

CATALOGUE PRODUITS 2024

**Gamme Emeraude
700 & 900**

CUISSON



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.

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 pates.....	p.45
Sauteuses multifonction.....	p.48
Sauteuses	p.50
Marmites.....	p.51
Bain marie.....	p.53
Éléments neutres.....	p.55
Soubassemens réfrigérés.....	p.58
Soubassemens 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 pates.....	p.98
Sauteuses	p.101
Marmites.....	p.103
Bain marie.....	p.106
Éléments neutres.....	p.108
Soubassemens 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
- **Nouvelle structure**
conçue pour garantir une solidité maximale
- **Fond en acier**
pour rendre chaque machine plus résistante
- **IPX5** pour assurer la protection de tous les composants et la durabilité de nos machines



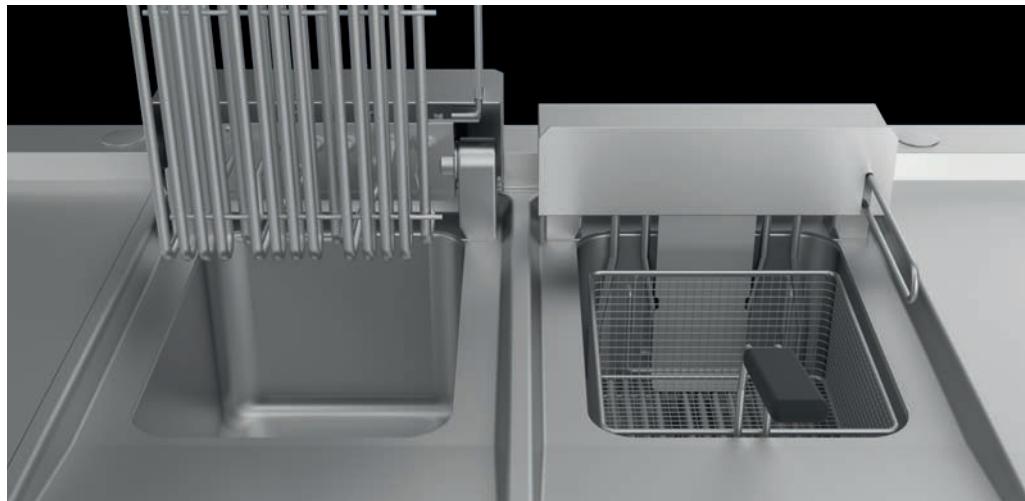
| Performances

- **Brûleurs à haute puissance**
avec une efficacité certifiée de 60%
- **Nouvelles friteuses électriques**
à haute réactivité
- **Nouvelle plancha plus puissante**
pour assurer une meilleure uniformité
- **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
- **Nouvelle plancha intégrée avec pare éclaboussure amovible** pour rendre la surface plane et facile à nettoyer
- **Nombre limité de vis** pour surfaces sans obstacles
- **Fond amovible** pour faciliter le nettoyage de la zone sous les machines



| Facilité d'entretien

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



Emeraude|700 & 900

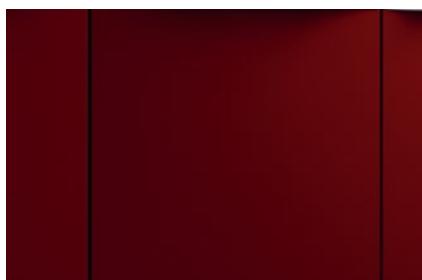
Configurez **Emeraude|700 & 900** selon vos besoins:

totalemennt 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.

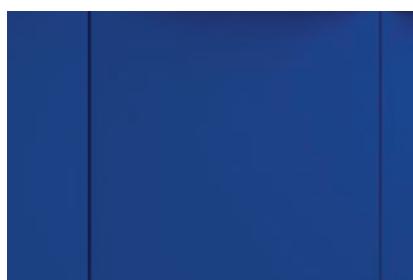


Comme vous le souhaitez

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



RAL 3003

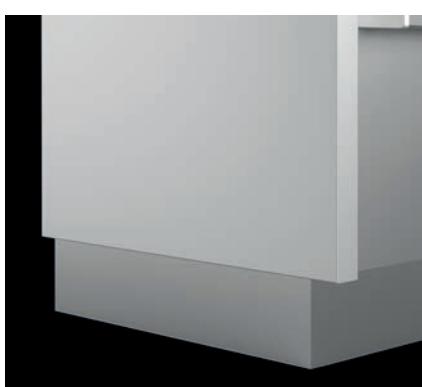


RAL 5005



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 périphériques, des plinthes, des roues, des colonnes d'eau, pour rendre la cuisine entièrement opérationnelle selon 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 cuisssons 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 facillement 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

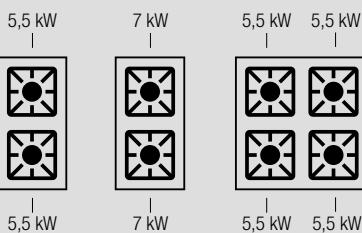


Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

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



BTFB74AXS BTFB74AXL BTFB77AXS

BTFB77AXL

Emeraude 700 Feux vifs

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	€

IPX5



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

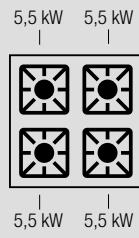
4 feux, four électrique ventilé

70x73x85 56x37x32 4 - - 2,6 22 230V/1N 50/60Hz 87 0,8 **5.242**

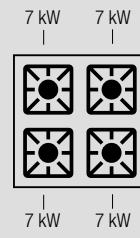
BTFB77FEVXL

4 feux, four électrique ventilé

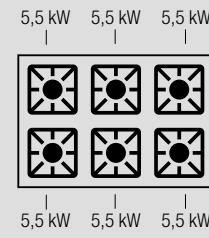
70x73x85 56x37x32 - 4 - 2,6 28 230V/1N 50/60Hz 87 0,8 **5.242**



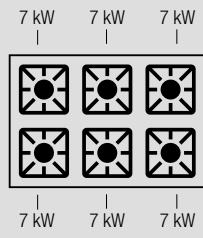
BTFB77FGXS
BTFB77FEXS
BTFB77FEVXS



BTFB77FGXL
BTFB77FEXL
BTFB77FEVXL

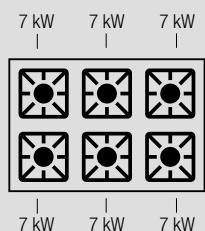
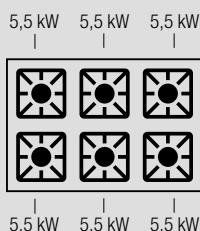


