

BONNET
THIRODE
Grande
Cuisine

CATALOGUE PRODUITS 2024

Gamme Emeraude 700 & 900

CUISSON

WWW.BONNET-THIRODE.COM

Notre histoire

1830

Nicolas BONNET fonde un petit atelier de mécanique

1947

Roger THIRODE, ingénieur des Arts et Métiers crée la S.a.r.l. Fours THIRODE

1997

Création du Groupe HORIS afin de distinguer le groupe de ses marques

2006

Le Groupe HORIS intègre le Groupe ITW (Illinois Tool Works)

2013

Regroupement des deux réseaux BONNET et THIRODE



Bonnet Thirode Grande Cuisine compte aujourd'hui plus de 400 collaborateurs répartis dans 14 agences. Nous proposons **un large choix de matériel de cuisine** répondant aux besoins de la **restauration commerciale et collective**. Notre priorité est la **satisfaction de nos clients**. Notre ambition est de maintenir une proximité, une adaptabilité et une réactivité avec chacun de nos clients, indépendants ou grands comptes, pour des projets de 30 à plus de 8000 couverts par service.

Notre politique RSE

Afin de prendre en compte les enjeux de demain, Bonnet Thirode Grande Cuisine a mis en place des actions pour augmenter son score global Ecovadis durant cette année 2023.



Environnement

- Depuis le 1er Décembre Bonnet Thirode Grande Cuisine s'engage avec l'Ademe pour FRET 21 afin de réduire ses émissions de CO² et son impact écologique.
- Outre une attention particulière pour la collecte et la valorisation des déchets, l'entreprise a également mené un audit sur le rejet d'effluents.

Social

- Certification origine France garantie sur notre gamme de fours mixte pour assurer une production locale tout en favorisant les circuits courts.
- Le taux d'emploi dans l'entreprise entre homme et femme s'équilibre preuve de l'efficacité du plan d'action mené dans ce sens.
- Signature de l'accord UES relatif au contrat de génération pour favoriser l'accès à l'emploi des jeunes sans détériorer le nombre d'embauche des personnes de plus de 55 ans.

BONNET
THIRODE
Grande
Cuisine

Premier réseau français de distribution et d'installation de matériels pour grande cuisine

Un accompagnement sur mesure

Bonnet Thirode Grande Cuisine vit à travers **6 grands pôles** pour vous donner un accompagnement personnalisé **unique**. Nos équipes seront à vos côtés dans la **définition**, l'**élaboration** et la **mise en œuvre** de votre projet.

1 Recherche & développement

Recherche développement produits Amélioration continue

2 Experts culinaires

Mise en service et formation des utilisateurs

3 Bureau d'étude

Support technique projets Expertise BIM

4 Ventes

Renouvellement d'équipements unitaires Accompagnement et création de projet

5 Installations

Gestion de chantiers Mise en route

6 Service après-vente

Interventions Pièces de rechange Contrats de maintenance



La location financière

Vous souhaitez renouveler vos équipements de cuisine ?

Avantages comptables

Limiter votre endettement comptable.
Conserver votre trésorerie.
Optimiser votre fiscalité avec des loyers déductibles de votre compte de charges.

Souplesse & simplicité

Renouveler vos équipements facilement avec un investissement réparti dans le temps.
Profiter des dernières évolutions technologiques.



Votre contact **Claudine FERRARI** - 01 84 76 12 73
c.ferrari@service-financement.fr



Notre SAV multimarques



Horis Services vous accompagne pour la **maintenance et l'entretien** de vos équipements de cuisine professionnelle. **SAV constructeur des marques Bonnet, Thirode et Maestro** Horis Services est également reconnu pour son expertise multi-marque. Au travers d'un réseau intégré de près de **160 techniciens et 14 agences**, Horis Services dispose d'un maillage fort sur l'ensemble du territoire.

C'est la garantie d'une relation de proximité et d'une réactivité unique.



Les forces

- Des techniciens locaux, au plus proche de vos sites.
- Un service d'astreinte avec interventions 7j/7J et permanence téléphonique 24h/24h.
- Une assistance dédiée pour chacun des sites.
- Plus de 9000 références de pièces détachées gérées en stock.
- Des techniciens connectés pour un transfert en temps réel de toutes les informations.
- Horis Services dispose également d'une expertise sur les équipements multimarques. Aujourd'hui, c'est un leader incontesté sur le secteur la maintenance et l'entretien des équipements de cuisines professionnelles.
- Cuisiparc, un outil performant développé par Horis Services pour un pilotage et une gestion à distance de la maintenance des établissements.

Certifications

- Tous les techniciens Horis Services sont des spécialistes de la cuisine professionnelle. Ils possèdent toutes les qualifications techniques et réglementaires individuelles requises garantissant un haut niveau de professionnalisme. 2 organismes valident et garantissent nos bonnes pratiques en la matière.
- En 2023, EcoVadis salue à nouveau l'engagement d'Horis en matière de développement responsable, d'éthique et d'achats responsables en lui attribuant la certification Argent.



Pour nous contacter www.horis-services.fr

0 800 00 69 19

Service & appel
gratuits

SOMMAIRE

AVANTAGES PRODUITS

Gamme 700 & 900..... p.6

TARIFS

Gamme 700..... p.10

Feux vifs.....	p.11
Fourneaux électriques.....	p.17
Plaque coup de feu	p.21
Plaques vitrocéramiques.....	p.24
Plaques induction.....	p.26
Plaques grillades.....	p.28
Grill pierre de lave.....	p.34
Grill à eau.....	p.36
Friteuses.....	p.38
Bac de salage.....	p.44
Cuiseurs à pâtes.....	p.45
Sauteuses multifonction.....	p.48
Sauteuses	p.50
Marmites.....	p.51
Bain marie.....	p.53
Éléments neutres.....	p.55
Soubassements réfrigérés.....	p.58
Soubassements neutres.....	p.59
Accessoires.....	p.62

Gamme 900..... p.68

Feux vifs.....	p.69
Fourneaux électriques.....	p.75
Plaque coup de feu	p.78
Plaques induction.....	p.80
Plaques grillades.....	p.82
Grill pierre de lave.....	p.90
Grill à eau.....	p.92
Friteuses.....	p.94
Cuiseurs à pâtes.....	p.98
Sauteuses	p.101
Marmites.....	p.103
Bain marie.....	p.106
Éléments neutres.....	p.108
Soubassements neutres.....	p.110
Accessoires.....	p.113

La tradition se renouvelle

La nouvelle **Emeraude** | **700 & 900** est renouvelée dans sa conception sans perdre les caractéristiques distinctives qui ont rendu Emeraude reconnaissable sur le marché mondial. Un nouveau design aux lignes plus ergonomiques et élégantes avec une coupe décisive qui donne un signal fort de modernité et d'élégance.



| Solidité

- **Nouveau bouton et nouvelle poignée**
pour capturer la force des détails
- **Fond en acier**
pour rendre chaque machine plus résistante
- **Nouvelle structure**
conçue pour garantir une solidité maximale
- **IPX5** pour assurer la protection de tous les composants et la durabilité de nos machines



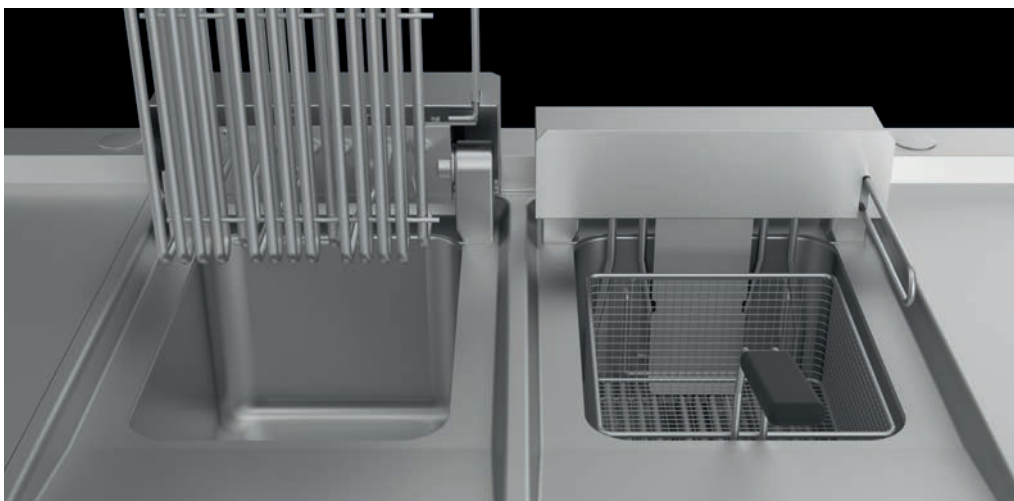
| Performances

- **Brûleurs à haute puissance**
avec une efficacité certifiée de 60%
- **Nouvelle plancha plus puissante**
pour assurer une meilleure uniformité
- **Nouvelles friteuses électriques**
à haute réactivité
- **Nouvelle grillade pierre del lave à différents niveaux** pour de meilleurs résultats de cuisson



| Nettoyabilité

- **Nouvelles friteuses électriques avec résistances élevées** pour un nettoyage maximum de la cuve
- **Nombre limité de vis** pour surfaces sans obstacles
- **Nouvelle plancha intégrée avec pare éclaboussure amovible** pour rendre la surface plane et facile à nettoyer
- **Fond amovible** pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines



| Facilité d'entretien

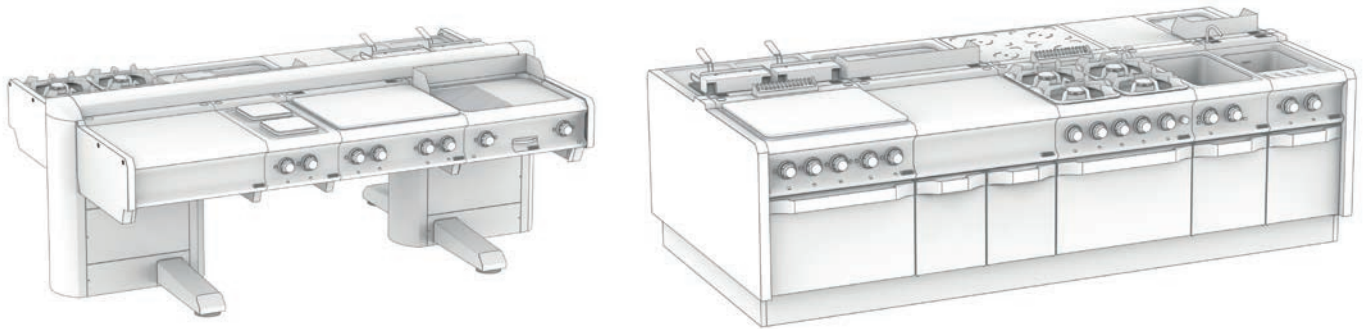
- **Nouveau foyer sans vis** facilement démontable
- **Compartiment technique arrière** pour faciliter la connexion aux services publics
- **Nouvel assemblage bords francs** pour des installations en un temps record
- **Fond amovible** pour un accès facile à la zone sous-jacente des machines



Emeraude | 700 & 900

Configurez **Emeraude** | 700 & 900 selon vos besoins:

totalelement modulable, il vous permet de personnaliser et de tirer le meilleur parti de n'importe quel espace, en créant des compositions sur une ligne ou sur deux lignes opposées dos à dos pour doubler la productivité dans la cuisine. Il est possible de créer des solutions monoblocs, sur pieds réglables en hauteur ou sur roues, et des solutions suspendues centrales ou murales qui garantissent une nettoyabilité maximale.

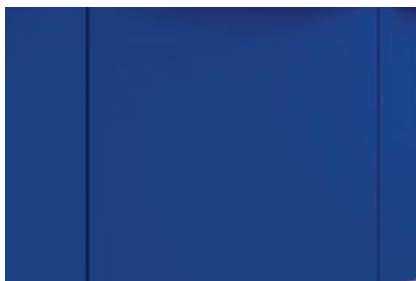


Comme vous le souhaitez

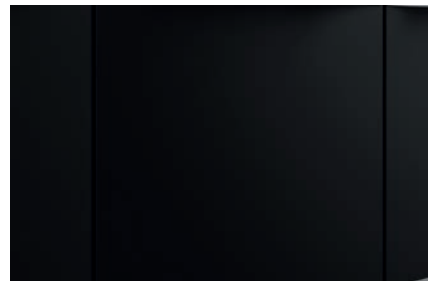
Vous pouvez choisir entre différentes couleurs avec un traitement de peinture anti-rayures professionnel, résistant aux températures élevées.



RAL 3003

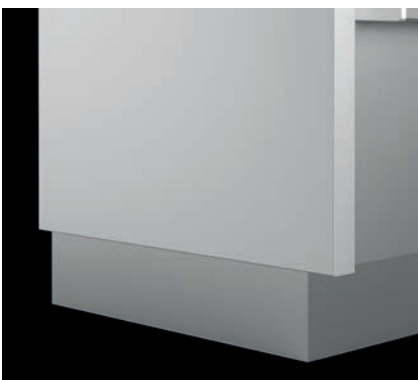


RAL 5005



RAL 9005

Une série complète d'accessoires est disponible pour personnaliser **Emeraude** | 700 & 900, y compris les nouveaux panneaux d'extrémité qui donnent à la structure un design élégant et une plus grande solidité, des mains courantes périmétriques, des plinthes, des roues, des colonnes d'eau, pour rendre la cuisine entièrement opérationnelle selon le vos besoins.



