

BONNET
THIRODE
Grande
Cuisine

CATALOGUE PRODUITS 2024

FROID

LAVERIE

DISTRIBUTION

WWW.BONNET-THIRODE.COM

Notre **histoire**

1830

Nicolas BONNET fonde un petit atelier de mécanique

1947

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

1997

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

2006

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

2013

Regroupement des deux réseaux BONNET et THIRODE



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

Notre politique **RSE**

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

Environnement

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

Social

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



**BONNET
THIRODE**
Grande
Cuisine

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

Un accompagnement sur mesure

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

1 Recherche & développement

Recherche développement produits Amélioration continue

2 Experts culinaires

Mise en service et formation des utilisateurs

3 Bureau d'étude

Support technique projets Expertise BIM

4 Ventes

Renouvellement d'équipements unitaires Accompagnement et création de projet

5 Installations

Gestion de chantiers Mise en route

6 Service après-vente

Interventions Pièces de rechange Contrats de maintenance



La location financière

Vous souhaitez renouveler vos équipements de cuisine ?

Avantages comptables

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

Souplesse & simplicité

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



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



Notre SAV multimarques



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

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



Les forces

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

Certifications

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



Pour nous contacter www.horis-services.fr

0 800 00 69 19

Service & appel
gratuits

FROID..... p.6

Armoires à grilles ARCTIC	p.8
Dessertes réfrigérées ARCTIC.....	p.13
Armoires à chariot Ixtend	p.16
Cellules à grilles ARCTIC.....	p.18
Cellules à chariot Ixpod	p.20
Armoires mobiles Antartica.....	p.23

Armoire Froide Thirot Essentiel.....p.24

Armoire Froide 700L 1 porte.....	p.26
Armoire Froide 1400L 2 portes.....	p.27

LAVERIE..... p.28

Lave verre Oréane LV	p.30
Laveuse à porte frontale Oréane LF	p.32
Machine à capot Oréane LC	p.33
Lave batterie Oréane LB	p.35
Laveuse à avancement automatique Oréane LT	p.36
Manutention légère.....	p.39

DISTRIBUTION..... p.42

Self Polyvision

Présentoir Plateaux Pains Couverts Verres.....	p.44
Meubles froids.....	p.48
Présentoirs pour meubles froids.....	p.49
Vitrines réfrigérées	p.50
Salad'Bars.....	p.51
Meubles chauds.....	p.53
Meubles neutres et d'animation.....	p.58
Présentoir pour meubles chauds et neutres	p.60
Meubles caisses	p.61
Meubles d'angles.....	p.62
Composable Pack.....	p.63
Self Polyvision : le sur mesure	p.64

Self Polyvision Junior

Présentoir Plateaux Pains Couverts Verres.....	p.65
Meubles froids.....	p.68
Vitrines réfrigérées.....	p.69
Meubles chauds.....	p.70
Meubles neutres et d'animation.....	p.72

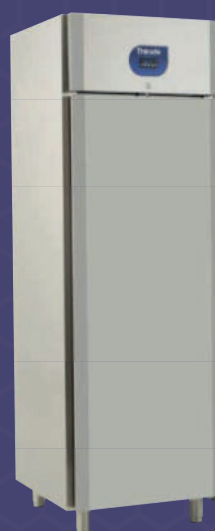
Nuancier EGGER.....	p.73
---------------------	------

Normes.....	p.75
Conditions générales de ventes.....	p.76

FROID

L'UNIVERS FROID

Téléchargez les brochures de nos produits



ARCTIC
Armoires
réfrigérées



ARCTIC
Cellules de
refroidissement



IXTEND 2.5
Armoires à
chariot



ARCTIC
Dessertes
multifonctions

Le froid en toute sérénité



Performance

- **Isolation haute performance** sur 100% des surfaces isolées optimisant la consommation d'énergie et **limitant** les problématiques de **condensation**.
- Répartition **homogène** de la **température** optimisée.
- Rappel de porte automatique.
- Augmentation des **capacités de stockage**.

Robustesse

- **Charnières** de portes **résistantes**.
- Nouveau design aux lignes plus **ergonomiques** et élégantes.

Hygiène et sécurité

- Plus **facile à nettoyer** : intérieur en inox pour simplifier l'entretien.
- Évacuation des eaux de **dégivrage par ruissellement**.
- Tableau de commande **étanche IP65** assurant la protection contre la poussière et les projections d'eau.