BTFB711AXS



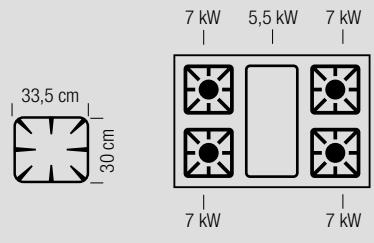
BTFB711AXL

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	€	
IPX5												
	BTFB711AFGSX 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



Emeraude 700 Feux vifs

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
	BTFB711MFG4XL 4 feux vifs, plaque centrale 5,5 kW, four gaz, 1 porte	110x73x85 56x63x30	-	4	6	-	39,5	-	150	1,1	7.445



BTFB711MFG4XL

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	m ³	€



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
--------------------------------------	----------	---	---	---	---	---	----	---	----	------	--------------

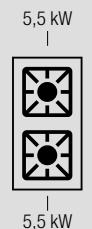
BTFB77TXL Feux vifs 4 feux	70x73x25	-	-	4	-	-	28	-	54	0,32	2.534
--------------------------------------	----------	---	---	---	---	---	----	---	----	------	--------------



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
---------------------------------------	-----------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	--------------

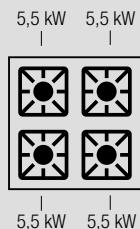
FLEX BURNER 5,5 kW: Les modules équipés du Flex Burner 5,5 kW sont particulièrement adaptés pour les cuisines où les normes incendies spécifient une puissance totale installée inférieure à 35 kW (30.000kcal/h).



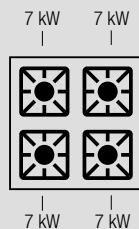
BTFB74TXS



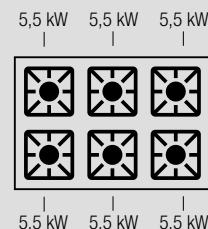
BTFB74TXL



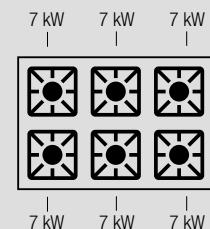
BTFB77TXS



BTFB77TXL



BTFB711TXS



BTFB711TXL



Thirode
2024

Emeraude 700 Feux vifs

Accessoires

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

S

Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs pour models sur baie libre et sur four

202

Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé



S2

Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs pour models sur baie libre et sur four

403

Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé

S3

Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs pour models sur baie libre et sur four

587

Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé



AE

Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)

155

Pour cette option préciser *AE* à la fin du code du matériel commandé

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

**+3%
sur les listes
des prix**

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

	A777103 Plaque grillade lisse, 1 brûleur (AISI 430)	30x33,5x0,8	6,5	0,01	388
	A777104 Plaque grillade rainurée, 1 brûleur (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 facillement 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



BTPR74A

2 plaques électriques rondes

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaques			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m³	€

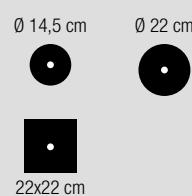
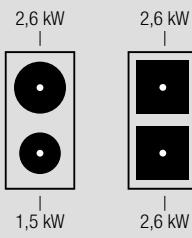
BTPR74A	40x73x85	-	1	1	-	-	-	4,1	400V/3N 50/60Hz	35	0,4	2.359
---------	----------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	-------



BTPQ74A

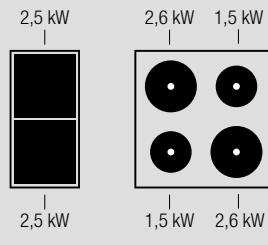
2 plaques électriques carrés

BTPQ74A	40x73x85	-	-	2	-	-	-	5,2	400V/3N 50/60Hz	45	0,4	2.863
---------	----------	---	---	---	---	---	---	-----	-----------------	----	-----	-------



Emeraude 700 Fourneaux électriques

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaques			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
	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

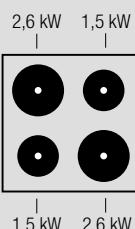


Fourneaux électriques **Emeraude|700**

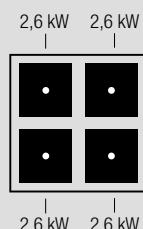
IPX5

Monobloc sur four

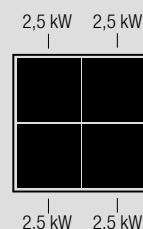
Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaques			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
	BTPR77FE 4 plaques électriques rondes, 1 four électrique	70x73x85	56x66x31	2	2	-	-	5,3	13,5	400V/3N 50Hz	90	0,8 4.947
	BTPQ77FE 4 plaques électriques 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



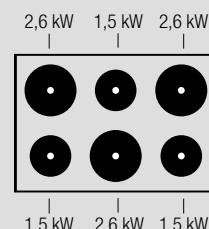
BTPR77FE



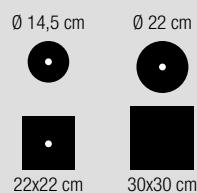
BTPQ77FE



BTPQR77FE; BTPQR77FEV



BTPR711FE



BTPR77FE; BTPQ77FE

Thirode
2024

Emeraude 700 Fourneaux électriques

IPX5

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaques			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	1,5 kW	2,6 kW	2,5 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
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

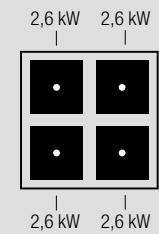
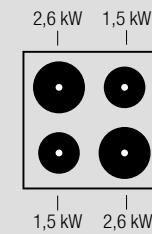
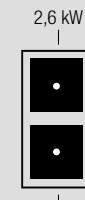
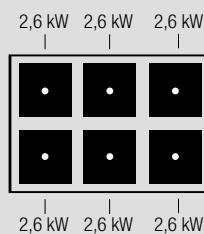
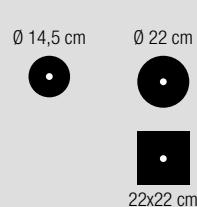
Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m ³	€
-23				
Alimentation spéciale (230V / 3)				+3% sur les listes des prix

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

* 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



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 fonte 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 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

- 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 facillement 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. 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	m ³	€

