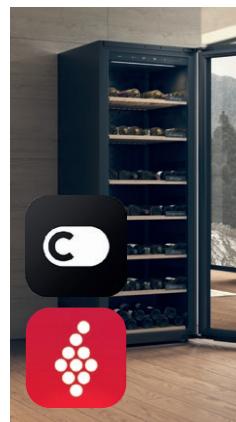
Un contrôle optimal de l'humidité

Pour éviter que les bouchons ne se dessèchent, les caves à vin ASKO sont réglées pour assurer un niveau d'humidité optimal entre 50 et 80%. Une alarme retentit lorsque le niveau d'hygrométrie passe sous le seuil critique de 50%, il est alors possible de relever l'humidité en utilisant la box en terre cuite.



La bonne température

Des réglages de température précis vous permettent de choisir si vous souhaitez conserver vos vins ou les amener à la bonne température, entre +5°C et +20°C. Et comme la constance est une règle d'or pour conserver les vins, les caves ASKO limitent les fluctuations à +/- 0,3°C. Le guide de température intégré vous conseillera pour choisir entre des températures prédefinies selon vos envies de conservation ou de service, ou pour opter pour le réglage manuel.



Technologies embarquées : Vivino et ConnectLife

Les caves ASKO intègrent l'application la plus complète du monde sur le vin avec une base de données en ligne, Vivino. Vous pouvez mettre en place un inventaire, suivre votre collection, accéder à toutes les informations sur vos bouteilles. Grâce à l'application ConnectLife, vous aurez toutes les fonctionnalités de la cave à vin à portée de main. Vous pourrez modifier les réglages ou rechercher une bouteille où que vous soyez.

Caves à vins - WCN

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ZONE DE TEMPÉRATURE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	CLASSE CLIMATIQUE / ÉNERGÉTIQUE	CONSO. ÉLEC AEC (kWh/An)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138679	WCN 15842G CHR	1 zone	44	5 clayettes bois dont 4 sur rails télescopiques	+10°C à +43°C / E	83	110	595x570x815/870	2288€
NEW 138680	WCN 25842G CHR	2 zones	38	5 clayettes bois dont 3 sur rails télescopiques	+10°C à +43°C / F	104	110	595x570x815/870	2769€
NEW 138678	WCN 111942G CHR	1 zone	261	7 clayettes	+10°C à +43°C / F	142	160	700x797x1920	7289€
NEW 138681	WCN 311942G CHR	3 zones	190	1 zone de service amovible + 8 clayettes bois sur rails télescopiques	+10°C à +43°C / F	140	160	700x797x1920	8616€



Vitrines de présentation spéciales vins

MARILYN WINE

La vitrine aux multifacettes pour une présentation de vins adaptée à tous les lieux.



MARILYN WINE 651 VISION



Serrure à clé de série

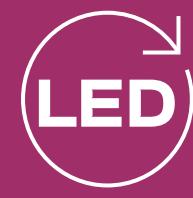
INFORMATIONS PRODUITS

- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Roulettes directionnelles renforcées dont 2 avec frein.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Porte ferrée à droite.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290

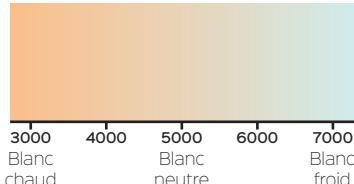
LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Un aménagement à choisir selon son propre besoin

Selon l'implantation ou l'usage de la vitrine, l'aménagement intérieur de la MARILYN WINE peut-être adapté à la commande. Disponible en 3 versions, il propose une visibilité différente pour permettre de valoriser votre offre de la manière la plus adaptée à votre besoin.

**Variateur d'éclairage LED (en option)**

Il permet de faire varier l'intensité de chaleur de lumière de votre vitrine. À vous de choisir votre couleur d'éclairage : un blanc chaud, neutre ou froid.

**Vitrines positives ventilées +4°/+18° - MARILYN WINE**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	HYGROMÉTRIE	CAPACITÉ BOUTEILLES	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138647	MARILYN 651 VISION	650	75%	114	Support fixe en inox	900x710x1910	9978€
NEW 138649	MARILYN 651 DIAGONAL	650	75%	57	3 étagères ajustables - l. 750 mm	900x710x1910	9211€
NEW 138648	MARILYN 651 EXPO	650	75%	60	3 étagères ajustables - l. 750 mm	900x710x1910	9020€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136069	TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	208€
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%
136078	TO 0064	Coloris blanc ou gris MARILYN	+5%
136073	TO 0065	Variateur d'éclairage Led de 3000K à 6500K	212€



Découvrez nos autres gammes dédiées au vin sur notre site internet

TECFRIGO AFINOX



Meubles et cellules Afinox

Profitez de technologies vous garantissant un usage facile et fiable au quotidien !



CONTRÔLE ET MONITORING DES CELLULES À DISTANCE GRÂCE À L'EVOCLOUD !

La plateforme EvoCloud permet de contrôler à distance les appareils Afinox compatibles.

Les fonctionnalités sont multiples, à tout instant :

- **Mise en marche** ou arrêt.
- **Démarrage ou surveillance d'une recette** ou d'un cycle au choix.
- Téléchargement des **données HACCP** pour la traçabilité complète.
- Création de recettes selon vos besoins.
- **Mise à jour et intervention technique à distance.**

- Envoi automatique de rapport d'anomalies ou d'erreurs par mail.
- Monitoring des performances énergétiques et de la consommation.

Connectez vos appareils à la plateforme EvoCloud sans limitation de nombre ou de distance !

L'abonnement est disponible en option (référence AF0119) valable pour une durée de 5 ans pour un appareil.



LE DISPOSITIF DE STÉRILISATION PAR OZONE

Les avantages ? Une désinfection efficace contre toutes les bactéries, sur toutes les surfaces, même les plus petits "endroits" souvent inaccessibles.

Permet également l'élimination des mauvaises odeurs !

La méthode ? Avant chaque cycle de désinfection vous devez vider et nettoyer l'intérieur du meuble. Le cycle dure environ 5 minutes. À renouveler régulièrement.

Le dispositif de stérilisation par ozone est disponible en option sur les cellules et les meubles de la gamme SPRING.





MEILLEURE PERFORMANCE DU FROID

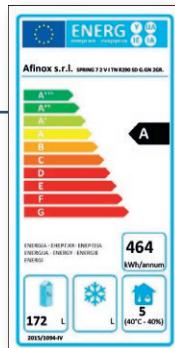
La température de stockage est maîtrisée grâce à la régulation électronique.

La performance du froid est assurée grâce à la ventilation bilatérale.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Les meubles Afinox proposent des **classements énergétiques performants**.

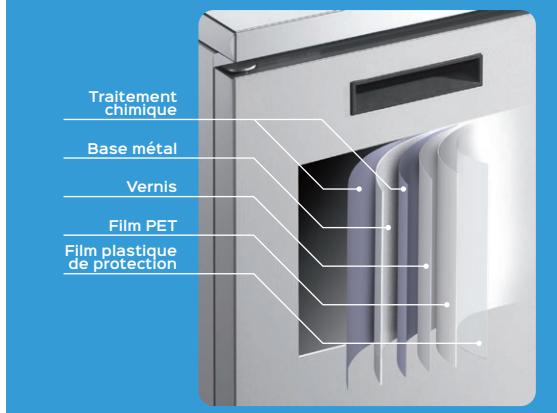
Avec une classe climatique améliorée, ils permettent des économies d'énergie augmentées !



LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET



- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux taches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.



COMMENT BIEN CHOISIR VOTRE MEUBLE FROID POSITIF ?

	GAMME SPRING		GAMME LINEAR		GAMME MGF
	Premium	Confort	GN 1/1	600x400	600x400
Disponibles en version	✓	✓	✓	-	✓
Refroidissement ventilé 3D cooling system	✓		✓		-
Carrosserie intégralement en acier inox Aisi 304	✓		✓		Steel PET
Cuve en acier inox Aisi 304	✓		✓		✓
Fond de cuve embouti pour faciliter le nettoyage	✓		✓		✓
Épaisseur d'isolation	60 mm		60 mm		50 mm
Porte avec rappel automatique	✓		-		-
Poignée de porte intégrée	En alu		En PVC		En PVC
Régulation électronique avec réglage du niveau d'hygrométrie (haut / bas)	✓		-		-
Contrôle digital simple	-		✓		✓
Fonctions Overcooling et Energy Saving	✓		-		-
Groupe extractible coulissant pour maintenance facilitée	✓		✓		-
Dispositif de stérilisation par ozone	○		-		-
Fluide propre R-290	✓		✓		✓
Classe climatique (modèles positifs)	5 (+40°C)		5 (+40°C)		4 (+30°C)
Classe énergétique	A		C		D

✓ : équipement de série ○ : disponible en option

Les avantages des meubles Spring



RÉGULATION ÉLECTRONIQUE

Deux technologies au service de la performance énergétique :

Energy Saving est une fonction de veille qui permet de réduire la consommation entre deux services, lorsque les portes restent fermées pendant plusieurs heures consécutives.

La fonction **overcooling** permet un retour rapide à la température cible après un temps d'ouverture prolongé ou répétitif, un chargement important ou un dégivrage automatique.



Groupe facilement extractible sur rails.



Évacuation des condensats par évaporation.



SPRING COLOR

Mettez de la couleur dans votre cuisine avec l'option Spring Color ! Personnalisez la façade de votre meuble issu de la gamme SPRING avec un coloris RAL au choix !

Option disponible pour une porte, un tiroir ou pour le bloc groupe

ADAPTEZ VOTRE MEUBLE À VOTRE UTILISATION EN LE PERSONNALISANT AVEC DE NOMBREUSES OPTIONS



Dosseret

D'une hauteur de 100 mm, très utile comme butée pour le matériel, il permet aussi de protéger le mur.



Kit roulettes

Roulettes directionnelles avec freins à l'avant.



Dessus granit

Avec ou sans dosseret, le marbre de sardo est idéal pour toutes les étapes de préparation de pâte en boulangerie-pâtisserie ou en snacking.



Tiroirs télescopiques

Bloc de tiroirs télescopiques avec rappel de porte pour meuble GN 1/1, version 2 ou 3 tiroirs en remplacement d'une porte.



Bac évier

Uniquement pour modèles avec groupe, positifs ou négatifs.
Fourni avec bonde et siphon.
Dimension (LxP) : 290x350 mm.



Bac évaporateur des condensats pour modèle sans groupe (en option)

Permet d'éviter de prévoir une évacuation des condensats, intégrée au compartiment technique.

SPRING : UN ESPRIT DE FAMILLE

Le design, la performance et la robustesse des meubles de la famille Spring sont déclinés dans toutes nos familles : préparation, stockage, pizza ...



SPRING+ PIZZA
page 118



SPRINGLINE
page 119



SPRING GN 1/1 OU 600x400 - POSITIF OU NÉGATIF - AVEC OU SANS GROUPE
page 34 à 37

MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1 - SPRING

Versions portes

 AFINOX®



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.31).



Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).



Tiroirs télescopiques renforcés GN 1/1 disponibles en option.

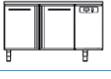
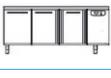


- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré** (sauf modèles sans groupe).
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox AISI 304.**

- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dossieret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.

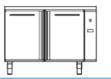
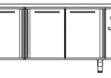
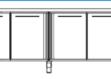
- Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Rappel de porte de série.
- Grilles réglables en hauteur sur 9 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290 

• Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING+ 700 TN - Portes pleines

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132653	SPR+ 702 TNS/1	sans dessus	247	5 / A	464	1266x700x850-900	3830€
	132654	SPR+ 702 TN/1	inox central					3987€
	132655	SPR+ 702 TNA/1	inox avec dossieret					4299€
	132656	SPR+ 703 TNS/1	sans dessus		5 / A	537	1721x700x850-900	4417€
	132657	SPR+ 703 TN/1	inox central					4606€
	132658	SPR+ 703 TNA/1	inox avec dossieret					4694€
	132659	SPR+ 704 TNS/1	sans dessus		5 / A	618	2182x700x850-900	5283€
	132660	SPR+ 704 TN/1	inox central					5507€
	132661	SPR+ 704 TNA/1	inox avec dossieret					5618€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

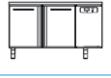
• Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING 700 TN/R⁽²⁾ SANS GROUPE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132662	SPR 702 TNS/R/1	sans dessus	545 W à -10°C	1130x700x850-900	3002€
	132663	SPR 702 TN/R/1	inox central			3125€
	132664	SPR 702 TNA/R/1	inox avec dossieret			3204€
	132665	SPR 703 TNS/R/1	sans dessus		1585x700x850-900	3656€
	132666	SPR 703 TN/R/1	inox central			3816€
	132667	SPR 703 TNA/R/1	inox avec dossieret			3914€
	132668	SPR 704 TNS/R/1	sans dessus		2046x700x850-900	4615€
	132669	SPR 704 TN/R/1	inox central			4814€
	132670	SPR 704 TNA/R/1	inox avec dossieret			4940€

⁽²⁾ Modèles /R livrés sans groupe frigorifique et sans détendeur (disponible en accessoires)

• Meubles réfrigérés négatifs ventilés - SPRING+ 700 BT

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	128985	SPR+ 702 BTS	sans dessus	526	5 / F	3063	1266x700x850-900	4648€
	128986	SPR+ 702 BT	inox central					4807€
	128987	SPR+ 702 BTA	inox avec dossieret					4874€
	128988	SPR+ 703 BTS	sans dessus			3521	1721x700x850-900	5247€
	128989	SPR+ 703 BT	inox central					5427€
	128990	SPR+ 703 BTA	inox avec dossieret					5506€
	128991	SPR+ 704 BTS	sans dessus		4049	2182x690x850-900	6115€	
	128992	SPR+ 704 BT	inox central				6329€	
	128993	SPR+ 704 BTA	inox avec dossieret				6434€	

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Modèles TN :
froid positif ventilé
-2°/+7°C.



SPR+703/TNA/T4/1



SPR+702/TN/ T5



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.31).



Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).



- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.

- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dossieret hauteur 100 mm.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.

- Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Grilles réglables en hauteur sur 9 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

➊ Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING+ 700 TN - Tiroirs

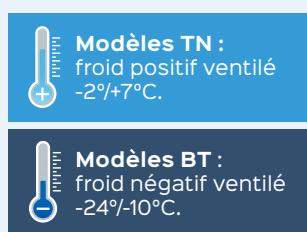
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION TIROIRS	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽ⁱ⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽ⁱ⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135914	SPR+702/TN/ T4	1/2+1/2	inox central	247	5 / A	464	1266x700x850-900	5047€
	132671	SPR+702/TNA/T3	1/2+1/2	inox avec dossieret	247	5 / A	464	1266x700x850-900	5117€
	135916	SPR+702/TN/ T5	1/3+1/2	inox central	247	5 / A	464	1266x700x850-900	5223€
	132672	SPR+702/TNA/T7	1/3+1/2	inox avec dossieret	247	5 / A	464	1266x700x850-900	5292€
	135917	SPR+703/TN/ T6	1/2+1/2+1/2	inox central	247	5 / A	537	1721x700x850-900	6196€
	132675	SPR+703/TNA/T4	1/2+1/2+1/2	inox avec dossieret	247	5 / A	537	1721x700x850-900	6276€
	132673	SPR+703/TNA/T13	1/3+1/2+ porte à droite	inox avec dossieret	247	5/A	537	1721x700x850-900	5923€
	132674	SPR+703/TNA/T14	1/2+1/2+ porte à droite	inox avec dossieret	247	5/A	537	1721x700x850-900	5748€
	133184	SPR+704/TN/ T1	1/2+1/2+1/2+1/2	inox central	247	5/A	618	2182x700x850-950	7624€
	133556	SPR+704/TNA/ T3	1/2+1/2+1/2+1/2	inox avec dossieret	247	5/A	618	2182x700x850-950	7803€

⁽ⁱ⁾ Calculé suivant la norme EN 16825



MEUBLES EURONORMES 600X400 - SPRING

 AFINOX®



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.31).

Régulation électronique intuitive avec de multiples fonctions (Overcooling, Energy Saving...).

SPR+ 803 TN



- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré (sauf modèles sans groupe).
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox AISI 304.

- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dossieret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.

- Équipés de 3 jeux de glissières en "L" pour plaques 600x400 par porte.
- Rappel de porte de série.
- Glissières réglables en hauteur sur 9 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING+ 800 TN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC(kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132676	SPR+ 802 TNS/1	sans dessus	247	5 / A	448	1450x800x850-900	4399€
	132677	SPR+ 802 TN/1	inox central					4631€
	132678	SPR+ 802 TNA/1	inox avec dossieret					4697€
	132679	SPR+ 803 TNS/1	sans dessus	515	5 / A	515	2004x800x850-900	5390€
	132680	SPR+ 803 TN/1	inox central					5679€
	132681	SPR+ 803 TNA/1	inox avec dossieret					5786€
	132682	SPR+ 804 TNS/1	sans dessus	582	5 / A	582	2560x800x850-900	6697€
	132683	SPR+ 804 TN/1	inox central					7027€
	132684	SPR+ 804 TNA/1	inox avec dossieret					7137€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Meubles réfrigérés positifs ventilés - SPRING 800 TN/R⁽²⁾ SANS GROUPE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132685	SPR 802 TNS/R/1	sans dessus	545 W à -10°C	1310x800x850-900	3625€
	132686	SPR 802 TN/R/1	inox central			3841€
	132687	SPR 802 TNA/R/1	inox avec dossieret			3919€
	132688	SPR 803 TNS/R/1	sans dessus		1865x800x850-900	4721€
	132689	SPR 803 TN/R/1	inox central			5019€
	132690	SPR 803 TNA/R/1	inox avec dossieret			5260€
	132691	SPR 804 TNS/R/1	sans dessus	2420x800x850-900	2420x800x850-900	6137€
	132692	SPR 804 TN/R/1	inox central			6505€
	132693	SPR 804 TNA/R/1	inox avec dossieret			6626€

⁽²⁾ Modèles /R livrés sans groupe frigorifique et sans détendeur (disponible en accessoires)

Meubles réfrigérés négatifs ventilés - SPRING+ 800 BT

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGÉTIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129003	SPR+ 802 BTS	sans dessus	568	5 / G	4280	1450x800x850-900	5364€
	129004	SPR+ 802 BT	inox central					5620€
	129005	SPR+ 802 BTA	inox avec dossieret					5685€
	129006	SPR+ 803 BTS	sans dessus		5 / G	4922	2004x800x850-900	6389€
	129007	SPR+ 803 BT	inox central					6675€
	129008	SPR+ 803 BTA	inox avec dossieret					6775€
	129009	SPR+ 804 BTS	sans dessus	5564	5 / G	5564	2560x800x850-900	7697€
	129010	SPR+ 804 BT	inox central					8016€
	129011	SPR+ 804 BTA	inox avec dossieret					8120€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

GAMME SPRING ACCESSOIRES ET OPTIONS

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SPRING GN1/1			SPRING 600x400			PRIX H.T.
			POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	
133517	74768568	Glissières inox en C anti-basculement - Prix à l'unité À commander par paire	✓	✓					9€
106811	74768000	Grille acier plastifié GN 1/1	✓	✓					13€
132457	71379640	Roulette sans frein en remplacement des pieds pour meubles 700 et 800 Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	43€
132616	74877089	Détendeur R452a pour meubles sans groupe			✓			✓	149€
133518	74768570	Glissières inox en «L» - Prix à l'unité. À commander par paire				✓	✓		13€
106814	74768122	Grille acier plastifié 600x400				✓	✓		14€
130604	71379642	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700 et 800 Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	48€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	SPRING GN1/1			SPRING 600x400			PRIX H.T.
			POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	POSITIF	NÉGATIF	SANS GROUPE	
136102	AF0064	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 226+210 mm) en remplacement d'une porte	✓	✓	✓				521€
136103	AF0065	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 116+330 mm) en remplacement d'une porte	✓	✓	✓				537€
136104	AF0066	Bloc 3 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile (116+122+132 mm) en remplacement d'une porte	✓	✓	✓				694€
136105	AF0068	Serrure pour porte. Prix par porte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	126€
136106	AF0069	Serrure pour tiroir. Prix par bloc pour un bloc de deux tiroirs	✓	✓	✓				162€
136107	AF0130	Serrure pour tiroir. Prix par bloc pour un bloc de trois tiroirs	✓	✓	✓				243€
136108	AF0070	Groupe à gauche	✓	✓	✓	✓	✓	✓	189€
136109	AF0071	Bac évier au dessus du groupe LxP 290x350 mm pour modèle avec groupe uniquement	✓	✓	✓	✓	✓		629€
136114	AF0127	Bac de récupération des condensats pour modèle sans groupe	✓		✓				129€
136113	AF0128	Bac de récupération des condensats pour modèle sans groupe						✓	142€
136110	AF0074	Remplacement des pieds par roulettes diam 125 mm - hauteur totale 163 mm (meubles 2 et 3 portes)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	107€
136111	AF0075	Remplacement des pieds par roulettes diam 125 mm - hauteur totale 163 mm (meubles 4 portes)	✓	✓	✓	✓	✓	✓	161€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone	✓	✓	✓	✓	✓	✓	607€
136115	AFRAL	Personnalisation couleur au choix RAL. Prix à l'unité pour une porte, un tiroir ou un groupe	✓	✓	✓	✓	✓	✓	271€
137182	INVERS	Inversion du sens d'ouverture de la porte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	sans supplément

Option Dessus Granit pour Meubles réfrigérés 700 ou 800 compatible positif/négatif

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉF.	COMPATIBILITÉ	DESCRIPTION	SANS GROUPE	PRIX NET ⁽¹⁾
136116	AF0160	SPR+ 702	Dessus granit avec dossieret 50 mm		1146€
136117	AF0161	SPR+ 702	Dessus granit sans dossieret		1000€
136118	AF0162	SPR 702/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	1194€
136119	AF0163	SPR 702/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1031€
136120	AF0164	SPR+ 703	Dessus granit avec dossieret 50 mm		1379€
136121	AF0165	SPR+ 703	Dessus granit sans dossieret		1234€
136122	AF0166	SPR 703/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	1450€
136123	AF0167	SPR 703/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1288€
136124	AF0168	SPR+ 704	Dessus granit avec dossieret 50 mm		1742€
136125	AF0169	SPR+ 704	Dessus granit sans dossieret		1596€
136126	AF0170	SPR 704/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	1854€
136127	AF0171	SPR 704/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1694€
136128	AF0172	SPR+ 802	Dessus granit avec dossieret 50 mm		1523€
136129	AF0173	SPR+ 802	Dessus granit sans dossieret		1379€
136130	AF0174	SPR+ 802/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	1450€
136131	AF0175	SPR+ 802/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1307€



CODE ARTICLE	RÉF.	COMPATIBILITÉ	DESCRIPTION	SANS GROUPE	PRIX NET ⁽¹⁾
136132	AF0176	SPR+ 803	Dessus granit avec dossieret 50 mm		1886€
136133	AF0177	SPR+ 803	Dessus granit sans dossieret		1742€
136134	AF0178	SPR+ 803/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	1814€
136135	AF0179	SPR+ 803/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1669€
136136	AF0180	SPR+ 804	Dessus granit avec dossieret 50 mm		2104€
136137	AF0181	SPR+ 804	Dessus granit sans dossieret		1959€
136138	AF0182	SPR+ 804/R	Dessus granit avec dossieret 50 mm	✓	2033€
136139	AF0183	SPR+ 804/R	Dessus granit sans dossieret	✓	1886€

⁽¹⁾ À ajouter au prix du meuble sans plan de travail. Sur demande, dossierets latéraux.



MEUBLES GASTRONORMES GN 1/1 - LINEAR+

 AFINOX®

	Modèles TN : froid positif ventilé -2/+7°C.
	Modèles BT : froid négatif ventilé -24/-10°C.



L'évaporateur traité anti-corrosion assure un refroidissement homogène et performant grâce à la ventilation 3D Cooling System (voir p.31).

Régulation électronique avec affichage digital et alarmes température visuelle et sonore.

LIN + 703 TN/I

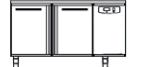
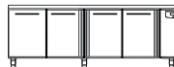


- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.**
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox AISI 304.**

- Épaisseur isolation : 60 mm.
- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dossieret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.

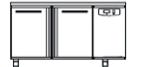
- Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.**
- Grilles réglables en hauteur sur 9 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290 

• Meubles réfrigérés positifs ventilés - LINEAR+ 700 TN SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ DE MEUBLE SANS GROUPE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132694	LIN+ 702 TNS/I	sans dessus	247	5 / C	956	1266x700x850-900	3401€
	132695	LIN+ 702 TN/I	inox central					3584€
	132696	LIN+ 702 TNA/I	inox avec dossieret					3664€
	132697	LIN+ 703 TNS/I	sans dessus	247	5 / C	1010	1721x700x850-900	3922€
	132698	LIN+ 703 TN/I	inox central					4140€
	132699	LIN+ 703 TNA/I	inox avec dossieret					4446€
	132700	LIN+ 704 TNS/I	sans dessus	247	5 / C	1162	2182x700x850-900	4693€
	132701	LIN+ 704 TN/I	inox central					4948€
	132702	LIN+ 704 TNA/I	inox avec dossieret					5073€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

• Meubles réfrigérés négatifs ventilés - LINEAR+ 700 BT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132703	LIN+ 702 BTS/I	sans dessus	526	5 / G	3875	1266x700x850-900	4132€
	132704	LIN+ 702 BT/I	inox central					4315€
	132705	LIN+ 702 BTA/I	inox avec dossieret					4396€
	132706	LIN+ 703 BTS/I	sans dessus	526	5 / G	4436	1721x700x850-900	4654€
	132707	LIN+ 703 BT/I	inox central					4873€
	132708	LIN+ 703 BTA/I	inox avec dossieret					4976€
	132709	LIN+ 704 BTS/I	sans dessus	526	5 / G	5000	2182x700x850-900	5424€
	132710	LIN+ 704 BT/I	inox central					5682€
	132711	LIN+ 704 BTA/I	inox avec dossieret					5806€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133517	74768568	Jeu de glissières inox en C anti-basculement - Prix à l'unité, À commander par paire	9€
106811	74768000	Grille acier plastifié GN 1/1	13€
132457	71379640	Roulette sans frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette)	43€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136108	AF0070	Groupe à gauche	189€
136140	AF0081	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 2x230 mm) en remplacement d'une porte sur modèles positifs	491€
136141	AF0131	Bloc 3 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 3x130 mm) en remplacement d'une porte pour modèles positifs	689€
136105	AF0068	Serrure pour porte (prix par porte)	126€
136106	AF0069	Serrure pour tiroir. Prix par bloc pour un bloc de deux tiroirs	162€
136142	AF0082	Remplacement des pieds par roulettes diam 125 mm - hauteur totale 163 mm (meubles 2 et 3 portes)	120€
136143	AF0083	Remplacement des pieds par roulettes diam 125 mm - hauteur totale 163 mm (meubles 4 portes)	176€



SPACE 2X3GN1/1 TNBT



SPACE 3GN1/1 TNBT



En un seul meuble c'est la possibilité d'avoir sur demande, du froid statique positif ou négatif (+7°C/-24°C).



- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox AISI 304.
- **Capacité : 3 bacs GN 1/1 par tiroir, hauteur 150 mm.**
- **Température indépendante par tiroir : +7°C à -24°C.**
- **Charge maximale par tiroir : 20 kg.**

- Meubles avec dessus inox renforcé épaisseur 50 mm, avec ou sans dosseret hauteur 100 mm, ou sans dessus.
- Régulation électronique simple avec bouton on / off pour chaque niveau.
- Équipés de 4 roulettes directionnelles avec frein.
- Serrure à chaque tiroir de série.

- Dégivrage manuel.
- Classe climatique 5.
- Fluide propre R290
- Nécessitent deux branchements 230V 50Hz sur modèles 2 tiroirs.
- Meubles fournis sans bac de rangement.

Meubles compacts bi-températures - Linear Space

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESSUS	VOLUME NET	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	DIMENSIONS LXPXH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
133482	SPACE 2X3GN1/1 TNBT	Inox central	2x75L	706	1130x700x900	141	9068€
133970	SPACE 2X3GN1/1 TNABT	Inox avec dosseret	2x75L	706	1130x700x1000	143	9299€
133971	SPACE 2X3GN1/1 TNSBT	Sans dessus	2x75L	706	1130x700x850	119	8929€
135256	SPACE 3GN1/1 TNBT	Inox central	1x75L	353	1130x700x630	95	5302€
135681	SPACE 3GN1/1 TNABT	Inox avec dosseret	1x75L	353	1130x700x730	97	5532€
135682	SPACE 3GN1/1 TNSBT	Sans dessus	1x75L	353	1130x700x580	73	5162€



MEUBLES EURONORMES 600X400 POSITIFS - MGF

 AFINOX®

 **Modèles MGF :**
froid positif ventilé
-2°/+7°C.



MGF 41



Profondeur 700, mais compatibilité format 600x400, idéale pour s'adapter à toutes les contraintes d'espace.



Glissières anti-basculement en C.

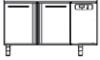


- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.

- **Construction en steel PET.**
- Dessus renforcé en acier inox Aisi 304.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.

- Livrés avec une paire de glissières en C anti-basculement + 1 grille plastifiée 600x400 par porte.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Fluide propre R-290 

Meubles réfrigérés positifs ventilés - MGF

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE PORTES	DESSUS	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132473	MGF 21	2 - 600x400	central	149	4 / D	1574	1400x700x850	3435€
	132474	MGF 22	2 - 600x400	dosseret				1400x700x850	3534€
	132475	MGF 31	3 - 600x400	central	1722	4 / D	1926x700x850	4018€	
	132476	MGF 32	3 - 600x400	dosseret				1926x700x850	4159€
	132477	MGF 41	4 - 600x400	central	1894	4 / D	2452x700x850	4783€	
	132478	MGF 42	4 - 600x400	dosseret				2452x700x850	4956€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133268	74768421	Glissières en C anti-basculement - Prix à l'unité. À commander par paire	14€
133269	74768425	Glissières en L - Prix à l'unité. À commander par paire	15€
106814	74768122	Grille plastifiée 600x400	14€
132457	71379640	Roulette sans frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes et 6 roulettes pour modèles 4 portes (prix unitaire par roulette)	43€

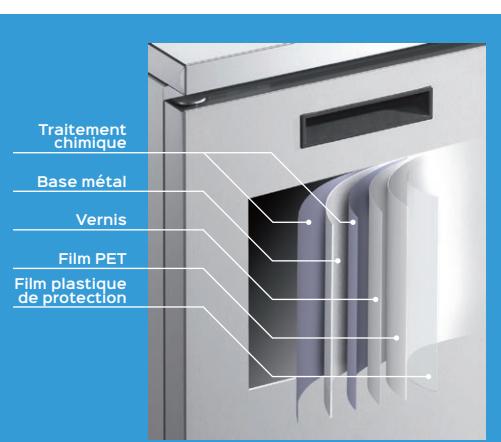
SUR DEMANDE : POSSIBILITÉ DE MEUBLE SANS DESSUS



LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET



- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux taches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.



Soubassements réfrigérés - LINEAR SNACK+

 AFINOX®

FROID

 Modèles TN :
froid positif ventilé
-2°/+7°C.

 Modèles BT :
froid négatif ventilé
-24°/-10°C.



LINSN+ 703 TNV2



LINSN+ 702 TNV1
présenté avec éléments de cuison posables GIORIK



Dessus inox avec
rebord pour éviter
le basculement des
appareils de cuisson.

**Les soubassements
réfrigérés sont
compatibles avec
les éléments de cuisson
700 TOP**

À découvrir p.200 à 207



- Soubassements réfrigérés hauteur 624 mm pour l'aménagement d'appareils de cuisson posables, compatibles avec la gamme cuison horizontale GIORIK (Unika 700 et induction posable).**
- Dégivrage entièrement automatique.

- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**

- Meubles avec dessus inox droit hauteur 40 mm, dessus inox avec rebord ou sans dessus.
- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm.
- Fluide propre R-290

+ Soubassements réfrigérés positifs ventilés - LINEAR SNACK+ 700 TN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSUS	PUISSEUR ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. ANNUELLE AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129013	LINSN+ 702 TNS1	2 blocs tiroirs H330	sans dessus	130	5 / D	1364	1200x673x584	4393€
	129014	LINSN+ 702 TNV1	2 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1200x685x624	4555€
	129015	LINSN+ 702 TN11	2 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1200x685x624	4844€
	129016	LINSN+ 702 TNS2	2 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			1364	1200x673x584	4942€
	129017	LINSN+ 702 TNV2	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1200x685x624	5105€
	129018	LINSN+ 702 TN12	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1200x685x624	5392€
	129025	LINSN+ 703 TNS1	3 blocs tiroirs H330	sans dessus			1550	1600x673x584	5338€
	129026	LINSN+ 703 TNV1	3 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1600x685x624	5608€
	129027	LINSN+ 703 TN11	3 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1600x685x624	6256€
	129028	LINSN+ 703 TNS2	3 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			1550	1600x673x584	6163€
	129029	LINSN+ 703 TNV2	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1600x685x624	6524€
	129030	LINSN+ 703 TN12	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1600x685x624	7172€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

- Soubassements réfrigérés négatifs ventilés - LINEAR SNACK+ 700 BT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSUS	PUISSEUR ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. ANNUELLE AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129019	LINSN+ 702 BTS1	2 blocs tiroirs H330	sans dessus	353	5 / G	3133	1200x673x584	5067€
	129020	LINSN+ 702 BTV1	2 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1200x685x624	4969€
	129021	LINSN+ 702 BT11	2 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1200x685x624	5259€
	129022	LINSN+ 702 BTS2	2 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			3172	1200x673x584	5358€
	129023	LINSN+ 702 BTV2	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1200x685x624	5522€
	129024	LINSN+ 702 BT12	2 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1200x685x624	5810€
	129031	LINSN+ 703 BTS1	3 blocs tiroirs H330	sans dessus			3560	1600x673x584	5861€
	129032	LINSN+ 703 BTV1	3 blocs tiroirs H330	dessus inox droit				1600x685x624	6173€
	129033	LINSN+ 703 BT11	3 blocs tiroirs H330	dessus inox avec rebord				1600x685x624	6830€
	129034	LINSN+ 703 BTS2	3 blocs 2 tiroirs H120	sans dessus			3560	1600x673x584	6679€
	129035	LINSN+ 703 BTV2	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox droit				1600x685x624	7098€
	129036	LINSN+ 703 BT12	3 blocs 2 tiroirs H120	dessus inox avec rebord				1600x685x624	7746€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136142	AF0082	Remplacement des pieds par roulettes diam 125 mm - hauteur totale 163 mm (meubles 2 et 3 portes)	120€
136425	AF0235	Meuble sans groupe avec dimensions identiques	sans supplément
136108	AF0070	Groupe à gauche	189€

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES

 AFINOX®



Isolation de 60 mm avec joint facilement nettoyable.



Couvercle coulissant sur la moitié de sa profondeur, donnant un accès rapide aux aliments (modèle SRE602).



Dessus en granit épaisseur 30 mm et couvercle (modèle SRE602K).



- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Meuble pouvant recevoir des bacs gastronomes hauteur max 150 mm intégrés au dessus inox (non fournis).

- Pieds réglables en hauteur de 2 à 5 cm.
- Équipés d'un jeu de glissières et d'une grille GN 1/1 en acier plastifié par porte.
- Grilles réglables en hauteur sur 10 niveaux (pas de 25 mm) ou 4 niveaux (pas de 50 mm).

- Tablette de travail en polyéthylène profondeur 200 mm, épaisseur 20 mm sur modèle SRE 602 et dessus en granit sur modèle SRE 602 K.
- Dégivrage manuel.
- Classe climatique 3.
- Fluide propre R-290 

⊕ Meubles de préparation réfrigérés positifs ventilés avec cuve pour bacs GN

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSION CUVE (mm)	PUISSEUR FRIGORIFIQUE	CLASSE CLIMATIQUE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135937	SRE602	512 x 879	362	3	1000x704x850	4023€
137339	SRE602K	155 x 879	362	3	1000x704x850	5603€

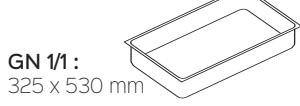
ORGANISEZ LA CUVE SELON VOS BESOINS (modèle SRE602)

Dimensions de la cuve 879 x 512 mm.

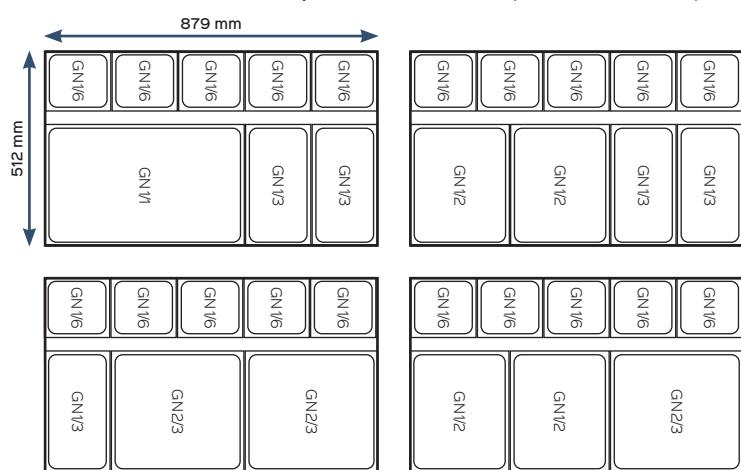
Fournie avec 3 barrettes de composition :

- 322 x 21 mm.
- 528 x 50 mm.
- 899 x 61 mm.

Bacs compatibles (non fournis)



Possibilités de composition des cuves (modèle SRE 602)



CONSOLES RÉFRIGÉRÉES À INGRÉDIENTS GN 1/3

AFINOX®

FROID



Modèles VRS :
froid positif statique
+2°/+7°C.



VRS+ 1815 S
SANS VITRAGE



VRS+ 1815 K
AVEC COUVERCLE INOX



VRS+ 1450 V
AVEC VITRAGE DROIT
présenté sur meuble PZSPR+ 820I

3
VERSIONS
DISPO
NIBLES



- Régulation électronique avec alarme température.
- Évaporateur serpentin noyé dans l'isolation.
- Dégivrage manuel.

- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**
- Cuve prévue pour être équipée de bacs GN 1/1, GN 1/3 ou sous multiples hauteur max 150 mm (non fournis).**

- Barrettes de composition incluses.
- Fluide propre R-290
- Consoles compatibles avec les meubles réfrigérés SPRING+ ou les meubles de préparations PIZZA SPRING+.

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ S SANS VITRAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128955	VRS+ 1100 S	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x225	1593€
128956	VRS+ 1260 S	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x225	1661€
128957	VRS+ 1300 S	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x225	1704€
128958	VRS+ 1450 S	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x225	1731€
128959	VRS+ 1815 S	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x225	1801€
128960	VRS+ 2005 S	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x225	1896€
128961	VRS+ 2560 S	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x225	2036€

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ V AVEC VITRAGE DROIT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128962	VRS+ 1100 V	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x429	1843€
128963	VRS+ 1260 V	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x429	1925€
128964	VRS+ 1300 V	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x429	1980€
128965	VRS+ 1450 V	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x429	2022€
128966	VRS+ 1815 V	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x429	2104€
128967	VRS+ 2005 V	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x429	2215€
128968	VRS+ 2560 V	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x429	2395€

Consoles réfrigérées positives statiques - GN 1/3 - VRS+ K AVEC COUVERCLE INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128969	VRS+ 1100 K	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x250/620	1981€
128970	VRS+ 1260 K	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x250/620	2061€
128971	VRS+ 1300 K	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x250/620	2115€
128972	VRS+ 1450 K	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x250/620	2156€
128973	VRS+ 1815 K	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x250/620	2236€
128974	VRS+ 2005 K	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x250/620	2343€
128975	VRS+ 2560 K	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x250/620	2520€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132617	74702218KTA	Kit pieds inox pour console VRS H165-215 mm (lot de 4 pièces)	70€
108306	72556046	Barrette de composition inox 332x20 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	15€
108031	72557154	Barrette de composition inox 332x32 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	15€
108030	72557152	Barrette de composition inox 332x47 mm (LxP) pour bac GN 1/3 (à l'unité)	15€



ARMOIRES MULTIFONCTIONS INFINITY EVOLUTION

 AFINOX®



Combinaison automatique des cycles ou fonctionnement manuel en multi-niveaux.

**COMPATIBLE
GN 1/1
600x400**



7EN1

	Refroidissement rapide		Levage des pâtes
	Surgélation		Maintien en température
	Conservation		Cuisson à basse température
	Décongélation		



- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304 avec Isolation polyuréthane injecté sans HCFC épaisseur 60 mm.
- Régulation électronique, écran tactile 9".
- Enchaînement jusqu'à 6 cycles.**
- Roulettes de série pour modèle 15 niveaux.

- Fonction HACCP de série.
- Sonde de température 4 points (avec connecteur rapide).
- Compatibilité GN 1/1 - 600x400,** échelles facilement démontables.

- Dispositif de stérilisation par ozone, pour assurer une élimination efficace des bactéries après le nettoyage, disponible en option.
- Classe climatique 5 (+40°C - 40% HR).
- Fluide R-452a.

Armoires multifonctions - INFINITY EVOLUTION

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFRIGORISSEMENT ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION ⁽²⁾	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
138517	INFINITY E05	5 - pas de 65 mm	25	15	578W à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	10249€
138518	INFINITY E08	8 - pas de 65 mm	35	25	900W à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	12360€
138519	INFINITY E10	10 - pas de 65 mm	45	30	1600W à -30°C	400 V (Tri+N) - 50Hz	790x839x1650	17182€
138520	INFINITY E15	15 - pas de 65 mm	70	50	2390W à -30°C	400 V (Tri+N) - 50Hz	790x839x1990	21025€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
128110	73688494	Kit de Superposition Infinity 5 + KB061W / KM061	585€
134096	KITSOV-INFO5	Kit de superposition pour INFO5+INFO5	231€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136095	AF0048	Sonde chauffante	413€
136096	AF0120	Sonde sans fil multipoints (non chauffante)	856€
136097	AF0096	Inversion du sens d'ouverture de porte (ferrage à droite)	422€
136098	AF0049	Remplacement des pieds par roulettes Ø 125 - hauteur totale 163 mm (kit 4 roues)	117€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone	607€
136099	AF0119	Plateforme EvoCloud pour le contrôle à distance - abonnement de 5 ans	1605€

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION START EVOLUTION

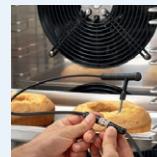
 AFINOX®

FROID

-  Refroidissement rapide
-  Surgélation
-  Conservation
-  Décongélation



START E08



Sonde de température 4 points avec connecteur rapide.

COMPATIBLE
GN 1/1
600x400



- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304 avec Isolation polyuréthane injecté sans HCFC épaisseur 60 mm.
- **Régulation électronique, écran tactile 9".**
- Roulettes de série pour modèle 15 niveaux.

• Enchaînement jusqu'à 6 cycles.

- Fonction HACCP de série, exportable sur clé USB.
- Sonde de température 4 points.
- Compatibilité GN 1/1 - 600x400 de série, échelles facilement démontables.

- Dispositif de stérilisation par ozone, pour assurer une élimination efficace des bactéries après le nettoyage, disponible en option.
- Classe climatique 5 (+40°C - 40% HR).
- Fluide R-452a.

Cellules - START EVOLUTION

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION ⁽²⁾	PUISANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128730	START E05	5 - pas de 65 mm	25	15	578 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	7849€
128731	START E08	8 - pas de 65 mm	35	25	900 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	9812€
128732	START E10	10 - pas de 65 mm	45	30	1600 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1650	13732€
128733	START E15	15 - pas de 65 mm	70	50	2390 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1990	15997€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
128110	73688494	Kit de Superposition START E05 + KB061W / KM061	585€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136095	AF0048	Sonde chauffante	413€
136096	AF0120	Sonde sans fil multi points (non chauffante)	856€
136097	AF0096	Inversion du sens d'ouverture de porte	422€
136098	AF0049	Remplacement des pieds par roulettes Ø 125 - hauteur totale 163 mm	117€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone	607€



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION SPEED



- Construction en acier inox Aisi 304.
- Mémorisation des cycles HACCP exportables sur clé USB.
- Échelles compatibles pour grilles GN 1/1 (sauf modèles SPEED 5 SMALL) et 600x400.

- Pieds inox réglables en hauteur de 70 à 95 mm pour le modèle SPEED 5, 110 à 160 mm sur modèles SPEED 5 SMALL, 140 à 240 sur modèles 8 et 10 et sur roulettes pour modèle 15.

- Sonde à cœur de série.
- Fluide R-452a.

Cellules intégrables - SPEED 5 SMALL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION ⁽²⁾	PUISSEUR FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137420	SPEED 5 SMALL	5 - pas de 50 mm	11	9	477 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	680x690x850	5288€
134097	SPEED 5 SMALL - SANS DESSUS	5 - pas de 50 mm	11	9	477 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	680x690x800	5154€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Cellules - SPEED

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION ⁽²⁾	PUISSEUR FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
138521	SPEED 5	5 - pas de 65 mm	15	10	449 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x847	5865€
138522	SPEED 8	8 - pas de 65 mm	21	15	578 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1322	7487€
138523	SPEED 10	10 - pas de 65 mm	32	22	900 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	790x839x1650	9554€
138524	SPEED 15	15 - pas de 65 mm	40	28	2264 à -30°C	400 V (TRI+N) - 50Hz	790x839x1990	11395€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
128110	73688494	Kit de Superposition Speed 5 + KB061W / KM061	585€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136093	AF0121	Inversion du sens d'ouverture de porte (ferrage à droite)	377€
136094	AF0122	Remplacement des pieds par roulettes diam. 125 - hauteur totale 163 mm (kit 4 roues)	114€
136089	AF0085	Éclairage LED SPEED 5 et 5 SMALL	180€
136090	AF0087	Éclairage LED SPEED 8	210€
136091	AF0088	Éclairage LED SPEED 10	227€
136092	AF0089	Éclairage LED SPEED 15	264€

Options dessus unique - uniquement pour modèles SPEED 5 SMALL sans dessus (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMPATIBLE AVEC		DESSUS	PRIX H.T.
		CELLULE	MEUBLE RÉFRIGÉRÉ		
136081	AF0150	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 702 TNS	Inox	1425€ ⁽³⁾
136082	AF0151	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 702 TNS	Inox + dossier	1569€ ⁽³⁾
136083	AF0152	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 703 TNS	Inox	1954€ ⁽³⁾
136084	AF0153	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 703 TNS	Inox + dossier	2014€ ⁽³⁾
136085	AF0154	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 802 TNS	Inox	1954€ ⁽³⁾
136086	AF0155	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 802 TNS	Inox + dossier	2014€ ⁽³⁾
136087	AF0156	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 803 TNS	Inox	2399€ ⁽³⁾
136088	AF0157	SPEED 5 SMALL SANS DESSUS	SPR+ 803 TNS	Inox + dossier	2458€ ⁽³⁾

⁽³⁾ Prix à additionner à la référence 134097 + meuble SPRING au choix sans dessus.

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE SURGÉLATION FASTER

-  Refroidissement rapide
-  Surgélation
-  Conservation
-  Décongélation



FASTER 3



FASTER 10



Régulation électronique simple et intuitive, programmes automatiques ou manuels, sonde à cœur de série.

Compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf Faster 3).



- Carrosserie et porte en Steel PET. Intérieur de la chambre en Acier inoxydable Aisi 304 (sauf Faster 3 en Steel PET).
- Mémorisation des cycles HACCP exportables sur clé USB.

• Sonde à cœur de série.

- Pré refroidissement automatique de la chambre lors de la programmation.
- Porte ferrée à gauche. Possibilité d'inversion ferrage sur-site (pré-percé).

- Classe climatique 5 (+40°C).

- Fluide R-452a.

Cellules - FASTER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. DE NIVEAUX - ESPACEMENT	CAPACITÉ	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION ⁽²⁾	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
129012	FASTER 3	3 - pas de 40 mm	GN 1/1	9	7	510 à -30°C	230 V (mono) - 50Hz	650x600x540	3905€
132493	FASTER 5	5 - pas de 65 mm	GN 1/1 - 600x400	15	10	449 à -10°C	230 V (mono) - 50Hz	760x700x830	4335€
132494	FASTER 10	10 - pas de 65 mm	GN 1/1 - 600x400	32	22	900 à -10°C	230 V (mono) - 50Hz	790x799x1629	7247€
132495	FASTER 15	15 - pas de 65 mm	GN 1/1 - 600x400	40	28	2264 à -10°C	400 V (tri+N) - 50Hz	790x799x1970	9557€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136080	AF0123	Remplacement des pieds par roulettes Ø 125 - hauteur totale 163 mm (kit 4 roues- sauf Faster 3)	118€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (sauf Faster 3)	607€



LES AVANTAGES DU REVÊTEMENT MULTICOUCHE STEEL PET



- Pas de trace de doigt.
- Surface hygiénique et facile d'entretien.
- Résistant aux tâches (agrumes, huile, café, tomate...) et aux solvants.
- 100% recyclable.
- Esthétique comparable à de l'acier inox.

Traitement chimique
Base métal
Vernis
Film PET
Film plastique de protection



CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION À CHARIOTS - SPEED

 AFINOX®

-  Refroidissement rapide
-  Surgélation
-  Conservation
-  Décongélation



START



SPEED



Régulation électronique simple et intuitive positionnée sur la porte pour une lecture et une programmation facilitées.

Régulation électronique avec écran tactile 9" et programmation d'enchaînement jusqu'à 6 cycles.



Compatibles avec les chariots amovibles des fours Steambox GIORIK.



• Fabrication en inox Aisi 304.

- Isolation haute densité épaisseur 60 mm.
- Sol inox isolé épaisseur 60 mm.

• Livrées avec rampe de chargement

L 334 mm (10°).

- Résistance anti-givre sur cadre de porte.
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte.
- Compresseur semi-hermétique.

- Filtre et réservoir liquide.

- Valve compresseur pump-down.
- Livrée démontée en 3 colis.
- Livrée avec groupe frigorifique déporté au R-452a.

Cellules à chariots - SPEED

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DISTANCE DU GROUPE DÉPORTEE	TYPE DE GROUPE DÉPORTEE	COMPATIBILITÉ CHARIOTS	DIMENSIONS INTERNES LxPxH (mm)	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT (kg) ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION (kg) ⁽²⁾	PUISSSANCE FRIGORIFIQUE	DIMENSIONS EXTERNE LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128738	SPEED 20	15m	4 HP	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	80	50	5060W à -30°C	1150x1026x2473	22946€
131736	SPEED 20	15m	sans groupe	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	80	50	5060W à -30°C	1150x1026x2473	19128€
128739	SPEED 40	15m	6 HP	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	160	100	7180W à -30°C	1350x1228x2473	31546€
134003	SPEED 40	15m	sans groupe	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	160	100	7180W à -30°C	1350x1228x2473	22306€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.
Pour toute autre installation, un questionnaire est à remplir afin de vous préconiser le matériel adapté à vos besoins.

Cellules à chariots - START

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DISTANCE DU GROUPE DÉPORTEE	TYPE DE GROUPE DÉPORTEE	COMPATIBILITÉ CHARIOTS	DIMENSIONS INTERNES LxPxH (mm)	CAPACITÉ REFROIDISSEMENT (kg) ⁽¹⁾	CAPACITÉ SURGELATION (kg) ⁽²⁾	PUISSSANCE FRIGORIFIQUE	DIMENSIONS EXTERNE LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133999	START 20	20m	4 HP	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	110	95	5060W à -30°C	1190x1332x2490	34045€
134000	START 20	20m	sans groupe	1x GN 1/1 - 1x 600x400	580x815x2010	110	95	5060W à -30°C	1190x1332x2490	21761€
134001	START 40	20m	9 HP	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	200	175	8820W à -30°C	1390x1532x2490	43307€
134002	START 40	20m	sans groupe	1x GN 2/1 - 1x 600x800 - 2x GN 1/1 - 2x 600x400	780x1015x2010	200	175	8820W à -30°C	1390x1532x2490	25147€

⁽¹⁾ Refroidissement à cœur de +63°C à +10°C en moins de 120 minutes. ⁽²⁾ Surgélation à cœur de +63°C à -18°C en moins de 290 minutes.
Pour toute autre installation, un questionnaire est à remplir afin de vous préconiser le matériel adapté à vos besoins.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

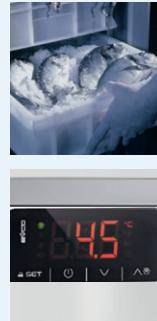
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136552	AF0097	Version traversante (deuxième porte)	2669€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone	607€

ARMOIRE À POISSONS MARINA

AFINOX®

FROID

 Froid positif statique
-2°/+7°C.



Bac à poissons en polyéthylène avec double fond perforé adapté au lit de glace.

Régulation électronique avec affichage digital et alarmes température visuelle et sonore.

MARINA 400 TNS PESCE



- Équipée de 8 bacs en polyéthylène avec double fond perforé (LxPxH 600x400x130 mm).
- Froid statique haute performance avec serpentins sur les 3 côtés pour une diffusion homogène du froid.
- Conception résistante pour des produits de la mer (évaporateur protégé à l'intérieur de l'isolation).

- Régulation électronique avec affichage digital.
- Bonde d'écoulement dans le fond pour faciliter le nettoyage.
- Cuve en Aisi 304. Carrosserie en acier inox 18/10. Arrière, dessus et dessous en acier galvanisé.

- Isolation 60 mm.
- Fluide propre R290 
- Classe climatique 5.
- Pieds inox réglables en hauteur (140 à 240 mm).

Armoire à poissons réfrigérée positive statique -2°/+7°C - MARINA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME NET (L) ⁽¹⁾	TEMPÉRATURE	PUISSEANCE ABSORBEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽¹⁾	CONSO. ÉLEC. AEC (kWh/an) ⁽¹⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132501	MARINA 400 TNS PESCE	288	-2° / +7°C	247	5 / D	777	580x775x1950	4519€

⁽¹⁾ Calculé suivant la norme EN 16825

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
106831	74707295	Bac poissons 600x400x130 mm	23€
126755	72554699	Fond perforé pour bac poisson 600x400 mm	28€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136100	AF0084	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm	126€
136101	AF0116	Éclairage LED	256€



Machines à glace

Une gamme large et complète qui répond à toutes vos attentes quel que soit votre secteur d'activité...



Machines à glaçons pleins



p.56-57

Réserve intégrée
CB



p.58

Encastrables et modulaires
IC / C



Machines à glaçons pleins BQube



p.59

Réserve intégrée
CB Q



Machines à glace nuggets



p.64

Réserve intégrée
TB

p.65

Modulaires
TM



Machines à glace grains



p.66

Réserve intégrée
GB



p.67

Modulaires et têtes de production
G / SPLIT G

EXEMPLES D'APPLICATIONS

	Glaçons pleins	Glaçons cubiques	Glaçons creux	Glaçons cubes	Glace nuggets	Glace grains	Glace écailles
Hôtels Restaurants	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	✓✓	✓✓	✓
Fast-food	✓	✓	✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓	-
Bars, cafés et discothèques	✓✓✓	✓✓✓	✓✓✓	✓✓	✓✓✓	✓	-
Poissonneries, GMS et Industries	-	-	-	-	✓✓	✓✓✓	✓✓✓

✓✓✓ Très recommandé. ✓✓ Recommandé. ✓ Recommandé pour certaines applications.



BREMA

La fiabilité d'une glace adaptée
à chaque usage



PRIX STABLES

sur l'ensemble de la gamme

MACHINES
A GLACE

Machines à glaçons creux



p.60

IMF



Machines à glaçons cubes



p.61

VB / VM



Machines avec distributeur

p.62

BR/DSS

p.63

BSF



Machines à glace écailles



p.68

Modulaires
MUSTER

p.69

Têtes de
production
SPLIT

Réserves et accessoires

p.70-71

ESTIMEZ VOTRE BESOIN EN GLACE



0,15

kg/client



0,30

kg/client



0,20

kg/client



0,10

kg/boisson

Bars & cafés**Discothèques****Restaurants****Fast-food**

Quantités communiquées à titre indicatif, d'autres paramètres sont à prendre en compte telles que la fréquence et la répartition dans le temps de la consommation, les habitudes de consommation...

Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur
eberhardt-pro.fr pour
vérifier la disponibilité
d'un produit.



Glaçons, à chacun sa spécificité

Les caractéristiques et les performances peuvent considérablement variées d'un glaçon à l'autre. C'est pour ces raisons que Brema a créé des formes de glaçons fonctionnels et appropriées à vos différents usages.

Glaçon plein AU SERVICE DU GOÛT



- > Compact, il se dissout lentement et préserve le goût des boissons sans les diluer.
 - > Limpide et élégant, son esthétisme lui permet de s'adapter à tous types d'usages.
- Peut rafraîchir les alcools purs : whisky, vodka... mais également sodas, thés glacés ou seaux à champagne.**



Glaçon creux UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR



- > Sa forme de doigt offre une grande surface de contact pour un refroidissement rapide des boissons.
 - > Cylindrique, il rafraîchit aussi bien un verre de jus de fruits qu'une boisson gazeuse.
 - > Son poids de 20 grammes le rend facile à broyer manuellement ou dans un blender.
- Peut s'employer pour tous les softs, mais aussi les cocktails, smoothies ou frappés.**



Glaçon plein BQube FROID ET RÉSISTANT



- > Un glaçon compact qui se dissout très lentement.
 - > Le glaçon BQube est particulièrement résistant au shaker tout en ayant une esthétique préservée jusqu'à la dégustation.
- Idéal pour les boissons secouées ou filtrées, en remuant ou en préparant les cocktails.**
Il permet un bon mélange au shaker.



Glaçon cube FROID INTENSE ET RAPIDE



- > Sa forme pyramidale tronquée et son poids de 7 grammes assurent un refroidissement intense et rapide.
 - > Grâce à des capacités de production importantes, les machines à glaçons cubes sont idéales pour la restauration rapide ou les bars et boîtes de nuit à fort débit.
- Idéal pour les boissons à diluer type long drinks et boissons gazeuses.**



COMMENT CHOISIR SA MACHINE À GLAÇONS ?

Toutes nos machines à glaçons existent en refroidissement air et eau. Faites votre choix selon vos besoins spécifiques.

GAMMES	Machines à glaçons pleins	Machines à glaçons pleins BQube	Machines à glaçons creux	Machines à glaçons cubes
DESCRIPTION	<p>Ce glaçon est obtenu par la projection d'eau par le bas sur un évaporateur* horizontal. Ainsi toutes les impuretés de l'eau sont éliminées par la gravité pour obtenir le plus pur des glaçons. Elles sont ensuite éliminées lors du remplissage du bac à eau avant le déclenchement d'un nouveau cycle.</p>	<p>Le glaçon cubique est un type de glaçon plein, obtenu de la même manière par la projection d'eau par le bas sur un évaporateur horizontal. Il est donc compact, limpide car les impuretés sont éliminées par gravité, et particulièrement résistant grâce à sa forme de cube.</p>	<p>Ces glaçons sont obtenus par immersion d'un évaporateur* en forme de doigt dans un bac à eau motorisé. Un système d'arbre rotatif avec palettes permet de brasser l'eau du bac et ainsi calibrer précisément les glaçons pour obtenir leur forme cylindrique.</p>	<p>Ces glaçons sont obtenus par ruissellement de l'eau sur un évaporateur* placé en position verticale. La durée de contact prolongée de l'eau sur l'évaporateur permet d'obtenir un cycle de production court et d'augmenter le rendement de la machine.</p>
TYPES DE GLAÇONS	<p>CB 184 Autres modèles</p> <p>33g. 42g. 60g. En option</p>	<p>CB/BQUBE</p>		
CAPACITÉ DE GLAÇONS	<p>Production : 21 à 300 kg/24h</p> <p>Réserve : 4 à 350 kg</p>	<p>Production : 29 à 95 kg/24h</p> <p>Réserve : 9 à 55 kg</p>	<p>Production : 22 à 75 kg/24h</p> <p>Réserve : 6 à 30 kg</p>	<p>Production : 105 à 770 kg/24h</p> <p>Réserve : 35 à 350 kg</p>
INSTALLATION DISPONIBLE				
POINTS FORTS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filtre à impuretés sur la rampe de projection. ➤ Rampe et injecteurs en inox facilement accessibles et démontables pour le nettoyage. ➤ Modèles disponibles avec pompe de vidange pour faciliter l'évacuation. ➤ Programme de nettoyage semi-automatique (selon modèles). 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Filtre à impuretés sur la rampe de projection. ➤ Rampe et injecteurs en inox facilement accessibles et démontables pour le nettoyage. ➤ Modèles disponibles avec pompe de vidange pour faciliter l'évacuation. ➤ Programme de nettoyage semi-automatique. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Arbre et palettes en acier inoxydable pour éviter tout risque de casse. ➤ Rincage du bac à eau entre chaque cycle. ➤ Système de production à faible niveau sonore. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Forme de l'évaporateur étudiée pour un démoulage unitaire de chaque glaçon et une réduction de l'effet «tablette de chocolat» afin de permettre un usage immédiat. ➤ Effet d'amalgame des glaçons stockés dans la réserve limitée. ➤ Service facilité grâce à la forme pyramidale des glaçons cubes.
	p.56-58	p.59	p.60	p.61

*Organe produisant le froid. **Pour les machines concernées.

Glaces, à chacune sa spécificité

Comme pour les glaçons, la glace peut proposer des caractéristiques et des performances variées selon sa forme. Là encore, Brema propose des machines produisant différentes formes de glace, fonctionnelles et adaptées à votre besoin.

Glace nuggets

POLYVALENCE MAXIMALE



- › En forme de petit cubelet proche de la glace pilée, son effet refroidissant est rapide et efficace : la glace nuggets fond très lentement et ne dénature pas les cocktails.
- › Prête à l'emploi, facile à stoker, à manipuler et à doser, elle est particulièrement polyvalente.
- Idéale pour les cocktails type Mojito, Piña colada ou encore les smoothies, elle est aussi multi-application (buffets, plateaux de fruits de mer, seaux à champagne...).**



Glace écailles

UNE GLACE QUI CONSERVE



- › Les écailles : un froid longue durée, un pouvoir réfrigérant élevé, une forme d'écaille qui mesure entre 1,5 et 3 mm et assure une grande surface d'échange.
 - › Étudiée pour le transport et la conservation des aliments, mais aussi pour l'industrie du poisson, du lait et du fromage, dans la transformation de la viande, la fabrication du pain et pour l'industrie chimique.
 - › L'épaisseur et l'opacité de cette glace peut être modifiée avec l'adjonction de saumure via une pompe disponible en accessoire.
- La glace préférée des poissonneries.**



Glace grains

LA GLACE DE PRÉSENTATION



- › Très adaptée à la présentation, c'est l'allié idéal des restaurants.
- › Les poissonneries et la restauration self-service l'apprécient également, ses possibilités de présentation permettent une mise en valeur optimale des produits.
- › Sa structure malléable permet une manipulation simple et un dosage toujours parfait, idéal pour l'industrie chimique et/ou pharmaceutique.
- Elle s'adapte à tous les usages.**



COMMENT CHOISIR SA MACHINE À GLACE ?

Toutes nos machines à glace existent en refroidissement air et eau. Faites votre choix selon vos besoins spécifiques.

					
			Machines à glace nuggets	Machines à glace écailles	Machines à glace grains
GAMMES	TB - TM		MUSTER - SPLIT		G - GB
DESCRIPTION	<p>Cette glace est obtenue par la rotation d'une vis sans fin immergée dans un évaporateur* cylindrique. L'eau gelée sur la paroi interne de l'évaporateur est grattée par la vis, puis poussée vers un compacteur. Celui-ci permet d'obtenir cette glace particulièrement froide et compacte.</p>		<p>Les écailles sont conçues à partir d'un évaporateur vertical fixe et d'un couteau racleur rotatif. Ce système de fabrication exclusif permet une fiabilité totale du circuit frigorifique, sans risque de fuite. Il a été conçu pour permettre la fabrication d'une glace dans les conditions climatiques les plus extrêmes.</p>		<p>La glace grains est produite à partir d'un évaporateur tube et d'une vis sans fin réalisés en acier inoxydable.</p>
TYPES DE GLAÇONS					
CAPACITÉ DE GLAÇONS	Production 57 à 440 kg/24h Réserve 10 à 550 kg		Production 300 à 2450 kg/24h Réserve 200 à 1116 kg/24h		Production 73 à 1400 kg/24h Réserve 10 à 1216 kg/24h
INSTALLATION DISPONIBLE	 Posable  Modulaire*		 Posable  Modulaire*		 Posable  Modulaire*
<p>Lorsque vous faites le choix d'une machine modulaire, Brema vous propose une large gamme de réserves** à choisir selon votre besoin.</p>					
POINTS FORTS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Ecoresponsables, les machines consomment peu d'eau : 1 L d'eau = 1 kg de glace. ➤ Vis sans fin en inox monobloc pour un maximum de robustesse et de fiabilité. ➤ Motorisation de la vis volontairement surdimensionnée pour limiter la maintenance et assurer la fiabilité du mécanisme. ➤ Économie d'énergie : les petits cubelets sont produits par un seul cycle froid et ils ne nécessitent pas de démoulage par gaz chaud comme pour les glaçons. 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ La glace écailles est une glace sèche avec un rapport volumétrique idéal de 420 kg/m³ grâce à sa forme. ➤ Très froide, sa température est d'environ -7°C à -10°C. 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C. ➤ Rapport volumétrique : 560 kg/m³.
	p.64-65		p.68-69		p.66-67

*Organe produisant le froid. **Pour les machines concernées.

MACHINES À GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

BREMA



CB 184 AHCW



CB 416 AHCW-1



CB 425 AHCW-1



CB 1265 AHC



13gr

CB 184
Hauteur : 29 mm
Largeur : 30 mm



18gr

Autres modèles
Hauteur : 31 mm
Largeur : 35 mm

Compact et limpide,
le glaçon plein s'adapte
à tous les verres et
se dissout lentement.



- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite (carrosserie ABS sur CB 184).
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Vidange par gravité (\varnothing 24 mm).

- Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290 (HC) ou R-452a

Les machines CB...-1 bénéficient :

- d'une performance et d'une longévité accrues grâce à l'amélioration de la circulation de l'air (ajout d'une grille d'aération latérale),
- de la mise en place d'une électrovanne à double entrée pour les machines à condenseur à eau (à partir du modèle CB 416),
- d'une meilleure recyclabilité des matières premières en fin de vie.

Machines à glaçons pleins avec réserve intégrée - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
130104	CB 184 AHCW G	air	23	21	20	4	260	355x404x590	1330€
130105	CB 184 WHCW G	eau							1350€
128659	CB 184 inox AHCW	air	23	21	20	4	260	355x404x590	1469€
128660	CB 184 inox WHCW	eau							1519€
135268	CB 246 AHCW-1	air	30	26	24	6	290	387x470x607	1594€
135269	CB 246 WHCW-1	eau							1696€
135272	CB 249 AHCW-1	air	32	29	24	9	320	387x470x687	1669€
135275	CB 249 WHCW-1	eau							1743€
135278	CB 416 AHCW-1	air	44	42	36	16	455	497x592x687 ⁽³⁾	2113€
135277	CB 416 WHCW-1	eau							2203€
135282	CB 425 AHCW-1	air	54	48	36	25	450	497x592x797 ⁽³⁾	2314€
135281	CB 425 WHCW-1	eau							2360€
135287	CB 640 AHCW-1	air	73	72	60	40	590	735x603x850 ⁽³⁾	3039€
135286	CB 640 WHCW-1	eau							3089€
135291	CB 840 AHC-1	air	82	80	60	40	890	735x603x910 ⁽³⁾	3290€
135290	CB 840 WHC-1	eau							3365€
135293	CB 955 AHC-1	air	97	95	60	55	870	735x603x1010 ⁽³⁾	3468€
135928	CB 955 WHC-1	eau							3587€
127774	CB 1265 AHC	air	138	134	108	65	1250	840x740x1075 ⁽³⁾	4515€
130211	CB 1265 W	eau							4661€
128671	CB 1565 AHC	air	158	155	108	65	1400	840x740x1075 ⁽³⁾	4729€
130153	CB 1565 W	eau							4832€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Vos produits d'entretien dédiés aux machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	157€



MACHINES À GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

BREMA



CB 416 AHCW DP-1



CB 425 AHCW DP-1



CB 1265 AHC DP



CB 184
Hauteur : 31 mm
Largeur : 32 mm



Autres modèles
Hauteur : 33 mm
Largeur : 36 mm

Compact et limpide,
le glaçon plein s'adapte
à tous les verres et
se dissout lentement.



- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Filtre à poussières sur condenseur.
- Vidange par pompe.
- Pompe de vidange avec alimentation électrique maintenue en cas d'extinction de la machine pour l'évacuation des eaux de fonte.
- Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**

- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290

Machines à glaçons pleins avec réserve intégrée et pompe de vidange - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEURACCORDÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135270	CB 246 AHCW DP-1	air	30	26	24	6	290	387x470x607	1791€
135273	CB 249 AHCW DP-1	air	32	29	24	9	320	387x470x687	1921€
135279	CB 416 AHCW DP-1	air	44	42	36	16	455	497x592x687 ⁽³⁾	2297€
135284	CB 425 AHCW DP-1	air	54	48	36	25	450	497x592x797 ⁽³⁾	2558€
128793	CB 640 AHCW DP	air	77	71	60	40	620	738x600x920 ⁽³⁾	3429€
135292	CB 840 AHC DP-1	air	82	80	60	40	890	735x603x910 ⁽³⁾	3596€
135294	CB 955 AHC DP-1	air	97	95	60	55	870	735x603x1010 ⁽³⁾	3766€
128797	CB 1265 AHC DP	air	138	134	108	65	1250	840x740x1075 ⁽³⁾	4800€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément
	136436	BA 0003	Glaçons pleins 33 gr (sauf CB 184)	Sans supplément
	136437	BA 0004	Glaçons pleins 42 gr (sauf CB 184)	Sans supplément
	136438	BA 0005	Glaçons pleins 60 gr (à partir de CB 1265)	Sans supplément

ENTRETIEN FACILE

Le sachet "Ice Machine Cleaner" facilite au maximum l'entretien de votre machine CB avec système Autowash. Il permet un nettoyage en profondeur des parties démontables sans outils.



Ouvrir le sachet de nettoyant.

Ouvrir la porte de la réserve pour accéder à la cuve.

Verser le contenu dans la réserve.

Mettre en route l'Autowash et attendre la fin du cycle.



Voir la vidéo



Les produits d'hygiène et systèmes de dosage

MACHINES À GLAÇONS PLEINS MODULAIRES

BREMA



IC 18
Hauteur : 29 mm
Largeur : 30 mm



Autres modèles
Hauteur : 31 mm
Largeur : 35 mm

RÉSERVE
200 à 350 kg



IC 24



C 150 A



C 300 A

Compact et limpide,
le glaçon plein s'adapte
à tous les verres et se
dissout lentement.



IC



C

- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.

- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis (sur modèles IC).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.

- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

Machines encastrables avec réserve intégrée - IC

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128654	IC 18	air	25	22	20	4	320	540x430x470	2018€
128766	IC 24	air	30	26	24	6	350	595x510x502	2430€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

► Accessoires en fin de chapitre.

Machines modulaires - C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	COMPATIBILITÉS RÉSERVES	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128700	C 150 A	air	160	155	108	BIN 240 PE BIN 200 BIN 350	1400	862x555x720	4527€
128701	C 150 W	eau							4632€
128702	C 300 A	air	320	300	216	BIN 350	2600	1250x580x848	7586€
128767	C 300 W	eau							7663€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

► Accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément
	136436	BA 0003	Glaçons pleins 33 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément
	136437	BA 0004	Glaçons pleins 42 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément
	136438	BA 0005	Glaçons pleins 60 gr (modèles C uniquement)	Sans supplément

MACHINES À GLAÇONS PLEINS CUBIQUES AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

BREMA

MACHINES
À GLACE



CB 249 AHCW/BQUBE-1

CB 425 AHCW/BQUBE-1



Glaçon cube

Le cube est particulièrement résistant pour le shaker et sa grande inertie de froid en fait un glaçon qui ne se dissout pas au mélange. C'est donc un glaçon idéal pour les boissons secouées et filtrées, en remuant ou en préparant les cocktails. Hauteur : 31,5 mm, largeur : 32,5 mm.



- Système à projection d'eau par circuit recyclé.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Rampe et injecteurs en inox facilement démontables pour nettoyage.
- Réservoir en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité.
- Sonde pour arrêt automatique de la production (réglable).

- Programme de nettoyage automatique sur les modèles HCW.**
- Filtre à poussière sur condenseur en façade démontable sans outil, pour une maintenance facilitée.
- Vidange par gravité (\varnothing 24 mm).
- Fluide frigorifique R-290
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.

Les machines CB...-1 bénéficient :

- d'une performance et d'une longévité accrues grâce à l'amélioration de la circulation de l'air (ajout d'une grille d'aération latérale),
- de la mise en place d'une électrovanne à double entrée pour les machines à condenseur à eau (à partir du modèle CB 416),
- d'une meilleure recyclabilité des matières premières en fin de vie.

Machines à glaçons pleins cubiques avec réserve intégrée - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (glaçons/cycle)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEURACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135274	CB 249 AHCW/BQUBE-1	Air	32	29	20	9	320	387x470x687	1875€
136909	CB 416 AHCW/BQUBE-1	Air	44	42	32	16	455	497x592x687 ⁽³⁾	2441€
135283	CB 425 AHCW/BQUBE-1	Air	54	48	32	25	450	497x592x797 ⁽³⁾	2519€
135288	CB 640 AHCW/BQUBE-1	Air	73	72	52	40	590	735x603x850 ⁽³⁾	3199€
136910	CB 955 AHC/BQUBE-1	Air	95	90	52	55	890	738x600x1020 ⁽³⁾	3651€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Machines à glaçons pleins cubiques avec réserve intégrée et pompe de vidange - CB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION (glaçons/cycle)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEURACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136911	CB 249 AHCW DP/BQUBE-1	Air	32	29	20	9	270	387x470x687	2035€
136912	CB 416 AHCW DP/BQUBE-1	Air	44	42	32	16	455	497x592x687 ⁽³⁾	2608€
136913	CB 425 AHCW DP/BQUBE-1	Air	54	48	32	25	450	497x592x797 ⁽³⁾	2634€
136914	CB 640 AHCW DP/BQUBE-1	Air	73	72	52	40	590	735x603x850 ⁽³⁾	3389€
136915	CB 955 AHC DP/BQUBE-1	Air	95	90	52	55	890	738x600x1020 ⁽³⁾	3948€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.





En forme de doigt,
le glaçon creux refroidit
rapidement les boissons
grâce à sa grande surface
de contact.



- Système à doigts et palettes.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis.

- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (sauf IMF 26 et 28).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.

- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide propre R-290
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

Machines à glaçons creux avec réserve intégrée - IMF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	PRODUCTION GLACONSCYCLE	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
127221	IMF 26 AHC	air	31	22	16	4	300	385x468x607	1816€
127776	IMF 26 WHC	eau							1848€
127222	IMF 28 AHC	air	31	22	16	8	300	385x468x687	1908€
127777	IMF 28 WHC	eau							1952€
127223	IMF 35 AHC	air	47	40	28	15	300	495x580x687 ⁽³⁾	2102€
127778	IMF 35 WHC	eau							2136€
127224	IMF 58 AHC	air	56	46	35	20	315	495x580x797 ⁽³⁾	2347€
127779	IMF 58 WHC	eau							2394€
128764	IMF 80 AHC	air	87	75	60	30	480	735x596x907 ⁽³⁾	2825€
128765	IMF 80 WHC	eau							2972€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

Vos produits d'entretien dédiés aux machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	157€



En forme de pyramide,
le glaçon cube se dissout rapidement en transmettant le froid aux boissons.

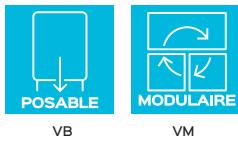


VB 250 A

RÉSERVE
200 à 350 KG



VM 900 A



- Système à évaporateur vertical.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Réserve en ABS alimentaire avec angles arrondis pour un nettoyage facilité (modèle VB).
- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (suivant modèles).
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.

- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.

Machines à glaçons cubes avec réserve intégrée - VB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEUR ACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128772	VB 250 A	air	120	105	35	850	738x600x980 ⁽³⁾	3426€
128773	VB 250 W	eau						3496€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Machines à glaçons cubes modulaires - VM

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	COMPATIBILITÉS RÉSERVES	PUISSEUR ACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128706	VM 350 A	air	145	140	BIN 240 PE / BIN 110 / BIN 200	1400	540x544x747	3985€
128774	VM 350 W	eau						4028€
128707	VM 500 A	air	205	200		1600	770x550x805	4991€
128775	VM 500 W	eau			BIN 240 PE / BIN 200 / BIN 350 Double Roller BIN 100			5051€
128708	VM 900 A	air	414	400		3000	770x550x805	6672€
128776	VM 900 W	eau						6746€
128709	VM 1700 A	air	780	770	BIN 350	4300	1250x645x950	12763€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

► Accessoires en fin de chapitre.





BR 18 CN inox

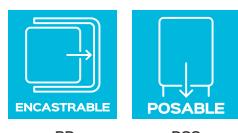


DSS 42 A



BR 18 et DSS 42

Hauteur : 31 mm
 Largeur : 32 mm
Compact et limpide,
 le glaçon plein s'adapte
 à tous les verres et
 se dissout lentement.



BR

DSS

- Système à projection.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304.
- Modèle BR 18 CN avec fontaine à eau.

- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Évacuation Ø 24 mm par gravité.

- Fournis avec tuyaux d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glaçons.
- Fluide R-452a.

Modèle encastrable avec distributeur d'eau - BR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	DÉBIT D'EAU /mn	CAPACITÉ RÉSERVÉE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128768	BR 18 CN inox	eau	24	22	1,2	4	320	540x430x435	2210€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Distributeurs automatiques de glaçons - DSS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	DÉBIT (kg/mn)	PRODUCTION (GLAÇONS/CYCLE)	CAPACITÉ RÉSERVÉE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128703	DSS 42 A	air	47	42	3	36	12	450	500x630x920 ⁽³⁾	3647€
128769	DSS 42 W	eau	47	42	3	36	12	450	500x630x920 ⁽³⁾	3701€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

Vos produits d'entretien dédiés aux machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	157€



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE GLACE NUGGETS BESELFY

BREMA

**LIBRE
SERVICE**



BSF



Service en autonomie
Touch&Go.



Design soigné à
l'avant et à l'arrière
pour une installation à
n'importe quel endroit.



- Carrosserie en acier inox Aisi 304.
- Design soigné à 360°.
- Fonctionnement en ambiance de +10° à +43°C.
- Fourni avec tuyaux d'arrivée d'eau et d'évacuation.

- Fluide R-290
- 1 litre d'eau = 1 kg de glace.

Distributeur automatique de glace Nuggets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
134027	BESELFY	100	5	440	396x708x871	6227€



MACHINES À GLACE NUGGETS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

BREMA



TB 852 AHC



TB 1404 AHC



La glace nuggets offre la plus grande polyvalence grâce à sa forme entre le glaçon cube et la glace grains et sa température d'environ -2°C. Rapport volumétrique : 530 kg/m³.



- Production de nuggets en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Pieds inox réglables hauteur 110 - 150 mm (sauf TB 551).

- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.

- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.
- Fluide propre R-290

Machines à glace nuggets avec réserve intégrée - TB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEURACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
127241	TB 551 AHC	air	66	57	10	410	450x620x680	3933€
127787	TB 551 WHC	eau						3952€
127788	TB 852 AHC	air	105	90	20	410	500x660x690 ⁽³⁾	3996€
127789	TB 852 WHC	eau						4078€
135976	TB 853 AHC	air	105	90	30	440	500x660x800 ⁽³⁾	4089€
135977	TB 853 WHC	eau						4131€
128673	TB 1404 AHC	air	156	148	40	700	738x690x852 ⁽³⁾	4432€
128674	TB 1404 WHC	eau						4478€
127242	TB 1405 AHC	air	156	148	50	700	738x690x1020 ⁽³⁾	4531€
127790	TB 1405 WHC	eau						4578€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Machines à glace nuggets avec réserve intégrée et pompe de vidange - TB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEURACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136916	TB 852 AHC DP	air	105	90	20	440	500x660x690 ⁽³⁾	4300€
136917	TB 853 AHC DP	air			30		500x660x800 ⁽³⁾	4332€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.





TM 140 AHC



TM 250 AHC



RÉSERVE
100 à
1216 KG

La glace nuggets offre la plus grande polyvalence grâce à sa forme entre le glaçon cube et la glace grains et sa température d'environ -2°C. Rapport volumétrique : 530 kg/m³.



- Production de nuggets en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Interrupteur marche / arrêt avec voyant.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Machines à glace nuggets modulaires fluide R-290 - TM RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
130628	TM 140 AHC	air	140 - 0,26	130 - 0,25	700	230 V (Mono)	560x569x600	Nous consulter
130629	TM 140 WHC	eau						Nous consulter
127243	TM 250 AHC	air	260 - 0,49	245 - 0,47	1050	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
127791	TM 250 WHC	eau						Nous consulter
130626	TM 450 AHC	air	420 - 0,79	370 - 0,69	1415	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
130627	TM 450 WHC	eau						Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Machines à glace nuggets modulaires fluide R-452a - TM RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128781	TM 450 A	air	486 - 0,92	440 - 0,84	1610	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
128782	TM 450 W	eau						Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
113348	CONDG	Goulotte pour modèles TM 140, 250 et 450 ØxH : 109x990 mm	Nous consulter

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément



MACHINES À GLACE, GRAINS AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

BREMA



La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C.
Rapport volumétrique : 560 kg/m³.



- Production de paillettes en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau, d'évacuation et pelle à glace.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.

- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.
- Fluide propre R-290

Machines à glace grains avec réserve intégrée - GB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
127233	GB 601 AHC	air	73	67	10	400	450x620x680	3830€
127780	GB 601 WHC	eau						3867€
127234	GB 902 AHC	air	129	105	20	470	500x660x690 ⁽³⁾	3970€
127781	GB 902 WHC	eau						3974€
127235	GB 903 AHC	air	129	105	30	470	500x660x800 ⁽³⁾	4202€
127782	GB 903 WHC	eau						4384€
127236	GB 1540 AHC	air	175	153	40	700	738x690x920 ⁽³⁾	4762€
127783	GB 1540 WHC	eau						4798€
127237	GB 1555 AHC	air	175	153	55	700	738x690x1020 ⁽³⁾	4874€
127784	GB 1555 WHC	eau						4932€

Machines à glace grains avec réserve intégrée et pompe de vidange - GB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h)	CAPACITÉ RÉSERVE (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135696	GB 601 AHC DP	Air	73	67	10	400	450x620x680	4081€
135697	GB 902 AHC DP	Air	129	105	20	470	500x660x690 ⁽³⁾	4257€
135698	GB 903 AHC DP	Air	129	105	30	470	500x660x800 ⁽³⁾	4452€
135699	GB 1555 AHC DP	Air	175	153	55	700	738x690x1020 ⁽³⁾	4971€

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C. ⁽³⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 110 à 150 mm pour les pieds.

► Accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

Vos produits d'entretien dédiés aux machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	157€



MACHINES À GLACE GRAINS MODULAIRES

BREMA

RÉSERVE
100 à
1216 kg



La glace grains est une glace humide permettant un refroidissement rapide avec sa température d'environ -1°C. Rapport volumétrique : 560 kg/m³.

G 510 A



- Production de paillettes en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°.
- Prévoir impérativement un dispositif de filtration d'eau type CACF 1.

Machines à glace grains modulaires fluide R-290 - G

GROUPE LOGÉ RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
127238	G 160 AHC	air	170 - 0,31	157 - 0,28	830	230 V (Mono)	560x569x600	Nous consulter
127785	G 160 WHC	eau						Nous consulter
127239	G 280 AHC	air	320 - 0,58	290 - 0,52	1100	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
127786	G 280 WHC	eau						Nous consulter
127240	G 510 AHC	air	500 - 0,89	430 - 0,77	1400	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
130630	G 510 WHC	eau						Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Machines à glace grains modulaires fluide R-452a - G

GROUPE LOGÉ RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128710	G 510 A	air	590 - 1,06	510 - 0,92	1700	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
128777	G 510 W	eau						Nous consulter
128711	G 1000 A	air	1119 - 2,01	1000 - 1,8	3200	400 V (Tri+N)	934x684x700	Nous consulter
128778	G 1000 W	eau						Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Têtes de production - SPLIT G

À RACCORDER SUR GROUPE R-404A, R-452A OU R-449A RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE FRIGO (W) A -18°C	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
123084	G 510 - SPLIT	510 - 0,92	2300	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
105204	G 1000 - SPLIT	1000 - 1,8	4600	230 V (Mono)	765x600x695	Nous consulter

⁽¹⁾ Pour température eau : 15°C.

Têtes de production - SPLIT G CO₂

À RACCORDER SUR GROUPE CO₂ RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE FRIGO (W) A -18°C	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
123086	G 700 - SPLIT CO ₂	720 - 1,3	2300	230 V (Mono)	560x569x695	Nous consulter
123089	G 1400 - SPLIT CO ₂	1400 - 2,52	4600	230 V (Mono)	765x600x695	Nous consulter

⁽¹⁾ Pour température eau : 15°C.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
113348	CONDG	Goulotte pour modèles TM 140, 250 et 450 ØxH : 109x990 mm	Nous consulter

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément



RÉSERVE
200 À
1216 KG



MUSTER 350 A



La glace écailles

est une glace sèche avec un rapport volumétrique idéal de 420 kg/m³ grâce à sa forme. Très froide, sa température est d'environ -7°C à -10°C.



- Production d'écailles en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Vidange par gravité (Ø 24 mm).

- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.
- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Fluide R-452a.

Machines à glace écailles modulaires - MUSTER

GROUPE LOGÉ RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONDENSEUR	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ² /24h)	PRODUCTION ⁽²⁾ (kg/24h - m ² /24h)	PUISSEANCE RACCORDÉE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128712	MUSTER 250 A	air	300 - 0,77	250 - 0,6	1700	230 V (Mono)	870x550x600	Nous consulter
128783	MUSTER 250 W	eau						Nous consulter
128713	MUSTER 350 A	air	446 - 1,07	400 - 0,96	2100	230 V (Mono)	900x588x705	Nous consulter
128784	MUSTER 350 W	eau						Nous consulter
128714	MUSTER 600 A	air	670 - 1,61	620 - 1,49	3000	400 V (Tri+N)	900x588x705	Nous consulter
128785	MUSTER 600 W	eau						Nous consulter
128715	MUSTER 800 A	air	915 - 2,2	900 - 2,16	4600	400 V (Tri+N)	1107x700x880	Nous consulter
128786	MUSTER 800 W	eau						Nous consulter
128716	MUSTER 1500 A	air	1560 - 3,74	1500 - 3,6	6000	400 V (Tri+N)	1107x700x970	Nous consulter
128787	MUSTER 1500 W	eau						Nous consulter
128717	MUSTER 2000 A	air	2450 - 5,88	2300 - 5,52	7000	400 V (Tri+N)	1062x832x1423	Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, températures air/eau : 10/7°C. ⁽²⁾ Pour un fonctionnement en conditions réelles, températures air/eau : 21/15°C.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	113398	CONDPM350	Goulotte pour MUSTER 350/600 LxPxH : 376x376x660 mm	Nous consulter
	115330	CONDPM800	Goulotte pour MUSTER 800/1500 LxPxH : 477x477x804 mm	Nous consulter
	133769	031025	Rallonge de goulotte pour les MUSTER 350/600	Nous consulter
	126472	201041	Rallonge de goulotte en inox longueur 1 mètre pour MUSTER 800/1500	Nous consulter
	124294	DIVCONDPM350	Goulotte Y pour MUSTER 350/600 LxPxH : 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM350)	Nous consulter
	124335	DIVCONDPM800	Goulotte Y pour MUSTER 800/1500 LxPxH : 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM800)	Nous consulter
	127264	C27774	Kit cellules photoélectrique pour goulotte Y	Nous consulter
	124532	C27766	Boîtier électrique avec minuterie	Nous consulter
	117388	C23796	Pompe péristaltique pour ajout de saumure ⁽³⁾	Nous consulter

⁽³⁾ Permet d'obtenir une glace plus froide et des écailles de taille plus importante.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

RÉSERVE
350 À
1216 KG



SPLIT 600



La glace écaillés
est une glace sèche avec un rapport volumétrique idéal de 420 kg/m³ grâce à sa forme.
Très froide, sa température est d'environ -7°C à -10°C.