TARIFS

GAMME 700



Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW

La gamme feux vifs **Emeraude 700** se compose de modèles avec 2/4/6 feux disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique ou gaz ou grand four gaz, et également en version top. Brûleurs 7 kW ou 5,5 kW. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW ou 7 kW
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électronique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre



BTFB74AXS

2 feux vifs

40x73x85

-

2

-

-

-

11

-

43

0,4

2.443

BTFB74AXL

2 feux vifs

40x73x85

-

-

2

-

-

14

-

43

0,4

2.443



BTFB77AXS

4 feux vifs

70x73x85

-

4

-

-

-

22

-

67

0,8

3.331

BTFB77AXL

4 feux vifs

70x73x85

-

-

4

-

-

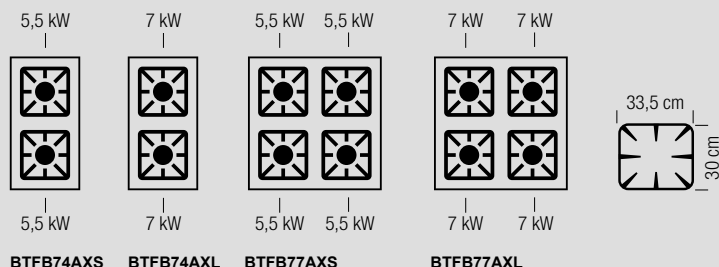
28

-

67

0,8

3.331



IPX5



Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Brûleurs		Four		kW Tot. kW	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
			5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW					€
BTFB711AXS 6 feux vifs	110x73x85	-	6	-	-	-	33	-	94	1,1	4.400
BTFB711AXL 6 feux vifs	110x73x85	-	-	6	-	-	42	-	94	1,1	4.400

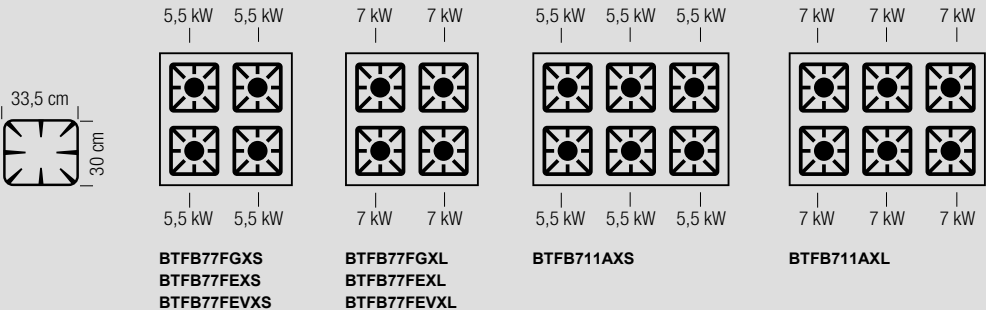
Monobloc sur four



BTFB77FGXS 4 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	70x73x85	56x63x30	4	-	6	-	28	-	94	0,8	4.853
BTFB77FGXL 4 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	70x73x85	56x63x30	-	4	6	-	34	-	94	0,8	4.853

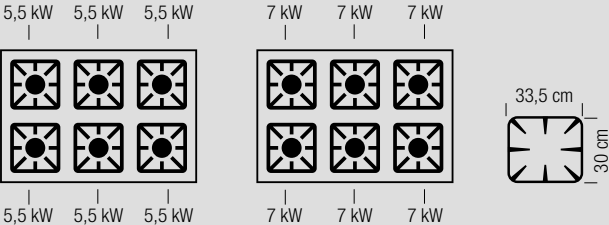


BTFB77FEXS 4 feux, four électrique	70x73x85	56x63x30	4	-	-	5,3	22	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	5.159
BTFB77FEXL 4 feux, four électrique	70x73x85	56x63x30	-	4	-	5,3	28	400V/3N 50/60Hz	95	0,8	5.159
BTFB77FEVXS 4 feux, four électrique ventilé	70x73x85	56x37x32	4	-	-	2,6	22	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	5.242
BTFB77FEVXL 4 feux, four électrique ventilé	70x73x85	56x37x32	-	4	-	2,6	28	230V/1N 50/60Hz	87	0,8	5.242



IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
											
BTFB711AFGXS 6 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique, 1 placard	110x73x85	56x63x30	6	-	6	-	39	-	131	1,1	6.502
											
BTFB711AFGXL 6 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique, 1 placard	110x73x85	56x63x30	-	6	6	-	48	-	131	1,1	6.502
											
BTFB711AFEXS 6 feux, four électrique, 1 placard	110x73x85	56x63x30	6	-	-	5,3	33	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.743
											
BTFB711AFEXL 6 feux, four électrique, 1 placard	110x73x85	56x63x30	-	6	-	5,3	42	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	6.743
											
BTFB711FGMXS 6 feux, 1 grand four gaz	110x73x85	77x64x36	6	-	8	-	41	-	121	1,1	6.968
											
BTFB711FGMXL 6 feux, 1 grand four gaz	110x73x85	77x64x36	-	6	8	-	50	-	121	1,1	6.968
											
BTFB711FGMGXL 6 feux, 1 grand four gaz avec grill électrique	110x73x85	77x64x36	-	6	8	5 grill	50	-	121	1,1	7.101



BTFB711AFGXS
BTFB711AFEXS
BTFB711FGMXS

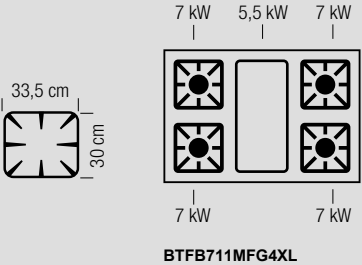
BTFB711AFGXL - BTFB711AFEXL
BTFB711FGMXL - BTFB711FGMGXL

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



BTFB711MFG4XL 4 feux vifs, plaque centrale 5,5 kW, four gaz, 1 porte	110x73x85	56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	7.445
---	-----------	----------	---	---	---	---	------	---	-----	-----	--------------



IPX5

Top

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



BTFB74TXS Feux vifs 2 feux	40x73x25	-	2	-	-	-	11	-	32	0,2	1.675
BTFB74TXL Feux vifs 2 feux	40x73x25	-	-	2	-	-	14	-	32	0,2	1.675

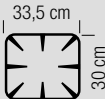
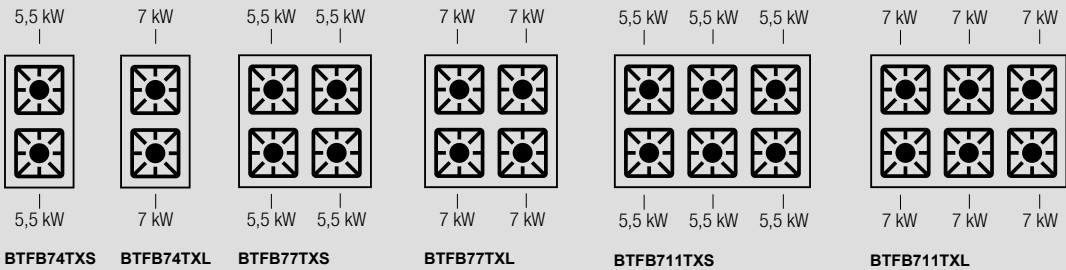


BTFB77TXS Feux vifs 4 feux	70x73x25	-	4	-	-	-	22	-	54	0,32	2.534
BTFB77TXL Feux vifs 4 feux	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32	2.534



BTFB711TXS Feux vifs 6 feux	110x73x25	-	6	-	-	-	33	-	70	0,5	3.503
BTFB711TXL Feux vifs 6 feux	110x73x25	-	-	6	-	-	42	-	70	0,5	3.503


FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).



Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

	*S* Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs pour models sur baie libre et sur four Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé			202
	S2 Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs pour models sur baie libre et sur four Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé			403
	S3 Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs pour models sur baie libre et sur four Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé			587

	*AE* Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz) Pour cette option préciser *AE* à la fin du code du matériel commandé			155
---	---	--	--	------------

-23 Alimentation spéciale (230V / 3) Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article				+3% <i>sur les listes des prix</i>
--	--	--	--	--

	A777103 Plaque grillade lisse, 1 bruleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	388
	A777104 Plaque grillade rainurée, 1 bruleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6	0,01	468
	A777125* Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126* Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	565
	A777127* Colonne alimentation en eau pour models sur four	32x49x1	5	0,03	565

* Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche

Fourneaux électriques

La gamme de fourneaux électriques **Emeraude 700** se compose de modèles avec 2/4/6 plaques, disponibles en versions: baie libre, ou avec four statique électrique, et également en version top. Plaques de cuisson rondes ou carrées ou affleurantes. Eléments de chauffe avec thermostats 6 (+1) positions. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Plaques chauffantes rapides de 50 °C à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque

Nettoyabilité



- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

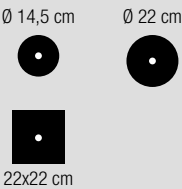
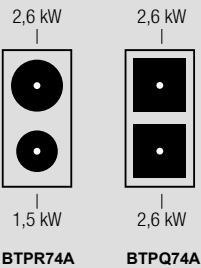
Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5






Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaques			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 BTPR74A 2 plaques électriques rondes	40x73x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	2.359
 BTPQ74A 2 plaques électriques carrés	40x73x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.863



Emeraude|700 Fourneaux électriques

IPX5

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaques			Four		kW Tot. kW	Energie 400V/3N 50/60Hz	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW					€
 BTPQR74A 2 zones de chauffe intégrées	40x73x85	-	-	-	2	-	-	5	400V/3N 50/60Hz	58	0,4	2.997
 BTPR77A 4 plaques électriques rondes	70x73x85	-	2	2	-	-	-	8,2	400V/3N 50/60Hz	60	0,8	3.146
 BTPQ77A 4 plaques électriques carrés	70x73x85	-	-	4	-	-	-	10,4	400V/3N 50/60Hz	69	0,8	4.929
 BTPQR77A 4 zones de chauffe intégrées	70x73x85	-	-	-	4	-	-	10	400V/3N 50/60Hz	92	0,8	5.132
 BTPQ711A 6 plaques électriques carrés	110x73x85	-	-	6	-	-	-	15,6	400V/3N 50Hz	136	1,1	6.743

Ø 14,5 cm

Ø 22 cm



22x22 cm



30x30 cm

2,5 kW

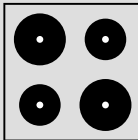


2,5 kW

BTPQR74A

2,6 kW

1,5 kW



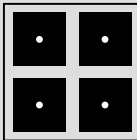
1,5 kW

2,6 kW

BTPR77A

2,6 kW

2,6 kW



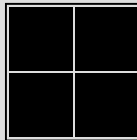
2,6 kW

2,6 kW

BTPQ77A

2,5 kW

2,5 kW



2,5 kW

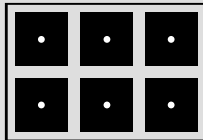
2,5 kW

BTPQR77A

2,6 kW

2,6 kW

2,6 kW



2,6 kW

2,6 kW

2,6 kW






BTPQ711A

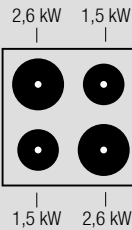
Thirot
2024

Fourneaux électriques **Emeraude**|700

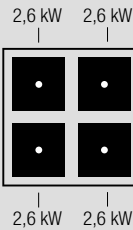
IPX5

Monobloc sur four

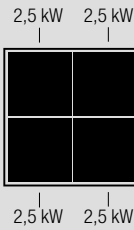
Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaques			Four		kW Tot. kW	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
			1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW					€
 BTPR77FE 4 plaques électriques rondes, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8	4.947
 BTPQ77FE 4 plaques électriques carrées, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	-	4	-	-	5,3	15,7	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	6.795
 BTPQR77FE 4 plaques intégrées sur four électrique	70x73x85	56x66x31	-	-	4	-	5,3	15,3	400V/3N 50/60Hz	125	0,8	7.408
 BTPQR77FEV 4 plaques électriques intégrées sur four électrique ventilé	70x73x85	56x37x32	-	-	4	-	2,6	12,6	230V/1N 50/60Hz	117	0,8	7.408
 BTPR711FE 6 plaques électriques rondes, 1 four électrique, 1 placard	110x73x85	56x66x31	3	3	-	-	5,3	17,6	400V/3N 50/60Hz	136	1,1	6.181



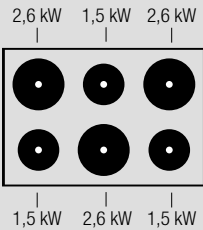
BTPR77FE



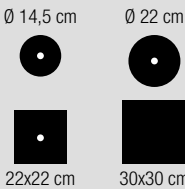
BTPQ77FE



BTPQR77FE; BTPQR77FEV



BTPR711FE



Emeraude|700 Fourneaux électriques

IPX5



BTPQ711FEA

6 plaques électriques carrées, 1 four électrique

110x73x85

56x66x31

-

6

-

-

-

5,3

20,9

400V/3N
50Hz

142

1,1

8.754

Top - Top



BTPR74T

2 plaques électriques rondes

40x73x25

-

1

1

-

-

-

4,1

400V/3N
50/60Hz

20

0,2

1.599



BTPQ74T

2 plaques électriques carrées

40x73x25

-

-

2

-

-

-

5,2

400V/3N
50/60Hz

27

0,2

2.579



BTPR77T

4 plaques électriques rondes

70x73x25

-

2

2

-

-

-

8,2

400V/3N
50/60Hz

40

0,3

2.216



BTPQ77T

4 plaques électriques carrées

70x73x25

-

-

4

-

-

-

10,4

400V/3N
50/60Hz

49

0,3

4.240

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€
-23				+3% sur les listes des prix
Alimentation spéciale (230V / 3)				

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article



A777125*

Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre

32x49x1

5

0,03

565

A777126*

Colonne alimentation en eau pour models top

32x49x1

5

0,03

565

A777127*

Colonne alimentation en eau pour models sur four

32x49x1

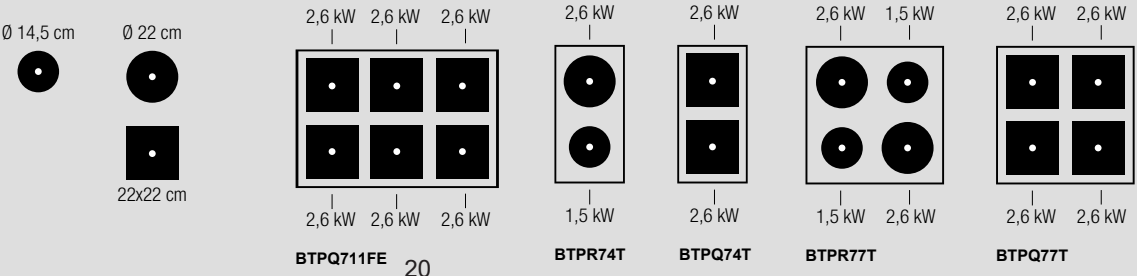
5

0,03

565

* Les modèles 711 avec compartiment four et placard permettent l'installation de la colonne d'eau uniquement sur le côté gauche - Pas disponible pour le modèle avec plaques PQR abaissées

Thirode
2024



Plaque coup de feu

La gamme plaque coup de feu **Emeraude 700** se compose de modèles avec ou sans feux vifs latéral en version baie libre, avec four gaz statique ou en version top Alimentation gaz ou électrique. Surface de cuisson en font de 40 dm², épaisseur 10 mm pour la version gaz et en acier 15 mm pour la version électrique. Les fours comprennent des supports de grill à 3 niveaux et 1 grill est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 °C à 450 °C

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Gaz



BTTPG77A

Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo

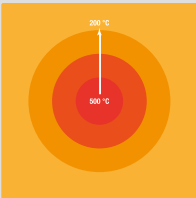
Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaque de cuisson		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
			Gaz 10 kW	El. 2,25 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
BTTPG77A	70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8	3.919



BTTPG77FG

Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaque de cuisson		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
			Gaz 10 kW	El. 2,25 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
BTTPG77FG	70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8	5.537