Gaz



BTTPG77A

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

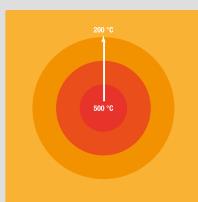
70x73x85	-	1	-	-	-	10	-	83	0,8	3.919
----------	---	---	---	---	---	----	---	----	-----	-------



BTTPG77FG

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

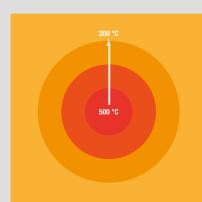
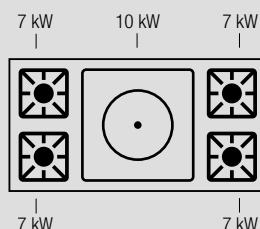
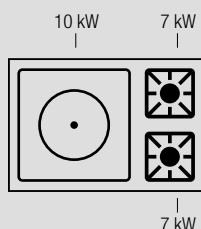
70x73x85	56x66x31	1	-	6	-	16	-	116	0,8	5.537
----------	----------	---	---	---	---	----	---	-----	-----	-------



Plaque modèle gaz

Emeraude 700 Plaque coup de feu

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaque de cuisson	Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Gaz 10 kW El. 2,25 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
										6.726
BTTPG711FG2XL	2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW, four gaz, 1 porte	110x73x85	56x63x30	1	-	6	-	30	-	160 1,1
										9.374
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
										2.945
BTTPG77T	1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	70x73x25		-	1	-	-	-	10	-
										4.592
BTTPG711T2XL	2 feu vifs, gaz plaque coup de feu 10 kW	110x73x25		-	1	-	-	-	24	-
										5.670
BTTPG715T4XL	4 feu vifs, gaz plaque coup de feu centrale 10 kW	150x73x25		-	1	-	-	-	38	-



Plaque modèle gaz

Plaque coup de feu **Emeraude** 700

IPX5

Électrique

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

-23

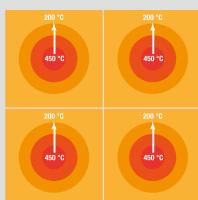
Alimentation spéciale (230V / 3)

+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 modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
A777126* Colonne alimentation en eau pour modèles top	32x49x1	5	0,03	565
A777127* Colonne alimentation en eau pour modèles 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

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. du four (LxPxH) cm	Zones de cuisson		Four	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m³	Prix
IPX5			1,8 kW	2,5 kW	El. kW	kW			Kg	€

Monobloc sur baie libre

	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

1,8 kW 2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

Plaques de cuisson vitrocéramiques **Emeraude 700**

IPX5

Monobloc sur four



BTVC77FE

Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson,
1 four électrique

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

40x73x25 - 1 1 - 4,3 400V/3N
50/60Hz 27 0,2 **2.738**



BTVC77T

Fourneau vitrocéramique
4 zones de cuisson

70x73x25 - 2 2 - 8,6 400V/3N
50/60Hz 49 0,3 **4.483**

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 modèles sur baie libre

32x49x1 5 0,03 **565**

A777126*

Colonne alimentation en eau
pour modèles top

32x49x1 5 0,03 **565**

A777127*

Colonne alimentation en eau
pour modèles sur four

32x49x1 5 0,03 **565**

* Pas disponible pour les modèles VC74

1,8 kW

2,5 kW



Ø 18 cm



Ø 25 cm

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

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

Monobloc sur baie libre



BTIN74A-M1

Plaque induction 2 zones

BTIN77A-M1

Plaques induction 4 zones

	70x73x85	4	-	14	400V/3 50/60Hz	76	0,8	17.190
--	----------	---	---	----	-------------------	----	-----	---------------



24x24 cm

Plaques induction **Emeraude** 700

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Inducteurs		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m ³	Prix	
IPX5		3,5 kW	5 kW	kW		Kg		€	
	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 1/2 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 cuison 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 cuisons différencierées (module 70) pour optimiser la production

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuison 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

Modèle	Plaque de cuison	Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse Rainurée Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre



BTFTBG74AL

Plaque gaz lisse

BTFTBG74ALC

Plaque gaz lisse chromée



BTFTBG74AR

Plaque gaz rainurée

BTFTBG74ARC

Plaque gaz rainurée chromée

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	m ³	€



BTFTBG77AL

Plaque gaz lisse

BTFTBG77ALC

Plaque gaz lisse chromée



BTFTBG77AR

Plaque gaz rainurée

BTFTBG77ARC

Plaque gaz rainurée chromée



BTFTBG77ALR

Plaque gaz ½ lisse ½ rainurée

BTFTBG77ALRC

Plaque gaz chromée: ½ lisse ½ rainurée

Top



BTFTBG74TL

Plaque gaz lisse

BTFTBG74TLC

Plaque gaz lisse chromée



BTFTBG74TR

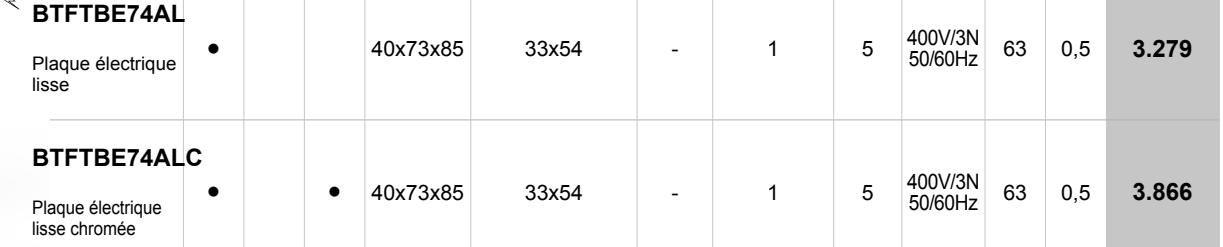
Plaque gaz rainurée

BTFTBG74TRC

Plaque gaz rainurée chromée

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	m ³	€
	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	m ³	€



BTFTBE77AL	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	4.713
Plaque électrique lisse										

BTFTBE77ALC	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	5.660
Plaque électrique lisse chromée										



BTFTBE77AR	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	5.049
Plaque électrique rainurée										

BTFTBE77ARC	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	6.064
Plaque électrique rainurée chromée										



BTFTBE77ALR	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	4.921
Plaque électrique ½ lisse ½ rainurée										

BTFTBE77ALRC	•	70x73x85	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	97	0,8	5.874
Plaque électrique chromée: ½ lisse ½ rainurée										