- Production d'écaillés en continu.
- Carrosserie en acier inox Aisi 304 finition scotch brite.
- Livrées avec tuyau d'arrivée d'eau et d'évacuation.

- Fonctionnent en ambiance de +10° à +43°C.
- Bac de récupération d'eau. Fonctionnement en circuit fermé avec apport d'eau suivant nécessité.

Têtes de production - SPLIT

À RACCORDER SUR GROUPE R-404A, R-452A OU R-449A

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
105136	SPLIT 350	400 - 0,96	2200 à -23°C	230 V (Mono)	495x588x705	66	Nous consulter
111386	SPLIT 600	620 - 1,49	3500 à -22°C	230 V (Mono)	495x588x705	69	Nous consulter
105137	SPLIT 800	900 - 2,16	5000 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x880	138	Nous consulter
111387	SPLIT 1500	1500 - 3,6	8550 à -24°C	230 V (Mono)	604x700x970	144	Nous consulter
105142	SPLIT 2000	2200 - 5,28	12000 à -27°C	400 V (Tri+N)	736x832x1075	300	Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, température eau : 15°C.

Têtes de production - SPLIT CO₂

À RACCORDER SUR GROUPE CO₂

RÉSERVES VENDUES SÉPARÉMENT (VOIR P. 70-71)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PRODUCTION ⁽¹⁾ (kg/24h - m ³ /24h)	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
123100	SPLIT 600 CO ₂	620 - 1,49	3500 à -23°C	230 V (Mono)	495x588x705	73	Nous consulter
123102	SPLIT 1000 CO ₂	1040 - 2,5	5000 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x880	138	Nous consulter
123103	SPLIT 1500 CO ₂	1520 - 3,65	8550 à -23°C	230 V (Mono)	604x700x970	144	Nous consulter

⁽¹⁾ Pour un fonctionnement optimal, température eau : 15°C.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	113398	COND350	Goulotte pour SPLIT 350/600 LxPxH : 376x376x660 mm	Nous consulter
	115330	COND800	Goulotte pour SPLIT 800/1500 LxPxH : 477x477x804 mm	Nous consulter
	133769	031025	Rallonge de goulotte pour les SPLIT 350/600	Nous consulter
	126472	201041	Rallonge de goulotte en inox longueur 1 mètre pour SPLIT 800/1500	Nous consulter
	124294	DIVCOND350	Goulotte Y pour SPLIT 350/600 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM350)	Nous consulter
	124335	DIVCOND800	Goulotte Y pour SPLIT 800/1500 LxPxH 715x365x600 mm (à installer sur goulotte CONDM800)	Nous consulter
	127264	C27774	Kit cellules photoélectrique pour goulotte Y	Nous consulter
	124532	C27766	Boîtier électrique avec minuterie	Nous consulter
	117388	C23796	Pompe péristaltique pour ajout de saumure ⁽²⁾	Nous consulter

⁽²⁾ Permet d'obtenir une glace plus froide et des écaillés de taille plus importante.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136435	BA 0001	Alimentation 230 V (Mono) - 60 Hz	Sans supplément

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

BREMA



Bin 110

- Carrosserie en acier inox 18/8.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

Réserve BIN 200/350 :

- Facilité de nettoyage.
- Meilleur conservation de la glace.
- Système de freinage et de ralentissement à la fermeture.

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Réserves - Bin 110							
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450 VM 350	123104	BIN 110	100	53	560x815x1000 ⁽ⁱ⁾	1781€



Bin 350

Réserves - Bin 200

	C 150	133986	BIN 200	200	74	870x815x1000 ⁽ⁱ⁾	2060€
	VM 350	133987					2060€
	VM 500 - 900	133988					2060€
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	133989					2060€
	MUSTER 250	133990					2060€

Réserves - Bin 350

	C 150	133941	BIN 350	350	102	1250x815x1000 ⁽ⁱ⁾	3109€
	VM 500 - 900	133943					3109€
	C300 - VM 1700	133942					3109€
	G 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 250 - 450	133944					3109€
	MUSTER 250	133945					3109€
	MUSTER 350 - 600	133946					3109€
	SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	133947					3109€

⁽ⁱ⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.

- Construction en polyéthylène alimentaire.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Réserves - Bin 240 PE							
	C 150	102414	BIN 240 PE	180	64	942x795x1053 ⁽ⁱ⁾	1889€
	VM 350	102416					
	VM 500 - 900	102417					
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	124500					

⁽ⁱ⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.

- Carrosserie en acier inox 18/8.
- Isolation haute densité pour une conservation optimale de la glace.

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Réserves - Bin 550V DS							
	G 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 450	124503	BIN 550V DS	550	163	1110x1060x1915	10091€
	G 1000 SPLIT G1000 - G1400 CO2	111379					
	MUSTER 800 - 1500	111374					
	SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	126329					
	SPLIT 800 - 1500 - 1000 CO2 - 1500 CO2	111375					

⁽ⁱ⁾ Hauteur sans pieds, ajouter 100 à 160 mm pour les pieds.

RÉSERVES POUR MACHINES MODULAIRES

BREMA



- Structure en acier inox 18/8 avec zone de stockage intermédiaire.
- Chariot(s) isolé(s) en polyéthylène alimentaire pour une conservation optimale et un transport facilité (vendu seul en accessoire).

	COMPATIBILITÉ MACHINES	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHARIOT(S) (kg)	CAPACITÉ RÉSERVE(S) (kg)	POIDS NET BRUT (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Réserves - Roller Bin								
	G 160 - 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 140 - 250 - 450	124504	RB 100	108	17	64/80	795x1060x1284	5185€
Réserves - Double Roller Bin								
	VM 500 - 900 G 280 - 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 250 - 450 MUSTER 350 - 600 SPLIT 350 - 600 - 600 CO2	32913 123604 27772 126330	DRB 100	108 x2	50	183/223	1560x1060x1484	7853€ 7853€ 7853€ 7853€
	G 510 SPLIT G510 - G700 CO2 TM 450 ⁽ⁱ⁾ G 1000 - SPLIT G1000 - G1400 CO2 MUSTER 600 MUSTER 800 - 1500 SPLIT 600 - 600 CO2 SPLIT 800 - 1500 - 1000 CO2 - 1500 CO2	124505 103739 119962 101838 126332 126333	DRB 500	108 x2	300	204 / 307	1560x1330x1780	14503€
	G 510 - SPLIT G510 - G700 CO2 - TM 450 ⁽ⁱ⁾ MUSTER 600 MUSTER 800 - 1500 SPLIT 600 - 600 CO2	126334 126335 126336 126337	DRB 1200	108 x2	1000	251 / 404	1560x1330x2460	18158€

⁽ⁱ⁾ prévue pour 2 machines G 510 ou TM 450

MACHINES
À GLACE

ACCESSOIRES MACHINES À GLACE

Accessoires toutes gammes Machines à glace BREMA (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	130329	CACF1BT	Floculateur anti-tartre à cartouche magnétique	429€
	33019	KIT 2 CART	Kit de 2 cartouches recharge CACF 1	106€

Vos produits d'entretien dédiés aux machines à glace

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX H.T.
132614	ICECLEANER	Sachets de nettoyage sans outils pour machines à glaçons pleins CB modèles HCW	157€





Distribution

Des solutions innovantes pour la mise en avant, la présentation et la distribution !

Vitrines et comptoirs



Vitrines de présentation verticales

p.74-77

TECFRIGO



Vitrines de présentation horizontales

p.78-79

TECFRIGO



Vitrine de maturation

p.80

TECFRIGO



Vitrines murales

p.81 Réfrigérée

TECNOX



p.82 Chauffante



Vitrines de comptoir

p.83-84

TECFRIGO

Buffets et dessertes



Dessertes de présentation

p.88-94

TECFRIGO





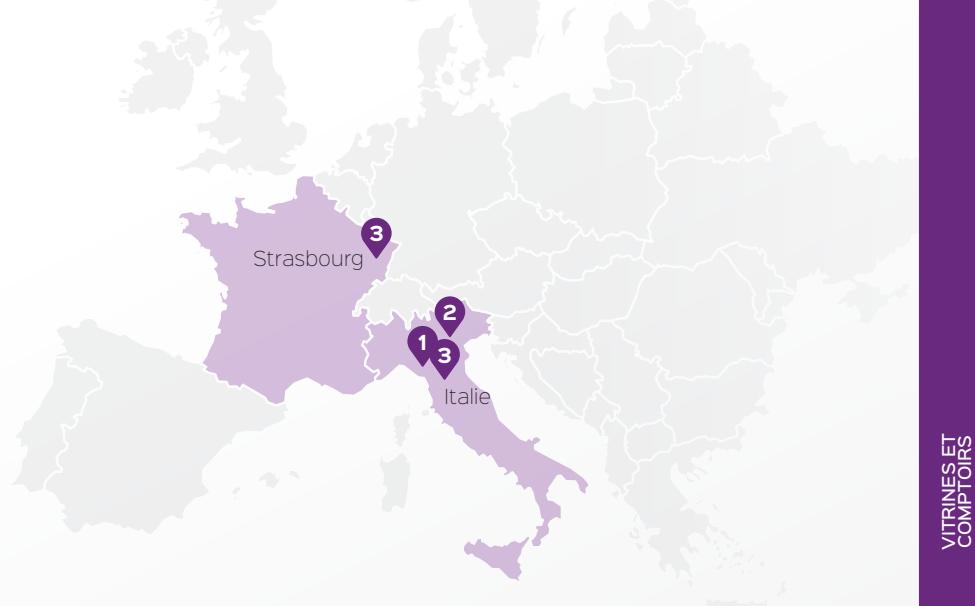
L'élégance de la présentation



L'expertise du froid professionnel : stockage, préparation et présentation self-service



Le savoir faire Eberhardt pour les métiers de bouche



GAMME TECFRIGO : UN LARGE CHOIX D'ESTHÉTIQUES POUR PERSONNALISER TOUS LES INTÉRIEURS



Personnalisez votre vitrine ou votre desserte à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).

L'équipement intérieur des vitrines verticales est disponible avec différents aménagements selon modèle :



Tablettes en verre réglables en hauteur (versions Q)



Grilles réglables en hauteur (versions G)



Tablettes en verre rotatives (versions R) avec entraînement des tablettes par courroie



Grilles évaporateurs fixes (versions GBT)



Plaques de maintien en température

p.85

TECNOX



Comptoirs réfrigérés

p.86

TECNOX



Bancs glaciers

p.87

TECFRIGO



Meubles de présentation

p.95-100

Éléments à encastrer SOUL+



p.101-106

Meubles de présentation KIDS / TRADITION+

p.107-109

Accessoires et options meubles de présentation

Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur eberhardt-pro.fr pour vérifier la disponibilité d'un produit.



VITRINES DE PRÉSENTATION MARILYN



MARILYN 450 Q



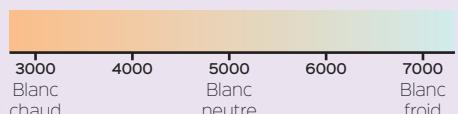
MARILYN 450 GBT



Serrure à clé de série.



Variateur d'éclairage LED chaud / froid de 3000k à 6500k, disponible en option. À vous de choisir votre couleur d'éclairage : un blanc chaud, neutre ou froid.



- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.**

- Roulettes directionnelles renforcées dont 2 avec frein.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Porte ferrée à droite, sauf modèle INV ferré à gauche.

- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 ou R-600 (modèles chocolat).

⊕ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - MARILYN Q

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136754	MARILYN 276 Q	275	75%	Automatique	3 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1510	6807€
	136743	MARILYN 451 Q	450	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	7256€
	136744	MARILYN 651 Q	650	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	8192€

⊕ Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - MARILYN Q CHOCOLAT SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136745	MARILYN 451 Q CHOCOLAT	450	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	7803€
	136746	MARILYN 651 Q CHOCOLAT	650	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	8752€

⊕ Vitrines bi-températures -20°/+5°C - MARILYN BTV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136685	MARILYN 451 BTV	450	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	8729€
	136748	MARILYN 651 BTV	650	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	9380€

⊕ Vitrines négatives statiques -20°/-10°C - MARILYN GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136749	MARILYN 451 GBT	450	Manuel	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	7927€
	136750	MARILYN 651 GBT	650	Manuel	5 grilles évaporateurs fixes + 1 tablette verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	8543€



• Vitrines négatives ventilées -21°/-15°C - MARILYN NV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136751	MARILYN 451 NV	450	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	8967€
	136752	MARILYN 651 NV	650	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 745x425 mm	900x710x1910	9404€
	136753	MARILYN 451 NV-INV	450	Automatique par gaz chaud	5 tablettes verre - (lxp) 545x425 mm	700x710x1910	8967€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
129812	PLN-MA45	Kit plinthes cache-roulettes noir Marilyn 451	398€
129813	PLN-MA65	Kit plinthes cache-roulettes noir Marilyn 651	412€
129814	PLG-MA45	Kit plinthes cache-roulettes gris Marilyn 451	366€
129815	PLG-MA65	Kit plinthes cache-roulettes gris Marilyn 651	421€
129817	PLB-MA45	Kit plinthes cache-roulettes blanc Marilyn 451	374€
129816	PLB-MA65	Kit plinthes cache-roulettes blanc Marilyn 651	421€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136069	TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	208€
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%
136077	TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	+8%
136078	TO 0064	Coloris blanc ou gris MARILYN	+5%
136073	TO 0065	Variateur d'éclairage Led de 3000k à 6500k	212€



NEW

Découvrez également les MARILYN dédiées au vin

Rendez-vous p.28-29

VITRINES DE PRÉSENTATION SNELLE

TECFRIGO 



SNELLE 350 Q



Régulateur tactile avec affichage digital de la température.



Coloris champagne disponible en option, sans supplément.



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Double roulettes pivotantes pour faciliter la mobilité et pour une meilleure stabilité.

- Régulateur tactile avec affichage digital de la température.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 ou R-600 (modèles chocolat).

⊕ Vitrines positives statiques +4°/+10°C - SNELLE GS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130776	SNELLE 400 GS	400	60%	Automatique	5 grilles - (lxp) 420x450 mm	595x645x1780	5537€
	130785	SNELLE 550 GS	550	60%	Automatique	5 grilles - (lxp) 555x560 mm	700x760x1780	6115€

⊕ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - SNELLE G / Q / R

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	128901	SNELLE 350 G	350	75%	Automatique	5 grilles - (lxp) 450x450 mm	595x645x1780	4711€
	130780	SNELLE 505 G	500	75%	Automatique	5 grilles - (lxp) 560x555 mm	700x760x1780	5965€
	128902	SNELLE 350 Q	350	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 450x420 mm	595x645x1780	4694€
	130781	SNELLE 505 Q	500	75%	Automatique	5 tablettes verre - (lxp) 560x555 mm	700x760x1780	5875€
	128900	SNELLE 350 R	350	75%	Automatique	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x645x1780	5061€
	130783	SNELLE 505 R	500	75%	Automatique	6 tablettes verre rotatives Ø 535 mm	700x760x1780	6313€

⊕ Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - SNELLE CHOCOLAT

SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131537	SNELLE 350 R chocolat	350	40-44%	Manuel	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x645x1780	5667€
	131538	SNELLE 350 Q chocolat	350	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 450x420 mm	595x645x1780	6149€
	131539	SNELLE 505 Q chocolat	500	40-44%	Manuel	5 tablettes verre - (lxp) 560x555 mm	700x760x1780	6439€

⊕ Vitrines bi-températures -20°/+5°C - SNELLE BTV / RBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130770	SNELLE 350 BTV	350	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 450x450 mm	595x645x1780	6389€
	130778	SNELLE 505 BTV	500	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 555x495 mm	700x760x1780	7538€
	130773	SNELLE 350 RBT	350	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	6 tablettes verre rotatives Ø 430 mm	595x645x1780	6660€
	130782	SNELLE 505 RBT	500	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	6 tablettes verre rotatives Ø 535 mm	700x760x1780	7950€

⊕ Vitrines négatives statiques -20°/-10°C - SNELLE GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130775	SNELLE 400 GBT	400	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	595x645x1780	5317€
	130774	SNELLE 400 GBT CHAMPAGNE	400	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	595x645x1780	5317€
	130784	SNELLE 550 GBT	550	Manuel	6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 550x560 mm	700x760x1780	6318€

⊕ Vitrines négatives ventilées -21°/-10°C - SNELLE NV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130777	SNELLE 400 NV	400	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 420x450 mm	595x645x1780	7459€
	130786	SNELLE 550 NV	550	Automatique par gaz chaud	5 grilles - (lxp) 555x560 mm	700x760x1780	7775€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136069	TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	208€	136071	TO 0004	Coloris champagne	Sans supplément
136070	TO 0002	Serrure	345€	136079	TORAL	Coloris RAL SNELLE	Nous consulter
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%	136074	TO 0066	Option rappel de porte	478€
136077	TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	+8%				

VITRINES DE PRÉSENTATION SNELLE DOUBLE PORTE

TECFRIGO 



SNELLE 750 GBT



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



- Structure en aluminium anodisé résistant à la corrosion, avec rupture pont thermique, 4 faces vitrées.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Double roulettes pivotantes pour faciliter la mobilité et pour une meilleure stabilité.

- Régulateur tactile avec affichage digital de la température.
- Joint de porte magnétique facilement interchangeable.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 

⊕ Vitrine positive statique +4°/+10°C - SNELLE GS

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130791	SNELLE 800 GS	760	60%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 470x470 mm	1145x645x1780	7449€

⊕ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - SNELLE G / Q

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130788	SNELLE 700 G	700	75%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 470x470 mm	1145x645x1780	6828€
	119171	SNELLE 1010 G	1000	75%	Automatique	2x5 grilles - (lxp) 560x555 mm	1350x760x1780	8852€
	130789	SNELLE 700 Q	700	75%	Automatique	2x5 tablettes verre - (lxp) 470x470 mm	1145x645x1780	7101€
	119176	SNELLE 1010 Q	1000	75%	Automatique	2x5 tablettes verre - (lxp) 560x555 mm	1350x760x1780	8505€

⊕ Vitrine bi-température -20°/+5°C - SNELLE BT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130787	SNELLE 700 BT	700	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	2x5 grilles - (lxp) 450x470 mm	1145x645x1780	9109€

⊖ Vitrine négative statique -20°/-10°C - SNELLE GBT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130790	SNELLE 750 GBT	750	Manuel	2x6 grilles évaporateurs fixes - (lxp) 470x470 mm	1145x645x1780	9133€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136069	TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	208€
136070	TO 0002	Serrure (prix par porte)	345€
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%
136077	TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	+8%
136071	TO 0004	Coloris champagne	Sans supplément
136079	TORAL	Coloris RAL SNELLE	Nous consulter
136074	TO 0066	Option rappel de porte (prix par porte)	478€



NOUVELLE GÉNÉRATION

NOUVELLE ESTHÉTIQUE

Découvrez prochainement une nouvelle esthétique pour la gamme SNELLE. Suivez les actualités en ligne.



VITRINES DE PRÉSENTATION KARINA



KARINA 136



KARINA 97 HOT



- Triple vitrage thermopan chauffé sur modèles BTV, angles carrés.
- Équipement intérieur : tablettes en verre réglables en hauteur (sauf modèles HOT).

- Éclairage sous étagères.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Réservoir d'eau sur modèles HOT pour apport d'humidification.

- Roulettes pivotantes renforcées.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 et R-600 (sur modèles réfrigérés).

⊕ Vitrines positives ventilées +3°/+10°C - KARINA

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	128907	KARINA 66	255	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 565x395 mm	641x735x1340	7349€
	128908	KARINA 96	380	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 865x395 mm	941x700x1340	7869€
	128909	KARINA 136	550	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 1270x395 mm	1341x700x1340	9547€
	128910	KARINA 186	750	70%	Automatique	6 tablettes - (lxp) 865x395 mm	1800x700x1340	11470€

⊕ Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - KARINA CHOCOLAT SPÉCIAL CHOCOLAT

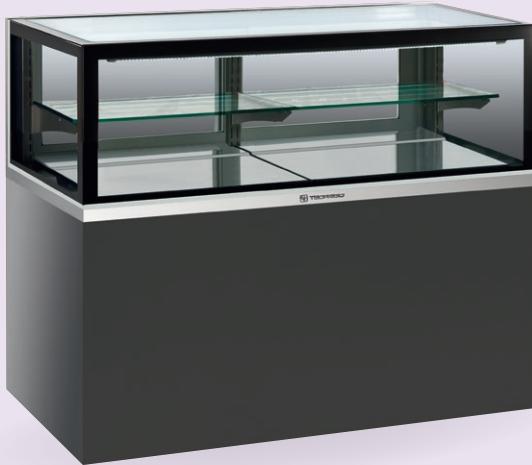
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131547	KARINA 66 CHOCOLAT	255	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 565x395 mm	641x735x1340	7646€
	131548	KARINA 96 CHOCOLAT	380	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 865x395 mm	941x700x1340	8350€
	131549	KARINA 136 CHOCOLAT	550	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 1270x395 mm	1341x700x1340	9981€

⊕ Vitrine bi-température -18°/+5°C - KARINA BTV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130750	KARINA 136 BTV	550	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	3 tablettes - (lxp) 1270x395 mm	1341x735x1340	11011€

● Vitrine de maintien en température +60°/+80°C - KARINA HOT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT		DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135953	KARINA 97 HOT	380	3 tablettes - (lxp) 865x400 mm		941x730x1340	9645€
	135954	KARINA 137 HOT	550	3 tablettes - (lxp) 1265x400 mm		1341x730x1340	12234€


 KARINA 137 QB SP
(Modèles QB SP encastrables)

 KARINA 136 SP
(Modèles SP encastrables)

⊕ Vitrines positives ventilées encastrables +3°/+10°C - KARINA SP

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ENCASTREMENT LxP (mm)	PRIX H.T.
	128911	KARINA 66 SP	255	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 565x395 mm	641x735x1340	565x635	6441€
	128912	KARINA 96 SP	380	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 865x395 mm	941x700x1340	865x635	7365€
	135951	KARINA 97 QB SP	220	70%	Automatique	1 tablette - (lxp) 395x865 mm	941x730x919	865x635	7181€
	128913	KARINA 136 SP	550	70%	Automatique	3 tablettes - (lxp) 1270x395 mm	1341x700x1340	1265x635	9724€
	135952	KARINA 137 QB SP	320	70%	Automatique	1 tablette - (lxp) 395x1270 mm	1341x730x919	1265x635	7812€
	128914	KARINA 186 SP	750	70%	Automatique	6 tablettes - (lxp) 865x395 mm	1800x700x1340	1725x635	10391€

⊕ Vitrines positives ventilées encastrables +14°/+16°C - KARINA CHOCOLAT SP SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ENCASTREMENT LxP (mm)	PRIX H.T.
	131540	KARINA 66 CHOCOLAT SP	255	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 565x395 mm	641x735x1340	565x635	7093€
	131541	KARINA 96 CHOCOLAT SP	380	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 865x395 mm	941x700x1340	865x635	7757€
	131542	KARINA 136 CHOCOLAT SP	550	40-44%	Manuel	3 tablettes - (lxp) 1270x395 mm	1341x700x1340	1265x635	9069€

⊕ Vitrine bi-température encastrable -18°/+5°C - KARINA BTV SP

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ENCASTREMENT LxP (mm)	PRIX H.T.
	130848	KARINA 136 BTV SP	550	70% à +5°C	Automatique par gaz chaud	3 tablettes - (lxp) 1225x395 mm	1341x735x1340	1265x635	10151€

● Vitrine de maintien en température encastrables +60°/+80°C - KARINA HOT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ENCASTREMENT LxP (mm)	PRIX H.T.
	135955	KARINA 97 HOT SP	380	3 tablettes - (lxp) 865x400 mm	941x730x1340	865x635	8477€
	135956	KARINA 137 HOT SP	550	3 tablettes - (lxp) 1265x400 mm	1341x730x1340	1265x635	11198€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136070	TO 0002	Serrure	345€
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%
136077	TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif (à partir de 900 m)	+8%

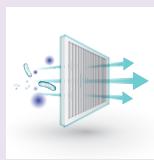




Plateau de fond de cuve amovible (disponible en accessoire) pour un nettoyage intérieur facilité.



MEAT 360 DA



La purification et la désodorisation de l'air sont garanties par un système combiné qui élimine les composés organiques volatiles sans altérer le produit.



L'hygrométrie et la température spécifique permettent une atmosphère idéal pour une maturation optimale tout en respectant la qualité de la viande.



- Structure en acier couleur noir avec face avant vitrée pour une parfaite isolation.
- Éclairage LED pour une mise en avant optimale des viandes en vitrine.
- Équipement intérieur inclus :
 - 2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm,
 - 1 support de 3 barres pour crochets supportant chacune jusqu'à 20 kg,
 - 5 crochets.
- Régulation électronique Touch Screen avec affichage de la température.
- Serrure à clé de série.
- Filtre en céramique, facile d'entretien.
- Dégivrage et évaporation des eaux automatiques.
- Joints de porte magnétiques facilement interchangeables.
- Pieds réglables.
- Niveau climatique : 4 (30°C).
- Alimentation : 230 V (mono) (50 Hz).

+ Vitrine de maturation positive ventilée +1°/+2°C - MEAT 360 DA

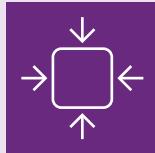
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135373	MEAT 360 DA	368	50-80%	Automatique par gaz chaud	2 grilles en acier inoxydable 514x402 mm 1 support 3 barres pour crochets 5 crochets	595x630x1860	6395€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
134117	V670301	Plateau de fond de cuve en inox (400x200 mm)	209€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136069	TO 0001	Inversion du sens d'ouverture de la porte	208€
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900 m)	+4%



Idéale pour une **exposition en tête de gondole** ou dans les petits espaces de vente.



Tablettes adaptables pour optimiser la présentation des produits et ainsi augmenter les ventes grâce à leur bonne visibilité.



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (extérieur et intérieur), en option.



NEW
Portes vitrées battantes sur modèle 60 et coulissantes sur modèles 90 et 120 pour un meilleur maintien du froid et des pertes d'énergie limitées.



- Carrosserie blanche de série.
- Éclairage LED.
- Froid ventilé pour garantir la fraîcheur des aliments.
- **NEW** Portes vitrées de série pour l'ensemble de la gamme.

- Dégivrage automatique.
- Rideau de nuit de série.
- Équipée de 4 étagères réglables avec porte-étiquettes prix en PVC.

- Alimentation 230V.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R290

+ Vitrines murales positives ventilées +4°C/+8°C - BABY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE D'EXPOSITION (m²)	PORDES VITRÉES	ÉQUIPEMENT	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
137303	BABY 60-2	0,9	battantes	4 tablettes - (lxp) 597x280 mm	898	665x590x1986	115	6881€
137304	BABY 90-2	1,35	coulissantes	4 tablettes - (lxp) 897x280 mm	898	965x590x1986	185	7551€
137305	BABY 120-2	1,8	coulissantes	4 tablettes - (lxp) 1197x280 mm	2200	1265x590x1986	255	8309€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136079	TORAL	Coloris RAL (intérieur et extérieur) BABY	Nous consulter





MAGMA 900

**Étagères robustes et éclairées**

Chaque étagère peut supporter jusqu'à 10 kg et dispose d'un éclairage LED pour une parfaite mise en avant de l'offre.

**Fonctionnement maîtrisé, température adaptée**

Le réglage de T° s'adapte par étagère en fonction de ses propositions du jour. Chacune dispose de son propre interrupteur pour maîtriser sa consommation.



- Carrosserie inox avec joues vitrées pour une meilleure visibilité des produits.
- Éclairage LED à chaque niveau.
- **NEW** Nouveau design avec des étagères à rebord sécurisé.
- Fonctionnement réglable de +30°C à +70°C par niveau avec interrupteur indépendant.
- Équipée de 4 étagères réglables en hauteur.
- Vitrine sur roulettes avec frein pour des déplacements facilités.
- Alimentation 230V.

● Vitrine murale chauffante +30°C/+70°C - MAGMA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME UTILE / VOLUME TOTAL (L)	SURFACE D'EXPOSITION	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
138619	MAGMA 900-2	440 / 780	803x465 mm + 4 étagères 840x400 mm	2620	925x700x2100	9872€



MUSA 120 Q



Idéale pour la présentation de fromage grâce au traitement anti-corrosion de l'évaporateur et au dégivrage par gaz chaud avec l'option Spécial fromage (modèle MUSA 120Q et MUSA 120R).



- Structure en aluminium anodisé noir résistant à la corrosion.
- Triple vitrage pour une parfaite isolation et une consommation d'énergie réduite.
- Régulateur électronique avec affichage digital de la température.
- Fonction energy saving sur modèle négatif.
- Grande poignée intégrée en acier inoxydable.
- Éclairage LED.
- Tablettes rotatives sur modèles R pour une visibilité et une accessibilité maximales de vos produits.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R290 

+ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - MUSA

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	128919	MUSA 120 Q	120	75%	Automatique	3 tablettes verre – (lxp) 375x355 mm	551x579x1060	4588€
	128920	MUSA 120 R	120	75%	Automatique	4 tablettes verre rotatives – (lxp) ø 320 mm	551x579x1060	4869€

+ Vitrines positives ventilées +14°/+16°C - MUSA CHOCOLAT SPÉCIAL CHOCOLAT

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130763	MUSA 120 Q CHOCOLAT	120	40-44%	Manuel	3 tablettes en verre – (lxp) 375x355 mm	551x579x1060	5020€
	130764	MUSA 120 R CHOCOLAT	120	40-44%	Manuel	4 tablettes verre rotatives – (lxp) ø 320 mm	551x579x1060	5434€

- Vitrine négative ventilée -21°/-15°C - MUSA NV

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	128924	MUSA 120 NV	120	Automatique par gaz chaud	3 tablettes verre – (lxp) 375x325 mm	551x579x1060	5543€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif	+4%
136077	TO 0010	Équipement haute altitude froid négatif	+8%
136075	TO 0067	Traitement spécial fromage - traitement anti-corrosion de l'évaporateur et dégivrage par gaz chaud	759€



VITRINES DE COMPTOIR ORIZONT

TECFRIGO 



ORIZONT 201 Q SELF



- Structure en aluminium anodisé.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Régulateur électronique avec affichage digital de la température.
- Modèles SELF avec vitres coulissantes à l'arrière et abattants côté client.

- Éclairage LED.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R290

+ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - ORIZONT Q

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l)	HYGROMÉTRIE	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135925	ORIZONT 101Q	100	75	Automatique	2 tablettes verre 600x275 mm	1000x390x515	4333€
	135926	ORIZONT 201Q	200	75	Automatique	3 tablettes verre 765x380 mm	1200x528x725	4842€
	135927	ORIZONT 201Q SELF	200	75	Automatique	3 tablettes verre 765x380 mm	1200x528x725	4970€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900m)	+4%

VITRINES DE COMPTOIR LINUS

TECFRIGO 



LINUS 150 LED



- Construction acier inox 18-10.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Tablette en verre sur modèles DRY.
- Réservoir d'eau sur modèles DRY pour apport d'humidification.

- Groupe logé en haut sur modèles froids.
- Classe climatique 3 (+25°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

+ Vitrines positives ventilées +4°/+10°C - LINUS LED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	DÉGIVRAGE	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130756	LINUS 100 LED	100	Automatique	1 tablette inox - 685x292 mm	800x438x734	4480€
	130757	LINUS 150 LED	160	Automatique	2 tablettes inox - 685x292 mm	800x438x934	4555€
	130758	LINUS 200 LED	200	Automatique	2 tablettes inox - 899x292 mm	1000x438x934	4623€

● Vitrines de maintien en température - Chauffage statique +30°/+65°C - LINUS DRY

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (l.)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	111362	LINUS 642 DRY	80	1 tablette verre - 578x330 mm	625x420x485	2308€
	111363	LINUS 842 DRY	100	1 tablette verre - 778x330 mm	825x420x485	2394€
	111364	LINUS 1042 DRY	120	1 tablette verre - 978x330 mm	1025x420x485	2536€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136076	TO 0003	Équipement haute altitude froid positif (à partir de 900m) pour Linus Led	+4%



BASE



VISTA GN 2/1



VISTA GN 1/1



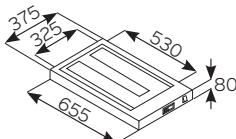
- Régulation électronique de la température.
- **Surface de chauffe en vitrocéramique.**
- Construction en acier inox pour un nettoyage facile.
- Chauffage +30°/+90°C.

Modèles BASE : posable ou intégrable dans une structure ou un plan de travail.

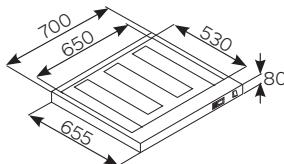
Modèles VISTA : avec pare-haleine et rampe infrarouge.

DIMENSIONS DES PLAQUES SELON MODÈLE

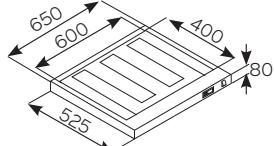
GASTRONORME 1/1



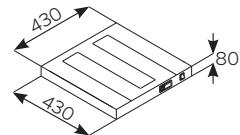
GASTRONORME 2/1



EURONORME

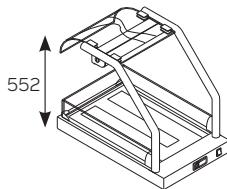


PIZZA

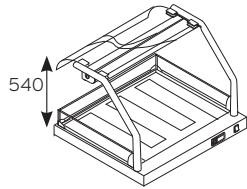


MODÈLES VISTA AVEC PARE-HALEINE ET RAMPE INFRAROUGE

GASTRONORME 1/1



GASTRONORME 2/1 ET EURONORME



● Plaques de maintien en température - BASE / VISTA - Chauffage +30°/+90°C

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEANCE PLAQUE (W)	PUISSEANCE INFRAROUGE (W)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (W)	Poids (kg)	Prix H.T.
	112868	BASE GN 1/1	300	-	300	11	1409€
	32762	BASE GN 2/1	600	-	600	13	1497€
	32764	BASE EURONORME	400	-	400	12	1363€
	32766	BASE PIZZA	270	-	270	5,8	1344€
	112869	VISTA GN 1/1	300	300	600	19	1707€
	133159	VISTA GN 2/1	600	300	900	22	2115€
	32765	VISTA EURONORME	400	300	700	20	2073€





SUPER présenté sur piétement SP

ADAPTÉ
VENTE À
L'ÉTAL

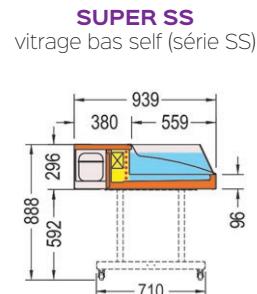
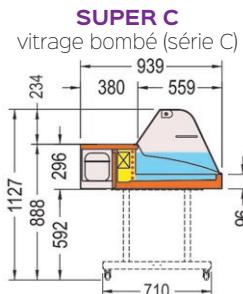
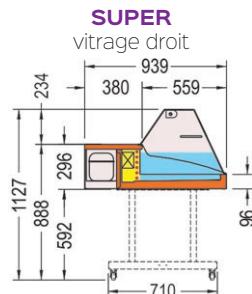
Pour l'exposition à la vente de :
 - Charcuteries
 - Fruits et légumes
 - Fromages
 - Boissons



- Groupe intégré non apparent.
- Hygrométrie 55%.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Structure acier inox 18/10.

- Éclairage tube fluorescent avec réflecteur inox (sauf modèles SS).
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Classe climatique 3 (+25°C).

- Fluide propre R-290



⊕ Comptoirs réfrigérés posables positifs statiques +2°/+4°C - SUPER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VITRAGE	DIMENSIONS EXPO LxP (mm)	ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE LxP (mm)	LARGEUR (mm)	PRIX H.T.
130834	SUPER 750	droit	674x560	700x139	756	3676€
130835	SUPER 750 C	bombé	674x560	700x139	756	3698€
130836	SUPER 750 SS	bas self	674x560	/	756	3469€
130810	SUPER 1000	droit	924x560	950x139	1006	3651€
130811	SUPER 1000 C	bombé	924x560	950x139	1006	3691€
130812	SUPER 1000 SS	bas self	924x560	/	1006	3393€
130816	SUPER 1250	droit	1174x560	1200x139	1256	3789€
130817	SUPER 1250 C	bombé	1174x560	1200x139	1256	3873€
130818	SUPER 1250 SS	bas self	1174x560	/	1256	3542€
130822	SUPER 1500	droit	1424x560	1450x139	1506	3906€
130823	SUPER 1500 C	bombé	1424x560	1450x139	1506	3894€
130824	SUPER 1500 SS	bas self	1424x560	/	1506	3560€
130828	SUPER 2000	droit	1890x560	1916x139	1972	4938€
130829	SUPER 2000 C	bombé	1890x560	1916x139	1972	5050€
130830	SUPER 2000 SS	bas self	1890x560	/	1972	4561€

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS DOUBLE ÉVAPORATEURS - NOUS CONSULTER

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132585	SP-SS75	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 750	240€
132586	SP-SSDM100	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 1000	262€
132587	SP-SSDM125/150	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 1250/1500	296€
132588	SP-SS200	Piétement sur roulettes avec freins pour SUPER 2000	400€



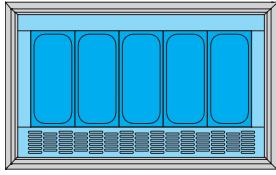
- Exposition de bacs glaciés hauteur max. 180 mm (bacs non fournis).
- Grande capacité de réserve sous la surface d'exposition.**
- Dégivrage manuel.

- Carrosserie en acier époxy blanc.
- Vitrage supérieur arrondi et couvercles vitrés coulissants pour service (livré démonté).**
- Roulettes pivotantes renforcées.

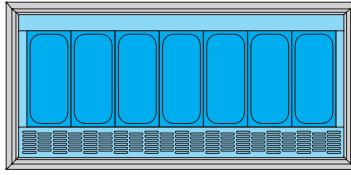
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R290

CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)

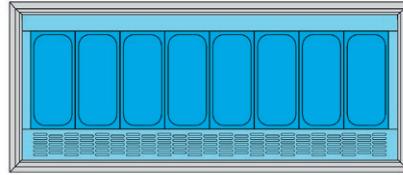
PRIMERA 5



PRIMERA 7



PRIMERA 8



DIMENSIONS DES BACS



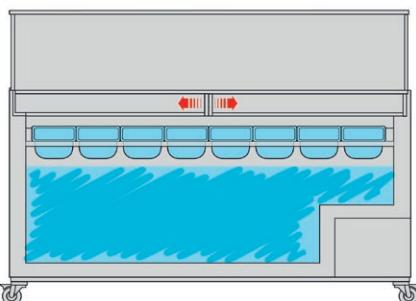
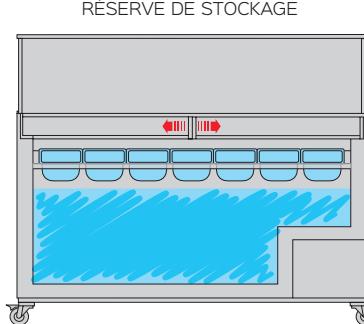
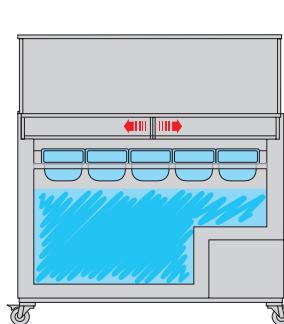
5 litres
360x165xH.120



7 litres
360x165xH.150



9 litres
360x165xH.180



- Bancs glaciés -12°/-22°C - PRIMERA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ D'EXPOSITION (BACS)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128334	PRIMERA 5	5 bacs glaciés de 5 litres à 9 litres	1009x615x1296	2085€
128335	PRIMERA 7	7 bacs glaciés de 5 litres à 9 litres	1298x615x1296	2378€
137307	PRIMERA 8	8 bacs glaciés de 5 litres à 9 litres	1548x615x1296	2733€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
123401	A8505	Bac inox 5 litres 360x165xH.120 mm	38€
123402	A8507	Bac inox 7 litres 360x165xH.150 mm	48€
123403	A8510	Bac inox 9 litres 360x165xH.180 mm	55€
127917	B251701	Bac inox 2,5 litres 180x165xH.120 mm. Prévoir kit d'adaptation.	54€
129049	X03332	Kit d'adaptation bacs 2,5 litres pour Primera 5	143€
129051	X03334	Kit d'adaptation bacs 2,5 litres pour Primera 7	169€
137309	X03335	Kit d'adaptation bacs 2,5 litres pour Primera 8	195€



DESSERTES DE PRÉSENTATION OASI

TECFRIGO 



OASI 8 M présentée avec accessoires et option RAL



OASI 8 M HOT



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Coloris noyer clair disponible en option, sans supplément.



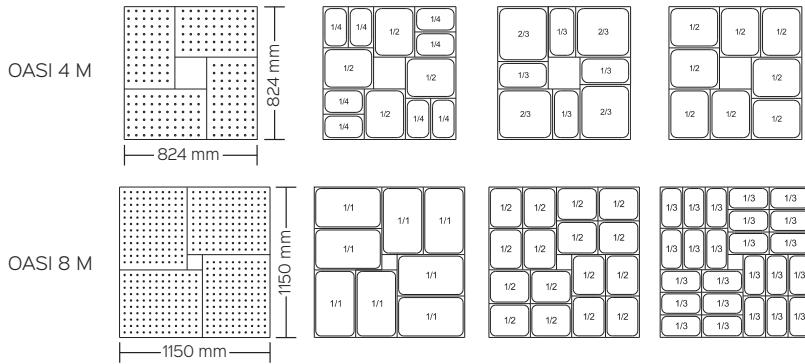
Tablettes de service rabattables (profondeur 250 mm) en accessoires.



- Structure en bois massif.**
- Cuve en acier inox (sauf OASI HOT plaques vitrocéramiques GN 2/1).
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique.
- Éclairage sous cloche.**
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN (sauf OASI HOT).

- Kit plateaux inox en accessoire.
- Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 sur modèles réfrigérés.

POSSIBILITÉS DE COMPOSITION DES CUVES (bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoires)



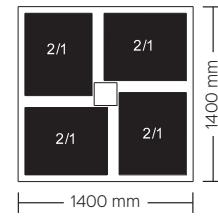
Modèles OASI M : 4 évaporateurs traités anti-corrosion. Dégivrage automatique avec robinet d'évacuation d'eau.

Modèle OASI DRY : Chauffage statique dans la cuve + infrarouge sous cloche.

Modèle OASI BAIN-MARIE : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche.

Modèle OASI HOT : Chauffage par plaques vitrocéramiques + infrarouge sous cloche.

DIMENSIONS PLAQUES VITROcéRAMIQUES



OASI 8 M hot

+ Dessertes positives statiques +4°/+10°C - OASI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS		DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
130768	OASI 4 M	4 GN 1/1		1075x1075x1710	230 V mono	9441€
130769	OASI 8 M	8 GN 1/1		1400x1400x1710	230 V mono	10814€

● Desserte de maintien en température +30°/+70°C - OASI DRY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122904	OASI 8 M DRY	8 GN 1/1	4x700	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	12260€

● Desserte de maintien en température +30°/+90°C - OASI BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122901	OASI 8 M BAIN-MARIE	8 GN 1/1	6x600	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	12069€

● Desserte de maintien en température +30°/+90°C - OASI HOT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122907	OASI 8 M HOT	8 GN 1/1	4x600	4x300	1400x1400x1710	400 V Tri+N	12725€

Accessoires

(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
101549	X03139	Kit plateaux inox pour OASI 4 M	505€
101537	X03140	Kit plateaux inox pour OASI 8 M	494€
123278	X02541	Tablette bois OASI 4 M noyer foncé (profondeur 250mm)	292€
123279	X02544	Tablette bois OASI 8 M noyer foncé (profondeur 250mm)	296€
113303	X02397	Tablette inox OASI 8 (profondeur 250mm)	190€

Options

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136072	TO 0012	Coloris noyer clair	Sans supplément
136079	TORAL	Coloris RAL OASI	Nous consulter



- Structure en bois.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).

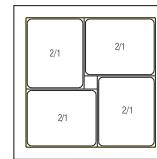
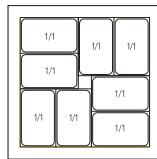
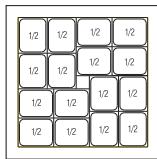
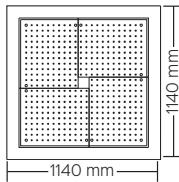
- Cloche à relevage électrique.
- Tablettes de service rabattables profondeur 160 mm disponibles en accessoires.

- Classe climatique 3 (+ 25°C)
- Fluide propre R290

POSSIBLITÉS DE COMPOSITION DES CUVES

(bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoire)

GAZEBO



➊ Desserte positive statique +4°/+10°C - GAZEBO

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
132481	GAZEBO	8 GN 1/1	1400x1400x1652	230 V mono	7561€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132559	X02407	Tablette GAZEBO (profondeur 160 mm)	146€
132562	X03168	Kit plateaux inox pour GAZEBO	518€



DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA INOX

TECFRIGO 



Plateaux inox pour ISOLA M VT vendus séparément.



Tablettes de service en inox disponibles en accessoires.



- **Structure entièrement en acier inox Aisi 304.**
- Cloche plexiglass à relevage électrique.
- Éclairage sous cloche LED (modèles réfrigérés) et lampes chauffantes (modèles maintien en température).
- **Double système de réfrigération avec dégivrage automatique (modèles réfrigérés).**

- Livrées avec barrettes de composition GN.
- Tablettes de service en inox rabattables disponibles en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 

Modèles ISOLA INOX : équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm. Les bassins (jusqu'à une hauteur de 65 mm) peuvent être superposés sur différents niveaux. Dégivrage automatique avec bouchon d'évacuation d'eau.

Modèles ISOLA BAIN-MARIE INOX : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche. Prévoir équipement bacs GN.

POSSIBILITÉ DE COMPOSITION DES CUVES (bacs et plateaux inox non fournis - plateaux inox disponibles en accessoires)



— (Mod. 4) - 1307 mm —
— (Mod. 6) - 1957 mm —
— (Mod. 8) - 2623 mm —



— (Mod. 4) - 1307 mm —
— (Mod. 6) - 1957 mm —
— (Mod. 8) - 2623 mm —



— (Mod. 4) - 1307 mm —
— (Mod. 6) - 1957 mm —
— (Mod. 8) - 2623 mm —

● Dessertes positives ventilées +4°/+10°C - ISOLA INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	REFROIDISSEMENT/TEMPÉRATURE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
128927	ISOLA 4 M VT INOX	Ventilé +4°/+10°C	4 GN 1/1	1505x750x1520	230 V - 50 Hz	9015€
128928	ISOLA 6 M VT INOX	Ventilé +4°/+10°C	6 GN 1/1	2185x750x1520	230 V - 50 Hz	10299€
136028	ISOLA 8 M VT INOX	Ventilé +4°/+10°C	8 GN 1/1	2865x750x1520	230 V - 50 Hz	12092€

● Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA BM INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
126478	ISOLA 4 BM INOX	4 GN 1/1	2400	3x300	1505x750x1530	230 V - 50 Hz	7998€
128930	ISOLA 6 BM INOX	6 GN 1/1	3600	4x300	2180x750x1530	400 V (Tri+N) - 50 Hz	9567€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
128383	X02590	Tablette inox courte pour ISOLA 4-6-8 INOX (profondeur 265 mm)	434€
123274	X02481	Tablette inox longue pour ISOLA 4 INOX (profondeur 265 mm)	404€
123276	X02482	Tablette inox longue pour ISOLA 6 INOX (profondeur 265 mm)	561€
128932	X02483	Tablette inox longue pour ISOLA 8 INOX (profondeur 265 mm)	688€
128933	M110321	Plateau inox pour Isola M VT inox (max. 2 pour le modèle 4, 3 pour le modèle 6, 4 pour le modèle 8)	118€

DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA

TECFRIGO 



ISOLA 6 M VT
présentée avec
option RAL



ISOLA 4 SS
présentée avec
accessoires



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL (en option).



Couvercles rabattables
sur modèles SS.



CONFORTE

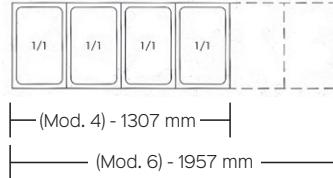
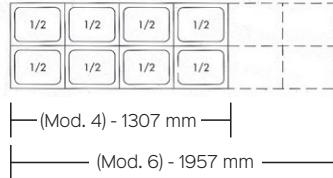
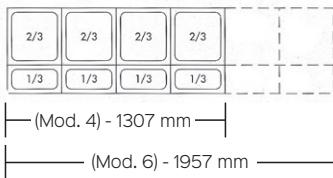
- **Structure en bois massif.**
- 2 évaporateurs traités anti-corrosion. Dégivrage automatique avec robinet d'évacuation d'eau.
- **Cuve en acier inox.**
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique (couvercles rabattables sur modèles SS).

Éclairage sous cloche.

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN.
- Possibilité de plateau inox pour présentation sur plats ou assiettes sur modèles froids en accessoires.

- Tablette bois pour plats ou plateaux en accessoire.
- Modèles réfrigérés classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 

POSSIBILITÉ DE COMPOSITION DES CUVES ISOLA EN BACS GN



+ Dessertes positives +4°/+10°C - ISOLA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	REFROIDISSEMENT/TEMPÉRATURE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
130737	ISOLA 4 M	Statique +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1528	230 V mono	6636€
130744	ISOLA 6 M	Statique +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1528	230 V mono	7597€
130742	ISOLA 4 SS	Statique +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1473	230 V mono	7146€
130749	ISOLA 6 SS	Statique +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1473	230 V mono	7492€
136030	ISOLA 4 M VT	Ventilé +4°/+10°C	4 GN 1/1	1422x750x1528	230 V mono	7228€
136031	ISOLA 6 M VT	Ventilé +4°/+10°C	6 GN 1/1	2062x750x1528	230 V mono	8259€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
101103	X03137	Kit plateaux inox pour ISOLA 4 M et SS	225€
101104	X03138	Kit plateaux inox pour ISOLA 6 M et SS	345€
122447	X03221	Kit plateaux inox pour ISOLA 4 M VT	383€
122448	X03222	Kit plateaux inox pour ISOLA 6 M VT	577€
123271	X02540	Tablette bois courte pour ISOLA noyer foncé (profondeur 250 mm)	225€
123272	X02539	Tablette bois longue pour ISOLA 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	309€
123275	X02551	Tablette bois longue pour ISOLA 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	457€
114956	X02399	Tablette inox courte pour ISOLA (profondeur 252 mm)	125€
113303	X02397	Tablette inox longue pour ISOLA 4 (profondeur 252 mm)	190€
114398	X02398	Tablette inox longue pour ISOLA 6 (profondeur 252 mm)	229€
33337	36105/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 4	124€
34253	36205/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 6	199€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136072	TO 0012	Coloris noyer clair	Sans supplément
136079	TORAL	Coloris RAL ISOLA	Nous consulter



DESSERTES DE PRÉSENTATION ISOLA

TECFRIGO 

Tablette de service
(bois ou inox) en
accessoires.



ISOLA 4 M BAIN-MARIE
avec option RAL



Personnalisez
votre vitrine à
votre identité
en choisissant
un coloris RAL
(en option).

Coloris noyer
clair disponible
en option, sans
supplément.



- **Structure en bois massif.**
- Cuve en acier inox (sauf ISOLA HOT plaques vitrocéramiques GN 2/1).
- **Éclairage sous cloche.**

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).
- Livrées avec barrettes de composition GN (sauf ISOLA HOT).

Modèles ISOLA DRY : Chauffage statique dans la cuve + infrarouge sous cloche.

Modèles ISOLA BAIN-MARIE : Chauffage bain-marie à eau + infrarouge sous cloche.

Modèles ISOLA HOT : Chauffage par plaques vitrocéramiques + infrarouge sous cloche.

● Dessertes de maintien en température +30°/+70°C - ISOLA DRY

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122902	ISOLA 4 M DRY	4 GN 1/1	2x700	3x300	1422x750x1528	230 V mono	6732€
122903	ISOLA 6 M DRY	6 GN 1/1	3x700	4x300	2062x750x1528	400 V Tri+N	8103€

● Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122899	ISOLA 4 M BAIN-MARIE	4 GN 1/1	4x600	3x300	1422x750x1528	230 V mono	7117€
122900	ISOLA 6 M BAIN-MARIE	6 GN 1/1	5x600	4x300	2062x750x1528	400 V Tri+N	8451€

● Dessertes de maintien en température +30°/+90°C - ISOLA HOT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	CHAUFFAGE CUVE (W)	CHAUFFAGE INFRAROUGE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
122905	ISOLA 4 M HOT	4 GN 1/1	2x600	3x300	1422x750x1528	230 V mono	7539€
122906	ISOLA 6 M HOT	6 GN 1/1	3x600	4x300	2062x750x1528	230 V mono	9461€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
123271	X02540	Tablette bois courte pour ISOLA noyer foncé (profondeur 250 mm)	225€
123272	X02539	Tablette bois longue pour ISOLA 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	309€
123275	X02551	Tablette bois longue pour ISOLA 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	457€
114956	X02399	Tablette inox courte pour ISOLA (profondeur 252 mm)	125€
113303	X02397	Tablette inox longue pour ISOLA 4 (profondeur 252 mm)	190€
114398	X02398	Tablette inox longue pour ISOLA 6 (profondeur 252 mm)	229€
33337	36105/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 4	124€
34253	36205/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé ISOLA 6	199€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136072	TO 0012	Coloris noyer clair	Sans supplément
136079	TORAL	Coloris RAL	Nous consulter



DELIZIE NEUTRE

DELIZIE



- Structure en bois.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Coupole à relevage manuel (automatique sur modèle DELIZIE/SP).

- Tablettes de service rabattables profondeur 160 mm disponibles en accessoires.
- Modèles réfrigérés classe climatique 3 (+25°C).

Modèle DELIZIE NEUTRE :

- Plateau inox neutre.

Modèles DELIZIE et DELIZIE/M :

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max 150 mm (non fournis).
- Robinet de vidange.
- Fluide propre R290

Modèle DELIZIE BAIN-MARIE :

- Équipement prévu pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis).

Desserte neutre - DELIZIE NEUTRE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPOSITION LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132497	DELIZIE NEUTRE	1422x745	1423x750x1538	3113€

+ Dessertes positives statiques +4°/+10°C - DELIZIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
132498	DELIZIE/M	4 GN 1/1	1423x750x1478	230 V mono	5358€
132499	DELIZIE/SP	4 GN 1/1	1423x750x1538	230 V mono	5863€

● Desserte de maintien en température +30°/+90°C - DELIZIE BAIN-MARIE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉS BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
132500	DELIZIE BAIN-MARIE	4 GN 1/1	1423x750x1538	230 V mono	4826€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132557	X02406	Tablette courte pour DELIZIE (profondeur 160 mm)	97€
132559	X02407	Tablette longue pour DELIZIE (profondeur 160 mm)	146€
132561	X03167	Plateau inox DELIZE	267€



DESSERTES DE PRÉSENTATION GOURMET/MULTISERVICES

TECFRIGO 



GOURMET 4 M
présentée avec
accessoires



MULTISERVICE 4



Personnalisez votre vitrine à
votre identité en choisissant
un coloris RAL (en option).



Tablette de service
(bois ou inox) en
accessoires.



• **Structure en bois massif.**

- Coloris noyer foncé.
- Cuve en acier inox.
- Cloche plexiglass transparent à relevage électrique (Gourmet).
- Vitrage bombé (Multiservice).
- **Éclairage sous cloche.**

• Tablette de dépose supérieure en bois (Gourmet).

- Roulettes directionnelles.
- Tablettes de service rabattables profondeur 250 mm en accessoires.
- Classe climatique 4 (+30°C).
- Fluide propre R-290 

Modèles GOURMET : Évaporateur type serpentin traité anti-corrosion. Prévus pour présentation sur lit de glace, cuve profondeur 145 mm.

Modèles MULTISERVICE :

2 évaporateurs traités anti-corrosion.
Prévus pour bacs GN hauteur max. 150 mm (non fournis), livrés avec barrettes de composition GN.

⊕ Dessertes positives statiques -1°/0°C - GOURMET

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE EXPO. LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
130734	GOURMET 4 M	1307x587x160	1422x750x1528	230 V mono	7286€
130735	GOURMET 6 M	1957x587x160	2062x750x1528	230 V mono	8520€

⊕ Dessertes positives statiques +4°/+10°C - MULTISERVICE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	ALIMENTATION	PRIX H.T.
130765	MULTISERVICE 4	4 GN 1/1	1422x750x1348	230 V mono	6942€
130766	MULTISERVICE 6	6 GN 1/1	2062x750x1348	230 V mono	8071€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
101103	X03137	Kit plateaux inox pour MULTISERVICE 4 M	225€
101104	X03138	Kit plateaux inox pour MULTISERVICE 6 M	345€
123271	X02540	Tablette bois courte pour GOURMET 4/6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	225€
123272	X02539	Tablette bois longue pour modèles GOURMET et MULTISERVICE 4 noyer foncé (profondeur 250 mm)	309€
123275	X02551	Tablette bois longue pour modèles GOURMET et MULTISERVICE 6 noyer foncé (profondeur 250 mm)	457€
33337	36105/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 4	124€
34253	36205/01	Kit vitres coulissantes en verre fumé modèles 6	199€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136072	TO 0012	Coloris noyer clair	Sans supplément
136079	TORAL	Coloris RAL	Nous consulter

Éléments et meubles de présentation

Créez une ligne de self adaptée à votre offre et votre environnement !

1 GAMME ENCASTRABLE ET 1 GAMME DE MEUBLES MOBILES



SOUL+
Éléments
encastrables



TRADITION+
Meubles mobiles
châssis habillé



Froid positif statique +4°/+8°C.

CUVES FROIDES



VERSIONS
LIME

Cuve emboutie profondeur 30 mm. Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...



VERSIONS
GREEN

Cuve profondeur 250 mm. Présentation en bacs gastronomiques.



Froid positif ventilé +4°/+8°C.

CUVES FROIDES



VERSIONS
BLUE

Cuve profondeur réglable 56-160 mm (56 / 80 / 96 / 120 / 136 / 160 mm).



VERSIONS
**PLATI
NUM**

Vitrine self-service.
Cuve profondeur réglable 24-200 mm + 3 étagères verre.



Maintien en température +30°/+90°C

CUVES CHAUDES



VERSIONS
RED

Bain-marie à eau pour bacs GN, profondeur 200 mm.



VERSIONS
ORANGE

Bain-marie à air (chauffage par résistance sous la cuve) pour bacs GN, profondeur 200 mm.



Maintien en température +60°/+100°C

DESSUS CHAUFFANT



VERSIONS
BROWN

Dessus chauffant en verre trempé

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+



LIME+3-P



Froid positif statique +4%+8°C.

VERSIONS LIME



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage.

Profondeur 30 mm.

- Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...
- Cuve emboutie profondeur 30 mm.
- Cubes encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1,5 mètre).
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.

- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ LIME

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131016	LIME+2	2 GN 1/1	247	814x620	844x650x375	2841€
	131020	LIME+3	3 GN 1/1	247	1139x620	1169x650x375	2955€
	131024	LIME+4	4 GN 1/1	247	1464x620	1494x650x375	3153€
	131028	LIME+5	5 GN 1/1	247	1789x620	1819x650x375	3535€
	131032	LIME+6	6 GN 1/1	247	2114x620	2144x650x375	3941€

SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉFRIGORIFIQUE ⁽¹⁾ (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131018	LIME+2R	2 GN 1/1	545	814x620	844x650x100	2093€
	131022	LIME+3R	3 GN 1/1	545	1139x620	1169x650x100	2208€
	131026	LIME+4R	4 GN 1/1	545	1464x620	1494x650x100	2410€
	131030	LIME+5R	5 GN 1/1	545	1789x620	1819x650x100	2795€
	131034	LIME+6R	6 GN 1/1	545	2114x620	2144x650x100	3204€

⁽¹⁾ à -10/+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boîtier électrique et tableau de commande.

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ LIME avec pare-haleine

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131017	LIME+2-P	2 GN 1/1	251	814x620	844x650x775	3522€
	131021	LIME+3-P	3 GN 1/1	253	1139x620	1169x650x775	3710€
	131025	LIME+4-P	4 GN 1/1	255	1464x620	1494x650x775	3991€
	131029	LIME+5-P	5 GN 1/1	257	1789x620	1819x650x775	4485€
	131033	LIME+6-P	6 GN 1/1	259	2114x620	2144x650x775	4996€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132616	74877089	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	149€

►Autres accessoires et options en p.107 à 109.

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+



GREEN+4-P

Froid positif statique +4°/+8°C.

VERSIONS
GREEN



Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis.
Profondeur 250 mm.

- Présentation en bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1,5 mètre).
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.

- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ **GREEN**

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130996	GREEN+2	2 GN 1/1	247	814x620	844x650x565	3167€
	131000	GREEN+3	3 GN 1/1	247	1139x620	1169x650x565	3281€
	131004	GREEN+4	4 GN 1/1	247	1464x620	1494x650x565	3500€
	131008	GREEN+5	5 GN 1/1	247	1789x620	1819x650x565	3943€
	131012	GREEN+6	6 GN 1/1	247	2114x620	2144x650x565	4210€
SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE ⁽¹⁾ (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130998	GREEN+2R	2 GN 1/1	545	814x620	844x650x290	2423€
	131002	GREEN+3R	3 GN 1/1	545	1139x620	1169x650x290	2541€
	131006	GREEN+4R	4 GN 1/1	545	1464x620	1494x650x290	2754€
	131010	GREEN+5R	5 GN 1/1	545	1789x620	1819x650x290	3204€
	131014	GREEN+6R	6 GN 1/1	545	2114x620	2144x650x290	3467€

⁽¹⁾ à -10°/+45°C - appareils fournis sans détendeur R-452a, avec boîtier électrique et tableau de commande.

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ **GREEN** avec pare-haleine

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130997	GREEN+2-P	2 GN 1/1	251	814x620	844x650x964	3854€
	131001	GREEN+3-P	3 GN 1/1	253	1139x620	1169x650x964	4040€
	131005	GREEN+4-P	4 GN 1/1	255	1464x620	1494x650x964	4338€
	131009	GREEN+5-P	5 GN 1/1	257	1789x620	1819x650x964	4891€
	131013	GREEN+6-P	6 GN 1/1	259	2114x620	2144x650x964	5251€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	115213	72556044	Barrette de composition inox 530x20 mm GN 1/1	19€
	108306	72556046	Barrette de composition inox 325x20 mm GN 1/2	15€
	132465	74707264	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	188€
	126729	74707266	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	208€
	132616	74877089	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	149€

► Autres accessoires et options en p.107 à 109.



ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+



BLUE+4-P



VERSIONS
BLUE



Profondeur de cuve réglable de 56 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.

- Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1,5 mètre).
- Pare-haleine galbé en verre trempé renforcé et une structure plus résistante (modèles P) avec éclairage LED.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.
- Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/5/6 GN, avec double circuit gaz au R290.
- Filtre évaporateur facilement extractible pour nettoyage.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ **BLUE**

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130913	BLUE+2	2 GN 1/1	247	810x726	844x760x685	5577€
	130917	BLUE+3	3 GN 1/1	247	1135x726	1169x760x685	5906€
	130921	BLUE+4	4 GN 1/1	497	1460x726	1494x760x685	6449€
	130925	BLUE+5	5 GN 1/1	497	1785x726	1819x760x685	7421€
	130929	BLUE+6	6 GN 1/1	497	2110x726	2144x760x685	8928€

SANS GROUPE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉFRIGORIFIQUE ⁽¹⁾ (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130915	BLUE+2R	2 GN 1/1	545	810x726	844x760x410	4866€
	130919	BLUE+3R	3 GN 1/1	545	1135x726	1169x760x410	5192€
	130923	BLUE+4R	4 GN 1/1	1090	1460x726	1494x760x410	5012€
	130927	BLUE+5R	5 GN 1/1	1090	1785x726	1819x760x410	6220€
	130931	BLUE+6R	6 GN 1/1	1090	2110x726	2144x760x410	7495€

⁽¹⁾ à -10/+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boîtier électrique et tableau de commande.

+ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ **BLUE** avec pare-haleine

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130914	BLUE+2-P	2 GN 1/1	251	810x726	844x760x1085	6233€
	130918	BLUE+3-P	3 GN 1/1	253	1135x726	1169x760x1085	6632€
	130922	BLUE+4-P	4 GN 1/1	502	1460x726	1494x760x1085	7265€
	130926	BLUE+5-P	5 GN 1/1	504	1785x726	1819x760x1085	8338€
	130930	BLUE+6-P	6 GN 1/1	506	2110x726	2144x760x1085	9960€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132616	74877089	Détendeur R452a pour meubles sans groupe	149€

► Autres accessoires et options en p.107 à 109.

ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+



PLATINUM+3C

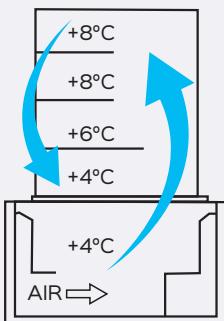


Froid positif
ventilé +4°/+8°C.

VERSIONS PLATINUM



Structure supérieure vitrée avec portes coulissantes côté client et éclairage LED.



Froid positif ventilé.

- Cuve réfrigérée avec vitrine carrée self-service idéal pour présentation de bouteilles, ramequins, fruits, produits emballés...
- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1,5 mètre).
- Cuve profondeur réglable 24 - 200 mm.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/5 GN, avec double circuit gaz au R290.
- Évacuation des condensats par branchement à prévoir.

- Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.
- Structure vitrée avec éclairage LED, porte battante pour chargement arrière et **porte coulissante côté client, de série**.
- 3 étagères en verre réfrigérées (température +6°/+8°C).
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

○ Cuves réfrigérées - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ **PLATINUM** avec vitrine carrée self-service

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

GROUPE LOGÉ R-290	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131042	PLATINUM+3C	3 GN 1/1	297	1135x726	1169x760x1485	12910€
	131044	PLATINUM+4C	4 GN 1/1	494	1460x726	1494x760x1485	14522€
	131046	PLATINUM+5C	5 GN 1/1	494	1785x726	1819x760x1485	16797€

à -10%+45°C - appareils fournis sans détendeur, avec boîtier électrique et tableau de commande.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	132465	74707264	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	188€
	126729	74707266	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	208€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136288	AFPLATFIXE	Vitrage avant fixe (côté client)	Sans supplément

►Autres accessoires et options en p.107 à 109.



ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+



RED+4-P/
ORANGE+4-P



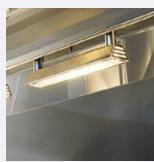
BROWN+4-P



Maintien
en température.



Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau (modèles bain-marie à eau).



Pare-haleine en verre galbé, équipé d'une rampe chauffante halogène (sans éclairage).

- Cuves encastrables avec panneau de commande déporté (câble 1,5 mètre).
- Capacité 3, 4 ou 6 bacs GN 1/1.

Version RED (bain-marie à eau) :

- Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.
- Idéales pour présentation self en service long (statique).
- Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau (raccordement et évacuation à prévoir).
- Chauffage par résistance sous la cuve.

Versions ORANGE (bain-marie à air) :

- Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.
- Chauffage par résistance sous la cuve.
- Adaptées pour un service court.

Versions BROWN (plaques vitrocéramiques chauffantes) :

- Dessus chauffant (radian) en verre trempé.
- Réglage électronique de la température.
- Adaptées pour des bacs GN, plaques à pâtisseries, cocottes, rondeaux...

● Bains-marie à eau +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ RED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131048	RED+2	2 GN 1/1	1000	814x620	844x650x290	2639€
	131050	RED+3	3 GN 1/1	1500	1139x620	1169x650x290	2976€
	131052	RED+4	4 GN 1/1	2000	1464x620	1494x650x290	3285€
	131054	RED+5	5 GN 1/1	2500	1789x620	1819x650x290	3656€
	131056	RED+6	6 GN 1/1	3000	2114x620	2144x650x290	4195€

● Bains-marie à eau +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ RED avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131049	RED+2-P	2 GN 1/1	1200	814x620	844x650x690	3610€
	131051	RED+3-P	3 GN 1/1	1900	1139x620	1169x650x690	4117€
	131053	RED+4-P	4 GN 1/1	2600	1464x620	1494x650x690	4759€
	131055	RED+5-P	5 GN 1/1	3100	1789x620	1819x650x690	5247€
	131057	RED+6-P	6 GN 1/1	3800	2114x620	2144x650x690	6105€

● Bains-marie à air +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ ORANGE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131036	ORANGE+2	2 GN 1/1	1000	814x620	844x650x290	2197€
	131038	ORANGE+3	3 GN 1/1	1500	1139x620	1169x650x290	2639€
	131040	ORANGE+4	4 GN 1/1	2000	1464x620	1494x650x290	2852€

● Bains-marie à air +30°/+90°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ ORANGE avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131037	ORANGE+2-P	2 GN 1/1	1200	814x620	844x650x690	3164€
	131039	ORANGE+3-P	3 GN 1/1	1900	1139x620	1169x650x690	3781€
	131041	ORANGE+4-P	4 GN 1/1	2600	1464x620	1494x650x690	4335€

● Dessus chauffants +60°/+100°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BROWN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130933	BROWN+2	2 GN 1/1	570	814x620	844x650x100	2302€
	130935	BROWN+3	3 GN 1/1	855	1139x620	1169x650x100	2797€
	130937	BROWN+4	4 GN 1/1	1140	1464x620	1494x650x100	3289€

● Dessus chauffants +60°/+100°C - ÉLÉMENTS À ENCASTRER - SOUL+ BROWN avec pare-haleine

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	ENCASTREMENT LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130934	BROWN+2-P	2 GN 1/1	770	814x620	844x650x690	3262€
	130936	BROWN+3-P	3 GN 1/1	1255	1139x620	1169x650x690	3930€
	130938	BROWN+4-P	4 GN 1/1	1740	1464x620	1494x650x690	4759€

► Accessoires et options en p.107 à 109.

MEUBLES DE PRÉSENTATION - KIDS

Froid positif
ventilé +4/+8°C.

VERSIONS
BLUE



Profondeur de cuve réglable de 56 à 160 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN.



Pare-haleine droit en verre trempé renforcé et une structure plus résistante avec éclairage LED intégré.



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL. Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Meubles KIDS dédiés au self scolaire avec une hauteur de 750 mm.
- Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Habillage complet, avec coloris RAL au choix inclus.
- Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Évacuation des condensats avec un bac GN.
- Double évaporateur avec double circuit gaz au R290.
- Fonctionnement en classe climatique 3 (jusqu'à 25°C).
- Fluide propre R-290.

+ Meubles réfrigérés - KIDS **BLUE**

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132464	ES-BLUE+6-KIDS	6 GN 1/1	494	2144x760x750	Nous consulter
	132496	ES-BLUE+6-KIDS avec pare-haleine plat avec LED	6 GN 1/1	506	2144x760x750	Nous consulter

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	131134	73678014	Rampe à plateaux petit côté inox 760x320 mm	310€
	131137	73678008	Rampe à plateaux grand côté inox 2142x320 mm	510€
	115213	72556044	Barrette de composition inox 530x20 mm	19€
	108306	72556046	Barrette de composition inox 325x20 mm	15€
	-	-	Perche électrique pour raccordement plafond	Nous consulter

► Autres accessoires et options en p.107 à 109.

Version
Brown+4-KIDS
également disponible :
nous consulter !



MEUBLES DE PRÉSENTATION - TRADITION+

Châssis habillé



TR-LIME+4W



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage.
Profondeur 30 mm.



Coupe en plexiglass à hauteur réglable, commandée électriquement. Système robuste et fiable avec éclairage LED intégré.



Coloris disponibles :
- coloris **hemlock** H
- coloris **wengé** W
- coloris **blanc** B



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.
Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...
- Cuve emboutie profondeur 30 mm.
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.

- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouverts ou fermés disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

+ Meubles réfrigérés - TRADITION+ LIME

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131089	TR-LIME+3H	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1488	6338€
	131090	TR-LIME+3W		wengé			
	131088	TR-LIME+3B		blanc			
	131092	TR-LIME+4H	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1488	6801€
	131093	TR-LIME+4W		wengé			
	131091	TR-LIME+4B		blanc			
	131095	TR-LIME+6H	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1488	7875€
	131096	TR-LIME+6W		wengé			
	131094	TR-LIME+6B		blanc			

► Accessoires et options en p.107 à 109.

MEUBLES DE PRÉSENTATION - TRADITION+

Châssis habillé

 **AFINOX®**
Fresh, Cold & Iced



TR-GREEN+4W

- Présentation en bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.
- Capacité 3, 4 et 6 bacs GN 1/1.
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
-  Vidange des condensats par robinet sous le meuble.

- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouverts ou fermés disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290 

Meubles réfrigérés - TRADITION+ GREEN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131077	TR-GREEN+3H	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x650x1488	6522€
	131078	TR-GREEN+3W		wengé			6522€
	131076	TR-GREEN+3B		blanc			7270€
	131080	TR-GREEN+4H	4 GN 1/1	hemlock	255	1494x650x1488	6921€
	131081	TR-GREEN+4W		wengé			6921€
	131079	TR-GREEN+4B		blanc			7698€
	131083	TR-GREEN+6H	6 GN 1/1	hemlock	259	2144x650x1488	7875€
	131084	TR-GREEN+6W		wengé			7875€
	131082	TR-GREEN+6B		blanc			8752€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

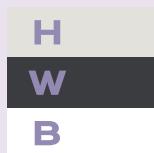
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	115213	72556044	Barrette de composition inox 530x20 mm	19€
	108306	72556046	Barrette de composition inox 325x20 mm	15€
	132465	74707264	Réhausse perforée GN 1/1 H50 mm (523x326)	188€
	126729	74707266	Réhausse perforée GN 1/1 H100 mm (523x326)	208€

► Autres accessoires et options en p.107 à 109.

Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage. Profondeur 250 mm.



Coupe en plexiglass à hauteur réglable, commandée électriquement. Système robuste et fiable avec éclairage LED intégré.



Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.



MEUBLES DE PRÉSENTATION - TRADITION+

Châssis habillé



TR-BLUE+4H



Filtre évaporateur facilement extractible pour nettoyage.
Profondeur 160 mm.



Coupole en plexiglass
à hauteur réglable,
commandée électriquement.
Système robuste et fiable.



Coloris disponibles :
- coloris **hemlock** H
- coloris **wengé** W
- coloris **blanc** B



Personnalisez votre vitrine
à votre identité en
choisissez un coloris RAL,
au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage
facilement interchangeables.



Profondeur de cuve
réglable de 56 à
160 mm : permet
de recevoir assiettes,
ramequins, verrines,
bouteilles... ou bacs GN.

- Présentation d'assiettes, ramequins, verrines, bouteilles... ou bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Cuve profondeur réglable 56-160 mm.
- Double évaporateur batterie avec filtre sur modèles capacité 4/6 GN et double circuit gaz au R290.
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Récupération des condensats avec bac GN.
- Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouvert ou fermé disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

+ Meubles réfrigérés - TRADITION+ BLUE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Coloris blanc laqué	131059	TR-BLUE+3H	3 GN 1/1	hemlock	253	1169x760x1488	8891€
	131060	TR-BLUE+3W		wengé			8891€
	131058	TR-BLUE+3B		blanc			9613€
Coloris blanc laqué	131062	TR-BLUE+4H	4 GN 1/1	hemlock	502	1494x760x1488	9591€
	131063	TR-BLUE+4W		wengé			9591€
	131061	TR-BLUE+4B		blanc			10330€
Coloris blanc laqué	131065	TR-BLUE+6H	6 GN 1/1	hemlock	506	2144x760x1488	12264€
	131066	TR-BLUE+6W		wengé			12264€
	131064	TR-BLUE+6B		blanc			13153€

►Accessoires et options en p.107 à 109.



TR-PLAT+4W



VERSIONS
PLATI
NUM



Structure supérieure vitrée avec portes coulissantes côté client et éclairage LED.

H
W
B

Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Vitrine carrée self-service idéal pour présentation de bouteille, ramequins, fruits, produits emballés...
- Cuve profondeur réglable 24 - 200 mm.**
- Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- Double évaporateur en partie basse, batterie avec filtre sur modèles capacité 4 GN et double circuit gaz au R290.
- Structure vitrée avec éclairage LED, porte battante pour chargement arrière et **porte coulissante côté client, de série.**
- 3 étagères en verre réfrigérées (température +6°/+8°C).

- Dotation avec "couvercle" GN 1/1 pouvant servir de support.
- Capacité 3 ou 4 bacs GN 1/1.
- Vidange des condensats par robinet sous le meuble.
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Fonctionnement en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Fluide propre R-290

Meubles réfrigérés - TRADITION+ **PLATINUM**

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131103	TR-PLAT+3H	3 GN 1/1	hemlock	247	1169x760x1688	14032€
	131105	TR-PLAT+3W		wengé			14032€
	131107	TR-PLAT+3B		blanc			14758€
	131104	TR-PLAT+4H	4 GN 1/1	hemlock	494	1494x760x1688	15601€
	131106	TR-PLAT+4W		wengé			15601€
	131108	TR-PLAT+4B		blanc			16366€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	132465	74707264	Réhausse perforée GN1/1 H50 mm (523x326)	188€
	126729	74707266	Réhausse perforée GN1/1 H100 mm (523x326)	208€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136288	AFPLATFIXE	Vitrage avant fixe (côté client)	Sans supplément

► Autres accessoires et options en p.107 à 109.



MEUBLES DE PRÉSENTATION - TRADITION+

Châssis habillé



TR-RED+4W/
TR-ORANGE+4W



Cuve soudée avec angles arrondis et tube trop plein pour vidange de l'eau (modèles bain-marie à eau). Profondeur 210 mm.



Coloris disponibles :
- coloris **hemlock H**
- coloris **wengé W**
- coloris **blanc B**



Personnalisez votre vitrine à votre identité en choisissant un coloris RAL, au prix du coloris blanc.

Panneaux d'habillage facilement interchangeables.

- Puissance de chauffe infrarouge via **lampe chauffante de 200 W**.
- Capacité 3, 4 et 6 bacs GN 1/1.
- Structure avec pare-haleine fixe, équipé d'une rampe chauffante halogène (sans éclairage).
- Roulettes pivotantes avec frein.
- Rampes à plateaux disponibles en accessoires.
- Caissons de rangement ouvert ou fermé disponibles en accessoires.

Versions RED (bain-marie à eau) :

- Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.
- Idéales pour présentation self en service long (statique).
- Remplissage manuel en eau. Évacuation par robinet sous la cuve.
- Chauffage par résistance sous la cuve.

Versions ORANGE (bain-marie à air) :

- Cuve profondeur 210 mm pour bacs GN 1/1 jusqu'à 200 mm.
- Chauffage par résistance sous la cuve.
- Adaptées pour le service court.

Versions BROWN (plaques vitrocéramiques chauffantes) :

- Dessus chauffant (radiant) en verre trempé.
- Réglage électronique de la température.
- Adaptées pour des bacs GN, plaques à pâtisseries, cocottes, rondeaux...

🌡️ Bains-marie à eau +30°/+90°C - TRADITION+ RED

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131110	TR-RED+3H	3 GN 1/1	hemlock	1900	1169x650x1488	6788€
	131111	TR-RED+3W		wengé			6788€
	131109	TR-RED+3B		blanc			7278€
	131113	TR-RED+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1488	7637€
	131114	TR-RED+4W		wengé			7637€
	131112	TR-RED+4B		blanc			8126€
	131116	TR-RED+6H	6 GN 1/1	hemlock	3800	2144x650x1488	9433€
	131117	TR-RED+6W		wengé			9433€
	131115	TR-RED+6B		blanc			10027€

🌡️ Bains-marie à air +30°/+90°C - TRADITION+ ORANGE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131098	TR-ORANGE+3H	3 GN 1/1	hemlock	1255	1169x650x1488	6789€
	131099	TR-ORANGE+3W		wengé			6789€
	131097	TR-ORANGE+3B		blanc			7278€
	131101	TR-ORANGE+4H	4 GN 1/1	hemlock	2600	1494x650x1488	7638€
	131102	TR-ORANGE+4W		wengé			7638€
	131100	TR-ORANGE+4B		blanc			8122€

🌡️ Dessus chauffants +60°/+100°C - TRADITION+ BROWN

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COLORIS	PUISSEURÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131068	TR-BROWN+3H	3 GN 1/1	hemlock	1255	1169x650x1488	6879€
	131069	TR-BROWN+3W		wengé			6879€
	131067	TR-BROWN+3B		blanc			7374€
	131071	TR-BROWN+4H	4 GN 1/1	hemlock	1740	1494x650x1488	7771€
	131072	TR-BROWN+4W		wengé			7771€
	131070	TR-BROWN+4B		blanc			8284€
	131074	TR-BROWN+6H	6 GN 1/1	hemlock	2510	2144x650x1488	9577€
	131075	TR-BROWN+6W		wengé			9577€
	131073	TR-BROWN+6B		blanc			10190€

► Accessoires et options en p.107 à 109.

OPTIONS

Les options doivent être commandées **simultanément** avec l'appareil.

Pare-haleine droit SOUL

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136144	AF0124	Pare-haleine droit pour modèle Green, Lime et Blue, avec éclairage LED	Sans supplément
	136145	AF0125	Pare-haleine droit pour modèle Red, Orange et Brown, avec rampe chauffante	Sans supplément

Pare-haleine "Service Plus" SOUL

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
Pare-haleine plat ave LED + vitrage frontale SOUL				
	136146	AF0200	2 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	866€
	136147	AF0201	2 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1202€
	136148	AF0202	3 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	1008€
	136149	AF0203	3 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1461€
	136150	AF0204	4 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	1277€
	136151	AF0205	4 GN 1/1 - Red/Orange/Brown	1946€
	136152	AF0206	5 GN 1/1 Blue/Lime/Green	1503€
	136153	AF0207	5 GN 1/1 Red	2255€
	136154	AF0208	6 GN 1/1 - Blue/Lime/Green	1696€
	136155	AF0209	6 GN 1/1 - Red	2565€

Protection latérale SOUL

	136162	AF0216	Vitrage - 2 côtés inclus (droit et gauche)	253€
--	--------	--------	--	------

Tarif à ajouter au modèle SANS pare-haleine.

Panneau d'habillage frontal⁽¹⁾ - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	TAILLE	COLORIS	PRIX H.T.
	136181	AF0036	Green/Lime	3 GN 1/1	Hemlock, wengé, blanc et RAL	123€
	136182	AF0037	Blue/Platinum			375€
	136183	AF0038	Red/Orange/Brown			261€
	136184	AF0039	Green/Lime			195€
	136185	AF0040	Blue/Platinum			447€
	136186	AF0041	Red/Orange/Brown			333€
	124563	AF0042	Green/Lime			329€
	136187	AF0043	Blue			581€
	136188	AF0044	Red/Brown	6 GN 1/1		466€

► À NOTER!

⁽¹⁾ Afin de garder un accès au robinet de vidange ou au bac de récupération des condensats, il n'est pas possible d'habiller le meuble à l'arrière, sauf modèles Brown et Orange.
L'astuce pour les meubles Tradition : insérer un caisson de rangement avec porte pour fermer partiellement !



ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être commandés **indépendamment** de l'appareil.

Barrettes de composition cuve - SOUL+, TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	115213	72556044	Barrette de composition inox 530x20 mm	19€
	108306	72556046	Barrette de composition inox 325x20 mm	15€

Distributeurs d'assiettes à niveau constant - SOUL+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIAMÈTRE ENCASTREMENT (mm)	DIMENSIONS DIAMxH (mm)	PRIX H.T.
	128212	73692170	Distributeur d'assiettes - diamètres 240 à 278 mm - 60 max	358	370x739	827€
	128213	73692174	Distributeur d'assiettes - diamètres 300 à 338 mm - 60 max	418	430x739	982€
	128214	73692172	Distributeur d'assiettes chauffant - diamètres 240 à 278 mm - 60 max	358	370x759	1617€
	128215	73692176	Distributeur d'assiettes chauffant - diamètres 300 à 338 mm - 60 max	418	430x759	1880€

Meubles assiettes à niveau constant - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126780	77001265	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	hemlock	450x650x880	1286€
	128216	77001266	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	wengé	450x650x880	1383€
	128217	77001260	Meuble à assiettes à niveau constant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	blanc	450x650x880	1783€
	128854	77001275	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	hemlock	450x650x880	2260€
	128855	77001276	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	wengé	450x650x880	2144€
	128856	77001270	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant avec 3 étagères (environ 60 assiettes Ø 240 à 278 mm)	blanc	450x650x880	2534€
	128857	77001285	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	hemlock	450x650x880	1976€
	128858	77001286	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	wengé	450x650x880	1676€
	128859	77001280	Meuble à assiettes à niveau constant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	blanc	450x650x880	2244€
	128860	77001295	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	hemlock	450x650x880	2452€
	128861	77001296	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	wengé	450x650x880	2212€
	128862	77001290	Meuble à assiettes à niveau constant chauffant (environ 60 assiettes Ø 300 à 338 mm)	blanc	450x650x880	2676€

Meubles bas fermés - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126776	73686765	Meuble bas fermé	hemlock	450x650x880	898€
	117443	73686766	Meuble bas fermé	wengé	450x650x880	774€
	117444	73686760	Meuble bas fermé	blanc	450x650x880	1142€

Meubles bas ouverts - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126777	73686745	Meuble bas ouvert	hemlock	450x650x880	568€
	117446	73686746	Meuble bas ouvert	wengé	450x650x880	568€
	117447	73686740	Meuble bas ouvert	blanc	450x650x880	942€

Meubles plateaux, couverts, pain - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126778	73686775	Meuble plateaux, couverts, pain	hemlock	800x650x1394	1176€
	117449	73686776	Meuble plateaux, couverts, pain	wengé	800x650x1394	1101€
	117450	73686770	Meuble plateaux, couverts, pain	blanc	800x650x1394	1652€

Caissons de rangement ouverts - TRADITION+ [LIME | GREEN | RED | ORANGE | BROWN]

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126767	73679685	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	hemlock	390x560x458	433€
	117729	73679686	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	wengé	390x560x458	433€
	117730	73679680	Caisson ouvert avec étagère - 3 GN 1/1	blanc	390x560x458	753€
	126768	73679695	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	hemlock	680x560x458	469€
	117425	73679696	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	wengé	680x560x458	465€
	117426	73679690	Caisson ouvert avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	blanc	680x560x458	857€

⁽¹⁾ prévoir 2 pièces pour les versions 6 GN 1/1.

Caissons de rangement fermés - TRADITION+ [LIME | GREEN | RED | ORANGE | BROWN]

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126769	73679755	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	hemlock	390x560x458	483€
	117419	73679756	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	wengé	390x560x458	483€
	117420	73679750	Caisson fermé avec étagère - 3 GN 1/1	blanc	390x560x458	798€
	126770	73679765	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	hemlock	680x560x458	837€
	117422	73679766	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	wengé	680x560x458	774€
	117423	73679760	Caisson fermé avec étagère - 4 GN 1/1 et 6 GN 1/1 ⁽¹⁾	blanc	680x560x458	1155€

⁽¹⁾ prévoir 2 pièces pour les versions 6 GN 1/1.