Plaque modèle gaz

Emeraude|700 Plaque coup de feu

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaque de cuisson		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Gaz 10 kW	El. 2,25 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€



BTTPG711FG2XL

2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW, four gaz, 1 porte

110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160	1,1	6.726
-----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	-------



BTTPG7152FG4XL

4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 10 kW, 2 fours gaz

150x73x85	56x63x30 2x	1	-	6+6	-	50	-	320	1,5	9.374
-----------	----------------	---	---	-----	---	----	---	-----	-----	-------



BTTPG77T

1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo

70x73x25	-	1	-	-	-	10	-	68	0,3	2.945
----------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------



BTTPG711T2XL

2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW

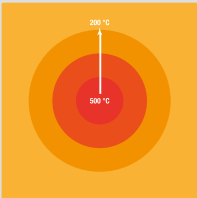
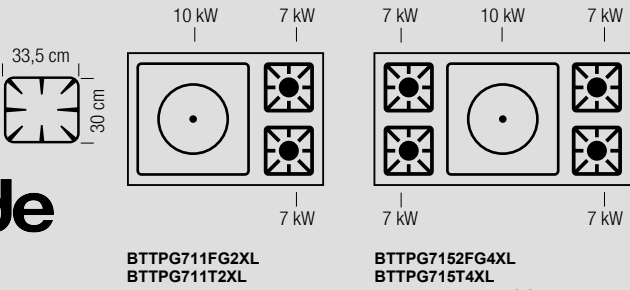
110x73x25	-	1	-	-	-	24	-	100	0,5	4.592
-----------	---	---	---	---	---	----	---	-----	-----	-------



BTTPG715T4XL

4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 10 kW

150x73x25	-	1	-	-	-	38	-	122	0,8	5.670
-----------	---	---	---	---	---	----	---	-----	-----	-------






Plaque modèle gaz

Plaque coup de feu **Emeraude**700

IPX5


Électrique

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaque de cuisson		Four		kW Tot. kW	Energie 400V/3N 50/60Hz	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
			Gaz 10 kW	El. 2,25 kW	Gaz kW	El. kW					
 BTTPE77A Plaque coup de feu électrique sur baie libre	70x73x85	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	84	0,8	4.315
 BTTPE77FE Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	-	4	-	5,3	14,3	400V/3N 50/60Hz	117	0,8	5.830
 BTTPE77T Plaque coup de feu électrique	70x73x25	-	-	4	-	-	9	400V/3N 50/60Hz	69	0,3	3.809

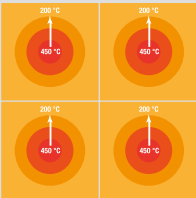
Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A777125* Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126* Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	565
	A777127* Colonne alimentation en eau pour models sur four	32x49x1	5	0,03	565

* Pas disponible pour les modèles TPG et TPE711



Plaque modèle électrique



Plaques de cuisson vitrocéramiques

La gamme de plaques de cuisson vitrocéramiques **Emeraude 700** se compose de modèles en version top ou monobloc de 2 ou 4 zones de chauffe.

- Performances**
 - Zones de cuisson de 1.8 et 5 kW
 - Régulation de puissance à 3 niveaux
- Nettoyabilité**
 - Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
 - Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines
- Facilité d'entretien**
 - Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
 - Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
 - Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Zones de cuisson		Four	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 BTVC74A Fourneau vitrocéramique 2 zones de cuisson	40x73x85	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	53	0,4	2.876
 BTVC77A Fourneau vitrocéramique 4 zones de cuisson	70x73x85	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	76	0,8	4.708



Plaques de cuisson vitrocéramiques **Emeraude**|700

IPX5

Monobloc sur four



BTVC77FE

Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson,
1 four électrique

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Zone de cuisson		Four	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	70x73x85	56x66x31	2	2	5,3	13,9	400V/3N 50/60Hz	99	0,8	6.878

Top



BTVC74T

Fourneau vitrocéramique
2 zones de cuisson

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Zone de cuisson		Four	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	40x73x25	-	1	1	-	4,3	400V/3N 50/60Hz	27	0,2	2.738



BTVC77T

Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Zone de cuisson		Four	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
	70x73x25	-	2	2	-	8,6	400V/3N 50/60Hz	49	0,3	4.483

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article



A777125*

Colonne alimentation en eau
pour models sur baie libre

32x49x1	5	0,03	565
---------	---	------	-----

A777126*

Colonne alimentation en eau
pour models top

32x49x1	5	0,03	565
---------	---	------	-----

A777127*

Colonne alimentation en eau
pour models sur four

32x49x1	5	0,03	565
---------	---	------	-----


* Pas disponible pour les modèles VC74

1,8 kW



Ø 18 cm

2,5 kW



Ø 25 cm

Emeraude|700

Plaques induction

Pour des cuissons avant-gardistes et pour allier performance, économies d'énergie, et simplicité de nettoyage.

Performances

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuissons spéciales et délicates

Nettoyabilité



- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions	Inducteurs		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€
 BTIN74A-M1 Plaque induction 2 zones	40x73x85	2	-	7	400V/3 50/60Hz	53	0,4	10.529
 BTIN77A-M1 Plaques induction 4 zones	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	17.190



Plaques induction **Emeraude** 700

IPX5

Modèle	Dimensions	Inducteurs		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	3,5 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



BTINW74A

Wok induction

40x73x85

-

1

5

400V/3
50/60Hz

50

0,4

7.934

Top



BTIN74T-M1

Plaque induction 2 zones

40x73x25

2

-

7

400V/3
50/60Hz

38

0,2

10.223



BTIN77T-M1

Plaques induction 4 zones

70x73x25

4

-

14

400V/3
50/60Hz

61

0,3

16.555



BTINW74T

Wok induction

40x73x25

-

1

5

400V/3
50/60Hz

38

0,2

7.506



24x24 cm



Ø 30 cm

INW74A - INW74T

La ventilation du flux d'air est nécessaire dans la zone inférieure

Plaques grillades

La gamme de grillades **Emeraude 700** se compose de modèles avec plaques lisses, rainurées ou mixtes, de largeur différentes ½ module ou module entier électriques ou gaz avec régulation thermostatique de la température. Les plaques grillades sont disponibles en acier martin ou chromées en version lisse et/ou rainurée. Planques de cuisson encastrées dans le plan garantissent une nettoyabilité maximale

Performances

- Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 °C à 290 °C (versions gaz), et de 75 °C à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuisiner même les aliments les plus délicats
- Possibilité de cuissons différenciées (module 70) pour optimiser la production

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc sur baie libre



BTFTBG74AL

Plaque gaz lisse

•

40x73x85

33x54

1

-

7

-

63

0,5

3.227

BTFTBG74ALC

Plaque gaz lisse chromée

•

• 40x73x85

33x54

1

-

7

-

63

0,5

3.900


BTFTBG74AR

Plaque gaz rainurée

•

40x73x85

33x54

1

-

7

-

63

0,5

3.389

BTFTBG74ARC

Plaque gaz rainurée chromée

•

• 40x73x85

33x54

1

-

7

-

63

0,5

4.071

Plaques grillades **Emeraude** 700

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



BTFTBG77AL

Plaque gaz lisse

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

4.435

BTFTBG77ALC

Plaque gaz lisse chromée

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

5.489



BTFTBG77AR

Plaque gaz rainurée

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

4.790

BTFTBG77ARC

Plaque gaz rainurée chromée

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

5.754



BTFTBG77ALR

Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

4.657

BTFTBG77ALRC

Plaque gaz chromée: ½ lisse ½ rainurée

•

•

•

70x73x85

63x54

2

-

14

-

97

0,8

5.453

Top



BTFTBG74TL

Plaque gaz lisse

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

2.518

BTFTBG74TLC

Plaque gaz lisse chromée

•

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

3.227

BTFTBG74TR

Plaque gaz rainurée

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

2.689

BTFTBG74TRC

Plaque gaz rainurée chromée

•

•

40x73x25

33x54

1

-

7

-

43

0,2

3.231



Emeraude|700 Plaques grillades

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



BTFTBG77TL

Plaque gaz lisse

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

3.692

BTFTBG77TLC

Plaque gaz lisse
chromée

•

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

4.809



BTFTBG77TR

Plaque gaz
rainurée

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

4.070

BTFTBG77TRC

Plaque gaz
rainurée chromée

•

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

4.890



BTFTBG77TLR

Plaque gaz ½ lisse
½ rainurée

•

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

3.929

BTFTBG77TLRC

Plaque gaz
chromée:
½ lisse ½ rainurée

•

•

•

70x73x25

63x54

2

-

14

-

75

0,3

4.820

Monobloc sur baie libre



BTFTBE74AL

Plaque électrique
lisse

•

40x73x85

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

63

0,5

3.279

BTFTBE74ALC

Plaque électrique
lisse chromée

•

•

40x73x85

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

63

0,5

3.866



BTFTBE74AR

Plaque électrique
rainurée

•

40x73x85

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

63

0,5

3.503

BTFTBE74ARC

Plaque électrique
rainurée lisse

•

•

40x73x85

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

63

0,5

4.209

Plaques grillades **Emeraude** 700

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€



BTFTBE77AL

Plaque électrique lisse

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.713

BTFTBE77ALC

Plaque électrique lisse chromée

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.660



BTFTBE77AR

Plaque électrique rainurée

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.049

BTFTBE77ARC

Plaque électrique rainurée chromée

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

6.064



BTFTBE77ALR

Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

4.921

BTFTBE77ALRC

Plaque électrique chromée: ½ lisse ½ rainurée

•

•

•

70x73x85

63x54

-

2

10

400V/3N
50/60Hz

97

0,8

5.874

Top



BTFTBE74TL

Plaque électrique lisse

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.575

BTFTBE74TLC

Plaque électrique lisse chromée

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

3.210



BTFTBE74TR

Plaque électrique rainurée

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43

0,2

2.816

BTFTBE74TRC

Plaque électrique rainurée chromée

•

•

40x73x25

33x54

-

1

5

400V/3N
50/60Hz

43


0,2


3.383


Emeraude|700 Plaques grillades

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m³	€

	BTFTBE77TL Plaque électrique lisse	•			70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	3.913
	BTFTBE77TLC Plaque électrique lisse chromée	•		•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	5.006

	BTFTBE77TR Plaque électrique rainurée		•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.220
	BTFTBE77TRC Plaque électrique rainurée chromée		•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	5.069

	BTFTBE77TLR Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée	•	•		70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	4.128
	BTFTBE77TLRC Plaque électrique chromée: ½ lisse ½ rainurée	•	•	•	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3	5.234

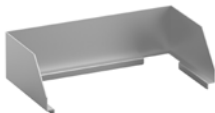


Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€

-23
Alimentation spéciale (230V / 3)

+3%
sur les listes
des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A777093 Rebord anti-projection amovible pour mod. 400 mm	37/20x10 h			118
	A777094 Rebord anti-projection amovible pour mod. 700 mm	67/20x10 h			137
	A777097 Bouchon en teflon pour plaques grillades	55/61x25/31 x 55 h			248
	A777099 Grattoir à double lame				78
	A980164 Tiroir pour lavage FTBE/G				124

Emeraude

700

Grill charcoal

La gamme de grill charcoal **Emeraude 700** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe gaz, en version baie libre ou en top à poser.



- Performances**

 - Grille de cuisson en fonte réversible pour viande / poisson
 - La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme
- Nettoyabilité**

 - Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
 - Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
 - Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
 - Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines
- Facilité d'entretien**

 - Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
 - Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
 - Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix	
	(LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€	
Monobloc sur baie libre								
	BTPLG74A Grille en fonte N. 1 Sac pierres volcaniques inclus	40x73x85	35,2x47,5	1	7,5	55	0,5	4.085
	BTPLG78A Grille en fonte N. 1 Sac pierres volcaniques inclus	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	15	98	0,8	6.131

Grill charcoal **Emeraude**700

IPX5

Top

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	cm	7,5 kW	kW	Kg	m³	€



BTPLG74T

Grille en fonte
N. 1 Sac pierres
volcaniques inclus

40x73x25

35,2x47,5

1

7,5

36

0,2

3.440



BTPLG78T

Grille en fonte
N. 1 Sac pierres
volcaniques inclus

80x73x25

35,2x47,5 (x2)

2

15

74

0,3

5.505

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€



A800100

Sac pierres volcaniques

32x32x15

6

0,01

59



A777140*

1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave

403



A777141

Kit Levage grilles PLG74

118

A777142

Kit Levage grilles PLG78

142



A777143

Grattoir à double lame

78

* La boîte contient 70 briquettes. N'utilisez que 50 briquettes pour PLG74 et 100 briquettes pour PLG78

Emeraude|700

Grill à eau

La gamme de grill à eau **Emeraude 700** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe électrique ou gaz et sont disponibles en version baie libre. L'eau contenue dans le bac se trouvant sous l'élément de chauffe/brûleur, permet en s'évaporant d'obtenir une cuisson délicate et uniforme des produits en gardant toutes les qualités gustatives et organoleptiques.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande/poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants/brûleurs développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité



- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



IPX5

Monobloc sur baie


Modèle	Dimensions	Grilles	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€
 BTWGE74 Grill à eau	40x73x85	35,2x47,5	1	6	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	3.924
 BTWGE78 Grill à eau	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	12	400V/3N 50/60Hz	82	0,8	6.207

IPX5

Monobloc sur baie

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	cm	8,5 kW	kW		Kg	m³	€
 BTWGG74 Grill à eau	40x73x85	35,2x47,5	1	8,5	-	50	0,5	3.531
 BTWGG78 Grill à eau	80x73x85	35,2x47,5 (x2)	2	17	-	82	0,8	5.587

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix
Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article				
 A777143 Grattoir à double lame				78

Emeraude|700

Friteuses

La gamme de friteuses **Emeraude 700** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves et sont disponibles en versions gaz ou électrique, en version baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 105 °C et 185 °C (versions électriques) et entre 110 °C et 190 °C (versions gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée
- Versions gaz disponibles avec chauffage indirect (cuve V) ou chauffage direct (tuyaux dans la cuve)

Nettoyabilité

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc sur baie fermée



BTFRG74A2V

Friteuse gaz
Chauffe directe
2x7 litres sur coffre,
2 paniers A770045

40x73x118	14x34x30	7+7	6,25+6,25	-	12,5	-	62	0,6	5.103
-----------	----------	-----	-----------	---	------	---	----	-----	-------



BTFRG74A

Friteuse gaz
Chauffe directe
14 litres sur coffre,
1 panier A770046

40x73x118	28x34x30	14	12,5	-	12,5	-	57	0,6	4.137
-----------	----------	----	------	---	------	---	----	-----	-------