Top



BTFTBE74TL	•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.575
Plaque électrique lisse										

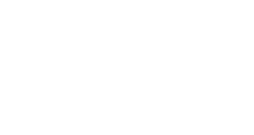
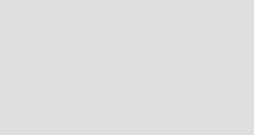
BTFTBE74TLC	•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	3.210
Plaque électrique lisse chromée										



BTFTBE74TR	•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	2.816
Plaque électrique rainurée										

BTFTBE74TRC	•	40x73x25	33x54	-	1	5	400V/3N 50/60Hz	43	0,2	3.383
Plaque électrique rainurée chromée										

Emeraude 700 Plaques grillades

Modèle	Plaque de cuisson	Dimensions	Plaques à chauffe rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse Rainurée Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	7 kW	5 kW	kW		Kg	m ³	€
	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 1/2 lisse 1/2 rainurée	● ●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3 4.128
	BTFTBE77TLRC Plaque électrique chromée: 1/2 lisse 1/2 rainurée	● ● ●	70x73x25	63x54	-	2	10	400V/3N 50/60Hz	75	0,3 5.234

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut kg	Volume m ³	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

	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

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 gril, 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

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Grilles cm	Brûleurs kW	kW Tot.	P. Brut Kg	Volume m³	Prix
IPX5							

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 (LxPxH) cm	Grilles cm	Brûleurs	kW Tot. kW	P. Brut Kg	Volume m³	Prix €
BTPLG74T 	40x73x25	35,2x47,5	1	7,5	36	0,2	3.440
BTPLG78T 	80x73x25	35,2x47,5 (x2)	2	15	74	0,3	5.505

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut kg	Volume m³	Prix €
A800100 	32x32x15	6	0,01	59
A777140* 	1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave			403
A777141 				118
A777142 				142
A777143 				78

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

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 gril, 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 (LxPxH) cm	Grilles	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m³	Prix
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
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	m ³	€

-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
--	--	--	--	--	--	--	-----------

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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix	
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW			Kg	m ³	€
 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

Emeraude 700 Friteuses

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
										
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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
Top										
	BTFRG74T									
<i>Friteuse gaz Chauffe directe 1 cuve 9 litres, fournie avec un grand panier A660019</i>	40x73x58	25x34x20	9	7,5	-	7,5	-	31	0,4	3.474
	BTFRG77T									
<i>Friteuse gaz Chauffe directe 2 cuves 9+9 litres, fournie avec 2 grands paniers A660019</i>	70x73x58	25x34x20	9+9	7,5+7,5	-	15	-	55	07	5.480
	BTFRE74T2V									
<i>Friteuse électrique Chauffe directe 2 cuves 6+6 litres, fournie avec 2 paniers A777057</i>	40x73x25	14x34x21	6+6	-	5,25+5,25	10,5	400V/3N 50/60Hz	35	0,2	4.005
	BTFRBE74T									
<i>Friteuse électrique Chauffe directe 1 cuve 12 litres, fournie avec un grand panier A650006</i>	40x73x25	24x34x21,5	12	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	30	0,2	3.000
	BTFRBE77T									
<i>Friteuse électrique Chauffe directe 2 cuves 12+12 litres, fournie avec 2 grands paniers A650006</i>	70x73x25	24x34x21,5	12+12	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	53	0,3	4.942

Emeraude 700 Friteuses

Accessoires

Paniers pour friteuses gaz

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Prix €
	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 (LxPxH) cm	Prix €

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% <i>sur les listes des prix</i>

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

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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	kW		Kg	m ³	€

Top

	BTSP74T Bac de salage électrique	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 à 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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie fermée

	BTCPG74A Cuiseur 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 Cuiseur 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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
										
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

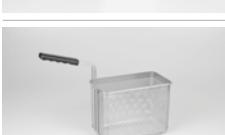
Accessoires

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

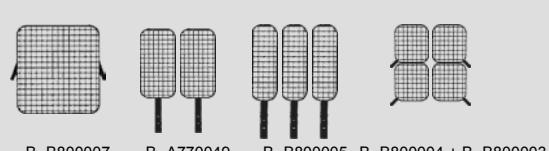
Pour le commander, veuillez ajouter -23 à la fin du numéro d'article

Accessoires

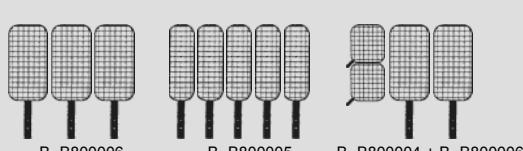
Paniers pour cuiseurs à pâtes

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	74
	A980117 Couvercle pour cuiseur à pâtes 70x73 cm	87

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



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



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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre

 BTMFE74A	1 cuve cap.15lt, couvercle cuve, bac GN 1/1 + couvercle avec trou, guides latéraux de l'armoire, bouchon téflon tous inclus	40x73x85	31x45,5x16	15	4,7	4,7	400V/3N 50/60Hz	44	0,5	4.230
--	---	----------	------------	----	-----	-----	-----------------	----	-----	--------------

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Prix €
	33x29x15,5	265
	-	60
	14x29x15	75
	-	65
	-	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

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	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

Sauteuses basculantes - basculement manuel



BTBRG78A

Sauteuse gaz fond inox AISI 430, capacité 50 litres

80x73x85	73x48x15	50	13,5	-	13,5	-	113	0,85	8.073
----------	----------	----	------	---	------	---	-----	------	--------------



BTBRE78A

Sauteuse électrique fond inox AISI 430, capacité 50 litres

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

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	m ³	€

IPX5

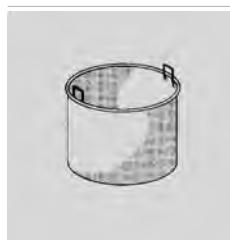
Monobloc

	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

Emeraude|700 Marmites

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	n° sectors	Prix €
--------	--------------------------	------------	-----------



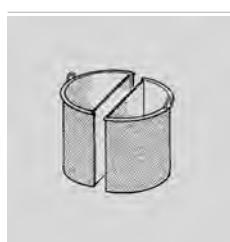
B700006

1 panier pour marmite 50 litres

Ø 35 x 36

1

1.631



B700007

2 ½ paniers pour marmite 50 litres

Ø 35 x 36

2

2.166



A777112

Couvercle à double isolation

Ø 40

708

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

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

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m ³	Prix €
IPX5									

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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix	
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m ³	€	
Top										
	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