ARCTIC ARMOIRE INOX 1 PORTE CÔTÉS EMBOUTIS

Thirote

FROID

Modèle INOX 1 porte côtés emboutis

- Armoires monocoques 600 litres
- Positive 0 à +12°C, ambiance 43°C
- Négative -18°C à -21°C, ambiance 43°C
- Extérieur en inox 304 excepté pour la partie arrière
- Intérieur cuve inox 304 avec angles rayonnés
- Glissières embouties pour un nettoyage rapide et irréprochable
- Accès externe pour la partie technique (Sans avoir à vider les aliments et porte fermée)
- Thermostat électronique à affichage digital
- Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud
- Alarme sonore et visuelle haute et basse température.
- Porte avec joint magnétique démontable.
- Ferrage à droite, réversible à gauche sur chantier
- Serrure intégrée
- Livraison avec 4 clayettes inox GN2/1 (530 mm x 650 mm)
- 24 niveaux de stockage au pas de 55 mm
- 4 pieds inox réglables de 150 à 220mm
- Isolation Polyuréthane épaisseur 93 mm
- Fluide R290
- Electricité 230/1/50
- Version sans groupe livré avec détendeur



Glissières embouties
Nettoyage facile et rapide



Fabrication Française



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
600 LITRES INOX -2°C À 12°C ET -18 À -21°C					
Positive avec groupe et côtés emboutis	• / 0,250	720x825x2105	130	911821	3 834 €
Négative avec groupe et côtés emboutis	• / 0,500	720x825x2125	130	911823	3 958 €
Positive sans groupe et côtés emboutis	• / 0,250	720x825x2105	130	911821S	3 622 €
Négative sans groupe et côtés emboutis	• / 0,500	720x825x2125	130	911823S	3 770 €
Délai de livraison (départ usine) : consulter l'usine - *modèles avec départ 72 h					

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Éclairage led par porte pour armoire Arctic	911905	156 €
Capot arrière inox sur armoire 1P	911980	372 €
Porte vitrée en remplacement d'une porte pleine (positive uniquement)	911901	914 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	911924	750 €
Roulettes inox dont 2 avec freins pour armoire Arctic	911925	355 €
Roulettes à chape galva bande de roulement caoutchouc	911926	43 €
Mini roulettes pour armoire 1P	911914	99 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 1P	911950	82 €
Option R448-449A pour armoire positive sans groupe branchée sur centrale	911916	694 €

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Réévaporation électrique	911941	218 €
4 roulettes chape inox Ø100	911942	466 €
4 roulettes chape galva Ø80	911943	353 €
Grille inox avec butée	911946	78 €
Eclairage 1 par porte (Armoires positives)	911947	138 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 1P	911952	158 €

Thirode ARCTIC ARMOIRE INOX 2 PORTES CÔTÉS EMBOUTIS

Modèle INOX 2 portes côtés emboutis

- Armoires monocoques 1350 litres
- Positive 0 à +12°C, ambiance 43°C
- Négative -18°C à -21°C, ambiance 43°C
- Extérieur en inox 304 excepté pour la partie arrière
- Intérieur cuve inox 304 avec angles rayonnés
- Glissières embouties pour un nettoyage rapide et irréprochable
- Accès externe pour la partie technique (Sans avoir à vider les aliments et porte fermée)
- Thermostat électronique à affichage digital
- Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud
- Alarme sonore et visuelle haute et basse température.
- Porte avec joint magnétique démontable.
- Ferrage à droite, réversible à gauche sur chantier
- Serrure intégrée
- Livrée avec 4 clayettes inox GN2/1 (530 mm x 650 mm par porte)
- 24 niveaux de stockage au pas de 55 mm
- 4 pieds inox réglables de 150 à 220mm
- Isolation Polyuréthane épaisseur 93 mm
- Fluide R290
- Electricité 230/1/50
- Version sans groupe livré avec détendeur



Glissières embouties
Nettoyage facile et rapide



Fabrication Française



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
1 350 LITRES INOX -2°C À 12°C ET -18 À -21°C					
Positive avec groupe et côtés emboutis	• / 0,500	1440x825x2105	190	911825	5 246 €
Negative avec groupe et côtés emboutis	• / 0,750	1440x825x2125	190	911827	5 766 €
Positive sans groupe et côtés emboutis	• / 0,500	1440x825x2105	190	911825S	5 094 €
Negative sans groupe et côtés emboutis	• / 0,750	1440x825x2125	190	911827S	5 338 €
Délai de livraison (départ usine) : consulter l'usine - *modèles avec départ 72 h					