N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



new

BTFRVG74A

Friteuse gaz
Chauffe indirecte
14 litres sur coffre,
1 panier A777177

40x73x118 43x31x40

14

15

-

15

230V/1N
50/60Hz

59

0,6

4.302



BTFRG77A

Friteuse gaz
Chauffe directe
14+14 litres sur coffre,
2 paniers A770046

70x73x118 28x34x30

14+14

12,5+12,5

-

25

-

97

1

6.824



BTFRE74A2V

Friteuse électrique
Chauffe directe
2 cuves 6+6 litres
sur coffre,
2 paniers A650008

40x73x85 14x34x21

6+6

-

5,25+5,25

10,5

400V/3N
50/60Hz

58

0,5

5.020



BTFRBE74A

Friteuse électrique
Chauffe directe
12 litres sur coffre,
1 panier A650006

40x73x85 24x34x21,5

12

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

53

0,5

3.453



BTFRBE77A

Friteuse électrique
Chauffe directe
12+12 litres sur coffre,
2 paniers A650006

70x73x85 24x34x21,5

12+12

-

9+9

18

400V/3N
50/60Hz

72

0,8

5.961

N.1 bac pour huile inclus pour monobloc friteuses

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



BTFRBE74AD

Friteuse électrique
Affichage numérique
Chauffe directe
12 litres sur coffre,
1 panier A650006

40x73x85	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	53	0,5	4.093
----------	------------	----	---	---	---	--------------------	----	-----	-------



BTFRBE77AD

Friteuse électrique
Affichage numérique
Chauffe directe
12+12 litres sur coffre,
2 paniers A650006

70x73x85	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	72	0,8	7.071
----------	------------	-------	---	-----	----	--------------------	----	-----	-------




BTFRBE74AHP

Friteuse électrique
HP grande productivité
Chauffe directe
15 litres sur coffre,
1 panier A777177

40x73x85	31x42x29	15	-	15	15	400V/3N 50/60Hz	55	0,5	4.981
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	-------





IPX5

Top

	Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
		(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
	BTFRG74T										
	Friteuse gaz Chauffe directe 1 cuve 9 litres, fournie avec un grand panier A660019	40x73x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	3.474
	BTFRG77T										
	Friteuse gaz Chauffe directe 2 cuves 9+9 litres, fournie avec 2 grands paniers A660019	70x73x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	5.480
	BTFRE74T2V										
	Friteuse électrique Chauffe directe 2 cuves 6+6 litres, fournie avec 2 paniers A777057	40x73x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	4.005
	BTFRBE74T										
	Friteuse électrique Chauffe directe 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A650006	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	3.000
	BTFRBE77T										
	Friteuse électrique Chauffe directe 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A650006	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	4.942

Accessoires

Paniers pour friteuses gaz

	Modèle	Dimensions	Prix
		(LxPxH) cm	€
	A770045 ½ panier	12x29,5x12	114
	A770046 1 panier	26x29,5x12	123
	A777177 1 panier pour model FRVG74A	29,5x29x13	167
	A660019 1 panier pour models FRG74T e FRG77T	22,5x28x11,5	124

Paniers pour friteuses électriques

	A777057 1 panier pour models FRE74A2V et FRE74T2V	12x29,5x12	114
	A650008 ½ panier pour models FRBE...	11x26x11,5	115
	A650006 1 panier	22,5x26x11,5	124
	A777177 1 panier pour model FRBE74AHP	29,5x29x13	167

Accessoires

Modèle	Dimensions	Prix
	(LxPxH) cm	€

Pour friteuses monobloc



A777133

Bac pour huile

30x48,5x15,5

212

A777194

Tuyau de vidange d'huile pour FRBE74AHP et FRVG74A

100

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

+3%
sur les listes
des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Emeraude

700

Bac de salage

Emeraude 700 propose un bac de salage en version top électrique pour maintenir au chaud et élément chauffant infrarouge supérieur.

Performances

- Double chauffage, inférieur et supérieur, pour une plus grande uniformité

Nettoyabilité


- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Filtre perforé amovible, lavable au lave-vaisselle

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Top

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	kW		Kg	m³	€
<div><div></div><div><div>BTSP74T</div><div>Bac de salage électrique</div></div></div>	40x73x50	31x51x16	1,35	230V/1N 50/60Hz	23,5	0,2	1.756

Cuiseurs à pâtes

La gamme de cuiseurs à pâtes **Emeraude 700** se compose de modèles de capacité 26 ou 40 litres, alimentation gaz ou électrique, sur baie libre ou en version top à poser.

Performances

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur a la cuve, électrovanne pour le remplissage d'eau
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc sur baie fermée



BTCPG74A
Cuiser à pâtes gaz
26 litres sur coffre
avec 2 paniers

40x73x85	31x34x30	26	8,5	-	8,5	230V/1N 50/60Hz	50	0,5	4.344
----------	----------	----	-----	---	-----	--------------------	----	-----	-------




BTCPG77A
Cuiser à pâtes gaz
40 litres sur coffre
avec 3 paniers


70x73x85	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	68	0,8	5.218
----------	----------	----	------	---	------	--------------------	----	-----	-------

Emeraude|700 Cuiseurs à pâtes


IPX5


Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

	BTCPE74A Cuiseur à pâtes électrique 26 litres sur coffre avec 2 paniers	40x73x85	31x34x30	26	-	5,5	5,5	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	4.083
---	---	----------	----------	----	---	-----	-----	-----------------	----	-----	-------

	BTCPE77A Cuiseur à pâtes électrique 40 litres sur coffre avec 3 paniers	70x73x85	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	58	0,8	5.208
--	---	----------	----------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	-------

Top (uniquement pour version suspendue)

	BTCPG77T Cuve capacité 40 litres avec 3 paniers	70x73x58	51x31x30	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	60	0,8	5.264
---	---	----------	----------	----	------	---	------	-----------------	----	-----	-------

	BTCPE77T Cuve capacité 40 litres avec 3 paniers	70x73x58	51x31x30	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	50	0,8	4.919
--	---	----------	----------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	-------

Accessoires










Modèle	Prix
	€

-23 Alimentation spéciale (230V / 3)	+3% sur les listes des prix
--	---------------------------------------

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Accessoires

Paniers pour cuiseurs à pâtes

	Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Prix €
	A770049	14,5x29x21,5	116
	A770050	49x29x21,5	263
	B800003	14,5x16x21,5	110
	B800004	14,5x16x21,5	110
	B800005	9,5x29x21,5	136
	B800006	16x29x21,5	146
	B800007	33x29x21,5	210
	A777109 Couvercle pour cuiseur à pâtes 40x73 cm	39x33x1,5/4,5	74
	A980117 Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm	53x33x1,5/4,5	87

1/2 modules mod. CPG74A/C - CPE74A/C

1 modules mod. CPG77A/C - CPG77T/C
CPE77A/C - CPE77T/C



B B800007



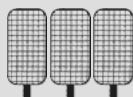
B A770049



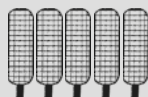
B B800005



B B800004 + B B800003



B B800006



B B800005



B B800004 + B B800006

Emeraude

700

Multifonctionnel

Emeraude 700 propose un modèle multifonctionnel en version monobloc avec chauffage électrique. Fonctionnement polyvalent et flexible comme braisière, frytop, cuiseur à pâtes, bain-marie.

Performances

- Uniformité de la température et contrôle thermostatique de 90 °C à 300 °C, afin de garantir différents types de cuisson
- Possibilité d'utilisation multiple comme braisière, frytop, cuiseur à pâtes, bain-marie.

Nettoyabilité


- Electrovanne de remplissage d'eau pour faciliter les opérations de nettoyage du réservoir
- Le bouchon amovible en téflon facilite l'évacuation des liquides directement dans le bassin avec un couvercle spécial avec un trou
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien







- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m³	€
<div><div><div>BTMFE74A</div><div>1 cuve cap.15lt, couvercle cuve, bac GN 1/1 + couvercle avec trou, guides latéraux de l'armoire, bouchon téflon tous inclus</div></div></div>	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	4.230

Accessoires

	Modèle	Dimensions	Prix
		(LxPxH) cm	€
 	A777204 Panier pour cuiseur à pâtes et grille de support	33x29x15,5	265
		-	
	A777205 Plaque perforée 2/3 pour cuisson vapeur	-	60
	A777207 Paniers pour cuiseurs à pâtes 1/3	14x29x15	75
	A777197 Pagaie multifonction	-	65
	A777200 Cloison cuve multifonction	-	30
	-23 Alimentation spéciale (230V / 3)		+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Emeraude

700

Sauteuses

La gamme de sauteuses **Emeraude 700** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique, avec fond acier. Le robinet d'alimentation en eau se trouve sur la face avant de l'appareil.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température de 90 °C à 320 °C (versions gaz), de 50 °C à 300 °C (versions électriques)

Nettoyabilité

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles



Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Sauteuses basculantes - basculement manuel

 <div>BTBRG78A Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres</div>	80x73x85	73x48x15	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	8.073
 <div>BTBRE78A Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres</div>	80x73x85	73x48x15	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	118	0,85	7.993

Accessoires

Modèle	Prix
	€
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)	+3% sur les listes des prix

Marmites

La gamme de marmites **Emeraude 700** se compose de modèles de capacité 50 litres à chauffe indirecte alimentation gaz ou électrique. La vapeur basse pression de la double cuve permet d'obtenir une diffusion parfaite de la chaleur sur l'ensemble de la surface.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates

Nettoyabilité

- Le plan de travail emboutit à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Facilité d'entretien

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange
- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la marmite	Capacité de la marmite	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc



BTPEG7750I

Marmite gaz chauffe indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré

70x73x85	ø40x42	50	12,5	-	12,5	-	91	0,8	10.033
----------	--------	----	------	---	------	---	----	-----	---------------


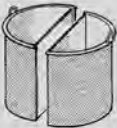



BTPEE7750I

Marmite chauffe électrique indirecte, robinet de vidange, filtre amovible, robinets eau chaude et froide en façade, couvercle équilibré

70x73x85	ø40x42	50	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	93	0,8	9.143
----------	--------	----	---	---	---	-----------------	----	-----	--------------

Accessoires

	Modèle	Dimensions	n° sectors	Prix
		(LxPxH) cm		€
	B700006 1 panier pour marmite 50 litres	Ø 35 x 36	1	1.631
	B700007 2 1/2 paniers pour marmite 50 litres	Ø 35 x 36	2	2.166
	A777112 Couvercle à double isolation	Ø 40		708
	-23 Alimentation spéciale (230V / 3)			+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Bain Marie

La gamme de bain-marie **Emeraude 700** se compose de modèles électriques sur baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 0 °C et 90 °C

Nettoyabilité

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines



Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc sur baie libre



	BTBME74A Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)	40x73x85	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	34	0,5	2.490
	BTBME78A Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)	80x73x85	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	50	0,8	3.371

Emeraude|700 Bain Marie

IPX5

Top



Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

	BTBME74T Bain Marie électrique cuve GN 1/1 (fourni sans bac)	40x73x25	31x51x16	GN 1/1	1,5	1,5	230V/1N 50/60Hz	20	0,2	1.870
	BTBME78T Bain Marie électrique cuve GN 2/1 (fourni sans bac)	80x73x25	63x51x16	GN 2/1	3	3	230V/1N 50/60Hz	30	0,3	2.453

Accessoires

Bac inox avec couvercle pour bain marie

Modèle	Dimensions	Prix
	(LxPxH) cm	€

	A800040 Cap. 21 L GN 1/1	53x32,5x15	189
	A800041 Cap. 13 L GN 2/3	35,5x32,5x15	136
	A800042 Cap. 9,5 L GN 1/2	32,5x26,5x15	123
	A800043 Cap. 5 L GN 1/3	32,5x17,5x15	98
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)			+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Éléments neutres

La gamme des éléments neutres **Emeraude 700**, se compose de modèles sur baie libre ou top à poser.

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modèle	Dimensions	Tiroir	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre



BTN72AW

Élément neutre cm 20

20x73x85

34

0,5

1.879



BTN74A

Élément neutre cm 40






40x73x85

30





0,5

1.604


Emeraude|700 Éléments neutres

	Modèle	Dimensions	Tiroir	P. Brut	Volume	Prix
		(LxPxH) cm		Kg	m³	€
	BTN74AC Elément neutre cm 40 avec tiroir	40x73x85	●	34	0,5	1.833
	BTN77A Elément neutre cm 70	70x73x85		45	0,8	1.767
	BTN77AC Elément neutre cm 70 avec tiroir	70x73x85	●	48	0,8	2.133
Top						
	BTN705T Elément neutre cm 15	15x73x25		7	0,03	426
	BTN71T Elément neutre cm 10	10x73x25		5	0,02	400
	BTN72T Elément neutre cm 20	20x73x25		10	0,1	629

Éléments neutres **Emeraude|700**

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Tiroir	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
 BTN74T Élément neutre cm 40	40x73x25		18	0,2	832
 BTN74TC Élément neutre cm 40 avec tiroir	40x73x25	•	21	0,2	1.057
 BTN77T Élément neutre cm 70	70x73x25	Emeraude 700			965
 BTN77TC Élément neutre cm 70 avec tiroir	70x73x25	•	28	0,3	1.279

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
 A777125 Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
 A777126 Colonne alimentation en eau pour models top	32x49x1	5	0,03	565

Soubassements neutres



La gamme des soubassements neutres **Emeraude 700** se compose de modèles ½ modules ou modules entiers.