Eléments 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 (LxPxH) cm	Tiroir	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	--------	---------------	--------------------------	-----------

Monobloc sur baie libre

	BTN72AW Elément neutre cm 20	20x73x85		34	0,5	1.879
	BTN74A Elément neutre cm 40	40x73x85		30	0,5	1.604

Emeraude 700 Eléments neutres

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

Eléments neutres **Emeraude|700**

Modèle	Dimensions	Tiroir	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm		Kg	m ³	€
	BTN74T Elément neutre cm 40	40x73x25		18	0,2 832
	BTN74TC Elément neutre cm 40 avec tiroir	40x73x25	•	21	0,2 1.057
	BTN77T Elément neutre cm 70	70x73x25		25	0,3 965
	BTN77TC Elément neutre cm 70 avec tiroir	70x73x25	•	28	0,3 1.279

Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m ³	€
	A777125 Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03 565
	A777126 Colonne alimentation en eau pour modèles top	32x49x1	5	0,03 565

Soubassements réfrigérés

La gamme des soubassements réfrigérés **Emeraude 700** se compose de modèles avec 2 ou 3 tiroirs ou 2 ou 3 portes.

Performance

- Possibilité de régler la température de -2 °C à +10 °C
- Fonction de dégivrage automatique
- Affichage intuitif avec affichage de la température

Nettoyabilité

- Surfaces lisses, faciles à nettoyer

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		Kg	m ³	€
BR772C 2 tiroirs	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	8.769
BR772P 2 portes	120x70x60	0,35	230V/1N 50Hz	80	0,9	7.589
BR773C 3 tiroirs	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	9.632
BR773P 3 portes	160x70x60	0,45	230V/1N 50Hz	115	0,9	8.416

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 (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------

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

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

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

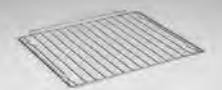
Configuration des portes

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
-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---

Emeraude 700 Accessoires

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

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



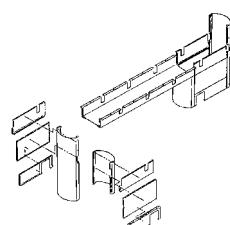
A777045	60x5x8	3	0,1	243
----------------	--------	---	-----	------------

Pied inox



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

Habillement de poutre pour ligne de cuisson centrale

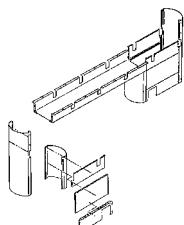


A777148	180			2.184
A777164	210			2.219
A777165	250			2.253
A777166	290			2.290
A777167	330			2.373
A777144	360			2.423

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

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

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 (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------

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 (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------

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 côté à côté</i>				235

Accessoires complémentaires - Plinthes

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

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
--	----------------	-----------	--	-----------

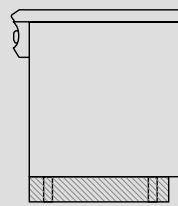
Plinthe latérale droite/gauche (pour fermeture totale)

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

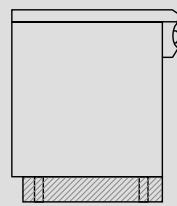
Plinthe latérale droite/gauche pour installation adossées 700+700 (fermeture totale)

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

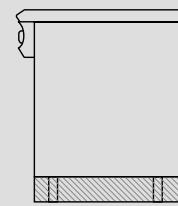
Plinthe latérale pour versions monobloc



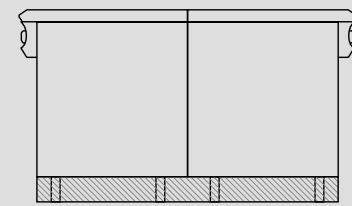
B A777036



B A777037



B A777073



B A777070

Accessoires complémentaires

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

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)**

Domander 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 cuisssons 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

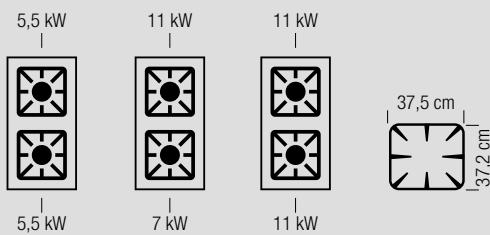
- Nouvelle cheminée sans vis facillement amovible
- Compartiment technique arrière pour faciliter la connexion aux services publics
- Retrait rapide du panneau frontal pour un accès immédiat aux composants

IPX5

Monobloc sur baie libre



Modèle	Dimensions	Dim. du four	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	€	
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

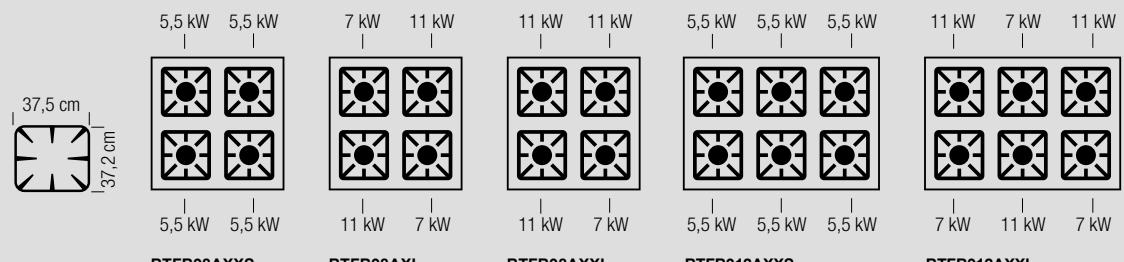


BTFB94AXXS BTFB94AXL BTFB94AXXL

Emeraude 900 Feux vifs

IPX5

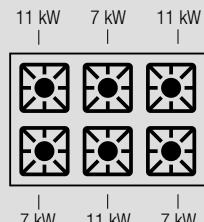
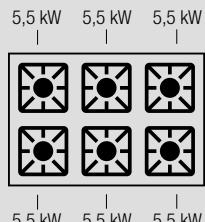
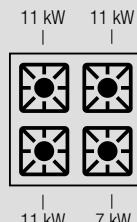
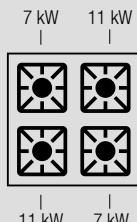
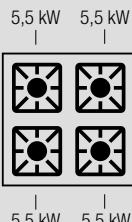
Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
BTFB98AXXS 4 feux vifs	80x90x85	-	4	-	-	-	-	22	-	80	1	4.529
												