Rampes à plateaux rabattables - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COLORIS	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.
	131118	73678085	Rampe petit côté - modèle statique	hemlock	650x321	228€
	131119	73678086	Rampe petit côté - modèle statique	wengé	650x321	228€
	131120	73678080	Rampe petit côté - modèle statique	blanc	650x321	272€
	131121	73678095	Rampe petit côté - modèle ventilé	hemlock	760x321	273€
	131122	73678096	Rampe petit côté - modèle ventilé	wengé	760x321	273€
	131123	73678090	Rampe petit côté - modèle ventilé	blanc	760x321	318€
	131124	73678045	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	hemlock	1167x321	273€
	131125	73678046	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	wengé	1167x321	273€
	131126	73678040	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	blanc	1167x321	314€
	131127	73678055	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	hemlock	1492x321	346€
	131128	73678056	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	wengé	1492x321	346€
	131129	73678050	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	blanc	1492x321	401€
	131130	73678075	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	hemlock	2142x321	392€
	131131	73678076	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	wengé	2142x321	392€
	131132	73678070	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	blanc	2142x321	411€

Rampes à plateaux rabattables inox - TRADITION+

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	MATÉRIAU	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.
	131133	73678010	Rampe petit côté - modèle statique	inox	650x320	264€
	131134	73678014	Rampe petit côté - modèle ventilé	inox	760x320	310€
	131135	73678002	Rampe grand côté - 3 GN 1/1	inox	1167x320	310€
	131136	73678004	Rampe grand côté - 4 GN 1/1	inox	1492x320	401€
	131137	73678008	Rampe grand côté - 6 GN 1/1	inox	2142x320	510€



Pizza

Une offre complète pour toutes les étapes de la préparation de la pizza.



Mécanique

p.113
Pétrins IM / IMR



p.113
Pétrin à bras plongeants IT



p.114
Diviseuses-
Bouleuses DR



p.115
Bouleuse
SFERA



p.115
Laminoirs IF



p.116
Presses SPZ



p.119
SPRINGLINE



Fours à sole

p.122-123
Neapolis



p.124-125
serieX



p.126-127
seriesS



Fours à convoyeur

p.140-141
serieT



NOUVEAUTÉ 2024



Accessoires

p.142-143



Bakery Pastry Pizza equipment

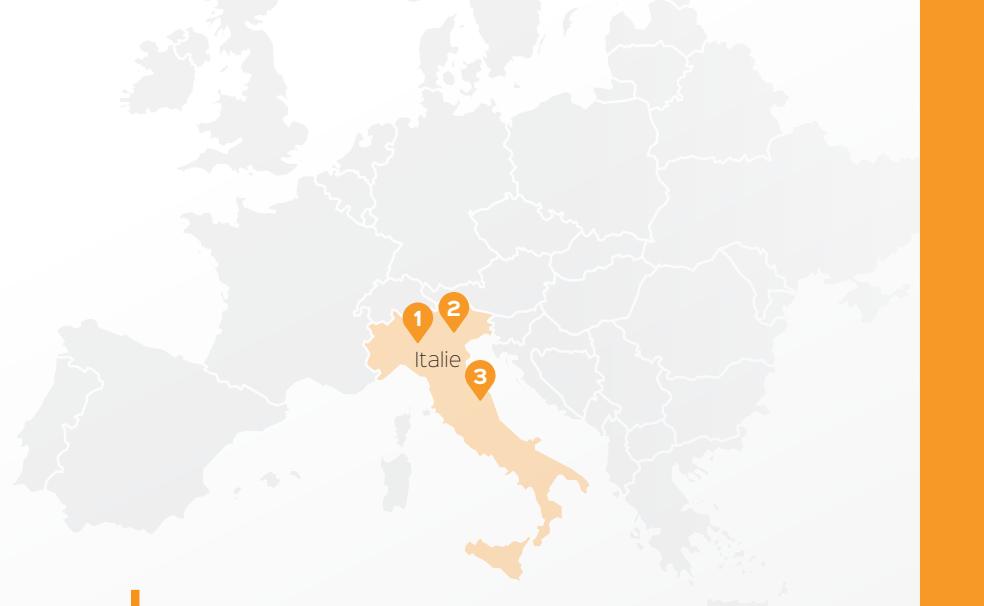
La meilleure solution pour le travail de la pâte



L'expertise du froid professionnel pour le stockage et la préparation



Tout le savoir-faire italien au service de la pizza



Consoles réfrigérées

p.117

VRS+



Fresh, Cold & Iced



Meubles de préparation

p.118

PIZZA SPRING+ / MPF



Fresh, Cold & Iced



p.128-129

serieS Icon



p.132-133

serieP : AMALFI



p.134-135

serieP : P60E /
P80E / P120E



p.136

serieP : P110G



p.137-139

iDeck



**Disponibilité Stocks
en un coup d'œil !**



Rendez-vous sur
eberhardt-pro.fr pour
vérifier la disponibilité
d'un produit.

Soyez convaincus, testez nos solutions en conditions réelles



FAITES-VOUS VOTRE PROPRE AVIS DANS NOS LABORATOIRES PARTENAIRES !

En France, plusieurs espaces vous accueillent pour tester nos solutions en conditions réelles, parmi eux, le CEPROC à Paris, premier laboratoire dédié à la pizza et équipé de pétrins, d'une diviseuse-bouleuse, d'une presse et de trois fours.

Les autres lieux disposent eux aussi d'équipements sélectionnés.

Venez juger par vous-même ! Contactez-nous pour assister à nos journées Pizza Découverte !



PÉTRINS À SPIRALE



IM25

CUVE ET SPIRALE INOX **TÊTE FIXE OU RELEVABLE**



Minuterie de 1 à 30 minutes (sauf IM8).

Machine équipée d'arrêt coup de poing (sauf IM8).

- Modèles IM équipés d'une vitesse : cuve 10 t / mn, spirale 100 t / mn.
- Modèles IM.J2 et IMR équipés de 2 vitesses : 1^{ère} vitesse : cuve 10 t / mn, spirale 100 t / mn
2^{ème} vitesse : cuve 15 t / mn, spirale 150 t / mn

- Cuve amovible sur pétrins à tête relevable : modèles IMR25/38/42/44.
- Alimentation possible en 230 V (Mono) pour les modèles IM12/18/25/38 et 44 sur demande (exclusivement sur la vitesse 1).

Pétrins - IM TÊTE FIXE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTES (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	DIMENSIONS CUVE ØxH (mm)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
113280	IM8	8	10	1	260x200	0,37 / 230 V (Mono)	280x550x567	36	1724€
113281	IM12	12	15	1	320x210	0,75 / 400 V (Tri)	350x675x702	60	2183€
113282	IM18	18	20	1	360x210	0,75 / 400 V (Tri)	390x700x702	65	2328€
113283	IM25	25	33	1	400x260	1,1 / 400 V (Tri)	430x770x790	95	2926€
113284	IM38	38	40	1	450x260	1,5 / 400 V (Tri)	480x830x790	105	3285€
113285	IM44	44	50	1	500x270	1,5 / 400 V (Tri)	530x860x790	105	3579€
113286	IM25/2	25	33	2	400x260	1-1,4 / 400 V (Tri)	430x770x790	95	3259€
113287	IM38/2	38	40	2	450x260	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	480x830x790	105	3669€
113288	IM44/2	44	50	2	500x270	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	530x860x790	105	3910€

Pétrins - IMR TÊTE RELEVABLE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTES (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	DIMENSIONS CUVE ØxH (mm)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
113289	IMR25	25	33	2	400x260	1-1,4 / 400 V (Tri)	450x770x790	119	3858€
113290	IMR38	38	40	2	450x260	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	500x830x790	129	4265€
113291	IMR44	44	50	2	500x270	1,5-2,2 / 400 V (Tri)	550x860x790	134	4511€

PÉTRINS À BRAS PLONGEANTS



IT 50 P



Conception spéciale pour assurer une température constante sans échauffement de la pâte.

- Carrosserie en inox peint.
- Ustensile, spatule, cuve et grille de d'insertion en inox.
- Bandeaup de commande sur face droite.
- Moteur à deux vitesses :
 - Bras 38 battements / min - Cuve 4,5 t / min.
 - Bras 70 battements / min - Cuve 9 t / min.

- Transmission par courroie.
- Hauteur du bras droit réglable.
- Parties mobiles montées sur roulement à billes et engrenages qui travaillent en bain d'huile pour un fonctionnement silencieux et longue durée.

Pétrins à bras plongeants - IT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PÂTE (kg)	CAPACITÉ EN LITRES	NB. DE VITESSES	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
129827	IT 50 P	50	71	2	1,85 / 400 V (Tri)	660x860x1560	340	16910€
129828	IT 80 P	80	130	2	2,2 / 400 V (Tri)	800x1000x180	500	24522€





Découpe de pâtons en parts égales avec la garantie d'un poids stable et homogène.



Résultat "façonné main" sans stresser la pâte pour des pâtons parfaits.



DR-14



Mise en route,
utilisation,
découvrez
la gamme DR.

- Bol inox et deux plateaux de boulage fournis.
- Tête de découpe avec lame inox, facilement démontable pour le nettoyage.

- Découpe de la pâte puis boulage des pâtons en semi-automatique, via 2 étapes.
- En phase de production les 2 étapes s'enchaînent en temps masqué.

Diviseuses-bouleuses - DR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PAR CYCLE	POIDS PÂTONS (gr.)	DÉBIT HORAIRE (PÂTONS MAX.)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
129850	DR-14	14 pâtons	220 à 260	500	300	618x736x973	100	9880€
129849	DR-11	11 pâtons	320 à 480	400	300	618x736x973	100	10028€

COUPELLES DE BOULAGE DISPONIBLES

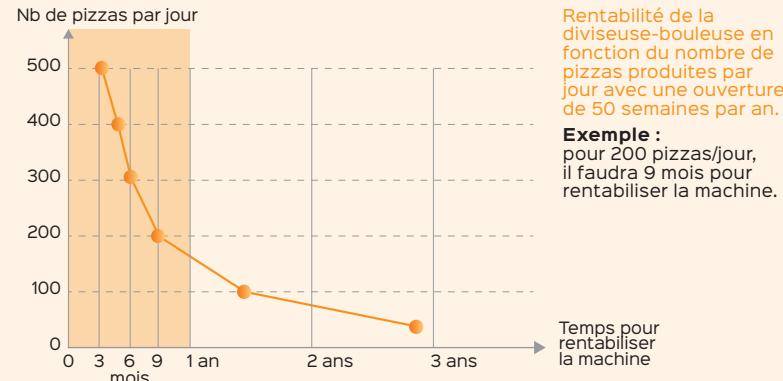
CODE ARTICLE	Pour DR-14 (standard : 1 modèle H fourni)	PRIX H.T.	CODE ARTICLE	Pour DR-11 (standard : 1 modèle F fourni)	PRIX H.T.
129854	Coupelles modèle D : pour pâtons 110 à 150 gr	791€	129857	Coupelles modèle G : pour pâtons 300 à 350 gr	829€
129853	Coupelles modèle C : pour pâtons 150 à 200 gr	791€	129856	Coupelles modèle F : pour pâtons 320 à 480 gr	829€
129852	Coupelles modèle B : pour pâtons 175 à 225 gr	791€	129855	Coupelles modèle E : pour pâtons 480 à 650 gr	829€
129858	Coupelles modèle H : pour pâtons 220 à 260 gr	791€			
129851	Coupelles modèle A : pour pâtons 250 à 300 gr	791€			

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
129859	PLATE-DR11	Plateau de boulage DR-11	151€
132047	PLATE-DR14	Plateau de boulage DR-14	151€
129861	BOLDR14	Bol inox DR-14	214€
129860	BOLDR11	Bol inox DR-11	214€
129961	TETEDECOUPEDR14	Tête de découpe pour DR-14	1507€
129962	TETEDECOUPEDR11	Tête de découpe pour DR-11	1658€



RENTABILITÉ D'UNE DIVISEUSE-BOULEUSE



BOULEUSES SFERA



SFERA

- Idéal pour arrondir des portions de pâte de tous types : Sfera exploite la force de gravité et la force centrifuge sans modifier la température ou l'élasticité de la pâte.
- Structure solide et robuste.
- Vis sans fin en aluminium.
- Plateau de sortie en acier inoxydable.

- Cylindre en plastique certifié NSF.
- Jusqu'à 1500 pcs/h.
- Facile à utiliser, nettoyer et entretenir.
- Version avec vis teflonnée pour pâte pâtissière ou pâte à haute hydratation (version -T).

Bouleuses - SFERA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / TENSION	PORTIONS MIN/ MAX (g)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
135720	SFERA	0,37 / 230/1/50	50 / 650	350x543x828	70	7140€
135743	SFERA-T	0,37 / 230/1/50	50 / 650	350x543x828	70	7762€

LAMINOIRES VERTICAUX - FONDS RONDS



IF30



- Production : environ 100 fonds / h, diamètre de 140 à 400 mm selon modèle.



Laminoirs verticaux - IF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	POIDS PÂTONS (gr.)	Ø FOND (mm)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
113294	IF30	80 à 210	140 à 300	375 / 230 V (Mono)	420x450x650	35	1954€
113295	IF40	80 à 400	140 à 400	375 / 230 V (Mono)	520x450x712	45	2132€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
32524	OS330000	Pédale de commande IF	115€

LAMINOIR VERTICAL - FONDS 600 X 400



IF40P



- Formeuse à froid de fonds pour pizzas ou tartes flambées.

- Production : environ 100 fonds / h pour pizzas plaque 600x400.



Laminoir vertical - IF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	POIDS PÂTONS (gr.)	DIMENSIONS DU FOND (mm)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
113296	IF40P	100 à 700	bande de 600 à 400 largeur	375 / 230 V (Mono)	520x450x750	45	2403€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
32524	OS330000	Pédale de commande IF	115€



PRESSES À FROID



SPZ50

MICRO ROLLING SYSTEM

Système de micro-roulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaiolo.



Mise en route, utilisation, découvrez la gamme SPRIZZA en vidéo.

- Sprizza permet de gérer l'épaisseur de votre rebord de pizza avec des disques silicones à placer sous le tapis :
 - Sans rebord : ajouter un disque égal au diamètre du plateau.
 - Rebord important : disque silicone selon le diamètre de la pizza moins 3 cm.
 - Livré en standard avec un disque ø 29 cm idéal pour une pizza de diamètre 32 cm.
- Précautions d'emploi : le résultat peut varier selon la recette de la pâte. N'hésitez pas à nous contacter pour des informations complémentaires ou des essais.
- Idéales pour les pâtes sans gluten.

Presses à froid semi-automatiques - SPRIZZA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	Ø PLATEAU (mm)	Ø PIZZA (cm)	DÉBITS HORAIRES (PIZZAS MAX.)	PUISSEANCE RACCORDEE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
129862	SPZ40	400	15 à 40	200	550 / 230 V (Mono)	570x720x770	120	6414€
129863	SPZ50	500	25 à 50	200	750 / 230 V (Mono)	700x820x840	120	9347€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
Plateaux et tapis :			
129877	PBH/SPZ40	Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ40	482€
129879	PBH/SPZ50	Plateaux haut et bas avec tapis pour SPZ50	774€
129869	TAPIS/SPZ40	Tapis unitaire pour SPZ40 (prévoir 2 pièces pour emplacement haut et bas) - Prix à l'unité	70€
129870	TAPIS/SPZ50	Tapis unitaire pour SPZ50 (prévoir 2 pièces pour emplacement haut et bas) - Prix à l'unité	70€
Disques silicone pour rebords de pizza :			
129871	DISQUE250	Ø 25 cm pour une pizza Ø 28 cm	70€
129872	DISQUE270	Ø 27 cm pour une pizza Ø 30 cm	70€
129873	DISQUE290	Ø 29 cm pour une pizza Ø 32 cm	70€
129874	DISQUE310	Ø 31 cm pour une pizza Ø 34 cm	70€
129875	DISQUE400	Ø 40 cm pour pizza sans rebord	70€
129876	DISQUE500	Ø 50 cm pour pizza sans rebord	70€



Venez tester notre matériel dans nos laboratoires partenaires !
Voir page 112



PRESSE À FROID AUTOMATIQUE



SPZAUTO

MICRO ROLLING SYSTEM

Système de micro-roulage breveté, pour reproduire au mieux le travail manuel du pizzaiolo.

- Formeuse de pâte à froid automatique.
- Mise en route automatique par l'appui sur deux boutons simultanément pour plus de sécurité.

- Mémorisation de 19 programmes.

Presse à froid automatique - SPRIZZA

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	Ø PLATEAU (mm)	Ø PIZZA (cm)	DÉBIT HORAIRES (PIZZAS MAX.)	PUISSEANCE RACCORDEE (W) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
129864	SPZAuto	440	30 à 42	200	750 / 230 V (Mono)	503x724x768	120	14472€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
129879	PBH/SPZ50	Plateaux haut et bas avec tapis	774€
129870	TAPIS/SPZ50	Tapis unitaire pour SPZ50 (prévoir 2 pièces pour emplacement haut et bas) - Prix à l'unité	70€

Tables spécifiques pour charge jusqu'à 250 kg

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
130023	TDE148/SP	Table renforcée, adossée avec étagère basse Dosseret 100x20 mm	1400x800x850	1967€
133967	TDE065/SP	Table renforcée, adossée avec étagère basse Dosseret 100x20 mm	650x800x850	1427€

CONSOLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/3

AFINOX®
Fresh, Cold & Iced

 **Modèles VRS :**
froid positif statique
+2°/+7°C



3
Versions Disponibles



VRS+ 1450 V
AVEC VITRAGE DROIT
présenté sur meuble PZSPR+ 820I



- Régulation électronique avec alarme température.
- Évaporateur serpentin noyé dans l'isolation.
- Dégivrage manuel.

- Carrosserie et cuve en acier inox Aisi 304.**
- Cuve prévue pour être équipée de bacs GN 1/1, GN 1/3 ou sous multiples hauteur max 150 mm (non fournis).**

- Barrettes de composition incluses.
- Consoles compatibles avec les meubles de préparation PIZZA SPRING+ (PZSPR+).
- Fluide propre R-290

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ S SANS VITRAGE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128955	VRS+ 1100 S	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x225	1593€
128956	VRS+ 1260 S	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x225	1661€
128957	VRS+ 1300 S	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x225	1704€
128958	VRS+ 1450 S	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x225	1731€
128959	VRS+ 1815 S	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x225	1801€
128960	VRS+ 2005 S	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x225	1896€
128961	VRS+ 2560 S	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x225	2036€

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ V AVEC VITRAGE DROIT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128962	VRS+ 1100 V	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x429	1843€
128963	VRS+ 1260 V	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x429	1925€
128964	VRS+ 1300 V	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x429	1980€
128965	VRS+ 1450 V	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x429	2022€
128966	VRS+ 1815 V	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x429	2104€
128967	VRS+ 2005 V	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x429	2215€
128968	VRS+ 2560 V	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x429	2395€

Consoles réfrigérées - GN 1/3 - VRS+ K AVEC COUVERCLE INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LARGEUR INTÉRIEURE	PUISSEANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128969	VRS+ 1100 K	4 bacs GN 1/3	748	247	1100x395x250/620	1981€
128970	VRS+ 1260 K	5 bacs GN 1/3	908	247	1260x395x250/620	2061€
128971	VRS+ 1300 K	5 bacs GN 1/3	1098	247	1300x395x250/620	2115€
128972	VRS+ 1450 K	6 bacs GN 1/3	1138	247	1450x395x250/620	2156€
128973	VRS+ 1815 K	8 bacs GN 1/3	1463	247	1815x395x250/620	2236€
128974	VRS+ 2005 K	9 bacs GN 1/3	1653	247	2005x395x250/620	2343€
128975	VRS+ 2560 K	12 bacs GN 1/3	2208	247	2560x395x250/620	2520€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
132617	74702218KT4	Kit pieds inox pour console VRS H165-215mm (lot de 4 pièces)	70€
108306	72556046	Barrette de composition inox 332x20mm (LxP) pour bac GN 1/3	15€
108031	72557154	Barrette de composition inox 332x32mm (LxP) pour bac GN 1/3	15€
108030	72557152	Barrette de composition inox 332x47mm (LxP) pour bac GN 1/3	15€



MEUBLES DE PRÉPARATION À PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

 **AFINOX®**
Fresh, Cold & Iced



PZSPR+ 821I



PZSPR+ 821I
présenté avec console VRS 2005

 **Modèles PZSPR :**
froid positif
ventilé +2°/+7°C



MPF 2-1



MPF 25-1

 **Modèles MPF :**
froid positif
ventilé +2°/+7°C



- Meubles avec dessus en granit sarde épaisseur 30 mm et dosseret hauteur 200 mm, **compatibles avec les consoles VRS vendues séparément.**

- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis pour un nettoyage facile.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
-  Évacuation des condensats par évaporation.

- Régulation électronique avec alarmes températures, réglage du niveau d'hygrométrie (2 niveaux), Overcooling et Energy Saving.

- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- Équipés de 1 jeu de glissières en "L" et d'une grille 600x400 par porte.**
- Glissières réglables sur 9 niveaux (pas de 50 mm).
- Fluide propre R-290 

+ Meubles à pizza réfrigérés avec dessus pour console - PIZZA SPRING+

EXISTENT EN VERSION SANS GROUPE - NOUS CONSULTER

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTILLONS RÉFRIGÉRÉS	NOMBRE DE TIROIRS NEUTRES	COMPATIBILITÉ CONSOLES ⁽¹⁾	PUISANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽²⁾	CONSO. ELEC. ANNUELLE AEC (kWh/an) ⁽²⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
128950	PZSPR+ 820I	2	-	VRS+ 1450	247	5 / A	448	1450x800x1030	5361€
128951	PZSPR+ 830I	3	-	VRS+ 2005			607	2004x800x1030	6607€
128952	PZSPR+ 840I	4	-	VRS+ 2560			726	2560x800x1030	8309€
128953	PZSPR+ 821I	2	6	VRS+ 2005			448	2004x800x1030	8286€
128954	PZSPR+ 831I	3	6	VRS+ 2560			607	2560x800x1030	9906€

⁽¹⁾ Voir p. 117. ⁽²⁾ Calculé suivant la norme EN 16825.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133518	74768570	Jeu de glissières inox en "L" - Prix à l'unité. À commander par paire	13€
106814	74768122	Grille acier plastifié 600x400	14€
106816	74707299	Bac à pâtons en PVC 600x400x70 mm	16€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136108	AF0070	Groupe à gauche	189€
136105	AF0068	Serrure pour porte (prix par porte)	126€
136110	AF0074	Remplacement des pieds par 4 roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm (meubles 2 et 3 portes)	107€
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (incompatible avec éclairage LED)	607€



- Meubles avec console réfrigérée VRS intégrée.
- Construction en Steel PET.
- Dessus en granit avec dosseret arrière et latéral hauteur 230 mm.
- Régulation électronique avec affichage digital de la température.
- Pieds réglables en hauteur.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Barrettes de composition incluses.

- Glissières réglables sur 9 niveaux (pas de 40 mm).
- Bac récupérateur de condensats intégré (sauf modèles sans groupe).
-  Évacuation des condensats par évaporation.
- Équipés de 1 jeu de glissières + 1 grille 600 x 400 par porte.**
- Fluide propre R-290 

+ Meubles à pizza réfrigérés avec console intégrée - MPF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PORTILLONS RÉFRIGÉRÉS	NOMBRE DE TIROIRS NEUTRES	CAPACITÉ BACS CONSOLES	PUISANCE RACCORDEE (W)	CLASSE CLIMATIQUE / ENERGETIQUE ⁽²⁾	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135918	MPF2-1	2	-	5 GN 1/3 (hauteur max. 150 mm)	309	4 / D	1400x800x1465	6935€
135919	MPF25-1	2	5	8 GN 1/3 (hauteur max. 150 mm)			1926x800x1465	9001€
135920	MPF3-1	3	-	8 GN 1/3 (hauteur max. 150 mm)			1926x800x1465	7798€

⁽²⁾ Calculé suivant la norme EN 16825.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133269	74768425	Jeu de glissières inox en "L" - Prix à l'unité. À commander par paire	15€
106814	74768122	Grille acier plastifié 600x400	14€

MEUBLES DE PRÉPARATION RÉFRIGÉRÉS



SPR+LINE
3 PORTES



- Carrosserie et cuve intégralement en acier inox Aisi 304.
- Dégivrage entièrement automatique.
- Bac récupérateur de condensats intégré.
- Évacuation des condensats par évaporation.
- Meubles avec dessus en granit sarde épaisseur 30 mm.
- **Capacité de 7 bacs GN 1/3 réfrigérés (fournis).**
- **Structure en verre.**
- Glissières réglables sur 9 niveaux, pas de 40 mm.

- Équipés de 1 jeu de glissière et d'une grille GN 1/1 ou 600x400 par porte.
- Régulation électronique avec alarme température, 2 niveaux d'hygrométrie et les modes Overcooling et mode Energy Saving.

- Pieds en acier inox 18-10 réglables en hauteur de 14 à 24 cm pour réglage du plan de travail hauteur 850 à 900 mm.
- Fluide propre R-290
- Classe climatique 5.



SPR+LINE avec option bloc 3 tiroirs



Modèles SPRLINE :
froid positif
ventilé +2°/+7°C

Meubles de préparation réfrigérés avec dessus en marbre et bacs GN 1/3 intégrés - SPRINGLINE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE PORTES	CAPACITÉ BACS GN	PUISSEUR ABSORBEE (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132463	SPR+LINE 3 PORTES GN 1/1	3	7x GN 1/3 fournis	247	1723x700x1112	8794€
132511	SPR+LINE 3 PORTES 600-400	3			2006x800x1120	9573€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133517	74768568	Glissière inox anti-basculement en forme de C, GN 1/1. Prix à l'unité. À commander par paire.	9€
133518	74768570	Glissière inox en format de L, 600/400. Prix à l'unité. À commander par paire.	13€
106811	74768000	Grille acier plastifié GN 1/1	13€
106814	74768122	Grille acier plastifié 600x400	14€
132457	71379640	Roulette avec frein en remplacement des pieds pour meubles 700. Prévoir 4 roulettes pour modèles 2 ou 3 portes - prix à l'unité.	43€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136112	AF0080	Dispositif de stérilisation par ozone (pas possible avec éclairage LED)	607€
136110	AF0074	Remplacement des pieds par roulettes diam 120 mm - hauteur totale 160 mm	107€
136108	AF0070	Groupe à gauche	189€
136102	AF0064	Bloc 2 tiroirs GN 1/1 (hauteur utile 2x230 mm) en remplacement d'une porte pour la version GN 1/1 uniquement.	521€
136104	AF0066	Bloc 3 tiroirs GN 1/1 en remplacement d'une porte pour la version GN 1/1 uniquement.	694€



Comment bien choisir le four adapté à votre besoin



	Neapolis	Serie X	Serie S / ICON	Amalfi	Serie P
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✓	✓	✓
	✓	✗	✗	✗	✗
	✓	✗	✓ (Fastbake)	✗	✗
	✗	✓	✓	✗	✓
	✗	✓	✓	✓	✓
	✗	✓	✓	✗	✓
	✗	✓	✓	✗	✗
DÉBIT HORAIRE	 Jusqu'à 240 pizzas heure/chambre Ø 33 cm	 Jusqu'à 102 pizzas heure/chambre Ø 30 cm	 Jusqu'à 280 pizzas heure/chambre Ø 30 cm	 Jusqu'à 180 pizzas heure/chambre Ø 30 cm	 Jusqu'à 240 pizzas heure/chambre Ø 30 cm
STRUCTURE CHAMBRE	Pierre réfractaire biscotto	Pierre réfractaire sablée en sole résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire sablée en sole résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire sablée en voûte et en sole	Pierre réfractaire sablée en sole, résistances apparentes en voûte
TÔLE BOSSÉ	✗	✗	En option	✗	En option
TYPE DE RÉSISTANCES	Résistances dans la pierre réfractaire	Résistances blindées sous la pierre	Résistances blindées sous la pierre	Résistances spirales dans la pierre	Résistances blindées sous la pierre
MONTÉE EN TEMPERATURE	1h45 à 510°C	50 min à 400°C	70 min à 350°C	1h30 à 350°C	70 min à 350°C
TIMER D'ALLUMAGE	✓	✓	✓	✓	✓
CONSOMMATION (kW/h)	 1,6 kW*	 1,13 kW*	 1,3 kW*	 1,9 kW*	 1,9 kW*
	p.122-123	p.124-125	p.126-131	p.132-133	p.134-136

*Consommation formulée à titre indicatif pour 1 kg de pâte.

✓ : adapté pour ce besoin ✗ : non adapté / non disponible

Moretti Forni



	iDeck			serieT CONVEYOR
	iDeck Électronique	iDeck Électromécanique	Convoyeur	
TYPE DE PRODUIT				
Classique	✓	✓	✓	
Romaine	✓	✓	✓	
Napolitaine	✗	✗	✗	
Napolitaine contemporaine	✗	✗	✗	
Plaque	✗	✗	✓	
Pala	✗	✗	✓	
Pâtisserie	✗	✗	✓	
Autres aliments	✓	✗	✓	
DÉBIT HORAIRE	Jusqu'à 135 pizzas heure/chambre Ø 30 cm	Jusqu'à 135 pizzas heure/chambre Ø 30 cm	Jusqu'à 125 pizzas heure/chambre Ø 33 cm	
STRUCTURE CHAMBRE	Pierre réfractaire en sole résistances apparentes en voûte	Pierre réfractaire sablée en sole résistances apparentes en voûte	Souffleurs inférieurs et supérieurs en acier inoxydable, extractible pour le nettoyage	
TÔLE BOSSÉ	✗	✗	✗	
TYPE DE RÉSISTANCES	Résistances sous la pierre	Résistances sous la pierre	✗	
MONTÉE EN TEMPERATURE	40 min à 350°C	40 min à 350°C	15 à 30 min pour 320°C	
TIMER D'ALLUMAGE	✗	✗	✓ (sauf T64)	
CONSOMMATION (kW/h)	⚡⚡⚡⚡ 2,0 kW*	⚡⚡⚡⚡ 2,3 kW*	⚡⚡⚡⚡ à partir de 1,3 kW*	
	p.137-139	p.137-139	p.140-141	

*Consommation formulée à titre indicatif pour 1 kg de pâte.

✓ : adapté pour ce besoin ✗ : non adapté / non disponible



Fours puissants




 La puissance et l'authenticité du four à bois en version électrique



NEAPOLIS



Le four Neapolis incarne l'expertise et le savoir-faire centenaires qui ont fait de la pizza napolitaine une ambassadrice mondiale d'un véritable art de vivre et de manger.

510°C
EN
1H45

**CUISSON
PIZZA
MOINS DE
1 MIN**

Napolitaine



Support de pelles indépendant disponible en accessoires (voir en fin de chapitre).

INFORMATIONS PRODUITS

- Biscotto posés sur sole en pierre réfractaire avec résistances spirales incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole.
- Gestion électronique avec réglage indépendant voûte et sole.
- Température toujours constante, avec une répartition de la chaleur sans égal.
- Optimisation du placement des résistances pour un bon équilibrage thermique et une répartition homogène de la chaleur.
- Technologie cool-around qui permet de toucher la surface externe sans se brûler.
- Éclairage interne.
- Protection inox dans la chambre.
- Hauteur du plateau de cuisson à 128 cm pour un confort optimal (sur étuve).

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Cuisson parfaite

- Chambre de cuisson en pierres réfractaires.
- Sole en "biscotto di Sorrento" interchangeables.
- Résistances "ressort" incorporées dans la pierre de la voûte et de la sole pour une répartition dans la chambre.



Plus de sécurité

- Plateau de travail en granit noir équipé de joints thermiques.
- Isolation de la porte amovible.
- Structure extérieure froide grâce à la technologie Cool-Around®.



Facilité de gestion

- Bandea de commandes dissimulé sous un panneau coulissant.
- Programmation électronique.
- Gestion indépendante de la température voûte et sole.
- Minuterie pré-réglable pour programmer l'allumage.



Ergonomie

- Étuve chauffante à roulettes pour faciliter le déplacement. Elle est livrée avec 6 glissières.

Fours Neapolis

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	CAPACITÉ PIZZAS	POIDS (kg)	PUISSEUR RACCORDEE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138632	NEAPOLIS4	Four avec étuve chauffante	4 (033)	450	12 / 4,4	400 V (Tri+N)	1084x1414x1995	16730€
134099	NEAPOLIS6	Four avec étuve chauffante	6 (033)	525	14,7 / 6,5	400 V (Tri+N)	1084x1786x1995	19242€
130525	NEAPOLIS9	Four avec étuve chauffante	9 (033)	725	21,9 / 6,8	400 V (Tri+N)	1465x1842x1995	23992€
134809	NEAPOLIS6/SSET ⁽¹⁾	Four sans étuve chauffante	6 (033)	400	14,7 / 6,5	400 V (Tri+N)	1084x1786x945	15238€
135389	NEAPOLIS9/SSET ⁽¹⁾	Four sans étuve chauffante	9 (033)	560	21,9 / 6,8	400 V (Tri+N)	1465x1842x945	19066€

⁽¹⁾Four composé d'une base isolante permettant une mise en place personnalisée. Prévoir un support (non fourni).

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
133529	GLISS/NEA	Jeu de glissières	95€
138488	OA001010	Entretoise Neapolis 6 pour une installation du four sans étuve - H 130 mm	309€
138489	OA001020	Entretoise Neapolis 9 pour une installation du four sans étuve - H 130 mm	403€

►Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136490	MO1910	Motorisation de la hotte	1270€
137188	MO2027	Réduction de la puissance installée - limitée à 19,9 kW sur le Neapolis 9	403€

Nos services

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
112752	Accompagnement de notre expert pizza pour la prise en main de votre four	Nous consulter



Four professionnel à foyer ouvert pour cuire tous types de pizzas, le Neapolis est unique.

Pensé pour maximiser les performances, il garantit un résultat efficace et une consommation d'énergie minimale et répond aux établissements habitués à travailler avec un foyer ouvert. Le réglage indépendant des résistances en voûte et en sole et les programmes pré-paramétrés apportent fiabilité, simplicité, performance et polyvalence.

Pizza
DÉCOUVERTE
Eberhardt
Venez tester notre matériel dans nos laboratoires partenaires !
Voir page 112

Fours intelligents

serieX INNOVATION



Des technologies intelligentes et exclusives pour la garantie de cuissons parfaites.



X100E2
présenté sur étuve X100L/80



Toute Activité

Un four adapté aux besoins des pizzerias, mais aussi des restaurants, hôtels, boulangeries / pâtisseries, brasseries / bistro, dark kitchen.



Tout Produit

Conçu pour cuire tout type de préparation parfaitement.



Tout Lieu

45% d'énergie consommée en moins* et des puissances réduites adaptées à toutes les installations électriques.

*par rapport à un serieP.



Tout Chef

Du chef le plus expérimenté, à l'apprenti, tout le monde peut obtenir la cuisson parfaite et régulière !

INFORMATIONS PRODUITS

- Température jusqu'à 400°C, montée en température en 50 min.
- Sole en pierre réfractaire pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Portes personnalisables avec ouverture vers le haut ou vers le bas (en option).
- Portes avec ouverture complète ou partielle.
- Éclairage LED double orientation et protégé.
- Écran tactile couleurs, multilangues avec interface simple à utiliser.
- Programmes mémorisés et personnalisables jusqu'à 6 phases de cuisson.
- Oura motorisé programmable pour l'évacuation des vapeurs.
- Poli miroirs en fond de chambre pour une vue complète du produit en cours de cuisson.
- Hotte réglable en hauteur, adaptable sur 3 niveaux selon l'utilisateur.
- Connexion WIFI.
- Sonde de température 4 points (en option).
- Étuve avec bouton rétro-éclairé en acier brossé, pour un réglage immédiat de la température interne (en accessoire).

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Inclusive Technology™

L'intelligence artificielle exclusive au serieX automatise les cuissages au plus juste en fonction du produit.



Coûts limités

Pensé pour être économique et intelligent, il économise l'énergie* et limite les coûts de fonctionnement en assurant une qualité de cuisson sans le contrôle d'un opérateur.

*-45% par rapport à un four serieP.



Polyvalence de cuisson maximale

Pizza, pain, pâtisserie, gastronomie : il cuite parfaitement tout type de préparation avec ses 4 modes : pré-cuisson, cuisson, remise en température et finition.



Un design emblématique

Finition Steel-X, poignée haute technologie ouvrant totalement ou partiellement les doubles portes, poli miroirs intérieurs, autant de détails qui le rendent aussi intelligent qu'esthétique.

LES INNOVATIONS TECHNOLOGIQUES

AnyChef® Technology

Any Chef™ Technology :

Un ensemble innovant d'algorithme qui adapte automatiquement les paramètres de cuisson idéal en fonction du résultat souhaité. L'expérience de cuisson parfaite et maîtrisée est désormais accessible à tous.



SmartDeck™ :

Plateforme équipée de capteurs spéciaux dans chaque zone autorégulant la chaleur plus de 100 fois par seconde en fonction de la quantité et du type de produit. **Une cuisson parfaite sans intervention de l'opérateur.**



Adaptive BakingTime™:

Temps de cuisson automatiquement ajusté en fonction du produit et de la quantité de chaleur appliquée (*disponible en mode cuisson pizza). Le processus de cuisson est géré par l'algorithme : une fois terminé, un signal sonore indique le bon moment pour sortir le produit du four.



Auto PowerBooster™ :

Le four **détecte la charge** de produit sur chaque zone de surface de cuisson. La technologie active la **réserve de puissance supplémentaire** en cas de charges élevées.



ReadyToGo Timer :

L'**algorithme règle automatiquement la minuterie** de démarrage, en fonction du type de produit sélectionné et de l'heure de service souhaité. Possibilité de régler deux plages d'activation et d'arrêt par jour.



Auto EcoStandby™ :

Fonction intelligente automatique permettant de garder une température de consigne stable en mode veille pour **réduire la consommation énergétique**.



FlexLoad™ :

Le four détermine automatiquement l'emplacement exact du produit, en activant les éléments chauffants dans la zone correspondante. La cuisson s'adapte pour plus d'efficacité et **zéro gaspillage d'énergie**.

ReadyToGo Timer :

L'**algorithme règle automatiquement la minuterie** de démarrage, en fonction du type de produit sélectionné et de l'heure de service souhaité. Possibilité de régler deux plages d'activation et d'arrêt par jour.

Fours X100

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136847	X100E1	1	6 (030) 4 (035) 2 (045)	2	950x730x160	275	Sans étuve : 8,8 kW / 2,4 kWh / 400 V (Tri + N)	1415x1437x784	17500€
136855	X100E2	2	2x6 (030) 2x4 (035) 2x2 (045)	2x2	2x(950x730x160)	435	Sans étuve : 17,6 kW / 4,8 kWh / 400 V (Tri + N)	1415x1437x1144	31393€
136856	X100E3	3	3x6 (030) 3x4 (035) 3x2 (045)	3x2	3x(950x730x160)	596	Sans étuve : 26,4 kW / 6,2 kWh / 400 V (Tri + N)	1415x1437x1505	45287€

Modèle compact X50, disponible sur demande.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
136851	X100L/60	Étuve sur roulettes	X100E	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	4232€
136850	X100L/80			800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	4586€
136854	X100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	X100E	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1153€
136853	X100S/80			800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1153€
136852	X100S/95			950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1153€
137171	X100S/105			1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1153€
123148	OE020610	Jeu de glissières pour étuvés et supports				87€
137169	OA020340	Entretroise hauteur 25 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui				927€

*Nécessite une installation par un professionnel agréé.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136845	MO1911	Motorisation de la hotte	1360€
136846	MO1912	Ouverture de porte de bas en haut (prix par chambre)	445€
137186	MO2025	Sonde de température 4 points connectée au cycle de cuisson	1032€
137187	MO2026	Steamer, vapeur pour favoriser la cuisson de certains produits (prix par chambre)	1919€

Nos services

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
112752	Accompagnement de notre expert pizza pour la prise en main de votre four	Nous consulter

FOURS EVOLUTION

serieS
EVOLUTION



S50E2 présenté sur étuve S50L/80



S120E2 présenté sur étuve S120L/80



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



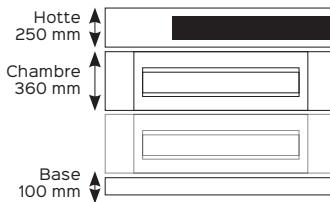
Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.



Support pelles intégré (disponible en accessoire pour étuve).

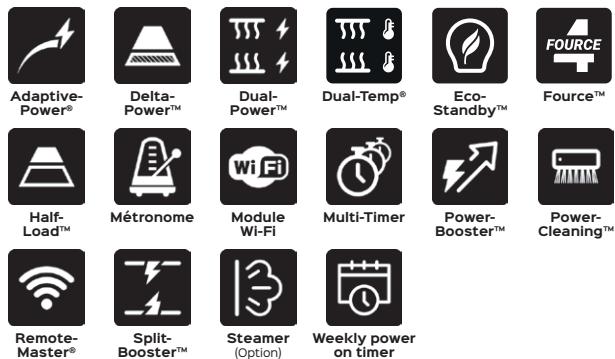


- Chambre de cuisson Multibake de série, en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Consommation énergétique réduite de 35% avec le système FOURCE, par rapport à un four serieP.
- Structure heavy duty robuste pour une longévité à toute épreuve.
- Modèle S50 compact pour les emplacements réduits.



Les fours modulaires serieS sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre):



CHAMBRES DE CUISSON SPÉCIFIQUES

(voir p. 130-131)

Fours S50

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS NET (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133948	S50E1	1	2 (035) 1 (045)	1	475x725	160	5,1 / 1,5 / 400 V(Tri+N)	890x1443x710	9426€
133949	S50E2	2	2x2 (035) 2x1 (045)	2x1	475x725	160	2x(5,1 / 1,5 / 400 V(Tri+N))	890x1443x1070	17206€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION HAUTEUR (mm)	CARACTÉRISTIQUE	PRIX H.T.
	133953	S50/L60	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 6 jeux de glissière	2032€
	133954	S50/L80	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissière	2131€
	133952	S50/S105	Support ouvert sur roulettes sans glissière	1050	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	888€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours S100E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
123076	S100E1	1	6 (030) 4 (035) 2 (045)	2	950x735x160	234	9 / 2,7 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x710	11092€
122690	S100E2	2	2x6 (030) 2x4 (035) 2x2 (045)	2x2	2x(950x735x160)	385	2x (9 / 2,7 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1070	20156€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	123164	S100L/60	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	2984€
	122691	S100L/80		800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3235€
	123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1081€
	123088	S100S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1081€
	123090	S100S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1081€
	137172	S100S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1081€
	123148	OE020610	Jeu de glissières pour étuvées et supports			87€
	135390	OA020150	Entretoise hauteur 25 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			772€

*Nécessite une installation par un professionnel agréé.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours S105E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132404	S105E1	1	12 (030) 8 (035) 5 (045)	4	950x1265x160	360	13,2 / 4 / 400 V (Tri+N)	1365x1973x710	12407€
132405	S105E2	2	2x12 (030) 2x8 (035) 2x5 (045)	2x4	2x(950x1265x160)	591	2x (13,2 / 4 / 400 V (Tri+N))	1365x1973x1070	22553€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	132406	S105L/60	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	3205€
	132407	S105L/80		800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3458€
	132408	S105S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1177€
	132409	S105S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1177€
	132410	S105S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1177€
	137173	S105S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1177€
	133657	OE021840	Jeu de glissières pour étuves et supports			87€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours S120E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
123077	S120E1	1	8 (030) 6 (035) 3 (045)	3	1245x735x160	270	12 / 3,6 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x710	11835€
123079	S120E2	2	2x8 (030) 2x6 (035) 2x3 (045)	2x3	2x(1245x735x160)	441	2x (12 / 3,6 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1070	21515€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	123165	S120L/60	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	3061€
	123085	S120L/80		800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3293€
	123091	S120S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1120€
	123092	S120S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1120€
	123093	S120S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1120€
	136622	S120S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1120€
	123149	OE020640	Jeu de glissières pour étuves et supports.			87€
	137170	OA020160	Entretoise hauteur 25 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			830€

*Nécessite une installation par un professionnel agréé.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours S125E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
126296	S125E1	1	16 (030) 10 (035) 6 (045)	6	1245x1265x160	385	17,3 / 5,2 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x710	13305€
126297	S125E2	2	2x8 (030) 2x6 (035) 2x3 (045)	2x6	2x(1245x1265x160)	629	2x (17,3 / 5,2 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1070	24212€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	126298	S125L/60	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 6 jeux de glissières	3426€
	126299	S125L/80		800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en accessoires)	3688€
	126300	S125S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	1245€
	126301	S125S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	1245€
	126302	S125S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1245€
	137174	S125S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	1245€
	126820	OE020860	Jeu de glissières pour supports.			87€
	126821	OE020870	Jeu de glissières pour étuves.			87€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (sauf pour S50) (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136322	MO1904	Motorisation de la hotte.	1058€
136431	MO1905	Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire (possibilité de combiner plusieurs chambres sur Multibake).	Sans supplément
136427	MO0901	Ouverture de porte de bas en haut	392€
136323	MO0902	Réduction de la puissance installée de 20% en conservant la puissance disponible à l'utilisation - FORCE (prix par chambre).	1842€





Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



Commandes électroniques avec affichage par écran couleur LCD.



Ouverture de porte par le bas disponible en option.

S100E2 ICON - ETVR

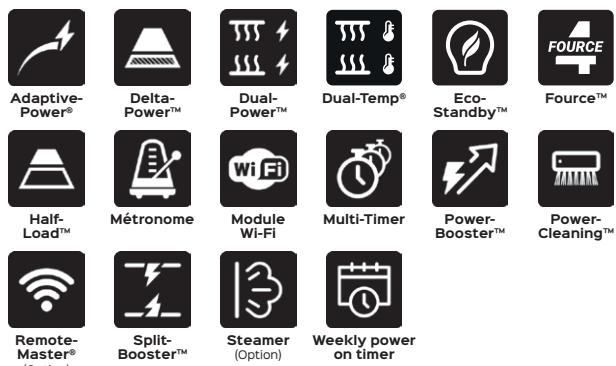


- Design industriel.
- Chambre Multibake de série. Multiples possibilités de personnalisation : chambres spécifiques, 2 tailles de chambre, ouverture de porte par le bas.
- Aspiration de la hotte améliorée de 32%.
- Vitres affinées par un panneau frontal type "combat".
- Consommation énergétique réduite de 35% en étant 20% plus rapide par rapport à un four serieP.
- Commandes électroniques avec écran tactile.
- 100 programmes personnalisables.
- Multi-Timer pour gérer 2 allumages/jour sur 5 jours.
- 4 différentes dimensions pour des capacités de 6 à 16 pizzas de Ø30 cm.

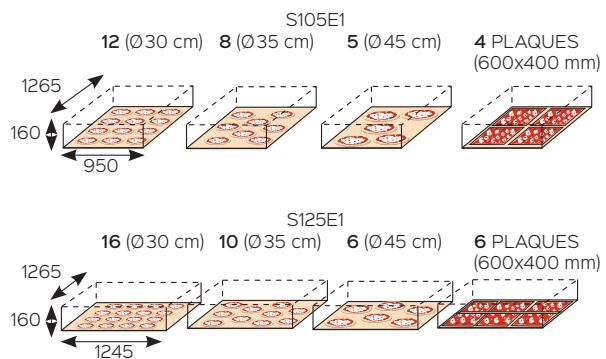
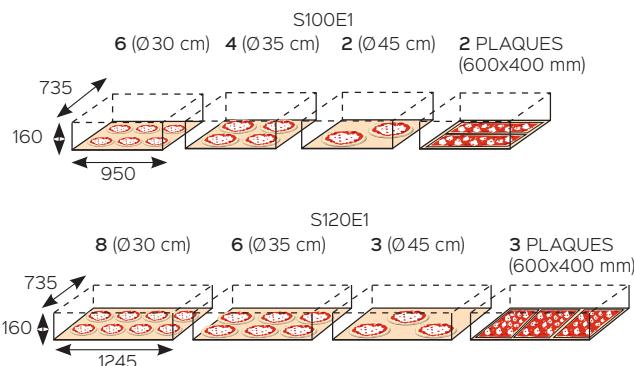
CHAMBRES DE CUISSON SPÉCIFIQUES

(voir p. 130-131)

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE



Fours Serie S Icon - 1 chambre

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133270	S100E1 Icon	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	2	950x735x160	218	9 / 2,7 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x785	12852€
133271	S105E1 Icon	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	4	950x1265x160	337	13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N)	1365x1973x785	14178€
133272	S120E1 Icon	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	3	1245x735x160	252	12 / 3,5 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x785	13614€
133273	S125E1 Icon	16 (Ø30) 9 (Ø35) 6 (Ø45)	6	1245x1265x160	359	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x1145	15117€

Fours Serie S Icon - 1 chambre sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133554	S100E1 Icon - ETVR	6 (Ø30) 4 (Ø35) 2 (Ø45)	2	950x735x160	353	9 / 2,7 / 400 V (Tri+N)	1365x1443x1585	15492€
132397	S105E1 Icon - ETVR	12 (Ø30) 8 (Ø35) 5 (Ø45)	4	950x1265x160	525	13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N)	1365x1973x1585	16995€
132398	S120E1 Icon - ETVR	8 (Ø30) 6 (Ø35) 3 (Ø45)	3	1245x735x160	395	12 / 3,5 / 400 V (Tri+N)	1660x1443x1585	16321€
132399	S125E1 Icon - ETVR	16 (Ø30) 9 (Ø35) 6 (Ø45)	6	1245x1265x160	588	17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N)	1660x1973x1585	18133€



Fours Serie S Icon - 2 chambres

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133274	S100E2 Icon	2x6 (030) 2x4 (035) 2x2 (045)	2x2	950x735x160	367	2x (9 / 2,7 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1145	22963€
133275	S105E2 Icon	2x12 (030) 2x8 (035) 2x5 (045)	2x4	950x1265x160	568	2x (13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N))	1365x1973x1145	25382€
133276	S120E2 Icon	2x8 (030) 2x6 (035) 2x3 (045)	2x3	1245x735x160	423	2x (12 / 3,5 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1145	24344€
133277	S125E2 Icon	2x16 (030) 2x10 (035) 2x6 (045)	2x6	1245x1265x160	603	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x785	27084€

Fours Serie S Icon - 2 chambres sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133555	S100E2 Icon - ETVR	2x6 (030) 2x4 (035) 2x2 (045)	2x2	950x735x160	502	2x (9 / 2,7 / 400 V (Tri+N))	1365x1443x1945	25603€
132400	S105E2 Icon - ETVR	2x12 (030) 2x8 (035) 2x5 (045)	2x4	950x1265x160	756	2x (13,2 / 3,9 / 400 V (Tri+N))	1365x1973x1945	28200€
132401	S120E2 Icon - ETVR	2x8 (030) 2x6 (035) 2x3 (045)	2x3	1245x735x160	566	2x (12 / 3,5 / 400 V (Tri+N))	1660x1443x1945	27051€
132402	S125E2 Icon - ETVR	2x16 (030) 2x10 (035) 2x6 (045)	2x6	1245x1265x160	832	2 x (17,3 / 5,1 / 400 V (Tri+N))	1660x1973x1945	30100€

Fours Serie S Icon - 2 chambres entièrement réfractaires Stonebake sur étuve

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133725	S100E2-IC/ETVR/2CR	2x6 (030) 2x4 (035) 2x2 (045)	2x2	950x735x160	544	2x (9 / 2,7 / 400)	1365x1443x1945	27946€
133564	S120E2-IC/ETVR/2CR	2x8 (030) 2x6 (035) 2x3 (045)	2x3	1245x735x160	627	2x (12 / 3,5 / 400)	1660x1443x1945	29883€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	123125	SPPELLE	Support pour pelles pour étuve			S100E/S120E	232€
	133658	SPPELLES105	Support pour pelles pour étuve			S105E/S125E	232€
	123087	S100S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	S105E	1081€
	123088	S100S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	S105E	1081€
	123090	S100S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S105E	1081€
	137172	S100S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S105E	1081€
	132408	S105S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	S105E	1177€
	132409	S105S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	S105E	1177€
	132410	S105S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S105E	1177€
	137173	S105S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S105E	1177€
	123091	S120S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	S120E	1120€
	123092	S120S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	S120E	1120€
	123093	S120S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S120E	1120€
	136622	S120S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S120E	1120€
	126300	S125S/60	Support ouvert sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 8 jeux de glissières en accessoires	S125E	1245€
	126301	S125S/80		800	Possibilité 12 jeux de glissières en accessoires	S125E	1245€
	126302	S125S/95		950	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S125E	1245€
	137174	S125S/105		1050	Possibilité 16 jeux de glissières en accessoires	S125E	1245€
	137169	OA020340	Entretoise hauteur 25 cm pour S100ICON à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			S100ICON	927€
	134615	OA020350	Entretoise hauteur 25 pour S120ICON à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			S120ICON	984€

*Nécessite une installation par un professionnel agréé.

► Pour les supports se référer aux références du sérieS en pages 126-127.

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136322	MO1904	Motorisation de la hotte.	1058€
136431	MO1905	Sole en tôle bossée au lieu de réfractaire (possibilité de combiner plusieurs chambres sur Multibake).	Sans supplément
136427	MO0901	Ouverture de porte de bas en haut (prix par chambre)	392€
136323	MO0902	Réduction de la puissance installée de 20% en conservant la puissance disponible à l'utilisation - FOURCE (prix par chambre).	1842€

Chambres de cuisson spécifiques

serieS **serieS** - ICON
EVOLUTION EVOLUTION

DIFFÉRENTS CHOIX DE CHAMBRE POUR UNE ADAPTABILITÉ ET UNE POLYVALENCE HORS NORMES !

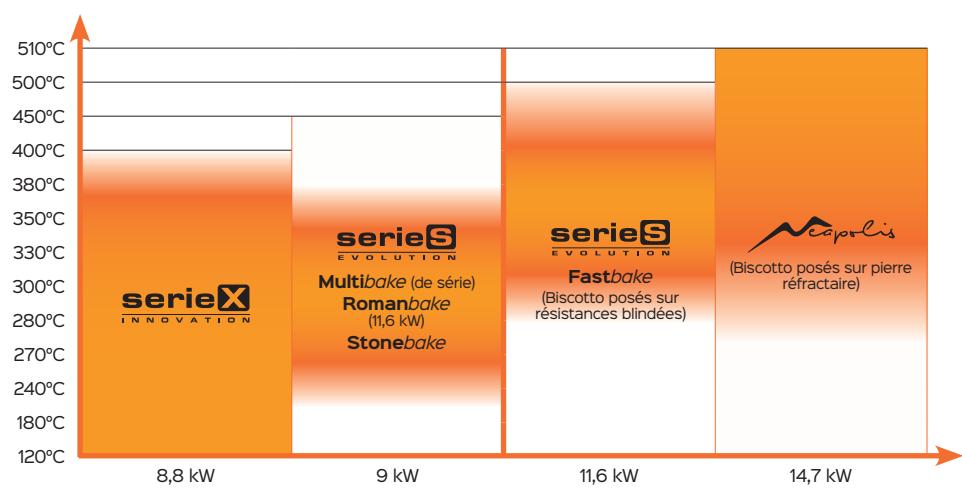


Le serieS peut-être personnalisé dans le moindre détail en choisissant le design, les dimensions, le nombre et le type de chambre.

Qualité de cuisson parfaite pour tout type de pizza, de la pizza napolitaine contemporaine, à la pala ou la pizza plaque, ce four polyvalent permet de cuire deux ou trois types de pizza différentes selon le type de chambres choisies.

COMMENT CHOISIR LE FOUR ET LES CHAMBRES MORETTI FORNI ADAPTÉS À VOTRE BESOIN

-  Pizza napolitaine ⏰ 1'00"
-  Pizza napolitaine contemporaine ⏰ 2'30"
-  Pizza classique ⏰ 3'30"
-  Pizza Pala (à la pelle)
-  Pizza plaque (in teglia)
-  Pâtisserie



Le schéma se réfère aux modèles: serieS-S100E, serieX-X100E et Neapolis.

DE QUELLES CHAMBRES AVEZ-VOUS BESOIN ?



Fastbake

- Biscotto posés sur résistances blindées positionnées en sole, résistances blindées en voûte.
- Augmentation de la productivité de 25%** par rapport à la chambre Multibake de série.
- Plus de polyvalence pour une adaptabilité à tout type de préparation.
- Une adaptabilité qui permet l'usage d'un four unique avec un encombrement réduit.
- Hauteur 15 cm. Disponible pour les modèles S50 - S100 - S105.

Pour la pizza Napolitaine contemporaine

500 DEGRÈS

CUISSON EN 2'30"

CHAMBRE BISCOTTO



Découvrir la chambre Fastbake en vidéo

S100E2 - 2 chambres : 1 chambre Multibake et 1 chambre Fastbake

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEUR RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137183	S100E2/F+M	classique	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	2x2	950x735x160 / 950x735x150	385	9/2,7/400V (Tri+N) / 11,6/3,5/400V (Tri+N)	1365x1443x1070	21099€
137184	S100E2-IC/ETV/F+M	icon+étuve	2x6 (Ø30) 2x4 (Ø35) 2x2 (Ø45)	2x2	950x735x160 / 950x735x150	385	9/2,7/400V (Tri+N) / 11,6/3,5/400V (Tri+N)	1365x1443x1945	26546€



Multibake (de série)

Livrée de série pour un usage standard et polyvalent

- Sole en pierre réfractaire de série, tôle embossée sur demande.
- Hauteur 16 cm de série ou 30 cm sur demande.



Stonebake

Pour la pizza classique et les garnitures délicates

- Entièrement en pierre réfractaire** pour une parfaite distribution de la chaleur.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.
- Hauteur 16 cm.



Romanbake

Pour la pizza plaque

- Résistances renforcées** pour obtenir la juste puissance, avec pic de puissance en cas de production accrue.
- Sole en pierre réfractaire.
- Hauteur 16 cm.

Nos préconisations :

- Les chambres qui travaillent avec une température plus élevée se positionnent en haut (exemple : Fastbake).
- Les chambres avec une hauteur plus grande (30 cm) se positionnent en bas.
- Les chambres qui permettent de préparer des pizzas plaque se positionnent en bas pour plus de praticité.

IL EST POSSIBLE DE COMBINER JUSQU'À 3 TYPES DE CHAMBRE (nous consulter en cas de chambre supplémentaire)

HAUTEUR		S50 / S50 ICON	S100 / S100 ICON	S105 / S105 ICON	S120 / S120 ICON	S125 / S125 ICON
Multibake	16 cm	CODE OPTION	De série	De série	De série	De série
		PRIX HT				
		PIUSSANCE RACCORDÉE	5,1 kW	9 kW	13,2 kW	12 kW
	30 cm	CODE OPTION	137064	137065	137066	137067
		PRIX HT	484€	539€	539€	595€
		PIUSSANCE RACCORDÉE	5,1 kW	9 kW	13,2 kW	12 kW
Stonebake	16 cm	CODE OPTION	137059	137060	137061	137062
		PRIX HT	941€	1172€	1416€	1416€
		PIUSSANCE RACCORDÉE	5,1 kW	9 kW	13,2 kW	12 kW
Romanbake	16 cm	CODE OPTION	137074	137075	137076	137077
		PRIX HT	410€	410€	410€	410€
		PIUSSANCE RACCORDÉE	6 kW	11,6 kW	17,1 kW	14,2 kW
Fastbake	15 cm	CODE OPTION	137079	137080	137081	X
		PRIX HT	587€	943€	1063€	X
		PIUSSANCE RACCORDÉE	6 kW	11,6 kW	17,1 kW	X

Coût additionnel pour une configuration personnalisée, sur la base du tarif standard. Prix par chambre.

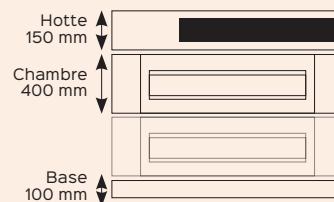
Disponibilités Stocks en un coup d'œil sur eberhardt-pro.fr

FOURS TRADITIONNELS serieP - AMALFI



AMALFI 2 B/P présenté sur étuve AHL/80 B avec option poignées toute largeur

TOUT
REFRAC
TAIRE



Les fours modulaires serieP AMALFI sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation.
À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

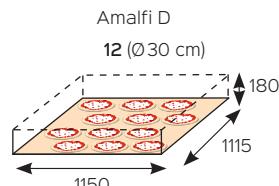
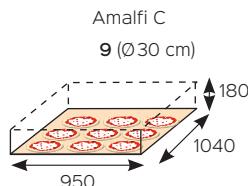
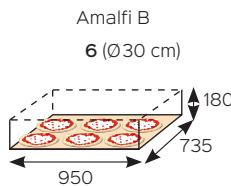
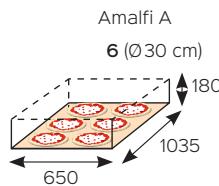


- Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson et une inertie optimale.
- Résistances spirales incorporées dans la pierre en voûte et en sole.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre):



CAPACITÉ PAR DIMENSIONS INTÉRIEURES DE CHAMBRE



Fours SerieP AMALFI A

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113192	AMALFI 1 A/P	1	6 (Ø30) 2 (Ø45)	2	650x1035x180	222	7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N)	1020x1650x650	10682€
113195	AMALFI 2 A/P	2	6x2 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x2	2x(650x1035x180)	378	2x (7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N))	1020x1650x1050	19224€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32579	AHL/80 A	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 4 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	3635€
	113420	AMALFIS/60A	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1161€
	113421	AMALFIS/80A		800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1161€
	113422	AMALFIS/95A		950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1161€
	129887	OA060300	Jeu de glissières pour étuvés et supports			95€
	137160	OA040300	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			422€

*Nécessite une installation par un professionnel agréé.

►Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136304	MO1897	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1227€
136308	MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre)	298€
136309	MO1902	Poignée toute largeur (prix par chambre)	340€

Fours SerieP AMALFI B

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSO MÉDIANE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113193	AMALFI 1 B/P	1	6 (030) 2 (045)	2	950x735x180	224	7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N)	1320x1350x650	10931€
113196	AMALFI 2 B/P	2	6x2 (030) 2x2 (045)	2x2	2x(950x735x180)	379	2x (7,1 / 3,6 / 400 V (Tri+N))	1320x1350x1050	19696€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32580	AHL/80 B	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 8 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3662€
	113423	AMALFIS/60B	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1246€
	113424	AMALFIS/80B		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1246€
	113425	AMALFIS/95B		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1246€
	102456	OA60400	Jeu de glissières pour étuvettes et supports			95€
	126241	OA040400	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			433€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136305	MO1898	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1228€
136308	MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre)	298€
136310	MO1903	Poignée toute largeur (prix par chambre)	427€

Fours SerieP AMALFI C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSO MÉDIANE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113194	AMALFI 1 C/P	1	9 (030) 4 (045)	3	950x1040x180	273	9,6 / 4,8 / 400 V (Tri+N)	1320x1650x650	11690€
113197	AMALFI 2 C/P	2	9x2 (030) 4x2 (045)	2x3	2x(950x1040x180)	466	2x (9,6 / 4,8 / 400 V (Tri+N))	1320x1650x1050	21080€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32581	AHL/80C	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 8 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3806€
	113426	AMALFIS/60C	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1288€
	113427	AMALFIS/80C		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1288€
	113428	AMALFIS/95C		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1288€
	102455	OA60300	Jeu de glissières pour étuvettes et supports			95€
	137161	OA040500	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			443€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136306	MO1899	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1189€
136308	MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre)	298€
136310	MO1903	Poignée toute largeur (prix par chambre)	427€

Fours SerieP AMALFI D

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSO MÉDIANE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
119333	AMALFI 1 D/P	1	12 (030) 5 (045)	3	1150x1115x180	354	12,6 / 6,3 / 400 V (Tri+N)	1520x1732x650	13684€
119335	AMALFI 2 D/P	2	12x2 (030) 5x2 (045)	2x4	2x(1150x1115x180)	606	2x (12,6 / 6,3 / 400 V (Tri+N))	1520x1732x1050	24638€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	119339	AHL/80 D	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 16 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	4554€
	119341	AMALFIS/60D	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1478€
	119342	AMALFIS/80D		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1478€
	119343	AMALFIS/95D		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1478€
	119346	OA000340	Jeu de glissières pour étuvettes et supports			95€
	137162	OA000330	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			528€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

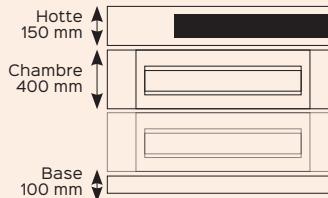
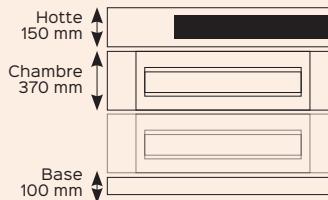
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136307	MO1900	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1175€
136308	MO1901	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre)	298€
136310	MO1903	Poignée toute largeur (prix par chambre)	427€



Résistances blindées inox incoloy positionnées en voûte et sous la sole.



PI20E2-B présenté sur étuve RHL/80 C



Les fours modulaires serieP P60E/P80E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.

Les fours modulaires serieP P120E sont livrés avec la hotte et la base nécessaire à l'isolation. À la livraison, ces éléments sont conditionnés ensemble mais séparables pour faciliter l'installation.



- Chambre de cuisson en tôle aluminée pour une conduction thermique optimale.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.**
- Optimisation de la taille de la chambre de cuisson pour les plaques 600x400.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre):



Fours P60E - A

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113201	P60E1-A	1	4 (030) 1 (045)	2	605x830x180	177	7,9 / 4 / 400 V (Tri+N)	970x1541x720	7507€
113203	P60E2-A	2	2x4 (030) 2x1(045)	2x2	2x(605x830x180)	303	2x (7,9 / 4 / 400 V (Tri+N))	970x1541x1090	13309€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32585	MHL/60 A Z	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 2 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	2440€
	32588	MHL/80 A Z		800		2726€
	32477	P60-S/60 A	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1087€
	32480	P60-S/80 A		800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1087€
	32483	P60-S/95 A		950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1087€
	102457	OE161200	Jeu de glissières pour étuvés et supports			95€
	129043	OE140300	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			422€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136430	MO1887	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1183€
136311	MO1888	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre).	283€
136312	MO1889	Poignée toute largeur (prix par chambre)	323€

Fours P80E - C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113202	P80E1-C	1	9 (030) 3 (045)	4	805x1250x180	211	11 / 5,5 / 400 V (Tri+N)	1170x1941x720	8441€
113204	P80E2-C	2	2x9 (030) 2x3 (045)	2x4	2x(805x1250x180)	347	2x (11 / 5,5 / 400 V (Tri+N))	1170x1941x1090	14915€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32587	MHL/60 C Z	Étuve sur roulettes	600	Fournie avec 4 jeux de glissières (possibilité 1 jeu supplémentaire en option)	2826€
	32590	MHL/80 C Z		800		3013€
	32479	P80-S/60 C	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 3 jeux de glissières en option	1130€
	32482	P80-S/80 C		800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	1130€
	32485	P80-S/95 C		950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1130€
	102458	OE161300	Jeu de glissières pour étuvés et supports			95€
	137163	OE140500	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			443€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136430	MO1887	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1183€
136311	MO1888	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes (prix par chambre).	283€
136312	MO1890	Poignée toute largeur (prix par chambre)	405€

Fours P120E - A

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113207	P120E1-A	1	8 (Ø30) 2 (Ø45)	3	1245x650x180	237	8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N)	1610x1279x750	9760€
113210	P120E2-A	2	2x8 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x3	2x(1245x650x180)	398	2x (8,6 / 4,3 / 400 V (Tri+N))	1610x1279x1150	17666€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32601	RHL/80 A	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissières et possibilité 4 jeux supplémentaires en option	3137€
	32503	P120-S/60 A	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1109€
	32506	P120-S/80 A		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1109€
	32509	P120-S/95 A		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1109€
	102459	OE260600	Jeu de glissières pour étuvées et supports			95€
	137164	OE240300	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			433€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136314	MO1891	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1143€

Fours P120E - B

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113208	P120E1-B	1	11 (Ø30) 2 (Ø45)	4	1245x850x180	272	9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N)	1610x1479x750	10383€
113211	P120E2-B	2	2x11 (Ø30) 2x2 (Ø45)	2x4	2x(1245x850x180)	455	2x (9,3 / 4,7 / 400 V (Tri+N))	1610x1479x1150	18799€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32602	RHL/80 B	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissières et possibilité 4 jeux supplémentaires en option	3498€
	32504	P120-S/60 B	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1119€
	32507	P120-S/80 B		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1119€
	32510	P120-S/95 B		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1119€
	102461	OE260700	Jeu de glissières pour étuvées et supports			95€
	137165	OE240400	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			454€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136315	MO1885	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1133€

Fours P120E - C

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600X400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉ (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113209	P120E1-C	1	16 (Ø30) 6 (Ø45)	6	1245x1300x180	346	15,5 / 7,8 / 400 V (Tri+N)	1610x1879x750	11479€
113212	P120E2-C	2	2x16 (Ø30) 2x6 (Ø45)	2x6	2x(1245x1300x180)	581	2x (15,5 / 7,8 / 400 V (Tri+N))	1610x1879x1150	20878€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	32603	RHL/80 C	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissières et possibilité 4 jeux supplémentaires en option	3859€
	32505	P120-S/60 C	Support sur roulettes sans glissière	600	Possibilité 6 jeux de glissières en option	1161€
	32508	P120-S/80 C		800	Possibilité 10 jeux de glissières en option	1161€
	32511	P120-S/95 C		950	Possibilité 12 jeux de glissières en option	1161€
	102462	OE260800	Jeu de glissières pour étuvées et supports			95€
	137166	OE240500	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			507€

*Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136316	MO1886	Hotte canalisée et motorisée 500m³/h - 1200tr/min. - 100 W - 230 V (Mono)	1140€
136317	MO1892	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes P120 (prix par chambre).	283€
136319	MO1893	Poignée toute largeur P120 (prix par chambre / 2 poignées par chambre).	573€



P110G B2 présenté sur étuve P110L/80-B avec option poignées toute largeur



Version gaz



Moufle en tôle aluminée haute densité avec sole en pierre réfractaire sablée.



- Brûleur inox micro-perforé avec allumage et contrôle électronique de sécurité.
- Surface de cuisson : 2 couches de brique réfractaire.
- Montée en température à 350°C en 35 minutes.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :**Fours P110G - A**

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113235	P110G A1	1	6 (030) 2 (050)	2	1100x738x180	237	21 / 2,58 / 230 V (Mono)	1470x1450x640	9238€
113237	P110G A2	2	2x6 (030) 2x2 (050)	4	2x(1100x738x180)	425	2x (21 / 2,58 / 230 V (Mono))	1470x1450x1130	17106€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	102216	P110L/80-A	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en option.)	3125€
	113429	P110-S/80-A	Support sur roulettes sans glissière	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	760€
	113430	P110-S/95-A		950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	760€
	102465	OA450400	Jeu de glissières pour étuvées et supports			95€
	137167	OA430000	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			443€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136320	MO1894	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes P110 (prix par chambre).	274€
136321	MO1895	Poignée toute largeur P110G (prix par chambre)	398€

Fours P110G - B

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	CAPACITÉ PIZZAS	CAPACITÉ PLAQUES 600x400	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSE RACCORDEÉE (kW)/CONSUMMATION MOYENNE (kWh)/TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113236	P110G B1	1	9 (030) 4 (050)	4	1102x1100x180	313	29 / 3,56 / 230 V (Mono)	1472x1850x640	10794€
113238	P110G B2	2	2x9 (030) 2x4 (050)	8	2x(1102x1100x180)	570	2x (29 / 3,56 / 230 V (Mono))	1472x1850x1130	20131€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (hauteur mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	102389	P110L/80-B	Étuve sur roulettes	800	Fournie avec 6 jeux de glissières (possibilité 4 jeux supplémentaires en option.)	3449€
	113431	P110-S/80-B	Support sur roulettes sans glissière	800	Possibilité 5 jeux de glissières en option	802€
	113432	P110-S/95-B		950	Possibilité 6 jeux de glissières en option	802€
	102466	OA450500	Jeu de glissières pour étuvées et supports			95€
	137168	OA430100	Entretoise hauteur 30 cm à placer entre l'étuve et les roues* ou directement comme base d'appui			486€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136320	MO1894	Heavy Duty Pack - Kit de protections internes et externes P110 (prix par chambre).	274€
136321	MO1895	Poignée toute largeur P110G (prix par chambre)	398€



ID-D 105.65 présenté sur étuve L/105.65-100/1 avec hotte OKO10090



Gestion indépendante des puissances en voûte et en sole.



ID PD 60.60 présenté sur support PT 60.60-1 avec HOTTE OK170000



Régulation indépendante voûte et sole à commandes électromécaniques.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.
- Contrôle continu de la température pour un écart garanti de + ou - 2° C par rapport à la température de consigne.**

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



Dual-Power™

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

- Portes avec poignée inox toute largeur et assistées par ressort pour un meilleur confort de manipulation.
- Sole en pierre réfractaire sablée pour garantir une parfaite distribution de la chaleur sur toute la surface.
- Montée en température à 350°C en 40 minutes.**

Fours iDeck - 60.60

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	COMMANDES	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
114287	ID-M 60.60	1	électroniques	4 (Ø30)	614x660x140	80	4,2 / 2	400 V (Tri+N)	850x920x390	3162€
114288	ID-D 60.60	2	électroniques	2x4 (Ø30)	2x(614x660x140)	133	2x(4,2 / 2)	400 V (Tri+N)	850x920x688	5262€
113183	ID PM 60.60	1	électromécaniques	4 (Ø30)	614x660x140	80	4,2 / 2	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x390	2745€
113184	ID PD 60.60	2	électromécaniques	2x4 (Ø30)	2x(614x660x140)	133	2x(4,2 / 2)	400 V (Tri+N) / 230 V (Mono)	850x920x688	4361€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	113627	OK170000	Hotte non motorisée	850x1075x150		415€
	133979	OK011040	Hotte motorisée	850x1075x150		1609€
	32433	L/60.60-70	Étuve sur roulettes	Haut. 700	Fournie avec 3 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2189€
	32434	L/60.60-100		Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2408€
	32421	S/60.60-90	Support sans glissière	850x840x900	Livré démonté	605€
	109069	PT 60.60-100	Support avec roulettes	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1421€
	104774	OK180000	Kit de superposition	850x840x100		163€
	32526	OK180100	Jeu de 4 roulettes pour supports four			270€
	32525	GLISSIPIZZY60	Jeu de glissières pour étuvés et supports			116€

► Autres accessoires en fin de chapitre.



FOURS ESSENTIEL iDeck

Fours iDeck - 72.72

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	COMMANDES	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
121861	ID-M 72.72	1	électroniques	4 (035)	720x720x140	105	6 / 3	400 V (Tri+N)	988x1082x363	3705€
121862	ID-D 72.72	2	électroniques	2x4 (035)	2x(720x720x140)	190	2x(6 / 3)	400 V (Tri+N)	988x1082x760	5890€
121859	ID PM 72.72	1	électromécaniques	4 (035)	720x720x140	105	6 / 3	400 V (Tri+N)	988x1082x363	3484€
121860	ID PD 72.72	2	électromécaniques	2x4 (035)	2x(720x720x140)	190	2x(6 / 3)	400 V (Tri+N)	988x1082x760	5590€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	121867	OKO11240	Hotte non motorisée	988x1282x150		579€
	133980	OKO11320	Hotte motorisée	988x1282x150		1760€
	121863	L/72.72-100	Étuve sur roulettes	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2577€
	121865	S/72.72-90	Support sans glissière	988x947x900	Livré démonté	603€
	121866	PT 72.72-100	Support avec roulettes.	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 5 jeux de glissières.	1468€
	32526	OK180100	Jeu de 4 roulettes pour supports four			270€
	123465	OE020320	Jeu de glissières pour étuves et supports			112€
	123697	OKO11330	Kit de superposition	988x947x100		322€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours iDeck - 65.105

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	COMMANDES	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
114289	ID-M 65.105	1	électroniques	6 (030)	660x1056x140	118	7,7 / 3,8	400 V (Tri+N)	924x1425x390	4673€
114290	ID-D 65.105	2	électroniques	2x6 (030)	2x(660x1056x140)	208	2x(7,7 / 3,8)	400 V (Tri+N)	924x1425x660	7417€
113185	ID PM 65.105	1	électromécaniques	6 (030)	660x1056x140	118	7,7 / 3,8	400 V (Tri+N)	924x1425x390	3881€
113186	ID PD 65.105	2	électromécaniques	2x6 (030)	2x(660x1056x140)	208	2x(7,7 / 3,8)	400 V (Tri+N)	924x1425x660	6425€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	113628	OKO10350	Hotte non motorisée	924x1625x150		760€
	133981	OKO11010	Hotte motorisée	924x1625x150		1919€
	32435	L/65.105-100	Étuve sur roulettes	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	2833€
	32422	S/65.105-90	Support sans glissière	920x1285x900		644€
	109072	PT 65.105-100	Support avec roulettes.	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 3 jeux de glissières.	1262€
	104778	OKO10700	Kit de superposition	924x1290x100		45€
	32526	OK180100	Jeu de 4 roulettes pour supports four.			270€
	129887	OA060300	Jeu de glissières pour étuves et supports.			95€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours iDeck - 105.65

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	COMMANDES	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
114291	ID-M 105.65	1	électroniques	6 (Ø30)	1056x660x140	123	8,2 / 4,1	400 V (Tri+N)	1320x1025x363	4908€
114292	ID-D 105.65	2	électroniques	2x6 (Ø30)	2x(1056x660x140)	210	2x(8,2 / 4,1)	400 V (Tri+N)	1320x1025x660	8270€
113187	ID PM 105.65	1	électromécaniques	6 (Ø30)	1056x660x140	123	8,2 / 4,1	400 V (Tri+N)	1320x1025x363	4239€
113188	ID PD 105.65	2	électromécaniques	2x6 (Ø30)	2x(1056x660x140)	210	2x(8,2 / 4,1)	400 V (Tri+N)	1320x1025x660	6773€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	109779	OK010090	Hotte non motorisée	1320x1225x150		760€
	133982	OK011020	Hotte motorisée	1320x1225x150		1983€
	105098	L/105.65-100	Étuve sur roulettes	Haut. 1000	Fournie avec 5 jeux de glissières (possibilité 2 jeux supplémentaires en option)	3052€
	105099	S/105.65-90	Support sans glissière	1316x885x900	Livré démonté	644€
	109070	PT 105.65-100	Support avec roulettes.	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1610€
	126209	OK010100	Kit de superposition	1320x890x100		451€
	32526	OK180100	Jeu de 4 roulettes pour supports four.			270€
	125767	OK010080	Jeu de glissières pour étuvettes et supports.			116€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

Fours iDeck - 105.105

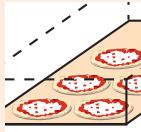
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRES	COMMANDES	CAPACITÉ PIZZAS	DIMENSIONS INTÉRIEURES CHAMBRE (mm)	POIDS (kg)	PUISSEANCE RACCORDEÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE (kWh)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
123015	ID-M 105.105	1	électroniques	9 (Ø30)	1056x1056x140	164	11,6 / 5,8	400 V (Tri+N)	1320x1425x363	6589€
123016	ID-D 105.105	2	électroniques	2x9 (Ø30)	2x(1056x1056x140)	282	2x(11,6 / 5,8)	400 V (Tri+N)	1320x1425x760	11200€
113189	ID PM 105.105	1	électromécaniques	9 (Ø30)	1056x1056x140	164	11,6 / 5,8	400 V (Tri+N)	1320x1425x363	5170€
113190	ID PD 105.105	2	électromécaniques	2x9 (Ø30)	2x(1056x1056x140)	282	2x(11,6 / 5,8)	400 V (Tri+N)	1320x1425x760	8517€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	113629	OK010360	Hotte non motorisée	1320x1625x150		927€
	133983	OK011030	Hotte motorisée	1320x1625x150		2150€
	32436	L/105.105-100/1	Étuve sur roulettes	Haut. 1000	Fournie avec 10 jeux de glissières (possibilité 6 jeux supplémentaires en option)	3284€
	32423	S/105.105-90/1	Support sans glissière	1316x1285x900		850€
	109071	PT 105.105-1	Support avec roulettes.	Haut. 1000	Livré démonté. Fourni avec 6 jeux de glissières.	1816€
	106684	OK180400	Kit de superposition	1320x1290x100		476€
	32526	OK180100	Jeu de 4 roulettes pour supports four.			270€
	129888	GLISSIPIZZY105	Jeu de glissières pour étuvettes et supports.			112€

► Autres accessoires en fin de chapitre.





Chargement optimal
 Permet de cuire
 2 pizzas de Ø 32 cm
 côté à côté (TT96).



TT96E/LCD présenté
 sur support T75/T97-S60

**DÉBITS
 IMPOR
 TANTS**

**PORTE
 ET
 STRUCTURE
 FROIDE**



- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson.
- Température maximale de 400°C sur T75 et 320°C sur TT98.
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 2 à 20 minutes).
- Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité d'inversion en option à la commande.
- Livrés avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



⚡ Fours T75E / TT96E / TT98E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 45 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INT. CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW) / CONSO. MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.
126303	T75E/LCD	48	25	500	740	16,55 / 8,3 / 400 V (Tri+N)	1810x1261x560	20046€
132403	TT96E/LCD	100	38	650	910	17,8 / 7,8 / 400 V (Tri +N)	2050x1185x620	24431€
126305	TT98E/LCD	125	48	810	910	21,8 / 8,8 / 400 V (Tri+N)	2050x1531x620	28518€

🔥 Fours T75G / TT96G / TT98G

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEUR CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.
126306	T75G/LCD	48/25	500	740	17 / 0,9 / 230 V (Mono)	1774x1353x560	21653€
133991	TT96G/LCD	100	650	910	22/1,7/230 V (mono)	2050x1185x620	27088€
126308	TT98G/LCD	125	810	910	30 / 1,3 / 230 V (Mono)	2050x1531x620	30419€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	PRIX H.T.
113434	T75/TT96-S15	Support inox mobile	T75/TT96 (pour 3 chambres)	Hauteur 15 cm	411€
133960	TT98-S15	Support inox mobile	TT98 (pour 3 chambres)	Hauteur 15 cm	572€
132552	T75-S60	Support inox mobile	T75 (pour 1 ou 2 chambres)	Hauteur 60 cm	811€
132553	TT96/TT98-S60	Support inox mobile	TT96 / TT98 (pour 1 ou 2 chambres)	Hauteur 60 cm	915€
102469	R 33	Lot de 12 grilles	-	Ø 33 cm	188€
102470	R 45	Lot de 12 grilles	-	Ø 45 cm	223€

► Autres accessoires en fin de chapitre.



Venez tester notre matériel dans nos laboratoires partenaires !
 Voir page 112



FOURS À CONVOYEUR COMPACTS

serie T
CONVEYOR



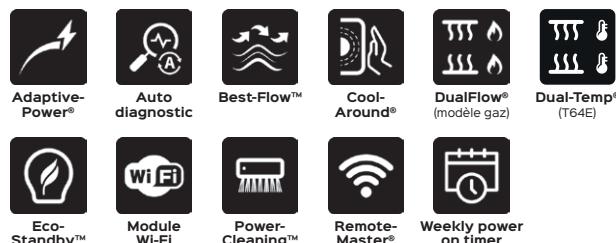
PORTE ET STRUCTURE FROIDE

T64E
présenté sur support



- Possibilité de superposer jusqu'à 3 fours en fonction des débits souhaités ou combiner des modes de cuisson.
- Température maximale de 320°C.
- Commande et contrôle indépendant de la température en voûte et sole.
- Réglage du temps de cuisson par variation de la vitesse d'avancement du tapis (de 30 secondes à 20 minutes).**
- Sens d'avancement du tapis gauche / droite avec possibilité de l'inverser facilement.
- Livré avec tablette de sortie et 12 grilles Ø 33 cm.

TECHNOLOGIES EMBARQUÉES (voir en fin de chapitre) :



⚡ Four T64E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEURE CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.
122689	T64E	25	406	510	6,9 / 3,1 / 400 V (Tri+N)	1240x800x480	10036€

🔥 Four T64G

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉBIT HORAIRE PAR CHAMBRE (PIZZA Ø 33 cm)	LARGEUR TAPIS (mm)	LARGEUR INTÉRIEURE CHAMBRE DE CUISSON (mm)	PUISSE RACCORDÉE (kW) / CONSOMMATION MOYENNE/H (kWh) / TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm) SANS SUPPORT	PRIX H.T.
127642	T64G	25	406	510	9,9 / 0,44 / 230 V (mono)	1240x800x480	11956€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.
123101	T64-S60	Support fermé sur roulettes pour T64	Hauteur 60 cm	789€
102469	R 33	Lot de 12 grilles	Ø 33 cm	188€

► Autres accessoires en fin de chapitre.

FOURS POLYVALENTS AUX MULTIPLES POSSIBLITÉS !

Exemple d'applications culinaires avec les fours à convoyeurs :

Lasagnes



Ribs



Pains



Burgers



Tartes flambées



Crèmes brûlées



ACCESSOIRES

Les accessoires peuvent être commandés **indépendamment** de l'appareil.



Accessoires



	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	133978	SPPELLE/NEA	Support de pelles	373€
	134093	PELLE/NEA32	Pelle pour Neapolis 32x32 pour une hauteur de 150 cm	229€
	134094	PELLE/NEA20	Pelle pour Neapolis de diamètre 20 pour une hauteur de 150 cm	229€

Accessoires

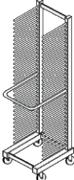


	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	138471	72014350	Grille rectangulaire pour serieT 600 x 400	46€
	138472	72602530	Brosse pour serieT	46€

Accessoires - Pelles et support

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	138473	OU400000	Pelle aluminium 32x32 cm	91€
	138474	OU400100	Pelle pour tourner / défourner la pizza Ø 20 cm	74€
	138475	OU402000	Pelle aluminium perforée 32x32 cm - 150 cm	194€
	138476	OU40180	Pelle aluminium perforée 45x45 cm - 120 cm	252€
	138477	OU400200	Support de pelles	320€

Accessoires - Chariot et plaques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	138478	0U400600	Chariot pour plaque 600 x 400	652€
	138479	72050640	Plaque à pizza 600 x 400 - profondeur 2 cm	46€
	138480	72012850	Plaque à pizza / focaccia anti-adhésive 40x30 cm - profondeur 4 cm	80€
	138481	0U400500	Plaque ronde Ø 28 - profondeur 3 cm	34€
	138482	71700220	Plaque striée 35x50 cm	91€
	33011	71700050	Plaque ondulée perforée 600 x 400	114€

Autres accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.*
	138483	0U401400	Rouleau perforateur à pâtisserie Ø 7 cm	69€
	138484	0U040200	Mini-brosse	46€
	137484	0U400300	Balai brosse à poils durs en fibres de laiton pour le nettoyage des soles	114€
	138485	0U401600	Crochet pique bulle à pizza	57€
	138486	0U400700	Roulette à pizza Ø 10 cm	69€
	138487	0U040170	Coupe-pâte	46€
	125795	OK011500	Kit pizzaïolo Ce kit comprend : • 10 bacs à pâtons - hauteur 7 cm • 5 bacs à pâtons - hauteur 10 cm • 1 pelle en aluminium • 1 pelle pour tourner/défourner • 2 coupe-pizza • 1 pique-pizza • 1 balai brosse et 3 recharges	521€





Toutes les technologies embarquées issues du savoir-faire Moretti Forni !