Nettoyabilité

- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Soubassements fermes

	BTNSA71 Avec espace technique postérieur	10x64x60	8	0,1	550
	BTNSA72 Avec espace technique postérieur	20x64x60	10	0,1	653

Emeraude|700 Soubassements neutres

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€









Soubassements baie libre

	BTNSA74 Soubassement ouvert 40 cm, avec espace technique postérieur	40x59,5x60	18	0,2	840
	BTNSA77 Soubassement ouvert 70 cm, avec espace technique postérieur	70x59,5x60	22	0,3	925
	BTNSA78 Soubassement ouvert 80 cm, avec espace technique postérieur	80x59,5x60	24	0,4	1.034
	BTNSA711 Soubassement ouvert 110 cm, avec espace technique postérieur	110x59,5x60	32	0,5	1.296

Soubassements neutres **Emeraude** 700

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Accessoires pour soubassements



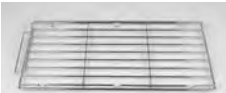
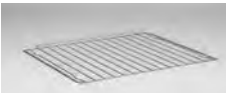
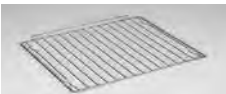




	A777123 Kit 2 tiroirs gn 1/1 pour NSA74	40x58x21,5/44	15	0,09	656
	A777124 Kit 2 tiroirs gn 2/1 pour NSA77	70x58x21,5/44	19,7	0,2	786
	A777135 Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc largeur 40 cm	40x58x21,5/44	15	0,09	654
	A777134 Kit 2 tiroirs GN 2/1 pour base ouvert monobloc largeur 70 cm	70x58x21,5/44	19,7	0,2	776
	A777118 Porte pour soubassement 40 cm (1 porte)	39x44x3,2	5	0,05	221
	A777119 Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes)	2x (34x44x3,2)	9	0,06	435
	A777170 Porte pour soubassement 40 cm (1 porte) a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115	39x44x3,2	5	0,05	213
	A777171 Kit portes pour soubassement 70 cm (2 portes) a utiliser avec glissière latérale pour soubassement A777115	2x (34x44x3,2)	9	0,06	435

Configuration des portes

Module	40 cm	70 cm	80 cm	110 cm
Codes à commander	n. 1 cod. A777118	n. 1 cod. A777119	n. 2 cod. A777118	n. 1 cod. A777119 + n. 1 cod. A777118

Configuration des portes a utiliser avec glissière latérale pour soubassement

Codes à commander	n. 1 cod. A777170	n. 1 cod. A777171	n. 2 cod. A777170	n. 1 cod. A777171 + n. 1 cod. A777170
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---

	Modèle	Dimensions	Eléments électriques	P. Brut	Volume	Prix
		(LxPxH) cm	kW	Kg	m³	€
Accessoires pour soubassements						
	A777115 Glissière latérale chromée pour soubassement	58,5x2,5x38,5				47
	A770011 Etagère pour placard GN 1/1	32,5x59x3				65
	A777201 Etagère pour placard GN 2/1	53x62,5x4,7				82
	AFC0003 Etagère pour four ventilé GN 1/1	53x32,5x3				88
	A770013 <i>Etagère pour four statique GN 2/1</i>	53x62,5x4,7				72
	A777116 Kit groupe chauffant pour armoire GN 1/1 adapté aux bases comptoir ouvert L.40 avec grille GN 1/1 incluse	23x59,5x5	0,8	5	0,05	625
	A777117 Kit groupe chauffant pour armoire GN 2/1 adapté aux bases comptoir ouvert L.70/80 avec grille GN 2/1 incluse	53x59,5x5	1,6	7	0,06	855
 	A777131 N. 2 roue fixe inox	Ø 10				156
	A777132 N. 2 roue inox avec frein	Ø 10				261
	A770107 Kit 1 pid pour fixation					46
	A980118 Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)					212
	A777136 Kit 4 pieds h. 200-250 mm					212

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue centrale ou adossée

Profondeur 70 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Poutres support pour ligne de cuisson suspendue centrale ou adossée



A777040	180	85	2,5	2.105
A777160	210	100	3	2.168
A777161	250	110	3,5	2.243
A777162	290	120	4	2.353
A777163	330	128	5	2.462
A777044	360	135	5	2.506

Barre porte éléments



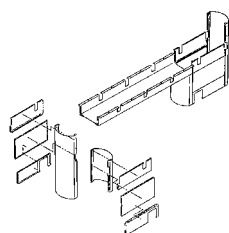
A777045	60x5x8	3	0,1	243
----------------	--------	---	-----	------------

Pied inox



A990016	65x25x20	12	0,1	752
----------------	----------	----	-----	------------

Habillage de poutre pour ligne de cuisson centrale

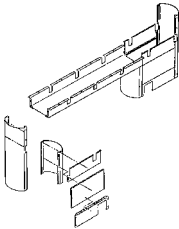


A777148	180			2.184
A777164	210			2.219
A777165	250			2.253
A777166	290			2.290
A777167	330			2.373
A777144	360			2.423

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée
Profondeur 70 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Habillage de poutre pour ligne de cuisson ou adossée

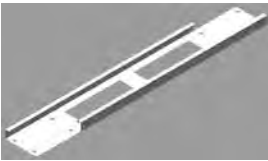


A777153	180			1.982
A777172	210			2.011
A777173	250			2.106
A777174	290			2.182
A777175	330			2.270
A777149	360			2.305

Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson suspendue
Profondeur 70 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Kit d'accrochage



A990061 mod. A7770040 (2 platines d'accrochages + gabarit)	180x70/90	15	0,07	501
A990136 mod. A777160 (2 platines d'accrochages + gabarit)	210x70/90	18	0,1	517
A990137 mod. A777161 (2 platines d'accrochages + gabarit)	250x70/90	22	0,12	532
A990138 mod. A777162 (2 platines d'accrochages + gabarit)	290x70/90	25	0,15	543
A990139 mod. A777163 (2 platines d'accrochages + gabarit)	330x70/90	27	0,18	561
A990065 mod. A7770044 (2 platines d'accrochages + gabarit)	360x70/90	28	0,18	570

Accessoires complémentaires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Barre de finition pour éléments côté gauche



A777137	73,5x0,3x7,5	1	0,01	136
----------------	--------------	---	------	------------

Barre de finition pour éléments côté droit



A777138	73,5x0,3x7,5	1	0,01	136
----------------	--------------	---	------	------------

Barres de dressage



A777086	40x7x4			248
A777087	70x7x4			272
A777088	80x7x4			278
A777089	110x7x4			298
A777090	120x7x4			331
A777091	140x7x4			349
A777092	150x7x4			368

Etagères hautes pour casseroles

A777179	110			1.375
A777178	140			1.290
A777155	160			1.485

Kit d'assemblage du sous-sol de la grille du support

A777180 <i>pour les machines cantilever arrière / arrière</i>				459
A777182 <i>pour les machines monobloc arrière / arrière</i>				459
A777181 <i>pour machines côte à côte</i>				235

Emeraude

700

Accessoires

Accessoires complémentaires - Plinthes

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Plinthes frontales

	A777029	40x14x2			45
	A777030	70x14x2			58
	A777031	80x14x2			66
	A777032	110x14x2			73
	A777033	120x14x2			79
	A777034	140x14x2			93
	A777035	150x14x2			101

Plinthe latérale droite (espace utile pour le passage des câbles)

	A777036	55x2x14,5			57
--	---------	-----------	--	--	----

Plinthe latérale gauche (espace utile pour le passage des câbles)

	A777037	55x2x14,5			57
--	---------	-----------	--	--	----

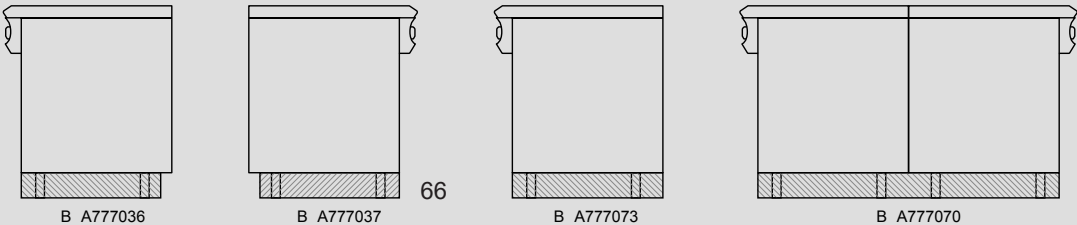
Plinthe latérale droite/gauche (pour fermeture totale)

	A777073	62x2x14,5			73
--	---------	-----------	--	--	----

Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées 700+700 (fermeture totale)

	A777070	124x2x14,5			112
--	---------	------------	--	--	-----

Plinthe latérale pour versions monobloc



Accessoires complémentaires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Côté de fermeture droit



A777129	73x5x73,5	11		716
---------	-----------	----	--	-----

Côté de fermeture gauche



A777139	73x5x73,5	11		716
---------	-----------	----	--	-----

Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 70/70



A777128	146x5x73,5	22		989
---------	------------	----	--	-----

23 (230 V/ 3F)
Alimentation spécifique à préciser à la commande

+3%
sur les listes
des prix

Supplément peinture porte (brillant)**

Demander lors de la commande	rouge RAL. 3003	bleu RAL. 5005	noir RAL. 9005	235*
------------------------------	--------------------	-------------------	-------------------	------

* Coût supplémentaire pour chaque élément peint

** Peinture non disponible pour Grill à eau, Sauteuses, Marmites, Soubassements réfrigérés, Tiroirs

TARIFS

GAMME 900



Feux vifs

Flex Burners

5,5 kW - 7 kW - 11 kW

La gamme feux vifs **EMERAUDE 900** se compose de modèles avec 2/4/6 feux disponibles en versions: baie libre, avec four statique électrique ou gaz ou grand four gaz, et également en version top. Brûleurs 5,5 kW, 7 kW ou 11 kW. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Brûleur Flex Burner haute puissance: 5,5 kW, 7 kW ou 11 kW
- Efficacité certifiée à 60%
- Flamme horizontale: distribution uniforme de la chaleur, optimale aussi pour cuissons délicates
- Allumage électronique (en option), pour optimiser l'utilisation des feux

Nettoyabilité

- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Kit de vidange (en option), pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre



BTFB94AXXS

2 feux vifs

40x90x85

-

2

-

-

-

-

-

11

-

51

0,5

3.184

BTFB94AXL

2 feux vifs

40x90x85

-

-

1

1

-

-

18

-

51

0,5

3.288

BTFB94AXXL

2 feux vifs

40x90x85

-

-

-

2

-

-

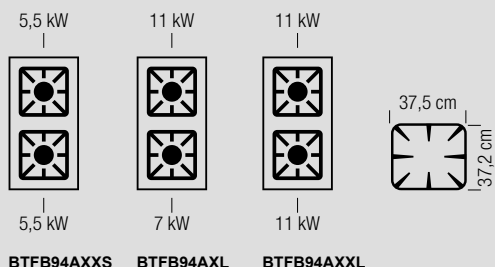
22

-

51



0,5

3.413

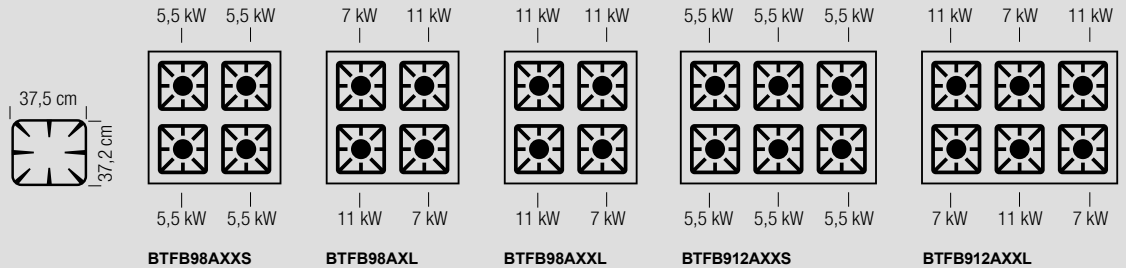


Emeraude|900 Feux vifs

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW					€
	BTFB98AXXS 4 feux vifs	80x90x85	-	4	-	-	-	22	-	80	1	4.529
	BTFB98AXL 4 feux vifs	80x90x85	-	-	2	2	-	36	-	80	1	4.712
	BTFB98AXXL 4 feux vifs	80x90x85	-	-	1	3	-	40	-	80	1	5.254
	BTFB912AXXS 6 feux vifs	120x90x85	-	6	-	-	-	33	-	113	1,4	6.313
	BTFB912AXXL 6 feux vifs	120x90x85	-	-	3	3	-	54	-	113	1,4	6.587

Thirot
2024

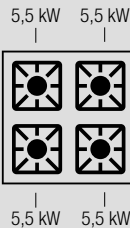


IPX5

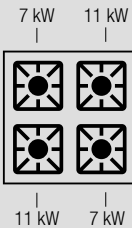
Monobloc sur four

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Brûleurs			Four		kW Tot. kW	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW					€
BTFB98FGXXS 4 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	7	-	29	-	112	1	5.694
BTFB98FGXL 4 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	7	-	43	-	112	1	5.854
BTFB98FEXXS 4 feux, four électrique	80x90x85	54x69,5x29	4	-	-	-	6	22	400V/3N 50/60Hz	112	1	6.709
BTFB98FEXL 4 feux, four électrique	80x90x85	54x69,5x29	-	2	2	-	6	36	400V/3N 50/60Hz	112	1	6.892
BTFB98FGXXL 4 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	6.953

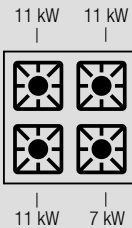
BTFB912AFGXXL 6 feux, four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique, 1 placard	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	7	-	61	-	153	1,4	8.292
BTFB912AFEXXS 6 feux, four électrique, 1 placard	120x90x85	54x69,5x29	6	-	-	-	6	33	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	8.877
BTFB912AFEXXL 6 feux, four électrique, 1 placard	120x90x85	54x69,5x29	-	3	3	-	6	54	400V/3N 50/60Hz	153	1,4	9.153



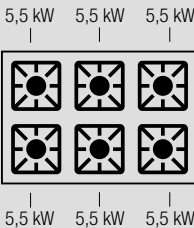
BTFB98FGXXS
BTFB98FEXXS



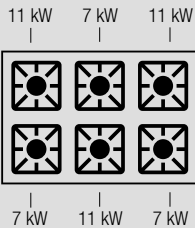
BTFB98FGXL
BTFB98FEXL



BTFB98FGXXL



BTFB912AFEXXS



BTFB912AFGXXL
BTFB912AFEXXL


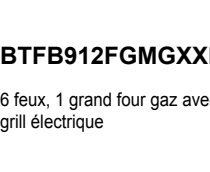



Emeraude

900

Feux vifs

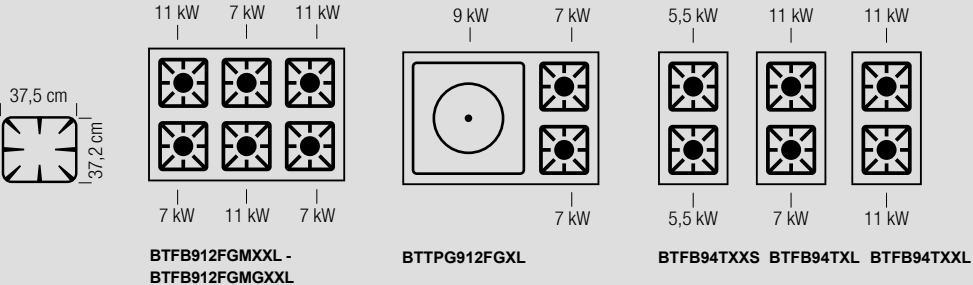
IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix	
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€	
	BTFB912FGMXXL 6 feux, 1 grand four gaz	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	-	64	-	180	1,4	10.446
	BTFB912FGMGXXL 6 feux, 1 grand four gaz avec grill électrique	120x90x85	100x69,5x29	-	3	3	10	5 grill	64	400V/3N 50/60Hz	182	1,4	10.864



	BTTPG912FGXL 2 feux, plaque coup de feu, four gaz	120x90x85	54x69,5x29	-	1	1	7	-	37	400V/3N 50/60Hz	180	1,4	7.714
--	---	-----------	------------	---	---	---	---	---	----	-----------------	-----	-----	-------