BTFB98AXL 4 feux vifs	80x90x85	-	-	2	2	-	-	36	-	80	1	4.712
												
BTFB98AXXL 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



IPX5
Monobloc sur four


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	€
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, 1 placard	80x90x85	54x69,5x29	-	1	3	7	-	47	-	112	1	6.953

BTFB912AFGXXXL 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
BTFB912AFGXXXL
BTFB912AFEXXL

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	m ³	€



BTFB912FGMXXL

6 feux, 1 grand four gaz

BTFB912FGMGXXL

6 feux, 1 grand four gaz avec grill électrique



BTTPG912FGXL

2 feux, plaque coup de feu, four gaz

Aufbau - Top



BTFB94TXXS

2 feux vifs



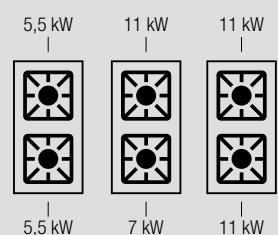
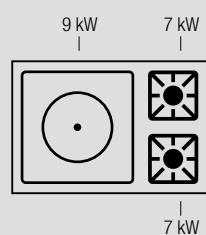
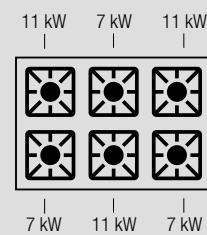
BTFB94TXL

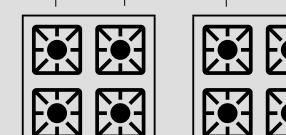
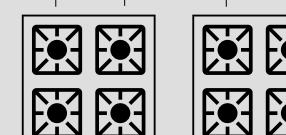
2 feux vifs



BTFB94TXXL

2 feux vifs

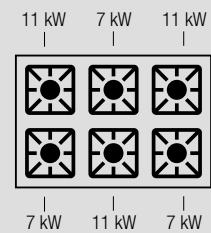
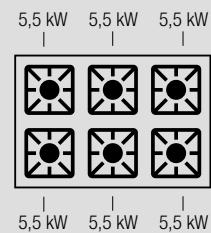
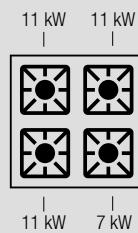
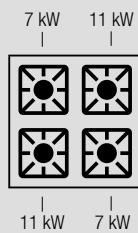
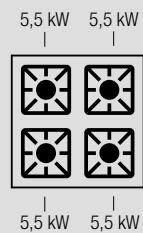


Modèle	Dimensions	Dim. du four	Brûleurs			Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	5,5 kW	7 kW	11 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
BTFB98TXXS 4 feux vifs	80x90x25	-	4	-	-	-	-	22	-	71	0,4	3.572
												
BTFB98TXL 4 feux vifs	80x90x25	-	-	2	2	-	-	36	-	71	0,4	3.733
												
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 corps 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 (LxPxH) cm	P. Brut kg	Volume m³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------	-----------



S

Option kit de vidange plan estampé 2 feux vifs

202

Pour cette option préciser *S* à la fin du code du matériel commandé



S2

Option kit de vidange plan estampé 4 feux vifs

403

Pour cette option préciser *S2* à la fin du code du matériel commandé



S3

Option kit de vidange plan estampé 6 feux vifs

587

Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé



AE

Option allumage électrique (230V/1N/50-60 Hz)

155

Pour cette option préciser *S3* à la fin du code du matériel commandé

-23

Alimentation spéciale (230V / 3)

**+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 modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126 Colonne alimentation en eau pour modèles 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

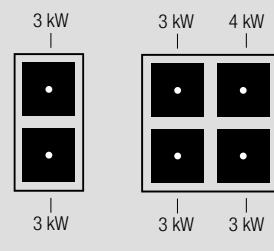
Facilité d'entretien

- 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	Dim. du four	Plaques	Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix		
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		3 kW	4 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
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

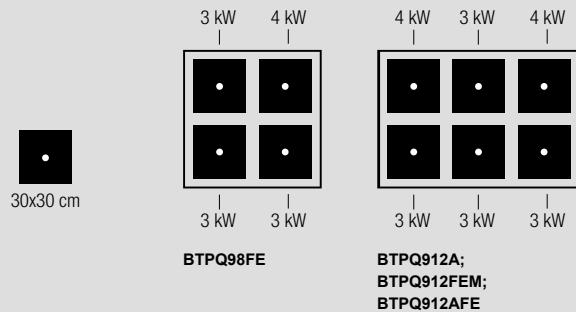


BTPQ94A

BTPQ98A

Emeraude 900 Fourneaux électriques

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Plaques		Four		kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	3 kW	4 kW	Gaz kW	El. kW	kW		Kg	m ³	€
IPX5											
BTPQ912A											
6 plaques électriques carrés	120x90x85	-	4	2	-	-	20	400V/3N 50/60Hz	126	1,4	8.662
Monobloc sur four											
BTPQ98FE	80x90x85	54x69,5x29	3	1	-	6	19	400V/3N 50/60Hz	142	1	8.377
4 plaques électriques carrées, 1 four électrique											
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	120x90x85	54x69,5x29	4	2	-	6	26	400V/3N 50/60Hz	187	1,4	12.380
6 plaques électriques carrées, 1 four électrique, 1 placard											



Fourneaux électriques **Emeraude 900**

IPX5

Top



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	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 modèles sur baie libre

32x49x1

5

0,03

565



A777126*

Colonne alimentation en eau
pour modèles top et au four

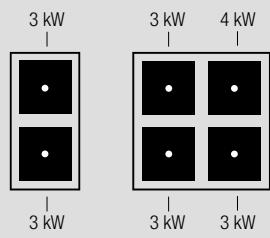
32x49x1

5

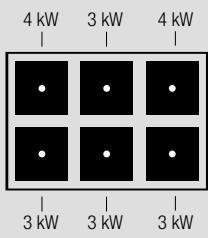
0,03

565

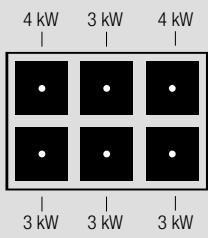
* Pas disponible pour le modèle PQ912FEM



BTPQ94T



BTPQ98T



BTPQ912T



30x30 cm

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 fonte 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 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