TECHNOLOGIES
BREVETÉES**Adaptive Baking Time™ :**

Le temps de cuisson s'ajuste automatiquement en fonction du produit et de la quantité de chaleur appliquée (mode pizza). La cuisson est gérée intelligemment par l'algorithme.

**Adaptive-Power® :**

Module la consommation en toute autonomie et en temps réel selon le volume de produits dans la chambre de cuisson, en distribuant l'énergie minimale nécessaire à une cuisson parfaite.

**Auto EcoStandby™ :**

Fonction intelligente automatique permettant de garder une température de consigne stable en mode veille pour réduire la consommation énergétique.

**Auto PowerBooster™ :**

Détection de la charge de produit sur chaque zone de cuisson et activation de la réserve de puissance en cas de charges élevées.

**Autodiagnostic :**

Affichage d'un avertissement sur l'écran et envoi d'un message au service d'assistance technique en cas de dysfonctionnement si le four est connecté au WiFi.

**Best-Flow™ :**

Un système spécial dévie et achemine le flux d'air chaud, en évitant le reflux d'air incontrôlé à proximité des produits en cours de cuisson.

**CoolAround® :**

Maintien de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson. Structure extérieure froide. Isolation inégale pour éviter les déperditions d'énergie.

**Daily power on timer :**

Cette fonction permet d'allumer automatiquement le four à l'heure souhaitée. Paramétrage journalier pour gagner du temps et optimiser son organisation.

**Delta-Power™ :**

Ajustement de la puissance entre la zone avant et arrière de la chambre pour une cuisson parfaite sans jamais retourner le produit.

**DeltaPower+™ :**

Personnalise l'équilibre de puissance entre les zones avant et arrière du four, tandis que le four se calibre entre les zones gauche et droite, pour une uniformité de cuisson assurée.

**DualFlow® :**

Sur les modèles gaz, la gestion indépendante des flux d'air chaud permet de calibrer la chaleur selon ses exigences de cuisson.

**Dual-Power™ :**

Gestion séparée des puissances voûte et sole pour calibrer de façon optimale la cuisson des produits.

**DualPower+™ :**

Mode de cuisson manuel pour une gestion indépendante de la puissance et de la température des étages supérieurs et inférieurs.

**Dual-Temp® :**

Gestion indépendante de la température de la voûte et de la sole pour calibrer de façon optimale la cuisson des produits.

**Eco-Standby™ :**

Fonction intelligente permettant de garder une température de consigne stable en mode veille pour réduire la consommation énergétique.

**FlexLoad™ :**

Le four détermine automatiquement l'emplacement exact du produit et active les éléments chauffants dans la zone correspondante pour un meilleur rendement.

**Force™ :**

Système exclusif qui réduit de 20% la puissance installée en conservant la puissance disponible à l'utilisation.

**Half-Load™ :**

À demi-charge, utilisation de la partie arrière de la chambre à la juste puissance pour utiliser uniquement l'énergie nécessaire.

**Métronome :**

Après avoir paramétré le temps de cuisson, l'écran indique à chaque instant la zone optimale où enfourner, et à quel moment, pour gérer au mieux les rythmes de travail.

**Module Wi-Fi :**

Permet d'importer les mises à jour logicielles et de faire fonctionner le four avec la toute dernière version disponible.

**Moisture System (brevet exclusif) :**

Les déflecteurs internes calibrent les flux de chaleur et réduisent la consommation d'énergie jusqu'à 30%, en assurant un taux d'humidité adapté dans la chambre.

**Multi-Timer :**

Plusieurs minuteries indépendantes. Le four garde ainsi sous contrôle les différentes zones de cuisson et simplifie le travail.

**Power-Booster™ :**

Augmente immédiatement la puissance du four lors des « coups de feu » et à pleine charge tout en maintenant la qualité de cuisson.

**Power-Cleaning™ :**

Le nettoyage du four est très simple grâce à la programmation nettoyage par pyrolyse qui élimine tous les résidus en fin de service.

**Quadra-Temp™ :**

Possibilité de paramétrier et différencier 4 températures dans la chambre : les 4 sondes contrôlent et gèrent chaque instant de la cuisson, pour un calibrage précis de la chaleur.

**ReadyToGo Timer :**

L'algorithme règle automatiquement la minuterie de démarrage, en fonction du type de produit sélectionné et de l'heure de service souhaitée.

**Remote-Master® :**

Intégration de nouveaux programmes ou modification des existants, contrôle des paramètres. Le four transmet des communications sur l'état de service.

**RemoteMaster Hub™ :**

Contrôle en ligne des paramètres de cuisson, mise en œuvre des mises à jour du contenu et du logiciel, réglage des minuteries et des contrôles de consommation.

**SmartDeck™ :**

Capteurs spéciaux dans chaque zone, autorégulant la chaleur plus de 100 fois par seconde en fonction de la quantité et du type de produit à cuire.

**Split-Booster™ :**

Personnalisation du booster : augmentation de 20% de la puissance des résistances de voûte, sole ou des deux à la fois.

**Steamer :**

La vapeur est diffusée à l'intérieur de la chambre pour favoriser le levage et la cuisson de certains produits.

**Weekly power on timer :**

Possibilité de paramétrier l'allumage hebdomadaire pour un four toujours prêt et à température.

Quelle technologie pour quel four ?



	 Neapolis	serie X INNOVATION	serie S EVOLUTION	serie P TRADITION	iDeck		serie D CONVEYOR	
	Neapolis	Serie X	Serie S / ICON	Amalfi	Serie P	iDeck Electronique	iDeck Électro-mécanique	Convoyeur
Adaptive BakingTime™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Adaptive-Power®	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓
Auto EcoStandby™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Auto PowerBooster™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Autodiagnostic	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Best-Flow™	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Cool-Around®	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓
Daily power on timer	✓	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗
Delta-Power™	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
DeltaPower+™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dual-Flow®	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	(modèles gaz)
Dual-Power™	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
DualPower+™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Dual-Temp®	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	(✓) (T64E)
Eco-Standby™	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✓
FlexLoad™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Force™	✗	✗	○	✗	✗	✗	✗	✗
Half-Load™	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Metronome	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Module Wi-Fi	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓
Moisture System	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Multi-Timer	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Power-Booster™	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Power-Cleaning™	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓
Quadra-Temp™	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	(TT96E et TT98E)
ReadyToGo Timer	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Remote-Master®	✗	✗	○	✗	✗	✗	✗	✓
RemoteMaster Hub™	✗	○	✗	✗	✗	✗	✗	✗
SmartDeck™	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
Split-Booster™	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Steamer	✗	○	○	○	○	✗	✗	✗
Weekly power on timer	✗	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓

Fours

Innovations et performances pour multiplier les solutions de cuisson ou de remise en température...

NOUVEAUTÉ
2024



Four rapide

p.148
POP



Fours mixtes

p.152
KORE B
Gamme compacte



p.153
MINITOUCH
Gamme compacte



p.155-156
STEAMBOX



Fours gaz

p.163
KORE / STEAMBOX / EASYAIR



Fours de maintien en température

p.166
RIBOX
Gamme compacte



Fours de remise et maintien en température

p.167-168
RIBOX



NOUVELLE GÉNÉRATION



p.158-159
NEW MOV'AIR



p.160
EASYAIR (ECE)



Fours à convection

p.161
EASYAIR



**Armoires de remise
et maintien en température
pour chariots**

p.169
RIBOX



**Disponibilité Stocks
en un coup d'œil !**



Rendez-vous sur
eberhardt-pro.fr pour
vérifier la disponibilité
d'un produit.

Four rapide



▼ Une cuisson rapide, saine et de qualité dans un four compact alliant simplicité d'installation et d'utilisation !



Le POP est la **solution idéale** pour tous les types de **restauration rapide** !



Snacks et à emporter



Bistrots Stations-service



Bars et Cafés



Boulangeries et Salons de thé



Bars à vin



Retrouvez les tutos vidéos et toutes les informations sur le site dédié au POP.

POP

INFORMATIONS PRODUITS

- Écran tactile 7".
- Porte en verre trempé résistant.
- Installation rapide : branchez et cuisinez, aucune installation spécifique requise.
- Ne nécessite pas de filtre ou de hotte.
- Signaux sonores et visuel de fin de cuisson.
- Faible consommation énergétique. Exemple : 30 min = 40 toasts = 0,684 kWh.
- Mode économie d'énergie.
- Fonction EXTRATIME pour ajouter 15 ou 30 secondes supplémentaires à la fin du cycle.
- Port USB pour l'import et l'export des recettes et des données HACCP.
- Accessoires fournis pour faciliter la manipulation des préparations.

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Simplicité d'utilisation

Grâce à son écran tactile intuitif avec 6 recettes prédéfinies et jusqu'à 18 recettes personnalisables, le POP peut être utilisé à tout moment et par tous !



Qualité & Rapidité

Croustillant à l'extérieur, chaud à l'intérieur, les aliments atteignent la température idéale de 65°C à cœur. Le POP permet la préparation de sandwiches, toasts, pizzas, piadinas, croque-monsieur... en moins de 3 min et avec une cuisson saine, sans micro-onde !



Installation simplifiée

Grâce à ses dimensions compactes et avec un réservoir d'eau d'une capacité de 3L, le POP est autonome jusqu'à 400 cycles de cuisson !

Il ne nécessite pas de branchement en eau, d'évacuation ou de hotte !

LES TECHNOLOGIES



CONVECTION :

Convection pour une cuisson à cœur de 65°C.



POPTUNER :

Réglage automatique de la température et de l'humidité en fonction du résultat souhaité.



POPSTEAM :

Combinaison d'air pulsé à haute vitesse et d'injection de vapeur pour accélérer le processus de cuisson.



ENERGY SAVING :

Solution idéale pour réduire la consommation énergétique entre les services. 2h = 1 kWh consommé !

⚡ Four rapide - POP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COULEUR	RÉSERVOIR	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 137121	POP	1xGN 2/3	Noir	3L	3,3	230V 50-60HZ	45	431x637x510	3960€

Accessoires inclus

	CARACTÉRISTIQUES
	Pelle pour manipulation des aliments
	Plaque en aluminium avec traitement anti-adhésif apte au contact alimentaire pour la cuisson directe



Fours mixtes

Un concentré de technologies au service des chefs pour améliorer le quotidien !

2 types de production de vapeur

Les fours mixtes Giorik proposent deux systèmes de production de vapeur :



Vapeur symbiotique avec double production de vapeur - chaudière + injection (brevet déposé).

ou



Vapeur par injection directe.

Les avantages de la vapeur symbiotique :

Mise en température



30% plus rapide
5 min. pour atteindre 220°C et 8 min. pour 300°C

Vitesse de récupération de la température



30% plus rapide

Consommation d'énergie



20% d'économie

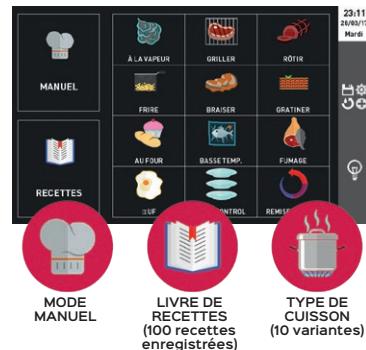
● Système traditionnel

● Système Giorik

Deux interfaces tactiles :

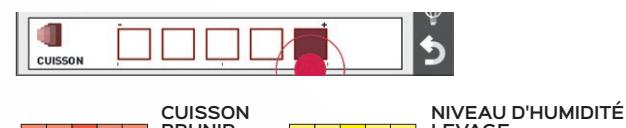
1. Recipe Tuner, une interface complète et maîtrisée

PLUSIEURS MÉTHODES DE CUISSON



L'interface permet également de créer et sauvegarder vos propres recettes dans la bibliothèque.

Les paramètres modifiables via Recipe Tuner permettent d'ajuster la cuisson, la coloration, le niveau d'humidité et le levage.



Le Recipe Tuner permet de programmer jusqu'à 9 phases de cuisson.

Il existe également une fonction mémo pour compléter vos recettes avec des indications utiles, signalées par un signal sonore.

2. One Touch, une interface intuitive et simplifiée

L'ESSENTIEL EN UNE SEULE TOUCHE



- Accès rapide à vos recettes favorites ou personnalisées.
- Choix de plus de 100 recettes.
- Possibilité d'ajuster vos cuissons en mode manuel.

Jusqu'à 9 programmes par recette.





Comparatif de gamme Fours mixtes

	KORE	mini touch	Steam BOX EVOLUTION	Steam BOX EVOLUTION	MOVAIR FROM SIDE TO SIDE	EASYair
	KB	KM	SEHE	SERE	NMTE	ECE
Four compact	✓	✓	✗	✗	✗	✗
Porte réversible	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Vapeur Symbiotique (Chaudière + injection)	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Injection directe	✗	✓	✗	✓	✓	✓
Ecran touch screen	7"	5"	9"	7"	7"	✗
ExtraPower	✗	✗	✗	✗	✓	✗
Interface Recipe Tuner	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Interface One Touch	✗	✓	✗	✓	✓	✗
MeteoSystème	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Steam Tuner	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Rack control/EasyService	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Nombre de recettes	100	100	100	100	100	-
Capacité de mémoire de recettes	Plus de 1000					✗
Préchauffage automatique	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Sonde multipoint	✓	○	✓	✗	○	✗
Sonde 1 point	✗	○	✗	○	○	○
Sonde sous-vide (cuisson Delta T)	○	○	○	○	○	✗
Espace entre les glissières (mm)	60	60	70	70	74	74
Cuisson basse température de 30 à 70°C	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Vitesse ventilation	6	3	6	6	3	2
Inversion ventilation	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Adaptation automatique ventilation	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Refroidissement chambre auto	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Système de lavage	✓	✓○	✓	✓	✓○	✗
Circuit lavage fermé + compatible tablettes	✓	✗	✓	✗	✗	✗
Douchette externe	○	○	○	✗	○	✗
Port USB/HACCP et import recette	✓	✓	✓	✓	✓	✗
Eclairage LED	2 côtés	1 côté	1 côté	1 côté	1 côté	1 côté
Porte ajustable hermétiquement	✓	✓	✗	✓	✓	✗
Pied ajustable	✓	✓	✓	✓	✓	✓

p.152

p.153

p.155

p.156

p.158-159

p.160

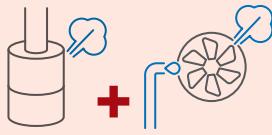
✓ : équipement de série ○ : disponible en accessoire ✗ : non disponible



FOURS MIXTES COMPACTS



THE ESSENCE OF COMBI OVENS



Vapeur symbiotique avec double production de vapeur - chaudière + injection (brevet déposé).



Commandes par écran tactile horizontal 7".

ÉCRAN TACTILE



KB101W/S
présenté sur support avec échelles



KB061W/S



Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).



Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.



- Contrôle par **écran tactile 7"** avec **interface intuitive Recipe Tuner** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuisson**.
- **Nombreuses fonctions** : démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, «fumage» avec l'accessoire fumoir...
- **Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique**.
- Température de 30° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un **contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation** breveté.
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur multipoints de série**.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- **Système de lavage automatique de série avec circuit fermé**, compatible avec détergent liquide ou tablette.
- Oura motorisé.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte réglable étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

⚡ Fours Mixtes Compacts - KORE B

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LAVAGE AUTO.	ÉCRAN TACTILE	SONDE À CŒUR	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	POIDS NET (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	PRIX H.T.
132623	KB061W/S	6 GN 1/1	Oui	7"	Oui	7,9	400 V (Tri + N)	92	519x865x792	8890€
132624	KB101W/S	10 GN 1/1				14,8		110	519x865x1032	10990€

► Accessoires et options en p.154. ⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Versions Gaz page 163

FOURS MIXTES COMPACTS

**mini
touch**
THE SMART WAY OF COOKING

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



KM101
10 niv. GN 1/1



KM0623
6 niv. GN 2/3



Production de vapeur
par injection directe dans
la chambre de cuisson.



Commandes par écran
tactile 5".



- Contrôle par **écran tactile 5"** avec **interface simplifiée OneTouch** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées, personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuison**.
- **Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.**
- 3 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.

- Sonde à cœur 1 point, disponible en accessoire.
- Porte réversible : ferrage à gauche sur demande à la commande.
- **Système de lavage automatique avec circuit ouvert**, compatible avec détergent liquide.
- Oura motorisé.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.

- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 60 mm (doublé à 30 mm).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.

⚡ Fours Mixtes Compacts - MiniTouch M

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	LAVAGE AUTO.	ÉCRAN TACTILE	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ¹⁾	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
131230	KM0623	6 GN 2/3	Non	5"	4,7	400 V (Tri + N)	519x690x792	77	5845€
131236	KM0623W	6 GN 2/3	Oui		6,9		519x865x792	92	6553€
131237	KM061	6 GN 1/1	Non		13,8		519x865x1032	110	6338€
131238	KM061W	6 GN 1/1	Oui						7041€
131239	KM101	10 GN 1/1	Non						8395€
131240	KM101W	10 GN 1/1	Oui						9105€

► Accessoires et options en p.154. ¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).



ACCESSOIRES ET OPTIONS

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



K1061W
présenté sur support TK1
avec échelles 2023000

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136327	INVERS	Ferrage à gauche	Sans supplément

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	122686	TK1	Support pour fours GN 1/1	470x623x800	663€
	122687	2023000	Échelles pour support TK1	-	312€
	122855	TK21	Support pour fours superposés GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément	470x623x330	539€
	122858	2023003	Kit de superposition pour fours GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le support TK21 à commander simultanément	470x623x330	312€

ACCESSOIRES ET OPTIONS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



KM101
présenté sur support TK1
avec échelles 2023001

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136327	INVERS	Ferrage à gauche	Sans supplément
	136325	6000128	Sonde multipoints	291€
	136332	AUTONOME	Four indépendant du réseau d'eau local (bidon non fourni) pour modèle KM061 et KM101 (explication page 153).	220€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	122853	TK23	Support pour fours GN 2/3	470x450x800	616€
	122686	TK1	Support pour fours GN 1/1	470x623x800	663€
	122856	2023001	Échelles pour support TK23	-	289€
	122687	2023000	Échelles pour support TK1	-	312€
	122854	TK223	Support pour fours superposés GN 2/3. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément	470x450x330	539€
	122855	TK21	Support pour fours superposés GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le kit de superposition à commander simultanément	470x623x330	539€
	122857	2023002	Kit de superposition pour fours GN 2/3. Attention : prévoir obligatoirement le support TK223 à commander simultanément	-	671€
	122858	2023003	Kit de superposition pour fours GN 1/1. Attention : prévoir obligatoirement le support TK21 à commander simultanément	-	312€
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique	-	235€

ACCESSOIRES

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



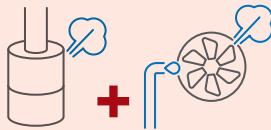
73688494

	CODE ART.	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	128110	73688494	Kit de superposition qui permet d'associer une cellule SPEED 5, START E05 ou INFINITY 5 niveaux avec un four compact 6 niveaux	585€
	134090	2028714	Kit de superposition avec structure supérieure, afin de permettre une accessibilité totale du four inférieur en cas de maintenance. Support sur roulettes.	1471€
	134087	2028930	Support mural compatible pour four compact 6 niveaux GN 1/1 et GN 2/3	420€

FOURS MIXTES



MODÈLES H - Vapeur symbiotique



Vapeur symbiotique avec double production de vapeur - chaudière + injection (brevet déposé).



Commandes par écran tactile 9".



SEHE101W présenté sur support TSB10 avec échelles 2019769



Système instantané de contrôle d'humidité dans la chambre de cuisson (breveté).



Contrôle de la qualité de la vapeur (breveté). Possibilité d'agir sur le degré d'hydratation de la vapeur en mode cuisson vapeur.



Nouvelle interface disponible à partir de mai 2024 !



- Contrôle par **écran tactile 9"** avec **interface intuitive Recipe Tuner** avec fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuisson**.
- **Nombreuses fonctions :** démarrage différé et cuisson de nuit, refroidissement et préchauffage, maintien en température, régénération, « fumage » avec l'accessoire fumoir...
- **Chaudière haute performance avec système de détartrage automatique**.
- Température de 30° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.

- Fonctions MeteoSystem et SteamTuner permettant un **contrôle instantané du taux d'humidité et d'hydratation** (breveté).
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- **Sonde à cœur multipoints de série**.
- Porte réversible (sauf sur modèles 20 niveaux) : ferrage à gauche sur demande à la commande (largeur +3 cm).
- **Système de lavage automatique de série avec circuit fermé**, compatible avec détergent liquide ou tablettes.
- **Douchette à enrouleur automatique de série**.
- Oura motorisé.

- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles démontables pour un nettoyage simplifié.
- Échelles fixes modulables en option pour convertir le four au format 600x400.
- **Chariot à échelles inclus sur fours 20 niveaux**.
- Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur version 20 niveaux).
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.
- **NEW Certifié IPX5**.

⚡ Fours Mixtes - Steambox Evolution H - SEHE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	KIT CONVERSION 600X400	LAVAGE AUTOMATIQUE	DOUCHETTE	SONDE À CŒUR	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	PRIX H.T.
132630	SEHE061W/S	6 GN 1/1	option 2025121	Oui	Oui	Multipoints	11,4	400 V (TRI+N)	860x855x881	9950€
132631	SEHE062W/S	6 GN 2/1	-				21,4		1123x925x879	14740€
132632	SEHE101W/S	10 GN 1/1	option 2025122				16,7		863x854x1161	13700€
132633	SEHE102W/S	10 GN 2/1	-				28,3		1123x924x1159	19900€
132634	SEHE201W/S	20 GN 1/1	-				33,3		998x924x1888	23100€
132635	SEHE202W/S	20 GN 2/1	-				54,1		1198x986x1885	29300€

⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Versions Gaz page 163

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	132627	2028653	Support magnétique pour poignée amovible chariot 20GN.	82€
	136325	6000128	Sonde multipoints	291€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	136327	INVERS	Inversion du sens d'ouverture porte - Ferrage à gauche (largeur +3 cm) pour 6 et 10 niveaux .	Sans supplément
	126406	2025121	Échelles pour conversion de 6 GN 1/1 en 5 - 600x400 - Pas de 80 mm.	294€
	126407	2025122	Échelles pour conversion de 10 GN 1/1 en 8 - 600x400 - Pas de 100 mm.	341€

Accessoires et options en p.157.

Disponibilités Stocks en un coup d'œil sur eberhardt-pro.fr

FOURS MIXTES



MODÈLES R - Vapeur par injection directe

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Système de production de vapeur par injection directe.



Commandes par écran tactile 7".

ÉCRAN TACTILE



Production de vapeur « Super » : deux degrés d'humidité calibrés pour maîtriser l'hydratation de la chambre de cuisson. Une solution polyvalente pour s'adapter à tous les plats.



La gamme Steambox est conçue pour une utilisation intensive et une production élevée. Les fours sont ultra résistants et conviennent particulièrement à l'environnement de la collectivité.



Nouvelle interface disponible à partir de mai 2024 !



- Contrôle par écran tactile 7" avec interface One Touch avec fonctions RackControl et Easy Service.
- Programmation possible jusqu'à 9 enchaînements de phases de cuisson.
- Régulation de l'humidité grâce au Oura motorisé.
- Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- Chariot à échelles de série sur fours 20 niveaux, roulettes avec freins.

- Système de lavage automatique en circuit ouvert, non compatible avec des tablettes.
- 6 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur (1 point) de série sur les versions 20 niveaux et en accessoire pour les versions 6 et 10 niveaux.
- Douchette à enrouleur automatique de série sur les versions 20 niveaux et en option pour les versions 6 et 10 niveaux.

- Échelles modulables pour compatibilité 600x400 (en option).
- Espace entre glissières : 70 mm (65 mm sur versions 20 niveaux).
- Porte étanche avec éclairage LED et double vitrage ventilé.
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programme et contrôle HACCP.
- Chambre de cuisson en acier inox Aisi 304 avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.

↗ Fours Mixtes Électriques - Steambox Evolution R - SERE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DOUCHETTE	SONDE 1 point	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	PRIX H.T.
134021	SERE061W	6 GN 1/1	Option ref 7080052	Accessoire ref 6000124	10,4	400 V (Tri+N)	860x855x881	7950€
134022	SERE062W	6 GN 2/1			20,4	400 V (Tri+N)	1123x925x879	10870€
134023	SERE101W	10 GN 1/1			15,5	400 V (Tri+N)	863x854x1161	10950€
134024	SERE102W	10 GN 2/1			25,8	400 V (Tri+N)	1123x924x1159	13500€
134025	SERE201W	20 GN 1/1	Inclus	Inclus	30,8	400 V (Tri+N)	998x924x1888	19600€
134026	SERE202W	20 GN 2/1	Inclus	Inclus	51,6	400 V (Tri+N)	1198x986x1885	23950€

⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

↗ Versions Gaz page 163

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique pour 6 et 10 niveaux	235€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	136327	INVERS	Inversion du sens d'ouverture porte - Ferrage à gauche (largeur +3 cm). Uniquement pour 6 et 10 niveaux.	Sans supplément
	136326	7080052	Douchette interne à enrouleur automatique	448€

► Accessoires et options en p.157

ACCESSOIRES ET OPTIONS



ACCESSOIRES

Supports sans glissière

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134182	TSB062_200	Support pour four 6 niveaux GN 1/1. Idéal pour fours superposés.	790x610x200	587€
	115275	TSB06	Support pour fours 6 niveaux GN 1/1	790x610x850	622€
	115261	TSB10	Support pour fours 10 niveaux GN 1/1	790x610x700	622€
	116026	TSB12	Support pour fours 10 niveaux GN 2/1	1040x680x700	878€
	134088	TSB62	Support pour four 6 niveaux GN 2/1	1040x680x580	738€

Glissières pour supports compatibles GN 1/1 et 600x400

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	115327	2019768	Glissières pour support TSB06	344€
	116027	2019769	Glissières pour support TSB10	298€
	116028	2019770	Glissières pour support TSB12	407€

Porte-bidon de lavage pour support

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	116029	2019888	Porte bidon de lavage pour support TSB06 et TSB10	187€
	116030	2019981	Porte bidon de lavage pour support TSB12	256€

Kits de superposition

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	CONFIGURATION	PRIX H.T.
126402	2025108	Kit de superposition Steambox H électrique GN 1/1		843€
137195	2029032	Kit de superposition Steambox R électrique GN 1/1		1034€
126403	2025109	Kit de superposition Steambox H gaz GN 1/1		1212€
137344	2029034	Kit superposition Steambox R gaz GN 1/1		1212€

Sur demande : kit de superposition pour porte inversée et kit de superposition GN 2/1

Placards neutres avec portes battantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	116031	TAN0800	Placard avec portes battantes pour fours 6 et 10 niveaux GN 1/1	850x770x800	2569€
	116032	TAN0821	Placard avec portes battantes pour fours 6 et 10 niveaux GN 2/1	1120x850x800	2414€

Chariots amovibles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	126396	2025106	Chariot amovible 20 GN 1/1	572x1736x751	2524€
	126397	2025107	Chariot amovible 20 GN 2/1	738x1737x855	2461€
	126405	2025120	Chariot amovible compatible 600x400, soit 16 niveaux, pas 80 mm	572x1736x751	2727€
	126398	2025118	Chariot amovible 50 assiettes pour four 20 GN 1/1	465x1736x751	3390€
	132627	2028653	Support magnétique pour poignée amovible chariot 20GN	-	82€
	133535	KIT373	Kit roulettes en caoutchouc souple (grises) 4 roues directionnelles	-	267€
	133536	KIT374	Kit roulettes en caoutchouc souple (grises) 2 roues directionnelles et 2 roues fixes	-	217€

Sur demande : structure amovible, porte-assiette et chariot porte-structure

OPTIONS

Kits de conversion boulangerie-pâtisserie (pour la chambre de cuisson)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	126406	2025121	Échelles pour conversion de 6 GN 1/1 en 5 - 600x400 - Pas de 80 mm	294€
	126407	2025122	Échelles pour conversion de 10 GN 1/1 en 8 - 600x400 - Pas de 100 mm	341€

Triple vitrage Steambox modèles H et R, compatible inversion de porte

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	NEW 138633	TRIPLE VITRE 6GN	Triple vitrage pour fours 6GN 1/1 et GN 2/1	444€
	NEW 138634	TRIPLE VITRE 10GN	Triple vitrage pour fours 10GN 1/1 et GN 2/1	470€
	NEW 138635	TRIPLE VITRE 20GN 1/1	Triple vitrage pour fours 20GN 1/1	600€
	NEW 138636	TRIPLE VITRE 20GN 2/1	Triple vitrage pour fours 20 GN 2/1	679€

Fours mixtes à injection

MOVAIR

FROM SIDE TO SIDE



 Un four mixte compatible 600x400 qui s'ouvre du côté que vous souhaitez!



SYSTÈME
**EXTRA
POWER**

**Puissance
supplémentaire !**

Grâce au système «extra-power», bénéficiez d'une puissance électrique supplémentaire de série pour assurer la performance de cuisson même lors de coups de feu !

INFORMATIONS PRODUITS

- Contrôle par **écran tactile 7"** avec **interface simplifiée OneTouch** : fonctions RackControl et Easy Service et des centaines de recettes préenregistrées et personnalisables.
- Programmation possible jusqu'à **9 enchaînements de phases de cuisson**.
- Température de 50° à 300°C en mode convection, vapeur ou mixte.
- Puissance « extra-power » de série.
- 3 vitesses de ventilation avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.
- Sonde à cœur 1 point ou multipoints en accessoire.
- **Système de lavage automatique avec circuit ouvert**, compatible avec détergent liquide.
- Oura motorisé.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- **Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série**, démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.
- Port USB pour l'importation et l'exportation de programmes et contrôle HACCP.

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Fonctionnel & ergonomique

Le four s'adapte à tous les espaces de travail grâce à ses deux sens d'ouverture de porte au choix et son écran de contrôle à portée de main.



Gastronomie & Pâtisserie

Grâce à sa nouvelle chambre de cuisson, résistante aux hautes températures, dotée de 3 vitesses de ventilation et compatible aux formats GN1/1 ou 600x400, le four s'adapte à tous les types de cuisson, même en boulangerie.



Connectivité WIFI

Giorik Cloud permet de contrôler le four à distance. Par exemple : dupliquer des recettes, extraire les données HACCP, simplifier un dépannage technique, faire une mise à jour, allumer le préchauffage...



Nouvelle interface

Le nouveau panneau de contrôle 7" est plus intuitif, réactif et personnalisable. Enchainement des cycles, contrôle automatique de l'humidité, ajustement de la coloration des cuissons, Rack Control... de nombreuses fonctionnalités sont disponibles.

⚡ Fours Mixtes Injection - NEW MOVAIR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	FERRAGE	LAVAGE INTÉGRÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
NEW 138601	NMTE523X_R	5 niveaux - GN 2/3	droite	non	4,8	230 V (mono) - 50Hz	637x751x670	53	5492€
NEW 138602	NMTE523X_L	5 niveaux - GN 2/3	gauche	non	4,8	230 V (mono) - 50Hz	637x751x670	53	5492€
NEW 138603	NMTE523XW_R	5 niveaux - GN 2/3	droite	oui	4,8	230 V (mono) - 50Hz	637x751x670	53	6292€
NEW 138604	NMTE523XW_L	5 niveaux - GN 2/3	gauche	oui	4,8	230 V (mono) - 50Hz	637x751x670	53	6292€
NEW 138605	NMTE5X_R	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	5674€
NEW 138606	NMTE5X_L	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	5674€
NEW 138607	NMTE5XW_R	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	6471€
NEW 138608	NMTE5XW_L	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	7,7	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x670	65	6471€
NEW 138609	NMTE7X_R	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x850	105	7162€
NEW 138610	NMTE7X_L	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x850	105	7162€
NEW 138611	NMTE7XW_R	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x850	105	7943€
NEW 138612	NMTE7XW_L	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	12,6	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x850	105	7943€
NEW 138613	NMTE10X_R	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	non	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	8032€
NEW 138614	NMTE10X_L	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	non	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	8032€
NEW 138615	NMTE10XW_R	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	droite	oui	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	8792€
NEW 138616	NMTE10XW_L	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	gauche	oui	17,4	400 V (Tri+N) - 50Hz	907x811x1050	112	8792€

⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Versions Gaz sur demande

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
	-	-	Échelles pour conversion 600x400 - Pas de 80 mm ou 100 mm	Sur demande
	131486	6000124	Sonde 1 point	235€
	138637	6000126	Sonde multipoints	183€
	27637	7080003	Douchette externe à brancher à l'arrivée d'eau	191€

► Autres accessoires et options en p.162.

Disponibilités Stocks en un coup d'œil sur eberhardt-pro.fr

FOURS MIXTES EASYair

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Système de production de vapeur par injection directe.

COMMANDES
ÉLECTRO
MÉCA
NIQUES



ECE102 présenté sur support
TSP1000 avec kit échelles
2017692



- Commandes électromécaniques.
- Thermostat de 50 à 280°C, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- 2 vitesses de ventilation rapide avec inverseur de rotation et arrêt automatique à l'ouverture de la porte.

- La sonde à cœur (1 point) est uniquement disponible sur les modèles S. Il est impossible de l'ajouter ultérieurement en accessoire.
- Porte non réversible.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.

- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série (sauf modèles 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.

⚡ Fours Mixtes Easyair - ECE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	POIDS (kg)	PRIX H.T.
135802	ECE5232-1	5 niveaux GN 2/3	3,3	230 V (mono)	600x747x673	53	4169€
135803	ECE52-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	6,3	400 V (Tri+N)	870x807x690	75	5683€
135804	ECE72-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	9,6	400 V (Tri+N)	870x807x850	105	6114€
135805	ECE102-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	12,6	400 V (Tri+N)	870x807x1050	110	6599€

► Accessoires et options en p.162. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Versions Gaz page 163

⚡ Fours Mixtes Easyair avec sonde - ECE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	POIDS (kg)	PRIX H.T.
135806	ECE5232S-1	5 niveaux GN 2/3	3,3	230 V (mono)	600x747x673	53	4595€
135807	ECE52S-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	6,3	400 V (Tri+N)	870x807x690	75	6105€
135808	ECE72S-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	9,6	400 V (Tri+N)	870x807x850	105	6537€
135809	ECE102S-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	12,6	400 V (Tri+N)	870x807x1050	110	7027€

► Accessoires et options en p.162. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

FOURS À CONVECTION VENTILÉS EASYair

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



EME52 présenté sur support TSP0500 avec kit échelles 2017691



- Commandes électromécaniques.
- Thermostat de 50 à 280°C, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- 2 vitesses de ventilation avec inverseur de rotation pour une uniformité de cuisson (sauf modèle 2/3).
- Humidificateur de série (nécessite un raccordement en eau et une évacuation).
- Porte non réversible.

- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte avec éclairage LED avec double vitrage ventilé.
- Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série (sauf modèle 2/3), démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 74 mm.

⚡ Fours à convection - EME

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	NOMBRE DE VITESSES	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	Poids (kg)	Prix H.T.
135798	EME5232-1	5 niveaux GN 2/3	2	3,3	400 V (Tri+N)	600x747x673	53	3431€
135799	EME52-1	5 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	6,3		870x807x690	65	3994€
135800	EME72-1	7 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	9,6		870x807x850	105	5283€
135801	EME102-1	10 niveaux GN 1/1 - 600x400	2	12,6		870x807x1050	110	5882€

► Accessoires et options en p.162. ⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

▶ Versions Gaz page 163 (sauf modèle GN 2/3)

FOURS À CONVECTION VENTILÉS COMPACTS EASYair

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



MR42



- Fours compacts à poser sur plan de travail.
- Commandes électromécaniques.
- Thermostat de 50 à 280°C, réglable de 10 en 10°C avec minuterie.
- 1 ou 2 vitesses de ventilation avec inverseur de rotation pour une uniformité de cuisson.
- Disponibles avec ou sans humidificateur (nécessite un raccordement en eau et une évacuation).

- Oura de ventilation mécanique réglable.
- Fours en acier Inox Aisi 304 avec chambre à angles arrondis.
- Porte basculante avec double vitrage et poignée inox toute largeur.
- Échelles porte-grilles compatibles GN 1/1 et 600x400 de série, démontables pour un nettoyage simplifié.
- Espace entre glissières : 75 mm.

⚡ Fours à convection - MR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	HUMIDIFICATEUR	NOMBRE DE VITESSES	PUISSEANCE ELECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁽¹⁾	Poids (kg)	Prix H.T.
119277	MR31	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	3,3	230 V (mono)	770x818x582	53	2533€
119278	MR321	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	3,3	230 V (mono)	770x818x582	53	2721€
119279	MR3	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	4,8	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x582	53	2737€
119280	MR32	3 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	4,8	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x582	53	2984€
119281	MR4	4 niveaux GN 1/1 - 600x400	Non	1	6,3	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x657	63	3305€
119282	MR42	4 niveaux GN 1/1 - 600x400	Oui	2	6,3	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	770x818x657	63	3417€

► Accessoires et options en p.162. ⁽¹⁾Dimensions «hors tout» (poignée incluse).

AVEC
OU SANS
HUMIDIFI-
CATEUR

FOURS



ACCESSOIRES ET OPTIONS

MOV^{AIR} EASYair

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

Accessoires pour fours GN (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)						
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	111055	TSP0500	Support pour fours 5 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x850	620€
	111056	TSP1000	Support pour fours 7 et 10 niveaux GN 1/1 - 600x400	-	830x570x700	620€
	111059	2017691	Kit échelles pour TSP0500 compatible pour GN 1/1 et 600/400	8 niveaux	-	289€
	111060	2017692	Kit échelles pour TSP1000 compatible pour GN 1/1 et 600/400	5 niveaux	-	217€
	123504	2021390	Kit superposition pour fours GN 1/1 - 600x400 Fours électriques uniquement Pour combinaison EME-EME Compatible EME-ECE Hauteur : +94 mm	Configuration pour 2 fours superposés (version électrique) 		670€
	128266	2021518	Kit superposition + roulettes pour fours GN 1/1 - 600x400 Fours électriques uniquement Pour combinaison EME-EME Hauteur : +127 mm			2280€
	132628	2028484	Kit superposition pour four GN 1/1 - 600x400 Fours électrique uniquement Pour combinaison MTE-MTE	Configuration pour 2 fours superposés (version électrique) 		670€
	135797	2019694	Roulettes pour kit de superposition 2028484, compatible pour une combinaison 5/5 niveaux et 5/7 niveaux MTE			527€
	132629	2028476	Kit superposition pour four GN 1/1 - 600x400 Fours électrique uniquement Pour combinaison EME (dessus)-MTE (dessous)	Configuration pour 2 fours superposés (version électrique) 		1026€
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique Compatible avec four MTE et ECE modèle S uniquement	-	-	235€

Accessoires Étuve

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	PUISANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	11052	CLP0810	Étuve statique pour fours 5, 7 et 10 niveaux - 600x400 30 à 85°	8 niveaux 600x400	1,2	230 V (mono)	900x680x800	2162€
	132512	2021971	Support fixation GN 1/1 pour CLP0810	-	-	-	-	18€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136332	AUTONOME	Four indépendant du réseau d'eau local (bidon non fourni) pour modèle MTE5 et MTE7 (explication page 171).	220€

🔥 Fours Mixtes Compacts - KORE B

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COMPATIBLE 600x400	LAVAGE INTEGRÉ	SONDE INTEGRÉ	VAPEUR	NOMBRE DE VITESSE	INTERFACE	ESPACE ENTRE LES GLISSEUSES	PUISSEANCE GAZ (kW)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	ALIM.	PRIX H.T.
135086	KBG061W/S	6 GN 1/1	non	oui	multipoints	Injection	6	Recipe Tuner 7"	60	5,5	1,3	519x897x792	230V (mono) - 50Hz	11668€
135087	KBG101W/S	10 GN 1/1	non	oui	multipoints	Injection	6	Recipe Tuner 7"	60	11	1,6	519x897x1072	230V (mono) - 50Hz	13619€

►Accessoires et options en p.154. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Fours Mixtes - Steambox Evolution H - SEHG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COMPATIBLE 600x400	LAVAGE INTEGRÉ	SONDE INTEGRÉ	VAPEUR	NOMBRE DE VITESSE	INTERFACE	ESPACE ENTRE LES GLISSEUSES	PUISSEANCE GAZ (kW)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	ALIM.	PRIX H.T.
135082	SEHG061W/S	6 GN 1/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	70	12	1,4	863x855x881	230V (mono) - 50Hz	11800€
135083	SEHG062W/S	6 GN 2/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	70	19	1,4	1123x924x879	230V (mono) - 50Hz	17560€
134520	SEHG101W/S	10 GN 1/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	70	19	1,5	863x854x1161	230V (mono) - 50Hz	15800€
134975	SEHG102W/S	10 GN 2/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	70	27	3,3	1123x924x1159	230V (mono) - 50Hz	24550€
135084	SEHG201W/S	20 GN 1/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	65	36	3,3	998x924x1888	230V (mono) - 50Hz	25600€
135085	SEHG202W/S	20 GN 2/1	non	oui	multipoints	Chaudière + injection	6	Recipe Tuner 9"	65	54	4,1	1198x986x1885	230V (mono) - 50Hz	32980€

►Accessoires et options en p.157. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Fours Mixtes - Steambox Evolution R - SERG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COMPATIBLE 600x400	LAVAGE INTEGRÉ	SONDE INTEGRÉ	VAPEUR	NOMBRE DE VITESSE	INTERFACE	ESPACE ENTRE LES GLISSEUSES	PUISSEANCE GAZ (kW)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	ALIM.	PRIX H.T.
134190	SERG061W	6 GN 1/1	non	oui	acces. ref 6000124	Injection	6	One Touch 7"	70	12	0,4	863x855x881	230V (mono) - 50Hz	9350€
135088	SERG062W	6 GN 2/1	non	oui	acces. ref 6000124	Injection	6	One Touch 7"	70	19	0,4	1123x925x879	230V (mono) - 50Hz	13640€
134191	SERG101W	10 GN 1/1	non	oui	acces. ref 6000124	Injection	6	One Touch 7"	70	19	0,5	863x854x1161	230V (mono) - 50Hz	12100€
134192	SERG102W	10 GN 2/1	non	oui	acces. ref 6000124	Injection	6	One Touch 7"	70	27	0,6	1123x924x1159	230V (mono) - 50Hz	17500€
134193	SERG201W	20 GN 1/1	non	oui	1 point	Injection	6	One Touch 7"	65	36	0,8	998x924x1888	230V (mono) - 50Hz	23372€
134194	SERG202W	20 GN 2/1	non	oui	1 point	Injection	6	One Touch 7"	65	54	1,3	1198x986x1885	230V (mono) - 50Hz	28200€

►Accessoires et options en p.157. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Fours Mixtes Easyair - ECG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COMPATIBLE 600x400	LAVAGE INTEGRÉ	SONDE INTEGRÉ	VAPEUR	NOMBRE DE VITESSE	INTERFACE	ESPACE ENTRE LES GLISSEUSES	PUISSEANCE GAZ (kW)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	ALIM.	PRIX H.T.
132486	ECG52	5 GN 1/1	oui	non	non	Injection	2	électro-mécaniques	74	9,5	0,3	870x844x774	230V (mono) - 50Hz	6766€
132487	ECG72	7 GN 1/1	oui	non	non	Injection	2	électro-mécaniques	74	16	0,6	870x844x934	230V (mono) - 50Hz	7885€
132488	ECG102	10 GN 1/1	oui	non	non	Injection	2	électro-mécaniques	74	19	0,6	870x844x1134	230V (mono) - 50Hz	8873€

►Accessoires et options en p.162. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

🔥 Fours à convection Easyair - EMG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	COMPATIBLE 600x400	LAVAGE INTEGRÉ	SONDE INTEGRÉ	VAPEUR	NOMBRE DE VITESSE	INTERFACE	ESPACE ENTRE LES GLISSEUSES	PUISSEANCE GAZ (kW)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) ⁱⁱ	ALIM.	PRIX H.T.
127658	EMG52	5 GN 1/1	oui	non	non	Humidificateur	2	électro-mécaniques	74	9,5	0,3	870x844x774	230V (mono) - 50Hz	5990€
127660	EMG72	7 GN 1/1	oui	non	non	Humidificateur	2	électro-mécaniques	74	16	0,6	870x844x934	230V (mono) - 50Hz	6507€
127662	EMG102	10 GN 1/1	oui	non	non	Humidificateur	2	électro-mécaniques	74	19	0,6	870x844x1134	230V (mono) - 50Hz	7198€

►Accessoires et options en p.162. ⁱⁱDimensions «hors tout» (poignée incluse).

ACCESSOIRES GÉNÉRIQUES

KORE
THE ESSENCE OF COMBI OVENS

mini touch
THE SMART WAY OF COOKING

Steam BOX
EVOLUTION

MOVAIR

EASYair



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Accessoires de cuisson

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	REVÊTEMENT	DIMENSIONS	PRIX H.T.
	132502	2103326	Plaque à oeufs	Aluminium anti-adhésif	x6 œufs - GN 1/1	147€
	132503	2103289	Plaque pâtisserie perforée	Aluminium anti-adhésif	GN 1/1	114€
	132504	2103125	Plaque perforée bords hauts	Aluminium	600x400	51€
	132505	2103299	Plaque pâtisserie simple	Aluminium anti-adhésif	GN 1/1	64€
	132506	2103329	Plaque brochette	Acier inox	GN 1/1 H20	91€
	132507	2103330	Pics pour brochette	9 pics inox pour plaque brochette 132506		91€
	126401	2103277	Plaque grills rainurés	Aluminium anti-adhésif	GN 1/1	229€
	112741	2103320	Grilles pour 8 poulets	Acier inox	GN 1/1 H150	105€
	112742	2103321	Grilles pour 10 petites volailles (coquelets)	Acier inox	GN 1/1 H260	121€
	112743	2103322	Grilles pour 8 grosses volailles (poulets fermiers, canards)	Acier inox	GN 1/1 H150	117€
	134967	SMK01_1	Fumoir avec alimentation séparée. Compatible avec tous les fours disposant d'un écran tactile.	-	-	706€
	27637	7080003	Douchette externe à brancher à l'arrivée d'eau, compatible avec tous les modèles	-	-	191€
	133815	6000129	Sonde à cœur sous-vide (connectique 6 points) compatible pour KB-SEHE	-	-	221€
	121242	6000115	Sonde à cœur sous-vide (connectique 3 points) compatible four MTE-KM	-	-	192€

► Autres accessoires en page suivante.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX H.T.
136331	OPTIM	Possibilité de configurer un four prêt à raccorder sur un circuit électrique géré par un optimiseur d'énergie	Sans supplément

► Versions 60 Hz sur demande.



NOS SOLUTIONS D'EXTRАCTIONS :

- Hotte à condensation** : solution pour gérer les fumées, les odeurs et l'humidité. Les hottes avec condenseur absorberont une grande partie des fumées et des odeurs. Il est préconisé de prévoir une extraction (branchement) vers l'extérieur pour ne pas saturer l'air.
- Possibilité d'ajouter un filtre à charbon avec les hottes à condensation pour neutraliser les odeurs.

Astuce : lors de l'ouverture de la porte du four, attendez quelques secondes avant de l'ouvrir entièrement pour permettre à la hotte de se mettre en route à 100%.

Non compatible avec les fours GAZ.

Également compatible pour des fours superposés.

Accessoires hottes (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	TYPE DE HOTTE	COMPATIBLE FORMAT FOUR	KORE KB - KI	MINITOUSH KM	MOVAIR MTE	EASYAIR EME - ECE	STEAMBOX SEHE - SERE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
126193	7080519	Condensation	GN 1/1	✓	✓				736x1022x300	3427€
132467	7080519F	Filtre à charbon pour 7080519	-	✓	✓				-	579€
131401	7080524	Condensation	GN 2/3		✓				520x847x300	3429€
137369	7080583	Condensation	GN 1/1			✓			907x909x300	4407€
137373	7080584	Condensation +	GN 1/1			✓			863x1017x500	6508€
126408	7080522	Condensation	GN 1/1				✓		664x950x300	2973€
126400	7080523	Condensation	GN 1/1					✓	1020x863x300	3499€
132466	7080523F	Filtre à charbon pour 7080523 et 7080583	-					✓	-	698€
137052	7080581	Condensation (pour fours 20 niveaux)	GN 1/1					✓	998x1058x300	4126€
130909	7080529	Condensation +	GN 1/1					✓	863x1017x500	6774€
137371	7080529F	Filtre à charbon pour 7080529 et 7080584	-					✓	-	2743€

Quels produits utiliser pour entretenir et nettoyer votre four ?

Découvrez nos produits d'entretien adaptés au système de lavage automatique des fours Giorik :



		KORE THE ESSENCE OF COMBI OVENS	mini touch THE SMART WAY OF COOKING	Steam BOX EVOLUTION	Steam BOX EVOLUTION	MOV AIR FROM SIDE TO SIDE	EASYair
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	KB	KM	SEHE	SERE	MTE	ECE
134137	FLICK OVEN	✓	✓	✓	✓	✓	
134139	OVEN SENSITIVE TABS	✓		✓			
134142	REMO KAL ECOL	✓		✓			
134135	FORNOLUX PLUS 20						
134136	FORNOLUX PLUS 15S						✓

PRODUITS D'ENTRETIEN CUISSON - FOIRS / PLAQUES



Fornolux plus

Produit nettoyant pour surfaces très encrassées. Utilisé pour éliminer à froid les résidus carbonisés de saillures sur les fours et plaques de cuisson. Il permet une dissolution des graisses et élimine les mauvaises odeurs.



Flick oven

Produit de lavage et dégraissant liquide pour fours avec système de nettoyage automatique. Il nettoie en profondeur le four, à chaud ou à froid, ce qui permet de prolonger sa durée de vie. Un seul cycle de lavage est nécessaire pour enlever toutes les saletés, même les plus tenaces.



Oven sensitive tab

Tablettes de lavage à base de sel de potassium pour enlever les saletés les plus tenaces tout en protégeant les composants du four. Son action permet d'éliminer les salissures incrustées et carbonisées et élimine les odeurs résiduelles. Très simple d'utilisation pour les fours avec système de nettoyage automatique !



Remo kal ecol

Produit à base d'acide citrique pour le rinçage des fours avec système de nettoyage automatique et pour le détartrage de la chaudière.

Produits d'entretien cuisson - fours / plaques

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
134135	FORNOLUX PLUS 20	Détartrant désincrustant pour fours, plaques de cuisson, grilles, rôtissoires	4x5L	127€
134136	FORNOLUX PLUS 15S		15 recharges et 3 bouchons pulvérisateurs	117€
134137	FLICK OVEN	Produit de lavage liquide concentré pour fours autonettoyants	4x5L	103€
134139	OVEN SENSITIVE TABS	Produit de lavage en pastille pour fours autonettoyants	120 pastilles	129€
134142	REMO KAL ECOL	Produit de rinçage pour fours autonettoyants	4x5L	121€

FOURS ET TIROIRS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



GM0511E/1



GMC3E

**CUISSON
BASSE
TEMPÉ
RATURE**

**COMMANDES
ÉLECTRO
NIQUES**



- Construction en acier inox Aisi 304.
- Préchauffage automatique.
- **Réglage de la température de 40°C à 100°C.**
- **Possibilité de cuisson basse température.**
- Poignées de manutention pour un transport aisés.
- Chauffage statique par résistance de contact pour éviter le dessèchement des aliments.

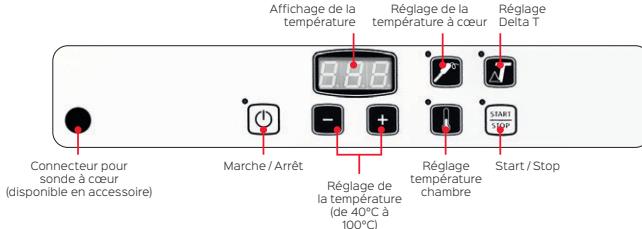
MODÈLES AVEC PORTE

- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- **Possibilité de raccorder une sonde à cœur** pour un contrôle de température (en mode normal ou en mode delta T) et une maîtrise parfaite en cuisson basse température.
- Dessus prédisposé pour la **superposition de 2 fours**.

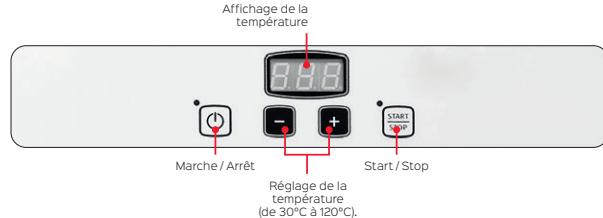
MODÈLES AVEC TIROIRS

- Tiroirs compatibles avec bac GN 1/1, **démontables pour le nettoyage**.
- Hauteur des tiroirs de 210 mm pour des bacs GN 1/1 de hauteur maximale de 50 mm.

PANNEAU DE COMMANDES DES FOURS



PANNEAU DE COMMANDES DES TIROIRS



☞ Fours de maintien en température - GM avec porte

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
	122248	GM0311E/1	Électroniques	60	3 niveaux GN 1/1 6 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	75	0,75	230V (mono)	445x633x421	25	2463€
	122249	GM0511E/1	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		1		445x633x571	31	2974€

☞ Tiroirs de maintien en température - GMC avec tiroirs

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	HAUTEUR TIROIRS (mm)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
127643	GMC2E	2 tiroirs GN 1/1	210	0,9	230 V (mono)	650x599x510	35	3157€
125995	GMC3E	3 tiroirs GN 1/1	210	0,9	230 V (mono)	650x599x720	40	3655€

► Sur demande, possibilité de rajouter des roulettes en option d'usine.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	134091	2029149	Support roulettes GMC H+10cm	102€
	134092	2029148	Support roulettes GM H+10cm	102€
	131486	6000124	Sonde à cœur (1 point) et support magnétique	235€

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Porte double épaisseur avec fermeture automatique.



Transformation en chariot possible grâce au kit roulettes (en accessoires).

COMMANDES
**ÉLECTRO
MÉCA
NIQUES**

COMPATIBLE
**GN 1/1
600x400**

Sauf GR1021M



GR1011M/1 présenté sur support TSR1000



Commandes électromécaniques simples d'utilisation.



Échelles fixes, démontables et compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf modèle GR0523M).



- Construction en inox Aisi 304.
- Cuve avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.

- Humidificateur** pour éviter le dessèchement et la perte matière (sauf modèle GR0523M). Branchement en eau recommandé.
- Oura de ventilation.**
- Espace entre les niveaux : 74 mm sauf GR0523M 65 mm.

- Réglage de la température :**
 - 90°C pour le maintien en température
 - 140°C pour la remise en température
 - 160°C pour la remise en température de produits frits
- Inversion de porte non disponible.

3 Fours de remise et maintien en température - commandes électromécaniques - GR

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
	116050	GR0523M	75	5 niveaux GN 2/3 5 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	3,2	230 V (mono)	648x668x532	40	2571€
	124339	GR0511M/1	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	3696€
	124340	GR0711M/1	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		9,6		820x776x908	80	4350€
	124341	GR1011M/1	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		12,6		820x777x1108	113	4587€
	124342	GR1411M/1	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		15,9		820x776x1501	140	7023€
	124343	GR1021M/1	400	10 niveaux GN 2/1 20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		15,9		820x1044x1108	130	7239€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		PRIX H.T.
	116060	TSR0500	Support pour GR0511.. H = 850 mm		646€
	116061	TSR1000 ⁽¹⁾	Support pour GR0711.. et GR1011.. H = 700 mm		646€
	117990	TSR1200	Support pour GR1021.. H = 700 mm		757€
	115622	GRC001	Chariot à roulettes pour GRO511.., GR0711.., GR1011.. et GR1411..		1050€
	123911	2023634 ⁽¹⁾	Chariot porte-structure pour GR0511x / GR0711x / GR1011x pour support TSR0500 Chariot compatible uniquement avec support de four TSR0500 (H = 850 mm)		1444€
	123912	2023652	Chariot porte-structure pour GR1021x pour support TSR1200		1654€
	122975	2023374	Kit de superposition pour fours GR	Configuration pour 2 fours superposés 	646€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		PRIX H.T.
	123913	2023633 ⁽¹⁾	Structure amovible GR0511x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.		Nous consulter
	123914	2023647 ⁽¹⁾	Structure amovible GR0711x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.		Nous consulter
	123915	2023649 ⁽¹⁾	Structure amovible GR1011x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.		Nous consulter
	123916	2023651	Structure amovible GR1021x. Fournie avec système de fixation de la structure sur le chariot pour plus de sécurité.		Nous consulter

⁽¹⁾ Pour toute commande de structure amovible, il faut associer la référence 2023634 + TSR 0500 (compatible pour tous les fours GR0511x/GR0711x/GR1011x)

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Sonde à cœur pour une cuisson précise et fiable.



Échelles fixes, démontables et compatibles GN 1/1 et 600x400 (sauf modèle GN 2/1).

COMMANDES
ÉLECTRONIQUES

COMPATIBLE
GN 1/1
600x400

Sauf GR1021P



GR051IP présenté sur support TSR0500



Porte double épaisseur avec fermeture automatique.



Transformation en chariot possible grâce au kit roulettes (en accessoires).



- Charge maximale 4 kg par niveau GN 1/1 et 8 kg par niveau GN 2/1 avec hauteur maximale des bacs et barquettes de 50 mm.
- 2 vitesses de ventilation avec Oura de ventilation alternée.

- Humidificateur (prévoir branchement eau)
- Cuisson basse température.
- Sonde à cœur intégrée avec branchement sur bandeau de commande en façade.

- Possibilité de superposer les fours 5 niveaux GN 1/1 GR051.. et 10 niveaux GN 1/1 GR101.. sur demande.

3 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES

Commandes électroniques (modèles E)

- Remise en température: plage de réglage de 90°C à 170°C.
- Maintien en température: plage de réglage de 40°C à 100°C.
- Réglage du temps.

Commandes électroniques 230 V (modèle L)

- Identique aux modèles E en 230 V monophasé.

Commandes électroniques programmables (modèles P)

Identiques aux modèles E avec les fonctions complémentaires suivantes:

- 10 programmes mémorisables.
- 2 phases de cuisson par programme.
- Paramètres programmables: remise ou maintien, temps, température, taux d'humidité, utilisation de la sonde à cœur. Voir schéma en page suivante.

4 Fours de remise et maintien en température - commandes électroniques - GR

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	ESPACE ENTRE NIVEAUX (mm)	SONDE À COEUR	HUMIDIFICATEUR	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIM. LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
	116051	GR051IE	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	Oui	Oui	6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	4636€
	115621	GR051IP	Électroniques programmables	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	6,3	400 V (Tri+N)	820x777x728	65	5229€
	116052	GR051IL	Électroniques	100	5 niveaux GN 1/1 10 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	3,3	230 V (mono)	820x777x728	65	5229€
	119318	GR071IE	Électroniques	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	Oui	Oui	9,6	400 V (Tri+N)	820x776x908	80	5378€
	119319	GR071IP	Électroniques programmables	140	7 niveaux GN 1/1 14 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	9,6	400 V (Tri+N)	820x776x908	80	5803€
	116053	GR101IE	Électroniques	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	12,6	400 V (Tri+N)	820x777x1108	113	5824€
	116054	GR101IP	Électroniques programmables	200	10 niveaux GN 1/1 20 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	74	Oui	Oui	12,6	400 V (Tri+N)	820x777x1108	113	6472€
	119321	GR141IE	Électroniques	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x776x1501	140	8112€
	119322	GR141IP	Électroniques programmables	280	14 niveaux GN 1/1 28 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x776x1501	140	8380€
	116055	GR1021P	Électroniques programmables	400	10 niveaux GN 2/1 20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm		Oui	Oui	15,9	400 V (Tri+N)	820x1044x1108	130	8069€

ACCESOIRES VOIR PAGE PRÉCÉDENTE

ARMOIRES POUR CHARIOTS GN 1/1 - GN 2/1

RIBOX

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

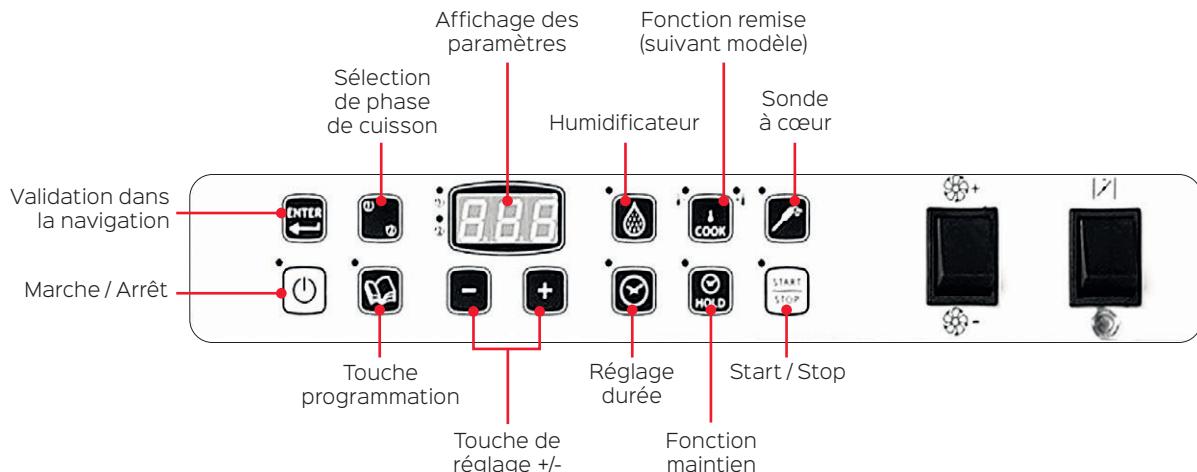


- Construction en inox.
- Cuve avec angles arrondis pour le respect des normes d'hygiène et pour faciliter le nettoyage.
- **S'adaptent à n'importe quel type de chariot.**
- Jusqu'à 10 programmes possibles.
- Oura motorisé.

- Chauffage ventilé.
- Résistances blindées.
- **2 vitesses de ventilation.**
- **Inversion du sens de ventilation pour une plus grande uniformité de chaleur.**
- Système d'ouverture de porte de sécurité depuis l'intérieur de la chambre.

- Poignée de porte inox fermeture 2 points.
- **Humidificateur pour un respect optimal des produits.**

PANNEAU DE COMMANDES DES ARMOIRES DE MAINTIEN ET REMISE EN TEMPÉRATURE POUR CHARIOTS



🌡 Armoires de maintien en température

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ ⁽¹⁾	SONDE À CŒUR	HUMIDI-FICATEUR	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS CHAMBRE LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH ⁽²⁾ (mm)	PRIX H.T.
116056	GM2011P	Électroniques programmables	400	20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	Oui	Oui	7,2	400 V (Tri+N)	750x800x1860	930x1120x2038	12731€
116057	GM2021P		800	20 niveaux GN 2/1 80 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm			16,2		794x950x1860	970x1267x2038	14522€

⁽¹⁾ Chariot non inclus, chariots compatibles réf. 2025106 et 2025107 page 157. ⁽²⁾ Profondeur hors seuil de porte incliné (+370 mm pour profondeur totale).

🌡 Armoires de remise et maintien en température

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB. RATIONS (MAX)	CAPACITÉ	SONDE À CŒUR	HUMIDI-FICATEUR	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS CHAMBRE LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH ⁽²⁾ (mm)	PRIX H.T.
116058	GR2011P	Électroniques programmables	400	20 niveaux GN 1/1 40 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm	Oui	Oui	16,2	400 V (Tri+N)	750x800x1860	930x1120x2038	13576€
116059	GR2021P		800	20 niveaux GN 2/1 80 assiettes Ø 230 ou barquettes GN 1/2 prof. 50 mm			22,2		794x950x1860	970x1267x2038	15784€

⁽²⁾ Profondeur hors seuil de porte incliné (+370 mm pour profondeur totale).



Cuisson horizontale

Une gamme de cuisson complète et modulable pour aménager votre cuisine et garantir confort d'utilisation et performance.



Salamandres

p.172-173

GIORIK
innovative cooking equipment SINCE 1993



Induction posable

p.174

TECNOX



Gamme 700

p.186

LINEABASE 700

GIORIK
innovative cooking equipment SINCE 1993

p.187-199

UNIKA 700

p.200

LINEABASE 700 TOP

p.201-207

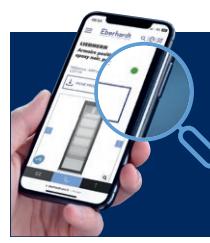
UNIKA 700 TOP



Friteuses à beignets

p.231

GIORIK
innovative cooking equipment SINCE 1993



Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur eberhardt-pro.fr pour vérifier la disponibilité d'un produit.

1 TECNOX

Le savoir faire Eberhardt pour vos cuisines professionnelles

2 GIORIK

Innovative COOKING EQUIPMENT SINCE 1963
La technologie au service de la qualité de cuisson

PRIX STABLES

sur l'ensemble de la gamme

PRIX EN BAISSE

sur l'ensemble des accessoires



Show-cooking

p.175

TECNOX



Gamme 600

p.178

GI060

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

p.179-184

GI060TOP



Gamme 900

p.209-222

UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

p.223-228

UNIKA 900 TOP



CUISSON
HORizontale



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

Commandes électroniques programmables.

ST30



- Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.
- Plafond coulissant verticalement de 190 à 90 mm au-dessus des aliments.
- 3 possibilités de programmes avec enchaînement combiné d'un cycle cuisson et maintien.
- 200°C en 20 secondes.
- Maintien en température de série, de 40 à 70°C.

- Activation par simple contact.
- Livrées avec support mural.

Salamandres à plafond mobile Hi-TOUCH - ST

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPÉRATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
124349	ST30	OUI	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	3848€
124350	ST40		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	4932€

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

ST30



ST40



SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE



GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



SHP30



- Construction en acier inoxydable Aisi 304 + grille inox.
- Régulation électronique avec réglage et affichage digital de la durée de cuisson, touche de répétition du dernier cycle et signal sonore de fin de cuisson.
- **Plafond coulissant** verticalement de 190 à 90 mm au-dessus des aliments.

• **200°C en 20 secondes.**

• Livrées avec support mural.

Modèle HI-LITE PLUS :

- **Activation par simple contact.**
- Fonction maintien en température de 40 à 70°C.

Salamandres à plafond mobile HI-LITE Plus - SHP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPERATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
124347	SHP30	OUI	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	3319€
124348	SHP40		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	4631€

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Un maximum de combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SHP30



SHP40



Salamandres à plafond mobile HI-LITE - SH

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPERATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
124344	SH20	NON	2	390x303	3	230 V (mono)	400x544x518	46	2523€
124345	SH30		3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	69	3305€
124346	SH40		4	725x358	5,3	400 V (Tri+N)	735x581x519	80,5	3607€

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Un maximum de combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SH20



SH30



SH40



SALAMANDRE À PLAFOND FIXE



SHF 30



- **200°C en 20 secondes.**
- Maintien en température

- Très grande surface de cuisson GN 1/1.
- Livrée avec support mural.

Salamandre à plafond fixe HI-LITE ECO - SHF

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FONCTION MAINTIEN EN TEMPERATURE	NB FOYERS	SURFACE DE CUISSON (mm)	PUISSEANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
126309	SHF 30	NON	3	560x358 (GN 1/1)	4,5	230 V (mono) / 400 V (Tri+N)	570x581x519	49	2644€

COMBINAISONS POSSIBLES DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS :



Plusieurs combinaisons de chauffage de la zone de cuisson pour une plus grande flexibilité et davantage d'économie d'énergie.

SHF 30



Plafond fixe et réglage de la hauteur de grille 2 positions.



INDUCTION POSABLE - DESIGN

TECNOX



D3700-2



DW3200-1



1 casserole WOK offerte



DG3200-1



Commandes par clavier sensitif avec réglage de puissance par slider (sauf D3000 par touches +/-), (casserole wok offerte)



Bac récupérateur de graisse amovible GN 19.



Rebord anti-débordement avec angle arrondi pour un entretien facilité.



- Châssis en inox Aisi 304 ergonomique avec une facilité de préhension.
- D3000** : plaque monofoyer, 9 positions de réglage + 1 booster.
- D3700 / D2F3700** : plaque monofoyer, 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C + maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C.

- D2F3700** : plaque double foyer, utilisation en mode bridge possible pour créer une grande surface de cuisson grâce aux inducteurs octogonaux. Possibilité de transformer l'appareil en gril grâce à l'accessoire plancha en fonte. Fonction POT SPEED TEST : évaluation du rendement réel de votre casserole par rapport à la technologie induction.

- DW3200** : wok, 9 positions de réglage + 2 boosters + fonction bain-marie à 42°C. Fonction maintien en température à 70°C + maintien en frémissement à 94°C.

1 casserole wok offerte pour l'achat de l'appareil.

- DG3200** : plancha 2 zones de réglages indépendantes avec fonction bridge.

Plaques induction posables - D

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	Ø INDUCTEUR (mm)	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSEUR (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133566	D-3000-1	1 foyer	Circulaire Ø250	9 + 1 booster	3	230 V (mono)	386x526x90	718€
133567	D3700-2	1 foyer	Circulaire Ø270	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,7	230 V (mono)	386x526x90	1004€
133568	D2F3700-3	2 foyers	Octogonal 2x 220x180	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,7	230 V (mono)	386x526x90	1191€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.
133569	GRPLANCHA-2	Plancha fonte amovible pour D2F3700	L 460 x P 260 x H 29 mm	138€

Wok induction posable - DW

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	INDUCTEUR	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSEUR (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133565	DW3200-1	Wok	Circulaire Ø314	9 + 2 boosters + 3 fonctions	3,2	230 V (mono)	406x526x155	2292€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
124516	WOKCASS	Casserole Wok Ø 36 cm	160€

Plancha induction posable - DG

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	INDUCTEUR	NB DE POSITIONS DE RÉGLAGE	PUISSEUR (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
133570	DG3200-1	Plancha	2 x 1400 W	0 - 9 + clean	2800	230 V (mono)	406x526x156	2978€



VISIO-3P/2



VISIO PLUS 2P



Livrés avec un ensemble bloc tiroir et planche à découper pouvant être utilisé en substitut d'un appareil.



Livrés avec 2 bacs de stockage GN 1/9.



Filtres facilement accessibles pour simplifier l'entretien. Extraction incorporée avec traitement de l'air (graisses et odeurs).

- Équipés d'une extraction incorporée avec traitement de l'air (anti-graisses et anti-odeurs).
- 4 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins.
- Plusieurs filtres :
 - Filtres choc anti-graisses, nettoyable en lave-vaisselle.
 - Filtres zéolithe anti-odeur, nettoyage par régénération thermique.
 - Filtres à charbons actifs.
- Éclairage du plan de travail à l'aide d'une rampe LED.
- Aspiration motorisée à 4 vitesses réglables.

Version Plus :

- Deux tiroirs réfrigérés permettent l'utilisation de bacs GN 1/1-1/3-2/3 (profondeur maximale de 150 mm).
- Température de fonctionnement comprise entre +2 et +6°C.
- 6 roues pivotantes Ø125 mm en PVC dont 2 avec freins.
- Attention : incompatibilité de mettre deux planchas ou deux woks côté à côté.

LA SOLUTION DE CUISINE MOBILE ! DES APPLICATIONS POSSIBLES DANS TOUS LES SECTEURS D'ACTIVITÉS :



Petit déjeuner préparé en salle.
8H00



Déjeuner avec cuisson minute devant le client.
12H00



Dîner cocktail et service traiteur.
20H30

Show-cooking - VISIO

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB PRISES POUR APPAREILS DE CUISSON	NB PRISE ANNEXE EN FACADE	PUISSEANCE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
127805	VISIO-2P/2	2 postes	Côté gauche : 1x 230 V mono + 1x 400 V Tri Côté droit : 1x 230 V mono	1x 230 V mono	16 / 400 V (Tri+N)	1115x775x1264	10051€
127804	VISIO-3P/2	3 postes	Côté gauche : 1x 230 V mono + 1x 400 V Tri Côté droit : 2x 230 V mono	1x 230 V mono	21 / 400 V (Tri+N)	1515x775x1264	11256€

Show-cooking - VISIO PLUS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB PRISES POUR APPAREILS DE CUISSON	NB PRISE ANNEXE EN FACADE	PUISSEANCE (kW) / TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
130585	VISIO PLUS 2P	2 postes	2 x 230 V 2 x 400 V	2 x 230 V	16 / 400 V (Tri+N)	1558x775x1264	14394€
130584	VISIO PLUS 3P	3 postes	3 x 230 V 2 x 400 V	3 x 230 V	21 / 400 V (Tri+N)	1958x775x1264	15600€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION		PRIX H.T.
127797	REHREGL	Réhausse réglable en hauteur pour plaque à induction		194€
123113	VISIOTABL	Tablette latérale		417€
123114	VISIORAMP	Poignée de traction		397€
123115	KRAILS/I	Rail pour plateaux en façade		474€
136742	KRAILS/3	Rail pour plateau en façade pour le Show-cooking 3P		474€
123116	1TIRVISIO	Bloc 1 tiroir de rangement sous plan GN 1/1 hauteur utile 150 mm - L 400 x P 590 x H 240 mm		705€
123117	2TIRVISIO	Bloc 2 tiroirs de rangement sous plan GN 1/1 hauteur utile 65 mm - L 400 x P 590 x H 240 mm		865€



Solutions Cuisson GIORIK, la qualité d'un fabricant expert en Europe

UNE GAMME ADAPTÉE À TOUS LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION

 **Restauration rapide - Snacking**

 **Restauration commerciale**

 **Restauration collective**

 **Restauration commerciale**

 **Restauration collective**

PETIT BUDGET

Gammes 600 mm

GI060 GI060 TOP




Matériel au **design soigné** et adapté aux lieux de restauration et cuisines aux **dimensions réduites** avec peu d'espace. Convient à un **nombre limité de couverts** et un budget équipement plus réduit.

Gammes 700 mm

LINEABASE 700 LINEABASE 700 TOP
UNIKA 700 UNIKA 700 TOP




Matériel aux **dimensions standards** en restauration commerciale qui conjugue **profondeur de gamme, technicité, modularité et design**.

Gammes 900 mm

UNIKA 900 UNIKA 900 TOP



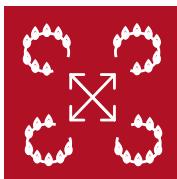

Matériel adapté aux lieux de restauration **grosse capacité** et compatible avec des casseroles et rondeaux de grandes dimensions.

UNE GAMME D'ÉQUIPEMENTS TRÈS LARGE POUR TOUS LES MODES DE CUISSON !



DES SPÉCIFICITÉS ET DES AVANTAGES POUR CHACUNE DE NOS GAMMES !

Gamme Unika 700 et 700 Top

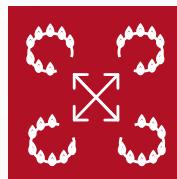


Brûleurs interchangeables après installation en puissance **4kW et 8kW**, grâce aux conduites flexibles en acier.



Brûleurs haute performance en laiton avec flamme veilleuse et système de sécurité thermocouple.

Gammes Unika 900 et 900 Top



Brûleurs interchangeables après installation en puissance **6kW et 10kW** grâce aux conduites flexibles en acier.



Grille à fleur de plan (fonte ou inox) et système de nettoyage intégré (rideau d'eau, avec vidange), sur demande.

Des points forts communs aux 2 gammes Unika 700 et 900

- **4 types de grils** pour un choix de cuisson sur mesure:
 - Cuisson directe:



- Cuisson indirecte:



Pierres de lave : pour un effet BBQ sans les inconvénients du feu de bois.

- **Friteuses avec système Melting** pour une meilleure maîtrise de la température de friture (idéales pour les substances grasses solides) avec brûleurs internes ou externes.

- **Marmites en chauffe directe et indirecte** pour les cuissons délicates, type purées...
- **2 revêtements pour les grils :**
 - Acier inoxydable bi-couche type Duplex 2304 : température maxi 350°C idéale pour saisir les viandes.
 - Chrome : température maxi 300°C idéale pour les cuissons délicates type poisson... Nettoyage facilité.
- **Sauteuses, robustes** en acier inoxydable, faciles à nettoyer (angles arrondis) avec brûleurs à hauts rendements thermiques.
- **Cuiseurs à pâtes** avec système de relevage automatique des paniers en option et évacuation de l'amidon.

Un design esthétique et parfaitement modulaire

Tous les équipements des gammes 700 et 900 sont associables entre eux grâce à un système de fixation simple des modules.



Superposez tous les éléments UNIKA 700 TOP avec un soubassement réfrigéré LINEAR SNACK AFINOX

À découvrir p.41



Frir ☺



Friteuse



Mijoter ☺



Marmite



Braiser ☺



Sauteuse



GAMME 600 FOURNEAUX GAZ - FOURNEAUX ÉLECTRIQUES - GIO60

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



LPG694E



FOURS :

- Porte de four en acier inox à double vitrage ouvrable pour le nettoyage.
- Livrés avec une grille en acier chromé.
- Four à convection ventilé.**
- Réglage de la grille sur 4 niveaux possibles.

FEUX VIFS GAZ :

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

FOURNEAUX PLAQUES RONDES ÉLECTRIQUES :

- Dimension foyer : Ø 180 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Puissance : 2 kW / plaque.

FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129194	LPG694E	4	2,2	19	Four Elec	2,2	0,4	230 V mono	600x600x900	3561€

Fourneaux plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129195	LPE674E	4	10,2	-	Four Elec	2,2	0,46	400 V Tri+N	600x600x900	3795€

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	VOLUME FOUR (m³)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129196	LPV674E	4	10,2	-	Four Elec	2,2	0,46	400 V Tri+N	600x600x900	4237€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129262	2020306	Grille chromée pour four	23€

▶ Autres accessoires en p.185.

Dessus embouti 10/10ème.



Ergonomie : Plan réglable de 850 à 900 mm.



Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.

GAMME 600

ÉLÉMENTS PLAQUES DE CUISSON - GIO60TOP



LPG6940 présenté sur support SUL0660



LPE6743



LPV6741

CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti 10/10ème.



ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ :

- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Brûleurs sous grille en fonte émaillée noire résistante aux acides.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

ÉLÉMENTS PLAQUES RONDÉS ÉLECTRIQUES :

- Dimensions foyers Ø 180 mm.
- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Plan avec cuve emboutie pour éviter les débordements.**
- Puissance des plaques : 2 kW / plaque.

ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- **Puissance des plaques : 2 kW / plaque.**

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129197	LPG4920	2	9,5	-	400x600x290	1315€
	129198	LPG6940	4	19	-	600x600x290	2188€

► Accessoires en p.185.

Éléments plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129199	LPE4721	2	4	230 V mono	400x600x290	816€
	129200	LPE6741	4	8	230 V mono	600x600x290	1268€
	129201	LPE6743	4	8	400 V Tri+N	600x600x290	1268€

► Accessoires en p.185.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129202	LPV4721	2	4,3	230 V mono	400x600x290	1932€
	129203	LPV6741	4	8	230 V mono	600x600x290	2888€
	129204	LPV6743	4	8	400 V Tri+N	600x600x290	2746€

► Accessoires en p.185.



GAMME 600 GRILS GAZ - GRILS PIERRES DE LAVE GAZ - GIO60TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



LGG6910X présenté sur support SUL660



LTG6700



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

**CARROSSERIE
ACIER
INOX**

Dessus embouti avec épaisseur 10/10^{ème}.

**BACS
RÉCUPÉ
RATEURS
DE GRAISSE**

GN 1/3 ou 1/2.



- Brûleurs en acier à flamme stabilisée.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS PIERRES DE LAVE GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- **Grille pour viande et pierres de lave fournies.**

Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130850	LGG4900X	Acier Inoxydable	Simples - lisses 396x445	4,6	400x600x290	2112€
	129206	LGG4930	Chrome				2413€
	130851	LGG4910X	Acier Inoxydable	Simples - rainurées 396x445	4,6	400x600x290	2163€
	130852	LGG6900X	Acier Inoxydable				2894€
	129209	LGG6930	Chrome	Doubles - lisses 590x445	7,6	600x600x290	3112€
	130853	LGG6910X	Acier Inoxydable				3011€
	130854	LGG6970X	Acier Inoxydable	Triples lisses 996x445	7,6	1000x600x290	4532€
	129211	LGG6790	Chrome				4650€
	130855	LGG6960X	Acier Inoxydable	Triples 2/3 lisses - 1/3 rainurées 996x445	13,8	1000x600x290	4808€

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129214	LTG6700	534x410	7,3	600x600x290	2385€
	129215	LTG8700				3029€

Accessoires de cuisson

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.
	30561	2009144	Grille poisson gril pierres de lave simple pour LTG 6700	166€
	129285	2009356	Grille poisson gril pierres de lave double pour LTG 8700	317€
	129286	2009142	Grille viande gril pierres de lave simple pour LTG 6700	181€
	129287	2011037	Grille viande gril pierres de lave double pour LTG 8700	334€
	129376	2012437	Grille 1/2 poisson + 1/2 viande gril pierres de lave double pour LTG 8700	444€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

► Autres accessoires en p.185.

GAMME 600 GRILS ÉLECTRIQUES - GIO60TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



LGE6921X



LGE4931



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.



Dessus embouti avec épaisseur 10/10^{ème}.



GN 1/3 ou 1/2.



- Thermostat avec réglage de 50 à 330°C et voyant de fonctionnement.

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	130856	LGE4901X	Acier Inoxydable [®]	Simples - lisses 396x445	3,6	230 V mono	400x600x290	1933€
	129217	LGE4931	Chrome					2177€
	130857	LGE4911X	Acier Inoxydable [®]	Simples - rainurées 396x445	3,6	230 V mono	400x600x290	1982€
	130858	LGE6901X	Acier Inoxydable [®]					2548€
	130859	LGE6903X	Acier Inoxydable [®]	Doubles - lisses 590x445	7,2	230 V mono	600x600x290	2315€
	129221	LGE6931	Chrome			400 V Tri+N		2762€
	129222	LGE6933	Chrome			230 V mono		2762€
	130860	LGE6921X	Acier Inoxydable [®]			400 V Tri+N		2674€
	130861	LGE6923X	Acier Inoxydable [®]	Double 1/2 lisses - 1/2 rainurées 590x445	7,2	230 V mono	600x600x290	2720€
	130862	LGE6970X	Acier Inoxydable [®]			400 V Tri+N		3910€
	130863	LGE6963X	Acier Inoxydable [®]	Triples lisses 996x445	10,8	400 V Tri+N	1000x600x290	3916€
	129227	LGE6967	Chrome					4247€

► Accessoires en p.185.

[®]Acier inoxydable duplex 2304.

CUISSON
HORizontale



GAMME 600 FRITEUSES - GIO60TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



LFE4783



LSE4711
présenté avec lampe
LSR4611

**CARROSSERIE
ACIER
INOX**



Commandes électromécaniques avec thermostat jusqu'à 190°C.



FOURNI



- Vidange en façade par robinet amovible.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- Paniers fournis.

FRITEUSES GAZ :

- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Chaussé par brûleurs internes à la cuve.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES :

- Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.
- Système de basculement de la résistance pour un nettoyage aisément.

BAC DE SALAGE :

- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.
- Format cuve GN 2/3.

Friteuses gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE(S)	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽ⁱ⁾ CUSSION FRITEUSE (kg/h)	PUISSSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129228	LFG4710	1	8	8	6,7	-	400x600x290	2464€
	129229	LFG6720	2	2x8	16	13,4	-	600x600x290	4204€

⁽ⁱ⁾Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE(S)	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽ⁱ⁾ CUSSION FRITEUSE (kg/h)	PUISSSANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129230	LFE4750	1	6	5	3,3	230 V mono	400x600x290	1376€
	129231	LFE6750	2	2x6	10	6,6	230 V mono	600x600x290	2340€
	129232	LFE4783	1	8	12,5	6,3	400 V Tri+N	400x600x290	1705€
	129233	LFE6783	2	2x8	25	12,6	400 V Tri+N	600x600x290	2876€
	129234	LFE4910	1	10	14	10	400 V Tri+N	400x600x290	1859€
	129235	LFE6910	2	2x10	28	20	400 V Tri+N	600x600x290	3040€

⁽ⁱ⁾Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISSSANCE ELECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	CONFIGURATION ACCESOIRE	PRIX H.T.
	129236	LSE4711	Bac de salage	1,38	230 V mono	400x600x290 GN 2/3	-	877€
	131470	LSR4911	Lampe	0,75	230 V mono	400x410x395	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	733€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136659	2029388	Kit de fixation pour lampe chauffante + bac de salage	7€

▶ Autres accessoires en p.185.

Accessoires (paniers supplémentaires)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	31628	2004579	Panier frites L180xP270xH120 pour LFE 4750 et 6750	67€
	129274	2003002	Panier frites L120xP285xH120 pour LFG 4710 et 6720	54€
	129275	2003003	Panier frites L240xP285xH120 pour LFG 4710 et 6720	71€
	129276	2013949	Panier frites L230xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	71€
	129277	2014725	Panier frites L110xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	67€

▶ Autres accessoires en p.185.

GAMME 600 CUISEURS À PÂTES - GIO60TOP



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Zone d'expansion d'amidon avec mouvement d'eau pour évacuer l'amidon en surface. Zone d'égouttage des paniers.**
- Paniers vendus séparément en accessoires.**
- Cuve GN 2/3.

CUISEURS À PÂTES GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Remplissage de la cuve par bec fixe avec niveau d'eau manuel.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

Cuiseurs à pâtes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEANCE ELECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	ALIM.	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129238	LCP6713	26	5,5	-	400 V Tri+N	Avec placard	600x600x900	2901€
	129239	LCG6700	26	-	10	-	Avec placard	600x600x900	3078€
	135810	LCP4900	20	5,5	-	400 V Tri+N	Sans placard	400x600x290	1856€
	135811	LCP6900	28	7,4	-	400 V Tri+N	Sans placard	600x600x290	2321€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	171€
	129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	135€
	28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	140€
	28210	2003045	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	108€
	28211	2003047	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	108€
	27702	2003080	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond	Ø152xH215	102€
	129272	2004151	Couvercle cuiseur à pâtes	-	40€

► Autres accessoires en p.185.



GAMME 600

BAINS MARIE - ÉLÉMENTS NEUTRES - ÉVIER



LBE6711
présenté avec bacs GN
(vendus séparément)

**CARROSSERIE
ACIER
INOX**

Dessus embouti avec épaisseur 10/10^{ème} et surface anti-débordement.



Réglage de température de la cuve de 30° à 90°C.



- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Bacs vendus séparément en accessoires

- Chauffage par résistance en fil chauffant.
- Robinet de vidange.

Bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129246	LBE4711	GN 1/2 + GN 1/4	1,4	230 V mono	400x600x290	1234€
	129247	LBE6711	GN 1/1 + 2 x GN 1/4	2,8	230 V mono	600x600x290	1637€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129278	2009098	Traverse bain marie 151x23 pour bacs GN 1/4	8€
	129279	2009099	Traverse bain marie 526x23 pour bacs GN 1/1	11€
	129280	2009100	Traverse bain marie 328x23 pour bacs GN 1/2	10€

▶ Autres accessoires en p.185.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129248	LEN4700	400x600x290	699€
	129249	LEN6700	600x600x290	840€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129288	2009213	Planche à découper en polyéthylène 394x526x20 pour LEN 4700	148€
	129289	2009223	Planche à découper en polyéthylène 594x526x20 pour LEN 6700	202€

▶ Autres accessoires en p.185.

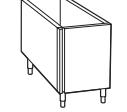
Évier

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129250	LEL6700	600x600x290	1202€

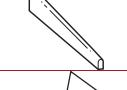
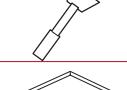
▶ Accessoires en p.185.