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Éclairage led par porte pour armoire Arctic	911905	156 €
Capot arrière inox sur armoire 2P	911981	744 €
Porte vitrée en remplacement d'une porte pleine (positive uniquement)	911901	914 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	911924	750 €
Roulettes inox dont 2 avec freins pour armoire Arctic	911925	355 €
Roulettes à chape galva bande de roulement caoutchouc	911926	43 €
2 portes vitrées IX/IX en remplacement des 2 portes pleines IX/IX	911961	1 058 €
2 portillons avec serrures	911922	741 €
Mini roulettes pour armoire 2P négatives	911913	99 €
Option Marine pour armoire 2P	911928	522 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 2P	911951	144 €
Option R448-449A pour armoire positive sans groupe branchée sur centrale	911916	694 €

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Réévaporation électrique	911941	218 €
4 roulettes chape inox Ø100	911942	466 €
4 roulettes chape galva Ø80	911943	353 €
Jeu de 2 glissières inox en U	911944	25 €
Grille Inox avec butée	911946	78 €
Kit d'éclairage 1 par porte (Armoires positives)	911947	138 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 2P	911953	177 €

ARCTIC ARMOIRE INOX 1 PORTE CÔTÉS PLATS

Thirode

FROID

Modèle INOX 1 porte côtés plats

- Armoires monocoques 600 litres
- Positive 0 à +12°C, ambiance 43°C
- Négative -18°C à -21°C, ambiance 43°C
- Extérieur en inox 304 excepté pour la partie arrière
- Intérieur cuve inox 304 avec angles rayonnés
- Cuve 100% accessible pour un nettoyage optimum
- Accès externe pour la partie technique (Sans avoir à vider les aliments et porte fermée)
- Thermostat électronique à affichage digital
- Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud
- Alarme sonore et visuelle haute et basse température.
- Porte avec joint magnétique démontable.
- Ferrage à droite, réversible à gauche sur chantier
- Serrure intégrée
- Livrée avec 3 clayettes inox GN2/1 (530 mm x 650 mm)
- 24 niveaux de stockage au pas de 55 mm
- 4 pieds inox réglables de 150 à 220mm
- Isolation Polyuréthane épaisseur 80 mm
- Fluide R290
- Electricité 230/1/50
- Version sans groupe livré avec détendeur



Fabrication Française



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
Positive avec groupe et côtés plats	• / 0,250	720x825x2105	130	911822	3 476 €
Négative avec groupe et côtés plats	• / 0,500	720x825x2125	130	911824	3 658 €
Positive sans groupe et côtés plats	• / 0,250	720x825x2105	130	911822S	3 262 €
Négative sans groupe et côtés plats	• / 0,500	720x825x2125	130	911824S	3 474 €
Délai de livraison (départ usine) : nous consulter					

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Éclairage led par porte pour armoire Arctic	911905	156 €
Capot arrière inox sur armoire 1P	911980	372 €
Porte vitrée en remplacement d'une porte pleine (positive uniquement)	911901	914 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	911924	750 €
Roulettes inox dont 2 avec freins pour armoire Arctic	911925	355 €
Roulettes à chape galva bande de roulement caoutchouc	911926	43 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 1P	911950	82 €
Aménagement poisson 1P (pour armoire à cotés plats uniquement)	911935	2 422 €
Aménagement 600x400 inox (pour armoire à cotés plats uniquement)	911929	470 €
Mini roulettes Pour armoire 1P	911914	99 €
Option R448-449A pour armoire positive sans groupe branchée sur centrale	911916	694 €

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Réévaporation électrique	911941	218 €
4 roulettes chape inox Ø100	911942	466 €
4 roulettes chape galva Ø80	911943	353 €
Jeu de 2 glissières inox en U	911944	25 €
Grille Inox avec butée	911946	78 €
Kit d'éclairage 1 par porte (Armoires positives)	911947	138 €
Jeu de 2 glissières 600x400	911948	45 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 1P	911952	158 €

Thirode ARCTIC ARMOIRE INOX 2 PORTES CÔTÉS PLATS

Modèle INOX 2 portes côtés plats

- Armoires monocoques 1350 litres
- Positive 0 à +12°C, ambiance 43°C
- Négative -18°C à -21°C, ambiance 43°C
- Extérieur en inox 304 excepté pour la partie arrière
- Intérieur cuve inox 304 avec angles rayonnés
- Cuve 100% accessible pour un nettoyage optimum
- Accès externe pour la partie technique
- Thermostat électronique à affichage digital
- Dégivrage automatique et évaporation des eaux par tube de gaz chaud
- Alarme sonore et visuelle haute et basse température.
- Porte avec joint magnétique démontable.
- Ferrage à droite, réversible à gauche sur chantier
- Serrure intégrée
- Livrée avec 3 clayettes inox GN2/1 (530 mm x 650 mm par porte) ou 3 clayettes pour les armoires côtés plats (par porte)
- 24 niveaux de stockage au pas de 55 mm
- 4 pieds inox réglables de 150 à 220mm
- Isolation Polyuréthane épaisseur 80 mm
- Fluide R290
- Electricité 230/1/50
- Version sans groupe livré avec détendeur