Aufbau - Top

	BTFB94TXXS 2 feux vifs	40x90x25	-	2	-	-	-	-	11	-	43	0,25	2.221
	BTFB94TXL 2 feux vifs	40x90x25	-	-	1	1	-	-	18	-	43	0,25	2.305
	BTFB94TXXL 2 feux vifs	40x90x25	-	-	-	2	-	-	22	-	43	0,25	2.468

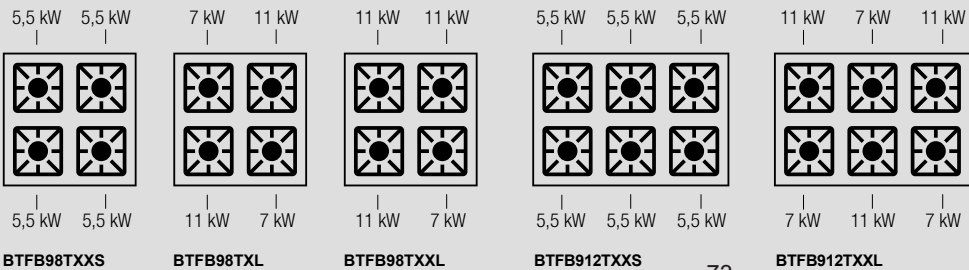


IPX5

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Brûleurs			Four		kW Tot. kW	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
			5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW					€
	BTFB98TXXS 4 feux vifs	80x90x25	-	4	-	-	-	22	-	71	0,4	3.572
	BTFB98TXL 4 feux vifs	80x90x25	-	-	2	2	-	36	-	71	0,4	3.733
	BTFB98TXXL 4 feux vifs	80x90x25	-	-	1	3	-	40	-	71	0,4	4.291
	BTFB912TXXS 6 feux vifs	120x90x25	-	6	-	-	-	33	-	99	0,65	4.873
	BTFB912TXXL 6 feux vifs	120x90x25	-	-	3	3	-	54	-	99	0,65	5.102

LIBERTÉ DE CONFIGURATION: Possibilité de changer la configuration de vos brûleurs (position Flex Burners) directement sur site.
MAXIMUM FLEXIBILITÉ: Possibilité de réduire la puissance (kW) des brûleurs directement sur site simplement en achetant le kit injecteurs et le corp brûleur 5,5 kW ou 7 kW. Contacter le bureau de pièces détachées ecs@itweurotec.it

FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).



Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€
 <div><div>*S*</div><div>Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs</div></div>				202
Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé				
 <div><div>*S2*</div><div>Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs</div></div>				403
Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé				
 <div><div>*S3*</div><div>Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs</div></div>				587
Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé				
 <div><div>*AE*</div><div>Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)</div></div>				155
Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé				
<div><div>-23</div><div>Alimentation spéciale (230V / 3)</div></div>				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A980119 Plaque grillade lisse 1 feu	37x37	7,5	0,1	463
	A980120 Plaque grillade rainurée 1 feu	37x37	6,7	0,1	560
	A777125 Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126 Colonne alimentation en eau pour models top et au four	32x49x1	5	0,03	565

Fourneaux électriques

La gamme de fourneaux électriques **EMERAUDE 900** se compose de modèles avec 2/4/6 plaques, disponibles en versions: baie libre, ou avec four statique électrique, et également en version top. Plaques de cuisson rondes ou carrées ou affleurantes. Eléments de chauffe avec thermostats 6 (+1) positions. Les fours comprennent des supports de gril à 3 niveaux et 1 gril est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Plaques chauffantes rapides de 50 °C à 400 °C
- Commutateur avec 6 (+1) positions pour régler la puissance de chaque plaque
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité



- Plan embouti étanche et angles arrondis pour assurer une nettoyabilité maximale
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

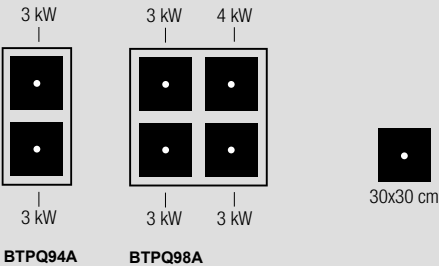
Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaques		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
			3 kW	4 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€
 BTPQ94A 2 plaques électriques carrés	40x90x85	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	4.092
 BTPQ98A 4 plaques électriques carrés	80x90x85	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	102	1	6.380



Emeraude|900 Fourneaux électriques

IPX5



BTPQ912A

6 plaques électriques carrées

120x90x85

-

4

2

-

-

20

400V/3N
50/60Hz

126

1,4

8.662

Monobloc sur four



BTPQ98FE

4 plaques électriques carrées, 1 four électrique

80x90x85

54x69,5x29

3

1

-

6

19

400V/3N
50/60Hz

142

1

8.377



BTPQ912FEM

6 plaques électriques carrées, 1 grand four électrique

120x90x85

100x69,5x29

4

2

-

10

30

400V/3N
50/60Hz

198

1,4

11.809



BTPQ912AFE

6 plaques électriques carrées, 1 four électrique, 1 placard

120x90x85

54x69,5x29

4

2

-

6

26

400V/3N
50/60Hz

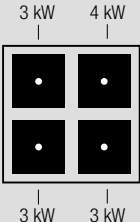
187

1,4

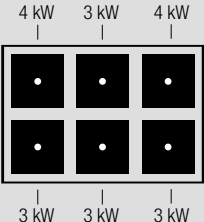
12.380



30x30 cm






BTPQ98FE



BTPQ912A;
BTPQ912FEM;
BTPQ912AFE

IPX5


Top

	Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Plaques		Four		kW Tot. kW	Energie 400V/3N 50/60Hz	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
				3 kW	4 kW	Gaz kW	El. kW					€
	BTPQ94T 2 plaques électriques carrées	40x90x25	-	2	-	-	-	6	400V/3N 50/60Hz	68	0,25	3.182
	BTPQ98T 4 plaques électriques carrées	80x90x25	-	3	1	-	-	13	400V/3N 50/60Hz	92	0,4	5.451
	BTPQ912T 6 plaques électriques carrées	120x90x25	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	115	0,65	7.303

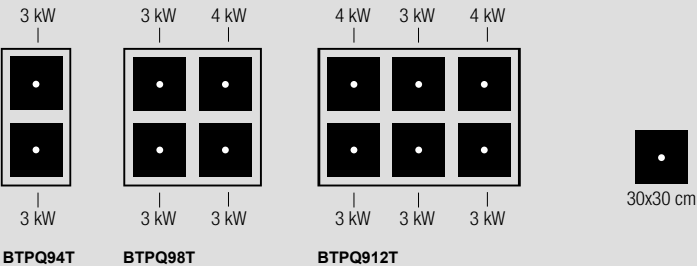
Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
				€
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A777125* Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126* Colonne alimentation en eau pour models top et au four	32x49x1	5	0,03	565

* Pas disponible pour le modèle PQ912FEM



Emeraude|900

Plaque coup de feu

La gamme plaque coup de feu **EMERAUDE 900** se compose de modèles avec ou sans feux vifs latéral en version baie libre, avec four gaz statique ou en version top Alimentation gaz ou électrique. Surface de cuisson en font de 40 dm², épaisseur 10 mm pour la version gaz et en acier 15 mm pour la version électrique. Les fours comprennent des supports de grill à 3 niveaux et 1 grill est inclus. Fours électriques équipés de 2 éléments chauffants séparés, un sur le ciel (grill) et un sur le fond.

Performances

- Versions gaz: cuissons différentes en même temps, de 500 °C du centre jusqu'à 200 °C aux extrémités
- Versions électriques: contrôle thermostatique indépendant pour chaque zone de cuisson, avec un réglage de 80 °C à 450 °C
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité



- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

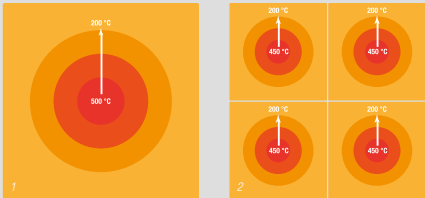
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Four		Plaque de cuisson kW	kW Tot. kW	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
			Gaz kW	El. kW						
 BTTPG98A Plaque coup de feu sur baie libre, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	80x90x85	-	-	-	12	12	-	100	1	5.050
 BTE98A Plaque coup de feu électrique sur baie libre	80x90x85	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	143	1	5.954



1. Plaque modèle gaz
2. Plaque modèle électrique





Plaque coup de feu **Emeraude** 900

IPX5

Monobloc sur four

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Four		Plaque de cuisson kW	kW Tot.	Energie	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
			Gaz kW	El. kW						
 BTTPG98FG Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	6.805
 BTTPE98FE Plaque coup de feu électrique, 1 four électrique	80x90x85	54x69,5x32	-	6	3,5x4 (14)	20	400V/3N 50/60Hz	125	1	7.071


Top - Top

 BTTPG98T 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	3.688
 BTTPE98T Plaque coup de feu électrique	80x90x25	-	-	-	3,5x4 (14)	14	400V/3N 50/60Hz	121	0,4	4.652

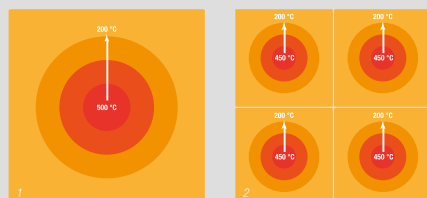
Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

 A777125* Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
A777126* Colonne alimentation en eau pour models top et au four	32x49x1	5	0,03	565

* Pas disponible pour les modèles à gaz



1. Plaque modèle gaz
2. Plaque modèle électrique

Thirotde
2024

Emeraude|900

Plaques induction

Pour des cuissons avant-gardistes et pour allier performance, économies d'énergie, et simplicité de nettoyage.

Performances

- Zones de cuisson Ø 220 mm et 3,5 kW (5 kW dans la version wok)
- Régulation de puissance à 6 niveaux, pour cuissons spéciales et délicates
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité



- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle		Dimensions	Inducteurs	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
		(LxPxH) cm	5 kW	kW		Kgs	m³	€
	BTIN94A	40x90x85	2	10	400V/3N 50/60Hz	78	0,5	10.986
	Plaque induction 2 zones sur baie libre							
	BTIN98A	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	20.820
	Plaques induction 4 zones sur baie libre							





26x26 cm

Plaques induction **Emeraude|900**

IPX5

Top - Top

Modèle	Dimensions	Inducteurs	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	5 kW	kW		Kg	m³	€
 BTIN94T Plaque induction 2 zones	40x90x25	2	10	400V/3N 50/60Hz	58	0,25	10.593
 BTIN98T Plaques induction 4 zones	80x90x25	4	20	400V/3N 50/60Hz	83	0,4	20.374



Emeraude|900

Plaques grillades

La gamme de grillades **EMERAUDE 900** se compose de modèles avec plaques lisses, rainurées ou mixtes, de largeur différentes ½ module ou module entier électriques ou gaz avec régulation thermostatique de la température. Les plaques grillades sont disponibles en acier martin ou chromées en version lisse et/ou rainurée. Planques de cuisson encastrées dans le plan garantissent une nettoyabilité maximale

- Performances**
 - Uniformité de la température et contrôle précis thermostatique de 145 °C à 290 °C (versions gaz), et de 75 °C à 290 °C (versions électriques), pour pouvoir cuisiner même les aliments les plus délicats
 - Possibilité de cuissons différenciées (module 70) pour optimiser la production
 - Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Nettoyabilité**
 - Nouvelles plaques de cuisson intégrées et soudées dans le plan pour assurer une nettoyabilité maximale
 - Nouveau pare-éclaboussures amovible (en option) pour faciliter les opérations de nettoyage
 - Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
 - Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines
- Facilité d'entretien**
 - Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
 - Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
 - Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle		Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
		Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
 BTFTBG94AL Plaque gaz lisse	•				40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	3.741
 BTFTBG94ALC Plaque gaz lisse chromée	•			•	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	5.048

Plaques grillades **Emeraude** 900

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€



BTFTBG94AR

Plaque gaz rainurée

•

40x90x85

33x69x1,5

1

-

9,2

-

82

0,5

4.283



BTFTBG98AL

Plaque gaz lisse

•

80x90x85

70x69x1,5

2

-

18,4

-

135

1

5.629



BTFTBG98ALC

Plaque gaz lisse chromée

•

•

80x90x85

70x69x1,5

2

-

18,4

-

135

1

6.963



BTFTBG98AR

Plaque gaz rainurée

•

80x90x85

70x69x1,5

2

-

18,4

-

135

1

6.069



BTFTBG98ALR

Plaque gaz
¾ lisse ¼ rainurée

•

•

80x90x85

70x69x1,5

2

-

18,4

-






135

1

5.849

Emeraude|900 Plaques grillade

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
 BTFTBG98ALRC Plaque ga ¾ lisse ¼ rainurée chromée	•	•	•	80x90x85	70x69x1,5	2	-	18,4	-	135	1	7.099
Monobloc sur baie libre												
 BTFTBE94AL Plaque électrique lisse	•			40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	4.010
 BTFTBE94ALC Plaque électrique lisse chromée	•		•	40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	5.071
 BTFTBE94AR Plaque électrique rainurée		•		40x90x85	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	82	0,5	4.280
 BTFTBE98AL Plaque électrique lisse	•			80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	5.445

Plaques grillades **Emeraude** | 900

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€



BTFTBE98ALC

Plaque électrique lisse chromée

•		•	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	7.307
---	--	---	----------	-----------	---	---	----	-----------------	-----	---	-------



BTFTBE98AR

Plaque électrique rainurée

	•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	6.846
--	---	--	----------	-----------	---	---	----	-----------------	-----	---	-------



BTFTBE98ALR

Plaque électrique ⅔ lisse ⅓ rainurée

•	•		80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	6.439
---	---	--	----------	-----------	---	---	----	-----------------	-----	---	-------



BTFTBE98ALRC

Plaque électrique ⅔ lisse ⅓ rainurée chromée

•	•	•	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1	7.984
---	---	---	----------	-----------	---	---	----	-----------------	-----	---	-------

Top








BTFTBG94TL

Plaque gaz lisse

•			40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.288
---	--	--	----------	-----------	---	---	-----	---	----	------	-------






Emeraude|900 Plaques grillade

IPX5

	Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions (LxPxH) cm	Plaques à chauffage rapide (LxPxH) cm	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
		Lisse	Rainurée	Chromée									
					(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
	BTFTBG94TLC Plaque gaz lisse chromée	•		•	40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	4.178
	BTFTBG94TR Plaque gaz rainurée		•		40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25	3.504
	BTFTBG98TL Plaque gaz lisse	•			80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	4.786
	BTFTBG98TLC Plaque gaz lisse chromée	•		•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	6.119
	BTFTBG98TR Plaque gaz rainurée		•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.228