GAMME 600 ACCESSOIRES

Soubassements pour gamme "TOP"

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	31934	SUL0140	Soubassements ouverts	400x550x580	478€
	32528	SUL0160		600x550x580	525€
	129253	SUL0180		800x550x580	639€
	31931	SUL0420	Soubassement 2 tiroirs	400x550x580	1111€
	30516	SUL0440	Soubassements porte battante	400x550x580	673€
	30559	SUL0660		600x550x580	778€
	129257	SUL0880		800x550x580	928€
	30560	SUL1000		1000x550x580	1115€
	33062	SUL1021	Soubassement porte battante et 2 tiroirs	1000x550x580	1553€
	129260	SUL1260	Soubassement portes battantes	1200x550x580	1374€
	129261	SUL1200	Soubassement chauffant	1200x550x580	1782€

Accessoires

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	30562	2009047	Barette de composition	30€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	59€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	81€
	129263	2020307	Bac lèchefrite pour four	34€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	56€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm	52€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	73€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	91€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	110€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	23€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	21€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	40€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/1	63€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3	21€



GAMME 700

FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - LINEABASE 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



ECG740F



- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).



ECG720G



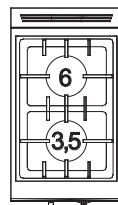
Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.



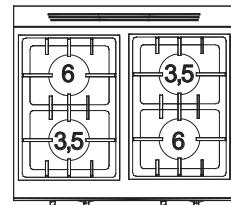
Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.



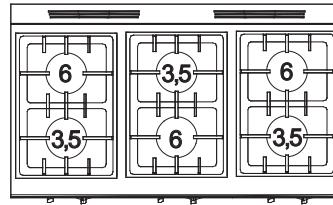
Dessus embouti 12/10ème.



9,5 kW



19 kW



28,5 kW

CONFIGURATION DES BRÛLEURS

FOURS :

- **Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Fours gaz avec brûleur à flamme stabilisée.
- Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x560 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.
- Four XL : 935x300x580 mm.

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEUR ELEC. (kW)	PUISSEUR GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSEUR FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129290	ECG720G	2	-	9,5	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	400x700x900	1652€
	129291	ECG740G	4	-	19	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	800x700x900	2584€
	129292	ECG760G	6	-	28,5	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	1200x700x900	3700€
	129293	ECG740F	4	-	27	Four Gaz	8	-	800x700x900	3953€
	129294	ECG740E		6,2	19	Four Elec	6	400 V Tri+N		4486€
	129295	ECG760F	6	-	36,5	Four Gaz+ placard	8	-	1200x700x900	5273€
	129296	ECG760E		6,2	28,5	Four Elec+ placard	6	400 V Tri+N		5666€
	129297	ECG760H	6	-	38,5	Four Gaz	10	-	1200x700x900	5571€
	129298	ECG76EH		9	28,5	Four Elec	9	400 V Tri+N		6034€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

► Accessoires en p.208.

GAMME 700

FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - UNIKA 700



CG760F



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Brûleurs haute performance** à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**



CG740G présenté avec portes battantes 2016437



Brûleurs haute performance de 4 kW à 8 kW.



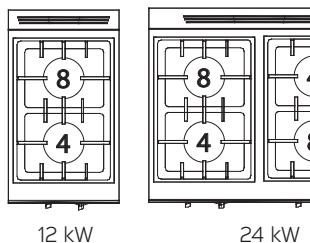
Dessus embouti 12/10^{ème}.

FOURS :

- Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Fours gaz avec brûleur à flamme stabilisée.
- Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.
- Four XL : 935x300x580 mm.

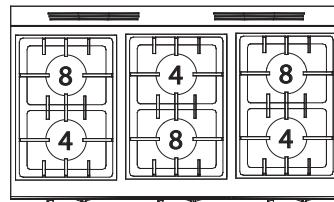
CONFIGURATION DES BRÛLEURS

Possibilité de remplacer un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :

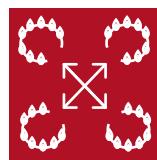


12 kW

24 kW



36 kW



Position des brûleurs interchangeables après installation.

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSE ELEC. (kW)	PUISSE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129300	CG720G	2	-	12	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	400x700x900	2044€
	129301	CG740G	4	-	24	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	800x700x900	3241€
	129302	CG760G	6	-	36	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	1200x700x900	4516€
	129303	CG740F	4	-	32	Four Gaz	8	-	800x700x900	4725€
	129304	CG740E		6,2	24	Four Elec		400 V Tri+N		5030€
	129305	CG760F	6	-	44	Four Gaz	8	-	1200x700x900	6469€
	129306	CG760E		6,2	36	Four Elec		400 V Tri+N		6793€
	129307	CG760H	6	-	46	Four Gaz	10	-	1200x700x900	6537€
	129308	CG76EH		9	36	Four Elec	9	400 V Tri+N		7110€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136329	BRUL8KW700	Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW, prix par changement de brûleur	110€



GAMME 700

FOURNEAUX PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 700



TG76FTC



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

- Possibilité de modifier les brûleurs en option - sur demande avec délais.

FOURS :

- Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.**
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.



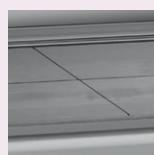
TG720G



TE740G



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur en version gaz. T° max 500°C. Version élec. T° max 350°C.



Plaques coup de feu 4 zones de 2,5 kW réglables indépendamment en version électrique. T° max 400°C.



Dessus embouti 12/10ème.

Fourneaux plaques coup de feu

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIG.	NOMBRE DE FEUX	PUISANCE ÉLEC. (kW)	PUISANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
FOURNEAUX SIMPLES											
	129314	TG720G	Demi PCF	-	-	6	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	400x700x900	3074€
	129315	TG740G	Grande PCF	-	-	12	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	800x700x900	3752€
	129316	TE720G	2 zones électriques	-	4	-	Ouvert ⁽¹⁾	-	400 V Tri+N	400x700x900	3752€
	129317	TE740G	4 zones électriques	-	10	-	Ouvert ⁽¹⁾	-	400 V Tri+N	800x700x900	5427€
	129318	TG740F	PCF Gaz sur four Gaz	-	-	20	Four Gaz	8	-	800x700x900	5552€
	129319	TG740E	PCF Gaz sur four Elec	-	6	12	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	6070€
	129320	TE740E	4 zones électriques sur four Elec	-	16	-	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	7830€

FOURNEAUX DOUBLE SERVICE, versions sans four disponibles sur demande.

	129309	TG74FTL	PCF à droite	2 feux gaz	-	26	Four Gaz	8	-	800x700x900	6021€
	129310	TG74FTR	PCF à gauche	2 feux gaz	-	26	Four Gaz	8	-	800x700x900	6021€
	128677	TG76FTC	PCF centrale	4 feux gaz	-	38	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	7457€
	129312	TG76FTL	PCF à droite	2 feux gaz	-	32	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	7533€
	129313	TG76FTR	PCF à gauche	2 feux gaz	-	32	Four Gaz + placard	8	-	1200x700x900	7533€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129702	2019661	Crochet pour plaque coup de feu gaz	67€
	129321	2022220	Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40 mm)	77€

Autres accessoires p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700

FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CE74TE



CE72TG



CE76QE



Plaques rondes électriques Ø220 mm ou plaques carrées dimensions 220x200 mm, puissance 2,6 kW.



Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.



Dessus embouti 12/10ème.



- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.

FOURS ÉLECTRIQUES :

- Fours statiques avec température réglable de 100 à 330°C.

- Fours électriques avec réglages indépendants voûte et sole.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x530 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x580 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux plaques rondes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ELEC. (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129322	CE72TG	2	5,2	Ouvert ^①	-	400 V Tri+N	400x700x900	1753€
	129323	CE74TG	4	10,4	Ouvert ^①	-		800x700x900	2359€
	129324	CE76TG	6	15,6	Ouvert ^①	-		1200x700x900	2776€
	129325	CE74TE	4	16,6	Four Élec	8		800x700x900	4369€
	129326	CE76TE	6	21,8	Four Élec + placard	8		1200x700x900	5964€
	129327	CE76TH	6	24,6	Four Élec	9		1200x700x900	6133€

^①Porte battante en accessoire.

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Fourneaux plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ELEC. (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129328	CE72QG	2	5,2	Ouvert ^①	-	400 V Tri+N	400x700x900	2442€
	123797	CE74QG	4	10,4	Ouvert ^①	-		800x700x900	3910€
	129330	CE76QG	6	15,6	Ouvert ^①	-		1200x700x900	5352€
	129331	CE74QGMC	4	10,4	Tiroirs de maintien	0,9		800x700x900	7428€
	129332	CE74QE	4	16,6	Four Élec	8		800x700x900	5954€
	129333	CE76QE	6	21,8	Four Élec + placard	8		1200x700x900	7751€
	129334	CE76QH	6	24,8	Four Élec	9		1200x700x900	8302€

^①Porte battante en accessoire.

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

CUISSON
HORizontale



GAMME 700 FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CV740E



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Puissance des plaques : 2,1 kW / plaque.**
- Dimension foyer : Ø230 mm.

PLAQUE
VITRO
CÉRAMIQUE
ÉPAISSEUR
6mm

CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129335	CV720G	2	4,2	Ouvert ⁽¹⁾	-	400 V Tri+N	400x700x900	2378€
	129336	CV740G	4	8,4	Ouvert ⁽¹⁾	-	400 V Tri+N	800x700x900	3858€
	129337	CV740E	4	14,4	Four Elec	8	400 V Tri+N	800x700x900	5989€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

►Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 FOURNEAUX PLAQUES INDUCTION - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CI740G



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Plaques à induction avec une puissance de 3,5 kW / foyer.**
- Dimension foyer : Ø230 mm.

- Minuterie de 99 minutes avec témoin et signal d'avertissement à la fin du cycle de cuisson programmé.

Wok à induction :

- Wok avec puissance de 5 kW.**
- Dimension foyer : Ø 300 mm.

Fourneaux plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129338	CI720G	2	7	Ouvert ⁽¹⁾	400 V Tri+N	400x700x900	9907€
	129339	CI740G	4	14	Ouvert ⁽¹⁾	400 V Tri+N	800x700x900	15999€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129340	CW720G	1	5	Ouvert ⁽¹⁾	400 V Tri+N	400x700x900	8925€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	124516	WOKCASS	Casserole pour wok à induction (Ø 360 mm)	160€

►Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700

GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES - UNIKA 700



FRG741GCRX



- Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Dotation d'un bac gastro GN 1/2 pour la collecte des graisses.
- Plaques séparées sans supplément, disponibles sur demande.

GRILS GAZ :

- Thermostat avec réglage de 90 à 280°C.

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES :

- Thermostat avec réglage de 80 à 290°C et voyant de fonctionnement.

Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134043	FLG72GCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	7	-	400x700x900	2787€
	134044	FRG72GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	7	-	400x700x900	3158€
	134045	FLG741GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x460	14	-	800x700x900	4267€
	134046	FRG741GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x460	14	-	800x700x900	4964€
	134047	FMG741GCRX	Acier chromé	2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x460	14	-	800x700x900	4604€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134048	FLE72GCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x900	2787€
	134049	FRE72GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x900	2931€
	134050	FLE741GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x900	4256€
	134051	FRE741GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x900	4641€
	134052	FME741GCRX	Acier chromé	2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x900	4501€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136328	GRILSEP	Plaques séparées	Sans supplément

Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

BACS RÉCUPÉRATEURS DE GRAISSE

GN 1/3 ou 1/2.

CARROSSERIE ACIER INOX

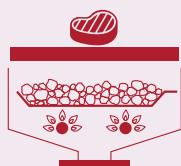
Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{eme}.



GAMME 700 GRILS PIERRES DE LAVE - UNIKA 700



CUISSON
**TYPE
BBQ**



Cuisson homogène et savoureuse grâce à la pierre de lave qui exalte les saveurs.



- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136840	GL720GC	375x460	10	400x700x900	2953€
	136841	GL740GC	775x460	20	800x700x900	4365€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129373	2009337	Grille acier inox poisson gril pierres de lave simple	297€
	129285	2009356	Grille acier inox poisson gril pierres de lave double	317€
	129375	2011036	Grille acier inox viande gril pierres de lave simple	205€
	129287	2011037	Grille acier inox viande gril pierres de lave double	334€
	129376	2012437	Grille acier inox 1/2 poisson + 1/2 viande gril pierres de lave double	444€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Version TOP disponible sur demande

GAMME 700 GRILS À EAU - UNIKA 700



- Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.

GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.

- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129377	GL72GV	1 grille de : 345x470	8,5	400x700x900	3331€
	129378	GL74GV	2 grilles de : 345x470	17	800x700x900	4919€
	129379	GL76GV	3 grilles de : 360x470	25,5	1200x700x900	6054€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129380	GL72GE	1 grille de : 345x470	4	400 V Tri+N	400x700x900	4095€
	129381	GL74GE	2 grilles de : 345x470	8	400 V Tri+N	800x700x900	5319€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700

CUISEURS À PÂTES - UNIKA 700



CPE746



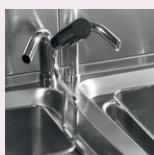
CPG726

**DESSUS
EMBOUTI
EN ACIER
AISI 304**

Résistant
à la corrosion.



Relevage automatique
possible avec l'accessoire
kit de relevage MAC70.



Remplissage de la cuve
par bec fixe avec niveau
d'eau manuel.



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Zone d'expansion d'amidon avec mouvement d'eau pour évacuer l'amidon en surface. Zone d'égouttage des paniers.**
- Paniers vendus séparément en accessoires.

CUISEURS À PÂTES GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

Cuiseurs à pâtes gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEUR (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129427	CPG726	1	26	10	400x700x900	3764€
	129428	CPG746	2	2x26	20	800x700x900	6323€

Cuiseurs à pâtes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129429	CPE726	1	26	6	400 V Tri+N	400x700x900	3614€
	129430	CPE746	2	2x26	12	400 V Tri+N	800x700x900	6004€

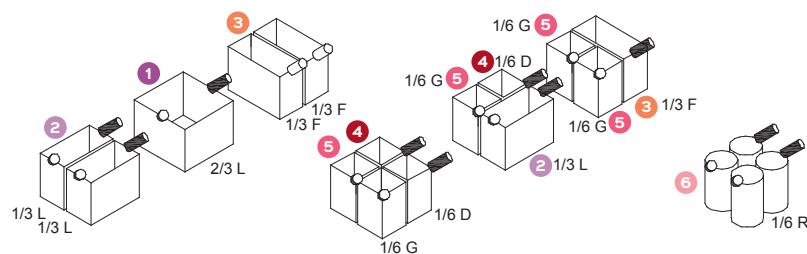
Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129431	MAC70	Système de relevage automatique des paniers Compatible uniquement avec Kit de 2 paniers GN 1/3 réf. 2024513K	150x700x900	4895€
	129432	2024513K	Kit de 2 paniers GN 1/3 pour MAC70	290x160x170	413€
1 129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	171€	
2 129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	135€	
3 28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	140€	
4 28210	2003045	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	108€	
5 28211	2003047	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	108€	
6 27702	2003080	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond - ØxH 152x215 mm	-	102€	
	129272	Couvercle cuiseur à pâtes	-	40€	

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

CONFIGURATION DES PANIERS

L = latérale
F = frontale
D = droite
G = gauche
R = rond



GAMME 700

FRITEUSES GAZ - UNIKA 700



FG7217MT



- Carrosserie en acier inox. Cuve emboutie en inox avec angles arrondis. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème} et surface anti-débordement.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

- Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- Dotation paniers 1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers.
- Dotation d'un bac de récupération des huiles en cas de double cuve.

Friteuses gaz brûleurs internes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ^(*) CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs internes											
	129382	FG7207T	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard 230 V mono	400x700x900	5049€	
	129384	FG7113T	1	13	13,5	0,1	11,5			3445€	
	129385	FG7117T	1	17	21,5	0,1	16,5			3795€	
	129390	FG7213T	2	2x13	27	0,2	23			6079€	
	129391	FG7217T	2	2x17	43	0,2	33			6781€	
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs internes											
	129383	FG7207MT	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard 230 V mono	400x700x900	6188€	
	129386	FG7113MT	1	13	13,5	0,1	11,5			4274€	
	129387	FG7117MT	1	17	21,5	0,1	16,5			4596€	
	129389	FG7215MT	2	2x13	27	0,2	18,8			6355€	
	129392	FG7213MT	2	2x13	27	0,2	23			7198€	
	129393	FG7217MT	2	2x17	43	0,2	33			7854€	

Paniers en p.196. Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230. ^()Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Friteuses gaz brûleurs externes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ^(*) CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs externes											
	129394	FG7413P	1	13	12	0,1	12	Avec placard 230V mono	400x700x900	3785€	
	129395	FG7417P	1	17	17	0,1	17			3987€	
	129398	FG7813P	2	2x13	24	0,2	24			6809€	
	129399	FG7817P	2	2x17	33	0,2	34			6865€	
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs externes											
	129396	FG7413MP	1	13	12	0,1	12	Avec placard 230V mono	400x700x900	4541€	
	128679	FG7417MP	1	17	17	0,1	17			4712€	
	129400	FG7813MP	2	2x13	24	0,2	24			8033€	
	129401	FG7817MP	2	2x17	33	0,2	34			8246€	

Paniers en p.196. Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230. ^()Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

2 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES :



Commandes électromécaniques (modèles T et P) :

Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting (modèles MT et MP) :

Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.



Brûleurs internes
Chaud plus rapide.



Brûleurs externes
Nettoyage facile.

GAMME 700 FRITEUSES ÉLECTRIQUES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FE7217M



- Carrosserie en acier inox.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.
- Chauffage : Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.



FE7207

1 TYPE DE COMMANDE DISPONIBLE :



Commandes électroniques Melting (modèles M) :

Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.

- Système de basculement de la résistance sur le côté pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- Dotation paniers 1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers.
- Dotation d'un bac de récupération des huiles en cas de double cuve.

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽¹⁾ CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEANCE ELEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES										
	129402	FE7207	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x700x900	4325€
	129404	FE7113	1	13	20	12			400x700x900	2945€
	129405	FE7117	1	17	25	16,5				3325€
	129408	FE7215	2	2x15	40	20,4			600x700x900	4690€
	129410	FE7213	2	2x13	40	24				5015€
	129411	FE7217	2	2x17	50	33			800x700x900	5685€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)										
	129403	FE7207M	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x700x900	5224€
	129406	FE7113M	1	13	20	12			400x700x900	3634€
	129407	FE7117M	1	17	25	16,5				3914€
	129409	FE7215M	2	2x15	40	20,4			600x700x900	5204€
	129412	FE7213M	2	2x13	40	24				6176€
	129413	FE7217M	2	2x17	50	33			800x700x900	6558€

► Paniers en p.196. Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230. ⁽¹⁾Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

BAC DE SALAGE



- Résistances blindées sous la cuve.
- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.

- Format : cuve GN 2/3

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129424	SP720G	Bac de salage ouvert ⁽¹⁾	1,38	230 V mono	400x700x900	1807€
	131470	LSR4911	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	0,75		400x410x395	733€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136659	2029388	Kit de fixation pour lampe chauffante + bac de salage	7€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.



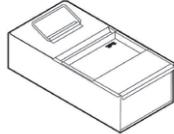
CUISSON
HORizontale

GAMME 700

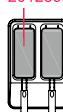
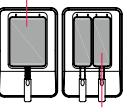
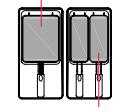
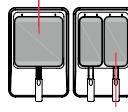
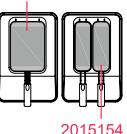
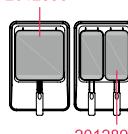
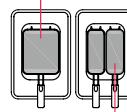
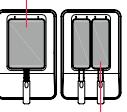
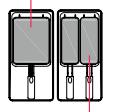
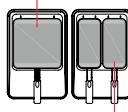
ACCESSOIRES FRITEUSES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Paniers friteuses (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	TYPE DE CAPACITÉ DE FRITEUSE	CAPACITÉ DE PANIER (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.	
	129414	2015154	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	13L	4	105x310x120	59€
	129415	2015150			8	215x310x120	71€
	129416	2012895	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	17L	5,5	146x310x120	67€
	129417	2012896			11	300x310x120	79€
	129420	2012898	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	7L	5	130x310x120	59€
	129274	2003002	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7213T et FG7215MT, et friteuses électriques FE7215 et FE7215M	13L et 15L	4	113x290x120	54€
	129275	2003003	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7213T et FG7215MT, et friteuses électriques FE7215 et FE7215M	13L et 15L	8	230x290x120	71€
	129418	2012892	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes FG7113T, FG7113MT, FG7213T et FG7213MT	13L	4,2	113x310x120	59€
	129419	2012893			8,5	230x310x120	71€
	129421	2015470	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses gaz	-	-	-	154€
	129422	2013248	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses électriques	-	-	-	154€
	129423	2010905	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses (pour FE7215 - FE7215M - FG7215MT)	-	-	-	154€

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS DE PANIERS FRITEUSES - UNIKA 700

	CAPACITÉ (Litres)					
	8 + 8	10 + 10	13 13 + 13	13 + 13	15 15 + 15	17 17 + 17
FRITEUSES À GAZ AVEC BRÛLEURS DE CHALEUR INTERNES 	 2012898	-	 2012893 2012892	 2003003 2003002	-	 2012896 2012895
FRITEUSES À GAZ BRÛLEURS DE CHALEUR EXTERNES 	-	-	 2015150 2015154	-	-	 2012896 2012895
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 	 2012898	 2013949 2014725	 2012893 2012892	-	 2003003 2003002	 2012896 2012895

GAMME 700 SAUTEUSES MULTI-USAGES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CM740G

RÉGLAGE TEMP.
50°C à 300°C



- Thermostat de réglage de la température de 50 à 300°C.
- Carrosserie en acier inox.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Sauteuses multi-usages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CUVE	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	SUPERFACE DE CUISSON LxPxH (mm)	VOLUME (Litres)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129425	CM720G	GN 1/1	5,1	306x508x110	12	400 V Tri+N	400x700x900	4095€
	129426	CM740G	GN 2/1	10,2	628x508x110	24	400 V Tri+N	800x700x900	5808€

► Porte battante en accessoire. Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 SAUTEUSES BASCULANTES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



BG74XM

RÉGLAGE TEMP.
GAZ 100-330°C

RÉGLAGE TEMP.
ÉLEC. 50-300°C



- Carrosserie en acier inox et structure autoportante en acier 12/10ème.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Relevage manuel.**
- Thermostat de réglage de la température de 100 à 300°C.
- Couvercle à double paroi avec égouttoir postérieur pour diriger la condensation vers le bac.

Sauteuses basculantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	SUPERFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEURÉGAZ (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131509	BG74XM	50	Acier inoxydable	726x400	0,3	12	230 V mono	800x700x900	7527€
	131510	BE74XM	50	Acier inoxydable	726x400	10	-	400 V Tri+N	800x700x900	7631€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

VERSIONS GAZ :

- Robinet de sécurité thermocouple.
- Allumage par piézoélectrique avec flamme veilleuse.
- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

VERSIONS ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées.



GAMME 700 MARMITES - UNIKA 700

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



PGD705



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Remplissage de la cuve par robinet articulé.**
- Vidange : robinet avec poignée.

MARMITES GAZ :

- Chauffage par brûleurs en acier à haut rendement.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.

Marmites gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	T° DE CHAUFFE	PUISSEANCE (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129454	PGD705	50	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	100°C	12	800x700x900	6258€
	129455	PGI705	50	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect avec manomètre analogique	100°C	12	800x700x900	8838€

Marmite électrique

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	T° DE CHAUFFE	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129456	PEI705	50	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect avec manomètre analogique	100°C	10	400 V Tri+N	800x700x900	8680€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129457	5920160	Panier pour marmite 50 L Ø 360x404 mm	1051€
	129458	2019860	Grille filtre pour bonde	40€

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

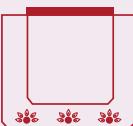
Versions PGI705 et PEI705.



Structure autoportante en acier. Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.



À fond INDIRECT :
pour les cuissons délicates



À fond DIRECT :
pour la préparation en grande quantité de liquide

GAMME 700

BAINS-MARIE - UNIKA 700



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Remplissage par jet d'eau dans la cuve.

RÉGLAGE TEMP.
30-90°C

CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.

GAMME 700

ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 700



- Dessous ouvert, porte battante en accessoires et disponible avec tiroirs pour les versions : EN72CG et EN74CG.

CARROSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.

PIEDS
EN ACIER
INOX
RÉGLABLES

Pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129459	EN710G	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾	200x700x900	806€
	127187	EN720G	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾	400x700x900	1090€
	129461	EN730G	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾	600x700x900	1193€
	129462	EN740G	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾	800x700x900	1435€
	129463	EN72CG	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾ et avec tiroirs	400x700x900	1489€
	129464	EN74CG	Éléments neutres	Ouvert ⁽ⁱ⁾ et avec tiroirs	800x700x900	1828€

⁽ⁱ⁾Porte battante en accessoires.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129528	KITT348	Roulettes - Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein	-	199€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	-	159€

⁽ⁱ⁾Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129760	6000020	Corps de chauffe ventilé pour armoire neutre (de 30° à 90°C) (pour un meuble largeur 800 mm, prévoir 2 corps de chauffe)	310x250x90	527€
	-	EVIER	Possibilité d'avoir un meuble neutre avec un évier	-	Nous consulter

GAMME 700

ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - LINEABASE 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



ECG740T



- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Brûleurs à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Puissance brûleurs de 3,5 kW et 6 kW.**

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).



ECG720T



Panneau de commandes incliné vers l'utilisateur.

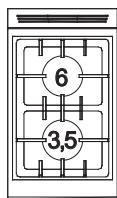


Grilles en fonte émaillée pouvant recevoir des casseroles de petits diamètres.

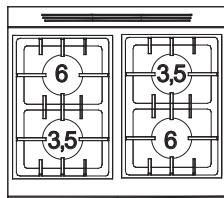


Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.

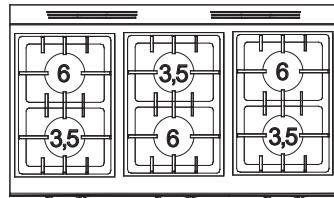
CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS



9,5 kW



19 kW



28,5 kW

Éléments feux vifs gaz

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129465 ECG720T	2	9,5	400x700x307	1458€
	129466 ECG740T	4	19	800x700x307	2330€
	129467 ECG760T	6	28,5	1200x700x307	3300€

►Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - UNIKA 700 TOP



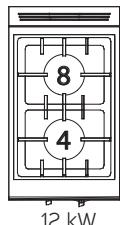
CG740T



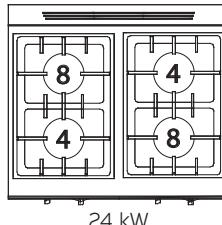
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- **Puissance brûleurs de 4 kW et 8 kW.**

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

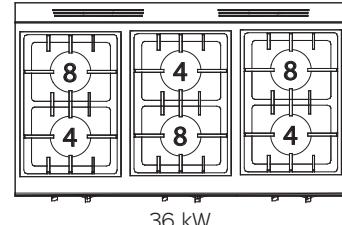
Possibilité de remplacer un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



12 kW



24 kW



36 kW



Position des brûleurs interchangeables après installation.

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129468	CG720T	2	12	400x700x307	1807€
	129469	CG740T	4	24	800x700x307	2922€
	129470	CG760T	6	36	1200x700x307	4124€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136329	BRUL8KW700	Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW, prix par changement de brûleur	110€

GAMME 700 ÉLÉMENTS PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 700 TOP



TG740T



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

PLAQUES COUP DE FEU GAZ :

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Plaque de forte épaisseur avec orifice central.

Température maximale de 500°C.

- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances électriques.

Température maximale 400°C.

Éléments plaques coup de feu gaz et électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEANCE PLAQUE COUP DE FEU	TEMPÉRATURE MAX. PLAQUE COUP DE FEU	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129471	TG720T	6	500°C	-	6	-	400x700x307	2652€
	129792	TG740T	12	500°C	-	12	-	800x700x307	3195€
	129472	TE740T	10	400°C	10	-	400 V Tri+N	800x700x307	5006€

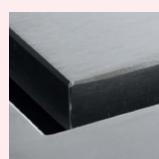
Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129702	2019661	Crochet pour plaque coup de feu gaz	67€

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.



Plaques coup de feu 4 zones réglables indépendamment en version électrique.



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur.

GAMME 700 ÉLÉMENTS PLAQUES ÉLEC. RONDES ET CARRÉES UNIKA 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1953



CE74QT



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Commandes par commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.

- Puissance des plaques : 2,6 kW / plaque.
- Voyant lumineux.



Plaques électriques diamètre 220x220 mm, puissance 2,6 kW avec commutateur à 6 positions.

Éléments plaques électriques rondes et carrées

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	DIMENSION FOYERS	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129473	CE72TT	2	Ø220	5,2	400 V Tri+N	400x700x307	1503€
	129474	CE74TT	4	Ø220	10,4	400 V Tri+N	800x700x307	2026€
	129475	CE72QT	2	220x220	5,2	400 V Tri+N	400x700x307	2175€
	129476	CE74QT	4	220x220	10,4	400 V Tri+N	800x700x307	3538€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES - UNIKA 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1953



CV740T



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Épaisseur plaque vitrocéramique de 6 mm.

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø230 mm.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	DIMENSION FOYER	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129477	CV720T	2		4,2	400 V Tri+N	400x700x307	2145€
	129478	CV740T	4		8,4	400 V Tri+N	800x700x307	3556€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Les plaques vitrocéramiques atteignent la température requise rapidement et en toute sécurité.



2 à 4 zones de cuisson réglables indépendamment de 2,1 kW.



GAMME 700 ÉLÉMENTS PLAQUES INDUCTION - UNIKA 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CI740T



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.**
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø230 mm.



CW720T



Temps de cuisson réduit,
foyer à haute puissance :
3,5 kW / foyer.



Minuterie programmable
99 min. avec avertissement
en fin de cycle et coupure
automatique de la plaque.

**Superposez
tous les éléments
UNIKA 700 TOP
avec un soubassement
réfrigéré LINEAR SNACK
AFINOX**

À découvrir p.41



CI740T + FRE72TX
présentés sur soubassement réfrigéré
LINEAR SNACK AFINOX

Éléments plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129479	CI720T	2	7	400 V Tri+N	400x700x307	9688€
	129480	CI740T	4	14	400 V Tri+N	800x700x307	15661€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129481	CW720T	1	5	400 V Tri+N	400x700x307	7949€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	124516	WOKCASS	Casserole pour wok à induction (Ø 360mm)	160€

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.



GAMME 700

ÉLÉMENTS GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES

UNIKA 700 TOP



FLG72TCRX



FMG741TCRX



FRE72TCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.

**BACS
RÉCUPÉ
RATEURS
DE GRAISSE**

**CARROSSERIE
ACIER
INOX**

Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.



- Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.

GRILS GAZ :

- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Brûleurs en acier à flammes stabilisées à 2 branches et 4 rangées de flammes par zone.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.

- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES :

- Thermostat avec réglage de 50° à 330°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances Incoloy.

Éléments grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134053	FLG72TCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x470	7	-	400x700x307	2461€
	134054	FRG72TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	7	-	400x700x307	2842€
	134055	FLG741TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x460	14	-	800x700x307	3865€
	134056	FRG741TCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x460	14	-	800x700x307	4567€
	134057	FMG741TCRX	Acier chromé	2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x460	14	-	800x700x307	4208€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Éléments grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134058	FLE72TCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x307	2464€
	134059	FRE72TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x470	6	400 V Tri+N	400x700x307	2615€
	134060	FLE741TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x307	3858€
	134061	FRE741TCRX	Chrome	Doubles - rainurées 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x307	4245€
	134062	FME741TCRX	Chrome	Doubles - 2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x460	12	400 V Tri+N	800x700x307	4109€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 ÉLÉMENTS GRILS À EAU - UNIKA 700 TOP



GL74TV



GL72TE



CONFORT

- Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.
- Pieds relevables pour mise à niveau.

GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129512	GL72TV	1 grille de : 345x470	15	-	400x700x307	3027€
	129513	GL74TV	2 grilles de : 345x470	17	-	800x700x307	4454€
	129514	GL76TV	3 grilles de : 360x470	25,5	-	1200x700x307	5580€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129515	GL72TE	1 grille de : 345x470	4	400 V Tri+N	400x700x307	3591€
	129516	GL74TE	2 grilles de : 345x470	8	400 V Tri+N	800x700x307	4925€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

GAMME 700 ÉLÉMENTS BAINS-MARIE - UNIKA 700 TOP



BM740T



CONFORT

- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Séparateurs pour bacs GN fournis.

- Robinet de vidange.
- Remplissage par jet d'eau.

Éléments bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129517	BM720T	GN 1/1 ⁰	1,1	230 V mono	400x700x307	1743€
	129518	BM740T	GN 2/1 ⁰	2,2	230 V mono	800x700x307	2585€

⁰Adaptés aux récipients gastronomes H=150 mm.

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.
	129439	2014924	Traverse bain marie 327x25	10€
	129440	2014925	Traverse bain marie 532x25	11€

► Autres accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.

CARROSSERIE
ACIER INOX

Dessus embouti avec épaisseur 12/10^{ème}.



GAMME 700 CUISEURS À PÂTES - UNIKA 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



- Zone d'expansion d'amidon avec mouvement d'eau pour évacuer l'amidon en surface. Zone d'égouttage des paniers.
- Arrivée d'eau dans le bas, contrôlée manuellement depuis le panneau de contrôle.

- Évacuation de l'eau par le robinet de vidange situé à l'avant.
- Température d'ébullition contrôlée par régulateur d'énergie.
- Résistance à l'intérieur de la cuve.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Paniers vendus séparément en accessoires.

Cuiseurs à pâtes électriques

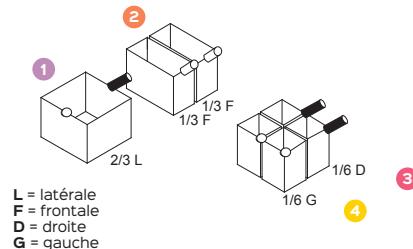
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135814	CPE726T	1	20	5,5	400 V Tri+N	400x700x307	3396€
	135831	CPE746T	2	2x20	11	400 V Tri+N	800x700x307	5574€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
1 135911	2028758	Panier à pâtes - GN 2/3 - poignées latérales	290x296x235	201€
2 135912	2028683	Panier à pâtes - GN 1/3 - poignées frontales	143x296x135	187€
3 135913	2028682	Panier à pâtes - GN 1/3 - poignées à droite	142x158x135	147€
4 135915	2028681	Panier à pâtes - GN 1/6 - poignées à gauche	142x158x135	147€

► Autres accessoires en p.229-230.

CONFIGURATION DES PANIERS



GAMME 700, FRITEUSES ÉLECTRIQUES - UNIKA 700 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



- La température de l'huile dans le bac est contrôlée par thermostat mécanique avec réglage de 100°C à 195°C.
- Résistances blindées en acier inoxydable, à l'intérieur de la cuve, et relevable pour faciliter le nettoyage.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.**
- Dotation paniers 1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers.

- Évacuation de l'huile par le robinet de vidange situé à l'avant.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème et surface anti-débordement,

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽¹⁾ CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEUR ÉLEC. (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135812	FE710T	1	10	18	10	400 V Tri+N	400x700x307	2852€
	135813	FE7210T	2	2x10	35	20	400 V Tri+N	800x700x307	4509€

⁽¹⁾Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

Accessoires (paniers supplémentaires)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129276	2013949	Panier frites L230xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	71€
	129277	2014725	Panier frites L110xP290xH100 pour LFE 4783, 6783, 4910 et 6910	67€

► Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 700

BAC DE SALAGE - UNIKA 700 TOP



- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances blindées sous la cuve.

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	FORMAT CUVE	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129519	SP720T	Bac de salage	GN 2/3	1,38	230 V mono	400x700x307	1579€
	131470	LSR4911	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	-	0,75	230 V mono	400x410x395	733€

Accessoire

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136659	2029388	Kit de fixation pour lampe chauffante + bac de salage	7€

► Autres accessoires en p.208.

GAMME 700

ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 700 TOP



EN720T



EN74CT



- Versions BV720G et BV740G : Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Tiroirs neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129520	EN710T	Éléments neutres		200x700x307	593€
	129521	EN720T			400x700x307	830€
	129522	EN730T			600x700x307	1035€
	129523	EN740T			800x700x307	1111€
	129524	EN72CT		Avec tiroirs	400x700x307	1251€
	129525	EN74CT			800x700x307	1503€

► Accessoires en p.208. Accessoires structurants p.230.



Dessus embouti avec épaisseur 12/10ème.



GAMME 700 ACCESSOIRES

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	131948	2021891	Mitre supplémentaire largeur 400 mm - hauteur 100 mm. (Prévoir 2 mitres si meuble 800 mm)	187€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	159€
	132472	2026529	Porte pour soubassement ouvert largeur 300 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement largeur 600 mm)	154€
	129441	2016213	Grille en fonte émaillée pour feu vif 395x285 mm Uniquement pour gamme Unika	130€
	129442	2020589	Grille feu vif filaire chromée Uniquement pour gamme Unika	257€
	133280	2016443X	Plaque feu vif en duplex 2304 lisse 390x280 mm	259€
	133281	2016444X	Plaque feu vif en duplex 2304 nervurée 390x280 mm	274€
	134085	2024855	Pare éclaboussures pour gril simple largeur 400 mm	171€
	129448	2024234	Pare éclaboussures pour gril double largeur 800 mm	193€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	59€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	81€
	129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein. Compatible avec tous les éléments Unika	199€
	129449	7060077	Robinet pour éléments Unika 700 et 900, sauf planchas, grils et friteuses. Hauteur total : 700 mm	331€
	132254	5900022	Pieds réglables hauteur 10 à 20 mm et diamètre 30 mm. À utiliser lorsqu'un élément TOP doit être posé sur un soubassement réfrigéré. Évacuation des attentes gaz par l'arrière possible à configurer sur place.	1€

Accessoires de cuisson (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129445	2016438	Grille chromée pour four GN 2/1	86€
	129446	2016442	Grille chromée pour four 930x560 mm	94€
	129321	2022220	Plaque pour four GN 2/1 (650x530x40 mm)	77€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	56€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm	52€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	73€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	91€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	110€
	129435	2103144	Bac gastronorme GN 2/1 hauteur 150 mm	188€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	23€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	21€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	40€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3	21€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	63€
	129438	2103145	Couvercle bac gastronorme GN 2/1	56€

GAMME 900

FOURNEAUX FEUX VIFS GAZ - UNIKA 900



CG960E



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Puissance brûleurs de 6 kW et 10 kW.**



Brûleurs haute performance de 6 kW à 10 kW.



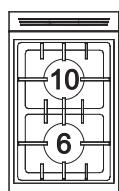
Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

FOURS :

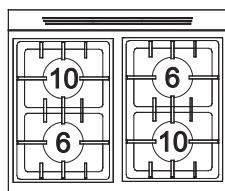
- Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.
- Fourneaux feux vifs gaz avec fours électriques : Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

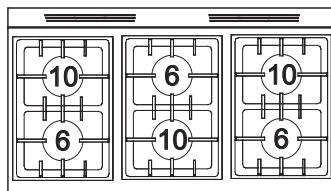
Possibilité de remplacer un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



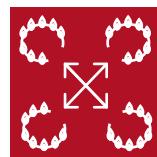
16 kW



32 kW



48 kW



Position des brûleurs interchangeable après installation

Fourneaux feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ELEC. (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129529	CG920G	2	-	16	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	400x900x900	2458€
	123540	CG940G	4	-	32	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	800x900x900	3795€
	129531	CG960G	6	-	48	Ouvert ⁽¹⁾	-	-	1200x900x900	5162€
	129532	CG940F	4	-	40	Four Gaz	8	-	800x900x900	5440€
	129533	CG940E		6,2	32	Four Élec	6	400 V Tri+N		6013€
	123541	CG960F	6	-	56	Four Gaz + placard	8	-	1200x900x900	7123€
	129535	CG960E		6,2	48	Four Élec + placard	8	400 V Tri+N		7990€
	129536	CG960H	6	-	58	Four Gaz	10	-	1200x900x900	7666€
	129537	CG96EH		9	48	Four Élec	9	400 V Tri+N		8210€

⁽¹⁾Porte battante en accessoire.
Accessoires en p.229-230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136330	BRUL10KW900	Remplacement d'un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW, prix par changement de brûleur	141€

GAMME 900

FOURNEAUX PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



TG940F



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

FOURS :

- Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.

- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux électriques :

- Plaque coup de feu avec chauffage par résistance.
- Réglages voûte et sole indépendants.
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.



TE940G



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur en version gaz.
Température max 500°C.



Plaques coup de feu 4 zones de 2,5 kW réglables indépendamment en version électrique.
Température max 400°C.



Dessus embouti avec épaisseur 20/10^{ème}.

Fourneaux plaques coup de feu

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIG.	PUISS. PLAQUE COUP DE FEU	TEMP. MAX. PLAQUE COUP DE FEU	PUISS. ELEC. (kW)	PUISS. GAZ (kW)	DESSOUS	PUISS. FOUR (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129548	TG920G	Demi PCF	7,5	500°C	-	7,5	Ouvert [®]	-	-	400x900x900	3285€
	129549	TG940G	Grande PCF	15	500°C	-	15	Ouvert [®]	-	-	800x900x900	3876€
	129550	TG940F	PCF Gaz sur four Gaz	15	500°C	-	23	Four Gaz	8	-	800x900x900	6202€
	129551	TG940E	PCF Gaz sur Four Élec				15	Four Élec	6	400 V Tri+N		6262€
	129552	TE920G	2 zones électriques	6	400°C	6,2	-	Ouvert [®]	-	400 V Tri+N	400x900x900	5575€
	129553	TE940G	4 zones électriques	12	400°C	12	-	Ouvert [®]	-	400 V Tri+N	800x900x900	7211€
	129554	TE940E	PCF électrique sur Four Élec	12	400°C	18,2	-	Four Élec	8	400 V Tri+N	800x900x900	8014€

► Porte battante en accessoire p.229.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129702	2019661	Crochet pour plaque coup de feu gaz	67€

► Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 900

FOURNEAUX PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES

UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CE96QE



- Commutateur à 6 positions et voyant de fonctionnement.

FOURS ÉLECTRIQUES

- Fours statiques avec température réglable de 100° à 330°C.
- Réglages indépendants voûte et sole.

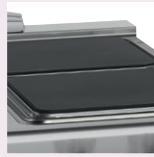
- Livrés avec une grille en acier chromé GN 2/1 ou 930x650 mm.

- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.

- Dimensions chambre four XL : 935x300x680 mm.



CE92QG



Plaques carrées électriques dimensions 300x300 mm, puissance 4 kW.



Ergonomie : plan réglable de 850 à 900 mm.



Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

Fourneaux plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ELEC. (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129555	CE92QG	2	8	Ouvert ⁽¹⁾	-		400x900x900	3076€
	129556	CE94QG	4	16	Ouvert ⁽¹⁾	-		800x900x900	5203€
	129557	CE96QG	6	24	Ouvert ⁽¹⁾	-		1200x900x900	6926€
	129558	CE94QGMC	4	16	Tiroirs de maintien	0,9	400 V Tri+N	800x900x900	8763€
	129559	CE94QE	4	22,2	Four Élec	6		800x900x900	7221€
	129560	CE96QE	6	30,2	Four Élec + placard	6		1200x900x900	9196€
	129561	CE96QH	6	33	Four Élec	9		1200x900x900	9385€

► Porte battante en accessoire. Accessoires en p.229-230.

CUSSIONALE
HORizontale



GAMME 900

FOURNEAUX PLAQUES VITROCÉRAMIQUES UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CV940E



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Puissance des plaques :** 3,5 kW / plaque.
- Dimension foyer : Ø230 mm.

PLAQUE
VITRO
CÉRAMIQUE
ÉPAISSEUR
6mm

CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

FOUR :

- Four statique avec température réglable de 100° à 330°C.
- Commutateur à 4 positions et voyant de fonctionnement.
- Réglages indépendants voûte et sol.
- Livré avec une grille en acier chromé GN 2/1.
- Dimensions chambre four : 693x300x680 mm compatible GN 2/1.

Fourneaux plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE ÉLEC. (kW)	DESSOUS	PUISSEANCE FOUR (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129562	CV920G	2	5,5	Ouvert ¹¹	-	400 V Tri+N	400x900x900	3486€
	129563	CV940G	4	11	Ouvert ¹¹	-		800x900x900	5485€
	129564	CV940E	4	17,2	Four Élec	6		800x900x900	7400€

► Porte battante en accessoire. Accessoires en p.229-230.

GAMME 900

FOURNEAUX PLAQUES INDUCTION - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CI940G



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Puissance des plaques : 5 kW / plaque.**
- Dimension foyer : Ø270 mm.
- En supplément : détection multi-casseroles avec 2 zones de cuissons/températures distinctes (inducteur rectangulaire).

Fourneaux plaques à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129565	CI920G	2	10	Ouvert ¹¹	400 V Tri+N	400x900x900	11511€
	129566	CI940G	4	20	Ouvert ¹¹	400 V Tri+N	800x900x900	20397€

► Porte battante en accessoire p.229.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	ÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129567	CW920G	1	5	Ouvert ¹¹	400 V Tri+N	400x900x900	9266€

► Porte battante en accessoire p.229.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	124516	WOKCASS	Casseroles pour wok à induction (Ø 360mm)	160€

► Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 900

GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES - UNIKA 900



FMG941GCRX



- Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Dotation d'un bac gastro GN 1/2 pour la collecte des graisses.
- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.

GRILS GAZ

- Thermostat avec réglage de 90 à 280°C.

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS ÉLECTRIQUES

- Thermostat avec réglage de 90 à 290°C et voyant de fonctionnement.

Grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEZ GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134063	FLG92GCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	9	400x900x900	3262€
	134064	FRG92GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	9	400x900x900	3542€
	134065	FLG941GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	18	800x900x900	4758€
	134066	FRG941GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	18	800x900x900	5500€
	134067	FMG941GCRX	Acier chromé	2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x640	18	800x900x900	5172€

► Accessoires en p.229-230.



Plaques de cuisson encastrées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.



Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.



FRE941GCRX

Grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEZ ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134068	FLE92GCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x900	3319€
	134069	FRE92GCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x900	3579€
	134070	FLE941GCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	5060€
	134071	FRE941GCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	5502€
	134072	FME941GCRX	Acier chromé	2/3 lisse / 1/3 rainurée 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x900	5267€

► Accessoires en p.229-230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136328	GRILSEP	Plaques séparées	Sans supplément

GAMME 900

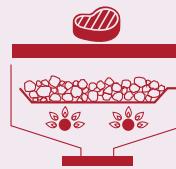
GRILS PIERRES DE LAVE - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



GL940GC

CUISSON
TYPE
BBQ



Cuisson homogène et savoureuse grâce à la pierre de lave qui exalte les saveurs.



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox Aisi 316 à haut rendement.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.

- Bac récupérateur de graisses, grille démontable, pare éclaboussures et hauteur de cuisson réglable.
- Grille pour viandes et pierres de lave fournies.

Grils pierres de lave gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136792	GL920GC	1 grille de : 375x610	15	400x900x900	3380€
	136842	GL940GC	2 grilles de : 385x610	30	800x900x900	4966€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129600	2009849	Grille poisson grill pierres de lave simple	326€
	129601	2009861	Grille poisson grill pierres de lave double - 2 pièces nécessaires	310€
	129602	2011346	Grille viande grill pierres de lave simple	351€
	129603	2011372	Grille viande grill pierres de lave double - 2 pièces nécessaires	334€
	129604	7090123	Paquet pierres de lave - 7 kg	40€

► Autres accessoires en p.229-230.

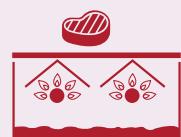
Version TOP disponible sur demande

GAMME 900 GRILS À EAU - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



Cuisson directe
Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte
Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.



GL96GV



GL92GV

**CUISSON
PLUS
SAINTE**



- Un bac à eau placé entre la résistance et la grille permet une cuisson sans fumée et la préservation des aliments délicats grâce à l'humidité dégagée.

GRILS À EAU GAZ :

- Brûleurs : Tubulaires en acier inox AISI 316 à haut rendement.

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.

- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
		129605	GL92GV	1 grille de : 345x670	11	-	400x900x900 3739€
		129606	GL94GV	2 grilles de : 345x670	22	-	800x900x900 5527€
		129607	GL96GV	3 grilles de : 360x670	33	-	1200x900x900 7316€

►Accessoires en p.229-230.

Grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
		129608	GL92GE	1 grille de : 345x670	5,4	400 V Tri+N	400x900x900 4155€
		129609	GL94GE	2 grilles de : 345x670	10,8	400 V Tri+N	800x900x900 6090€

►Accessoires en p.229-230.

CUISSON
HORizontale



GAMME 900 CUISEURS À PÂTES - UNIKA 900



CPG946



CPG926



CPE946



Cuve emboutie en acier AISI 316L résistant à la corrosion.



Relevage automatique possible avec l'accessoire kit de relevage MAC90.



Remplissage de la cuve par bec fixe avec niveau d'eau manuel!



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Zone d'expansion d'amidon avec mouvement d'eau pour évacuer l'amidon en surface. Zone d'égouttage des paniers.**
- Paniers vendus séparément en accessoires.**

CUISEURS À PÂTES GAZ :

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :

- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Résistances haut rendement sous la cuve.

Cuiseurs à pâtes gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129647	CPG926	1	40	15	-	400x900x900	4088€
	129648	CPG946	2	2x40	30	-	800x900x900	6741€

Cuiseurs à pâtes électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	PUISSEANCE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129649	CPE926	1	40	9	400 V Tri+N	400x900x900	3873€
	129650	CPE946	2	2x40	18	400 V Tri+N	800x900x900	6283€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

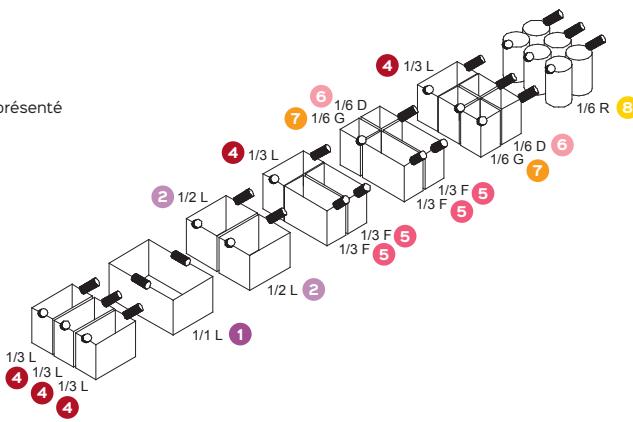
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129651	MAC90	Système de relevage automatique des paniers uniquement compatible avec paniers 129652	150x900x900	5164€
	129652	2024551K	Kit de 3 paniers GN 1/3 pour MAC90 uniquement	290x160x170	521€
1 129653	2101603	Panier à pâtes - GN 1/1 - Poignées latérales	300x486x230	264€	
2 28208	2003074	Panier à pâtes - GN 1/2 - Poignées latérales	295x242x230	171€	
3 129240	2003075	Panier à pâtes - GN 2/3 - Poignées latérales	298x334x215	171€	
4 129241	2003046	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignées latérales	290x160x215	135€	
5 28209	2003077	Panier à pâtes - GN 1/3 - Poignée frontale	296x143x215	140€	
6 28210	2003045	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à droite	163x143x215	108€	
7 28211	2003047	Panier à pâtes - GN 1/6 - Poignée à gauche	163x143x215	108€	
8 27702	2003080	Panier à pâtes - GN 1/6 - Rond	152x215	102€	
129655	2004152	Couvercle cuiseur à pâtes	-	67€	

►Autres accessoires en p.229-230.

CONFIGURATION DES PANIERS

L = latérale
F = frontale
D = droite
G = gauche
R = rond

NB : modèle panier 3 non présenté



GAMME 900

FRITEUSES GAZ - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FG9217MT



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10^{ème} et surface anti-débordement.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

- Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- **Dotation paniers** 1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers.
- **Dotation d'un bac de récupération des huiles en cas de double cuve.**



FG9413MP

2 TYPES DE COMMANDES DISPONIBLES :



Commandes électromécaniques (modèles T et P) : Contrôle de la température jusqu'à 190°C et thermostat de sécurité.



Commandes électroniques Melting (modèles MT et MP) : Permet une meilleure précision et productivité et un contrôle électronique de la température programmée.



Brûleurs internes
Chauffe plus rapide.



Brûleurs externes
Nettoyage plus facile.

Friteuses gaz brûleurs internes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽¹⁾ CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEUR ELECTRIQUE (kW)	PUISSEUR GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs internes											
	129610	FG9207T	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	5264€
	129612	FG9113T	1	13	13,5	0,1	11,5				3885€
	123542	FG9117T	1	17	21,5	0,1	16,5				3896€
	129616	FG9213T	2	2x13	27	0,2	23			800x900x900	6397€
	129617	FG9217T	2	2x17	43	0,2	33				7020€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs internes											
	129611	FG9207MT	2	2x8	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	6352€
	129614	FG9113MT	1	13	13,5	0,1	11,5				4439€
	129615	FG9117MT	1	17	21,5	0,1	16,5				4747€
	129618	FG9213MT	2	2x13	27	0,2	23			800x900x900	7470€
	129619	FG9217MT	2	2x17	43	0,2	33				8357€

► Paniers en p.219. Autres accessoires en p.229-230.

Friteuses gaz brûleurs externes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽¹⁾ CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEUR ELECTRIQUE (kW)	PUISSEUR GAZ (kW)	DESSOUS	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES - Brûleurs externes											
	129620	FG9413P	1	13	16	0,1	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	3965€
	129621	FG9417P	1	17	17	0,1	16				4220€
	129622	FG9421P	1	21	25	0,1	20				4344€
	129626	FG9817P	2	2x17	34	0,2	33			800x900x900	7456€
	129627	FG9821P	2	2x21	50	0,2	38				8067€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING) - Brûleurs externes											
	129623	FG9413MP	1	13	16	0,2	12	Avec placard	230 V mono	400x900x900	4691€
	129624	FG9417MP	1	17	17	0,2	16				4926€
	129625	FG9421MP	1	21	25	0,2	20				5005€
	129628	FG9817MP	2	2x17	34	0,2	33			800x900x900	8622€
	129629	FG9821MP	2	2x21	50	0,2	38				9248€

► Paniers en p.219. Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 900 FRITEUSES ÉLECTRIQUES - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



FE9207 FE9217M



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10^{ème} et surface anti-débordement.
- Cuve emboutie en inox avec angles arrondis.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- **Robinet de vidange dans bac de récupération avec filtration sous le meuble.**

- Chauffage : Résistances blindées en acier incoloy à haut rendement.
- Système de basculement de la résistance sur le côté pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- Zone froide pour le dépôt des impuretés.
- **Dotation panier** 1 cuve = 1 grand panier / 2 cuves = 1 grand panier + 2 petits paniers.
- **Dotation d'un bac de récupération des huiles en cas de double cuve.**

Friteuses électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NB CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	RENDEMENT ⁽¹⁾ CUISSON FRITEUSE (kg/h)	PUISSEURÉLEC. (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
COMMANDES ÉLECTROMECANIQUES										
	129630	FE9207	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	4514€
	129632	FE9113	1	13	20	12				3098€
	129633	FE9117	1	17	25	16,5				3412€
	129634	FE9121	1	21	33	19,5				3647€
	129638	FE9217	2	2x17	50	33			800x900x900	5922€
	129639	FE9221	2	2x21	66	39				6660€
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)										
	129631	FE9207M	2	2x8	25	14	Avec placard	400 V Tri+N	400x900x900	5301€
	129635	FE9113M	1	13	20	12				4170€
	129636	FE9117M	1	17	25	16,5				4536€
	129637	FE9121M	1	21	33	19,5				4892€
	129640	FE9217M	2	2x17	50	33			800x900x900	6684€
	129641	FE9221M	2	2x21	66	39				7621€

► Paniers en p.219. Autres accessoires en p.229-230.

⁽¹⁾Rendement donné avec des frites surgelées 9x9.

BAC DE SALAGE



- Résistances blindées sous la cuve.
- Thermostat avec réglage de 30 à 110°C et voyant de fonctionnement.

- Format : cuve GN 1/1 H150 mm.



SP920G + LSR4911

Bac de salage

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	É. PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129644	SP920G	Bac de salage	1,38	Ouvert ⁽¹⁾	230 V mono	400x900x900	2533€
	131470	LSR4911	Lampe chauffante pour bac de salage par lampe radiante	0,75		230 V mono	400x410x395	733€

Accessoire

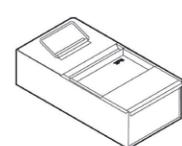
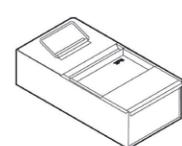
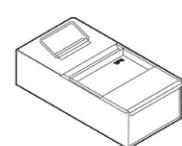
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136659	2029388	Kit de fixation pour lampe chauffante + bac de salage	7€

► Porte battante en accessoire. Accessoires en p.229-230.

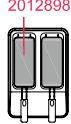
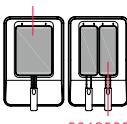
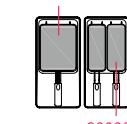
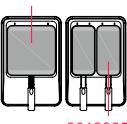
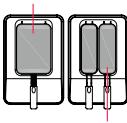
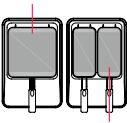
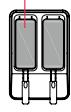
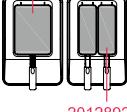
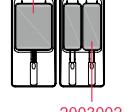
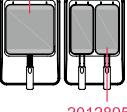
GAMME 900

ACCESSOIRES FRITEUSES

Paniers friteuses (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	TYPE DE CAPACITÉ DE FRITEUSE	CAPACITÉ DE PANIER (kg)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
BRÛLEURS EXTERNES							
	129414	2015154	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	13L	4	105x310x120	59€
	129415	2015150			8	215x310x120	71€
	129416	2012895	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	17L	5,5	146x310x120	67€
	129417	2012896			11	300x310x120	79€
	129643	2017307	Panier frites pour friteuses à brûleurs externes	21L	7	146x400x120	88€
	129642	2017298			14,5	300x400x120	122€
BRÛLEURS INTERNES							
	129420	2012898	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	8L	5	130x315x120	59€
	129418	2012892	Panier frites pour friteuses à brûleurs internes	13L	4,2	113x310x120	59€
	129419	2012893			8,5	230x310x120	71€
	129421	2015470	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses gaz			-	154€
	129422	2013248	Bac de récupération d'huile avec filtre pour friteuses électriques			-	154€

POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS DE PANIERS FRITEUSES - UNIKA 900

	CAPACITÉS (Litres)					
	8 + 8	13 13 + 13	13 + 13	15 15 + 15	17 17 + 17	21 21 + 21
FRITEUSES À GAZ AVEC BRÛLEURS DE CHALEUR INTERNES 	 2012898	 2012893 2012892	 2003003 2003002		 2012896 2012895	
FRITEUSES À GAZ BRÛLEURS DE CHALEUR EXTERNES 		 2015150 2015154			 2012896 2012895	 2017298 2017307
FRITEUSES ÉLECTRIQUES	 2012898	 2012893 2012892		 2003003 2003002	 2012896 2012895	 2017298 2017307

GAMME 900 SAUTEUSES MULTI-USAGES - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CM940G

RÉGLAGE TEMP.
50°C À 300°C
AVEC VOYANT



- Thermostat de réglage de la température de 50 à 300°C.
- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10^{ème}.

- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Bouchon de vidange.
- Résistances blindées sous la cuve.

Sauteuses multi-usages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CUVE	FORMAT CUVE	VOLUME CUVE (Litres)	SUPERFACE DE CUISSON LxPxH (mm)	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129645	CM920G	1	GN 1/1	15	306x628x110	5,1	400 V Tri+N	400x900x900	4645€
	129646	CM940G	1	GN 2/1	30	628x628x110	10,2	400 V Tri+N	800x900x900	6617€

▶ Porte battante en accessoire. Accessoires en p.229-230.

GAMME 900 SAUTEUSES BASCULANTES - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



BG94XM



- Habillement intégral en acier inox et structure autoportante en acier 20/10^{ème}.
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Rémpissage de la cuve par robinet d'eau. Vidange à l'avant avec robinet.**
- Réglage de la température via thermostat de 100 à 300°C.
- Couvercle à double paroi avec égouttoir postérieur pour diriger la condensation vers le bac.

VERSIONS GAZ :

- Robinet de sécurité thermocouple.
- Allumage par piézoélectrique avec flamme veilleuse.
- Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

VERSIONS ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées.

Sauteuses basculantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (Litres)	SUPERFACE DE CUISSON LxP (mm)	FOND DE CUVE	PUISSEANCE ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEANCE GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
LEVAGE MANUEL										
	131511	BG94XM	80	726 x 595	Acier inoxydable (duplex 2304)	-	20	-	800x900x900	8854€
	131512	BE94XM				15	-	400 V Tri+N	800x900x900	9112€
LEVAGE AUTOMATIQUE										
	131513	BG94XA	80	726 x 595	Acier inoxydable (duplex 2304)	0,3	20	230 V mono	800x900x900	10050€
	131514	BE94XA				15,3	-	400 V Tri+N	800x900x900	10737€
	131515	BG96XA	120	1126 x 595	Acier inoxydable (duplex 2304)	0,3	20	230 V mono	1200x900x900	13116€
	131516	BE96XA				15,3	-	400 V Tri+N	1200x900x900	13375€

▶ Accessoires en p.229-230.

RÉGLAGE TEMP.
GAZ 100-330°C

RÉGLAGE TEMP.
ELEC. 50-300°C



Mécanisme d'inclinaison manuel ou électrique.

GAMME 900

MARMITES - UNIKA 900



PEI910



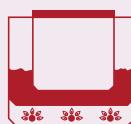
- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
 - Réglage de la cuve par robinet articulé.**
 - Vidange : Robinet avec poignée.**
 - Température de chauffe 100°C.
- MARMITES GAZ :**
- Chauffage : brûleurs en acier à haut rendement.



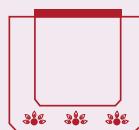
Versions PGI910, PGI915, PEI910 et PEI915.



Structure autoportante en acier. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.



À fond INDIRECT :
pour les cuissons délicates



À fond DIRECT :
pour la préparation en grande quantité de liquide

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).
- Température contrôlée manuellement.

MARMITES ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances blindées en alliage incoloy 800.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.

Marmites gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129675	PGD910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	21	-	800x900x900	7388€
	123538	PGD915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Direct	24	-	800x900x900	7888€
	129677	PGI910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	-	800x900x900	10252€
	129678	PGI915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	24	-	800x900x900	10466€

Marmites électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE	FOND DE CUVE	CHAUFFAGE MARMITE (D/I)	PUISSEANCE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129679	PEI910	100	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	400 V Tri-N	800x800x900	10083€
	129680	PEI915	150	Acier inox Aisi 316L poli	Indirect	21	400 V Tri-N	800x800x900	10681€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129681	2022498	Couvercle autoclave	-	1961€
	129682	5920101	Panier 100 L	1/1 Ø 520x325	717€
	129683	5920151	Panier 150 L	1/1 Ø 520x405	750€
	129684	5920102	Panier 100 L	1/2 Ø 520x325	517€
	129685	5920152	Panier 150 L	1/2 Ø 520x405	546€
	129686	5920103	Panier 100 L	1/3 Ø 520x325	379€
	129687	5920153	Panier 150 L	1/3 Ø 520x405	410€
	129458	2019860	Grille filtre pour bonde	-	40€

► Autres accessoires en p.229-230.



GAMME 900 BAINS-MARIE - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.



- Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.
- Thermostat et voyant de fonctionnement.
- Remplissage par jet d'eau de la cuve.**

- Séparateurs pour bacs GN fournis.
- Robinet de vidange.

Bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	DESSOUS	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129656	BM920E	GN 1/1 + GN 1/3	1,65	Ouvert ⁽¹⁾	230 V mono	400x900x900	2594€
	129657	BM940E	GN 2/1 + 2xGN 1/3	3,3	Ouvert ⁽¹⁾	230 V mono	800x900x900	3617€

► Porte battante en accessoires.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129439	2014924	Traverse bain marie 327x25 mm	10€
	129658	2014927	Traverse bain marie 708x25 mm	11€

► Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 900 ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 900

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129688	EN910G	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾	200x900x900	885€
	129689	EN920G	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾	400x900x900	1203€
	129690	EN930G	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾	600x900x900	1321€
	123535	EN940G	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾	800x900x900	1568€
	129692	EN92CG	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾ et avec tiroirs	400x900x900	1520€
	129693	EN94CG	Éléments neutres	Ouvert ⁽¹⁾ et avec tiroirs	800x900x900	1923€

► Porte en accessoires p.229.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129528	KITT348	Roulettes - Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein	-	199€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement de largeur 800 mm)	-	159€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129760	6000020	Corps de chauffe ventilé pour armoire neutre (de 30° à 90°C). (pour un meuble largeur 800 mm, prévoir 2 corps de chauffe)	310x250x90	527€
	-	EVIER	Possibilité d'avoir un meuble neutre avec un évier.	-	Nous consulter

► Autres accessoires en p.229-230.

CARROSSERIE
ACIER
INOX

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

PIEDS
EN ACIER
INOX
RÉGLABLES

Pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

GAMME 900

ÉLÉMENTS FEUX VIFS GAZ - UNIKA 900 TOP



CG940T

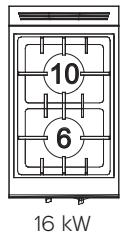


- Pieds relevables pour mise à niveau.
- Brûleurs haute performance**, à flamme stabilisée avec puissance variable et jonction hermétique au plan.
- Grilles avec longues branches pour petites casseroles.

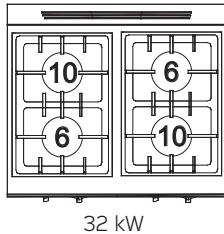
- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Puissance brûleurs de 6 kW et 10 kW.**
- Flamme veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

CONFIGURATION STANDARD DES BRÛLEURS

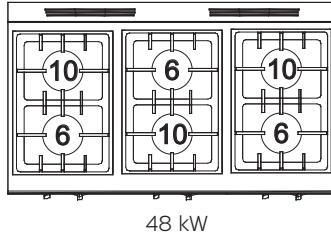
Possibilité de remplacer un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW dans les configurations suivantes (en supplément) :



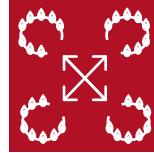
16 kW



32 kW



48 kW



Position des brûleurs interchangeable après installation.



Dessus embouti en acier inox avec épaisseur 20/10ème étanche : entretien facilité.



Brûleurs haute performance de 6 kW à 10 kW.

Éléments feux vifs gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129694	CG920T	2	16	400x900x307	2030€
	129695	CG940T	4	32	800x900x307	3271€
	129696	CG960T	6	48	1200x900x307	4524€

►Accessoires en p.229-230.

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136330	BRUL10KW900	Remplacement d'un brûleur 6 kW par un brûleur 10 kW, prix par changement de brûleur	141€



GAMME 900 ÉLÉMENTS PLAQUES COUP DE FEU - UNIKA 900 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



TG940T



TE940T



Plaques coup de feu 4 zones réglables indépendamment en version électrique.



Plaque radiante de forte épaisseur pour une inertie maximale et une parfaite répartition de la chaleur.



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

- Pieds relevables pour mise à niveau.

PLAQUES COUP DE FEU GAZ :

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Plaque de forte épaisseur avec orifice central.

- Température maximale de 500°C.

- Configurées d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :

- Chauffage par résistances électriques.

- Température maximale 400°C.

Éléments plaques coup de feu gaz et électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEUR PLAQUE COUP DE FEU	TEMPÉRATURE MAXIMALE PLAQUE COUP DE FEU	PUISSEUR ÉLECTRIQUE (kW)	PUISSEUR GAZ (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129700	TG920T	7,5	500°C	-	7,5	-	400x900x307	2848€
	129701	TG940T	15	500°C	-	15	-	800x900x307	3453€
	128352	TE940T	12	400°C	12	-	400 V Tri+N	800x900x307	6524€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.
	129702	2019661	Crochet pour plaque coup de feu gaz	67€

► Autres accessoires en p.229-230.

GAMME 900 ÉLÉMENTS PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES UNIKA 900 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



CE94QT



Plaques électriques dimensions 220x220 mm, puissance 4 kW.



- Carrosserie en acier inox Aisi 304. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

- Pieds relevables pour mise à niveau.

- Commandes par commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.

- Puissance des plaques : 4 kW / plaque.

- Voyant lumineux.

Éléments plaques carrées électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	DIMENSION FOYERS	PUISSEUR ÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129704	CE92QT	2	300x300	8	400 V Tri+N	400x900x307	2700€
	129705	CE94QT	4	300x300	16	400 V Tri+N	800x900x307	4715€

► Accessoires en p.229-230.

GAMME 900 ÉLÉMENTS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES UNIKA 900 TOP



CV940T



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Épaisseur plaque vitrocéramique de 6 mm.**

- Commutateur 6 positions et voyant de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø270 mm.

Éléments plaques vitrocéramiques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129706	CV920T	2	5,5	400 V Tri+N	400x900x307	3129€
	129707	CV940T	4	11	400 V Tri+N	800x900x307	5042€

► Accessoires en p.229-230.



Les plaques vitrocéramiques atteignent la température requise rapidement et en toute sécurité.



2 à 4 zones de cuisson réglables indépendamment de 3,5 kW.

GAMME 900 ÉLÉMENTS PLAQUES INDUCTION - UNIKA 900 TOP



CI940T



- Carrosserie en acier inox. Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.
- Pieds relevables pour mise à niveau.
- **Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.**
- Commutateur et voyant LED de fonctionnement.
- Dimension foyer : Ø270 mm.

- En supplément : détection multicasseroles avec 2 zones de cuissons/températures distinctes (inducteur rectangulaire).



Wok à induction :

- Wok avec puissance de 5 kW.
- Dimension foyer : Ø300 mm.



CW920T



Temps de cuisson réduit, foyer à haute puissance : 6 kW / foyer.



Minuterie programmable de 99 min. avec avertissement en fin de cycle et coupure automatique de la plaque.

Éléments plaques induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129708	CI920T	2	10	400 V Tri+N	400x900x307	11291€
	129709	CI940T	4	20	400 V Tri+N	800x900x307	20047€

► Accessoires en p.229-230.

Wok à induction

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE FEUX	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129710	CW920T	1	5	400 V Tri+N	400x900x307	8777€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	PRIX H.T.
	124516	WOKCASS	Casserole pour wok à induction (Ø 360 mm)	160€

► Autres accessoires en p.229-230.



GAMME 900

ÉLÉMÉNTS GRILS GAZ - GRILS ÉLECTRIQUES

UNIKA 900 TOP



FMG941TCRX



- Revêtement en acier chromé, 15 mm d'épaisseur, effet satiné.

- Pieds relevables pour mise à niveau.

ÉLÉMÉNTS GRILS GAZ

- Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 4 rangées de flammes par zone.
- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Veilleuse.

- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.

ÉLÉMÉNTS GRILS ÉLECTRIQUES

- Thermostat avec réglage de 50° à 330°C et voyant de fonctionnement.
- Résistances Incoloy.
- Disponibles avec plaques séparées, sur demande, sans supplément.



FLG92TCRX



Plaques de cuisson encaissées dans le plan avec orifice d'évacuation des graisses pour un nettoyage et une hygiène simplifiée.



Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.



FMG941TCRX



FME941TCRX

Éléments grils gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEANCE GAZ (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134073	FLG92TCRX	Acier chromé	Simples- lisses 330x645	9	400x900x307	2891€
	134074	FRG92TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	9	400x900x307	3171€
	134075	FLG941TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	18	800x900x307	4295€
	134076	FRG941TCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	18	800x900x307	5040€
	134077	FMG941TCRX	Acier chromé	Doubles - mi lisses mi rainurées 720x640	18	800x900x307	4710€

► Accessoires en p.229-230.

Éléments grils électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MATÉRIAUX SURFACE GRIL	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	ÉLECTRIQUE (kW)	ALIM.	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134078	FLE92TCRX	Acier chromé	Simples - lisses 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x307	2951€
	134079	FRE92TCRX	Acier chromé	Simples - rainurées 330x645	8	400 V Tri+N	400x900x307	3214€
	134080	FLE941TCRX	Acier chromé	Doubles - lisses 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x307	4600€
	134081	FRE941TCRX	Acier chromé	Doubles - rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x307	5044€
	134082	FME941TCRX	Acier chromé	Doubles - mi lisses mi rainurées 720x640	16	400 V Tri+N	800x900x307	4809€

► Accessoires en p.229-230.

GAMME 900 ÉLÉMENTS GRILS À EAU - UNIKA 900 TOP



GL94TV



GL92TE

**CUISSON
PLUS
SAINE**



Cuisson directe

Modèle électrique. Idéal pour une cuisson rapide des viandes à haute température.



Cuisson indirecte

Modèle gaz. Idéal pour une cuisson lente afin de préserver les aliments fragiles et tendres.

GAMME 900 ÉLÉMENTS BAINS-MARIE - UNIKA 900 TOP



BM940T



**RÉGLAGE
TEMP.
ELEC.
30-90°C**

**CARROSSERIE
ACIER
INOX**

Dessus embouti avec épaisseur 20/10ème.

Éléments bains-marie

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FORMAT CUVE	PUISSEURÉLECTRIQUE (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129745	BM920T	GN 1/1 + GN 1/3	1,65	230 V mono	400x900x307	2108€
	129746	BM940T	GN 2/1 + 2xGN 1/3	3,3	230 V mono	800x900x307	3146€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxH (mm)	PRIX H.T.
	129439	2014924	Traverses bain-marie	327x25	10€
	129658	2014927	Traverses bain-marie	708x25	11€

► Autres accessoires en p.229-230.

- Allumage automatique par piézoélectrique.
- Robinet de sécurité à thermocouple.
- Robinet de remplissage d'eau intégré.
- Tiroirs de récupération des eaux et graisses.
- Veilleuse.
- Configurés d'usine pour gaz naturel (injecteurs butane / propane fournis).

GRILS À EAU ÉLECTRIQUES :

- Cuisson par contact sur les résistances.

Éléments grils à eau gaz

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEURÉGAS (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129740	GL92TV	1 grille de : 345x670	11	-	400x900x307	3363€
	129741	GL94TV	2 grilles de : 345x670	22	-	800x900x307	5059€
	129742	GL96TV	3 grilles de : 360x670	33	-	1200x900x307	6696€

► Accessoires en p.229-230.

Éléments grils à eau électriques

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	SURFACE DE CUISSON LxP (mm)	PUISSEURÉGAS (kW)	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129743	GL92TE	1 grille de : 345x670	5,4	400 V Tri+N	400x900x307	3783€
	129744	GL94TE	2 grilles de : 345x670	10,8	400 V Tri+N	800x900x307	5623€

► Accessoires en p.229-230.

- Robinet de vidange.
- Remplissage par jet d'eau de la cuve.



GAMME 900

ÉLÉMENTS NEUTRES - UNIKA 900 TOP

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



EN920T



EN94CT



- Versions BV920G / BV940G et BV960G : Pieds en acier inox réglables pour une hauteur de plan de 850 à 900 mm.

Tiroirs neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CONFIGURATION	DESSOUS	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	129747	EN910T	Éléments neutres	-	200x900x307	655€
	129748	EN920T		-	400x900x307	867€
	129749	EN930T		-	600x900x307	973€
	129750	EN940T		-	800x900x307	1203€
	129751	EN92CT		Avec tiroirs	400x900x307	1185€
	129752	EN94CT			800x900x307	1568€

►Accessoires en p.229-230.

GAMME 900 ACCESSOIRES

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	131948	2021891	Mitre supplémentaire largeur 400 mm - hauteur 100 mm. (Prévoir 2 mitres si meuble 800 mm)	187€
	123543	2016437	Porte pour soubassement ouvert largeur 400 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement largeur 800 mm ou 3 portes pour soubassement largeur 1200 mm)	159€
	132472	2026529	Porte pour soubassement ouvert largeur 300 mm (Prévoir 2 portes pour soubassement largeur 600 mm)	154€
	129659	2016194	Grille en fonte émaillée pour feu vif 394x371 mm	148€
	129660	2019841	Grille feu vif filaire chromée	277€
	133278	2020748X	Plaque feu vif en duplex 2304 lisse 390x280 mm	287€
	133279	2020749X	Plaque feu vif en duplex 2304 nervurée 390x280 mm	301€
	134086	2026876	Pare éclaboussures pour gril simple largeur 400 mm	201€
	132554	2026077	Pare éclaboussures pour gril double largeur 800 mm	223€
	129282	7080100	Grattoir gril lisse	59€
	129283	7080101	Grattoir gril nervuré	81€
	129528	KITT348	Kit de 4 roulettes dont 2 avec frein Compatible avec tous les éléments Unika	199€
	129449	7060077	Robinet de remplissage à eau, à fixer sur le plan de travail. Pour éléments Unika 700 et 900, sauf planchas, grils et friteuses. Hauteur total : 700 mm	331€
	129546	2021656	Réduction grilles pour wok ⁽¹⁾	504€
	132254	5900022	Pied hauteur 30 mm. À utiliser lorsqu'un élément TOP doit être posé sur un soubassement réfrigéré. Evacuation des attentes gaz par l'arrière possible à configurer sur place.	1€

⁽¹⁾Uniquement gamme UNIKA 900.

Accessoires de cuisson (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129445	2016438	Grille chromée pour four GN 2/1	86€
	129547	2016439	Grille chromée pour four 930x650 mm	86€
	129264	2103135	Bac gastronorme GN 1/4 hauteur 150 mm	56€
	129265	2103142	Bac gastronorme GN 1/3 hauteur 150 mm ⁽¹⁾	52€
	129266	2103080	Bac gastronorme GN 1/2 hauteur 150 mm	73€
	129267	2103107	Bac gastronorme GN 2/3 hauteur 150 mm	91€
	129268	2103134	Bac gastronorme GN 1/1 hauteur 150 mm	110€
	129435	2103144	Bac gastronorme GN 2/1 hauteur 150 mm	188€
	129269	2103202	Couvercle bac gastronorme GN 1/4	23€
	129270	2103077	Couvercle bac gastronorme GN 1/2	21€
	129437	2103201	Couvercle bac gastronorme GN 2/3	40€
	129436	2103203	Couvercle bac gastronorme GN 1/3 ⁽¹⁾	21€
	129271	2103106	Couvercle bac gastronorme GN 1/1	63€
	129438	2103145	Couvercle bac gastronorme GN 2/1	56€

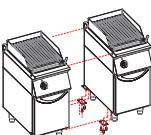
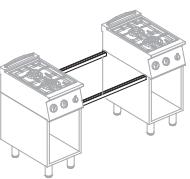
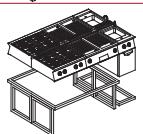
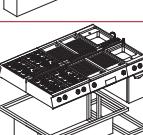
⁽¹⁾Uniquement gamme UNIKA 900.



GAMME 700 ET 900

ACCESSOIRES STRUCTURANTS

Accessoires de structure (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	131858	GK2028044	Kit d'assemblage pour 2 modules	Offert
	129756	2026093	Rampe gaz. Uniquement gamme UNIKA 900 TOP.	81€
	-	Plinthe au ml	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	129761	2020469	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=400 mm	135€
	129762	2020470	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=600 mm	140€
	129763	2020471	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=800 mm	148€
	129764	2020472	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1000 mm	153€
	129765	2020473	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1200 mm	159€
	129766	2020474	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1400 mm	171€
	129767	2020475	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1600 mm	202€
	129768	2020476	Kit pour bloc de cuisson sur pont L=1800 mm	247€
	-	-	Pont ustensiles L=800 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=1200 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=1600 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2000 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2400 mm	Nous consulter
	-	-	Pont ustensiles L=2800 mm	Nous consulter
	-	STL9 ⁽¹⁾	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STLD9 ⁽¹⁾	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STL9P ⁽¹⁾	Accessoire sur mesure	Nous consulter
	-	STLD9P ⁽¹⁾	Accessoire sur mesure	Nous consulter

⁽¹⁾Uniquement gamme UNIKA 900 TOP.

Accessoires ou options

(Peuvent être commandé en accessoire, à monter soit même (avec plan de perçage) ou à commander en option, ainsi les étriers de fixation seront déjà installés.
Il ne restera que la main courante à installer.)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	129769	2020477	Main courante L=400 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	69€
	129770	2020478	Main courante L=800 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	138€
	129771	2020479	Main courante L=1200 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	207€
	129772	2020480	Main courante L=1600 mm en forme de tube en inox ø40 mm, écartement total de 70 mm	274€
	129773	2020481	Main courante plate en inox L=400 mm, avec un écartement total de 100 mm	80€
	129774	2020482	Main courante plate en inox L=800 mm, avec un écartement total de 100 mm	159€
	129775	2020483	Main courante plate en inox L=1200 mm, avec un écartement total de 100 mm	237€
	129776	2020484	Main courante plate en inox L=1600 mm, avec un écartement total de 100 mm	317€



PFE 2713



MFG 1800



Grande surface
de cuisson.



- Température réglable jusqu'à 190°C par thermostat de haute précision.
- Livrées avec 1 panier.
- Vidange de l'huile par robinet avec système empêchant l'ouverture accidentelle.
- Versions électriques par résistances haut rendement en acier inoxydable et dispositif de rotation pour un entretien aisés.

- Construction en acier inox avec cuve emboutie et angles arrondis.
- Versions gaz avec injecteurs interchangeables pour une compatibilité avec la plupart des types de gaz.

Friteuses à beignets - PFE / MFG

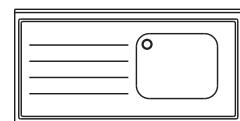
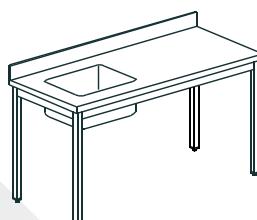
CHAUFFAGE	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE (litres)	SURFACE DE CUISSON (dm²)	PUISSEANCE (kW)	TENSION	DIMENSIONS EXT. LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	30571	PFE 1813	21	25	6,8	400 V (tri+N)	700x580x250	2507€
	30950	PFE 2713	35	39	10	400 V (tri+N)	1050x580x250	3371€
	30979	MFG 1800	18	21	12	-	700x580x250	3124€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	30572	SUF 0620	Support avec étagère pour PFE 1813 / MFG 1800	464€
	31918	SUF 0630	Support avec étagère pour PFE 2713	569€
	102829	SUP 0720	Meuble neutre avec 2 portes battantes et 1 étagère pour PFE 1813 / MFG 1800	955€
	30729	2103013	Panier (LxPxH) 630x365x70 mm pour PFE 1813	155€
	30348	2006871	Panier 1/2 (LxPxH) 310x365x70 mm pour PFE 1813	90€
	31129	2106619	Panier (LxPxH) 970x365x70 mm pour PFE 2713	244€
	101004	2104577	Panier (LxPxH) 580x320x70 mm pour MFG 1800	155€
	30573	2001853	Égouttoir latéral pour PFE 1813	137€
	31130	2001900	Égouttoir latéral pour PFE 2713	185€
	124330	2001882	Égouttoir latéral pour MFG1800	120€
	32712	2106841	Grille de retenue pour PFE 1813	142€
	32647	2106842	Grille de retenue pour PFE 2713	152€
	137316	2106843	Grille de retenue pour MFG1800	87€

Inox

Une gamme complète qui vous garantit modularité et polyvalence à toute épreuve.



Gamme 600 Tables, plonges et meubles bas

p.234-236



Armoires suspendues

p.244

Étagères

p.245

Armoires verticales et armoires à balais

p.246



Chariots de service, débarrassage et porte casiers, lave-mains

p.250



Conteneurs à déchets

p.251

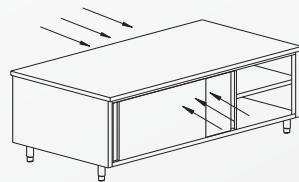
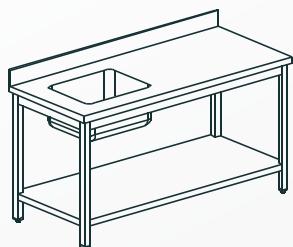
France

1

1

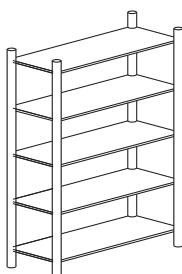
1

Italie



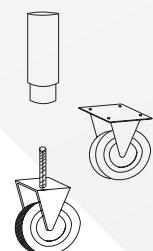
Gamme 700 Tables, plonges et meubles bas

p.237-243



Rayonnages

p.247



Accessoires, robinetterie et options

p.248



Échelles et grilles

p.249



Armoires réfrigérées pour conteneurs à déchets

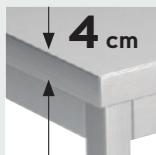
p.251



Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur
eberhardt-pro.fr pour
vérifier la disponibilité
d'un produit.



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
Inox Aisi 304.



Charge maximale :
100 kg dessus.
100 kg sur étagère.



Pitement carré avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.



Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.



- Tables profondeur 600 disponibles en version murale (adossée) ou centrale, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées.

Tables

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	137799	TD086/1	Table adossée. Dosseret 100x20 mm.	800x600x850/900	474€
	137800	TD106/1		1000x600x850/900	516€
	137801	TD126/1		1200x600x850/900	556€
	137802	TD146/1		1400x600x850/900	605€
	137803	TD166/1		1600x600x850/900	644€
	137804	TD186/1		1800x600x850/900	688€
	137805	TD206/1		2000x600x850/900	725€
	137806	TD226/1		2200x600x850/900	979€
	137807	TDE086/1	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm.	800x600x850/900	541€
	137808	TDE106/1		1000x600x850/900	616€
	137809	TDE126/1		1200x600x850/900	655€
	137810	TDE146/1		1400x600x850/900	706€
	137811	TDE166/1		1600x600x850/900	780€
	137812	TDE186/1		1800x600x850/900	837€
	137813	TDE206/1		2000x600x850/900	899€
	137814	TDE226/1		2200x600x850/900	1095€
	130023	TDE148/SP	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Renforcée pour une charge maximale de 250 kg.	1400x800x850	1967€
	137815	T086/1	Table centrale.	800x600x850/900	460€
	137816	T106/1		1000x600x850/900	502€
	137817	T126/1		1200x600x850/900	541€
	137818	T146/1		1400x600x850/900	592€
	137819	T166/1		1600x600x850/900	629€
	137820	T186/1		1800x600x850/900	675€
	137821	T206/1		2000x600x850/900	712€
	137822	T226/1		2200x600x850/900	962€
	137823	TE086/1	Table centrale avec étagère basse.	800x600x850/900	529€
	137824	TE106/1		1000x600x850/900	600€
	137825	TE126/1		1200x600x850/900	635€
	137826	TE146/1		1400x600x850/900	683€
	137827	TE166/1		1600x600x850/900	755€
	137828	TE186/1		1800x600x850/900	808€
	137829	TE206/1		2000x600x850/900	868€
	137830	TE226/1		2200x600x850/900	1060€



- Tables du chef profondeur 600 disponibles avec bac à gauche ou bac à droite, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac en 10/10.

- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.