Fabrication Française



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
Positive avec groupe et côtés plats	• / 0,500	1440x825x2105	190	911826	4 770 €
Négative avec groupe et côtés plats	• / 0,750	1440x825x2125	190	911828	5 404 €
Positive sans groupe et côtés plats	• / 0,500	1440x825x2105	180	911826S	4 618 €
Négative sans groupe et côtés plats	• / 0,750	1440x825x2125	180	911828S	4 976 €

Délai de livraison (départ usine) : nous consulter

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Éclairage led par porte pour armoire Arctic	911905	156 €
Capot arrière inox sur armoire 2P	911981	744 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	911924	750 €
Roulettes inox dont 2 avec freins pour armoire Arctic	911925	355 €
Roulettes à chape galva bande de roulement caoutchouc	911926	43 €
2 portes vitrées IX/IX en remplacement des 2 portes pleines IX/IX	911961	1 058 €
2 portillons avec serrures	911922	741 €
Aménagement poisson 2P (pour armoire à cotés plats uniquement)	911936	4 837 €
Aménagement 600x400 inox (pour armoire à cotés plats uniquement)	911929	470 €
Mini roulettes pour armoire 2P négatives	911913	99 €
Option Marine pour armoire 2P	911928	522 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 2P	911951	144 €
Option R448-449A pour armoire positive sans groupe branchée sur centrale	911916	694 €

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Réévaporation électrique	911941	218 €
4 roulettes chape inox Ø100	911942	466 €
4 roulettes chape galva Ø80	911943	353 €
Jeu de 2 glissières inox en U Grille Inox avec butée	911944	25 €
Grille Inox avec butée	911946	78 €
Kit d'éclairage 1 par porte (Armoires positives)	911947	138 €
Jeu de 2 glissières 600x400	911948	45 €
Interrupteur de porte supplémentaire pour armoire 2P	911953	177 €



Fabrication Française



Thirode ARCTIC DESSERTES RÉFRIGÉRÉES

Meuble frigorifique horizontal réfrigéré par circulation d'air ventilé conçu pour la conservation des denrées alimentaires à une température positive pour une ambiance maxi de 43°

- Arctic Inox : Cuve intérieure inox, façade et côtés inox
- Arctic AcierLite : Cuve intérieure alu, façade et côtés AcierLite
- Modèles Mono : 1 évaporateur et 1 régulation, gestion mono température
- Modèle sans Groupe : Livré avec détendeur
- Livraison sans plan de travail, à prévoir si nécessaire :
- Dessus Standard (30 mm) ou Renforcé (60 mm) ou dessus Fin (15mm) en central ou mural avec Bord Droit (Bord arrondi nous consulter)
- Construction 2 compartiments étanches monocoques avec isolation
- Polyuréthane 60 mm sans CFC
- Évaporateur traité anti-corrosion "Cataphorèse" sur les compartiments positifs, ventilé bi-directionnel, positionné derrière un montant central
- Groupe compresseur hermétique ventilé, intégré à gauche.
(à droite, voir option p.116)
- Régulation électronique à affichage digital avec alarme haute et basse température, sonore et visuelle
- Dégivrage automatique avec réévaporation gaz chaud
- Fluide : R290
- Température intérieure : positif -2 à +12°C, négatif -18 -21°C
- Température ambiante : +43°C
- Portes avec rappel
- Livrées avec 1 clayette inox par porte et 2 glissières inox antibasculement par porte
- Aménagement : 8 niveaux GN1/1 (325 x 530 mm) au pas de 60 mm par porte. Possibilité de recevoir 8 grilles GN1/1 ou 8 bacs GN1/1. Profondeur 50mm
- Piètement inox.