Plaques grillades **Emeraude** 900

IPX5

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m³	€
 BTFTBG98TLR Plaque gaz ⅔ lisse ⅓ rainurée	•	•		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.006
 BTFTBG98TLRC Plaque gaz ⅔ lisse ⅓ rainurée chromée	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	6.547
 BTFTBE94TL Plaque électrique lisse	•			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.269
 BTFTBE94TLC Plaque électrique lisse chromée	•		•	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	4.362
 BTFTBE94TR Plaque électrique rainurée		•		40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.531

Emeraude|900 Plaques grillade

IPX5

	Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions (LxPxH) cm	Plaques à chauffage rapide (LxPxH) cm	Brûleurs 9,2 kW	Éléments électriques 7 kW	kW Tot. kW	Energie 400V/3N 50Hz	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
		Lisse	Rainurée	Chromée									€
	BTFTBE98TL Plaque électrique lisse	•			80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	4.928
	BTFTBE98TLC Plaque électrique lisse chromée	•		•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	6.255
	BTFTBE98TR Plaque électrique rainurée		•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.930
	BTFTBE98TLR Plaque électrique ¾ lisse ¼ rainurée	•	•		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.552
	BTFTBE98TLRC Plaque électrique ¾ lisse ¼ rainurée chromée	•	•	•	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	7.232

Accessoires

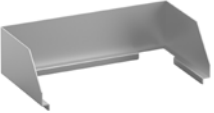


Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

+3%
sur les listes
des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A777093 Rebord anti-projection amovible pour mod. 400 mm	37/20x10 h			118
	A980128 Rebord anti-projection amovible pour mod. 700 mm	77/20x10 h			148
	A777097 Bouchon en teflon pour plaques grillades	55/61x25/31 x 55 h			248
	A777099 Grattoir à double lame				77
	A980164 Tiroir pour lavage FTBE/G				124

Emeraude|900

Grill charcoal

La gamme de grill charcoal **EMERAUDE 900** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe gaz, en version baie libre ou en top à poser.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande / poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Disponible en option les briquettes, faciles à nettoyer, qui dégagent moins de fumées dans l'environnement
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Monobloc sur baie libre



BTPLG94A

Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

40x90x85	64x37x3	1	10	72	0,5	4.442
----------	---------	---	----	----	-----	-------



BTPLG98A

Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

80x90x85	64x37x3 (x2)	2	20	113	1	6.737
----------	--------------	---	----	-----	---	-------

Grill charcoal **Emeraude** 900

IPX5

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m³	€

Top (seulement pour version suspendue)



BTPLG94T

Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

40x90x34,5	64x37x3	1	10	60	0,25	3.998
------------	---------	---	----	----	------	-------



BTPLG98T

Grill charcoal gaz, allumage piezzo, veilleuse et thermocouple

80x90x34,5	64x37x3 (x2)	2	20	95	0,4	6.255
------------	--------------	---	----	----	-----	-------

* Les modèles Top ne peuvent pas être installés sur une base ouverte

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€



A800100

Sac pierres volcaniques

32x32x15	6	0,01	59
----------	---	------	----



A777140**

1 Boîte avec n.70 brique pierre de lave

new

			403
--	--	--	-----

A980167

Kit Levage grilles PLG94

new

			267
--	--	--	-----

A980168

Kit Levage grilles PLG98

new

			291
--	--	--	-----



A777187

Grattoir

			77
--	--	--	----

** La boîte contient 70 briquettes. N'utilisez que 65 briquettes pour PLG94 et 130 briquettes pour PLG98

Grill à eau

La gamme de grill à eau **EMERAUDE 900** se compose de ½ modules ou modules entiers, chauffe électrique et sont disponibles en version baie libre. L'eau contenue dans le bac se trouvant sous l'élément de chauffe, permet en s'évaporant d'obtenir une cuisson délicate et uniforme des produits en gardant toutes les qualités gustatives et organoleptiques.

Performances

- Grille de cuisson en fonte réversible pour viande/poisson
- La chaleur rayonnée par les éléments chauffants développe de la vapeur qui va jusqu'à la nourriture qui cuit sur le grill, assurant une cuisson douce et uniforme

Nettoyabilité



- Nettoyage facile du tiroir de récupération de graisse grâce à la présence d'eau à l'intérieur
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Monobloc sur baie

Modèle	Dimensions	Grilles	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	cm	6 kW	kW		Kg	m³	€
 BTWGE94A Grill à eau	40x90x85	64x37x3	1	7	400V/3N 50/60Hz	72	0,5	3.853
 BTWGE98A Grill à eau	80x90x85	64x37x3 (x2)	2	14	400V/3N 50/60Hz	113	1	6.170

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kg	m³	€

-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% <i>sur les listes des prix</i>
--	--	--	--	--

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

	A777143 Grattoir à double lame			77
--	--	--	--	-----------

Friteuses

La gamme de friteuses **EMERAUDE 900** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique avec 1 ou 2 cuves et sont disponibles en versions gaz ou électrique, en version baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 105 °C et 185 °C (versions électriques) et entre 110 °C et 190 °C (versions gaz)
- Importante zone froide pour accroître la durée de vie de l'huile
- Modèles avec affichage numérique (électrique)
- Version HP pour une productivité élevée
- Versions gaz disponibles avec chauffage indirect (cuve V) ou chauffage direct (tuyaux dans la cuve)



Nettoyabilité

- Éléments chauffants inclinables pour une nettoyabilité maximale de la cuve
- Cuves moulées et fixées par soudure continue pour faciliter les opérations de nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien




- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants


IPX5



Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€
 <div>BTFRG94A Friteuse gaz Chauffe directe 18 litres sur coffre 1 panier A980165 allumage piezzo</div>	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	5.903
 <div>BTFRG98A Friteuse gaz Chauffe directe 2x18 litres sur coffre 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo</div>	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	9.866

IPX5


Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

												
		BTFRVG94A										
		Friteuse gaz Chauffe indirecte 20,5 litres sur coffre 1 panier A980170 allumage piezzo	40x90x118	61x31x40	20,5	20,5	-	20,5	-	69	0,5	6.139

											
	BTFRE94A2V										
	Friteuse électrique Chauffe directe 2x8 litres sur coffre 2 paniers A770045	40x90x85	14x34x21	8+8	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	5.515

											
	BTFRBE94A										
	Friteuse électrique Chauffe directe 18 litres sur coffre 1 panier A980136	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	4.776

	BTFRBE98A										
	Friteuse électrique Chauffe directe 2x18 litres sur coffre 2 panier A980137 1 paniers A980136	80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	8.124

											
	BTFRBE94AD										
	Friteuse électrique Affichage numérique Chauffe directe 18 litres sur coffre 1 panier A980136	40x90x85	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	56	0,5	5.490

Emeraude|900 Friteuses

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



BTFRBE98AD

Friteuse électrique
Affichage numérique
2x18 litres sur coffre
2 panier A980137
1 paniers A980136

80x90x85	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	91	1	9.343
----------	----------	-------	---	-------	----	--------------------	----	---	-------



BTFRBE94AHP

Friteuse électrique
Affichage numérique
Chauffe directe
20 litres sur coffre
1 panier A980170

40x90x85	61x31x29	20	-	22,5	22,5	400V/3N 50/60Hz	59	0,5	6.486
----------	----------	----	---	------	------	--------------------	----	-----	-------

Top (pour gamme suspendue uniquement)



BTFRG94T

Friteuse gaz
Chauffe directe
18 litres
1 panier A980165
allumage piezzo

40x90x90	30x40x31,5	18	18	-	18	-	60	0,5	4.920
----------	------------	----	----	---	----	---	----	-----	-------



BTFRG98T

Friteuse gaz
Chauffe directe
2x18 litres
2 paniers A980166
1 panier A980165
allumage piezzo

80x90x90	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	101	1	7.918
----------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	---	-------



BTFRBE94T

Friteuse électrique
Chauffe directe
18 litres
1 panier A980136

40x90x58	30x40x20	18	-	16	16	400V/3N 50/60Hz	50	0,5	4.603
----------	----------	----	---	----	----	--------------------	----	-----	-------



BTFRBE98T

Friteuse électrique
Chauffe directe
2x21 litres
2 paniers A980137
1 panier A980136

80x90x58	30x40x20	18+18	-	16+16	32	400V/3N 50/60Hz	85	1	7.838
----------	----------	-------	---	-------	----	--------------------	----	---	-------

Accessoires

Modèle	Prix
	€

Thirot

2024

-23
Alimentation spéciale (230V / 3) - Valable pour tous les modèles sauf FRBE94AHP





+3%
sur les listes
des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article





Accessoires

Modèle	Dimensions	Prix
	(LxPxH) cm	€


Paniers pour friteuses gaz

	A980165 1 panier	27x36x14	180
	A980166 ½ panier	13x36x14	131
	A980170 1 panier pour models FRVG94A	28x45,5x13	211
	A980171 ½ panier pour models FRVG94A	13x45,5x13	163

Paniers pour friteuses électriques

	A980136 1 panier	27x32,5x13,5	170
	A980137 ½ panier	13x32,5x13,5	132
	A770045 ½ panier pour models FRE794A2V	12x29,5x12	114
	A980170 1 panier pour models FRBE94AHP	28x45,5x13	211
	A980171 ½ panier pour models FRBE94AHP	13x45,5x13	163

Pour friteuses monobloc

	A980131 Bac pour huile	30x67x15,5	168
	A777194 Tuyau de vidange d'huile pour FRVG94A et FRBE94AHP		85

Pour suspendue uniquement

	A980138 Bac pour huile + roues	30x67x22	193
--	--	----------	------------

Cuiseurs à pâtes

La gamme de cuiseurs à pâtes **EMERAUDE 900** se compose de modèles de capacité 26 ou 40 litres, alimentation gaz ou électrique, sur baie libre ou en version top à poser.

Performances

- Versions gaz: brûleur en acier inoxydable haute puissance extérieur a la cuve, électrovanne pour le remplissage d'eau
- Versions électriques: résistances à l'intérieur de la cuve, pour augmenter l'efficacité
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Plan embouti dans le périmètre pour la collecte des liquides et pour faciliter le nettoyage
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines

Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants



Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

Monobloc sur baie fermé



BTCPG94A

Cuiseur à pâtes gaz 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)

40x90x85	30,5x51x27,5	40	13,3	-	13,3	230V/1N 50/60Hz	57	0,5	5.563
----------	--------------	----	------	---	------	-----------------	----	-----	-------



BTCPG98A

Cuiseur à pâtes gaz 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange, thermocouple, allumage piezzo (fourni sans paniers)

80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	13,3+13,3	-	26,6	230V/1N 50/60Hz	94	1	8.479
----------	--------------	-------	-----------	---	------	-----------------	----	---	-------

Cuiseurs à pâtes **Emeraude** 900

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€



BTCPE94A

Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)

40x90x85

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

51

0,5

5.455



BTCPE98A

Cuiseur à pâtes électrique 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)

80x90x85

30,5x51x27,5

40+40

-

9+9

18

400V/3N
50/60Hz

81

1

8.304

Top (pour gamme suspendue uniquement)



BTCPE94T

Cuiseur à pâtes électrique 40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)

40x90x58

30,5x51x27,5

40

-

9

9

400V/3N
50/60Hz

45

0,5

4.872



BTCPE98T

Cuiseur à pâtes électrique 2x40 litres, double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange (fourni sans paniers)

80x90x58

30,5x51x27,5

40+40

-

9+9

18

400V/3N
50/60Hz

75

1

7.641

Accessoires

Modèle

Prix

€

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

+3%
sur les listes
des prix










Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Thirot
2024








Emeraude|900 Cuisseurs à pâtes

Accessoires

Paniers pour cuiseurs à pâtes

	Modèle	Dimensions	Prix
		(LxPxH) cm	€
	A770049	14,5x29x21,5	116
	A770050	49x29x21,5	263
	A800104	16x29x21,5	123
	A800105	24x29x21,5	145
	A800108	ø 14,5 x H 20	158
	B800003	14,5x16x21,5	110
	B800004	14,5x16x21,5	110
	B800007	33x29x21,5	210
	A980117 couverture pour cuiseur a pâtes	52,8x32,7x4,58	87

Combinaisons de paniers pour cuiseurs à pâtes



A800104A800104 + B800007A800105A800104 + A770049A770050A800108B800004 + B800003

100

Sauteuses

La gamme de sauteuses **EMERAUDE 900** se compose de modèles alimentation gaz ou électrique, avec fond acier. Le robinet d'alimentation en eau se trouve sur la face avant de l'appareil.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température de 90 °C à 320 °C (versions gaz), de 50 °C à 300 °C (versions électriques)
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Le plan facilement nettoyable grâce au total renversement de la cuve
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Les angles arrondis facilitent le nettoyage de la cuve
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles



Facilité d'entretien

- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€


Sauteuses basculantes - basculement manuel


	BTBRG981A Sauteuse gaz capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	20	0,02	20	230V/1N 50/60Hz	164	1,1	10.436
	BTBRE981A Sauteuse électrique, capacité 80 litres	80x90x85	79x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	160	1,1	10.193

Emeraude|900 Sauteuses


IPX5


Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m³	€

	BTBRG912A Sauteuse gaz capacité 120 litres basculement automatique	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	29	0,3	29	230V/1N 50/60Hz	210	1,4	14.313
--	--	---------------	---------------	-----	----	-----	----	--------------------	-----	-----	--------

	BTBRG912T Sauteuse électrique, capacité 120 litres basculement automatique	120x94,2x96,5	101,3x66x24,5	120	-	20,3	20,3	400V/3N 50/60Hz	210	1,4	13.338
--	--	---------------	---------------	-----	---	------	------	--------------------	-----	-----	--------



Top

	3TBRG912T Sauteuse gaz capacité 80 litres basculement manuel	120x90x25	80x69x20	80	21	0,02	21	230V/1N 50/60Hz	170	1	10.625
---	--	-----------	----------	----	----	------	----	--------------------	-----	---	--------

	BTBRE912T Sauteuse électrique, capacité 80 litres basculement manuel	120x90x25	80x69x20	80	-	12	12	400V/3N 50/60Hz	154	1	10.365
--	--	-----------	----------	----	---	----	----	--------------------	-----	---	--------

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

	A980007 Support pour sauteuse installation suspendue	103,5x79,5x13	22	0,7	462
	A980008 Support / Piétement pour sauteuse	120x82x60	30	1,1	1.189
	-23 Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

* Les Sauteuses BRE912A / BRG912A seront disponibles à la commande à partir du 01.04.2024

Marmites

La gamme de marmites **EMERAUDE 900** se compose de modèles de capacité 50 litres à chauffe indirecte alimentation gaz ou électrique. La vapeur basse pression de la double cuve permet d'obtenir une diffusion parfaite de la chaleur sur l'ensemble de la surface.