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

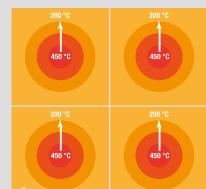
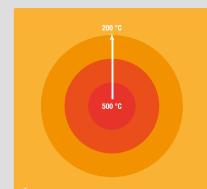
IPX5

Monobloc sur baie libre

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Four		Plaque de cuisson	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Gaz kW	El. kW	kW	kW		Kg	m ³	€
BTPPG98A 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



IPX5

Monobloc sur four

Modèle	Dimensions	Dim. du four	Four		Plaque de cuisson	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix	
	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Gaz kW	El. kW	kW	kW			Kg	m ³	€
BTTPG98FG Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	6.805	

	BTTPG98FG Fourneau plaque coup de feu/four, 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo, 1 four gaz, allumage piezzo, robinet thermostatique	80x90x85	54x69,5x32	7	-	12	19	-	125	1	6.805
	BTTPG98T 1 plaque coup de feu, veilleuse et thermocouple, allumage piezzo	80x90x25	-	-	-	12	12	-	85	0,4	3.688

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

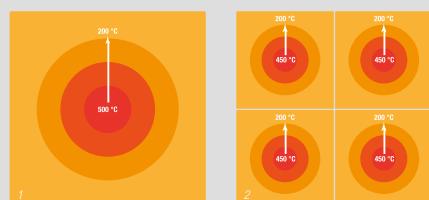
Accessoires

Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m ³	€
-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 modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126* Colonne alimentation en eau pour modèles top et au four	32x49x1	5	0,03	565

* Pas disponible pour les modèles à gaz



1. Plaque modèle gaz
2. Plaque modèle électrique

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



BTIN94A

Plaque induction 2 zones sur baie libre

BTIN98A

Plaques induction 4 zones sur baie libre

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Inducteurs	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m ³	Prix
IPX5		5 kW	kW		Kgs		€

	BTIN98A Plaques induction 4 zones sur baie libre	80x90x85	4	20	400V/3N 50/60Hz	102	1	20.820
---	---	----------	---	----	--------------------	-----	---	---------------



26x26 cm

Plaques induction **Emeraude |900**

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

Top - Top



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

Plaques grillades

La gamme de grillades **EMERAUDE 900** se compose de modèles avec plaques lisses, rainurées ou mixtes, de largeur différentes 1/2 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 cuison 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 cuissos différenciées (module 70) pour optimiser la production
- Plan de travail en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm

Nettoyabilité

- Nouvelles plaques de cuison 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

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre

	●											3.741

	●			●	40x90x85	33x69x1,5	1	-	9,2	-	82	0,5	5.048

Plaques grillades

Emeraude |900

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€
	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 2/3 lisse 1/3 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	m ³	€



BTFTBG98ALRC

Plaque ga
2/3 lisse 1/3 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	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
	Lisse Rainurée Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€
	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 2/3 lisse 1/3 rainurée	• •	80x90x85	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50/60Hz	135	1 6.439
	BTFTBE98ALRC Plaque électrique 2/3 lisse 1/3 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

Modèle	Plaque de cuisson	Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse Rainurée Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€
	BTFTBG94TLC Plaque gaz lisse chromée	•	• 40x90x25	33x69x1,5	1	-	9,2	-	62	0,25 4.178
	BTFTBG94TR Plaque gaz rainurée	26	•	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	m ³	€
	●	●		80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	5.006
	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	2	-	18,4	-	100	0,4	6.547
	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.269
	●		●	40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	4.362
	●			40x90x25	33x69x1,5	-	1	7	400V/3N 50/60Hz	62	0,25	3.531

Emeraude 900 Plaques grillade

Modèle	Plaque de cuisson			Dimensions	Plaques à chauffage rapide	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	Lisse	Rainurée	Chromée	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	9,2 kW	7 kW	kW		Kg	m ³	€
												
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 1/3 lisse 2/3 rainurée	●	●		80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	5.552
												
BTFTBE98TLRC Plaque électrique 1/3 lisse 2/3 rainurée chromée	●	●	●	80x90x25	70x69x1,5	-	2	14	400V/3N 50Hz	100	0,4	7.232

Accessoires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut kg	Volume m ³	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

	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
--	---	--	--	------------

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 gril, 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

Modèle	Dimensions	Grilles	Brûleurs	kW Tot.	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	10 kW	kW	Kg	m ³	€

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

IPX5

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

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



A800100

Sac pierres volcaniques

32x32x15

6

0,01

59



A777140**

1 Boîte avec n.70 briquette pierre de lave

new

403

A980167

new

Kit Levage grilles PLG94

267

A980168

new

Kit Levage grilles PLG98

291



A777187

Grattoir

77

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 gril, 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 (LxPxH) cm	Grilles	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume m³	Prix
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 (LxPxH) cm	P. Brut kg	Volume m ³	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

	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

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Capacité de la cuve Lt	Brûleurs kW	Éléments électriques kW	kW Tot. kW	Energie	P. Brut	Volume m³	Prix
IPX5										

Monobloc sur baie fermé

	BTFRG94A Friteuse gaz Chauffe directe 18 litres sur coffre 1 panier A980165 allumage piezzo	40x90x118	30x40x31,5	18	18	-	18	-	69	0,5	5.903
--	---	-----------	------------	----	----	---	----	---	----	-----	--------------

	BTFRG98A Friteuse gaz Chauffe directe 2x18 litres sur coffre 2 paniers A980166 1 panier A980165 allumage piezzo	80x90x118	30x40x31,5	18+18	18+18	-	36	-	114	1	9.866
--	--	-----------	------------	-------	-------	---	----	---	-----	---	--------------

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
	new									
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
	24 hours service									
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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
										
BTFRBE98AD										
Friteuse électrique Affichage numérique 2x18 litres sur coffre 2 panier A980137 1 panier 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
	€

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 à 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 facilment 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
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€

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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
										
BTCPE94A										
	40x90x85	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	51	0,5	5.455
										
BTCPE98A										
	80x90x85	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	81	1	8.304
Top (pour gamme suspendue uniquement)										
										
BTCPE94T										
	40x90x58	30,5x51x27,5	40	-	9	9	400V/3N 50/60Hz	45	0,5	4.872
										
BTCPE98T										
	80x90x58	30,5x51x27,5	40+40	-	9+9	18	400V/3N 50/60Hz	75	1	7.641