Tables du chef

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	137831	TC1BD086/1	800x600x850/900	804€
	137832	TC1BD106/1	1000x600x850/900	846€
	137833	TC1BD126/1	1200x600x850/900	886€
	137834	TC1BD146/1	1400x600x850/900	935€
	137835	TC1BD166/1	1600x600x850/900	973€
	137836	TC1BD186/1	1800x600x850/900	1018€
	137837	TC1BD206/1	2000x600x850/900	1055€
	137838	TC1BD226/1	2200x600x850/900	1232€
	137839	TC1BG086/1	800x600x850/900	804€
	137840	TC1BG106/1	1000x600x850/900	846€
	137841	TC1BG126/1	1200x600x850/900	886€
	137842	TC1BG146/1	1400x600x850/900	935€
	137843	TC1BG166/1	1600x600x850/900	973€
	137844	TC1BG186/1	1800x600x850/900	1018€
	137845	TC1BG206/1	2000x600x850/900	1055€
	137846	TC1BG226/1	2200x600x850/900	1232€
	137847	TCE1BD086/1	800x600x850/900	848€
	137848	TCE1BD106/1	1000x600x850/900	923€
	137849	TCE1BD126/1	1200x600x850/900	962€
	137850	TCE1BD146/1	1400x600x850/900	1013€
	137851	TCE1BD166/1	1600x600x850/900	1087€
	137852	TCE1BD186/1	1800x600x850/900	1144€
	137853	TCE1BD206/1	2000x600x850/900	1206€
	137854	TCE1BD226/1	2200x600x850/900	1326€
	137855	TCE1BG086/1	800x600x850/900	848€
	137856	TCE1BG106/1	1000x600x850/900	923€
	137857	TCE1BG126/1	1200x600x850/900	962€
	137858	TCE1BG146/1	1400x600x850/900	1013€
	137859	TCE1BG166/1	1600x600x850/900	1087€
	137860	TCE1BG186/1	1800x600x850/900	1144€
	137861	TCE1BG206/1	2000x600x850/900	1206€
	137862	TCE1BG226/1	2200x600x850/900	1326€

Accessoires tables et plonges - Gamme 600 (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
138438	ET086/1	Étagère pour tables gamme 600	800x600x40	120€
138439	ET106/1		1000x600x40	137€
138440	ET126/1		1200x600x40	153€
138441	ET146/1		1400x600x40	170€
138442	ET166/1		1600x600x40	182€
138443	ET186/1		1800x600x40	193€
138444	ET206/1		2000x600x40	204€
138445	ET226/1		2200x600x40	217€
121449	B1T600/1	Tiroir pour tables et plonges gamme 600	400x530x150	274€
121450	B3T600/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 600	400x530x560	644€
121451	B4T600/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 600	400x530x560	802€
121452	BPP600/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 600	400x530x600	625€
121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	206€
121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	497€
121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	564€

► Autres accessoires et options en p.248.



- Plonges profondeur 600 avec étagère basse.
- Décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bacs en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.



- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piétement carré avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.

Plonges avec étagère basse

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	137881	PE1BG106/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900 500x400x300	1028€
	137882	PE1BG126/1		1200x600x850/900 500x400x300	1081€
	137883	PE1BD106/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900 500x400x300	1028€
	137884	PE1BD126/1		1200x600x850/900 500x400x300	1081€
	137885	PE2BCS126/1	Plonge 2 bacs. Étagère basse.	1200x600x850/900 500x400x300	1335€
	137886	PE2BG146/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. ¹⁰ Étagère basse.	1400x600x850/900 400x400x300	1361€
	137887	PE2BD146/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Étagère basse.	1400x600x850/900 400x400x300	1361€

► Accessoires et robinetterie en p.235.



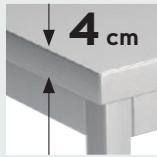
- Meubles de rangement avec 2 portes coulissantes.
- Disponibles en version murale (adossé) ou centrale, neutre ou chauffant.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.

- Portes double paroi avec poignée intégrale.
- Charge maximale : 100 kg dessus, 100 kg sur étagère.
- Étagère réglable sur modèles neutres, fixe sur modèles chauffants.
- Piétement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

Meubles de rangement bas et meubles chauffants bas

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121453	MRD106/1	Meuble de rangement adossé. Dosseret 100x20 mm.	1000x600x850/900	1281€
	121454	MRD126/1		1200x600x850/900	1380€
	121455	MRD146/1		1400x600x850/900	1474€
	121456	MRD166/1		1600x600x850/900	1664€
	121457	MRD186/1		1800x600x850/900	1773€
	121458	MRD206/1		2000x600x850/900	1876€
	121459	MR106/1	Meuble de rangement central.	1000x600x850/900	1235€
	121460	MR126/1		1200x600x850/900	1363€
	121461	MR146/1		1400x600x850/900	1458€
	121462	MR166/1		1600x600x850/900	1627€
	121463	MR186/1		1800x600x850/900	1752€
	121464	MR206/1		2000x600x850/900	1853€
	121465	MRDC126/1	Meuble chauffant adossé. ¹⁰ Dosseret 100x20 mm. 1,25 kW - 230 V (Mono).	1200x600x850/900	1932€
	121466	MRDC146/1		1400x600x850/900	2025€
	121467	MRDC166/1		1600x600x850/900	2202€
	121468	MRC126/1	Meuble chauffant central. ¹⁰ 1,25 kW - 230 V (Mono).	1200x600x850/900	1901€
	121469	MRC146/1		1400x600x850/900	1995€
	121470	MRC166/1		1600x600x850/900	2179€

¹⁰ Les meubles chauffants sont uniquement destinés au chauffage de la vaisselle.
En aucun cas, ils ne peuvent être utilisés pour la cuisson et la remise en température d'aliments.



Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
Inox Aisi 304.



Charge maximale :
100 kg dessus.
100 kg sur étagère.



Pitement carré avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

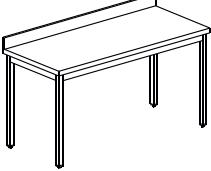
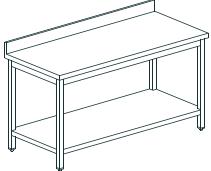


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.



- Tables profondeur 700 disponibles en version murale (adossée) ou centrale, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées.

Tables

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	137888	TD087/1	Table adossée Dosseret 100x20 mm.	800x700x850/900	481€
	137889	TD107/1		1000x700x850/900	525€
	137890	TD127/1		1200x700x850/900	567€
	137891	TD147/1		1400x700x850/900	619€
	137892	TD167/1		1600x700x850/900	660€
	137893	TD187/1		1800x700x850/900	707€
	137894	TD207/1		2000x700x850/900	746€
	137895	TD227/1		2200x700x850/900	974€
	137896	TD247/1		2400x700x850/900	1051€
	137897	TDE087/1		800x700x850/900	566€
	137898	TDE107/1	Table adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	644€
	137899	TDE127/1		1200x700x850/900	685€
	137900	TDE147/1		1400x700x850/900	739€
	137901	TDE167/1		1600x700x850/900	817€
	137902	TDE187/1		1800x700x850/900	876€
	137903	TDE207/1		2000x700x850/900	942€
	137904	TDE227/1		2200x700x850/900	104€
	137905	TDE247/1		2400x700x850/900	1263€
	137906	T087/1	Table centrale.	800x700x850/900	467€
	137907	T107/1		1000x700x850/900	511€
	137908	T127/1		1200x700x850/900	552€
	137909	T147/1		1400x700x850/900	606€
	137910	T167/1		1600x700x850/900	645€
	137911	T187/1		1800x700x850/900	693€
	137912	T207/1		2000x700x850/900	732€
	137913	T227/1		2200x700x850/900	959€
	137914	T247/1		2400x700x850/900	1009€
	137915	TE087/1	Table centrale avec étagère basse.	800x700x850/900	552€
	137916	TE107/1		1000x700x850/900	627€
	137917	TE127/1		1200x700x850/900	663€
	137918	TE147/1		1400x700x850/900	715€
	137919	TE167/1		1600x700x850/900	790€
	137920	TE187/1		1800x700x850/900	846€
	137921	TE207/1		2000x700x850/900	886€
	137922	TE227/1		2200x700x850/900	1074€
	137923	TE247/1		2400x700x850/900	1159€

Accessoires en p.238.





- Tables du chef profondeur 700 disponibles avec bac à gauche ou bac à droite, avec ou sans étagère basse.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac en 10/10.
- Traverses de renfort supérieures.
- Livrées démontées, avec bonde, tube surverse, siphon et trou de robinetterie.

Tables du chef

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.	
	137924	TC1BD087/1	Table du chef adossée. Dosseret 100x20 mm. Bac à gauche sur versions TC1BG... Bac à droite sur versions TC1BD... Bac 500x400x250 mm.	800x700x850/900	827€	
	137925	TC1BD107/1	1000x700x850/900	871€		
	137926	TC1BD127/1	1200x700x850/900	912€		
	137927	TC1BD147/1	1400x700x850/900	964€		
	137928	TC1BD167/1	1600x700x850/900	1005€		
	137929	TC1BD187/1	1800x700x850/900	1052€		
	137930	TC1BD207/1	2000x700x850/900	1091€		
	137931	TC1BD227/1	2200x700x850/900	1279€		
	137932	TC1BG087/1	800x700x850/900	827€		
	137933	TC1BG107/1	1000x700x850/900	871€		
	137934	TC1BG127/1	1200x700x850/900	912€		
	137935	TC1BG147/1	1400x700x850/900	964€		
	137936	TC1BG167/1	1600x700x850/900	1005€		
	137937	TC1BG187/1	1800x700x850/900	1052€		
	137938	TC1BG207/1	2000x700x850/900	1091€		
	137939	TC1BG227/1	2200x700x850/900	1279€		
		137940	TCE1BD087/1	Table du chef adossée avec étagère basse. Dosseret 100x20 mm. Bac à gauche sur versions TCE1BG... Bac à droite sur versions TCE1BD... Bac 500x400x250 mm.	800x700x850/900	859€
		137941	TCE1BD107/1	1000x700x850/900	934€	
		137942	TCE1BD127/1	1200x700x850/900	970€	
137943		TCE1BD147/1	1400x700x850/900	1021€		
137944		TCE1BD167/1	1600x700x850/900	1097€		
137945		TCE1BD187/1	1800x700x850/900	1153€		
137946		TCE1BD207/1	2000x700x850/900	1216€		
137947		TCE1BD227/1	2200x700x850/900	1340€		
137948		TCE1BG087/1	800x700x850/900	859€		
137949		TCE1BG107/1	1000x700x850/900	934€		
137950		TCE1BG127/1	1200x700x850/900	970€		
137951		TCE1BG147/1	1400x700x850/900	1021€		
137952		TCE1BG167/1	1600x700x850/900	1097€		
137953		TCE1BG187/1	1800x700x850/900	1153€		
137954		TCE1BG207/1	2000x700x850/900	1216€		
137955		TCE1BG227/1	2200x700x850/900	1340€		

Accessoires Tables - Gamme 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	138446	ET087/1	Étagère pour tables et plinthes gamme 700 Confort	800x540x40	133€
	138447	ET107/1		1000x540x40	149€
	138448	ET127/1		1200x540x40	169€
	138449	ET147/1		1400x540x40	183€
	138450	ET167/1		1600x540x40	193€
	138451	ET187/1		1800x540x40	201€
	138452	ET207/1		2000x540x40	209€
	138453	ET227/1		2200x540x40	220€
	138454	ET247/1		2400x540x40	235€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plinthes gamme 700 Confort	400x630x150	252€
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plinthes gamme 700 Confort	400x630x560	643€
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plinthes gamme 700 Confort	400x630x560	812€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plinthes gamme 700 Confort	400x630x600	779€
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	206€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	497€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	564€

► Autres accessoires et options en p.248.



- Plonges profondeur 700.
- Décalage arrière.
- Dessus renforcé et bord tombé 40 mm.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.

- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piétement carré avec embases pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bacs avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	137995	P077/1	Plonge 1 bac. Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	825€
	137996	P087/1		800x700x850/900	600x500x300	875€
	137997	P1BG107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	951€
	137998	P1BG127/1		1200x700x850/900	500x500x300	985€
	137999	P1BG147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1041€
	138000	P1BD107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	951€
	138001	P1BD127/1		1200x700x850/900	500x500x300	985€
	138002	P1BD147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1041€
	138003	P2BCSE127/1	Plonge 2 bacs. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1225€
	138004	P2BCSE147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1287€
	138005	P2BCSE167/1		1600x700x850/900	600x500x300	1347€
	138006	P2BG147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1285€
	138007	P2BG167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1322€
	138008	P2BG187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1381€
	138009	P2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1456€
	138010	P2BD147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1285€
	138011	P2BD167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1322€
	138012	P2BD187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1381€
	138013	P2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1456€
	138014	P2BC207/1	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1446€
	138015	P2BC247/1		2400x700x850/900	600x500x300	1650€

Accessoires Plonges - Gamme 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	138446	ET087/1	Étagère pour tables et plonges gamme 700 Confort	800x700x40	133€
	138447	ET107/1		1000x700x40	149€
	138448	ET127/1		1200x700x40	169€
	138449	ET147/1		1400x700x40	183€
	138450	ET167/1		1600x700x40	193€
	138451	ET187/1		1800x700x40	201€
	138452	ET207/1		2000x700x40	209€
	138453	ET227/1		2200x700x40	220€
	138454	ET247/1		2400x700x40	235€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x150	252€
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	643€
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	812€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x600	779€
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	206€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	497€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	564€

► Autres accessoires et options en p.248.





- Plonges profondeur 700.
- Décalage arrière.
- Dessus renforcé et bord tombé 40 mm.
- Bords anti-ruissellement et habillage cache-bac(s) sur 3 côtés.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.

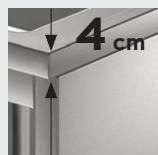
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piétement carré avec embases pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges avec étagère basse

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	138016	PE077/1	Plonge 1 bac Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	894€
	138017	PE087/1		800x700x850/900	600x500x300	948€
	138018	PE1BG107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1063€
	138019	PE1BG127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1113€
	138020	PE1BG147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1224€
	138021	PE1BD107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1063€
	138022	PE1BD127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1113€
	138023	PE1BD147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1224€
	138024	PE2BCS127/1	Plonge 2 bacs. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1366€
	138025	PE2BCS147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1446€
	138026	PE2BCS167/1		1600x700x850/900	600x500x300	1500€
	138027	PE2BG147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1431€
	138028	PE2BG167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1497€
	138029	PE2BG187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1573€
	138030	PE2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1630€
	138031	PE2BD147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1431€
	138032	PE2BD167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1497€
	138033	PE2BD187/1		1800x700x850/900	600x500x300	1573€
	138034	PE2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1630€
	138035	PE2BC207/1	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	1715€
	138036	PE2BC247/1		2400x700x850/900	600x500x300	1895€





Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
Inox Aisi 304.



Charge maximale :
100 kg dessus.
100 kg sur étagère.



Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

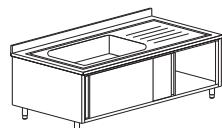


Versions adossées avec décalage arrière pour permettre le passage des tuyauteries.



- Plonges sur placard profondeur 700.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Décalage arrière.
- Bord anti-ruissellement.

- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piètement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges sur placard

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121640	PP077/1	Plonge 1 bac. Porte battante. Dosseret 100x20 mm.	700x700x850/900	500x500x300	1147€
	121641	PP087/1		800x700x850/900	600x500x300	1297€
	121642	PP1BG107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à droite. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1381€
	121643	PP1BG127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1465€
	121644	PP1BG147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1615€
	121645	PP1BD107/1	Plonge 1 bac avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	500x500x300	1381€
	121646	PP1BD127/1		1200x700x850/900	500x500x300	1465€
	121647	PP1BD147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1615€
	121648	PP2BCS127/1	Plonge 2 bacs. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1200x700x850/900	500x500x300	1667€
	121649	PP2BCS147/1		1400x700x850/900	600x500x300	1801€
	121650	PP2BCS167/1		1600x700x850/900	600x500x300	1933€
	121651	PP2BG147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à droite. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1714€
	121652	PP2BG167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1871€
	121653	PP2BG187/1		1800x700x850/900	600x500x300	2007€
	121654	PP2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	2207€
	121655	PP2BD147/1	Plonge 2 bacs avec égouttoir à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	400x500x300	1714€
	121656	PP2BD167/1		1600x700x850/900	500x500x300	1871€
	121657	PP2BD187/1		1800x700x850/900	600x500x300	2007€
	121658	PP2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	2207€
	121659	PP2BC207/1	Plonge 2 bacs avec égouttoirs à droite et à gauche. 2 portes coulissantes. Dosseret 100x20 mm.	2000x700x850/900	500x500x300	2225€
	121660	PP2BC247/1		2400x700x850/900	600x500x300	2705€

► Accessoires et options en p.248.



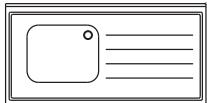
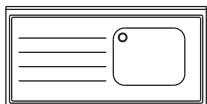
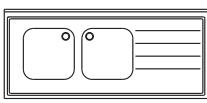
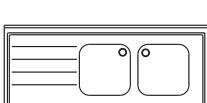


- Plonges pour lave-vaisselle.
- Construction en inox AISI 304 épaisseur 12/10, sauf bac(s) en 10/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Décalage arrière.
- Bord anti-ruissellement et habillage cache-bac(s).

- Charge maximale : 100 kg sur étagère.
- Piétement carré avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail réglable de 850 à 900 mm.
- Bac(s) avec angles arrondis. Égouttoir nervuré.
- Livrées démontées avec bonde, tube de surverse, siphon et trou de robinetterie.



Plonges pour lave-vaisselle

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	BAC LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	138058	PLV1BG147/1	Plonge 1 bac pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à droite. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	500x500x300	1082€
	138059	PELV1G147/1	Identique avec étagère basse.	1400x700x850/900	500x500x300	1122€
	138060	PLV1BD147/1	Plonge 1 bac pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1400x700x850/900	500x500x300	1082€
	138061	PELV1D147/1	Identique avec étagère basse.	1400x700x850/900	500x500x300	1122€
	138062	PLV2BG167/1	Plonge 2 bacs pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à droite. Dosseret 100x20 mm.	1600x700x850/900	400x500x300	1335€
	138063	PLV2BG207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1527€
	138064	PELV2G167/1	Identique au PLV2BG167/1 avec étagère basse.	1600x700x850/900	400x500x300	1456€
	138065	PELV2G207/1	Identique au PLV2BG207/1 avec étagère basse.	2000x700x850/900	600x500x300	1637€
	138066	PLV2BD167/1	Plonge 2 bacs pouvant recevoir 1 lave-vaisselle à gauche. Dosseret 100x20 mm.	1600x700x850/900	400x500x300	1335€
	138067	PLV2BD207/1		2000x700x850/900	600x500x300	1527€
	138068	PELV2D167/1	Identique au PLV2BD167/1 avec étagère basse.	1600x700x850/900	400x500x300	1456€
	138069	PELV2D207/1	Identique au PLV2BD207/1 avec étagère basse.	2000x700x850/900	600x500x300	1637€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	206€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	497€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	564€

► Autres accessoires et options en p.248.



- Meubles de rangement avec 2 portes coulissantes.
- Disponibles en version murale (adossé) ou centrale, neutre ou chauffant.
- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.
- Dessus renforcé et bord tombé de 40 mm.
- Portes double paroi avec poignée intégrale.

- Charge maximale : 100 kg dessus, 100 kg sur étagère.
- Étagère réglable sur modèles neutres, fixe sur modèles chauffants.
- Piétement rond ø 50 mm avec embases réglables pour une hauteur du plan de travail de 850 à 900 mm.

Meubles de rangement bas et meubles chauffant bas

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121559	MRD107/1	Meuble de rangement adossé. Dosseret 100x20 mm.	1000x700x850/900	1323€
	121560	MRD127/1		1200x700x850/900	1393€
	121561	MRD147/1		1400x700x850/900	1471€
	121562	MRD167/1		1600x700x850/900	1626€
	121563	MRD187/1		1800x700x850/900	1754€
	121564	MRD207/1		2000x700x850/900	1941€
	121565	MRD227/1		2200x700x850/900	2290€
	121566	MRD247/1		2400x700x850/900	2475€
	121567	MR107/1	Meuble de rangement central.	1000x700x850/900	1304€
	121568	MR127/1		1200x700x850/900	1370€
	121569	MR147/1		1400x700x850/900	1425€
	121570	MR167/1		1600x700x850/900	1606€
	121571	MR187/1		1800x700x850/900	1734€
	121572	MR207/1		2000x700x850/900	1889€
	121573	MR227/1		2200x700x850/900	2220€
	121574	MR247/1		2400x700x850/900	2456€
	121575	MRT107/1	Meuble de rangement central traversant avec portes coulissantes de part et d'autre.	1000x700x850/900	1469€
	121576	MRT127/1		1200x700x850/900	1562€
	121577	MRT147/1		1400x700x850/900	1667€
	121578	MRT167/1		1600x700x850/900	1856€
	121579	MRT187/1		1800x700x850/900	1984€
	121580	MRT207/1		2000x700x850/900	2100€
	121581	MRT227/1		2200x700x850/900	2489€
	121582	MRT247/1		2400x700x850/900	2686€
	121583	MRDC127/1	Meuble chauffant adossé [®] . Dosseret 100x20 mm. Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	1968€
	121584	MRDC147/1		1400x700x850/900	2159€
	121585	MRDC167/1		1600x700x850/900	2331€
	121586	MRDC187/1		1800x700x850/900	2467€
	121587	MRDC207/1		2000x700x850/900	2609€
	121588	MRC127/1	Meuble chauffant central [®] . Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	1941€
	121589	MRC147/1		1400x700x850/900	2132€
	121590	MRC167/1		1600x700x850/900	2304€
	121591	MRC187/1		1800x700x850/900	2440€
	121592	MRC207/1		2000x700x850/900	2582€
	121593	MRCT127/1	Meuble chauffant central traversant [®] . avec portes coulissantes de part et d'autre. Puissance 1,25 kW - 230 V (mono).	1200x700x850/900	2103€
	121594	MRCT147/1		1400x700x850/900	2316€
	121595	MRCT167/1		1600x700x850/900	2458€
	121596	MRCT187/1		1800x700x850/900	2609€
	121597	MRCT207/1		2000x700x850/900	2755€

[®] Les meubles chauffants sont uniquement destinés au chauffage de la vaisselle.
En aucun cas, ils ne peuvent être utilisés pour la cuisson et la rémission en température d'aliments.

► Accessoires et options en p.248.





Charge maximale :
40 kg par étagère.



Double-fond et
portes double-paroi
coulissantes avec
poignée intégrale.



- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

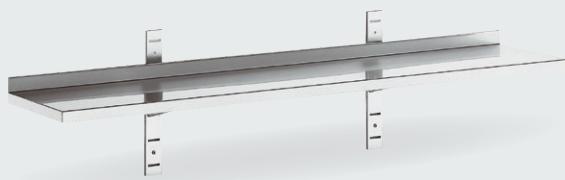
Armoires portes coulissantes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121673	ASSP0866/1	Armoire suspendue ouverte avec 1 étagère.	800x400x660	480€
	121674	ASSP1066/1		1000x400x660	529€
	121675	ASSP1266/1		1200x400x660	568€
	121676	ASSP1466/1		1400x400x660	614€
	121677	ASSP1666/1		1600x400x660	671€
	121678	ASSP1866/1		1800x400x660	729€
	121679	ASSP2066/1		2000x400x660	829€
	121680	ASPC0866/1	Armoire suspendue hauteur 660 mm. 1 étagère réglable.	800x400x660	725€
	121681	ASPC1066/1		1000x400x660	750€
	121682	ASPC1266/1		1200x400x660	786€
	121683	ASPC1466/1		1400x400x660	863€
	121684	ASPC1666/1		1600x400x660	921€
	121685	ASPC1866/1		1800x400x660	1055€
	121686	ASPC2066/1		2000x400x660	1093€
	121687	ASPC0880/1	Armoire suspendue hauteur 800 mm. 2 étagères réglables.	800x400x800	851€
	121688	ASPC1080/1		1000x400x800	929€
	121689	ASPC1280/1		1200x400x800	966€
	121690	ASPC1480/1		1400x400x800	1067€
	121691	ASPC1680/1		1600x400x800	1139€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136440	Dessus incliné	+10%

► Autres accessoires et options en p.248.



Charge maximale :
40 kg par étagère.

- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

Étagères murales pleines réglables - 1 niveau

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.
	121692	Étagère murale profondeur 300 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 2 crémaillères (300 mm) et 2 supports.	800x300	175€
	121693		900x300	182€
	121694		1000x300	190€
	121695		1100x300	196€
	121696		1200x300	205€
	121697		1300x300	213€
	121698		1400x300	219€
	121699		1500x300	227€
	121700		1600x300	234€
	121701		1700x300	244€
	121702	Étagère murale profondeur 300 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 3 crémaillères (300 mm) et 3 supports.	1800x300	277€
	121703		1900x300	285€
	121704		2000x300	291€
	121705		800x400	195€
	121706		900x400	204€
	121707		1000x400	213€
	121708		1100x400	216€
	121709		1200x400	221€
	121710		1300x400	228€
	121711		1400x400	232€
	121712	Étagère murale profondeur 400 mm. Bord tombé 30 mm et dosseret hauteur 30 mm. Livrée avec 2 crémaillères (300 mm) et 2 supports.	1500x400	240€
	121713		1600x400	246€
	121714		1700x400	276€
	121715		1800x400	302€
	121716		1900x400	310€
	121717		2000x400	318€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PRIX H.T.
121718	SEM3/1	Support supplémentaire pour étagère	P=300 mm	30€
121719	SEM4/1		P=400 mm	34€
121720	CEM300/1	Crémaillère supplémentaire pour étagère	H=300 mm	23€
121721	CEM642/1		H=642 mm	27€



ARMOIRES VERTICALES ET ARMOIRE À BALAIS

TECNOX



Charge maximale :
40 kg par étagère.
(Modèles AV...)



Piétement rond
ø 50 mm avec
embases réglables.



AB600/1

- Construction en inox Aisi 304 épaisseur 12/10.

Armoires verticales

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121769	AV1060/1	Armoire verticale avec 2 portes coulissantes ⁽ⁿ⁾ . Profondeur 600 mm. 3 étagères réglables. Porte double paroi avec poignée intégrale arrondie.	1000x600x2000	2295€
	121770	AV1260/1		1200x600x2000	2477€
	121771	AV1460/1		1400x600x2000	2709€
	121772	AV1660/1		1600x600x2000	2891€
	121773	AV1860/1		1800x600x2000	3209€
	121774	AV2060/1		2000x600x2000	3396€
	121775	AV1070/1	Armoire verticale avec 2 portes coulissantes ⁽ⁿ⁾ . Profondeur 700 mm. 3 étagères réglables. Porte double paroi avec poignée intégrale arrondie.	1000x700x2000	2410€
	121776	AV1270/1		1200x700x2000	2653€
	121777	AV1470/1		1400x700x2000	2883€
	121778	AV1670/1		1600x700x2000	3135€
	121779	AV1870/1		1800x700x2000	3397€
	121780	AV2070/1		2000x700x2000	3765€

⁽ⁿ⁾ Modèles de largeur 1000 mm avec portes battantes.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.
	121781	ESAV1060/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 600 mm.	1000x600	147€
	121782	ESAV1260/1		1200x600	164€
	121783	ESAV1460/1		1400x600	178€
	121784	ESAV1660/1		1600x600	191€
	121785	ESAV1860/1		1800x600	198€
	121786	ESAV2060/1		2000x600	205€
	121787	ESAV1070/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 700 mm.	1000x700	159€
	121788	ESAV1270/1		1200x700	178€
	121789	ESAV1470/1		1400x700	192€
	121790	ESAV1670/1		1600x700	206€
	121791	ESAV1870/1		1800x700	213€
	121792	ESAV2070/1		2000x700	221€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

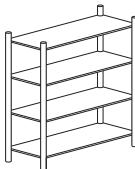
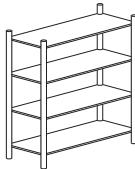
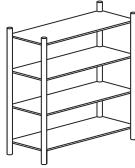
	CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	136440	Dessus incliné	+10%

► Autres accessoires et options en p.248.

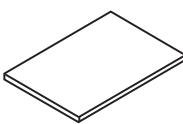
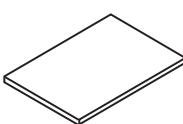
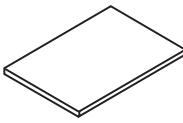
Armoires à balais

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
121793	AB600/1	Armoire à balais avec dessus incliné, 1 porte avec serrure	600x500x2100	1404€
121794	AB1000/1	Armoire à balais avec dessus incliné, 2 portes avec serrure	1000x500x2100	2079€

Rayonnages

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	121722	R4N1050/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 500 mm.	1000x500x2000	728€
	121723	R4N1250/1		1200x500x2000	772€
	121724	R4N1450/1		1400x500x2000	820€
	121725	R4N1650/1		1600x500x2000	872€
	121726	R4N1850/1		1800x500x2000	926€
	121727	R4N2050/1		2000x500x2000	983€
	121728	R4N1060/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 600 mm.	1000x600x2000	878€
	121729	R4N1260/1		1200x600x2000	957€
	121730	R4N1460/1		1400x600x2000	1032€
	121731	R4N1660/1		1600x600x2000	1118€
	121732	R4N1860/1		1800x600x2000	1202€
	121733	R4N2060/1		2000x600x2000	1285€
	121734	R4N1070/1	Rayonnage 4 niveaux réglables. Profondeur 700 mm.	1000x700x2000	924€
	121735	R4N1270/1		1200x700x2000	990€
	121736	R4N1470/1		1400x700x2000	1067€
	121737	R4N1670/1		1600x700x2000	1170€
	121738	R4N1870/1		1800x700x2000	1212€
	121739	R4N2070/1		2000x700x2000	1324€
	121740	R5N1060/1	Rayonnage 5 niveaux réglables. Profondeur 600 mm.	1000x600x2000	1054€
	121741	R5N1260/1		1200x600x2000	1148€
	121742	R5N1460/1		1400x600x2000	1239€
	121743	R5N1660/1		1600x600x2000	1342€
	121744	R5N1860/1		1800x600x2000	1442€
	121745	R5N2060/1		2000x600x2000	1542€
	121836	R5N1070/1	Rayonnage 5 niveaux réglables. Profondeur 700 mm.	1000x700x2000	1107€
	121746	R5N1270/1		1200x700x2000	1206€
	121747	R5N1470/1		1400x700x2000	1301€
	121748	R5N1670/1		1600x700x2000	1409€
	121749	R5N1870/1		1800x700x2000	1514€
	121750	R5N2070/1		2000x700x2000	1620€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxP (mm)	PRIX H.T.
	121751	ESR1050/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 500 mm.	1000x500	135€
	121752	ESR1250/1		1200x500	151€
	121753	ESR1450/1		1400x500	164€
	121754	ESR1650/1		1600x500	177€
	121755	ESR1850/1		1800x500	183€
	121756	ESR2050/1		2000x500	190€
	121757	ESR1060/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 600 mm.	1000x600	147€
	121758	ESR1260/1		1200x600	164€
	121759	ESR1460/1		1400x600	178€
	121760	ESR1660/1		1600x600	191€
	121761	ESR1860/1		1800x600	198€
	121762	ESR2060/1		2000x600	205€
	121763	ESR1070/1	Étagère supplémentaire. Profondeur 700 mm.	1000x700	159€
	121764	ESR1270/1		1200x700	178€
	121765	ESR1470/1		1400x700	192€
	121766	ESR1670/1		1600x700	206€
	121767	ESR1870/1		1800x700	213€
	121768	ESR2070/1		2000x700	221€

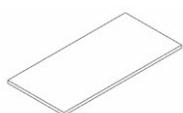


GAMME INOX

TECNOX

Accessoires Gamme 600 et 700 Confort (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

Étagères

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.
	138438	ET086/1	Étagère pour tables gamme 600 Confort	800x600x40
	138439	ET106/1		1000x600x40
	138440	ET126/1		1200x600x40
	138441	ET146/1		1400x600x40
	138442	ET166/1		1600x600x40
	138443	ET186/1		1800x600x40
	138444	ET206/1		2000x600x40
	138445	ET226/1		2200x600x40
				217€
	138446	ET087/1	Étagère pour tables et plonges gamme 700 Confort	800x700x40
	138447	ET107/1		1000x700x40
	138448	ET127/1		1200x700x40
	138449	ET147/1		1400x700x40
	138450	ET167/1		1600x700x40
	138451	ET187/1		1800x700x40
	138452	ET207/1		2000x700x40
	138453	ET227/1		2200x700x40
	138454	ET247/1		2400x700x40
				235€

Tiroirs

	121449	B1T600/1	Tiroir pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x150	274€
	121450	B3T600/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x560	644€
	121451	B4T600/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x560	802€
	121452	BPP600/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 600 Confort	400x530x600	625€
	121555	B1T700/1	Bloc 1 tiroir pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x150	252€
	121556	B3T700/1	Bloc 3 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	643€
	121557	B4T700/1	Bloc 4 tiroirs pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x560	812€
	121558	BPP700/1	Panier à pain pour tables et plonges gamme 700 Confort	400x630x600	779€

Robinetterie

	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	-	206€
	121801	RMD/1	Robinetterie mélangeur avec douchette	-	497€
	121802	RMDC/1	Robinetterie mélangeur avec douchette et col de cygne	-	564€
	121805	DLR10020/1	Dosseret latéral 100 x 20mm rapporté	P700	126€

Pieds et roulettes

	121803	PU/1	Pied réglable inox hauteur 140 / 190 mm	H 140 / 190	27€
	121804	KIT4P/1	Kit 4 pieds réglables inox hauteur 140 / 190 mm	H 140 / 190	89€
	121808	RPF/1	Roulette pivotante chromé sans frein pour meuble de rangement	ø 125	44€
	121809	RPSF/1	Roulette pivotante chromé avec frein pour meuble de rangement	ø 125	55€
	121810	KITRP/1	Kit 2 roulettes pivotantes inox + 2 roulettes pivotantes inox avec frein	ø 125	198€

Options Gamme 600 et 700 Confort (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS (mm)	PRIX H.T.
136193	TS0947	DLI10020	Dosseret latéral incorporé 100 x 20 mm	P 700	148€
136194	TS0948	TVD	Trou vide-déchets avec collarète en caoutchouc	ø 200	220€
136195	TS0949	SERPB	Serrure pour porte battante	-	128€
136196	TS0950	SERTIR	Serrure pour tiroir	-	128€
136197	TS0951	SERPC	Serrure pour porte coulissante (1 pour 2 portes)	-	128€
136441	-	PV EPAISSEUR 15/10	Dessus table et meuble épaisseur 15/10°	-	+10%
136442	-	PV EPAISSEUR 20/10	Dessus table et meuble épaisseur 20/10°	-	+15%
136440	-	PV DESSUS INCLINE	Dessus incliné pour armoires suspendues et armoires verticales	-	+10%



CHGAP 10710



Construction en acier inox Aisi 304 avec châssis en tube carré.
Espacement 75 mm entre niveaux.



4 roues pivotantes dont 2 avec frein, en polyamide avec butoirs en caoutchouc non marquant.

Échelles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	104807	CHGAP 10822	7 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x750	508€
	108041	CHGAP 10823	7 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x750	542€
	108042	CHGAP 10750	12 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1125	596€
	108043	CHGAP 10710	18 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x1620	596€
	108044	CHGAP 10711	18 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1620	636€
	106606	CHGAP 10707	20 niveaux GN 1/1 - espacement 75 mm	387x565x1770	644€
	108045	CHGAP 10708	20 niveaux GN 2/1 - espacement 75 mm	592x685x1770	644€
	108046	CHGAP 10712	18 niveaux 600x400	530x700x1620	657€
	108047	CHGAP 10709	20 niveaux 600x400	530x700x1800	698€
	106605	GAZ 10686	20 niveaux 600x800 (avec 20 grilles 600x800)	663x805x1840	1822€
	115700	CHGAP10790	Chariot 15 niveaux GN1/1	640x470x1400	587€

Échelles encastrables en Z

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	106604	CHGAP 10780	20 niveaux GN 1/1	387x565x1786	704€
	108048	CHGAP 10783	20 niveaux GN 2/1	592x685x1786	741€
	108049	CHGAP 10829	20 niveaux 600x400	414x635x1786	655€

Grilles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	108050	GRGAS 10056L	Lot de 5 grilles 600x400	600x400	74€
	108051	GRGAS 10004L	Lot de 5 grilles GN 1/1	325x530	54€
	102639	GRGAS 10020L	Lot de 5 grilles GN 2/1	530x650	118€

Grilles renforcées pour four

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	102637	GRGAS 10048L	Lot de 5 grilles GN 2/3 renforcées pour fours	354x325	59€
	108016	GRGAS 10022L	Lot de 5 grilles GN 1/1 renforcées pour fours	325x530	179€
	108017	GRGAS 10014L	Lot de 5 grilles GN 2/1 renforcées pour fours	530x650	119€
	108018	GRGAS 10064L	Lot de 5 grilles 600x400 renforcées pour fours	600x400	144€
	108052	GRBOU 10017L	Lot de 5 grilles 600x800 renforcées pour fours	600x800	207€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136189	TS0001	Jeu de 4 roulettes inox dont 2 avec frein	116€
136190	TS0959	Jeu de 4 roulettes inox diamètre 100 pour surgélation (-40°C)	238€

CHARIOTS DE SERVICE ET DE DÉBARRASSAGE

TECNOX



CHDIV10130

- Construction en acier inox 18/10.
- Charge maxi : 50 kg / niveau.
- 4 roulettes pivotantes ø 125 mm dont 2 avec freins.

Chariots de service

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS PLATEAUX LxP (mm)	DIMENSIONS TOTALES LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	114645	CHDIV10129	Chariot de service 2 plateaux inox	800x580	870x650x960	411€
	114646	CHDIV10131	Chariot de service 2 plateaux inox	1000x670	1070x740x960	407€
	114644	CHDIV10130	Chariot de service 3 plateaux inox	800x580	870x650x960	482€
	114647	CHDIV10132	Chariot de service 3 plateaux inox	1000x670	1070x740x960	451€



CHDEP 10523

- Construction inox AISI 304.

Chariots de débarrassage plateaux

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	108065	CHDEP 10523	12 niveaux	440x563x1770	715€
	108066	CHDEP 10524	2x12 niveaux	855x563x1770	973€
	108067	CHDEP 10551	2x6 niveaux	855x563x1041	817€
	108068	CHDEP 10528	3x9 niveaux	1270x563x1405	1212€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
Panneau résine d'habillage de chariot de débarrassage.			
102430	DIV 0000023	- Pour CHDEP 10523	103€
102431	DIV 0000025	- Pour CHDEP 10551	94€

- Construction inox AISI 304.

- 4 roues pivotantes en polyamide dont 2 avec frein.

Chariots porte-casiers et plateaux

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
Sans poignée					
	108073	CHROP 10608	Bac en ABS	510x510x225	301€
	108075	CHROP 10611	Bac en inox	510x510x225	301€
	108077	CHROP 10609	Bac en inox	510x720x225	304€
Avec poignée					
	108072	CHROP 106 10	Bac en ABS	510x640x860	323€
	108074	CHROP 10592	Bac en inox	510x640x860	369€
	108076	CHROP 10591	Bac en inox	510x850x860	423€

- Grilles de séparation.

- Grille anti-chute.

Chariots de débarrassage assiettes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	108069	CHPAP 10015	Pour 200 assiettes	910x340x742	690€
	108070	CHPAP 10260	Pour 400 assiettes	910x613x742	922€

LAVE-MAINS

TECNOX



LM01

Lave-mains

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
121795	LM01/1	Lave-mains avec commande fémorale et col de cygne	400x400x250	458€
121796	LM02/1	Lave-mains avec commande fémorale, col de cygne et porte battante	500x500x850	692€

CONTENEURS À DÉCHETS

TECNOX



4500CR ON003



3350CR ON001



PR50/I



0312 SC 001

- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Rebords arrondis avec cornière polyamide.
- Robinet de vidange.
- Fond avec joint en silicone.
- 4 roues en caoutchouc (2 fixes et 2 pivotantes côté poignée).
- Cloison 1/2 en option pour 2050 et 4500 et possibilité de rajouter un deuxième robinets de vidange.

Conteneurs à déchets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉS	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm.)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
135586	3350CR ON001	Conteneur avec couvercle, frein sur une roue pivotante	366 / 4-5	1000x600x610	125	1045x650x800	26	1100€
135584	2050CR ON191	Conteneur ouverture 2/3, pare-chocs en caoutchouc, frein sur une roue pivotante	699 / 8-9	1000x600x1165	160	1100x650x1425	48	1987€
135585	4500CR ON003	Conteneur ouverture 1/2, pare-chocs en caoutchouc, frein sur une roue pivotante	1006 / 12-14	1300x700x1105	160	1365x760x1355	47	2310€

Les conteneurs ne sont pas compatibles avec les armoires réfrigérées vendues plus bas.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136351	AL0157	Cloison 1/2 sur modèle 2050 et 4500	702€
136350	AL0158	Deuxième robinet de vidange pour modèle 4500 recommandé avec l'option cloison 1/2	57€

Poubelles

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS ØxH (mm)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.
	121798	PR50/I	Poubelle inox sur roulettes avec couvercle amovible	380x610	50	324€
	121799	PRP100/I	Poubelle inox ronde sur roulettes avec ouverture à pédale	450x690	100	527€

- Construction en acier inoxydable AISI 304, résistant à la corrosion et aux désinfectants.
- Clip de fermeture.
- Ouverture et fermeture actionnées par pédale.
- 4 roues pivotantes avec pare-chocs annulaire (2 avec frein).

Porte-sac hermétique

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	Ø ROUES (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
129185	0312 SC 001	Poubelle hermétique	170	75	599x490x830	7	428€

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POUR CONTENEURS À DÉCHETS



WTS-R-DX-2

- Construction en acier inox.
- Contrôle électronique de la température. Réglage entre +2°/+12°C.
- Groupe frigorifique à droite (à gauche sur demande).
- Livrées sans conteneurs et démontées.

Armoires réfrigérées pour conteneurs à déchets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS INTÉRIEURES LxPxH (mm)	PUISSEANCE RACCORDEE (W)	DIMENSIONS EXTÉRIEURES LxPxH (mm)	POIDS (kg)	PRIX H.T.
123227	WTS-R-DX-1	1x120/240 L	650x760x1100	290	1070x880x1210	114	3560€
123228	WTS-R-DX-2	2x120/240 L	1300x760x1100	310	1720x880x1210	159	4772€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

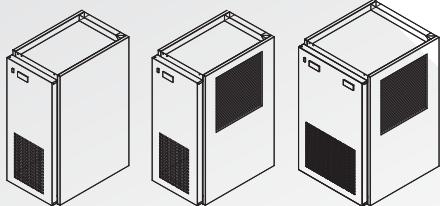
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
123229	FOSR1	Plancher isolé et incliné pour modèle WTS-R-DX-1	227€
123230	FOSR2	Plancher isolé et incliné pour modèle WTS-R-DX-2	359€
123231	FOL1	Plancher en tôle inox pour modèle WTS-R-DX-1	131€
123232	FOL2	Plancher en tôle inox pour modèle WTS-R-DX-2	163€
123233	TRX120	Trémie pour conteneur 120 litres	147€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136191	W-KIT	Kit hiver pour le chauffage du groupe en hiver dans le cas de stockage extérieur	257€
136192	SERWTS	Kit serrure par porte (prévoir 2 kits pour la version 2 conteneurs)	164€

Bar

Agencement modulaire : esthétisme et design adaptés à votre usage quotidien



Éléments frigorifiques isolés

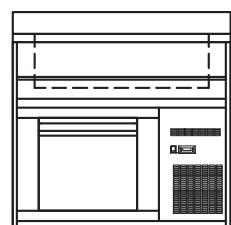
p. 259
Compresseurs /
Groupes à distance

TECNOX



Éléments isolés

p. 260
Modules réfrigérés
p. 262
Modules bières



p. 263
Stations Cocktail

TECNOX



1 TECNOX

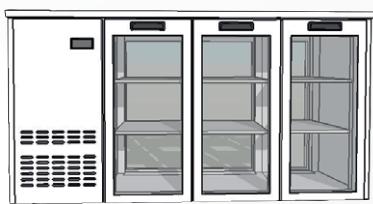
Le savoir faire Eberhardt pour vos cuisines professionnelles

PRIX STABLES

sur l'ensemble de la gamme

2 TECFRIGO

L'élegance de la présentation



Éléments traversants isolés

p.261

Modules réfrigérés traversants

TECNOX

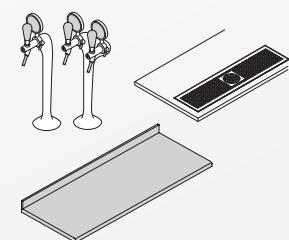


Éléments neutres

p.264-265

Modules neutres

TECNOX



Accessoires et options

p.266-269

TECNOX



Arrières bar

p.270-271

PUB / EUROBAR

TECFRIGO



Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur eberhardt-pro.fr pour vérifier la disponibilité d'un produit.

Gamme Bar, ergonomie et flexibilité au service de votre agencement



Des solutions pour tous vos aménagements

Notre large gamme de modules vous permet de créer une solution parfaitement adaptée à vos besoins sans les coûts et les complications associés à un bar sur-mesure. Il vous suffit de sélectionner les modules de stockage de votre choix, neutres ou réfrigérés, et de les assembler en toute simplicité.

Notre solution vous offre la possibilité d'intégrer un lave-verres, des machines à glace et des stations à cocktail entièrement autonomes avec une large gamme d'accessoires.

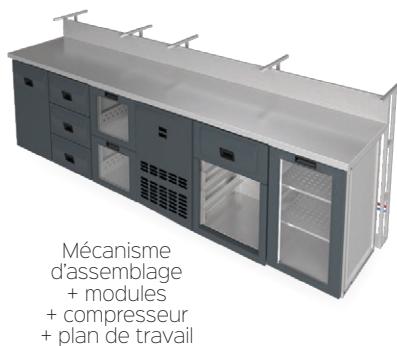
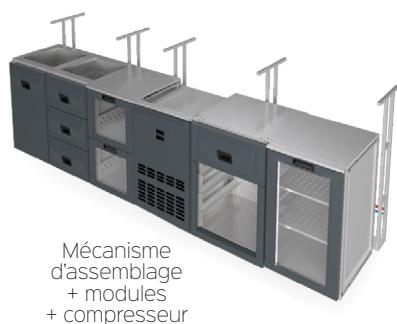
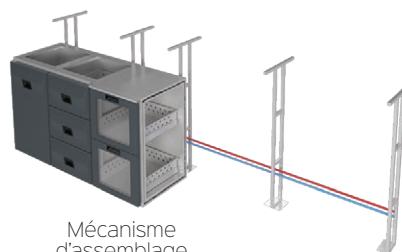
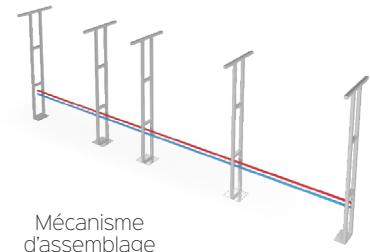
TYPE DE MODULE	LARGEUR (mm)						
Neutre	400	500	-	-	-	-	-
Neutre ouvert	400	500	600	800	1000	1200	
Froid positif	400	500	-	-	-	-	-
Froid négatif (intégré)	-	-	600	-	-	-	-
Compresseur positif	400	500	-	-	-	-	-
Module évaporateur*	200	500	-	-	-	-	-

*Module évaporateur - pour groupe à distance (non fourni).



R-290

Les modules réfrigérés fonctionnent au fluide propre R-290. Avec son faible indice GWP, il est conforme F-GAZ tout en offrant de meilleures performances énergétiques : un choix économique et écologique.



Un assemblage facile, des finitions soignées !

Notre gamme Bar est composée de modules en acier inoxydable Aisi 304. L'installation de chaque module est simplifiée grâce à un système de verrouillage qui permet un montage rapide et efficace.

Les modules isolés se fixent à l'aide d'un mécanisme d'assemblage précis et rapide pour sceller complètement l'ensemble.

Chaque module est équipé de pieds qui peuvent être réglés de l'intérieur une fois le bar entièrement assemblé.

Les tiroirs de rangement utiles (neutres et réfrigérés) sont équipés de glissières télescopiques robustes en acier inoxydable. Ils peuvent être munis de barres de séparation pour éviter que les bouteilles ne tombent ou ne se heurtent.

Nos modules isolés sont livrés montés !

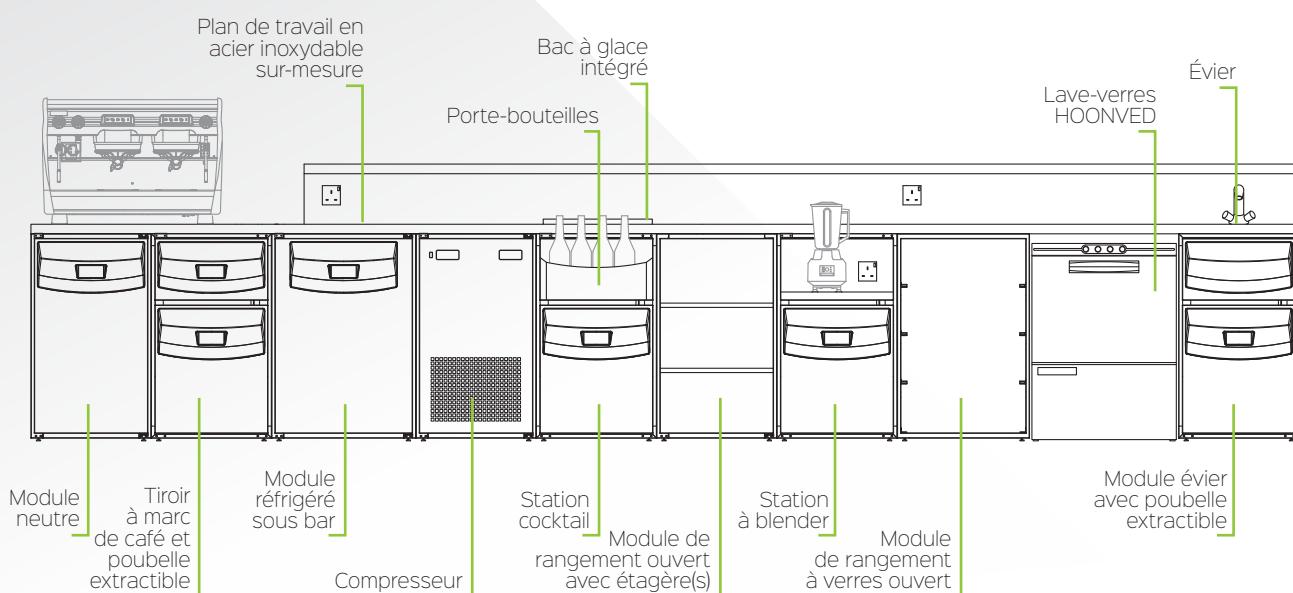
Gamme Bar

Personnalisez entièrement votre bar pour le réaliser à votre image selon vos besoins !

Pour une création ou une rénovation, notre gamme s'adaptera parfaitement dans votre environnement aussi bien sur le point esthétique que sur l'aspect ergonomique.

Une large gamme d'équipements et de finitions est disponible afin de vous offrir une solution sur mesure.

CHOISISSEZ VOS ÉQUIPEMENTS !



CHOISISSEZ VOS FINITIONS

La gamme Bar est **100% en acier inoxydable** (AISI 304 à l'extérieur et AISI 430 à l'intérieur des modules), elle offre plusieurs finitions au choix :



Thermolaquage en gris noir (RAL7016)



Extérieur Inox



Thermolaquage Coloris RAL au choix

Réf. commençant par BL

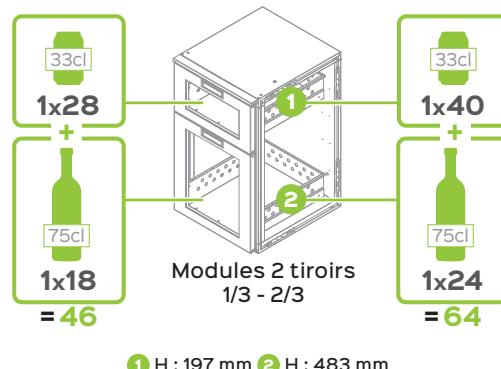
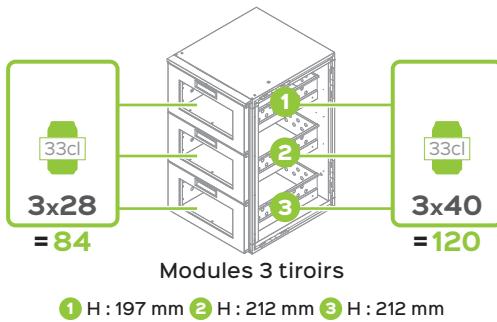
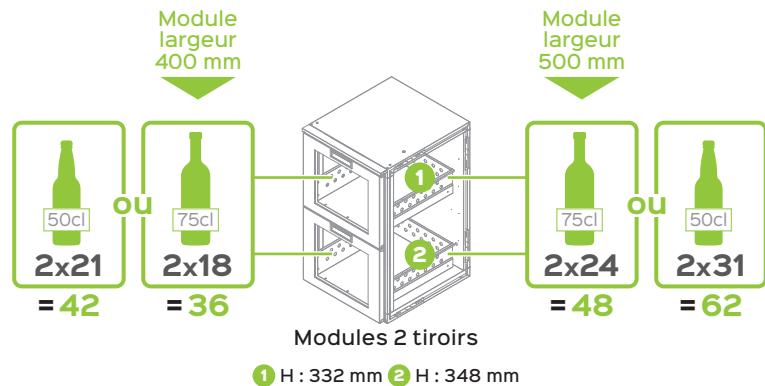
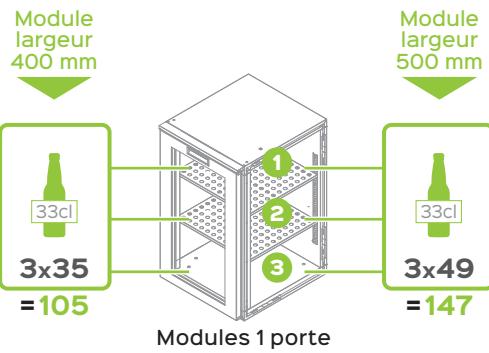
Réf. commençant par SL

En option sur les éléments modulaires (TS0985)

CHOISISSEZ LES CAPACITÉS DE STOCKAGE DE VOS MODULES

CAPACITÉ DE STOCKAGE DES ÉLÉMENTS NEUTRES OU RÉFRIGÉRÉS

Chaque élément neutre ou réfrigéré a sa propre capacité en fonction de la taille de vos bouteilles, canettes ou fûts de bières. Choisissez le plus approprié à votre usage !



DIMENSIONS STANDARDS DE BOUTEILLES (ØxH)

Canette 20 cl Ø53x135 mm	Canette 33 cl Ø66x116 mm	Canette 33 cl Ø58x145 mm
Bouteille 20 cl Ø50x180 mm	Bouteille 25 cl Ø56x233 mm	Bouteille 75 cl Ø80x300 mm
Bouteille 25 cl Ø58x214 mm	Bouteille 33 cl Ø60x209 mm	Bouteille 50 cl Ø70x245 mm
PET 50 cl Ø65x235 mm	PET 100 cl Ø82x270 mm	PET 150 cl Ø88x320 mm
		PET 200 cl Ø105x327 mm

DIMENSIONS TENDANCES DU MARCHÉ : FOCUS BIÈRES

TYPE DE BOUTEILLES	CL	HAUTEUR (mm)	DIAMÈTRE (mm)
Longneck	25	205	57
Longneck Haute	25	215	57
Steinie	33	174	70
Craft	33	201	68
Longneck	33	227	61
Longneck Haute	33	236	60
Craft	50	225	73
Vichy	50	239	72
Ale	50	247	69
Longneck Haute	50	270	68

Gamme Bar,

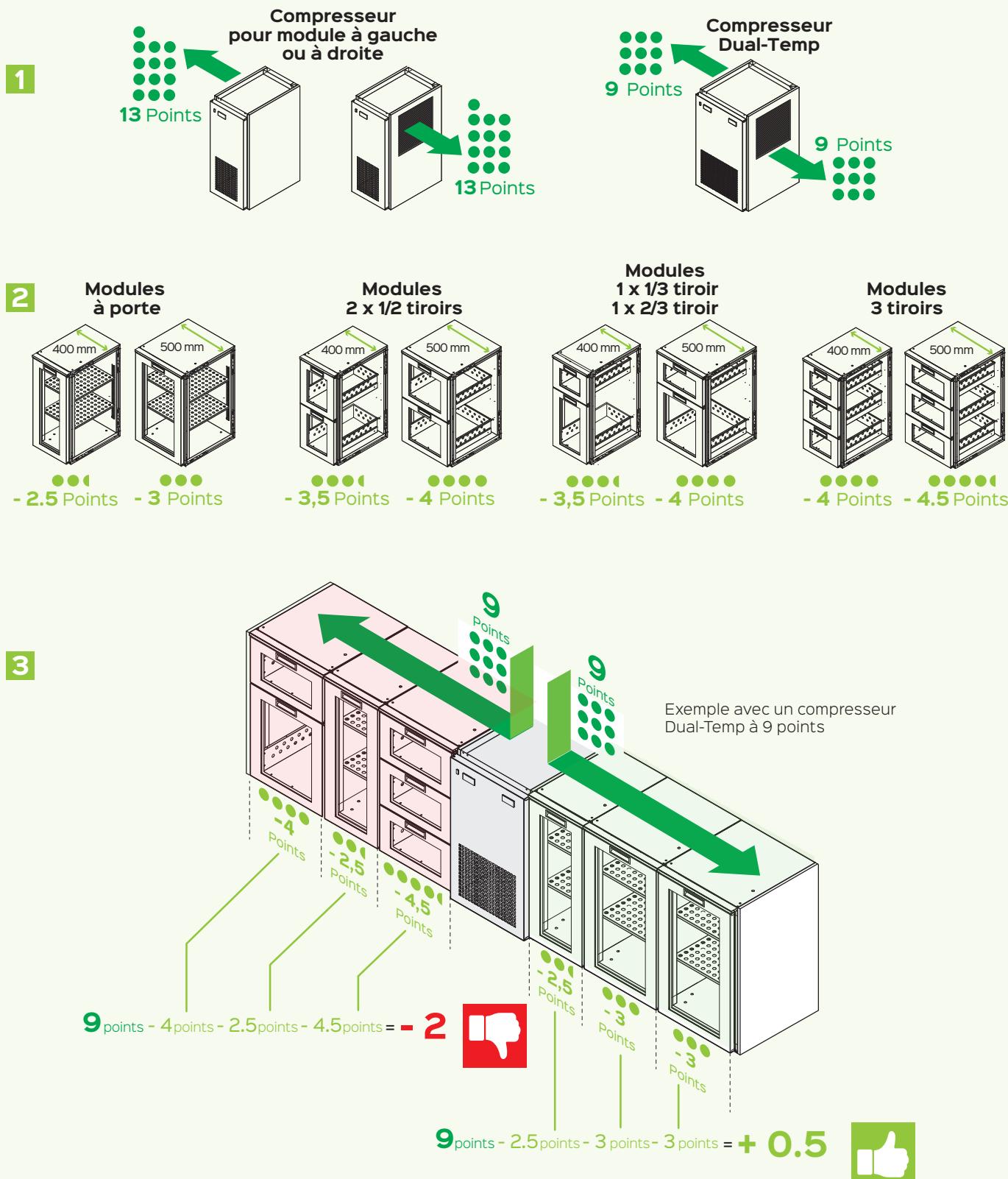
Un système simple pour bien choisir vos modules et profiter d'une puissance frigorifique optimisée

LES MODULES RÉFRIGÉRÉS

Chaque compresseur et chaque module disposent d'une puissance frigorifique exprimée en points.

Pour composer votre ligne de froid :

- 1 Prendre le nombre de points attribués à chaque compresseur en fonction de sa puissance frigorifique.
- 2 Soustraire le nombre de points attribués à chaque module.
- 3 Le résultat de la soustraction ne doit pas être inférieur à 0.





- Construction des modules en acier inoxydable Aisi 304.
- Panneaux en acier inox thermo-isolés en polyuréthane de 40 mm sans CFC ni HCFC.
- Construction de l'intérieur des modules en acier inoxydable Aisi 430.
- Système de raccords rapides et simples.

- Pieds réglables de l'intérieur pour les modules et par le dessous pour les compresseurs.
- Portes et tiroirs en acier inoxydable inox thermo-isolés en polyuréthane sans CFC ni HCFC.
- Isolation des portes et tiroirs en polyuréthane épaisseur 40 mm.

Compresseurs

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE À -10°C (W)	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131305	BL-CU1TR	Compresseur droit. De +2°C à +12°C.	13	Acier inoxydable peint en noir	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	2183€
	131358	SL-CU1TR		13	Acier inoxydable	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	2183€
	131307	BL-CU1TL	Compresseur gauche. De +2°C à +12°C.	13	Acier inoxydable peint en noir	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	2183€
	131360	SL-CU1TL		13	Acier inoxydable	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	2183€
	131309	BL-CU2TC	Compresseur dual temp. Permet de gérer 2 températures distinctes. De +2°C à +12°C.	2x9	Acier inoxydable peint en noir	900	0,54	3,2	230V - 50Hz	500x600x860	2605€
	131362	SL-CU2TC		2x9	Acier inoxydable	900	0,54	3,2	230V - 50Hz	500x600x860	2605€

Modules évaporateur - pour groupe à distance (non fourni)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE À -10°C (W) A -10 M	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131306	BL-CU1TR Remote	Module évaporateur droit, pour groupe à distance (non fourni). De +2°C à +12°C.	-	Acier inoxydable peint en noir	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	1479€
	131359	SL-CU1TR Remote		-	Acier inoxydable	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	1479€
	131308	BL-CU1TL Remote	Module évaporateur gauche, pour groupe à distance (non fourni). De +2°C à +12°C.	-	Acier inoxydable peint en noir	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	1479€
	131361	SL-CU1TL Remote		-	Acier inoxydable	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	1479€
	131310	BL-CU2TC Remote	Module évaporateur dual temp pour groupe à distance non fourni. Permet de gérer 2 températures distinctes. De +2°C à +12°C.	-	Acier inoxydable peint en noir	900	0,06	-	230V - 50Hz	500x600x860	2183€
	131363	SL-CU2TC Remote		-	Acier inoxydable	900	0,06	-	230V - 50Hz	500x600x860	2183€

Détendeur fourni sur l'ensemble des groupes à distance, nous consulter.



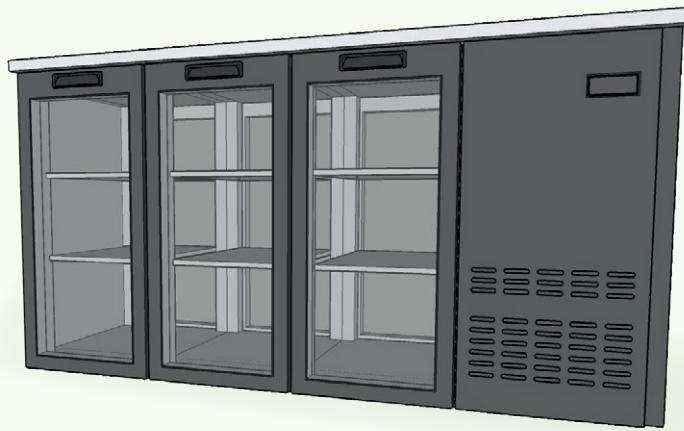
Modules réfrigérés

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131285	BLIF09-040	Module réfrigéré avec porte comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	2,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	887€
	131286	BLIF09-050		3	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	950€
	131346	SLIF09-040		2,5	Acier inoxydable	400x600x860	887€
	131347	SLIF09-050		3	Acier inoxydable	500x600x860	950€
	131294	BLIG09-040	Module réfrigéré avec porte vitrée comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	2,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1313€
	131295	BLIG09-050		3	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1376€
	131355	SLIG09-040		2,5	Acier inoxydable	400x600x860	1313€
	131356	SLIG09-050		3	Acier inoxydable	500x600x860	1376€
	131290	BLIF13-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs et des pieds ajustables	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1617€
	131291	BLIF13-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1695€
	131351	SLIF13-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1617€
	131352	SLIF13-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1695€
	132332	BLIG13-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs vitrés et des pieds ajustables	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	2195€
	132333	BLIG13-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	2305€
	132082	SLIG13-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	2195€
	132083	SLIG13-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	2305€
	132334	BLIF08-040	Module réfrigéré avec 3 tiroirs et des pieds ajustables	4	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	2077€
	132335	BLIF08-050		4,5	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	2155€
	132336	SLIF08-040		4	Acier inoxydable	400x600x860	2077€
	132337	SLIF08-050		4,5	Acier inoxydable	500x600x860	2155€
	131292	BLIG08-040	Module réfrigéré avec 3 tiroirs vitrés et des pieds ajustables	4	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	2553€
	131293	BLIG08-050		4,5	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	2676€
	131353	SLIG08-040		4	Acier inoxydable	400x600x860	2553€
	131354	SLIG08-050		4,5	Acier inoxydable	500x600x860	2676€
	133456	BLIF23-040	Module réfrigéré, 2 tiroirs 1/3 - 2/3 et pieds ajustables.	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1726€
	133457	BLIF23-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1830€
	133458	SLIF23-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	1726€
	133459	SLIF23-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	1830€
	132338	BLIG23-040	Module réfrigéré avec 2 tiroirs vitrés 1/3 - 2/3 et des pieds ajustables.	3,5	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	2195€
	132339	BLIG23-050		4	Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	2305€
	132341	SLIG23-040		3,5	Acier inoxydable	400x600x860	2195€
	132340	SLIG23-050		4	Acier inoxydable	500x600x860	2305€
	135889	FB060N-I	Module porte pleine pour froid positif (+2°/+10°C). Compresseur intégré - Puissance frigorifique à -10°C 426 W. Puissance de raccordement 0,21 kW. Intensité 1,2 A	-	Acier inoxydable	595x590x860	2647€
	135890	FB060N-I-Black		-	Acier inoxydable peint en noir	595x590x860	3516€
	135891	VB060N-I	Module porte vitrée pour froid positif (+2°/+10°C). Compresseur intégré - Puissance frigorifique à -10°C 426 W. Puissance de raccordement 0,21 kW. Intensité 1,2 A.	-	Acier inoxydable	595x590x860	2904€
	135892	VB060N-I-Black		-	Acier inoxydable peint en noir	595x590x860	3773€
	132343	BL60L-I	Module porte pleine pour le froid négatif, -20°C (compresseur intégré). Puissance frigorifique à -30°C 320W. Puissance de raccordement 0,35kW. Intensité 1,6A	-	Acier inoxydable peint en noir	595x600x860	3835€
	132342	SL60L-I		-	Acier inoxydable	595x600x860	3835€
	135887	VB60L-I	Module porte vitrée pour froid négatif, -20°C. Compresseur intégré - Puissance frigorifique à -30°C 320 W. Puissance de raccordement 0,35 kW. Intensité 1,6 A	-	Acier inoxydable	595x590x860	3344€
	135888	VB60L-I-Black		-	Acier inoxydable peint en noir	595x590x860	4214€
	133846	SCL03-050	Module mitrailleuse réfrigérée comprenant un bac de 400x280x230 pour bouteilles avec compresseur	-	Acier inoxydable	540x600x860	4283€
	131298	BLCLI-6086	Paire de joues isolées en inox. Obligatoire pour isoler votre ligne de froid	-	Acier inoxydable peint en noir	L=40	394€
	131297	SLCLI-6086		-	Acier inoxydable	L=40	394€

► Accessoires et options en p.266-269.

Options modules réfrigérés (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136245	TS0901	CL-206086	Triangle de liaison pour créer les courbes	-	-	22,5° / 600x860	1282€
	136246	TS0902	CL-306086		-	-	30° / 600x860	1282€
	136247	TS0903	CL-456086		-	-	45° / 600x860	1282€



CALCUL DE LA PUISSANCE FRIGORIFIQUE OPTIMISÉE

Pour des T° de 4°C à 12°C, nous préconisons :

- Un maximum de 3 éléments 500 mm ou 4 éléments 400 mm.
- Pour les modules Dual temp : un maximum de 2 éléments 500 mm ou 2 éléments 400 mm.

Compresseurs - pour ligne traversante

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W)	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134031	BL-CUT1TR	Compresseur droit traversant.	13	Acier inoxydable peint en noir	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	3288€
	134032	SL-CUT1TR		13	Acier inoxydable	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	3288€
	134033	BL-CUT1TL	Compresseur gauche traversant.	13	Acier inoxydable peint en noir	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	3288€
	134034	SL-CUT1TL		13	Acier inoxydable	426	0,18	1,15	230V - 50Hz	400x600x860	3288€
	134035	BL-CUT2TC	Compresseur dual temp traversant.	2x9	Acier inoxydable peint en noir	900	0,54	3,2	230V - 50Hz	500x600x860	3288€
	134036	SL-CUT2TC		2x9	Acier inoxydable	900	0,54	3,2	230V - 50Hz	500x600x860	3288€

Modules évaporateur - pour ligne traversante et groupe à distance (non fourni)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOMBRE DE POINTS	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W) A -10 M	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	134037	BL-CUT1TR Remote	Module évaporateur droit traversant, pour groupe à distance (non fourni).	-	Acier inoxydable peint en noir	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	2108€
	134038	SL-CUT1TR Remote		-	Acier inoxydable	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	2108€
	134039	BL-CUT1TL Remote	Module évaporateur gauche traversant, pour groupe à distance (non fourni).	-	Acier inoxydable peint en noir	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	2108€
	134040	SL-CUT1TL Remote		-	Acier inoxydable	426	0,03	-	230V - 50Hz	200x600x860	2108€
	134041	BL-CUT2TC Remote	Module évaporateur dual temp traversant pour groupe à distance (non fourni).	-	Acier inoxydable peint en noir	900	0,06	-	230V - 50Hz	500x600x860	2213€
	134042	SL-CUT2TC Remote		-	Acier inoxydable	900	0,06	-	230V - 50Hz	500x600x860	2213€

Détendeur fourni sur l'ensemble des groupes à distance, nous consulter.

Modules réfrigérés traversants

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	133868	SLIT/040	Module traversant ouvert comprenant 2 étagères et pieds ajustables	Acier inoxydable	400x600x860	1302€
	133869	SLIT/050		Acier inoxydable	500x600x860	1313€

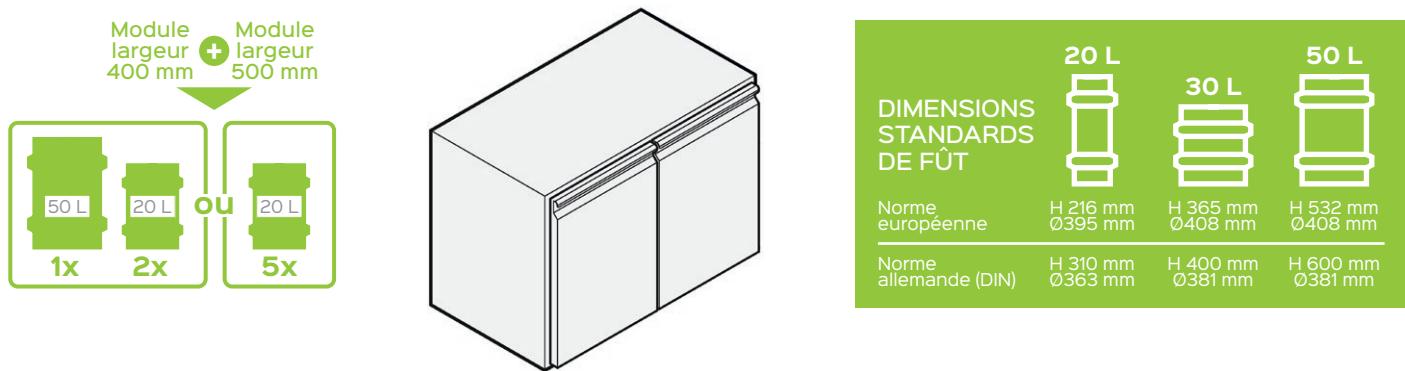
Accessoires portes

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	133870	BLIF/PORTE-040	Porte pleine unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable peint en noir	400	509€
	133871	BLIF/PORTE-050	Porte pleine unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable peint en noir	500	550€
	133872	SLIF/PORTE-040	Porte pleine unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable	400	509€
	133873	SLIF/PORTE-050	Porte pleine unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable	500	550€
	133874	BLIG/PORTE-040	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable peint en noir	400	629€
	133923	BLIG/PORTE-050	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable peint en noir	500	685€
	133924	SLIG/PORTE-040	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 400	Acier inoxydable	400	629€
	133925	SLIG/PORTE-050	Porte vitrée unitaire pour module traversant de 500	Acier inoxydable	500	685€

Accessoires et options en p.266-269.



CAPACITÉ DE STOCKAGE DES MODULES FÛTS DE BIÈRES



Tables à boissons réfrigérées

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W)	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136590	6TRND930	1 étagère, 1 couple de glissières par porte - sans plan de travail	Acier inox	222	0,20	1,1	930x590x850	3252€
	136591	6TRN1510	1 étagère, 1 couple de glissières par porte - sans plan de travail	Acier inox	228	0,20	1,1	1510x590x850	4679€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137286	ACC PF/BPS	Protection de fond et butée de porte simple	-	216€
136593	ACC PF/BTD	Protection de fond et butée de porte double	-	642€

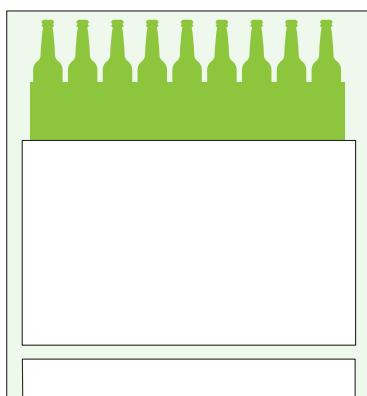
Tables à boissons - pour groupe à distance

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	PUISSEANCE FRIGORIFIQUE A -10°C (W)	PUISSEANCE DE RACCORDEMENT (kW)	INTENSITÉ (A)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	135775	6TPND730	1 étagère, 1 couple de glissières par porte - sans plan de travail	Acier inox	426	0,20	1,1	730x590x850	2910€
	135776	6TPND1310	1 étagère, 1 couple de glissières par porte - sans plan de travail	Acier inox	450	0,21	1,2	1310x590x850	3952€



CAPACITÉ DE STOCKAGE DES STATIONS COCKTAILS

Largeur	Nombre de bouteilles Ø 90 mm
1000	5
1400	9



- Station cocktail comprenant un bac à glace avec 1 ou 2 séparateurs à glace.
- 3 bacs GN 1/9.
- Un évier avec grille et rince-verres.
- Une planche à découper.
- Un rail pour bouteilles intégré.
- Robinetterie à prévoir.

Stations cocktails neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132452	SCL01/100	1 séparateur	Acier inoxydable	1000x700x900	4939€
	132453	SCL01/140	2 séparateurs	Acier inoxydable	1400x700x900	5602€





- Construction des modules en acier inoxydable AISI 304.
- Construction de l'intérieur des modules en acier inoxydable AISI 430.
- Panneaux en acier inox thermo-isolés en polyuréthane de 40 mm sans CFC ni HCFC.
- Pieds réglables de l'intérieur.
- Portes et tiroirs en acier inoxydable inox thermo-isolés en polyuréthane sans CFC ni HCFC.
- Isolation en polystyrol épaisseur 40 mm.

Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131259	BLNF09-040	Module neutre 1 porte comprenant 2 étagères et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	811€
	131260	BLNF09-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	870€
	131261	BLNF09-060		Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	926€
	131322	SLNF09-040		Acier inoxydable	400x600x860	811€
	131323	SLNF09-050		Acier inoxydable	500x600x860	870€
	131324	SLNF09-060		Acier inoxydable	600x600x860	926€
	137367	BLNF01-030	Module neutre sans porte, 2 étagères et pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	300x600x860	969€
	133445	BLNF01-040		Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	969€
	133446	BLNF01-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1027€
	133447	BLNF01-060		Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	1085€
	135895	BLNF01-080		Acier inoxydable peint en noir	800x600x860	1384€
	135897	BLNF01-100		Acier inoxydable peint en noir	1000x600x860	1495€
	135896	BLNF01-120		Acier inoxydable peint en noir	1200x600x860	1738€
	133448	SLNF01-040		Acier inoxydable	400x600x860	969€
	133449	SLNF01-050		Acier inoxydable	500x600x860	1027€
	133450	SLNF01-060		Acier inoxydable	600x600x860	1085€
	135893	SLNF01-080		Acier inoxydable	800x600x860	1384€
	133844	SLNF01-100		Acier inoxydable	1000x600x860	1495€
	135894	SLNF01-120		Acier inoxydable	1200x600x860	1738€
	131264	BLNF22-040	Module neutre avec porte et tiroir comprenant une étagère et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1548€
	131265	BLNF22-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1618€
	131327	SLNF22-040		Acier inoxydable	400x600x860	1548€
	131328	SLNF22-050		Acier inoxydable	500x600x860	1618€
	131268	BLNF13-040	Module neutre avec 2 tiroirs et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1481€
	131269	BLNF13-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1548€
	131331	SLNF13-040		Acier inoxydable	400x600x860	1481€
	131332	SLNF13-050		Acier inoxydable	500x600x860	1548€
	131270	BLNF08-040	Module neutre avec 3 tiroirs et des pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1897€
	131271	BLNF08-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1969€
	131333	SLNF08-040		Acier inoxydable	400x600x860	1897€
	131334	SLNF08-050		Acier inoxydable	500x600x860	1969€
	131272	BLNF28-040	Module neutre avec porte, prévu pour rail de bouteilles. Compatible avec évier ou bac à glaçons, pieds ajustables. Rail pour bouteilles non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	811€
	131273	BLNF28-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	870€
	131335	SLNF28-040		Acier inoxydable	400x600x860	811€
	131336	SLNF28-050		Acier inoxydable	500x600x860	870€
	131277	BLNF15-040	Module neutre avec poubelle extractible, prévu pour rail de bouteilles. Compatible avec évier ou bac à glaçons, pieds ajustables. Rail pour bouteilles et bac inox non inclus	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1056€
	131278	BLNF15-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1172€
	131340	SLNF15-040		Acier inoxydable	400x600x860	1056€
	131341	SLNF15-050		Acier inoxydable	500x600x860	1172€

► Accessoires et options en p.266-269.



Éléments neutres

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131279	BLNF17-040	Module neutre comprenant 1 tiroir à poubelle extractible toute hauteur (non comprise). Pieds ajustables. Bac inox non inclus.	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	922€
	131280	BLNF17-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	982€
	131342	SLNF17-040		Acier inoxydable	400x600x860	922€
	131343	SLNF17-050		Acier inoxydable	500x600x860	982€
	131281	BLNF23-040	Module neutre comprenant 2 tiroirs dont 1 tiroir à poubelle extractible (non comprise). Pieds ajustables. Bac inox non inclus.	Acier inoxydable peint en noir	400x600x860	1384€
	131282	BLNF23-050		Acier inoxydable peint en noir	500x600x860	1454€
	131344	SLNF23-040		Acier inoxydable	400x600x860	1384€
	131345	SLNF23-050		Acier inoxydable	500x600x860	1454€
	132348	BLNF25-040	Module bas pour blender avec porte et prise électrique. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	440x600x860	1521€
	132349	BLNF25-050		Acier inoxydable peint en noir	540x600x860	1589€
	132351	SLNF25-040		Acier inoxydable	440x600x860	1521€
	132350	SLNF25-050		Acier inoxydable	540x600x860	1589€
	135780	SLNF25-040T	Module bas pour blender avec tiroir pour poubelle extractible (non comprise) et prise électrique. Pieds ajustables.	Acier inoxydable	440x600x860	1946€
	135781	SLNF25-050T		Acier inoxydable	540x600x860	2083€
	135782	BLNF25-040T		Acier Inoxydable peint en noir	440x600x860	1946€
	135783	BLNF25-050T		Acier Inoxydable peint en noir	540x600x860	2083€
	132352	BLNF90-040	Module neutre avec espace pour point de vente, une étagère basse, une porte. Passage de câbles. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	440x600x860	1521€
	132353	BLNF90-050		Acier inoxydable peint en noir	540x600x860	1589€
	132355	SLNF90-040		Acier inoxydable	440x600x860	1521€
	132354	SLNF90-050		Acier inoxydable	540x600x860	1589€
	132346	BLNF99-060	Module rangement des paniers avec rail extractible. Pieds ajustables	Acier inoxydable peint en noir	600x600x860	1343€
	132347	SLNF99-060		Acier inoxydable	600x600x860	1343€

Panneaux

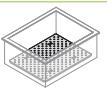
	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131283	CLPPN-6086	Panneau neutre de séparation entre 2 éléments	-	L=10	83€
	131284	BLCLN-6086		Acier inoxydable peint en noir	L=20	139€
	131465	SLCLN-6086		Acier inoxydable	L=20	139€

Accessoires et options en p.266-269.

Conteneurs (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132520	SL/3540	Conteneur simple en inox	Acier inoxydable	350x400x400	361€
	132521	SL/4540		Acier inoxydable	450x400x400	361€
	132522	SL/3565		Acier inoxydable	350x400x650	417€
	132523	SL/4565		Acier inoxydable	450x400x650	417€
	132524	SL/1740	Conteneur double en inox	Acier inoxydable	350x400x400	617€
	132525	SL/2240		Acier inoxydable	450x400x400	617€
	132526	SL/1765		Acier inoxydable	350x400x650	663€
	132527	SL/2265		Acier inoxydable	450x400x650	663€

Bacs à glaçons (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132361	ICEF/040	Grille inox perforée, pour bac à glaçons	-	400x465	208€
	132362	ICEF/060		-	600x465	238€
	132363	ICEF/080		-	800x465	275€
	135960	ICEF/040_dim365	Grille inox perforée, pour bac à glaçons	-	400x365	208€
	135961	ICEF/060_dim365		-	600x365	238€
	135962	ICEF/080_dim365		-	800x365	275€
	135972	ICED36	Séparateur de bac à glaçons pour l'utilisation de différents types de glaçons dans le bac		P 365	237€
	132360	ICED46		-	P 465	208€
	132380	ICEBO4	2 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	400x130	345€
	132381	ICEBO6	3 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	600x130	413€
	132382	ICEBO8	4 supports bac GN 1/9 pour insérer sur les bacs à glaçons. Bacs GN 1/9 inclus	-	800x130	484€

Robinetterie (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	131318	GMLC	Mitigeur monobloc	-	-	354€
	131319	REMT	Mitigeur électronique	-	-	900€
	131320	SF	Siphon	-	-	34€

Autres accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	FINITION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	132364	RB44-040	Kit tiroir marc à café, rouleau pour taper le marc de café	-	L 400	41€
	132365	RB44-050		-	L 500	42€
	132383	BL 28-040	Rack à bouteilles (speed rack) - système de rail pour bouteilles Compatible avec module n°28 et n°15 Double speed rack nous consulter	Version noire	400x120	599€
	132384	BL 28-050		Version noire	500x120	651€
	132385	BL 28-080		Version noire	800x120	759€
	132386	BL 28-090		Version noire	900x120	811€
	132387	SL 28-040		Version acier inoxydable	400x120	599€
	132388	SL 28-050		Version acier inoxydable	500x120	651€
	132389	SL 28-080		Version acier inoxydable	800x120	759€
	132390	SL 28-090		Version acier inoxydable	900x120	811€
	132373	CSP	Colonne de tirage 1 bec	-	-	989€
	132374	CSP2	Colonne de tirage 2 becs	-	-	1418€
	136443	BAC GN1/9 SUR DOSS	Bac GN1/9 sur dosseret 4 pièces	-	-	1206€
	136444	BAC GN1/9 DOSS x8	Bac GN1/9 sur dosseret 8 pièces	-	-	1605€
	136654	FB-040	Kit 2 barres de séparation pour tiroir 400 mm	-	-	85€
	136655	FB-050	Kit 2 barres de séparation pour tiroir 500 mm	-	-	85€

- Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 15/10^{ème}.
- Profondeur disponible en 610, 650 ou 700 mm, sans supplément, à préciser à la commande.
- Hauteur 40 mm.
- **Dosseret hauteur 100 mm. Disponible en 150 ou 200 mm sur demande moyennant un surcoût de 5%. À préciser à la commande.**
- Finition inox vibré ou poli miroir disponible sur demande avec coût supplémentaire.
- Pour toute longueur supérieure à 3800 mm, prévoir 2 plans de travail distincts.

Plans de travail (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxH (mm)	PRIX H.T.
	134418 134419 134420 134421 134422 134423 134424 134425 134426 134427 134428 134429 134430 134431 134432 134433 134434 134435	Référence spécifique sur demande	-	<p>Plan de travail avec ou sans dosseret de 100 mm en acier inoxydable, épaisseur 15/10^{ème}.</p> <p>Profondeurs au choix (à préciser à la commande) hauteur 40 mm :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 610 - 650 - 700 (préconisé pour les modules isolés) <p>Pour une dimension intermédiaire, se reporter au prix de la dimension supérieure la plus proche</p> <p>Pour toute longueur supérieure à 3800 mm prévoir deux plans de travail distincts</p>	400x40 600x40 800x40 1000x40 1200x40 1400x40 1600x40 1800x40 2000x40 2200x40 2400x40 2600x40 2800x40 3000x40 3200x40 3400x40 3600x40 3800x40	424€ 483€ 561€ 635€ 713€ 837€ 912€ 988€ 1041€ 1151€ 1307€ 1399€ 1518€ 1649€ 1750€ 1855€ 2021€ 2165€
	136254	TS0967	-	Plan arrondi à l'arrière et carré coté service		1974€
	136255	TS0968	-	Plan de travail avec "dosseret arrondi"		793€
	136256	TS0969	-	Plan arrondi (prix net au mètre linéaire)		3159€
	136221	TS0910	AL DX 50/60/70	Dosseret latéral droit pour plan de travail	H=100	313€
	136222	TS0911	AL SX 50/60/70	Dosseret latéral gauche pour plan de travail	H=100	313€
	136223	TS0912	AB06	Jonction baïonnette pour plan de travail	600	714€
	136270	TS0984	AB07	Jonction baïonnette pour plan de travail	700	668€
	136224	TS0914	PE 220	Prise de courant dans la crédence	16A / 220V	138€
	136236	TS0952	STIN 76	Bord anti-ruissellement et égouttoir	760	714€
	136237	TS0953	STIN 96	Bord anti-ruissellement et égouttoir	960	789€
	136238	TS0954	STIN 116	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1160	870€
	136239	TS0955	STIN 136	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1360	945€
	136240	TS0956	STIN 156	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1560	1027€
	136241	TS0957	STIN 176	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1760	1105€
	136242	TS0958	STIN 196	Bord anti-ruissellement et égouttoir nervuré	1860	1182€
	136229	TS0920	BPC	Bord anti-ruissellement pour plan de travail	-	509€ m/ linéaire
	136244	TS0900	CLMEP/004	Pied inox permettant le passage des différentes attentes (électricité, plomberie). Sert également de support pour la piste et de soutien pour l'habillage extérieur. Hauteur sans plancher	290x1090	403€
	137292		CLMEP/005/700FIXG	Pitement de soutien gauche 700 mm pour plan de travail. Épaisseur 40 mm	-	547€
	137276		CLMEP/005/700FIXD	Pitement de soutien droit 700 mm pour plan de travail. Épaisseur 40 mm	-	547€
	137277		CLMEP/005/600FIXG	Pitement de soutien gauche 600 mm pour plan de travail. Épaisseur 40 mm	-	547€
	137278		CLMEP/005/600FIXD	Pitement de soutien droit 600 mm pour plan de travail. Épaisseur 40 mm	-	547€

Découpes et perçages en page suivante.