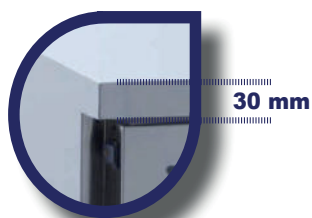
Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
2 PORTES 266 LITRES					
Positive avec groupe mono Inox	• / 0,220	1400x700x900	130	619131	4 539 €
Négative avec groupe mono Inox	• / 0,500	1400x700x900	130	619132	5 513 €
Positive sans groupe mono Inox	• / 0,220	1200x700x900	100	619131S	4 202 €
Négative sans groupe mono Inox	• / 0,500	1200x700x900	100	619132S	4 667 €

3 PORTES 417 LITRES					
Positive avec groupe mono Inox	• / 0,220	1900x700x900	190	619133	5 256 €
Négative avec groupe mono Inox	• / 0,500	1900x700x900	190	619134	6 380 €
Positive sans groupe mono Inox	• / 0,220	1700x700x900	150	619133S	4 864 €
Négative sans groupe mono Inox	• / 0,500	1700x700x900	150	619134S	5 568 €



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
4 PORTES 532 LITRES					
Positive avec groupe mono Inox	• / 0,220	2400x700x900	250	619135	7 002 €
Positive sans groupe mono Inox	• / 0,220	2200x700x900	220	619135S	6 624 €

Dessus standard



60 mm

Dessus renforcé

SG : sans groupe
GR : avec groupe

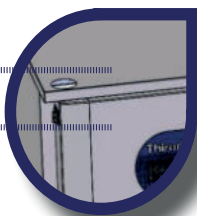
Désignation	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
DESSUS STANDARD CENTRAL À BORD DROIT (PRÉVOIR L'HABILLAGE ARRIÈRE)			
Pour Arctic longueur 1200 2P SG	1200x700x30	619933	306 €
Pour Arctic longueur 1400 2P GR	1400x700x30	619934	343 €
Pour Arctic longueur 1700 3P SG	1700x700x30	619935	425 €
Pour Arctic longueur 1900 3P GR	1900x700x30	619936	456 €
Pour Arctic longueur 2200 4P SG	2200x700x30	619937	516 €
Pour Arctic longueur 2400 4P GR	2400x700x30	619938	561 €

DESSUS STANDARD MURAL À BORD DROIT (DOSSERET 100 MM)*			
Pour Arctic longueur 1200 2P SG	1200x700x30	619691	376 €
Pour Arctic longueur 1400 2P GR	1400x700x30	619692	421 €
Pour Arctic longueur 1700 3P SG	1700x700x30	619693	501 €
Pour Arctic longueur 1900 3P GR	1900x700x30	619694	532 €
Pour Arctic longueur 2200 4P SG	2200x700x30	619695	612 €
Pour Arctic longueur 2400 4P GR	2400x700x30	619696	655 €

Désignation	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
DESSUS RENFORCÉ CENTRAL À BORD DROIT (PRÉVOIR L'HABILLAGE ARRIÈRE)			
Pour Arctic longueur 1200 2P SG	1200X700X60	615671	684 €
Pour Arctic longueur 1400 2P GR	1400X700X60	615672	744 €
Pour Arctic longueur 1700 3P SG	1700X700X60	615673	822 €
Pour Arctic longueur 1900 3P GR	1900X700X60	615674	914 €
Pour Arctic longueur 2200 4P SG	2200X700X60	615675	1 039 €
Pour Arctic longueur 2400 4P GR	2400X700X60	615676	1 154 €

DESSUS RENFORCÉ MURAL À BORD DROIT (DOSSERET 100 MM)			
Pour Arctic longueur 1200 2P SG	1200X700X60	615651	778 €
Pour Arctic longueur 1400 2P GR	1400X700X60	615652	891 €
Pour Arctic longueur 1700 3P SG	1700X700X60	615653	933 €
Pour Arctic longueur 1900 3P GR	1900X700X60	615654	1 041 €
Pour Arctic longueur 2200 4P SG	2200X700X60	615655	1 140 €
Pour Arctic longueur 2400 4P GR	2400X700X60	615656	1 269 €

15 mm



Dessus fin

Désignation	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
DESSUS FIN			
Pour Arctic longueur 1200 2P SG	1200X700X15	619120	474 €
Pour Arctic longueur 1400 2P GR	1400X700X15	619121	550 €
Pour Arctic longueur 1700 3P SG	1700X700X15	619122	571 €
Pour Arctic longueur 1900 3P GR	1900X700X15	619123	624 €
Pour Arctic longueur 2200 4P SG	2200X700X15	619124	694 €
Pour Arctic longueur 2400 4P GR	2400X700X15	619125	922 €