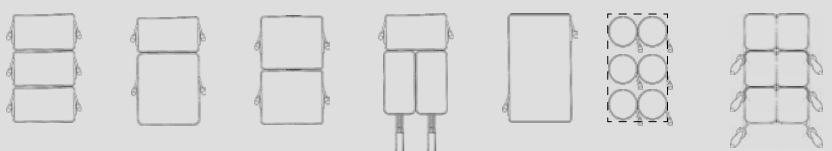
Accessoires

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

Accessoires**Paniers pour cuiseurs à pâtes**

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	Prix €
	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 couvercle pour cuiseur à pâtes 52,8x32,7x4,58	87

Combinaisons de paniers pour cuiseurs à pâtes

A800104 A800104 + B800007 A800105 A800104 + A770049 A770050 A800108 B800004 + B800003

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 (LxPxH) cm	Dim. de la cuve (LxPxH) cm	Capacité de la cuve Lt	Brûleurs kW	Éléments électriques kW	kW Tot. kW	Energie	P. Brut	Volume m ³	Prix
--------	--------------------------	-------------------------------	---------------------------	----------------	----------------------------	---------------	---------	---------	--------------------------	------

Sauteuses basculantes - basculement manuel



BTBRG98IA

Sauteuse gaz
capacité 80 litres

BTBRE98IA

Sauteuse électrique,
capacité 80 litres

Emeraude 900 Sauteuses

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Brûleurs	Éléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm	Lt	kW	kW	kW		Kg	m ³	€
										

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**

3TB RG912T

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

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

Thirode
2024

* 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 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

Monobloc



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

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

Emeraude | 900 Marmites

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	m ³	€



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
--	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------

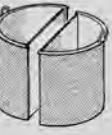
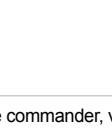
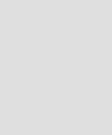
BTPEG98T150I Marmite ronde 150 litres, chauffe indirecte, gaz, fond inox AISI316, allumage électronique, veilleuse et thermocouple	80x90x70	60x54	150	21	-	143	1,1	12.602
--	----------	-------	-----	----	---	-----	-----	---------------



BTPEG98T100I Marmite ronde 100 litres, chauffe indirecte, électrique, fond inox AISI316	80x90x70	60x42	100	14,4	400V/3N 50/60Hz	123	1,1	11.108
---	----------	-------	-----	------	-----------------	-----	-----	---------------

BTPEG98T150I 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 (LxPxH) cm	n° sectors	Prix €
	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 ½ paniers (3 unités) pour marmite 100 litres	Ø 50 x 41	3 2.807
	A800057 ½ 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

Modèle	Dimensions	Dim. de la cuve	Capacité de la cuve	Eléments électriques	kW Tot.	Energie	P. Brut	Volume	Prix
IPX5	(LxPxH) cm	(LxPxH) cm		kW	kW		Kg	m ³	€

Monobloc sur baie libre



BTBME94A

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

40x90x85 31x69x16

GN 4/3

2,5

2,5

230V/1N 50Hz

45

0,5

3.708



BTBME98A

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

80x90x85 63x69x16

GN 8/3

6

6

400V/3N 50/60Hz

68

1

4.765

IPX5

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	m ³	€

Top



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

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 (LxPxH) cm	Tiroir	P. Brut	Volume m ³	Prix €
	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 (LxPxH) cm	Tiroir	P. Brut	Volume m ³	Prix €
	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 (LxPxH) cm	P. Brut	Volume m ³	Prix €	
	A777125 Colonne alimentation en eau pour modèles sur baie libre	32x49x1	5	0,03	565
	A777126 Colonne alimentation en eau pour modèles 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.

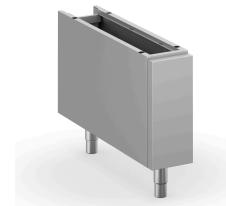
Performances

- 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 (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------

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 cuissonsus pendue simple ou adossee - prof. 90 cm

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

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

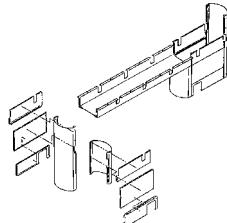
	A990008	80x5x8	5	0,1	287
--	----------------	--------	---	-----	------------

Pied inox

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

Habillage de poutre pour ensemble central - prof. 90 cm

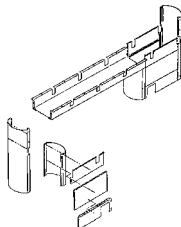
Modèle	Dimensions	P. Brut	Volume	Prix
	(LxPxH) cm	Kg	m ³	€

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

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	m ³	€
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 (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
--------	--------------------------	---------------	--------------------------	-----------

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
--	------------	---	------	------------

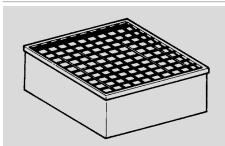
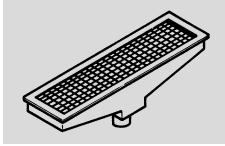
Barres de dressage

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

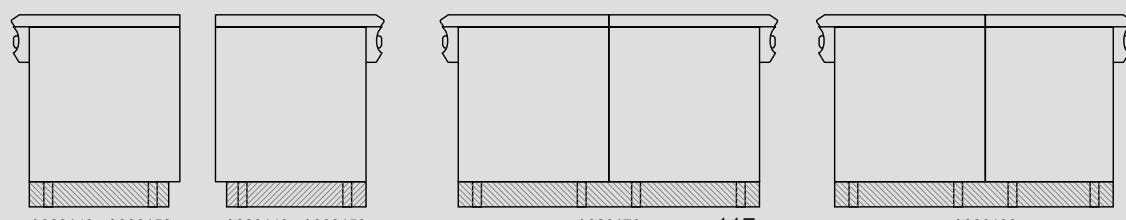
Etagères hautes pour casseroles

	A980161	80		1.218
	A980162	120		1.525
	A980163	160		1.613

Accessoires complémentaires

Modèle	Dimensions (LxPxH) cm	P. Brut Kg	Volume m ³	Prix €
Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version double monobloc				
A777182				459
Structure reliant les étagères hautes pour casseroles - version pour machines côté à côté				
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

117

A980133

Accessoires complémentaires

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

Supplément peinture porte (brillant)**

Domander lors de la commande	rouge RAL. 3003	bleu RAL. 5005	noir 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