Découpes et perçages (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136216	TS0905	RBI 28-050	Découpe dans le plan de travail pour intégrer le porte bouteilles	500x120x290	996€
	136217	TS0906	RBI 28-070		700x120x290	1150€
	136218	TS0907	RBI 28-090		900x120x290	1302€
	136257	TS0970	PSC	PSC decoupe "U"		573€
	136258	TS0971	PASC	PASC decoupe "U" avec dossieret		573€
	136259	TS0972	SA	SA découpe "L"		653€
	136260	TS0973	PS45	PS45 Découpe 45°		209€
	136261	TS0974	PLI	PLI Decoupe plan 45°		153€
	136262	TS0975	-	Découpe du plan de travail pour blender		998€
	136219	TS0908	FPR	Perçage pour robinetterie	Ø 30	156€
	136269	TS0983	FCG	Trou pour déchets	Ø 160	329€
	136220	TS0909	FCC	Perçage pour câble électrique	Ø 60	238€

Systèmes de verrouillage (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136228	TS0918	SEOO 1001	Fermeture par serrure à clé, par module	-	138€

Systèmes LED (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136230	TS0923	LED/GROUPE	Modules vitrés LED couleurs changeante, ajout sur le groupe	-	803€
	136231	TS0924	LED/PORTE	Modules vitrés LED couleurs changeante, ajout sur module porte	-	282€
	136232	TS0925	LED/TIROIR	Modules vitrés LED couleurs changeante, ajout sur module tiroir	-	334€
	136233	TS0926	LEDPL/GROUPE	Module plein avec LED, ajout sur le groupe	-	401€
	136234	TS0927	LEDPL/PORTE	Module plein avec LED, ajout sur module porte	-	268€
	136235	TS0928	LEDPL/TIROIR	Module plein avec LED, ajout sur module tiroir	-	323€

Finition des modules (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136291	TS0985	RAL	Finition RAL (préciser le RAL à la commande)	-	Nous consulter

Éviers (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136198	TS0929	VAB-30	Évier soudé dans le plan de travail	ø 300 / 180	743€
	136199	TS0930	VAB-33/33		330x330x170	677€
	136200	TS0931	VAB-40/40		400x400x200	695€
	136201	TS0932	VAI-30	Évier encastré dans le plan de travail	ø 300 / 180	617€
	136202	TS0933	VAI-34/34		340 / 340x170	632€
	136203	TS0934	VAI-40/40		400x400x200	663€

Bacs à glaçons (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136248	TS0960	ICES 0403625 - 4090170403	Bac à glaçons isolé soudé dans le plan de travail	400x365x250	2052€
	136249	TS0961	ICES 0603625 - 4090170603		600x365x250	2368€
	136250	TS0962	ICES 0803625 - 4090170803		800x365x250	2683€
	136204	TS0935	CL-ICES 040	Bac à glaçons isolé soudé dans le plan de travail	400x465x250	2053€
	136205	TS0936	CL-ICES 060		600x465x250	2369€
	136206	TS0937	CL-ICES 080		800x465x250	2682€
	136207	TS0938	CL-ICEI040	Bac à glaçons isolé encastré dans le plan de travail	400x465x250	1893€
	136208	TS0939	CL-ICEI 060		600x465x250	2209€
	136209	TS0940	CL-ICEI 080		800x465x250	2525€
	136251	TS0963	ICEI 0403625 - 4090180403	Bac à glaçons isolé encastré dans le plan de travail	400x365x250	1894€
	136252	TS0964	ICEI 0603625 - 4090180603		600x365x250	2209€
	136253	TS0965	ICEI 0803625 - 4090180803		800x365x250	2525€
	136470	TS0987	-	Couvercle Plexi pour bac à glace	400 x 365	463€
	136471	TS0988	-		600 x 365	540€
	136472	TS0989	-		800 x 365	924€
	136473	TS0990	-		400 x 465	463€
	136474	TS0991	-		600 x 465	540€
	136475	TS0992	-		800 x 465	924€

Bacs récolte liquide (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE USINE	DESCRIPTION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
	136210	TS0941	VRLS042	Bac récolte liquide soudé	420x240x20	789€
	136211	TS0942	VRLS092		920x240x20	945€
	136212	TS0943	VRLS142		1420x240x20	1105€
	136213	TS0944	VRLSS042	Bac récolte liquide avec rince-verres soudé	420x240x20	1264€
	136214	TS0945	VRLSS092		920x240x20	1421€
	136215	TS0946	VRLSS142		1420x240x20	1577€
	137340	TS0994	-	Bac récolte liquide 3 pièces	920x240x20	1278€
	137341	TS0996	-		1420x240x20	1438€
	137342	TS0998	-	Bac récolte liquide avec rince-verres soudé 3 pièces	920x240x20	1754€
	137343	TS0999	-		1420x240x20	1910€
	136263	TS0976	CUSTOM	Égouttoir à verres soudé au plan de travail	500x400	1183€
	136264	TS0977	CUSTOM		600x400	1421€
	136265	TS0978	CUSTOM		800x400	1421€



PUB 250 PS



PUB 315



PUB 150



- Structure extérieure en acier couleur noir et intérieur en aluminium.
- Froid ventilé +2/+8°C pour une répartition du froid optimale.
- Portes battantes ou coulissantes (modèles PUB PS).
- Portes vitrées pour une mise en avant des boissons.
- Éclairage Led avec interrupteur.
- Grilles réglables en hauteur pour une gestion personnalisée de l'espace intérieur.

- Serrure à clé de série.
- Prêt à brancher - 230 V / 50 Hz.
- Fluide propre R600a 

CAPACITÉS PAR MODÈLES



PUB 150



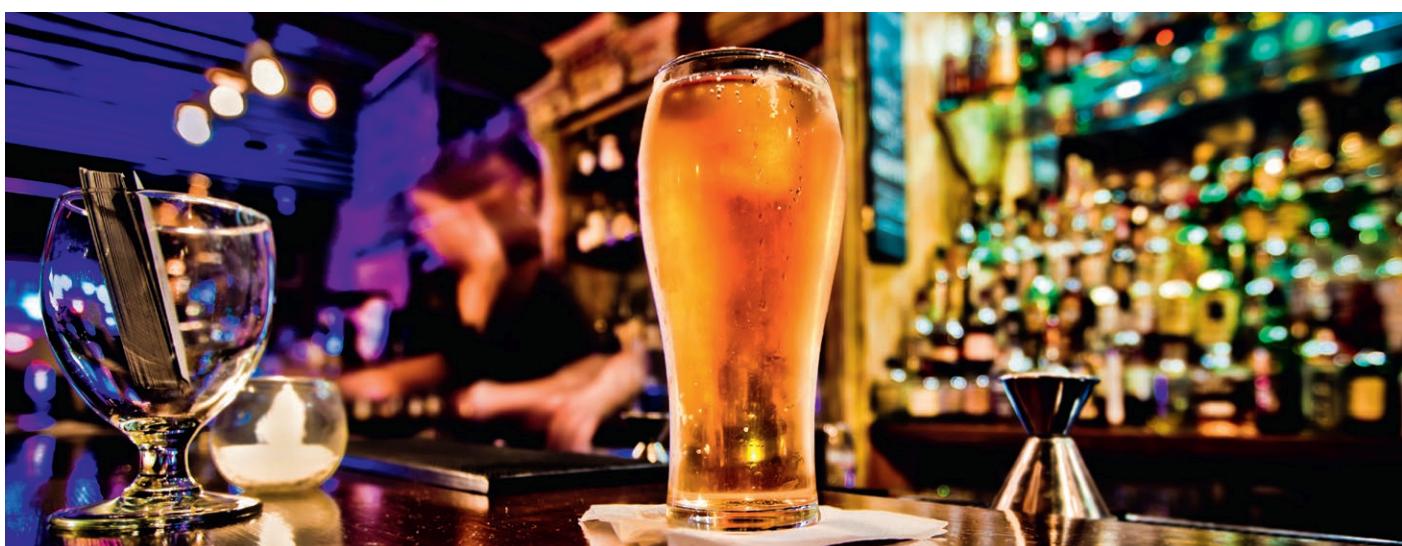
PUB 250 PS



PUB 315

Vitrines de présentation positives ventilées +2°/+ 8°C - PUB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135941	PUB 150	Meuble 1 porte battante	150	2 grilles - (lxp) 522x316 mm	602x535x920	1456€
135942	PUB 250	Meuble 2 portes battantes	254	4 grilles - (lxp) 420x316 mm	920x535x920	1750€
135944	PUB 250 PS	Meuble 2 portes coulissantes	254	4 grilles - (lxp) 522x316 mm	920x535x920	1811€
135943	PUB 315	Meuble 3 portes battantes	382	4 grilles - (lxp) 406x316 mm / 2 grilles - (lxp) 446x316 mm	1350x535x920	2200€
135945	PUB 315 PS	Meuble 3 portes coulissantes	382	4 grilles - (lxp) 406x316 mm / 2 grilles - (lxp) 446x316 mm	1350x535x920	2240€





EUROBAR 2P / 2PV



Étagères en acier inox réglables.



- Structure extérieure en acier couleur noir et intérieur en acier inox.
- Froid ventilé +2/+8°C pour une répartition du froid optimale.
- Portes battantes, pleines ou vitrées (modèles PV).
- Éclairage Led avec interrupteur indépendant sur modèles portes vitrées (PV).
- Étagères réglables en hauteur pour une gestion personnalisée de l'espace intérieur.
- Prêt à brancher - 230 V / 50 Hz.
- Fluide propre R-290 ou R-600

CAPACITÉS PAR MODÈLES



EUROBAR 2P / 2PV



EUROBAR 3P / 3PV



EUROBAR 4P / 4PV

Arrières bar positifs ventilés +2/+ 8°C - EUROBAR

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (L)	ÉQUIPEMENT	GAZ	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135963	EUROBAR 2P	Meuble 2 portes battantes	349	4 étagères - (l)xp 430x395 mm	R600a	1462x513x860	2718€
135946	EUROBAR 2PV	Meuble 2 portes battantes vitrées	349	4 étagères - (l)xp 430x395 mm	R600a	1462x535x860	2976€
135968	EUROBAR 3P	Meuble 3 portes battantes	536	6 étagères - (l)xp 430x395 mm / 2 étagères - (l)xp 335x95 mm	R290	2002x513x860	3398€
135947	EUROBAR 3PV	Meuble 3 portes battantes vitrées	536	6 étagères - (l)xp 430x395 mm / 2 étagères - (l)xp 335x95 mm	R290	2002x535x860	3624€
135969	EUROBAR 4P	Meuble 4 portes battantes	698	8 étagères - (l)xp 430x395 mm / 4 étagères - (l)xp 335x95 mm	R290	2542x513x860	4076€
135948	EUROBAR 4PV	Meuble 4 portes battantes vitrées	698	8 étagères - (l)xp 430x395 mm / 4 étagères - (l)xp 335x95 mm	R290	2542x535x860	4375€



Laverie-vaisselle

Lave-verres, lave-vaisselle, lave-batterie...
une offre complète pour les professionnels !



Lave-verres et lave-vaisselle

p.275
AP-E
HCONVED

p.276
TL

p.277
TL avec
récupérateur
de chaleur

p.278
CE60

p.279
CE60 TWIN

p.280
HSP



Lave-vaisselle et lave-ustensiles

p.284
C-E
HCONVED

**NOUVEAUTÉ
2024**



Lave-batterie

p.285
HPW
HCONVED



Avancement automatique

p.286-287
HT
HCONVED

Produits pour votre lave vaisselle

LA SOLUTION MULTI-USAGES

Optez pour un lavage irréprochable grâce à l'association parfaite d'un **lave-vaisselle** simple d'utilisation, d'une **pompe doseuse** pour une gestion optimale des produits lessiviels et d'un assortiment de **produits dédiés** :



- **Alcavetro HW** : détergent liquide pour eau dure.
- **Rinse Acid** : liquide de rinçage pour un séchage rapide en évitant la formation de mousse.
- **AI cleaner HW** : détergent dégraissant concentré spécial aluminium, adapté pour les bacs, casseroles, ustensiles...



Assiettes



Couverts



Verres



Bacs gastro



Batterie



Ustensiles

1 HONVED

Le lavage infaiillible pour une vaisselle parfaitement propre

2 ASKO PROFESSIONAL

Spécialiste de l'équipement ménager comme professionnel, Asko met son savoir-faire au service de la laverie-vaisselle encastrable



Lave-vaisselle à capot

p.282
TLC / TLC AUTO
HONVED

p.282
CAP

p.283
HSP



Accessoires

p.288-289

NOUVEAUTÉ
2024



Lave-vaisselle encastrables

p.290-291
DW
ASKO PROFESSIONAL

Pack "Essentiels"

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€

Produits laverie-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Détergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x5L	100€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€
134133	AL CLEANER HW	Détergent liquide compatible avec l'aluminium	10L	86€

Suède 2



PRIX EN BAISSE

sur l'ensemble
des accessoires



Tables d'entrée et de sortie

p.283

HONVED



Disponibilité Stocks en un coup d'œil !

Rendez-vous sur
eberhardt-pro.fr
pour vérifier la
disponibilité
d'un produit.



eberhardt-pro.fr

Comment bien choisir son lave-verres ou son lave-vaisselle professionnel ?

 Des modèles et fonctionnalités disponibles selon l'usage souhaité

Hoonved conçoit et réalise des systèmes de lavages innovants et fiables allant des petits appareils sous comptoir aux grandes machines à avancement automatique.

Lave-verres et lave-vaisselle

La solution pour un **rendement élevé de lavage de vos verres, vos assiettes et carafes**.
Leur construction compacte leur permet de s'intégrer parfaitement quel que soit votre secteur d'activité.

Modèles APE / TL / CE / HSP



MODÈLES	APE	TL	CE	HSP
Usages	Caves à vin et champagne, Bars à vin, Glacières, Restaurants bistro-médiques, Activités médicales	Restaurants, Glacières, Cafés, Bars, Fast-food	Cafétérias, Cafés, Bars, Fast-food, Marine	Cafés, Bars, Fast-food
Type de programmateur	Electronique	Electronique	Electronique	Electromécanique
Nombre de cycles	4 cycles	5 cycles	4 cycles	1 cycle
Connectivité WIFI NEW	✓	✓	✗	✗
Affichage de la température Lavage	✓	✓	✓	✗
Affichage de la température Rincage	✗	✓	✗	✗
Surpresseur de rinçage (Break Tank)	✓	✓	Option : BT	✗
Renouvellement d'eau à chaque cycle	✓	✗	✗	✗
Doseur produit de lavage	✓	✓	✓	✗
Modèle adoucisseur incorporé	✗	✗	Modèles D	Modèles D
Bras de lavage	Tout Inox	Inox/Polycarbonate	Tout Inox (sauf Twin)	Composite
Démarrage progressif de la pompe de lavage	✓	✓	✗	✗
Filtre de cuve	Inox	Inox	Composite	Composite
Filtre de pompe	✓	✓	✗	✗
Microfiltre de pompe	✗	✓	✗	✗
Type de Vidange	Pompe	Pompe	Gravité, Option pompe (PS)	Gravité, Option pompe (PS)
Lave carafes et bouteilles	✗	✗	Modèles Twin	✗
Récupérateur de calories (condenseur)	✗	Modèle HRC	✗	✗
Type d'alimentation	400V	Multipower 230/400V	Multipower 230/400V	230V (sauf HSP 50 : 400V)
À retrouver :	P. 275	P. 276-277	P. 278-279	P. 280

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-vaiselle (voir p. 273)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	Pack "Essentiels" : 1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€





APE60BT.WI
Dotation de base :
- 1 casier 500x500 réf. 660702
- 1 panier 12-18 assiettes réf. 660312
- 1 godet à couverts réf. 25134



Bandeau de commandes électronique.
Voyants témoins de chauffage, surchauffeur, fonctionnement.

Filtres, bras de lavage et de rinçage facilement démontables pour un entretien simplifié.



- Renouvellement de l'eau du bain à chaque cycle pour un excellent lavage et une hygiène renforcée.**
- Équipés du Wifi avec l'Application H-Cloud, pour le contrôle à distance des paramètres machine.**
- 4 Cycles de 152 / 182 / 242 / 484 sec.
- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage de série.
- Système Break Tank de série pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante (voir page 277).**

- Cuve en acier Aisi 304 et glissières à casiers en fils inox.
- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- Système de filtration renforcé, composé de 2 filtres dont filtre inox à filtration jusqu'à 0,8 mm, facile à démonter et à nettoyer.
- Structure double paroi pour une isolation phonique et thermique renforcée, en acier inox Aisi 304.

- Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte.
- Vidange automatique par pompe.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres à renouvellement d'eau - AP-E

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT MAX PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138532	APE43BT.WI	350 x 350	24	270	4	6 L / 5 kW	400	5,4	400 V (tri)	430x530x705	4822€
NEW 138533	APE48BT.WI	400 x 400	24	270	4,7	6 L / 5 kW	400	5,4	400 V (tri)	480x530x705	5162€
NEW 138534	APE60BT.WI	500 x 500	24	350	6	7,5 L / 6 kW	500	6,5	400 V (tri)	600x620x820	6587€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	27618	55000	Socle rehausse (LxPxH) 460x430x500 mm	AP43E	483€
	27619	55001	Socle rehausse (LxPxH) 480x470x500 mm	AP48E	483€
	27621	55003	Socle rehausse (LxPxH) 550x590x500 mm	AP60E	483€
	129846	ADSAUTO5	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg – (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	833€
	129847	ADSAUTO8	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg – (LxPxH) 240x435x480 mm	Tous modèles	949€

Autres accessoires en p.288-289.

POURQUOI CHOISIR LE LAVAGE À L'EAU RENOUVELÉE ?

Contrairement aux solutions de lavage traditionnelles, qui utilisent un système de filtration pour laver cycles après cycles avec une eau uniquement filtrée, le lavage en eau renouvelée des lave-verres et lave-vaisselle AP, garantit un lavage avec une eau propre à chaque cycle.

LES AVANTAGES

- Une hygiène assurée :** quels que soient les lavages précédents, l'eau de lavage est totalement débarrassée des impuretés et salissures des bains successifs.
- Pas d'odeurs résiduelles :** la cuve de votre appareil est parfaitement propre entre chaque utilisation.

- Une consommation d'eau maîtrisée :** l'eau du rinçage est totalement réutilisée au cycle de lavage suivant. De plus, la cuve extra-plate nécessite moins d'eau et réduit ainsi la consommation par cycle.
- L'effet «bulles de champagne» conservé :** les micro aspérités minérales de l'eau permettent au champagne de libérer le gaz et de former les bulles.



LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE PREMIUM

HONVED

NOUVELLE GÉNÉRATION



TL48BT.WI
Dotation de base :
- 1 panier avec insert pour verres réf. 17645
- 1 panier universel réf. 15421
- 1 insert 17 soucoupes réf. 15462
- 2 godets à couverts réf. 660519



TL60BT.WI / TL60ABT.WI
Dotation de base :
- 1 casier 500x500 réf. 660702
- 2 paniers 12-18 assiettes réf. 660312
- 1 godet à couverts réf. 25134



Construction robuste double paroi en inox Aisi 304 pour une isolation thermique et phonique renforcée.

Commandes électroniques avec affichage des cycles et fonctions complémentaires et affichage des températures.



- Système de filtration renforcé, composé de 3 filtres dont filtre inox à filtration jusqu'à 0,5 mm, facile à démonter et à nettoyer. Sécurité de détection de présence du filtre.**
- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis, et glissières à casiers embouties.**
- Porte contrebalancée et amortie, pouvant rester entre-ouverte pour évacuation des vapeurs de rinçage avant ouverture totale de la porte : confort de travail.

• Équipés du Wifi avec l'Application H-Cloud, pour le contrôle à distance des paramètres machine.

- Système Break Tank de série pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante.
- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage de série.
- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) en acier inoxydable et axe central polycarbonate facilement démontable par simple pression sur bouton poussoir.

- 4 cycles de 120 / 180 / 240 / 480 secondes, personnalisables.

• Modèle ALTA (A) avec passage de porte 400 mm.

- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304, avec isolation renforcée.
- Vidange automatique par pompe.
- Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres et lave-vaisselle double paroi - TL

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138529	TL48BT.WI	400x400	30	270	12	2,5	4,4 L / 5 kW	260	5,26	230V - 400V	480x531x705	4724€
NEW 138530	TL60BT.WI	500x500	30	300	10	2,5	8 L / 5 kW	700	5,7	230V - 400V	600x600x720	5795€
NEW 138531	TL60ABT.WI	500x500	30	400	10	2,5	8 L / 5 kW	700	5,7	230V - 400V	600x600x820	6066€

Lave-verres et lave-vaisselle double paroi avec osmoseur intégré «Tout en 1»

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138541	TL60BT-OSMO.WI	500x500	30	300	10	2,5	8 L / 5 kW	700	5,7	230V - 400V	600x600x825	9814€

Dotation panier incliné spécial verres pour modèles BTO.



L'osmoseur, disponible en option ou de série sur modèles BTO, permet de purifier l'eau à 98%. Le résultat de lavage est amélioré et l'essuyage manuel n'est plus nécessaire évitant ainsi tous les risques liés à cette opération. Descriptif complet page 306.

- Gain de temps et d'efficacité
- Réduction des accidents
- Verres secs et sans traces

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	27619	55001	Socle rehausse - (LxPxH) 480x470x500 mm	TL48	483€
	27621	55003	Socle rehausse - (LxPxH) 550x590x500 mm		
	129846	ADSAUTO5	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg - (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	833€
	129847	ADSAUTO8	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg - (LxPxH) 240x435x480 mm		
	26118	17645	Panier carré avec insert pour verres inclinés : 40x40 cm	TL48	220€
	131411	39096	Panier carré avec insert pour verres inclinés : 50x50 cm		

► Autres accessoires en p.288-289.

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	Pack "Essentiels" : 1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Déttergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x5L	100€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€



LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE À RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR INTÉGRÉ

HONVED



TL60BT HRC



Ce système utilise la chaleur produite pendant le cycle de lavage pour chauffer l'eau entrante et réduire ainsi la consommation d'électricité.

Il participe à limiter la vapeur et la température en sortie pour garantir un environnement de travail plus sain et plus confortable.

La réduction de la vapeur dans la cuve permet également d'améliorer le résultat de séchage.



- Modèle à récupérateur de chaleur intégré compact, un maximum d'économie dans un minimum de place.
- Système Break Tank de série pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte.

- Modèle TL 60 ABT HRC avec grande hauteur de passage 400 mm.
- 4 cycles personnalisables de 120 / 180 / 240 / 480 secondes et affichage des températures.
- Doseur de produit de rinçage et de lavage de série.

- Encastrable sous plan grâce à une hauteur max de 820 mm.
- Pompe de vidange de série.
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres et lave-vaisselle double paroi - TL 60

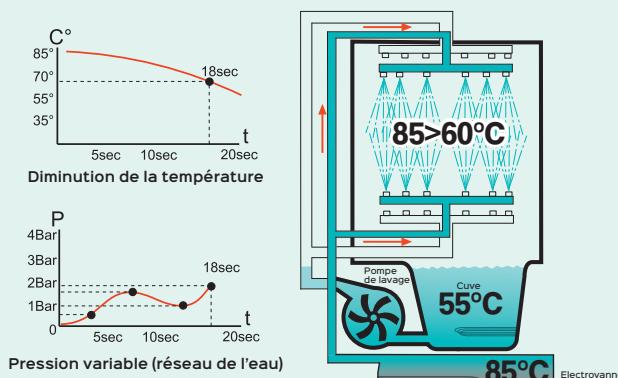
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PANIER (mm)	DÉBIT MAX PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135593	TL60BT HRC	500x500	30	300	10	2,5	8 L / 5 kW	700	5,7	230V - 400V	600x600x810	7689€
135594	TL60ABT HRC	500x500	30	400	10	2,5	8 L / 5 kW	700	5,7	230V - 400V	600x600x820	7955€

POURQUOI CHOISIR UN SURPRESSEUR DE RINÇAGE - FONCTION BREAK TANK (BT)

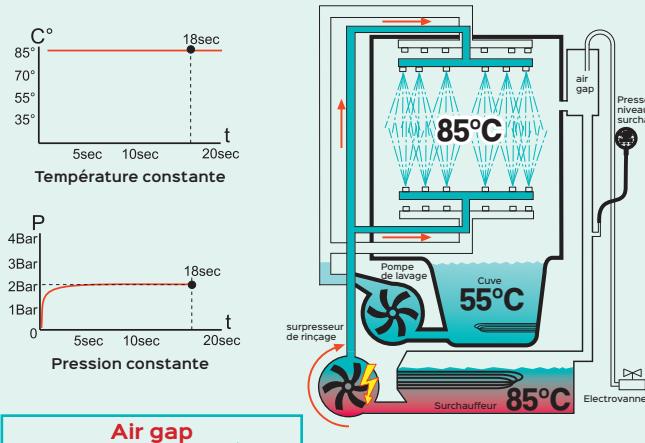
Nos lave-verres, lave-vaisselle, lave-capot et lave-ustensiles sont disponibles en version standard ou équipés du système Break Tank de série ou en option selon les modèles. Les lave-batterie de la gamme HPW sont tous équipés du système Break Tank de série.

Doté d'une pompe de rinçage, le Break Tank garantit une pression constante durant la phase de rinçage et cela indépendamment de la pression du réseau d'eau. La température de l'eau de rinçage est plus précise, constante et garantie. De plus, il empêche le reflux de l'eau contaminée du surchauffeur dans le réseau d'eau potable.

MACHINE STANDARD



MACHINE AVEC BREAK TANK (modèles BT)



LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE POLYVALENTS

HONVED



CE43 / CE43D
Dotation de base :
- 2 paniers universels réf. 520137
- 1 insert 15 soucoupes réf. 520621
- 2 godets à couverts réf. 660519



CE46 / CE46D
Dotation de base :
- 2 paniers universels réf. 15421
- 1 insert 17 soucoupes réf. 15462
- 2 godets à couverts réf. 660519



Doseur de produit de lavage de série



Commandes électroniques avec affichage des températures.



- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage de série.**
- Système de filtration composé de 1 filtre de surface en polypropylène (filtration entre 1 et 2 mm), facilement accessible et démontable.
- 4 cycles de 120 / 180 / 240 / 480 secondes.

- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) en acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- Adoucisseur intégré sur modèle «D».**
- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis, et glissières fils inox.

- Système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C sur modèle BT, avec prolongement du cycle si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p.277).
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres et lave-vaisselle CE à vidange par gravité

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136705	CE43-2	Non	350x350	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	430x521x675	2418€
136706	CE43D-2	Oui	350x350	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	430x521x675	2767€
136707	CE46-2	Non	400x400	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x675	2672€
136708	CE46D-2	Oui	400x400	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x675	3010€
136711	CE53-2	Non	450x450	30	280	17	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	530x600x755	3425€
136712	CE53D-2	Oui	450x450	30	280	17	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	530x600x755	3763€
136713	CE60-2	Non	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	3496€
136714	CE60D-2	Oui	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	3995€
136717	CE60BT-2	Non	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	4315€

Lave-verres et lave-vaisselle CE à pompe de vidange

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137177	CE43/PS-2	Non	350x350	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	430x521x675	2793€
137092	CE43D/PS-2	Oui	350x350	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	430x521x675	3142€
136709	CE46/PS-2	Non	400x400	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x675	3044€
136710	CE46D/PS-2	Oui	400x400	30	280	12	2	4 L/2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x675	3385€
137178	CE53/PS-2	Non	450x450	30	280	17	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	530x600x755	3800€
137179	CE53D/PS-2	Oui	450x450	30	280	17	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	530x600x755	4138€
136715	CE60/PS-2	Non	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	3880€
136716	CE60D/PS-2	Oui	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L/2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	4377€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	137242	650631 Kit pompe de vidange CE43-46 à monter sur site par technicien	178€
	137243	650632 Kit pompe de vidange CE53-60 à monter sur site par technicien	178€

► Autres accessoires en p.288-289.

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	Pack "Essentiels" : 1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Déttergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x5L	100€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€



LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE SPÉCIAL CARAFES ET BOUTEILLES

HOOVVED



CE60TWIN
Dotation de base :
- 1 casier 500x500 spécial carafes / bouteilles 66021V01
- 1 panier 12-18 assiettes réf. 660312



- Appareils dotés d'un panier spécial carafes/bouteilles permettant leur rinçage intérieur/extérieur.
- 4 cycles personnalisables de 120 / 180 / 240 / 480 secondes et affichage des températures.

- Doseur de produit de rinçage et de lavage de série.
- Système Break Tank de série pour garantir le rinçage final à 85°C. Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (voir p.277).

- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres et lave-vaisselle, spécial carafes et bouteilles - CE60TWIN

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	TYPE DE VIDANGE	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER /H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSSANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSSANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136703	CE60TWIN-2	Non	Gravité	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L / 2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	5512€
136704	CE60TWIN/PS-2	Non	Pompe	500x500	30	350	21	3,5	7,5 L / 2,55 - 5 kW	450	3,00 - 5,45	230V - 400V	600x600x820	5881€

Nettoyage parfait et consommation d'eau maîtrisée

Le panier spécial carafes/bouteilles est équipé de 16 buses dirigées vers l'intérieur des contenants pour un lavage hygiénique spécifique. Il permet de laver jusqu'à **480 bouteilles ou carafes par heure**.

Les détecteurs, placés sur le panier, activent un circuit hydraulique séparé, en sélectionnant automatiquement le programme dédié pour un nettoyage parfait de vos carafes et bouteilles !

Le cycle de rinçage final, effectué au travers du bras de lavage et des buses spéciales du panier, garantit un rinçage parfait (eau à 80-85°C), en éliminant les traces de détergent à l'intérieur et sur les parois extérieures.

La consommation d'eau est réduite de 60% par rapport au lavage à la main.



Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	27618	55000	Socle rehausse - (LxPxH) 460x430x500 mm	CE43	483€
	115231	55007	Socle rehausse - (LxPxH) 460x465x500 mm	CE46	483€
	27621	55003	Socle rehausse - (LxPxH) 550x590x500 mm	CE60	483€
	129846	ADSAUTO5	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg - (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	833€
	129847	ADSAUTO8	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg - (LxPxH) 240x435x480 mm	Tous modèles	949€

Autres accessoires en p.288-289.





HSP4
Dotation de base :
- 2 casiers 400x400 réf. 660717
- 2 godets à cuillères réf. 660519
- 1 insert pour soucoupes réf. 15462



HSP5
Dotation de base :
- 1 casier 500x500 réf. 660702
- 1 insert 12-18 assiettes réf. 660312
- 1 godet à couverts réf. 25134



• Rapport qualité / fiabilité / prix particulièrement compétitif.

- Cycle de 120 sec pour les lave-verres (HSP 4) et de 180 sec pour les lave-vaisselle (HSP 5/50).
- Doseur péristaltique de produit de rinçage.
- Système de filtration composé de 1 filtre de surface en polypropylène (filtration entre 1 et 2 mm), facilement accessible et démontable.

- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) en polypropylène, démontables via une vis dentelée.

• Vidange par gravité ou par pompe sur les modèles «PS».

- Cuve en acier Aisi 304 et guides plats de support panier en acier inox.
- Adoucisseur intégré sur modèles «D».
- **Modèle ALTA (A) avec passage de porte 280 mm.**

- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-verres et lave-vaisselle - HSP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	TYPE DE VIDANGE	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132274	HSP4	Non	Gravité	400x400	30	210	12,5	2	4 L / 2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x620	1514€
135591	HSP4A	Non	Gravité	400x400	30	280	12,5	2	4 L / 2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x670	1720€
138467	HSP4A/D	Oui	Gravité	400x400	30	280	12,5	2	4 L / 2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x670	2130€
138468	HSP4A/D/PS	Oui	Pompe	400x400	30	280	12,5	2	4 L / 2,8 kW	260	3,06	230V	460x521x670	2360€
132265	HSP5	Non	Gravité	500x500	20	330	20	3,5	7,5 L / 3 kW	450	3,45	230V	600x600x820	2163€
136570	HSP5/D	Oui	Gravité	500x500	20	330	20	3,5	7,5 L / 3 kW	450	3,45	230V	600x600x820	2370€
136571	HSP5/D/PS	Oui	Pompe	500x500	20	330	20	3,5	7,5 L / 3 kW	450	3,45	230V	600x600x820	2523€
135592	HSP50	Non	Gravité	500x500	20	330	20	3,5	7,5 L / 5 kW	450	5,45	400V	600x600x820	2266€

AccessoireS (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	115231	55007	Socle rehausse – (LxPxH) 460x465x500 mm	HSP 4	483€
	27621	55003	Socle rehausse – (LxPxH) 550x590x500 mm	HSP 5 et 50	483€
	129846	ADSAUTO5	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 5 kg – (LxPxH) 200x400x480 mm	Tous modèles	833€
	129847	ADSAUTO8	Adoucisseur automatique, capacité de sel régénérant 8 kg – (LxPxH) 240x435x480 mm	Tous modèles	949€
	126256	650138	Kit doseur produit de lavage détergent à monter sur site	Tous modèles	258€
	137242	650631	Kit pompe de vidange à monter sur site	HSP 4	178€
	137243	650632	Kit pompe de vidange à monter sur site	HSP 5 et 50	178€

► Autres accessoires en p.288-289.

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	Pack "Essentiels" : 1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Déttergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x5L	100€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€



Comment bien choisir son lave-vaisselle à capot, lave-ustensiles ou batterie?

Des modèles et fonctionnalités disponibles
selon l'usage souhaité

Lave-vaisselle à capot

Une construction robuste et ergonomique pour un confort de travail et de propreté. Associée aux tables d'entrée et de sortie, la gamme vous offre une multitude de possibilités d'aménagement.

Modèles TLC / CAP / HSP



Lave-ustensiles / Lave-batterie

Grâce aux différentes dimensions et hauteurs de passage de 650 mm à 846 mm (selon modèle), toutes les vaisselles même celles les plus encombrantes peuvent être lavées.

Modèles C-E / HD / HPW

MODÈLES	Lave-Capot			Lave-ustensiles / Lave-batterie	
	TLC	CAP	HSP	C-E	HPW
Usage	Brasseries, Restaurants, Glacières, Restauration collective	Brasseries, Restaurants, Fast-food, Restauration collective	Brasseries, Fast-food, Salles des fêtes	Pâtisseries, Boulangeries, Traiteurs, Glacières	Pâtisseries, Boulangeries, Boucheries, Traiteurs, Grande distribution, Restauration collective, Industrie alimentaire
Type de programmateur	Électronique	Électronique	Électromécanique	Électronique	Électronique
Nombre de cycles	4 cycles	4 cycles	1 cycle	3 cycles	4 cycles
NEW Connectivité WIFI	✓	✗	✗	✗	✓
Affichage de la température de lavage	✓	✓	✗	✗	✓
Affichage de la température Rincage	✓	✓	✗	✗	✓
Surpresseur de rinçage (Break Tank)	✓	Option : BT	✗	Option : BT	✓
Doseur produit de lavage	✓	✓	✗	✓	✓
Doseur produit de rinçage	✓	✓	✓	✓	✓
Modèles adoucisseur incorporé	✗	Modèles D	Modèles D	✗	✗
Bras de lavage	Inox/Polycarbonate	Tout Inox	Composite	Inox	Inox
Démarrage progressif de la pompe de lavage	✓	✗	✗	✗	✗
Préfiltre de cuve	✓	✓	✗	✗	✗
Filtre de cuve	Inox	Inox	Composite	Inox	Inox
Filtre de pompe	✓	✓	✗	✓	✓
Type de Vidange	Pompe	Gravité, Option pompe (PS)	Gravité	Gravité, Option pompe (PS)	Gravité
Hauteur de travail par pieds réglables	De 845 à 910 mm	De 845 à 910 mm	De 855 à 905 mm	✗	De 900 à 930 mm
Démarrage automatique à la fermeture du capot ou de la porte (modifiable sur site)	✓	✓	✓	✓	✓
Ouverture automatique en fin de cycle	Modèles Auto	✗	✗	✗	✗
Compatibilité Gastronorme et Euronorme	✗	✗	✗	✓	✓
Récupérateur de calorie (condenseur)	En option	En option sur CAP10/12	✗	✗	En option
Pompe à chaleur	✗	✗	✗	✗	✓
Passage utile (mm) suivant modèle	400 ou 500	420	420	400 ou 500	650 ou 820
Type d'alimentation	400V	400V	400V	400V	400V

À retrouver :

P.282

P.282

P.283

P.284

P.285



TLC 150
Dotation de base :
- 1 casier 600x500 réf. 660720
- 1 insert 5 plats 600x500 réf. 37459
- 1 insert 26 assiettes réf. 660721
- 1 godet à couverts réf. 25134



- Équipés du Wifi avec l'Application H-Cloud, pour le contrôle à distance des paramètres machine.
- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis, emboutis, et glissières casiers en fil inox soudés, démontables en fonction de l'angle d'entrée/sortie des paniers.
- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- 4 cycles personnalisables de 120 / 180 / 240 / 480 secondes et affichage des températures.
- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage.
- Système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante (voir p.277).

Lave-vaisselle à capot - TLC

CODE ARTICLE	RÉF.	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER /H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAP. CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SUR-CHAUFFEUR	PUISS. POMPE LAVAGE (W)	PUISS. INSTALLÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS ⁽¹⁾ LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138535	TLC100.WI	500x500	30	400	42	2,8	8,2 L / 9 kW	1100	10,1	400V (tri)	625x740x1520/2020	11432€
NEW 138537	TLC150.WI	500x600	30	500	42	3,5	8,2 L / 9 kW	2200	11,2	400V (tri)	725x740x7620/2120	13855€

⁽¹⁾ Hauteur capot fermé / ouvert.
► Accessoires en p.288-289.



RÉDUIT LES
TMS

TLC100AUTO

Lave-vaisselle à capot - TLC ouverture et fermeture automatique

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER /H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAP. CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SUR-CHAUFFEUR	PUISS. POMPE LAVAGE (W)	PUISS. INSTALLÉE (kW)	TENSION	DIMENSIONS ⁽¹⁾ LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 138536	TLC100AUTO.WI	500x500	30	400	42	2,8	8,2 L / 9 kW	1100	10,1	400V (tri)	625x740x1520/2020	16142€
NEW 138538	TLC150AUTO.WI	500x600	30	500	42	3,5	8,2 L / 9 kW	2200	11,2	400V (tri)	725x740x7620/2120	18567€

⁽¹⁾ Hauteur capot fermé / ouvert.
► Accessoires en p.288-289.

LAVE-VAISSELLE À CAPOT POLYVALENTS



CAP 7/10/12
Dotation de base :
- 1 casier 500x500 ref.660702
- 2 inserts 12-18 assiettes réf. 660312
- 1 godet à couverts réf.25134



- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis emboutis et glissières casiers en fil inox soudés démontables en fonction de l'angle d'entrée/sortie des paniers.
- 4 cycles disponibles dont un cycle rapide (éco) pour des performances intenses en termes de débits de paniers.
- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage.
- Tapis de filtration de cuve en inox 4 plaques, renforcé d'un système de filtration à 1 mm, facile à démonter et nettoyer.

- Système Break Tank sur les modèles «BT» pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante (voir p.277).
- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- Adoucisseur intégré sur modèle «D».
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304, avec isolation renforcée.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-vaisselle à capot - CAP-E pour panier standard 500 x 500

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	DÉBIT MAX. PANIER /H	H. UTILE DE PASSAGE	CAP. CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SUR-CHAUFFEUR	PUISS. POMPE LAVAGE (W)	PUISS. INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS ⁽¹⁾ LxPxH (mm)	PRIX H.T.
119744	CAP7E2/PD	non	40	420	42	2,5	8,2 L / 7 kW	750	7,75	400V (tri)	625x740x1470/2050	5905€
137039	CAP7EBT/PD	non	40	420	42	2,5	8,2 L / 7 kW	750	7,75	400V (tri)	625x740x1470/2050	6723€
115961	CAP10E/PD	non	48	420	42	2,5	8,2 L / 9 kW	1100	10,1	400V (tri)	625x740x1470/2050	7828€
122134	CAP10EBT/PD	non	48	420	42	2,5	8,2 L / 9 kW	1100	10,1	400V (tri)	625x740x1470/2050	8705€
137040	CAP10EDBT/PD	oui	48	420	42	2,5	8,2 L / 9 kW	1100	10,1	400V (tri)	625x740x1470/2050	9518€
137041	CAP12EBT/PD	non	65	420	42	2,5	8,2 L / 9 kW	1500	10,5	400V (tri)	625x740x1470/2050	9509€
137042	CAP12EDBT/PD	oui	65	420	42	2,5	8,2 L / 9 kW	1500	10,5	400V (tri)	625x740x1470/2050	10324€

⁽¹⁾ Hauteur capot fermé / ouvert.
► Accessoires en p.288-289.

Commande avec visualisation des températures de lavage et rinçage.

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-vaisselle

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
137356	PACKLV1	Pack "Essentiels" : 1x détergent Alcavetro HW + 1x liquide de rinçage Rinse acid	1x5L + 1x5L	55€
134124	ALCAVETRO HW SPN 24	Déttergent liquide concentré pour lave-vaisselle professionnel. Convient aux eaux très dures	4x5L	100€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€





Rapport qualité / fiabilité / prix particulièrement compétitif.

- Cycle unique de 180 secondes.
- Doseur péristaltique de produit de rinçage.
- 2 bras de lavage et rinçage (bas et haut) tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- Système de filtration composé de 2 filtres, facilement accessible.

- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis et Guides support panier en acier inox.
- Vidange par gravité.
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-vaisselle à capot - HSP

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOUCI-SSEUR	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. CASIER/H	HAUTEUR PASSAGE (mm)	SUR-CHAUFFEUR	PUISSEANCE RACCORDEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS ⁽¹⁾ LxPxH (mm)	PRIX H.T.
132276	HSP550	non	500x500	20	420	8,2 L / 7 kW	7,75	400 V (Tri)	720x870x1520/2010	3550€
136572	HSP550/D	oui	500x500	20	420	8,2 L / 7 kW	7,75	400 V (Tri)	720x870x1520/2010	3810€

⁽¹⁾ Hauteur capot fermé / ouvert.

► Accessoires en p.288-289.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	136366	HO 1862 (RCC1)	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien.	CAP10 / 12 / TLC100	2861€
	136367	HO 1863 (RCC2)	Prévoir capot isolé pour modèles CAP.	TLC150	3452€
	136359	HO 0011	Capot isolé (obligatoire si option RCC)	CAP10 / 12	693€
	136353	HO 0002	Pompe de vidange monté en usine	CAP7 / CAP10 / CAP12	590€

Accessoires pour les lave-capot (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	126256	650138	Kit doseur produit de lavage détergent à monter sur site	HSP550	258€
	137244	37058	Kit pompe de vidange à monter sur site	CAP7 / HSP550	290€
	137251	36574	Kit pompe de vidange à monter sur site	CAP10 / 12	390€

► Autres accessoires en p.288-289.

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	LARGEUR (mm)	PRIX H.T.
	121811	CONS600/1	Console d'entrée/sortie avec bord anti-ruissellement, à accrocher.	600	238€
	121812	TESE600/1	Table d'entrée/sortie avec bord anti-ruissellement et étagère basse, à accrocher.	600	583€
	121813	TESE800/1		800	595€
	121814	TESE1000/1		1000	652€
	121815	TESE1200/1		1200	706€
	121816	TESE1400/1		1400	786€
	121817	TESE1800/1		1800	879€
	121818	TEDED10/1	Table d'entrée avec bac, étagère basse et dossier. 2 pieds. Version droite à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1000	1147€
	121819	TEDED12/1		1200	1231€
	121820	TEDED14/1		1400	1285€
	121821	TEDED16/1		1600	1335€
	121822	TEDED18/1		1800	1492€
	121823	TEDEG10/1		1000	1147€
	121824	TEDEG12/1	Table d'entrée avec bac, étagère basse et dossier. 2 pieds. Version gauche à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1200	1231€
	121825	TEDEG14/1		1400	1285€
	121826	TEDEG16/1		1600	1335€
	121827	TEDEG18/1		1800	1492€
	121828	TEDETD14/1		1400	1630€
	121829	TEDETD16/1		1600	1692€
	121830	TEDETD18/1	Table d'entrée avec bac, trou vide-déchets, étagère basse et dossier. 4 pieds. Version droite à accrocher. Bac (LxPxH) 500x400x250 mm.	1800	1749€
	121831	TEDETD20/1		2000	1811€
	121832	TEDETG14/1		1400	1630€
	121833	TEDETG16/1		1600	1692€
	121834	TEDETG18/1		1800	1749€
	121835	TEDETG20/1		2000	1811€

Accessoires pour table d'entrée (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	121800	RMM/1	Robinet mitigeur mono trou	206€
	121801	RMD/1	Robinetterie avec douchette	497€
	121802	RMDC/1	Robinetterie avec douchette et col de cygne	564€

► Autres accessoires en p.288-289.

LAVE-VAISSELLE / LAVE-USTENSILES À OUVERTURE FRONTALE

HONVED



C68E / C68DE / C68EBT
Dotation de base :
- 1 casier à assiettes 500x600 réf. 660720
- 1 insert pour plaques réf. 37459
- 1 godet à couverts réf. 25134
- 1 panier 500x600 réf. 660721



C78E
Dotation de base :
- 1 casier à assiettes 500x600 réf. 660720
- 1 insert pour plaques réf. 37459
- 1 grille réf. 530275
- 1 godet à couverts réf. 25134
- 1 panier 500x600 réf. 660721



C90E/C90EBT/C90DE
Dotation de base :
- 1 panier universel inox 500x600 réf. 530232
- 1 insert pour plaques réf. 37459
- 1 godet à couverts réf. 25134



Construction robuste
en acier inox Aisi 304.
Pieds réglables sur les
modèles C90E/2.



Contrôle électronique
des fonctions.



Doseur de produit
de lavage de série



Lave-vaisselle et Lave-ustensiles compacts.

- 4 Cycles automatiques 120 / 180 / 240 / 480 sec sur C68, C78 et 120 / 240 / 360 / 600 sec sur C90.

- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage.

- **Système Break Tank sur les modèles «BT» pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante (voir p.277).**

- Tapis de filtration de cuve en inox 4 plaques, renforcé d'un système de filtration à 1 mm, facile à démonter et nettoyer.
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304, avec isolation renforcée.
- 2 bras (bas et haut) de lavage et rinçage indépendants tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentellée.

- Vidange par gravité ou par pompe sur les modèles «PS».
- Adoucisseur intégré sur modèle «D».
- Cuve en acier Aisi 304 et glissières casiers en fil inox soudés.
- Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte (modèle BT).
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-vaisselle / lave-ustensiles polyvalents - C-E à vidange par gravité

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
113465	C68E/PD	non	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x830	5047€
118340	C68DE/PD	oui	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x830	5512€
137033	C68EBT/PD	non	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x830	5867€
137034	C78EBT/PD	non	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x1325	7357€
119036	C90E2/PD	non	500x600	30	500	42	4	8,2 L / 6 kW	1620	7,62	400V (tri)	620x742x1545	7992€
123917	C90DE/PD	oui	500x600	30	500	42	4	8,2 L / 6 kW	1620	7,62	400V (tri)	620x742x1545	9037€
126002	C90EBT/PD	non	500x600	30	500	42	4	8,2 L / 6 kW	1620	7,62	400V (tri)	620x742x1545	9069€

Lave-vaisselle / lave-ustensiles polyvalents - C-E avec pompe de vidange

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	ADOU-CISSEUR	DIM. PANIER (mm)	DÉBIT MAX. PANIER/H	HAUTEUR UTILE DE PASSAGE	CAPACITÉ CUVE (L)	CONSO. D'EAU PAR CYCLE (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	PUISSEANCE INSTALLEE (kW)	TENSION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
112139	C68E/PS/PD	non	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x830	5418€
137035	C78EBT/PS/PD	non	500x600	30	400	23	3,5	7,5 L / 7 kW	830	7,83	400V (tri)	600x700x1325	7160€
123528	C90E2/PS/PD	non	500x600	30	500	42	4	8,2 L / 6 kW	1620	7,62	400V (tri)	620x742x1545	8545€
122099	C90DE/PS/PD	oui	500x600	30	500	42	4	8,2 L / 6 kW	1620	7,62	400V (tri)	620x742x1545	9593€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.	
	136369	HO1867	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliorer le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien.	Modèles C90E	3243€
	136352	HO 0001	Pompe de vidange monté en usine	Modèles C68	372€
	136356	HO 0003	Pompe de vidange monté en usine	Modèles C90	702€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.	
	133670	342351	Rehausse inox (LxPxH) 600x656x430 mm + 30 mm de pieds	Modèles C68	623€
	137243	650632	Kit pompe de vidange à monter sur site	C68E et C78E	178€
	137466	650137	Kit pompe de vidange à monter sur site	C90	380€

► Autres accessoires en p.288-289.



Connexion wifi sur App HOONVED pour une adaptation aisée des paramètres



HPW40BT.WI
Dotation de base :
- 1 panier universel inox 550x660 réf. 530239
- 1 insert inox réf. 37458
- 1 godet à couverts réf. 25134



HPW130ABT.WI
Dotation de base :
- 1 panier inox 1320x700 mm (35075)
avec 1 grille-couvercles (3491)
- 1 insert inox (35675)
- 1 cône pour poches pâtissières (18239)
- 1 godet à couverts réf. 25134



Contrôle électronique des fonctions.



Doseur de produit de lavage de série



- Lave-batterie haute performance et très grande capacité.**
- Équipés du Wifi avec l'Application H-Cloud, pour le contrôle à distance des paramètres machine.
- Cycles automatiques 120 / 240 / 360 / 600 secondes.
- Doseurs péristaltiques de produit de lavage et de rinçage.**
- Disposition optimale des composants principaux pour une maintenance aisée et une encore plus grande fiabilité.

- Système Break Tank pour garantir le rinçage final à 85°C et pression constante (voir p.277).
- Cycle automatiquement prolongé si la température de rinçage final n'est pas atteinte.
- Tapis de filtration de cuve en inox 4 plaques, renforcé d'un système de filtration à 1 mm, facile à démonter et nettoyer.
- Commandes avec visualisation des températures de lavage et rinçage.**

- Cuve en acier Aisi 304 avec angles arrondis, et glissières casiers en fil inox soudés.
- 2 à 4 bras (bas et haut) de lavage et rinçage indépendants tout acier inoxydable facilement démontables via une vis dentelée.
- Vidange par gravité.
- Structure robuste autoportante en acier inox Aisi 304, avec isolation renforcée.
- Livrés avec tuyau de raccordement au réseau en acier tressé.

Lave-batterie - HPW

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIM. PANIER (mm)	HAUTEUR DE PASSAGE	CAPACITÉ (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	TENSION	DIMENSION LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 137472	HPW40BT.WI	550x570	650	42	10,5L/ 6 kw	1620	400 V (tri)	720x858x1712	8990€
NEW 137473	HPW60BT.WI	650x700	650	86	10,5L/ 9 kw	1620	400 V (tri)	836x915x1890	14280€
NEW 137474	HPW80BT.WI	810x700	650	86	10,5L/ 9 kw	2350	400 V (tri)	996x915x1890	15350€
NEW 137475	HPW130BT.WI	1320x700	650	132	14,5L/15 kw	2x2350	400 V (tri)	1506x915x1890	21220€

Lave-batterie - HPW à grande ouverture

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIM. PANIER (mm)	HAUTEUR DE PASSAGE	CAPACITÉ (L)	SURCHAUFFEUR	PUISSEANCE POMPE LAVAGE (W)	TENSION	DIMENSION LxPxH (mm)	PRIX H.T.
NEW 137477	HPW40ABT.WI	550x570	820	42	10,5L/ 6 kw	1620	400 V (tri)	720x858x1860	11640€
NEW 137478	HPW60ABT.WI	650x700	820	86	10,5L/ 9 kw	1620	400 V (tri)	836x915x2040	14950€
NEW 137479	HPW80ABT.WI	810x700	820	86	10,5L/ 9 kw	2350	400 V (tri)	996x915x2040	17070€
NEW 137480	HPW130ABT.WI	1320x700	820	132	14,5L/15 kw	2x2350	400 V (tri)	1506x915x2040	22300€

Accessoires en p.288-289.

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	COMPATIBILITÉ	PRIX H.T.
	136368	RCC3 (HO1864)	Le condenseur (RCC) exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la T°C ambiante et de l'humidité. Il fonctionne sans filtre et ne demande pas d'entretien. Prévoir isolation thermique et phonique.	Tous modèles HPW	6249€
	136364	HP2	Pompe à chaleur : récupère la chaleur latente générée par le lave-batterie pendant le fonctionnement, élimine la sortie de vapeur d'eau à la fin du cycle et réduit les consommations électriques.	HPW 6/8, puissance absorbée 1,8 kW / rendement 4,5 kW	12986€
	136365	HP3	Hauteur 600 mm.	HPW 13/13 ALTA, puissance absorbée 2,5 kW / rendement 6,2 kW	14693€
	136356	HO 0003	Pompe de vidange monté en usine	Tous modèles HPW	702€
	136357	HO 0009	Roulettes montées	Tous modèles HPW	728€
	136358	HO 0010	Douchette extérieure montée sur le côté	HPW 6 / 8 / 13	606€
	136363	HO 0017	Isolation thermique et phonique (obligatoire si option RCC)	HPW 4	1153€
	136360	HO 0014		HPW 6	1241€
	136361	HO 0015		HPW 8	1373€
	136362	HO 0016		HPW 13	1630€

Vos produits d'entretien dédiés aux lave-batterie et lave-ustensile

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CONDITIONNEMENT	PRIX H.T.
134133	AL CLEANER HW	Détartrant liquide compatible avec l'aluminium	10L	86€
134130	RINSE ACID 20	Liquide de rinçage acide pour lave-vaisselle professionnel	4x5L	102€



Disponibilités Stocks en un coup d'œil sur eberhardt-pro.fr

Lavage-vaisselle à avancement automatique



 Une offre pour la laverie-vaisselle en gros débit



Hoonved s'est toujours fixé comme mission de développer des appareils innovants, robustes et fiables pour répondre aux nombreux besoins du marché.

La gamme avancement automatique complète plus que jamais la gamme laverie-vaisselle proposée par Hoonved pour les besoins en grosse capacité de lavage.

Disponible avec entrée latérale gauche (SX) ou droite (DX) selon modèle.



SX:
Entrée gauche -
Sortie droite



DX:
Entrée droite -
Sortie gauche



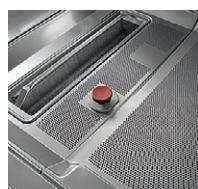
Bras de lavage en acier inox facilement extractibles.



Double système de fermeture des portes assurant la sécurité des utilisateurs.



Construction en acier inox AISI 304 avec portes double paroi pour une meilleure isolation. Cuves à angles arrondis, garantissant un nettoyage facile.



Filtres en acier inox facilement extractibles avec repères couleurs.



Avancement des paniers par guide central à cliquet permettant un parfait chargement des paniers.



Commandes électroniques avec affichage des températures, alarmes et sélection des vitesses.

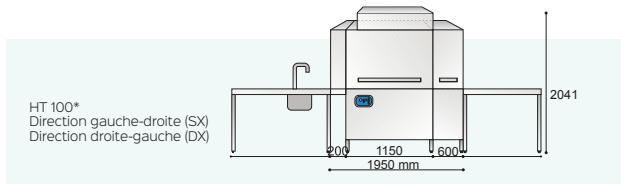
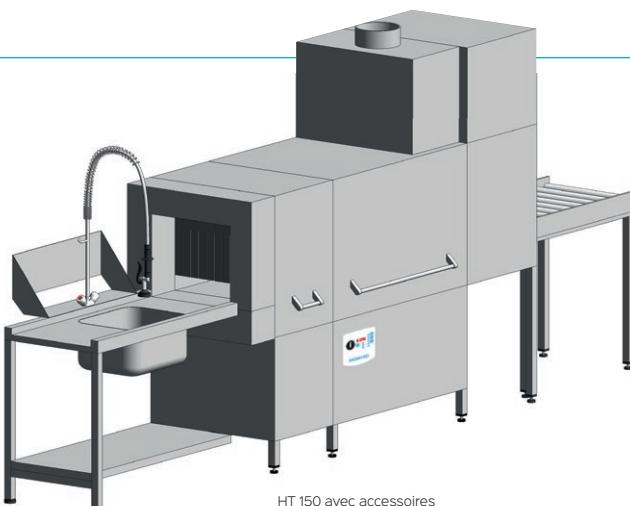
MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Un concept intégral

Les concepts Hoonved permettent de répondre à des besoins simples pour des productions pouvant aller jusqu'à 450 couverts.

Ils comprennent dans tous les cas :

- Un module de lavage / rinçage (HT100) ou un module prélavage
 - + module de lavage / rinçage (HT150)
- Les doseurs de produits de Lavage et de rinçage
- Un module de séchage avec récupérateur de chaleur



CONCEPT 100 : Module Lavage avec rinçage.

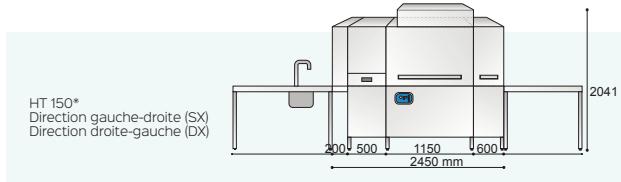
- 70/100 paniers/h - 1260/1800 assiettes/h avec portes double paroi.
- Dimensions (LxPxH) : 1950x800x2041 mm.
- Passage casier (LxH) : 500x430 mm.

CONCEPT 100 : Module Lavage avec rinçage

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISSEANCE POMPE DE LAVAGE (W)	PUISSEANCE CHAUFFAGE (kW)	PUISSEANCE SURCHAUFFEUR (kW)	PUISSEANCE DE SÉCHAGE (kW)	PRIX H.T.
137238	Concept 100 SX	Chauffage électrique	850	10	8	6	30550€
137237	Concept 100 DX						30550€

Pour un résultat optimal et une meilleure fiabilité et durabilité de la machine, la dureté de l'eau en alimentation doit être comprise entre 4 et 10°F.

FRAIS DE TRANSPORT en sus (tarif net) : 1000€



CONCEPT 150 : Module prélavage + Lavage avec rinçage.

- 100/150 paniers/h - 1800/2700 assiettes/h avec portes double paroi.
- Dimensions (LxPxH) : 2450x800x2041 mm
- Passage casier (LxH) : 500x430 mm.

CONCEPT 150 : Module prélavage + Lavage avec rinçage

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PUISSEANCE POMPE DE PRÉLAVAGE (W)	PUISSEANCE POMPE DE LAVAGE (W)	PUISSEANCE CHAUFFAGE (kW)	PUISSEANCE SURCHAUFFEUR (kW)	PUISSEANCE DE SÉCHAGE (kW)	PRIX H.T.
137239	Concept 150 SX	Chauffage électrique	850	850	10	12	6	40105€
137240	Concept 150 DX							40105€

Pour un résultat optimal et une meilleure fiabilité et durabilité de la machine, la dureté de l'eau en alimentation doit être comprise entre 4 et 10°F.

FRAIS DE TRANSPORT en sus (tarif net) : 1000€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
137236	TE12DX/ROB/TS/FDC	TABLE ENTRÉE DX de 1m20 avec robinetterie + table de sortie à rouleaux de 1m avec le contact fin de course	5610€
137235	TE12SX/ROB/TS/FDC	TABLE ENTRÉE SX de 1m20 avec robinetterie + table de sortie à rouleaux de 1m avec le contact fin de course	5610€



RC (récupérateur de chaleur)

Le système RC exploite la chaleur générée par la vapeur produite durant les cycles. Il optimise les consommations d'énergie pour chauffer l'eau de la machine et améliore le confort de travail : réduction de la température ambiante et de l'humidité. Permet l'alimentation de la machine en eau froide.



ACCESSOIRES

HOOVVED

Paniers universels (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	135459	520137	Panier carré universel hauteur 16 cm : - 35x35 cm (pour tous modèles 43)	113€
	25578	15421	- 40x40 cm (pour tous modèles 46-48)	118€
	25579	15524	- 45x45 cm (pour tous modèles 53)	128€
	28072	15525	- 50x50 cm (pour tous modèles 60)	155€
	26118	17645	Panier carré avec insert pour verres inclinés : - 40x40 cm (pour tous modèles 46-48) dont modèle TL48BTO	220€
	26037	17646	- 45x45 cm (pour tous modèles 53)	223€
	131411	39096	- 50x50 cm (pour modèle 60 dont modèle TL60BTO)	235€

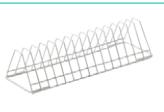
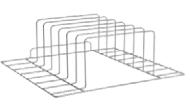
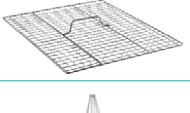
Paniers assiettes (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	25586	15545	Panier carré pour assiettes : - 45x45 cm (pour tous modèles 53) - 14 assiettes	135€
	26120	15541	- 50x50 cm (pour tous modèles C60) - 18 assiettes	150€
	26122	15582	- 50x50 cm (pour modèles CAP 7/10/12 - TLC100) - 20 assiettes	163€
	133640	520632	- 50x60 cm (pour modèles C68 - C78 - C90 - TLC150) - 26 assiettes	168€
	130168	660312	Casier 50x50 cm (pour modèles APE60 - TL60 - CE60 - CAP 7/10/12 - TLC100) : - 12 à 18 assiettes	120€
	124506	660721	Casier 50x60 cm, 26 assiettes (pour modèles C68 - C78 - C90 - TLC150)	170€
	29140	17379	Panier pour assiettes à pizza : - 50x50 cm (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100).	158€

Paniers lave-batterie (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	133701	530239	- pour HPW40 - 54x66 cm	543€
	137360	H35503	- pour HPW60 - 65x70 cm	596€
	137782	H530234	- pour HPW80 - 81x70 cm	834€
	137362	H35505	- pour HPW130 - 132x70 cm	851€

Paniers divers (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	125798	520621	Insert pour soucoupes : - 15 soucoupes - panier Ø 36 cm / 35x35 cm (pour tous modèles 43)	38€
	25589	15462	- 17 soucoupes - panier 40x40 cm (pour tous modèles 48)	40€
	25590	15463	- 20 soucoupes - panier 45x45 cm (pour tous modèles 53)	43€
	31308	37458	Insert inox avec séparations : - panier avec insert pour HPW40 - 48,4x58,5 cm	440€
	115442	37459	- pour C68E - C90E - C78 - TLC150	440€
	121264	35675	- pour HPW60 - 57x58 cm - pour HPW130 (2 pièces nécessaires)	448€
	109747	35676	- pour HPW80 - 69x80 cm	596€
	102379	34911	Grille-couvercle inox pour panier inox : HPW 80/130 - 69,4x64,4 cm	250€
	25591	18239	Cône pour poche pâtissière	93€

Paniers couverts (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	125801	660519	Godet à cuillères pour lave-verres : - 2 compartiments 13x5,5x10 cm	33€
	25584	15465	Godet à couverts : - 4 compartiments 12,8x15x11,3 cm	38€
	25585	25134	- 8 compartiments pour HPW 25,5x15x11,3 cm	48€

Casiers verres (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	135089	660505	Casier 50x50 cm pour 16 verres (pour tous modèles 60 - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 110 mm	140€
	135396	660510	- Hauteur 15 cm - ø maxi 110 mm	170€
	135464	660511	- Hauteur 20 cm - ø maxi 110 mm	213€
	135465	660512	- Hauteur 25 cm - ø maxi 110 mm	223€
	135466	660209	Casier 50x50 cm pour 25 verres (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 85 mm	150€
	134724	660210	- Hauteur 15 cm - ø maxi 85 mm	170€
	135467	660211	- Hauteur 20 cm - ø maxi 85 mm	213€
	135468	660212	- Hauteur 25 cm - ø maxi 85 mm	223€
	31790	660236	Casier 50x50 cm pour 25 verres inclinés (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 74 mm	223€
	134259	660237	- Hauteur 15 cm - ø maxi 74 mm	223€
	135469	660238	- Hauteur 20 cm - ø maxi 74 mm	250€
	135090	660213	Casier 50x50 cm pour 36 verres (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100) : - Hauteur 10 cm - ø maxi 74 mm	140€
	135470	660214	- Hauteur 15 cm - ø maxi 74 mm	180€
	135471	660215	- Hauteur 20 cm - ø maxi 74 mm	220€

Casiers universels (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	130216	660702	Casier 50x50 cm universel (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100) : - Hauteur 7,5 cm	118€
	135461	660217	- Hauteur 10 cm (1 cadre)	128€
	135462	660218	- Hauteur 15 cm (2 cadres)	165€
	135463	660219	- Hauteur 20 cm (3 cadres)	195€
	124566	660720	Casier 50x60 cm (pour tous modèles C68 - C78 - C90 - TLC150).	170€
	134258	660504	Casier couverts 50x50 cm (pour tous modèles 60 - CAP - TLC100)	133€

Optez pour une eau plus douce avec un adoucisseur

L'adoucisseur est un **accessoire pour le traitement des eaux dures**, indispensable pour éliminer les résidus de calcaire et magnésium qu'elles contiennent et garantir ainsi d'excellents résultats de lavage.

Nos adoucisseurs traitent l'eau sur la base de la consommation réelle du lave-vaisselle. On obtient ainsi d'importantes économies sur le coût d'exploitation grâce à la réduction de la consommation d'énergie et de détergent.

Quel que soit le niveau de calcaire, il est fortement conseillé d'installer un **adoucisseur interne ou externe**, et cela est impératif en amont d'un osmoseur afin de ne pas endommager les membranes de l'appareil. Avec de l'eau adoucie, les membranes ont une durée de vie plus longue.

**Dureté en °Th Français**

+31°thF	TRÈS DURE	Utiliser un adoucisseur
16 > 30°thF	DURE	Utiliser un adoucisseur
11 > 15°thF	MODÉRÉMENT DURE	Adoucisseur recommandé
4 > 10°thF	DURETÉ OPTIMALE	Aucun adoucisseur requis
0 > 3°thF	EXTRÉMEMENT ADOUCIE	Se référer aux produits



Consommation d'énergie réduite



Consommation de détergent maîtrisée



Excellents résultats de lavage

Comment choisir votre adoucisseur ?

MODÈLES	COMPATIBILITÉ ⁽¹⁾		
	< 50 cycles/jour	50 < 100 cycles/jour	> 100 cycles/jour
APE/TL/CE/HSP	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8
HSP550 - CAP - TLC - C68/78/90 - HPW40/60/80	ADSAUTO 5	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8
HPW130	ADSAUTO 8	ADSAUTO 8	ADSAUTO 12
Convoyeur	ADSAUTO 12	ADSAUTO 12	ADSAUTO 12

⁽¹⁾ Données à partir d'une eau de 35°thF apportée à 7°thF.

Lave-vaisselle encastrables

DW



Le lavage professionnel encastrable sur 2 niveaux
en paniers flexibles ou casiers



DW CBI 331.S



Hôtel



Office
d'hôpital



Secteur
public



Spa & Centre
de Bien-être



Gîte, camping
Chambre
d'hôte



Petite
collectivité
(crèche,
EHPAD...)



Adaptés à une utilisation
dans un cadre professionnel.

INFORMATIONS PRODUITS

LAVE-VAISSELLE ENCASTRABLES À USAGE INTENSIF

- Porte entièrement en acier.
- 9 programmes à partir de 20 minutes et programmes de désinfection (rinçage final à 85 degrés) à 45 minutes.
- Afficheur frontal pour les informations d'état (temps / température).
- Adoucisseur intégré.
- Faible niveau sonore, 44 dB, et consommations d'énergie réduites.
- Triple bras de lavage.
- Alimentation eau froide et eau chaude.

- Aménagement intérieur complet :
 - panier supérieur avec deux étagères et possibilité de charger jusqu'à cinq lignes de verres,
 - panier inférieur doté de rangées de goupilles arrière pliables / divisibles.
- Éclairage LED de la zone de travail à l'ouverture.
- Départ différé.
- Pompe de lavage à vitesse variable sur le modèle DWC5926.

LAVE-VAISSELLE À SUPPORTS CASIER

- Conçu pour une parfaite adaptation à la petite restauration.
- Doté de deux supports en acier inoxydable, pour casiers universels 500x500 (non fournis).
- Support supérieur réglable en hauteur.
- Adoucisseur intégré.
- 12 programmes avec des cycles de lavage à partir de 5 minutes.
- Casiers ou paniers disponibles en accessoires (p. 288-289).

LES PLUS QUI FONT LA DIFFÉRENCE



Le TURBO séchage par ventilateur

Le ventilateur exclusif ASKO permet d'obtenir une vaisselle totalement sèche en fin de cycle.

Après le rinçage final, l'air extérieur est aspiré par le ventilateur pour condenser l'air humide, dont les condensats retournent dans la cuve.

Option activable ou non selon les cycles choisis et la durée de cycle souhaitée.



Dosage de liquide détergent et produit de rinçage

Les lave-vaisselle DW sont dotés de connexions pour l'injection de produits situées à l'arrière de l'appareil (bouchées à la livraison). En attente, elles permettent un raccordement aisément des systèmes de dosage automatique.

Des connexions électriques sont présentes à l'intérieur du capot arrière en 230 V, pour brancher les signaux de déclenchement lors du lavage principal et du rinçage final, avec un temps de signal réglable de 1 à 60 secondes.



DWCBI331.W



DWCBI331.S



DWC5926.W

Lave-vaisselle encastrables à usage intensif - DWCB

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FAÇADE	NOMBRE DE PROGRAMMES	NB CYCLES PRÉCONISÉS	PUISSEANCE (kW)	TENSION / AMP	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T
NEW 137789	DWCBI331.W	blanc epoxy	9	10 / jour	3,15	230 V (mono) / 16A	600x560x820	2178€
NEW 137790	DWCBI331.S	acier inox	9	10 / jour	3,15	230 V (mono) / 16A	600x560x820	2333€
NEW 137791	DWC5926.W	blanc epoxy	16	10 / jour	6	400 V (tri+N) / 10A	596x577x821	4034€

Double traitement sur casiers standards

Adapté à recevoir 2 casiers 500x500, sur glissière en inox, avec bras de lavage indépendant alimenté en eau chaude et eau froide, le DWCF5 propose un cycle rapide de 5 minutes. Combinée à ses nombreux atouts, son alimentation 400 V lui offre la puissance nécessaire pour répondre aux besoins des professionnels du CHR.



Lave-vaisselle à supports casier - DWCF5

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	FAÇADE	NOMBRE DE PROGRAMMES	NB CYCLES PRÉCONISÉS	PUISSEANCE (kW)	TENSION / AMP	SÉCHAGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T
NEW 137792	DWCF5936.S	acier inox	12	30 / jour	6	400 V (tri+N) / 10A	Par condensation	600x596x861	4540€

Accessoires en p.288-289.



Buanderie et chariots

Une large gamme qui répond à toutes vos attentes quel que soit votre secteur d'activité !



Lavage-séchage industriel

p.296-297

W / D

 SCHULTHESS

p.298

WMI / TRI

p.299

Solution connectée



Finition

p.306

Générateurs MINI et Table TIPI S

 Oriane

p.307

Table de repassage autonome 388

p.307-308

Tables de repassage 398 / 1980

p.308

Tables de repassage à froid 399

p.309

Mannequins de repassage QAD / SR 3000



Chariots

p.312-314

 Oriane



La référence de la fiabilité et de l'innovation Suisse pour les lave-linge et séche-linge professionnels et industriels



PRIX EN BAISSE
sur l'ensemble des accessoires



L'alliance parfaite entre design et performance pour la buanderie professionnelle



L'équipement pour l'entretien du textile par Eberhardt



Ensembles de lavage-séchage professionnels

p.300-301

WS / DS

SCHULTHESS

p.302-303

WMC / TDC

ASKO PROFESSIONAL

p.304

Solutions monnayeurs jetons

Ariane



p.309

Presses col et poignets BL CLP

p.310

Combinés manteaux/vestes/pantalons 1124 / 1100

p.310

Presses de repassage BL CO

p.310-311

Cabine, table de détachage et table de pré-brossage EC 77 / EC 76 A / EC 75-1

p.311

Générateurs de vapeur IGOS



Disponibilité Stocks en un coup d'œil !



Rendez-vous sur eberhardt-pro.fr pour vérifier la disponibilité d'un produit.

Bien choisir son lave-linge et son sèche-linge, en fonction de ses besoins

Lave-linge industriels

Les lave-linge à cuve suspendue sont robustes, performants et garantissent de nombreuses années de service pour les laveries et blanchisseries industrielles. Ces lave-linge permettent un super essorage pour optimiser la productivité.



RÉFÉRENCE	W65 à W160	WMI220 à WMI300
Capacité (kg) / Volume tambour (L)	6,5 à 16 / 65 à 160	22 à 30 / 220 à 300
Garantie cycles	12 cycles/J - 9000 cycles	12 cycles/J - 9000 cycles
Facteur G	416 à 419	447 à 403
Vidange	Vanne ou pompe	Vanne
Type de cuve	Cuve suspendue	Cuve suspendue
Carrosserie	Gris mat	Inox
En complément séchage	D220/D325	TRI9950/TRI9750

À retrouver :

P.296

P.298

Lave-linge professionnels

Les lave-linge professionnels doivent se substituer aux lave-linge "ménagers" lors d'un usage intensif. À la fois puissants et fiables, ils ont été conçus pour devenir des éléments clés des buanderies intégrées et des laveries libre-service. Ils permettent de diminuer les charges d'exploitation grâce à une faible consommation d'eau.



ASKO
PROFESSIONAL



ASKO
PROFESSIONAL



SCHULTHESS
PROFESSIONAL



SCHULTHESS
PROFESSIONAL

RÉFÉRENCE	WMC6743	WMC8944	WS 660	WS(I) 970
Capacité / Volume tambour	6,5 / 60	9 / 80	7 / 60	8 / 70
Garantie cycles	4 cycles/J - 2000 cycles	4 cycles/J - 2000 cycles	4 cycles/J - 3000 cycles	8 cycles/J - 6000 cycles
Vidange	Pompe ou vanne	Pompe ou vanne	Pompe	Pompe ou Vanne
Prédisposition pompes	✓	✓	✗	✓ WS970D-G
Kit pour montage en colonne lavage / séchage	✓	✓	✓	✓
Carrosserie	Titanium ou inox (inox modèle 60hz)	Titanium	Epoxy gris	Epoxy gris / Inox
Version monétique	✓	✓	✓	✓
En complément séchage	TDC17	TDC1485	DS660	DS(I)970

À retrouver :

P. 302

P. 302

P. 300

P.300

Sèche-linge industriels

Les sèche-linge industriels fournissent des résultats professionnels tout en économisant de l'énergie grâce à un flux d'air chaud qui traverse le tambour de l'arrière vers l'avant. Nos séchoirs disposent de grands volumes de brassage du linge et des charnières de portes robustes pour résister à une utilisation répétée.



RÉFÉRENCE	D200 / D325	TRI9550 / TRI9750
Capacité / Volume tambour	10 - 16 / 200 - 325	25 - 35 / 508 - 690
Type d'extraction	Évacuation	Évacuation
Garantie cycles	12 cycles/J - 9000H	12 cycles/J - 9000H
Sonde d'humidité résiduelle	✓	✓
Montage en colonne	✗	✗
Type de tambour	Inox	Inox
En complément lavage	W65 à W160	WMI220 à WMI300
À retrouver :	P.297	P.298

Sèche-linge professionnels

Les sèche-linge professionnels prennent soin du linge tout en offrant une utilisation simple et intuitive et des programmes spéciaux. Ils doivent se substituer aux sèche-linge "ménagers" lors d'un usage intensif et professionnel.



3 types de sèche-linge existent :

Condenseur : le sèche-linge à condensation utilise une résistance et fonctionne en circuit fermé. La vapeur est refroidie, puis transformée en eau, les condensats sont ensuite évacués via une pompe de vidange.

Évacuation : le sèche-linge fonctionne grâce à une résistance chauffante. Il va rejeter de l'air chaud, saturé en humidité, cet air doit être obligatoirement évacué à l'extérieur et nécessite donc la présence d'une gaine d'évacuation (l'installation doit répondre à des normes strictes).

Pompe à chaleur : le fonctionnement repose sur la récupération de la chaleur issue de la condensation. Cette énergie thermique est ensuite transférée vers le tambour afin de sécher le linge.



RÉFÉRENCE	TDC17	TDC14	DS 660	DS(I) 970
Capacité / Volume tambour	6,5 / 117	8 / 145	7 / 118	8 / 153
Type d'extraction	Évacuation / Condenseur / Pompe à chaleur	Évacuation / Pompe à chaleur	Condenseur	Évacuation / Condenseur / Pompe à chaleur
Garantie cycles	4 cycles/J - 2000H	4 cycles/J - 2000H	4 cycles/J - 3000H	8 cycles/J - 6000H
Sonde d'humidité résiduelle	✓	✓	✓	✓
Kit pour montage en colonne lavage / séchage	✓	✓	✓	✓
Type de tambour	Inox	Inox	Inox	Inox
Version monétique	✓	✓	✓	✓
En complément lavage	WMC6743	WMC8944	WS 660	WS(I) 970
À retrouver :	P.303	P.303	P.301	P.301



Ouverture large du tambour pour plus de confort d'usage.



Smart Water System

Économie et écologie grâce à de faibles consommations d'eau et d'énergie.



W65/80/100 = 696 mm
W130/160 = 790 mm



Programmateur Sensitif à écran 4.3 pouces, fonctionnement intuitif et multilingues.

Une glissière vient recouvrir l'espace entre la cuve et la porte. Elle permet ainsi de sortir le linge confortablement et sans difficulté.



- Lave linge super essorage à cuve suspendue, de conception compacte et étroite pour faciliter l'accès dans les espaces exigus.
- Grand hublot jusqu'à 450 mm pour faciliter le chargement / déchargement.
- Programmateur Expert : 20 programmes de lavage standards et 24 programmes librement paramétrables.**
- Construction robuste pour une production de 12 cycles / jour.
- Tambour et cuve inox.
- 2 électrovannes eau froide / eau chaude.
- Bac à lessive 4 compartiments (prélavage, lavage lessive poudre, lavage lessive liquide et adoucissant).
- Départ différé.
- Alimentation électrique 400V tri+N.

Caractéristiques spécifiques aux versions EXPERT+ :

Les lave-linge W E+/RDL bénéficient des caractéristiques de la gamme W mais intègrent de série :

- Platine de raccordement 8 pompes produits lessiviels.
- Kit port USB en façade.
- Programmateur EXPERT+ :
 - Programmes de lavage avec impulsions de dosage préprogrammées.
 - Proficlean : des programmes adaptés à vos métiers.
 - Wetclean : un procédé proche du nettoyage à l'eau en pressing pour les textiles délicats.
 - Fonction «Favoris» qui garde en mémoire les programmes les plus utilisés.
 - Programmes de désinfection.

Lave-linge industriels - W

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/9	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIAM. HUBLOT (mm)	VIDANGE	COMPATIBILITÉ (CHARIOTS)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135570	W65P	7	6,5	65	9	416	1200	355	Pompe	BA20 / 680	696x820x1210	7340€
135571	W65	7	6,5	65	9	416	1200	355	Vanne Ø50 mm	BA20 / 680	696x820x1210	7653€
135572	W80P	9	8	80	9	416	1200	355	Pompe	BA20 / 680	696x820x1210	8500€
135573	W80	9	8	80	9	416	1200	355	Vanne Ø50 mm	BA20 / 680	696x820x1210	8835€
135574	W100P	11	10	100	9	416	1200	355	Pompe	BA20 / 680	696x915x1210	10113€
135575	W100	11	10	100	9	416	1200	355	Vanne Ø50 mm	BA20 / 680	696x915x1210	10413€
135576	W130	14	13	130	14,5	419	1100	450	Vanne Ø75 mm	BA20 / 680	790x935x1360	13878€
135577	W160	18	16	160	17,6	419	1100	450	Vanne Ø75 mm	BA20 / 680	790x1035x1360	16104€

Lave-linge industriels - W EXPERT+ prédisposés au dosage détergent liquide

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/9	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	Ø HUBLOT (mm)	Ø VIDANGE VANNE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
136627	W65E+/RDL	7	6,5	65	9	416	1200	355	50	696x820x1210	8869€
136628	W80E+/RDL	9	8	80	9	416	1200	355	50	696x820x1210	10051€
136606	W100E+/RDL	11	10	100	9	416	1200	355	50	696x915x1210	11629€
136607	W130E+/RDL	14	13	130	14,5	419	1100	450	75	790x935x1360	15094€
136608	W160E+/RDL	18	16	160	17,6	419	1100	450	75	790x1035x1360	17320€

RDL = Raccordement Doseur Liquide

Accessoires

(les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
135700	51107	Socle de réhausse pour W65/80 hauteur 330 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	716€
135701	51163	Socle de réhausse pour W100 hauteur 330 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	789€
135702	51166	Socle de réhausse pour W130 hauteur 330 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	809€
135703	51169	Socle de réhausse pour W160 hauteur 330 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	836€
135706	51101	Kit raccordement 8 produits lessiviels	552€
135707	51102	Kit port USB à commander avec le kit raccordement 8 produits lessiviels pour programmer la machine via clé USB en façade	225€

Options

(les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136403	SU0002	Socle spécial MOP avec tiroir filtre à peluches W65 hauteur 370 mm uniquement modèle avec vanne	1707€
136404	SU0003	Socle spécial MOP avec tiroir filtre à peluches W80 hauteur 370 mm uniquement modèle avec vanne	1707€
136405	SU0004	Socle spécial MOP avec tiroir filtre à peluches W100 hauteur 370 mm uniquement modèle avec vanne	1712€
136406	SU0005	Socle spécial MOP avec tiroir filtre à peluches W130 hauteur 410 mm uniquement modèle avec vanne	1721€
136407	SU0006	Socle spécial MOP avec tiroir filtre à peluches W160 hauteur 410 mm uniquement modèle avec vanne	1762€



Smart Sensor System

Consommations d'énergie maîtrisées avec la mesure précise de l'humidité résiduelle.



Smart Dry

Récupération optimisée de la chaleur perdue pour toujours plus d'économies d'énergie.



D325



Ouverture large du tambour pour plus de confort d'usage.



Tiroir pour filtre à peluches ergonomique pour simplifier l'entretien quotidien.



- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Tambour inox.
- Grand hublot de 580 mm pour un chargement / déchargement facilité.
- Flux d'air axial et radial.
- Très faible niveau sonore (65 dB).

- Entraînement direct sans courroie.
- Démarrage en différé.
- **Programmateur Expert :**
18 programmes de séchage standards et 24 langues.
- Mesure précise de l'humidité résiduelle.

- Porte réversible.
- **Tiroir pour filtre à peluches.**
- Récupération optimisée de la chaleur perdue.
- Alimentation électrique 400V tri+N.

Sèche-linge industriels - D

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES / JOUR	CHAUFFAGE ELEC.(kW)	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION (mm)	DIAM. HUBLOT (mm)	DIMENSIONS LXPXH (mm)	PRIX H.T.
135578	D200	10	8	200	12 cycles/J	14,4	200	580	790x900x1350	6563€
135579	D325	16	13	325	12 cycles/J	20,6	200	580	790x1200x1350	8399€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
135704	51153	Socle de réhausse pour D200 hauteur 320 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	779€
135705	51156	Socle de réhausse pour D325 hauteur 320 mm (recommandé pour une bonne ergonomie de travail)	799€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136408	SU0007	Programmateur Expert+ D200	439€
136409	SU0008	Programmateur Expert+ D325	424€
136410	SU0009	Serrure pour filtre à peluches	265€





WMI 220



- Évacuation par vanne de vidange.
- Tambour en acier inoxydable microperforé.
- 4 électrovannes eau froide / eau chaude.
- Bac à lessive 5 compartiments.
- Pour le raccordement de 8 doseurs de produits lessiviels, l'ajout d'une carte relais (code SAV 50877) est nécessaire



Programmateur simplifié à touches et pictogrammes



Entretien réduit à son strict minimum. Le compartiment à lessive en acier inoxydable est autonettoyant.

Lave-linge industriels - WMI

CODE ARTICLE	RÉF.	CAPACITÉ (kg) 1/9	CAPACITÉ (kg) 1/10	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	FACTEUR G	ESSORAGE (tr/min)	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAM. VIDANGE (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135580	WMI 220	24	22	220	12 cycles/j	25,5	447	1000	450	75	1078x905x1572	24500€
135581	WMI 300	33	30	300	12 cycles/j	31,1	403	950	450	75	1078x1065x1572	28911€

SÉCHOIRS INDUSTRIELS - TRI



TRI 9550



- Séchoirs à évacuation.
- Rotation alternée.
- Tambour inox.
- Démarrage différé jusqu'à 100h à l'avance.
- Programmateur avec microprocesseur : 24 programmes de séchage standards, 10 programmes WetClean.**



Programmes professionnels adaptés.



Récupération intégrée de la chaleur

Sèche-linge industriels - TRI

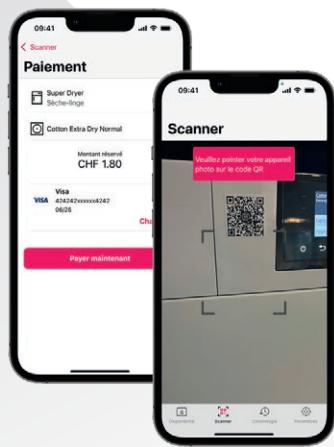
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 1/20	CAPACITÉ (kg) 1/25	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	DIAM. HUBLOT (mm)	DIAMÈTRE D'ÉVACUATION (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135582	TRI 9550	25	20	508	12 cycles/j	28,8	530	200	1150x888x1793	10367€
135583	TRI 9750	35	28	690	12 cycles/j	38,40	530	200	1150x1088x1793	11451€



washMaster

Solution connectée

Optez pour le nouveau mode de paiement sans contact pour vos machines en libre-service*



La solution pour répondre aux nouvelles habitudes des usagers

- Application accessible à tous, sur les plateformes Apple et Android.
- Géolocalisation des machines à proximité.
- Visualisation des machines disponibles.
- Réservation d'un créneau personnel.
- Paiement sans contact sécurisé instantané sans porte-monnaie prépayé.
- Information en temps réel de l'avancée du programme.
- Notification en fin de cycle.

*Sous réserve de la disponibilité d'un réseau wifi.

Garder le contrôle à distance de votre parc machine*

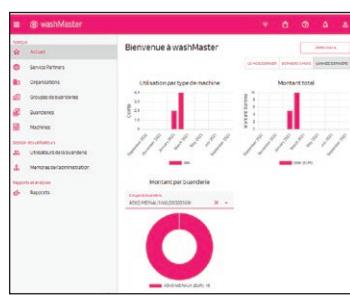
La plateforme intelligente pour le suivi connecté de votre installation

Avec le back-office de l'application washMaster de Schulthess, vous disposez d'un système efficace pour la gestion et le reporting des activités*.

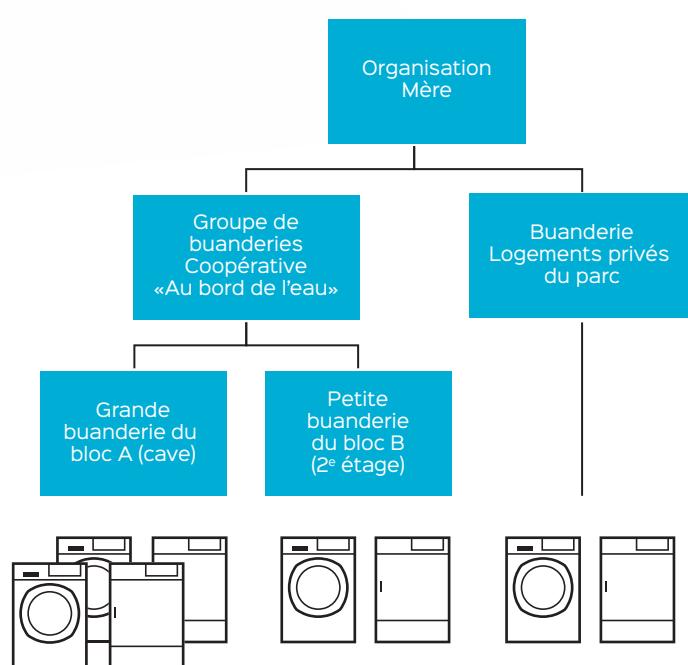
En outre, vous gardez à tout moment la vue d'ensemble de vos appareils et de leur utilisation.