*attention à l'alignement mural avec table et meuble

Thirode

ARCTIC DESSERTES RÉFRIGÉRÉES

SG : sans groupe
GR : avec groupe

Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
HABILLAGE ARRIÈRE INOX POUR DESSUS CENTRAL		
Pour desserte 2 portes	619776	390 €
Pour desserte 3 portes	619777	524 €
Pour desserte 4 portes	619778	746 €
FOND RAYONNÉ 4 FACES AVEC VIDANGE INOX OU ALU		
Pour desserte 2 portes	615261	51 €
Pour desserte 3 portes	615262	55 €
Pour desserte 4 portes Mono	615263	62 €



OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Tout Inox 2 portes	619762	337 €
Tout Inox 3 portes	619763	337 €
Tout Inox 4 portes	619764	337 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB mono température	619639	764 €
Dosseret Latéral Gauche Bords Droits	615691	233 €
Dosseret Latéral Droit Bords Droits	615693	238 €
Serrure à clé par porte 2 portes	619096	173 €
Serrure à clé par porte 3 portes	619097	257 €
Serrure à clé par porte 4 portes	619098	343 €
Bloc 2 tiroirs 1/2 inox ou AcierLite positif **	619170	953 €
Bloc 2 tiroirs 1/2 inox ou AcierLite négatif **	619171	1 608 €
Amortisseur et rappel automatique bloc 2 T	619641	191 €
Bloc 3 tiroirs 1/3 inox ou AcierLite positif **	619172	1 629 €
Bloc 3 tiroirs 1/3 inox ou AcierLite négatif **	619173	2 311 €
Amortisseur et rappel automatique bloc 3T	619642	286 €
Jeu de 4 roulettes 1 à 4 portes chape inox	615444	325 €
Jeu de 6 roulettes 4 et 5 portes avec chape inox	615445	493 €
Groupe sur glissière	619605	649 €
Réévaporation électrique des eaux de dégivrage	619756	152 €
Piètement pour socle maçonné 2 portes	619657	405 €
Piètement pour socle maçonné 3 portes	619658	433 €
Piètement pour socle maçonné 4 portes	619659	464 €
Compartiment technique à droite	619703	103 €
Compartiment technique sans groupe de 400 mm	619677	433 €
Compartiment technique de 200 mm	619683	351 €
Évier au dessus du groupe (dessus renforcé) *	619571	1 247 €
ACCESSOIRES		PRIX € H.T.
Kit robinet monotrou mélangeur 1/4 tour	ROBM	214 €
Jeu de 2 glissières inox GN1/1	619665	25 €
Clayette inox GN1/1 530 x 325	610320	55 €
Pack Bank pour desserte 2 portes	2090085T	574 €
Barrette de composition	615428	33 €
Roulette x4	615494	760 €

* Evier au dessus du groupe (370x340x150) sans robinet

** A la commande spécifier l'emplacement des blocs tiroirs sur un croquis

IXTEND 2.5 ARMOIRES POSITIVES A CHARIOT GN 1/1

Thirote

FROID

Armoire frigorifique à 1 ou 2 chariots GN1/1 (525 x 530 mm) permet de maintenir à une température positive (0°-12°) hors d'oeuvres, boissons, plats cuisinés.

- Construction à panneaux avec isolation de 80 mm d'épaisseur sans CFC
- Fluide : R 290
- Température intérieure 0 à +12°C, ambiante maxi +43°C
- Façade, côtés et intérieur en inox 304
- Sol inox 304 de 1,5 mm en standard
- Évaporateur traité cataphorèse
- Réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud (vidange égout possible)
- Joint de porte démontable sans outil, fongicide
- Régulateur électronique à affichage digital. Alarme sonore et visuelle haute et basse température
- Fermeture par poignée à loqueteau et décondamnation intérieure type coup de poing
- Ferrage de porte à droite, inversion possible sur site
- Eclairage à l'ouverture de porte situé sous le tableau de commande
- Armoires sans groupe livrées avec détendeur R134a et résistance électrique autorégulée des eaux de dégivrage
- Armoire livrée démontée (montée en option)