Performances

- Contrôle thermostatique de la température qui permet des cuissons délicates
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Le plan de travail embouti à bords arrondis et sans joints facilite le nettoyage de la surface de travail
- La structure de la cuve permet un nettoyage parfait et rapide
- Filtre du robinet de vidange facilement amovible et très facile à nettoyer
- Nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles

Facilité d'entretien

- Possibilité d'effectuer la maintenance sans vider la cuve, grâce au nouveau panneau frontal qui évite le retrait du robinet de vidange
- Robinet de vidange inspectable pour faciliter les opérations de nettoyage ordinaires
- Nouvelle cheminée sans vis facilement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la marmite	Capacité de la marmite	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€

Monobloc



BTPEG98A100

Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x85	60x42	100	21	-	118	1,1	8.664
----------	-------	-----	----	---	-----	-----	--------------

BTPEG98A150

Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x85	60x54	150	21	-	123	1,1	8.805
----------	-------	-----	----	---	-----	-----	--------------



BTPEG98A100I

Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x85	60x42	100	21	-	143	1,1	11.363
----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------

BTPEG98A150I

Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple

80x90x85	60x54	150	21	-	148	1,1	12.330
----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la marmite	Capacité de la marmite	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(ØxH) cm	Lt	kW		Kg	m³	€



BTPEE98A100I Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316	80x90x85	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	128	1,1	11.723
BTPEE98A150I Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316	80x90x85	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	134	1,1	11.980

Top (pour gamme suspendue uniquement)



BTPEG98T100 Marmite ronde 100 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x70	60x42	100	21	-	113	1,1	7.994
BTPEG98T150 Marmite ronde 150 litres, chauffe directe, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x70	60x54	150	21	-	118	1,1	8.428



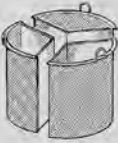



BTPEG98T100I Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x70	60x42	100	21	-	138	1,1	11.070
BTPEG98T150I Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x70	60x54	150	21	-	143	1,1	12.602



BTPEE98T100I Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316	80x90x70	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1	11.108
BTPEE98T150I Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316	80x90x70	60x54	150	14,4	400V/3N 50/60Hz	129	1,1	11.807

Accessoires

	Modèle	Dimensions	n° sectors	Prix
		(LxPxH) cm		€
	A800052 Panier pour marmite 100 litres	Ø 50 x 41	1	1.795
	A800055 Panier pour marmite 150 litres	Ø 50 x 48	1	1.984
	A800053 ½ paniers (2 unités) pour marmite 100 litres	Ø 50 x 41	2	2.241
	A800056 ½ paniers (2 unités) pour marmite 150 litres	Ø 50 x 48	2	2.471
	A800054 ⅓ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres	Ø 50 x 41	3	2.807
	A800057 ⅓ paniers (3 unités) pour marmite 150 litres	Ø 50 x 48	3	3.091
	A980121 Couvercle à double isolation	Ø 60		825
	-23 Alimentation spéciale (230V / 3)			+3% sur les listes des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Bain Marie

La gamme de bain-marie **EMERAUDE 900** se compose de modèles électriques sur baie libre ou top à poser.

Performances

- Contrôle thermostatique entre 0 °C et 90 °C
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm



Nettoyabilité

- Cuve avec coins arrondis plus faciles à nettoyer
- Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Facilité d'entretien

- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Enlèvement rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€
<div><div>BTBME94A Bain Marie électrique cuve GN 1/1 + GN 1/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</div></div>	40x90x85	31x69x16	GN 4/3	2,5	2,5	230V/1N 50Hz	45	0,5	3.708
<div><div>BTBME98A Bain Marie électrique cuve GN 2/1 + GN 2/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange</div></div>	80x90x85	63x69x16	GN 8/3	6	6	400V/3N 50/60Hz	68	1	4.765

IPX5

Top

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m³	€

BTBME94T

Bain Marie électrique cuve GN 1/1 + GN 1/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange

40x90x25

31x69x16

GN 4/3

2,5

2,5

230V/1N
50Hz

36

0,25

2.746

BTBME98T

Bain Marie électrique cuve GN 2/1 + GN 2/3 (fourni sans bacs) double fond inox perforé, robinet d'alimentation, vanne de vidange

80x90x25

63x69x16

GN 8/3

6

6

400V/3N
50/60Hz

50

0,4

3.703

Accessoires

Bac inox avec couverture pour bain marie

Modèle	Dimensions	Prix
	(LxPxH) cm	€

A800040

Cap. 21 L GN 1/1

53x32,5x15

189

A800041

Cap. 13 L GN 2/3

35,5x32,5x15

136

A800042

Cap. 9,5 L GN 1/2

32,5x26,5x15

123

A800043

Cap. 5 L GN 1/3

32,5x17,5x15

98

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

+3%
sur les listes
des prix

Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Emeraude|900

Eléments neutres

La gamme des éléments neutres **EMERAUDE 900**, se compose de modèles sur baie libre ou top à poser.

- Performances

 - Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm
- Nettoyabilité

 - Surfaces lisses, absence de cheminée et nombre limité de vis pour avoir des surfaces sans obstacles
 - Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines





Modèle	Dimensions	Tiroir	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre

	N92AW	20x73x25		10	0,1	1.930
	N94A	40x90x85		34	0,5	1.898
	N94AC avec tiroir	40x90x85	•	40	0,5	2.320
	N98A	80x90x85		51	1	2.606


Modèle	Dimensions	Tiroir	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm		Kg	m³	€

Top - Top

	BTN91T	10x90x25		5	0,075	763
	BTN92T	20x90x25		10	0,15	852
	BTN94T	40x90x25		26	0,25	1.053
	BTN94TC avec tiroir	40x90x25	•	29	0,25	1.483
	BTN98T	80x90x25		40	0,4	1.532

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

	A777125 Colonne alimentation en eau pour models sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126 Colonne alimentation en eau pour models top et au four	32x49x1	5	0,03	565

Soubassements neutres

La gamme des soubassements neutres **EMERAUDE 900** se compose de modèles ½ modules ou modules entiers.

Performances

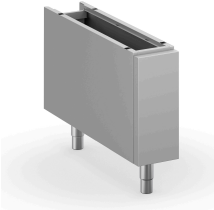
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Fond amovible pour un accès facile à la zone en dessous des machines

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Soubassements fermes

	BTNSA92 Soubassement fermé cm 20	20x90x60	16	0,2	825
--	--	----------	----	-----	------------

Soubassements baie libre (sans portes)

	BTNSA94 Soubassement ouvert cm 40	40x90x60	23	0,35	908
	BTNSA98 Soubassement ouvert cm 80	80x90x60	32	0,6	1.155

Modèle	Dimensions	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	kW	Kg	m ³	€

Accessoires pour soubassements



	A777118 Porte pour soubassement 40 cm	39x44x3,2		5	0,05	221
	A777123 Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour NSA94	40x58x44/21,5				656
	A777135 Kit 2 tiroirs GN 1/1 pour base ouvert monobloc L.40 cm	40x66x44/21,5				654
	A777115 Glissière latérale chromée pour soubassement	58,5x2,5x38,5				47
	A770011 Étagère pour placard GN 1/1	32,5x62,5x3				65
	A770013 Grille pour four statique GN 2/1	53x62,5x4,7				72
	A980129 Kit groupe chauffant pour armoire GN 1/1 adapté aux bases comptoir ouvert L.40 avec grille GN 1/1 incluse	23x54x5	0,8	5	0,05	519
	A980130 Kit groupe chauffant pour armoire GN 2/1 adapté aux bases comptoir ouvert L.70/80 avec grille GN 2/1 incluse	53x54x5	1,6	7	0,06	863
	A777131 N. 2 roue fixe inox	Ø 10				156
	A777132 N. 2 roue inox avec frein	Ø 10				261
	A980118 Kit 4 pieds (h. 50 mm) pour installation sur socle de maçonnerie solide (h.100 mm)					212
	A777136 Kit 4 pieds h. 200-250 mm					212

Emeraude|900 Soubassements neutres

Accessoires pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée - prof. 90 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Poutres support pour ligne de cuisson suspendue simple ou adossée

	A980009	160	85	2,2	2.050
	A980010	200	100	2,7	2.113
	A980011	240	110	3,2	2.237
	A980012	280	120	3,7	2.348
	A980013	320	135	4,2	2.476
	A980014	360	165	4,7	2.580
	A980015	400	180	5,2	2.769
	A980016	440	195	5,7	2.837
	A980017	480	210	6,2	2.929
	A980057	520	230	6,7	3.043

Barre porte éléments

	A990008	80x5x8	5	0,1	287
--	---------	--------	---	-----	-----

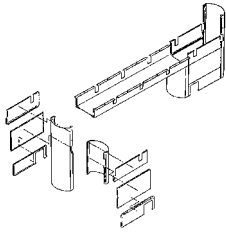
Pied inox

	A990016	65x25x20	12	0,1	752
--	---------	----------	----	-----	-----

Habillage de poutre pour ensemble central - prof. 90 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Revêtement inox pour ensemble central

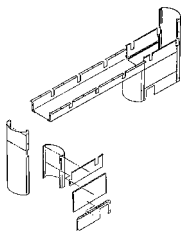


A980139	160x90			2.883
A980140	200x90			3.007
A980141	240x90			3.117
A980142	280x90			3.224
A980143	320x90			3.286
A980144	360x90			3.348
A980145	400x90			3.465
A980146	440x90			3.770
A980147	480x90			3.832
A980148	520x90			3.894

Habillage de poutre pour ensemble adosse - prof. 90 cm

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Revêtement inox pour ensemble adossé



A980151	160x90			2.479
A980152	200x90			2.532
A980153	240x90			2.581
A980154	280x90			2.628
A980155	320x90			2.678
A980156	360x90			2.729
A980157	400x90			2.782
A980158	440x90			2.839
A980159	480x90			3.162
A980160	520x90			3.239

Kits accrochage au sol pour ligne de cuisson suspendue - prof. 90/70 cm

Kit d'accrochage



Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€
A980037 mod. A980009 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980062 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	160x70/90	16	0,07	504
A980038 mod. A980010 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980063 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	200x70/90	19	0,1	512
A980039 mod. A980011 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980064 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	240x70/90	23	0,12	536
A980040 mod. A980012 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980065 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	280x70/90	26	0,15	559
A980041 mod. A980013 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980066 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	320x70/90	29	0,18	573
A980042 mod. A980014 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980067 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	360x70/90	33	0,2	580
A980043 mod. A980015 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90 mod. A980068 (2 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 70/90	400x70/90	37	0,25	806
A980044 mod. A980016 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	440x70/90	41	0,3	825
A980045 mod. A980017 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	480x70/90	45	0,3	833
A980076 mod. A980057 (3 platines d'accrochage + gabarit) profondeur 90	520x70/90	49	0,4	1.000


Accessoires complémentaires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Barre de finition pour éléments côté droit

 A980134	90x0,3x7,5	1	0,01	148
--	------------	---	------	-----

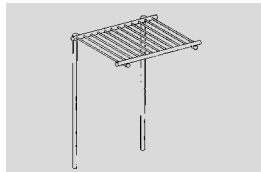
Barre de finition pour éléments côté gauche

 A980135	90x0,3x7,5	1	0,01	148
--	------------	---	------	-----

Barres de dressage

 A777086	40x7x5,5			248
A777088	80x7x5,5			278
A777090	120x7x5,5			331

Etagères hautes pour casseroles

 A980161	80			1.218
A980162	120			1.525
A980163	160			1.613

Accessoires complémentaires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€

Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double monobloc

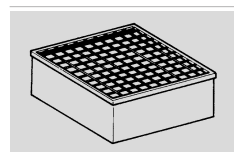
A777182				459
----------------	--	--	--	------------

Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version pour machines côte à côte

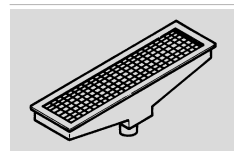
A777181				235
----------------	--	--	--	------------

Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double suspendue

A777180				459
----------------	--	--	--	------------



B900001 Caniveau de sol en acier inox	40x40x15			1.097
---	----------	--	--	--------------



B980001 Caniveau de sol en acier inox	80x40x15			1.918
---	----------	--	--	--------------

Plinthes frontales



A980046	40x2x14,5			47
A980047	80x2x14,5			89
A980048	120x2x14,5			123
A980049	160x2x14,5			151

Plinthes latérale gauche ou droite



A980149	70x2x14,5			62
A980150 Pour soubassement NSA92	70x2x14,5			62

Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées 900+900 (fermeture totale)



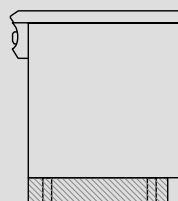
A980173	140x2x14,5			180
----------------	------------	--	--	------------

Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées 900+700 (fermeture totale)

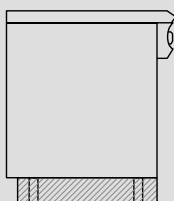


A980133	132x2x14,5			155
----------------	------------	--	--	------------

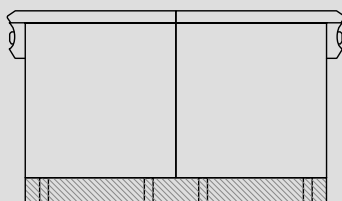
Plinthe latérale pour versions monobloc



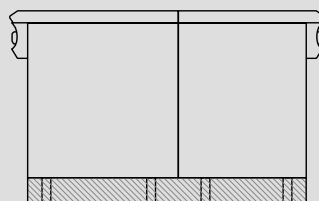
A980149 - A980150



A980149 - A980150








A980173



A980133

Accessoires complementaires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€
Côté de fermeture droit				
 A980123	90x5x73,5	11		757
Côté de fermeture gauche				
 A980124	90x5x73,5	11		757
Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 90/90				
 A980125	180x5x73,5	22		1.001
Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 90/70				
 A980126	163x5x73,5	22		997
Côté de fermeture droit/gauche pour double installation 70/90				
 A980127	163x5x73,5	22		997

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m³	€
23 (230 V/ 3F) Alimentation spécifique à préciser à la commande				+3% <i>sur les listes des prix</i>

Supplément peinture porte (brillant)**

Demander lors de la commande	rouge	bleu	noir	
	RAL. 3003	RAL. 5005	RAL. 9005	243*

* Coût supplémentaire pour chaque élément peint
** Peinture non disponible pour Grill à eau, Sauteuses, Marmites, Soubassements réfrigérés, Tiroirs

BONNET
THIRODE
Grande
Cuisine

17, rue des Frères Lumière
Z.I. Mitry Compans
77 292 MITRY MORY Cedex

01 64 67 61 00
www.bonnet-thirode.fr