Le système washMaster est compatible avec l'ensemble des lave-linge et sèche-linge Schulthess.

*sous réserve de la disponibilité d'un réseau wifi.



Exemple de gestion d'un parc de machines



washMaster

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136869	51076	Kit connectivité washmaster pour rendre votre machine compatible (prévoir 1 kit par appareil)	459€



ENSEMBLES DE LAVAGE-SÉCHAGE PROFESSIONNELS 7 KG ET 8KG



SCHULTHESS



Programmateur SmartControl.



5 programmes Hygiène+ disponibles sur toute la gamme.



WS 970-G



Adaptés à une utilisation dans un cadre professionnel.



Socle spécial MOP avec tiroir intégré et filtre à peluches, à associer aux 9 programmes serpillières, fonctionne uniquement avec les modèles WS(I) 970V-G.



- Alimentation eau froide pour WS 660.
- Alimentation eau froide et eau chaude pour WS 970 et WSI 970.
- Hublot Ø 340 mm.
- Tambour inox avec éclairage LED.
- Facteur G 614.

- SmartControl : programme tactile, 6 programmes standards 20° / 30° / 40° / 60° / 70° / 90°C + fonctions supplémentaires et 5 programmes Hygiène+ : des programmes à 60°C pendant 30 minutes minimum pendant la phase de lavage.**

- Bac à lessive 3 compartiments (pré-lavage / lavage / adoucissant).
- Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site.
- Kit d'inversion de porte pour lave-linge (ouverture à gauche) à commander au SAV.

Lave-linge 7 KG - WS 660 EPOXY GRIS MAT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137019	WS 660-G	7	60	4/jour	1500	4,6 / 2,3	Pompe	600x660x850	3380€

Lave-linge 8 KG - WS 970 TOP, FAÇADE ET CÔTÉS GRIS MAT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137016	WS 970-G	8	70	8/jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	4623€
137018	WS 970V-G	8	70	8/jour	1600	4,6 / 2,3	Vanne	630x700x900	4717€

Lave-linge 8 KG - WSI 970 FAÇADE INOX / TOP ET CÔTÉS GRIS MAT

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137020	WSI 970-G	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	4796€
137021	WSI 970V-G	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Vanne	630x700x900	4897€

Lave-linge 8 KG - WS 970 D TOP, FAÇADE ET CÔTÉS GRIS MAT

PRÉ-ÉQUIPÉ POUR RACCORDEMENT PRODUITS LESSIVIELS

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	VIDANGE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137017	WS 970D-G	8	70	8 / jour	1600	4,6 / 2,3	Pompe	630x700x900	5376€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
137028	50549	Socle gris mat hauteur 305 mm pour lave-linge WS 970 et WSI 970	519€
111007	50541	Socle inox hauteur 305 mm pour lave-linge WS 970 et WSI 970	584€
133956	51009	Socle spécial MOP en acier chromé avec tiroir intégré et filtre à peluches (h=400 mm) pour modèles WS(I) 970V-2	1932€
137029	51367	Kit de superposition pour montage en colonne du DS 660 sur le lave-linge	270€
137030	51370	Kit de superposition gris mat pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 EV/CO et DS 970 EV/CO sur le lave-linge WS 970 / WSI 970	285€
137031	51369	Kit de superposition gris mat pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 PC pompe à chaleur sur le lave-linge WS 970 / WSI 970	295€
130357	KIT/M.JET/WS660-970	Kit monnaie jetons bâlier pour lave-linge (20 jetons inclus)	697€
130219	T278R24	Lot de 50 jetons bâlier pour monnaie lave-linge	58€



DS 970CO-G



WS 970-G + DS 970CO-G présentés en colonne avec kit de superposition



Adaptés à une utilisation dans un cadre professionnel.



Programmateur SmartControl.



- Sèche-linge à condensation d'air, à évacuation ou pompe à chaleur suivant modèles.
- Hublot Ø 360 mm.
- Tambour inox avec éclairage LED.

- **SmartControl : programmeur tactile, programmes standards + fonctions supplémentaires.**
- **Mesure électronique de l'humidité du linge.**

- Évacuation sur l'arrière, la gauche ou la droite pour DS/DSI 970 EV.
- Vidange des eaux de condensation par pompe pour DS/DSI CO et PC.
- Raccordement électrique 400 V (tri+N) commutable en 230 V (mono) sur site.

Sèche-linge 7 KG - DS 660 EPOXY GRIS MAT VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137612	DS 660-G	7	118	4/jour	2,8 / 2,1	Condensation	595x630x850	2608€

Sèche-linge 8 KG - DS 970 TOP, FAÇADE ET CÔTÉS GRIS MAT VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137023	DS 970EV-G	8	153	8/jour	5,9 / 2,2	Évacuation	630x800x900	3191€
137024	DS 970CO-G	8	153	8/jour	5,1 / 2,3	Condensation	630x840x900	3920€
137025	DS 970PC-G	8	153	8/jour	3,4 / 3,4	Pompe à chaleur	630x840x900	7589€

Sèche-linge 8 KG - DSI 970 FAÇADE INOX / TOP ET CÔTÉS GRIS MAT VENTILATION AXIALE

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE (kW) 400 V (tri+N) / 230 V (mono)	TYPE	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
137026	DSI 970EV-G	8	153	8/jour	5,9 / 2,2	Évacuation	630x800x900	3302€
137027	DSI 970CO-G	8	153	8/jour	5,1 / 2,3	Condensation	630x840x900	3954€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
137032	50548	Socle gris mat hauteur 305 mm pour sèche-linge DS 970 et DSI 970	519€
111008	50542	Socle inox hauteur 305 mm pour sèche-linge DS 970 et DSI 970	584€
137029	51367	Kit de superposition pour montage en colonne du DS 660 sur le lave-linge	270€
137030	51370	Kit de superposition gris mat pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 EV/CO et DSI 970 EV/CO sur le lave-linge WS 970	285€
137031	51369	Kit de superposition gris mat pour montage en colonne du sèche-linge DS 970 PC pompe à chaleur sur le lave-linge WS 970	295€
130360	KIT/M.JET/ DS660-970	Kit monnaie jetons à fente pour sèche-linge (20 jetons inclus)	697€
130220	T262SS	Lot de 50 jetons à fentes pour monnaie sèche-linge	58€



LAVE-LINGE PROFESSIONNELS 6,5 KG ET 9 KG WMC

ASKO
PROFESSIONAL



WMC6743PB.T



Adaptés à une utilisation dans un cadre professionnel.



Programmateur flexible. Écran TFT EasyControl™ facile à utiliser et intuitif.



- Carrosserie couleur titanium (sauf modèle 60 Hz en acier inox).
- Cuve inox.
- Ouverture de porte à 180°.
- Pompe ou vanne de vidange selon modèle.
- Raccordement jusqu'à 6 produits lessiviels par ajout d'une carte relais en accessoire.
- Hublot fixé directement sur cuve, sans joint caoutchouc (absence de manchette).

- Bac à lessive 3 compartiments (prélavage / lavage / adoucissant).
- Alimentation eau froide / eau chaude.
- Hublot Ø310 mm.
- Essorage jusqu'à 1400 tr/min, facteur G 530.
- Programmateur avec écran TFT EasyControl™ couleur facile à lire : 25 ou 26 programmes standards (selon modèle) et 10 programmes librement paramétrables.**

- Prédisposés au raccordement d'un dispositif de paiement centrale de paiement ou monnayeur électronique (disponible en accessoire).
- Programmes MOP (serpillières, microfibres).**
- Disponibles en carrosserie inox, alimentation 230 V mono - 60 Hz, conçu pour la marine.
- Conformes à la directive machines 2006/42/CE.

Lave-linge professionnels - WMC TITANIUM

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 19	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	VIDANGE	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135655	WMC6743PB.T	6,5	60	4 cycles/J	1400	3/2	pompe	400 V commutable 230 V (mono)	595x591x850	2836€
135656	WMC6743VB.T	6,5	60	4 cycles/J	1400	3/2	vanne	400 V commutable 230 V (mono)	595x591x850	2836€
135657	WMC8944PB.T	9	80	4 cycles/J	1400	4,4/2,2	pompe	400 V commutable 230 V (mono)	595x706x850	3280€
135658	WMC8944VB.T	9	80	4 cycles/J	1400	4,4/2,2	vanne	400 V commutable 230 V (mono)	595x706x850	3280€

Lave-linge professionnel - WMC - 60 Hz INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg) 19	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES PRÉCONISÉS	ESSORAGE (tr/min)	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	VIDANGE	ALIMENTATION	DIMENSIONS LxPxH (mm)	PRIX H.T.
134445	WMC6743PF.S	6,5	60	4 cycles/J	1400	3	pompe	230 V (mono) 60 Hz	595x591x850	3148€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	135750	HPL530SPRO	Socle de réhausse 300 mm en inox pour lave-linge / sèche-linge 6,5 kg	346€
	135751	HPL830SPRO	Socle de réhausse 300 mm en inox pour lave-linge / sèche-linge 9 kg	414€
	137365	KIT/M.JET LL	Kit monnayeur jetons bâlier pour lave-linge (20 jetons inclus)	835€
	130219	T278R24	Lot de 50 jetons bâlier pour monnayeur lave-linge	58€
	135752	WMEADBS	Carte relais pour connexion d'un dispositif externe de dosage produits lessiviels liquide	122€

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS 6,5 KG ET 8 KG TDC

ASKO
PROFESSIONAL



TDC1773V.T



Adaptés à une utilisation dans un cadre professionnel.



Entretien quotidien facilité.



- Carrosserie couleur titanium (sauf modèle 60 Hz en acier inox).
- Tambour en inox.
- Rotation alternée.
- Version évacuation, condenseur ou pompe à chaleur (selon modèle).
- Ouverture de porte à 180°.
- Hublot Ø340 mm.

- Ouverture porte réversible.
- Programmateur avec écran TFT EasyControl™ : 17 programmes et 12 programmes sur modèles pompe à chaleur.**
- Prédisposés au raccordement d'un dispositif de paiement centrale de paiement ou monnaie électronique (disponible en accessoire).

- Capteur d'humidité automatique Sensi Dry™.**
- Kit de superposition fourni avec le sèche-linge pour montage en colonne.
- Conformes à la directive machines 2006/42/CE.

Sèche-linge professionnels - TDC TITANIUM

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	TYPE	ALIMENTATION	DIMENSION LxPxH (mm)	PRIX H.T.
135659	TDC1773V.T	6,5	117	4 cycles/J	3	Évacuation	230 V (mono)	595x654x850	1900€
135660	TDC1772CB.T	6,5	117	4 cycles/J	2,5	Condensation	230 V (mono)	595x654x850	2100€
135661	TDC1771H.T	6,5	117	4 cycles/J	0,9	Pompe à chaleur	230 V (mono)	595x654x850	2700€
135662	TDC1485VB.T	8	145	4 cycles/J	5 / 3	Évacuation	400 V commutable 230 V (mono)	595x769x850	2200€
135970	TDC1481H.T	8	145	4 cycles/J	0,9	Pompe à chaleur	230 V (mono)	595x769x850	3100€

Sèche-linge professionnel - TDC - 60 Hz INOX

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (kg)	VOLUME TAMBOUR (l)	NB CYCLES	CHAUFFAGE ELEC. (kW)	TYPE	ALIMENTATION	DIMENSION LxPxH (mm)	PRIX H.T.
134446	TDC1773VF.S	6,5	117	4 cycles/J	3	Évacuation	230 V (mono) 60 Hz	595x654x850	2311€

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

	CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
	135750	HPL530SPRO	Socle de réhausse en inox pour lave-linge / sèche-linge 6,5 kg 300 mm	346€
	135751	HPL830SPRO	Socle de réhausse en inox pour lave-linge/sèche-linge 8/9 kg 300 mm	414€
	137366	KIT/M.JET SL	Kit monnaie jetons à fente pour sèche-linge (20 jetons inclus)	835€
	130220	T262SS	Lot de 50 jetons à fentes pour monnaie sèche-linge	58€
	-	-	Kit de superposition fourni avec le sèche-linge pour montage en colonne	Sans Supplément



Solutions monnayeurs jetons pour ensembles de lavage-séchage



Une solution sécurisée pour une utilisation en libre-service grâce aux monnayeurs jetons.



Laveries résidentielles



Campings



Résidences universitaires

INFORMATIONS PRODUITS

- Monnayeurs jetons compatibles avec les gammes Schultheiss et Asko.**
- Coffret robuste en acier époxy noir.
- Fixation murale** uniquement.
- Paiement différencié** : jetons bâlier pour lave-linge et jetons à fentes pour sèche-linge.
- Bouton de remboursement ou d'annulation et fente de récupération du jeton.
- Équipé d'un réceptacle pour les jetons.
- Pour un **usage intérieur** à l'abri des intempéries.



Un système de paiement sécurisé

Les monnayeurs jetons existent en version lave-linge et sèche-linge avec un paiement différencié.

Simple et rapide d'installation.



Un set de 20 jetons est inclus dans chaque kit monnayeur jetons pour lave-linge ou sèche-linge.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
130357	KIT/M.JET/WS660-970	Kit monnayeur jetons bâlier pour lave-linge WS Schultheiss (20 jetons inclus)	697€
130360	KIT/M.JET/DS660-970	Kit monnayeur jetons à fente pour sèche-linge DS Schultheiss (20 jetons inclus)	697€
137365	KIT/M.JET ASKO LL	Kit monnayeur jetons bâlier pour lave-linge WMC ASKO (20 jetons inclus)	835€
137366	KIT/M.JET ASKO SL	Kit monnayeur jetons à fente pour sèche-linge TDC ASKO (20 jetons inclus)	835€
130219	T278R24	Lot de 50 jetons bâlier pour monnayeur lave-linge	58€
130220	T262SS	Lot de 50 jetons à fentes pour monnayeur sèche-linge	58€

Bien choisir sa table de repassage professionnelle

Des fonctionnalités disponibles selon l'usage et la finition souhaitée

L'ensemble des tables professionnelles de notre gamme sont dotées d'une aspiration intégrée au plateau qui permet de coller le vêtement et facilite le repassage. En fonction de son usage, on choisira une table aspirante / chauffante, aspirante / chauffante / soufflante ou une table à froid.



Tables aspirantes / chauffantes

Le plateau de repassage est réchauffé par une résistance ou par la vapeur. La température permet un défroissage plus rapide du linge et évite toute formation de condensation.

Tables aspirantes / chauffantes / soufflantes

La soufflerie permet un refroidissement du plateau pour créer un choc thermique avec le fer qui améliore la qualité du repassage.

Tables à froid aspirantes / soufflantes

La soufflerie au plateau est utilisée pour augmenter le rendement et traiter des vêtements auparavant traités sur d'autres matériels (mannequin, presse...).

MODÈLE	388 AI	398 AI	398 V	398 SAI	398 SV	399 AAI-2	399 AV-2	399 CAI-2	399 CV-2	1980 AI	1980 V
ADAPTÉ À	Retoucherie Collectivité Lycée Confection Particulier	Collectivité Maison de retraites / EHPAD Lycée Laverie Blanchisserie Confection Particulier	Maison de retraites / EHPAD Lycée / Formation pro Hôtel			Pressing Lycée / Formation pro				Collectivité Lycée / Formation pro Blanchisserie Confection Hôtellerie Restauration	
CHAUFFANTE	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
ASPIRANTE	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
SOUFFLANTE	✗	✗	✗	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗
CONFIGURATION	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à gauche	Pointe à droite	Pointe à droite	Pointe à droite	Pointe à droite	-	-
PLATEAU E (universel petite largeur)	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✗
PLATEAU C (universel grande largeur)	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗
PLATEAU A (pantalons)	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✗
PLATEAU RECTANGULAIRE	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
PRODUCTION VAPEUR	Chaudière sur réservoir de 20L	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure (préconisé TH7)	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure (préconisé TH7)	Réseau vapeur	Chaudière sur réseau d'eau dure	Réseau vapeur

À retrouver : P.307 P.307 P.307 P.307 P.307 P.308 P.308 P.308 P.308 P.308 P.308



GÉNÉRATEURS DE VAPEUR SEMI-PROFESSIONNELS

Ariane



- Chaudière Inox.
- Carrosserie blanche (mini 3/45) ou acier inoxydable (mini 6 AI).
- Fer à repasser vaporisant avec thermostat.

- Remplissage manuel.
- Mini 3/45 adaptables sur chariot TROL pour une utilisation avec la table à repasser TIPI S.
- Alimentation 230 V (mono).

Générateurs de vapeur semi-professionnels - MINI

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l)	VOLUME D'EAU (l)*	PUISSEANCE CHAUDIERE (W)	PUISSEANCE FER (W)	AUTONOMIE MOYENNE (h)	PRODUCTION VAPEUR (kg/h)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
121878	Mini 3	3,2	2,3	1300	800	2	1,7	260x360x280	8 / 7,5	391€
134907	Mini 45	5	3,8	1700	800	4	1,9	250x310x380	9 / 8	706€
126834	Mini 6 AI	5	3,8	1750	800	En continu (Sur réserve d'eau 8 litres)	1,9	245x530x900	21 / 19,5	1137€

*L'usage d'une eau douce ou déminéralisée est recommandé sur les mini 3 et mini 45. Pour la Mini 6, une eau d'un °ThF de 7 minimum à 20 maximum est demandée pour un bon fonctionnement. En cas d'utilisation d'une eau dure, un détartrage régulier sera nécessaire pour assurer un bon fonctionnement.

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
121885	TROL	Chariot support TROL pour support Mini 3 et Mini 45	108€

TABLE DE REPASSAGE SEMI-PROFESSIONNELLE

Ariane



- Table aspirante / chauffante / soufflante avec jeannette de repassage (non chauffante / non aspirante).
- Table compatible avec générateurs Mini 3 et 45 (avec chariot TROL) ou MINI 6 AI (sans chariot TROL).
- Hauteur du plateau 88 cm.

- Résistance de chauffe au plateau.
- Commande de l'aspiration et de la soufflerie par pédale.
- Modèle repliable.
- Alimentation 230 V (mono).

Table de repassage semi-professionnelle - TIPI S

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DIMENSIONS PLATEAU (LxP) (mm)	PUISSEANCE RÉSISTANCE PLATEAU (W)	PUISSEANCE VENTILATEUR (W)	DIMENSIONS POSITION TRAVAIL (LxPxH) (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
121887	TIPI S	1140x440/200	600	50	1200x540x910	20 / 19	712€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
121885	TROL	Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S	108€

TABLE DE REPASSAGE ECO

Ariane



- Table Eco aspirante / chauffante.
- Table compatible avec Mini 3 et 45 (support fourni) ou mini 6AI.
- Poste de travail pointe à gauche non réversible.
- Hauteur du plateau 90 cm.

- Pédale d'aspiration.
- Sans fer, sans chaudière, sans production de vapeur.
- Alimentation 230V (mono).

Table de repassage aspirante / chauffante - 350

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
134271	350ECO	800	130	1333x450x900	52/48	1319€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
135727	RRA2	Jeannette manche aspirante / chauffante (inversion sens non possible)	231€

TABLE AUTONOME

Ariane



388 AI
présentée avec accessoire



- Plateau universel "E" petite largeur en acier 120x40/25 cm.
- Poste de travail pointe à gauche.
- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.

- Chaudière Inox - répondant à la norme P.E.D. 97/23.
- Pompe à eau (550 W) à raccorder sur réservoir externe de 20 litres.
- Alimentation 230 V (mono).

Table de repassage aspirante / chauffante - 388

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
123342	388 AI	800	600	5,8	1,7	1100	1700x550x1900	130 / 110	4060€

Une eau d'un °ThF de 7 minimum à 20 maximum est demandée pour un bon fonctionnement sur les modèles A. En cas d'utilisation d'une eau dure, une purge quotidienne sera nécessaire pour assurer un bon fonctionnement.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
124689	RLLT4EF	Bras éclairage + Néon LED	556€
124687	RSUPEF	Suspente fer. Attention : le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124689)	98€
121898	RSF1/RA5	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	401€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136371	RO 0011	Pointe à droite + Double pédales + Repose fer pivotant	286€
136372	RO 0012	Fer gaucher (en remplacement du droitier) + Connexion pour l'utilisation de la suspente fer	Sans supplément

TABLES ASPIRANTES / CHAUFFANTES / SOUFFLANTES

Ariane



398 AI / 398 SAI
présentée avec accessoires



Équipement de série

- Plateau universel "E" petite largeur en acier 120x40/25 cm.
- Poste de travail pointe à gauche (réversible).
- Réglage en hauteur du plateau 88-105 cm.
- Pédale de commande d'aspiration (réversible).

Modèle AI / SAI

- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.
- Chaudière Inox répondant à la norme P.E.D. 97/23.
- Pompe à eau (370 W) à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Modèle vapeur V / SV

- Sans fer et sans chaudière.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 230 V (mono).

Tables de repassage aspirantes / chauffantes - 398

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
123166	398 AI	800	600	5,8	4	1100	1700x550x1900	130 / 110	4985€
121893	398 V	800	600	-	-	-	1700x550x1900	100 / 80	2518€

Tables de repassage aspirantes / chauffantes / soufflantes - 398 S

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION / SOUFFLERIE (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
123350	398 SAI	800	600 / 165	5,8	4	1100	1700x550x1900	130 / 110	5220€
121895	398 SV	800	600 / 165	-	-	-	1700x550x1900	100 / 80	3297€

Une eau d'un °ThF de 7 minimum à 20 maximum est demandée pour un bon fonctionnement sur les modèles A. En cas d'utilisation d'une eau dure, une purge quotidienne sera nécessaire pour assurer un bon fonctionnement.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
124689	RLLT4EF	Bras éclairage + Néon LED	556€
124687	RSUPEF	Suspente fer. Attention : le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124689)	98€
121898	RSF1/RA5	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	401€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136373	RO 0013	Alimentation 230 V (mono) pour 398 AI / 398 SAI	105€
136374	RO 0014	Groupe fer + Réservoir vapeur 0,33 L pour 398 V / 398 SV pour raccordement sur réseau vapeur	659€
136399	RO 0082	Double pédales pour utilisation de part et d'autre de la table	286€
136375	RO 0015	2 ^{ème} fer avec électrovanne (raccordement sur la prédisposition 2 ^{ème} fer)	417€
136372	RO 0012	Fer gaucher (en remplacement du droitier) + Connexion pour l'utilisation de la suspente fer	Sans supplément
136376	RO 0017	Pistolet vapeur (non compatible en cumulé avec l'option 2 ^{ème} fer)	382€



TABLES RECTANGULAIRES ASPIRANTES / CHAUFFANTES

Oriane



1980 AI
présentée avec accessoire



Équipement de série

- Plateau rectangulaire aspirant / chauffant en acier 130x65 cm.
- Pédale de commande d'aspiration.

Modèle AI

- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle téflon.
- Chaudière Inox.
- Pompe à eau à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Modèle vapeur V

- Sans fer et sans chaudière.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 230 V (mono).

Tables de repassage aspirantes / chauffantes - 1980

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
123352	1980 AI	800	600	5,8	4	1100	1550x800x900	115 / 90	5300€
121890	1980 V	800	600	-	-	-	1550x800x900	80 / 60	2677€

Une eau d'un °ThF de 7 minimum à 20 maximum est demandée pour un bon fonctionnement sur les modèles A. En cas d'utilisation d'une eau dure, une purge quotidienne sera nécessaire pour assurer un bon fonctionnement.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
124685	RLLT2EF	Bras éclairage + Néon LED	556€
124687	RSUPEF	Suspente fer. Attention : le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124685)	98€
121898	RSFI1RA5	Bras + Jeannette manche aspirante / chauffante	401€

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136370	RO 0009	Groupe fer + Réservoir vapeur (pour le modèle V)	554€

TABLES À FROID ASPIRANTES / SOUFFLANTES

Oriane



399 CAI-2
présentée avec accessoires



Équipement de série

- Plateau froid en vitrorésine avec tôle aluminium insensible à la corrosion.
- Type C : universel grande largeur 142x50/28 cm (modèles CAI et CV).
- Type A : pantalon 138,5x50/29,5 cm (modèles AAI et AV).
- Jeannette manche aspirante / chauffante avec bras.
- Poste de travail pointe à droite (réversible).
- Réglage en hauteur du plateau 88-105 cm (assisté par ressort).

Modèle CAI / AAI

- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle teflon.
- Chaudière inox répondant à la norme P.E.D. 97/23.
- Contrôle de niveau d'eau électronique (TH préconisé 7).
- Pompe à eau (370 W) à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Modèle vapeur CV / AV

- Sans chaudière.
- Avec fer et réservoir vapeur Inox de 0,33 L.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 230 V (mono).

Tables de repassage à froid aspirantes/soufflantes - 399

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	RÉSISTANCE PLATEAU (W)	MOTEUR ASPIRATION / SOUFFLERIE (W)	CAPACITÉ CHAUDIÈRE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIÈRE (kW)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
124929	399 CAI-2	800	600 / 370	5,8	4	1100	1700x550x1900	130/110	6517€
124931	399 AAI-2	800	600 / 370	5,8	4	1100	1700x550x1900	130/110	6517€
126829	399 CV-2	800	600 / 370	-	-	-	1700x550x1900	100/80	4467€
126828	399 AV-2	800	600 / 370	-	-	-	1700x550x1900	100/80	4467€

Une eau d'un °ThF de 7 minimum à 20 maximum est demandée pour un bon fonctionnement sur les modèles A. En cas d'utilisation d'une eau dure, une purge quotidienne sera nécessaire pour assurer un bon fonctionnement.

Accessoires (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
124689	RLLT4EF	Bras d'éclairage + Néon LED + Tube pour réceptionner la suspente	556€
124687	RSUPEF	Suspente fer. Attention : le bras d'éclairage + Néon LED doivent être obligatoirement commandés (124689)	98€
123221	RA8	Jeannette de détachage inox : nécessaire pour une utilisation du pistolet vapeur (RO 0023)	401€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136377	RO 0018	Alimentation 230 V (mono) pour 399 CAI-2 / 399 AAI-2	105€
136381	RO 0027	Double pédales	286€
136378	RO 0021	2 ^{me} fer avec électrovanne	475€
136379	RO 0022	Fer gauche (en remplacement du droitier) + Connexion pour l'utilisation de la suspente fer	Sans supplément
136380	RO 0023	Pistolet vapeur pour 399 CAI-2 / 399 AAI-2	382€
136382	RO 0028	Pistolet Air / Vapeur	416€

Mise en place facile de la housse.

Branchements rapides des prises éclairage, jeannette, ...

Pieds réglables pour mise à niveau de la table.

MANNEQUINS DE REPASSAGE

Ariane



- Mannequins pour la finition de blousons et articles de forme par soufflerie et vaporisation.
- Moteur ventilateur 1,3 kW.
- Programmation vapeur et air par timer.
- Prise d'air de ventilation réglable en puissance.

- Alimentation 400 V (tri+N).

Versions :

- QAD 2 avec chaudière 20 l, 10 kW et pompe à eau.
- QAD 1 à raccorder sur réseau vapeur.

Mannequins de repassage - QAD

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l.)	RÉSISTANCE CHAUDIERE (kW)	MOTEUR VENTILATEUR (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122277	QAD 2	20	10	1,3	620x1260x1900	190/135	9194€
122279	QAD 1	-	-	1,3	620x1260x1750	150/95	6298€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136400	RO 0083	Détection automatique des manches	2973€
136401	RO 0085	Poupée inférieure de 15 cm pour QAD 2 (hauteur 112 cm vs poupée standard 127 cm)	Sans supplément

MANNEQUINS CHEMISES

Ariane



- Adaptés au repassage des chemises humides et sèches.
- Fer électrique et repose-fer de série.
- Palette de maintien du col.
- Aspiration sur façade pour faciliter le positionnement des boutonnières.
- Réglage automatique des manches longues et des manches courtes (T-shirt et polos).
- Soufflerie 2,2 kW et pour modèle SR 3000 V, surchauffeur vapeur 1 kW.

- Microprocesseur intuitif (écran LCD touchscreen) avec 9 programmes de repassage automatiques (adaptés à tous les types de vestes et chemises). Compteur de pièces inclus.
- Version électrique (E) pour les chemises mouillées ou vapeur (V) pour les chemises sèches et mouillées.
- Alimentation 400 V (tri+N).
- Raccordement air comprimé nécessaire.

Mannequins chemises

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEURÉLECTRIQUE RACCORDEE (kW)	MOTEUR ASPIRATION (W)	MOTEUR VENTILATEUR (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm) EN POSITION FERMEE	DIMENSIONS LxPxH (mm) EN POSITION OUVERTE	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122351	SR 3000 E	24	550	2,2	1500x1300x1900	2500x1300x1900	410/350	38855€
122264	SR 3000 V	6	550	2,2	1500x1300x1900	2500x1300x1900	410/350	38855€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136394	RO 0058	Dispositif pour le repassage/séchage des pattes capucines, manches, col, coutures et dos	10469€
136395	RO 0059	Support cintres pour boutonnage des chemises	502€

PRESSES COL ET POIGNETS

Ariane



- Plateau de repassage inox avec chauffage électrique (BLCLPE) ou vapeur (BLCLPV).
- Plateau presseur pneumatique.
- Commande de l'aspiration par pédale.
- Commande du plateau presseur par 2 boutons pousoirs.

- Timer de repassage réglable.
- Alimentation électrique 400 V (tri+N) (BLCLPE) ou vapeur 230 V (mono) (BLCLPV).
- Raccordement air comprimé nécessaire.

Presses col et poignets

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	PUISSEURÉLECTRIQUE RACCORDEE (kW)	MOTEUR ASPIRATION (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122266	BL CLP E	4	372	950x1150x1550	300/250	16514€
122268	BL CLP V	1	372	950x1150x1550	300/250	16082€



COMBINÉS MANTEAUX, VESTES ET PANTALONS

Ariane



Équipement de série

- Conception en acier inox.
- Version fermée.
- Repassage des vestes, manteaux et pantalons.
- Rotation manuelle.
- Programmateur électronique intuitif avec cycle veste et cycle pantalon (9 programmes).
- Moteur de la soufflerie 0,75 kW.

- Réglage de la puissance de la soufflerie.
- Raccordement air comprimé nécessaire.

1124

- Chaudière 24 l. - 12 kW.
- À raccorder sur réseau d'eau.
- Alimentation 400 V (tri+N).

1100

- Sans chaudière, avec réservoir vapeur 3 l.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Combinés manteaux, vestes et pantalons - 1124 - 1100

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MODÈLE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIERE (kW)	MOTEURS VENTILATEURS (kW)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122331	1124	fermé	24	12	0,75	1150x1150x1900	450/380	14879€
122270	1100	fermé	-	-	0,75	1150x1150x1900	400/330	12174€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136383	RO 0039	Deuxième topper	1898€
136384	RO 0040	Soupe pneumatique pour évacuation de l'air et de la vapeur	901€

PRESSES DE REPASSAGE

Ariane



Équipement de série

- Modèle pneumatique à raccorder sur réseau air comprimé.
- Plateau type universel.
- Moteur aspiration de 550 W.

BL CO 90 A

- Chaudière de 18 l. avec résistance de 12 kW.
- Pompe à eau à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Alimentation 400 V (tri+N).

BL CO 90 V

- Sans chaudière.
- À raccorder sur réseau vapeur.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Presses de repassage vaporisante/aspirante - BL CO 90

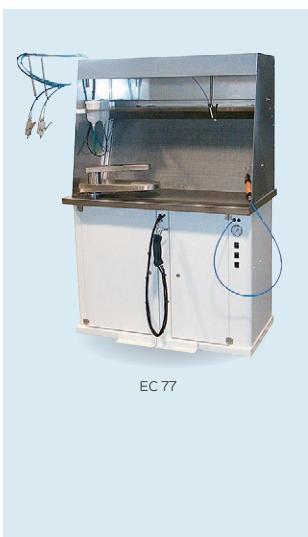
CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l)	RÉSISTANCE CHAUDIERE (kW)	MOTEUR ASPIRATION (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122282	BL CO 90 A	18	12	550	1450x1100x1680	495/440	15739€
122284	BL CO 90 V	-	-	550	1450x1100x1680	300/250	11898€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136385	RO 0043	Groupe fer avec électrovanne et repose fer	1356€
136386	RO 0044	Pistolet air / vapeur	476€
136387	RO 0046	Compresseur intégré	2083€

CABINE DE DÉTACHAGE

Ariane



- Cabine de détachage inox.
- Plateau inox avec aspiration individuelle sur charbons actifs.
- Aspiration frontale en fond de hotte.
- Jeannette double en inox avec aspiration sur charbons actifs.

- 2 pistolets de détachage à froid alimentés par 2 bocaux.
- 1 pistolet de séchage.
- Éclairage néon.
- Raccordement air comprimé nécessaire.

Cabine de détachage en inox

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MOTEUR D'ASPIRATION JEANNETTE (W)	MOTEUR D'ASPIRATION PLATEAU (W)	DIMENSIONS DU PLATEAU LxP (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122293	EC 77	330	370	1130x640	1200x630x1660	175/160	9486€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136391	RO 0051	Groupe de détachage+pistolet air/vapeur (à raccorder sur réseau vapeur)	858€
136392	RO 0053	Chaudière inox 5,8 L à remplissage automatique par pompe avec pistolet air / vapeur	2141€

TABLE DE DÉTACHAGE, TABLE DE PRÉ-BROSSAGE

Ariane



EC 76 A

- Plateau et jeannette aspirante en inox.
- 2 pistolets de détachage à froid alimentés par 2 bocaux.
- 1 pistolet de séchage.
- Raccordement air comprimé nécessaire.

EC 75-1

- Tablier, protection et plateau de travail en inox.
- Aspiration frontale en fond de tablier.

- Support inox produits lessiviels amovibles sur protection latérale.
- Jeannette de détachage en inox aspirante amovible sous table et commande par pédale.
- Effluves d'extraction épurées au travers d'une cassette de charbon actifs facilement remplaçable.
- Protection électrique générale.
- Double éclairage sur plan de travail : lumière blanche / lumière bleue.

Table de détachage

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MOTEUR D'ASPIRATION (W)	DIMENSIONS DU PLATEAU LxPxH (mm)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122295	EC 76 A	370	1200x300x250	1250x550x100	55/40	3307€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
125409	REC76/5	Chaudière manuelle 4 L + pistolet vapeur (externe sur chariot)	579€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136396	RO 0062	Protection arrière en inox avec aspiration et éclairage	517€
136397	RO 0063	Pistolet air / vapeur	457€
136398	RO 0064	Compresseur	1992€
136393	RO 0056	Filtre à charbon actif	545€

Table de pré-brossage avec jeannette et système d'extraction

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	MOTEUR D'ASPIRATION (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
123559	EC 75-1	165	1000x740x1515	65/50	3015€

GÉNÉRATEURS DE VAPEUR

Ariane



- Chaudière de 8 l. avec résistance 4kW.
- Fer à repasser professionnel électrovaporisant avec semelle teflon d'origine adapté à la sécurité du travail (thermostat de sécurité haute température).

- Pré-équipé pour 2 fers.
- Pompe à eau à raccorder sur réseau d'eau dure ou réservoir externe.
- Alimentation 400 V (tri +N).

Générateur de vapeur - IGOS 3

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l.)	RÉSISTANCE CHAUDIERE (kW)	PRODUCTION VAPEUR (kg/h)	RÉSISTANCE FER (W)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122287	IGOS 3	8	4	5,2	800	400x400x900	58/55	2653€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136388	RO 0048	Pistolet vapeur avec électrovanne (non compatible en cumulé avec l'option 2 ^{ème} fer)	343€
136389	RO 0049	Réservoir inox pour l'eau (bâche externe)	209€
136390	RO 0050	Raccordement électrique 230 V (mono)	Sans supp.
136375	RO 0015	2 ^{ème} fer avec électrovanne (raccordement sur la prédisposition 2 ^{ème} fer)	417€



IGOS 25

- Modèle avec chaudière de 24,5 l.
- Résistance de 12 kW.
- Pompe à eau à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Un pressostat et une soupape de sécurité.
- Bac inox pour condensats 20 l. avec remplissage automatique.
- Contrôle mécanique du niveau d'eau de la bâche à eau.
- Alimentation 400 V (tri+N).

IGOS 57

- Modèle avec chaudière de 57 l.
- 2 résistances de 12 kW.
- 2 pompes à eau à raccorder sur réseau d'eau dure.
- Un pressostat et une soupape de sécurité.
- Bac inox pour condensats 47 l. avec remplissage automatique.
- Contrôle mécanique du niveau d'eau de la bâche à eau.
- Alimentation 400 V (tri+N).

Générateurs de vapeur - IGOS 25 / 57

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAUDIERE (l.)	RÉSISTANCE CHAUDIERE (kW)	PRODUCTION VAPEUR (kg/h)	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT/NET (kg)	PRIX H.T.
122289	IGOS 25	24,5	12	15,6	530x750x700	125/103	4677€
122291	IGOS 57	57	2x12	32,5	800x1000x600	137/112	7338€





Porte-sac
3830 ON 001 C1
Standard 1 sac



Porte-3 sacs en ligne 3840 ON 001
présenté avec options
- 1x couvercle jaune
- 1x couvercle vert
- 1x couvercle mauve
- 3x pédale d'ouverture



Porte-4 sacs en carré
3846 ON 001
présenté avec options
- 2x couvercle blanc
- 2x couvercle jaune
- 4x pédale d'ouverture

- Structure en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Système de maintien par anneau métallique avec 4 coins en caoutchouc.
- Charnière de couvercle renforcée.
- Large plate-forme en ABS.
- 4 roues pivotantes en caoutchouc.

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

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
105893	3830 ON 001 C1	Porte-1 sac avec couvercle blanc et 1 pédale	1 sac	390x410x880	75	5,5	276€
105895	3835 ON 001 C1	Porte-2 sacs en ligne avec couvercles blancs et 2 pédales	2 sacs	785x410x880	75	9,5	476€
105896	3840 ON 001 C1	Porte-3 sacs en ligne avec couvercles blancs et 3 pédales	3 sacs	1180x410x880	75	14	668€
105897	3845 ON 001 C1	Porte-4 sacs en ligne avec couvercles blancs et 4 pédales	4 sacs	1575x410x880	75	18,5	896€

Chariots porte-sacs avec possibilités d'options

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
107994	3830 ON 001	Porte-1 sac sans couvercle	1 sac	390x410x880	75	5,5	228€
107996	3835 ON 001	Porte-2 sacs en ligne sans couvercle	2 sacs	785x410x880	75	9,5	379€
107998	3840 ON 001	Porte-3 sacs en ligne sans couvercle	3 sacs	1180x410x880	75	14	522€
108000	3845 ON 001	Porte-4 sacs en ligne sans couvercle	4 sacs	1575x410x880	75	18,5	702€
108002	3846 ON 001	Porte-4 sacs en carré sans couvercle	4 sacs	785x855x880	75	21,5	807€
108004	3850 ON 006	Porte-sac mural sans couvercle	1 sac	335x450x290	-	1,15	153€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136333	AL0001	Couvercle blanc (prévoir 1 couvercle par sac)	22€
136334	AL0003	Couvercle jaune (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136513	AL0006	Couvercle rouge (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136335	AL0002	Couvercle bleu (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136336	AL0007	Couvercle vert (prévoir 1 couvercle par sac)	25€

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
136339	AL0004	Couvercle gris (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136338	AL0152	Couvercle mauve (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136337	AL0151	Couvercle orange (prévoir 1 couvercle par sac)	25€
136340	AL0009	Pédale d'ouverture (prévoir une pédale par couvercle)	27€
136341	AL0039	Frein sur une roue pivotante	5€

Sacs à linge avec poignée

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DENSITÉ (g/m²)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.
108226	SBLANC10	Lot de 10 sacs à rayures blancs	170	120	241€
108227	SVERT10	Lot de 10 sacs à rayures vertes	170	120	253€
108228	SBLEU10	Lot de 10 sacs à rayures bleues	170	120	253€
108229	SJAUNE10	Lot de 10 sacs à rayures jaunes	170	120	253€
108231	SROUGE10	Lot de 10 sacs à rayures rouges	170	120	253€

CHARIOTS POUR LE TRANSPORT DE LINGE SALE

Ariane



- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Rebords arrondis avec cornière polyamide.
- Robinet de vidange.
- Ouverture du couvercle sur 2/3 de la profondeur.

- Charnière avec butée pour maintien du couvercle ouvert.
- 4 roues en caoutchouc (2 fixes et 2 pivotantes côté poignée).

Chariots pour le transport de linge sale

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l / nb sacs)	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
107923	2050 ON 191 C1	Chariot ouverture 2/3, pare-chocs caoutchouc, frein sur une roue pivotante	699 / 8-9	1000x600x1165	160	1100x650x1425	48	1927€
129168	4500 ON 001 C1	Chariot ouverture 1/2, pare-chocs alliage léger, frein sur une roue pivotante	1006 / 12-14	1300x700x1105	160	1365x760x1355	47	2041€

CHARIOTS DE MANUTENTION BLANCHISSEURIE

Ariane



- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Parois nervurées.

- Rebords supérieurs arrondis et fermés.
- 4 roues en caoutchouc.

Chariots de manutention

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	DISPOSITION ROUES	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
107934	1380 ON 011	Chariot non perforé	313	950x550x600	2+2	100	970x570x760	14	639€
107938	BA20 O2 001	Chariot avec perforations ø 10 mm	305	1000x500x610	1+2+1	100	1030x530x770	16	762€
107941	BA20 O2 003	Chariot avec perforations ø 10 mm	366	1000x600x610	1+2+1	100	1030x630x770	17	809€
107945	BA20 O2 009	Chariot avec perforations ø 10 mm	428	920x680x685	1+2+1	125	950x710x875	20	857€
107949	BA20 O2 005	Chariot avec perforations ø 10 mm	555	1300x700x610	1+2+1	125	1330x730x805	24	956€

CHARIOTS DE BLANCHISSEURIE À FOND MOBILE

Ariane



- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.

- Rebords supérieurs arrondis et fermés.
- Ressort de la cuve mobile.

Chariots à fond mobile

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	DISPOSITION ROUES	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
107957	680 ON 186	Chariot pour charge 30-35 kg	223	1000x420x530	2+2	125	1080x450x770	32	1076€
105888	680 ON 002	Chariot pour charge 40-50 kg	336	1000x600x560	1+2+1	125	1080x630x800	35	1165€
129169	680 ON 026	Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge	336	1000x600x560	1+2+1	125	1080x630x800	35	1344€
105898	680 ON 014	Chariot pour charge 40-50 kg	336	1000x600x560	2+2	125	1080x630x800	35	1165€
107962	680 ON 005	Chariot pour charge 80-100 kg	545	1390x700x560	1+2+1	125	1470x730x800	49	1464€
105899	680 ON 013	Chariot pour charge 80-100 kg	545	1390x700x560	2+2	125	1470x730x800	49	1464€

Accessoire (les accessoires peuvent être commandés indépendamment de l'appareil)

CODE ARTICLE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
XPA0680	Poignée de guidage pour 680 ON 186 / 002 / 014 (livrée démontée)	Consulter le SAV

Option (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
AL0031	Ensemble 4 roues pivotantes ø 125 mm en remplacement de la configuration 2+2 Ø125 mm	9€



CHARIOTS-ARMOIRES POUR LA DISTRIBUTION DU LINGE

Ariane



- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Serrure à clé.

- Pare-chocs inférieur.
- 4 roues en caoutchouc (2 fixes et 2 pivotantes côté poignée).

Chariots-armoires à 2 battants

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	DIM. INT. LxPxH (mm)	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
129170	1550 ON 001 C2	Avec 2 étagères mobiles et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1740	70	2481€
137591	1550 ON 514 C1	Avec 2 étagères fixes, pare-chocs supérieur et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1785	77	2714€
129172	1580 ON 001 C1	Avec 2 étagères mobiles, tringle à penderie et frein sur une roue pivotante	883	1130x550x1420	200	1230x630x1740	71	2754€

Pour toutes demandes sur-mesure, nous consulter.

CHARIOTS-RÉSIDENTS

Ariane



- Conçus en époxy gris.
- Séparations verticales.
- Porte-étiquette nominatif par casier.

- Tiges de retenue latérales et arrières avec crochets de fixation.
- Butoirs d'angle en caoutchouc.
- Roues à bandage anti-traces.

Chariots-résidents

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NOMBRE DE CASIERS	NOMBRE D'ETAGERES	Ø ROUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
135105	CRY10-1	Chariot 10 résidents	10	5	125	610x457x1760	25 / 22	792€
135107	CRY15-1	Chariot 15 résidents	15	5	125	910x457x1760	32 / 29	1063€
135109	CRY20-1	Chariot 20 résidents	20	5	125	1220x457x1760	40 / 37	1310€
135111	CRY25-1	Chariot 25 résidents	25	5	125	1520x457x1760	66 / 63	1621€
135113	CRY30-1	Chariot 30 résidents	30	5	125	1830x457x1760	76 / 73	1835€

Chariots-résidents penderie

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NOMBRE DE CASIERS	NOMBRE D'ETAGERES	Ø ROUES	DIMENSIONS LxPxH (mm)	POIDS BRUT / NET (kg)	PRIX H.T.
135115	CRY15P-1	Chariot 15 résidents + penderie + poignée de guidage	15	5	125	1220x457x1760	40 / 37	1227€
135117	CRY20P-1	Chariot 20 résidents + penderie + poignée de guidage	20	5	125	1520x457x1760	66 / 63	1491€

Housses pour chariots-résidents

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION				POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
128645	CHY610	Housse pour chariot CRY10				2	196€
120278	CHY910	Housse pour chariot CRY15				2,65	213€
120279	CHY1220	Housse pour chariot CRY20				3,4	230€
120280	CHY1520	Housse pour chariot CRY25				3,8	247€
120281	CHY1830	Housse pour chariot CRY30				4,4	284€

Attention : housse non compatible avec les chariots-résidents penderie CRY15P et CRY20P.

CHARIOTS À ÉTAGÈRES

Ariane



- Construction en alliage léger traité par oxydation anodique.
- Plateau supérieur en ABS.

- Portes en stratifié bleu (HPL), ouverture à 270° et fermeture magnétique.
- 4 roues pivotantes.

Chariots à étagères

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	CAPACITÉ (l)	NBRE DE NIVEAUX	Ø ROUES (mm)	DIM. EXT. LxPxH (mm)	POIDS NET (kg)	PRIX H.T.
129174	3950 ON 001 C1	Chariot avec 1 étagère et frein sur une roue pivotante	210	2	100	740x535x1000	13,6	948€
129175	3950 ON 002 C1	Chariot avec 2 étagères et frein sur une roue pivotante	268	3	100	740x535x1190	16	1094€

Options (les options doivent être commandées simultanément avec l'appareil)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX H.T.
AL0149	Tiroir hauteur 120 mm avec front aluminium pour chariots à étagère	269€
AL0140	Porte 1 sac sur charnières pour sac plastique 110L (système de maintien inclus) pour chariot 3950 ON 002 C1	333€
AL0141	Porte 1 sac sur charnières pour sac en tissu pour chariot 3950 ON 002 C1	254€

Sac à linge pour porte 1 sac sur charnières - 3950 ON 002 C1

CODE ARTICLE	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DENSITÉ (g/m³)	CAPACITÉ (l)	PRIX H.T.
124714	ASACCO3882	Lot de 10 sacs en tissu blancs avec velcro, spécifique pour porte 1 sac sur charnières (AL0141) et chariot 3950 ON 002 C1	350	110	502€

Conditions Générales de Vente

novembre 2023

ARTICLE 1 - OBJET ET CHAMP D'APPLICATION

Toute commande de produits implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur des présentes CGV qui prévalent sur tout autre document de l'acheteur, et notamment sur toutes conditions générales d'achat, et qui s'appliquent à toutes les ventes par EBERHARDT sauf accord dérogatoire préalable écrit.

Tout autre document (notamment catalogues, publicités, notices), n'a qu'une valeur informative, non contractuelle.

ARTICLE 2 - COMMANDES

Les commandes, selon les prix en vigueur ou résultant de la négociation commerciale, font l'objet d'un accusé de réception par EBERHARDT. Sauf accord écrit d'EBERHARDT, toute commande confirmée est irrévocable pour le Client.

ARTICLE 3 - LIVRAISONS

Art. 3.1 : Délai

Les délais de livraison, dépendant notamment de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des commandes, sont donnés à titre indicatif.

Dans les conditions prévues à l'art.L441-17 du Code de Commerce, les retards pourront, le cas échéant, sur demande motivée et présentation des justificatifs, donner lieu à dédommagement, égal au maximum à 0,5 % du prix HT des produits retardés, par mois à partir du quatrième mois de retard par rapport à la date de livraison précisée sur l'accusé de réception de commande émis par EBERHARDT, et qui ne pourront dépasser 2 % du prix. Aucun autre dédommagement ne pourra être demandé. EBERHARDT est dégagée de tout engagement relatif aux délais de livraison si le Client n'est pas à jour de ses règlements (demande d'acompte, commande en cours ou facture échue), si le Client n'a pas fourni les renseignements nécessaires demandés par EBERHARDT (spécifications techniques ou justification de qualification technique), ou en cas de force majeure ou de circonstances hors de son contrôle (notamment, grèves, incendie, tempête, inondation, épidémie, difficultés d'approvisionnement).

Art. 3.2 : Livraison - Transport - Réception

Les livraisons sont effectuées départ des entrepôts EBERHARDT ou des usines.

Il appartient au destinataire de vérifier, dès réception, que la marchandise livrée est conforme, en quantité et qualité, à sa commande. Les réclamations concernant la conformité des marchandises (en quantité et qualité) à la commande ne sont recevables que si elles sont formulées par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 3 (trois) jours de la livraison. En cas d'avarie des marchandises livrées ou de manquants, il appartient au client, d'une part, d'émettre, dès réception et en présence du transporteur, des réserves précises sur le récépissé de transport qu'il fera contre-signer par le transporteur, et d'autre part de les confirmer au transporteur par lettre recommandée avec accusé de réception dans les 3 jours de sa réception, copie en étant adressée à EBERHARDT. Au-delà de ce délai, aucune réclamation concernant les défauts apparents sur le produit ne sera prise en compte.

Aucun retour de marchandises ne pourra être effectué par le client sans l'accord préalable écrit d'EBERHARDT. Seul le transporteur choisi par EBERHARDT est habilité à effectuer le retour des produits concernés.

Les frais de retour ne sont à la charge d'EBERHARDT que dans le cas où un vice apparent ou une erreur de son fait, est effectivement constaté par EBERHARDT ou son mandataire.

Lorsqu'un vice apparent ou un manquant est effectivement constaté après contrôle, par EBERHARDT ou son mandataire, le client ne pourra demander qu'une relivraison des produits concernés aux frais d'EBERHARDT, sans pouvoir prétendre à une indemnité ou à la résolution de la commande.

Le souhait de vérification et/ou la réclamation effectuée par le destinataire dans les conditions ci-dessus ne suspend pas le paiement des marchandises non concernées par la réclamation.

ARTICLE 4 - MODALITÉS DE PAIEMENT

Art. 4.1 : Facturation

Sur la facture, seront ajoutées les «contributions environnementales» en vigueur (concernant notamment les DEEE et/ou les DEA), elles ne sont ni négociables, ni ristournables, ni escomptables.

Art. 4.2 : Acompte - Paiement comptant

Les commandes sont acceptées sous réserve que le client présente les garanties financières suffisantes de règlement des sommes dues à leur échéance. Si EBERHARDT a des raisons sérieuses de craindre des difficultés de paiement de la part du client à la date de la commande ou postérieurement à celle-ci, ou si le client ne présente pas les mêmes garanties qu'à la date d'acceptation de la commande, EBERHARDT peut subordonner l'acceptation de la commande ou la poursuite de son exécution à un paiement comptant ou à la fourniture de garanties par le client. Pour tout produit spécifique (fabrication spéciale et/ou sur mesure), un acompte de 30% (trente pour cent) sera exigé à la commande.

En cas de refus par le client du paiement comptant sans garantie suffisante, EBERHARDT pourra refuser de livrer la marchandise concernée, sans que le client puisse prétendre à une quelconque indemnité.

Art. 4.3 : Délai de paiement

Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à 30 jours fin de mois suivant leur date d'émission, net d'escompte à STRASBOURG. La date de réalisation de la vente (date d'émission de la facture) est la date d'expédition des produits.

Le paiement par anticipation d'une échéance donne droit à un escompte financier de 0,25 % (zéro virgule vingt-cinq pour cent) par période de trente jours successifs.

Les échéances de paiement des factures ne peuvent être reportées.

En cas de paiement par traite, le client doit retourner sous 7 jours les effets qui lui sont présentés. Aucune compensation, même entre créances certaines, liquides et exigibles, n'est possible sans l'accord d'EBERHARDT.

Toute somme non payée à l'échéance donne lieu au paiement par le client de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal, applicables de plein droit. En outre, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € (quarante euros) est due de plein droit et sans formalité par le client, en cas de retard de paiement de toute facture au-delà de la échéance. Cette indemnité pourra être majorée en cas de frais de recouvrement d'un montant supérieur.

ARTICLE 5 - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

EBERHARDT se réserve l'entièreté propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires, nonobstant toute clause contraire. Toutefois, la charge des risques que pourraient subir ces marchandises sera transférée, dès signature du bon de livraison, à l'acheteur, qui devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'identification dans ses stocks du matériel concerné.

De convention expresse, EBERHARDT pourra faire jouer les droits qu'elle détient au titre de la présente clause de réserve de propriété, pour l'une quelconque de ses créances, sur la totalité de ses produits en possession du client, ces derniers étant conventionnellement présumés être ceux impayés, et EBERHARDT pourra les reprendre ou les revendiquer en dédommagement de toutes ses factures impayées, sans préjudice de son droit de résolution des ventes en cours.

L'acheteur est autorisé, dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement, à revendre les marchandises livrées, mais il ne peut, ni les donner en gage, ni en transférer la propriété à titre de garantie.

En cas de revente, EBERHARDT pourra revendiquer, entre les mains du sous acquéreur, la partie du prix non encore réglé par son propre client. Dans un tel cas, le client s'engage à transmettre à EBERHARDT, sur première demande de celle-ci, tout renseignement lui permettant d'identifier le sous-acquéreur et sur le montant des sommes versées.

EBERHARDT se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cessation de paiement, procédure collective, règlement amiable mais également en cas de défaut de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de la part d'EBERHARDT par lettre recommandée. Les frais de retour restent à la charge du client et les versements effectués acquis à EBERHARDT à titre de clause pénale.

Dans le cas où des matériaux seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de la créance résiduelle d'EBERHARDT à l'égard de l'acheteur.

ARTICLE 6 - GARANTIE DES APPAREILS - RESPONSABILITÉ

La garantie s'applique aux produits neufs vendus par EBERHARDT. Sont exclus de la garantie contractuelle : les appareils vendus en déclassé, les pièces consomptibles (vitres, joints de porte, courroies, tuyaux de vidange, ampoules d'éclairages, filtres, clavettes, bacs à légumes, supports plastiques, poignées, etc.), les consommables (produits lessiviels, d'entretien, etc.). La garantie est également exclue si l'anomalie de fonctionnement résulte d'un dommage survenu au cours du transport et n'ayant pas fait l'objet de réserves conformément à l'art. 3.2, de l'usure normale, d'une négligence ou défaut d'entretien, mauvais réglage, mauvaise manipulation, d'une utilisation anormale ou non conforme aux prescriptions du fabricant ou à l'usage pour lequel ils ont été conçus et spécifiquement adaptés (notamment sur des appareils non adaptés à un usage professionnel et utilisés comme tels), d'une intervention effectuée par une personne non agréée par EBERHARDT, lorsque l'appareil a subi une transformation ou si des pièces non d'origine ont été montées sur l'appareil, ou si l'anomalie est liée à des événements extérieurs pouvant se produire sur les canalisations, variations de voltage, ainsi qu'à un cas de force majeure. En outre, ni EBERHARDT, ni le fabricant, ne sera tenu responsable des dommages (pertes de contenu, etc.) survenus en conséquence d'une telle situation. En particulier, EBERHARDT décline toute responsabilité en cas de dommages survenus à la suite d'une utilisation des produits lessiviels ou d'entretien non conforme aux préconisations du fabricant.

Art. 6.1 : Garantie contractuelle

La garantie contractuelle ou commerciale est limitée à la fourniture à titre gratuit de toute pièce fonctionnelle des appareils et reconnue défectueuse. Le client devra aviser EBERHARDT de la défectuosité, fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficié le matériel (notamment : type exact, numéro de série, date de facture ou mise en service de l'appareil) et retourner la pièce sans retard si retour exigé. Le client ne pourra prétendre au remboursement des coûts de main d'œuvre et de déplacement, des frais de transport du produit, ou encore à des dommages-intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété d'EBERHARDT.

La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de sa vente au premier usager, sauf cas particuliers spécifiés sur la facture. Toutefois, elle ne pourra jamais excéder 18 mois après livraison du produit au client d'EBERHARDT et sous réserve de conditions normales de stockage, sauf accord spécifique. Toute garantie complémentaire consentie par le client n'engage pas EBERHARDT.

Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties 6 mois à partir de la date de facture. Les pièces détachées indispensables à l'utilisation des appareils FALMEC, ASKO et GESSI seront disponibles 15 ans à compter de la date d'achat par l'utilisateur.

Art. 6.2 : Garanties légales

EBERHARDT reste tenue, lorsqu'elles sont applicables, des garanties légales. Le client s'engage, de son côté, à respecter toutes les obligations mises à sa charge par les textes.

ARTICLE 7 - PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE - INTERNET

Toutes les informations techniques transmises (notamment par INTERNET) aux clients demeurent la propriété exclusive d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs, sauf titulaires des droits de propriété intellectuelle.

Les clients s'engagent à ne faire aucun usage de ces documents ou informations, susceptible de porter atteinte aux droits d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs. En particulier, toute diffusion, notamment par le biais d'INTERNET, ne pourra se faire qu'avec l'autorisation préalable et écrite d'EBERHARDT.

Les clients qui diffusent les produits d'EBERHARDT par le biais d'INTERNET ne pourront utiliser les noms de marques, références, photos, représentations, notices et tous éléments techniques et/ou commerciaux, qu'avec l'autorisation préalable et écrite d'EBERHARDT ou de ses fournisseurs, et seulement sur les sites pour lesquels l'autorisation aura été donnée.

Le client s'engage à respecter toutes les dispositions mises à sa charge par les présentes CGV et par la réglementation en vigueur, et notamment les obligations d'information sur le produit (étiquette «Energie» et autres), découlant de la législation sur l'Economie Numérique ainsi que des régimes de garanties légales et informations à fournir à ce titre.

En cas de non-respect par le client de ces dispositions, l'autorisation prévue ci-dessus pourra être supprimée par EBERHARDT, qui se réserve en outre la possibilité d'exercer tous recours à l'encontre du client, notamment pour obtenir cessation du préjudice, et dommages intérêts.

De plus, le client garantit EBERHARDT de tout recours qui pourrait être fait à son encontre au cas où sa responsabilité serait recherchée à ce titre.

ARTICLE 8 : COLLECTE ET RECYCLAGE DES PRODUITS EN FIN DE VIE

EBERHARDT a adhéré à un éco-organisme agréé pour la collecte et le recyclage des anciens appareils. Plus d'information sur : www.eberhardt-pro.fr.

ARTICLE 9 - EXPORTATION

Les produits sont conçus et fabriqués en fonction des normes et de la législation applicables sur le territoire français. EBERHARDT décline toute responsabilité en cas de revente, par le client, de produits, en dehors de ce territoire.

ARTICLE 10 - FORCE MAJEURE

Sont considérés comme cas de force majeure ou fortuits, les événements indépendants de la volonté des parties, qu'elles ne pouvaient raisonnablement être tenues de prévoir, et qu'elles ne pouvaient raisonnablement éviter ou surmonter, dans la mesure où leur survenance rend totalement impossible l'exécution des obligations.

Sont notamment assimilés à des cas de force majeure ou fortuits déchargeant EBERHARDT de son obligation de livrer dans les délais initialement prévus : les grèves (totalité ou partie) du personnel d'EBERHARDT ou de ses sous-traitants habituels, l'incendie, l'inondation, la guerre, les épidémies, l'impossibilité d'être approvisionné pour une cause non imputable à EBERHARDT. Dans de telles circonstances, le contrat liant EBERHARDT et le client sera suspendu, sans que le client puisse prétendre à des dommages et intérêts à ce titre.

La force majeure ne pourra être invoquée par le Client pour refuser de régler une facture due.

ARTICLE 11 - RGPD - PROTECTION DES DONNÉES À CARACTÈRE PERSONNEL

EBERHARDT et le Client étant amenés à traiter des Données à Caractère Personnel (DCP) au sens du RGPD, s'engagent à respecter la réglementation en vigueur et, notamment, le Règlement Général sur la Protection des Données (l'UE) 2016/679 du 27/04/2016 et la loi n° 78-17 du 06/01/1978 dite Informatique et Libertés. Chacun est autorisé à traiter les DCP strictement nécessaires à l'exécution des présentes CGV et des contrats de vente, et s'interdit toute autre utilisation, traitement ou transmission des Données (notamment à usage commercial ou de prospection). Elle s'engage à en garantir la confidentialité, l'intégrité, en empêchant qu'elles soient modifiées, endommagées ou communiquées à des personnes non expressément habilitées à les recevoir, ainsi que leur sécurité (sécurisation physique et informatique), et testera régulièrement l'efficacité des mesures adoptées. Elle ne transmettra les DCP, avec l'accord préalable de l'autre Partie, qu'à des Prestataires s'engageant à maintenir le même niveau de protection. Elle s'engage à notifier à l'autre Partie, dans les plus brefs délais, toute violation de DCP dont elle aurait connaissance, ainsi que les mesures prises pour remédier à cette violation. Chacune des Parties étant co-responsable de la protection des DCP qu'elle transmet, l'autre Partie s'engage à justifier, à première demande, des moyens mis en œuvre pour cette protection. En outre, chacun répondra, dans les plus brefs délais, à toute demande d'exercice de leurs droits par les personnes concernées, savoir : droit d'Accès, Rectification, Effacement, Opposition, droit à la Limitation du Traitement, droit à la Portabilité des Données.

ARTICLE 12 - ATTRIBUTION DE JURIDICTION - DROIT APPLICABLE - RENONCIATION

EBERHARDT élit domicile en son siège social. Le fait pour EBERHARDT de ne pas se prévaloir à un moment donné, de l'une quelconque des clauses des présentes, ne peut valoir renonciation à s'en prévaloir ultérieurement.

Tout différend concernant les présentes CGV et les contrats de vente conclus par EBERHARDT, et leurs suites, qui n'aurait pas trouvé de solution amiable, sera porté devant les tribunaux de STRASBOURG, même en cas d'appel en garantie ou pluralité de défendeurs, demande principale ou incidente, action au fond ou référé, et régi par la loi française.

Commande, transport et livraison

Ayez les bons réflexes

Eberhardt vous rappelle les astuces pour passer vos commandes en toute sérénité.

À la commande



Pour le transport



Pour passer vos commandes, indiquez sur votre bon de commande pour chaque appareil commandé, la référence, le code article et la quantité commandée.

Vous recevrez un accusé de réception. Nous vous demandons de bien vérifier que celui-ci est conforme à votre commande. En cas de divergence, l'accusé de réception seul fera foi.

Commande spéciale d'appareil à option(s) ou hors catalogue

S'agissant d'un appareil fabriqué spécialement pour votre commande, nous vous demanderons le versement, à la commande, d'un acompte de 30% du montant net HT du (des) appareil(s) concerné(s), acompte qui sera encaissé. Le délai de fabrication et de livraison ne démarraera qu'après encaissement de votre acompte.

Vous devez annuler une commande ?

› Pour un produit stocké

- Si cette annulation écrite nous parvient avant le départ de l'appareil de nos entrepôts, nous enregistrerons l'annulation.
- Toute annulation de commande est impossible après départ de l'appareil de nos entrepôts. Dans un tel cas, l'appareil vous sera livré et facturé.

› Pour un appareil non stocké, à option(s) ou hors catalogue

L'annulation est impossible au-delà de 3 jours ouvrés après la date de passage de votre commande.

Nous privilégions des solutions de transport optimisées, permettant de massifier les flux et de réduire l'impact de nos livraisons sur l'environnement tout en préservant l'intégrité des produits que nous livrons. Nos conditions s'entendent en livraison Trottoir.

Livraison garantie J+5

Nous nous engageons à livrer sous 5 jours ouvrés, les produits disponibles en stock au moment de la commande.

Livraison express

Nous pouvons vous proposer une livraison en 24 / 48h en France Hexagonale et 72h pour la Corse, pour un forfait de 150€ / appareil jusqu'à 3 appareils (+65€ / appareil supplémentaire).

Un N° de téléphone sera indispensable pour l'organisation de cette solution.

→ À la livraison

À la réception et en présence du transporteur, vérifiez toujours :

- l'état des colis,
- la **conformité du matériel** avec le bon de livraison, mais aussi avec l'accusé de réception de commande (et/ou l'avis qui le remplace),
- l'état de la marchandise ou du matériel à l'intérieur des cartons.

Commande conforme

- Datez et signez le bon de livraison (écrire le nom du signataire en toutes lettres).
- Apposez le cachet de votre entreprise.

Commande non conforme

Écrivez très clairement avec précision sur le bon de livraison :

- les **manquants**,
- les **dégâts constatés**.

Les mentions "sous réserve", "sous réserve de déballage" et "appareil abîmé" n'ont aucune valeur juridique et dédouanent le transporteur de sa responsabilité ; de même pour la mention "emballage en bon état", ne le précisez que si l'emballage est vraiment irréprochable.

Une étiquette orange vous rappelle ces consignes sur les colis livrés.

Lors du constat d'un litige, les réserves doivent être immédiates, précises et circonstanciées sans quoi le litige ne saura être pris en compte.

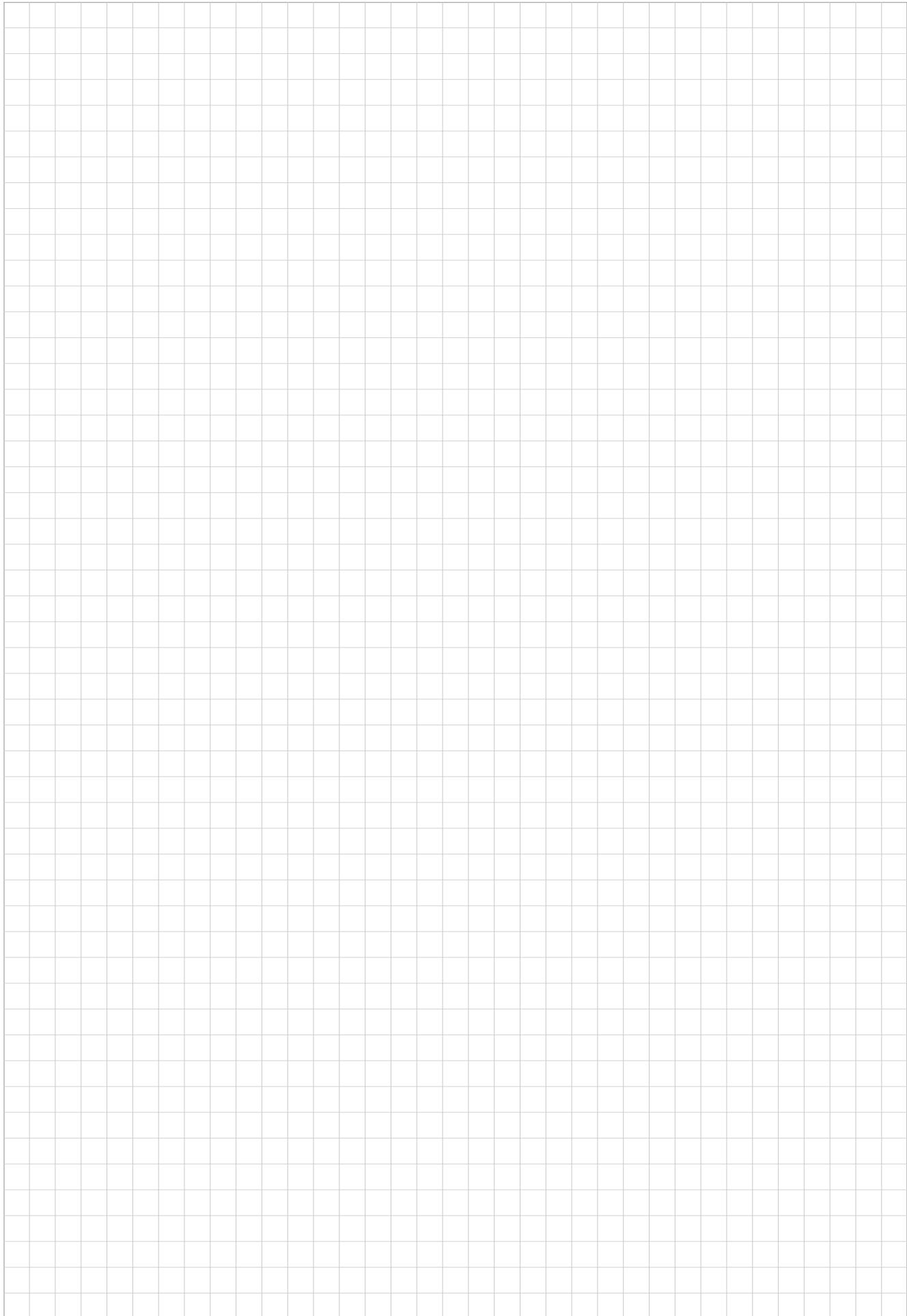
Par exemple : type d'avarie (coup, rayure, enfoncement, etc...) et localisation (gauche, droite, façade, côté, haut, bas...).

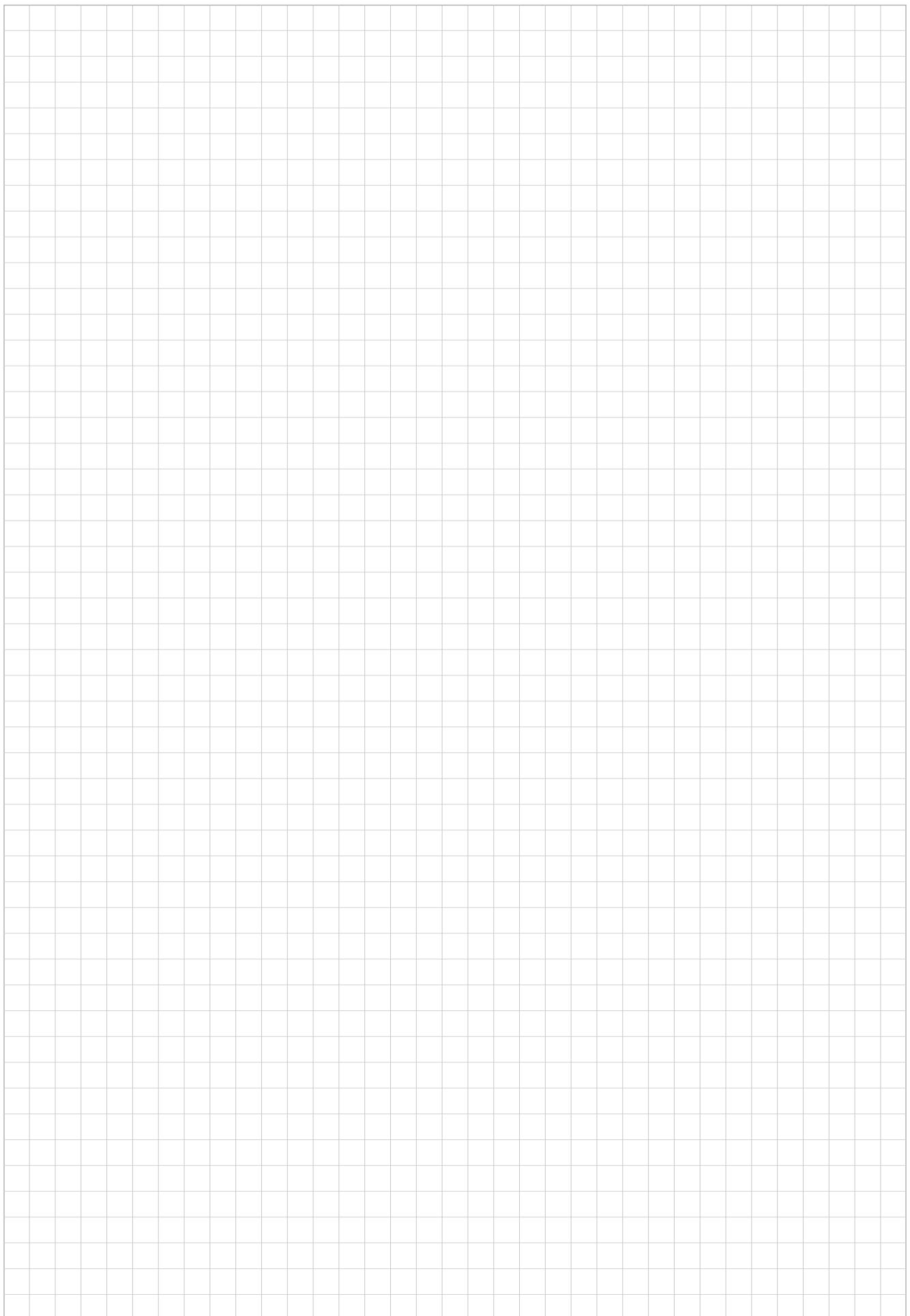
Confirmez ces informations par lettre recommandée au TRANSPORTEUR dans les 72h avec copie à Eberhardt (à l'attention du Service Retours en lettre recommandée).

Informez immédiatement Eberhardt des pièces manquantes ou à échanger afin que nous puissions vous les adresser dans les meilleurs délais.

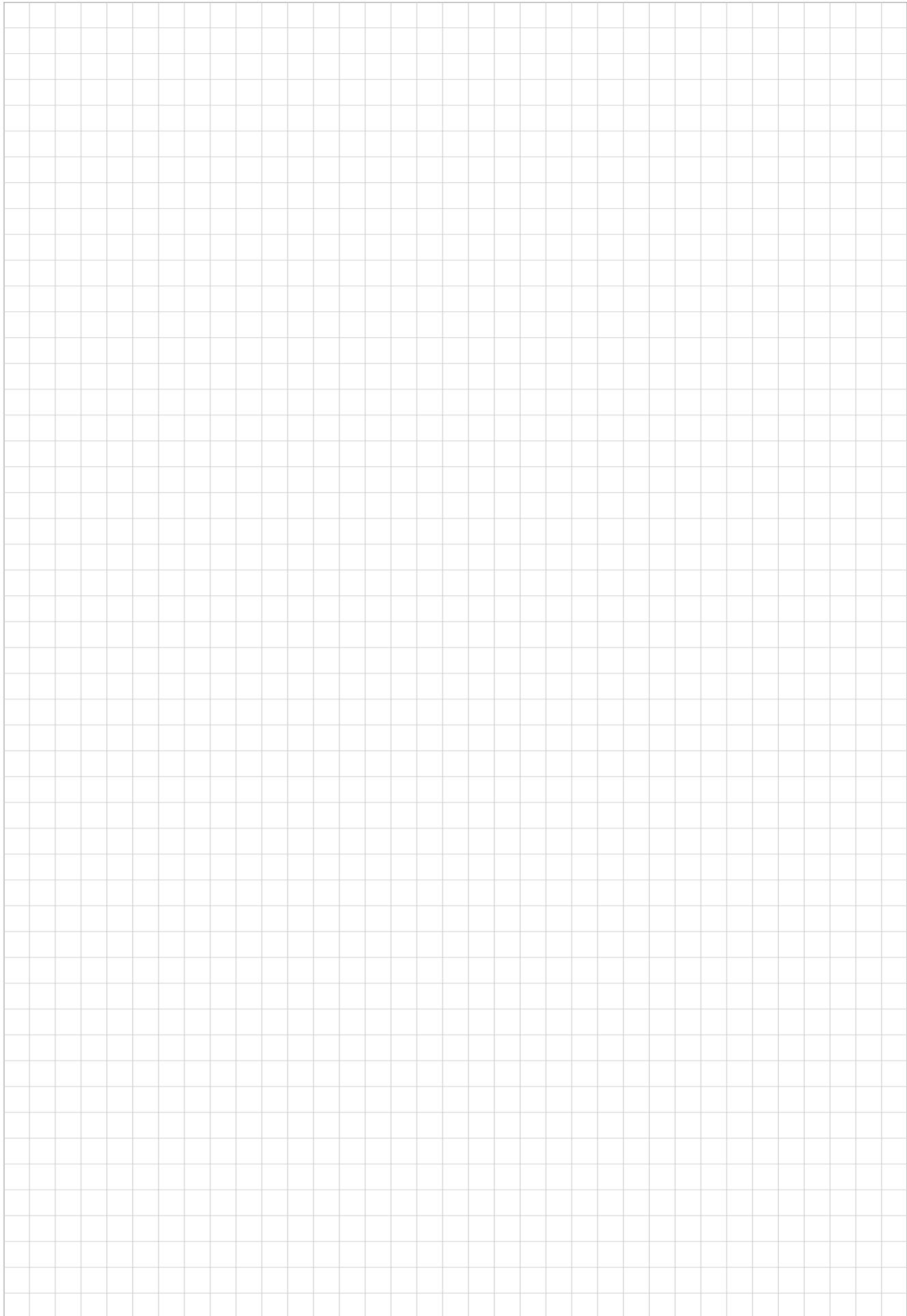


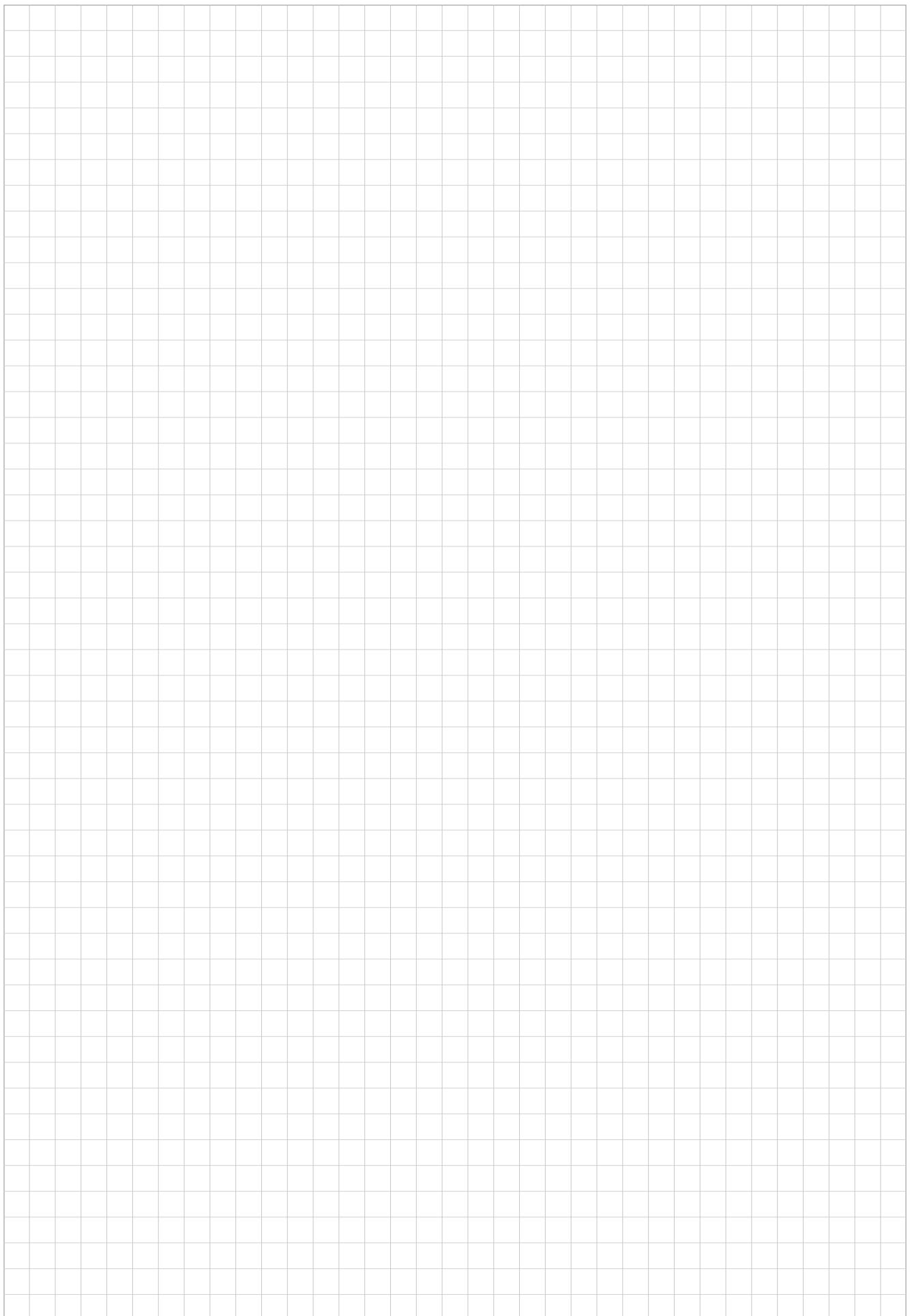
Notes



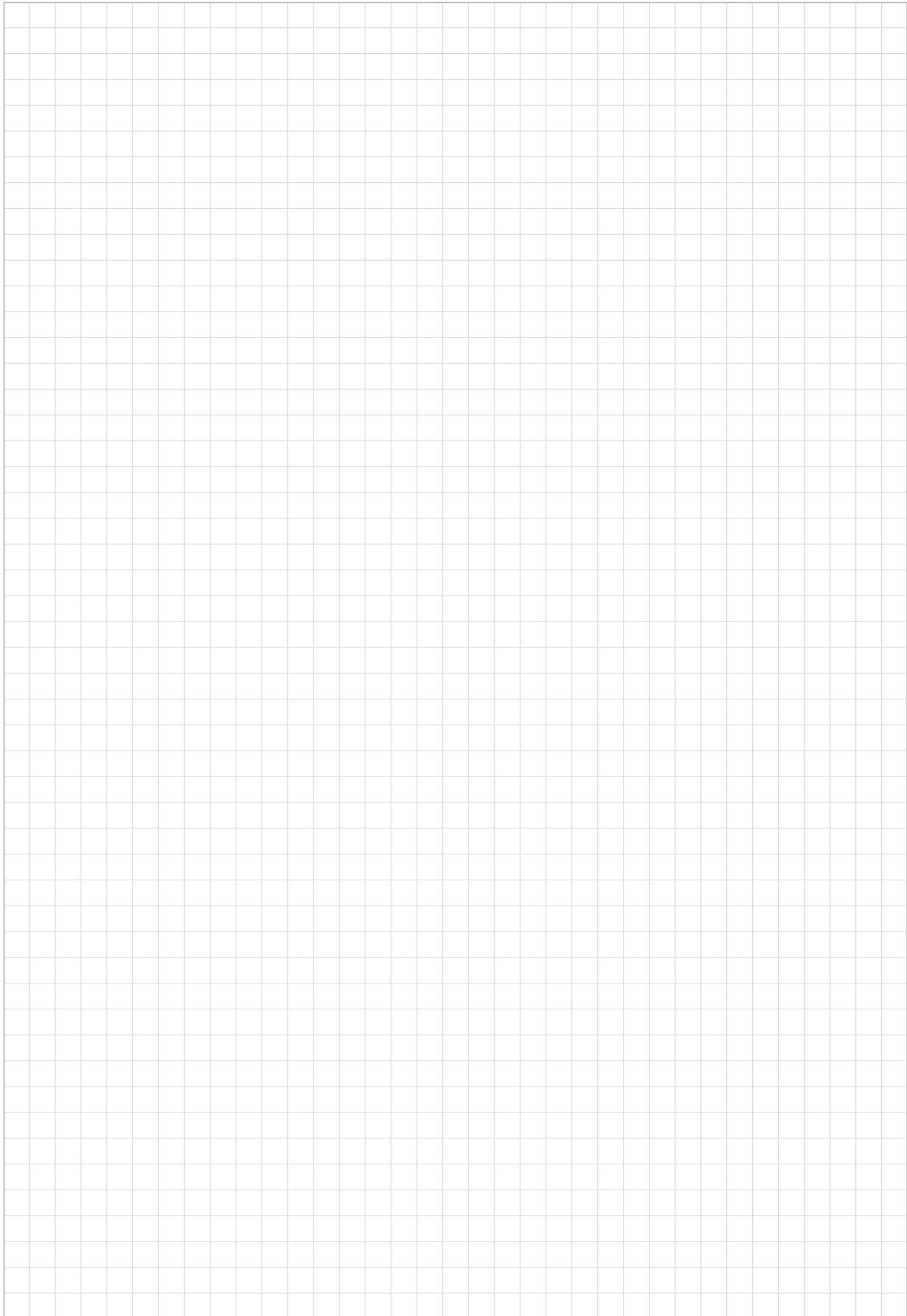


Notes





Notes



Vos contacts privilégiés

Parce que la proximité avec nos clients nous est chère, Eberhardt met à votre disposition des interlocuteurs à votre écoute.



Un service d'expertise technique

► Hotline Expertise Technique

de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15

03 88 65 73 91

ou par mail : sav.pro@eberhardt.fr

► Commandes / Suivi pièces détachées

sav.eberhardt.fr

ou par mail : sav.pdr@eberhardt.fr

Suivi des commandes

de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15

03 88 65 73 90



Une Direction commerciale de proximité

Jérôme VILLERET

Directeur Commercial National

jerome.villeret@eberhardt.fr

Philippe MULLER

Directeur des ventes

Réseau et Grands Comptes

philippe.muller@eberhardt.fr

Lionel LINDER

Directeur des Ventes

Réseau et Scientifique

lionel.linder@eberhardt.fr



Retrouvez vos contacts en région au dos



Vos contacts commerciaux

Proche de vous sur le terrain,
votre Responsable Développement
des Ventes vous accompagne
sur l'ensemble des gammes
Equipement PRO.

Stéphane LEFEVRE
stéphane.lefeuvre@eberhardt.fr
06 80 24 98 44

Arthur LASSALLE
arthur.lassalle@eberhardt.fr
06 08 75 78 52

Stéphane PERNEY
Responsable Projets et Etudes
travaille en étroite collaboration avec votre
Responsable Développement des Ventes.

Jérôme VILLERET
jerome.villeret@eberhardt.fr
06 80 92 06 28



... mais aussi Saint-Barthélemy, Saint-Martin, Saint-Pierre et Miquelon, Wallis-et-Futuna, Tahiti, la Nouvelle-Calédonie.



Service client
03 88 65 73 81
serviceclientpro@eberhardt.fr

Service client Grands comptes
03 88 65 73 82
serviceclientgjc@eberhardt.fr

Un Service Client disponible du **lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h15**



Retrouvez tous vos autres contacts sur la page précédente !

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

18 RUE DES FRÈRES EBERTS • BP 30083 • F-67024 STRASBOURG CEDEX 1
RCS STRASBOURG B 578 503 112 • SAS AU CAPITAL DE 1050 000 €

www.eberhardt-pro.fr

Hervé HUBER
herve.huber@eberhardt.fr
06 08 66 94 47

Bertrand LASIK
bertrand.lasik@eberhardt.fr
06 84 61 05 57

Pascal AUDRAN
pascal.audran@eberhardt.fr
06 08 66 94 42

Philippe DUBOZ
philippe.duboz@eberhardt.fr
06 08 74 83 53

serviceclientpro@eberhardt.fr
06 08 66 94 33



Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées

www.pefc-france.org