1 CHARIOT



2 CHARIOTS

Désignation	Capacité l	Nbre Chariot Echelle	Alim. W	Ecombr. Chariot par porte LxPxH (mm)	Dimensions LxPxH (mm)	Puissance Frigorifique W	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
1 CHARIOT ECHELLE 325X530 ENTRÉE 325 COMPATIBLE 600X400									
Murale avec groupe 1 porte	940	1	• / 250	565x824x1848	EXT: 730x1096x2245 INT: 565x824x1848	383	180	618111	7 320 €
Murale sans groupe 1 porte	940	1	•			383	170	618111S	6 585 €
Traversante avec groupe 2 portes	1024	1	• / 250	565x904x1848	EXT: 730x1233x2245 INT: 1295x824x1848	383	185	618112	8 510 €
Traversante sans groupe 2 portes	1024	1	•			383	175	618112S	7 672 €
2 CHARIOTS ECHELLE 325X530 ENTRÉE 325 COMPATIBLE 600X400									
Murale avec groupe 2 portes	2150	2	• / 500	565x824x1848	EXT: 1460x1096x2245 INT: 1295x824x1848	836	260	618113	11 318 €
Murale sans groupe 2 portes	2150	2	•			836	240	618113S	10 198 €
Traversante avec groupe 4 portes	2346	2	• / 500	565x904x1848	EXT: 1460x1233x2245 INT: 1295x904x1848	836	290	618114	13 524 €
Traversante sans groupe 4 portes	2346	2	•			836	270	618114S	12 184 €

Délai de livraison (départ usine) : 3 semaines

OPTIONS ET ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Bac de réévaporation électrique des eaux de dégivrage pour armoire avec groupe	618186	259 €
Cordon anti condensation	618161	401 €
Porte Vitree inox en remplacement d'un porte pleine*	618151	1 002 €
Porte Ferrée à gauche en usine	618157	99 €
Enregistreur HACCP avec sortie USB intégré et logiciel DATALOGGER et clé USB	618176	764 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Murale 1 chariot	618211	577 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Traversante 1 chariot	618212	764 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Murale 2 chariots	618213	1 156 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Traversante 2 chariots	618214	1 497 €
Option Tout inox Pour Armoire 1 chariot	618171	156 €
Option Tout inox Pour Armoire 2 chariots	618172	271 €

* pour une altitude supérieure à 900 mètres et conditions d'humidité particulières, nous consulter

Thirode

IXTEND 2.5 ARMOIRES POSITIVES À CHARIOT GN 2/1

Armoire frigorifique 1 ou 2 chariots GN2/1 (530 mm x 650 mm) permet de maintenir à une température positive (0°+12°) hors d'oeuvres, boissons, plats cuisinés.

- Construction à panneaux avec isolation de 80 mm d'épaisseur sans CFC
- Fluide : R 290
- Température intérieure 0 à +12°C, ambiante maxi +43°C
- Façade, côtés et intérieur en inox 304
- Sol inox 304 de 1,5 mm en standard
- Évaporateur traité cataphorèse
- Réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud (vidange égout possible)
- Joint de porte démontable sans outil, fongicide
- Régulateur électronique à affichage digital. Alarme sonore et visuelle haute et basse température
- Fermeture par poignée à loqueteau et décondamnation intérieure type coup de poing.
- Ferrage de porte à droite, inversion possible sur site
- Eclairage à l'ouverture de porte situé sous le tableau de commande
- Armoires sans groupe livrées avec détendeur R134a et résistance électrique autorégulée des eaux de dégivrage
- Armoire livrée démontée (montée en option)

CODE PRODUIT-RAC



1 CHARIOT



2 CHARIOTS

Désignation	Capacité l	Nbre Chariot Echelle	Alim. W	Ecombr. Chariot par porte LxPxH (mm)	Dimensions LxPxH (mm)	Puissance Frigorifique W	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
1 CHARIOT ECHELLE 530X650 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400									
Murale avec groupe 1 porte	1270	1 (2GN1/1)	• / 500	765x824x1848	Ext : 930x1096x2245 Int : 765x824x1848	836	200	618115	8 144 €
Murale sans groupe 1 porte	1270	1 (2GN1/1)	•		836	190	618115S	7 327 €	
Traversante avec groupe 2 portes	1386	1 (2GN1/1)	• / 500	765x904x1848	Ext : 930x1233x2245 Int : 765x904x1848	836	215	618116	10 188 €
Traversante sans groupe 2 portes	1386	1 (2GN1/1)	•		836	205	618116S	9 185 €	
2 CHARIOTS ECHELLE 530X650 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400									
Murale avec groupe 2 portes	2820	2 (4GN1/1)	• / 800	765x824x1848	Ext : 1860x1096x2245 Int : 1695x824x1848	1103	295	618117	12 490 €
Murale sans groupe 2 portes	2820	2 (4GN1/1)	•		1103	275	618117S	11 239 €	
Traversante avec groupe 4 portes	3071	2 (4GN1/1)	• / 800	765x904x1848	Ext : 1860x1233x2245 Int : 1695x904x1848	1103	325	618118	14 937 €
Traversante sans groupe 4 portes	3071	2 (4GN1/1)	•		1103	305	618118S	13 460 €	

Délai de livraison : 3 semaines

OPTIONS ET ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
SOL INOX RAYONNÉ		
Bac de réévaporation électrique des eaux de dégivrage pour armoire avec groupe	618186	259 €
Cordon anti condensation	618161	401 €
Porte Vitrée inox en remplacement d'une porte pleine *	618152	1 002 €
Porte Ferrée à gauche en usine	618157	99 €
Enregistreur HACCP avec sortie USB intégré et logiciel DATALOGGER et clé USB	618176	764 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Murale 1 chariot	618215	776 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Traversante 1 chariot	618216	974 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Murale 2 chariots	618217	1 465 €
Sol inox isolé de 17 mm avec rampe pour Armoire Traversante 2 chariots	618218	1 853 €
Option Tout inox Pour Armoire 1 chariot	618171	156 €
Option Tout inox Pour Armoire 2 chariots	618172	271 €

* pour une altitude supérieure à 900 mètres et conditions d'humidité particulières, nous consulter

- Cellule mixte de refroidissement (ou de surgélation rapide à préciser à la commande), conçue pour la Restauration, permettant de passer de +65 à +10°C en moins de 90 minutes (ou de +65 à -18°C en moins de 4 heures 30), conformément à la NF EN 17032
- Évaporateur traité cataphorèse
- Ventilateur en polymère IMC, basse énergie, IP54
- Groupe compresseur hermétique à condensation à air
- Aménagement intérieur sur 5, 10 et 13 niveaux GN1/1 et 600x400 au pas de 75 mm, en entrée 530, constitué de 2 échelles monoblocs en fils inox. La cellule est livrée sans clayette.
- Aménagement intérieur sur 6, 12 et 17 niveaux GN1/1 et 600x400 au pas de 60 mm.
- Porte ferrée à droite (réversible sur site) avec joint démontable fongicide habillage extérieur et cuve intérieure en inox 304. Le logement et châssis de groupe en tôle galvanisée anti-corrosion
- Tiroir de récupération des eaux de dégivrage. (A vider)
- Construction monocoque avec isolation Polyuréthane 60 mm sans CFC

- Régulation électronique simple avec système de lancement de cycle : 1 Touch & Go
- 1 bouton lancement de cycle par défaut et arrêt
- 1 bouton choix de fonction annexe (produits fragiles, dégivrage forcé ou surgélation)
- 1 bouton HACCP permettant d'avoir le temps de cycle écoulé et une estimation du temps de cycle restant
- La cellule est livrée avec une sonde à piquer, permettant le pilotage du cycle



Options

- Réévaporation électrique des eaux de dégivrage
- Prise HACCP
- Enregistreur avec sortie USB



Désignation	Alim./ kW	Fluides	LxPxH (mm)	Poids net (en Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
5 NIVEAUX						
Réfri. : 14kg / surgélation : 6kg Modèle 14/6	• / 0,40	R290	755x690x860	120	618431	5 125 €
Réfri. : 22kg / surgélation : 10kg Modèle 22/10	• / 0,55	R290	755x690x860	130	618432	7 362 €
Réfri. : 14kg / surgélation : 6kg Modèle 14/6 sans groupe	• / 0,55	R452A	755x690x860	110	618431S	4 669 €
Réfri. : 22kg / surgélation : 10kg Modèle 22/10 sans groupe	• / 0,55	R452A	755x690x860	120	618432S	6 476 €
10 NIVEAUX						
Réfri. : 38kg / surgélation : 18kg Modèle 38/18	• / 1,30	R290	755x690x1550	170	618433	10 196 €
Réfri. : 50kg / surgélation : 22kg Modèle 50/22	• / 1,8	R452	755x690x1550	180	618434	11 170 €
Réfri. : 38kg / surgélation : 18kg Modèle 38/18 sans groupe	• / 1,30	R452A	755x690x1550	155	618433S	7 801 €
Réfri. : 50kg / surgélation : 22kg Modèle 50/22 sans groupe	• / 1,8	R452A	755x690x1550	165	618434S	8 218 €
13 NIVEAUX						
Réfri. : 72kg / surgélation : 28kg Modèle 72/28	• / 2,5	R452	755x690x1825	210	618435	15 097 €
Réfri. : 88kg / surgélation : 44kg Modèle 88/44	• / 4,3	R452	755x690x1825	220	618436	20 955 €
Réfri. : 72kg / surgélation : 28kg Modèle 72/28 sans groupe	• / 2,5	R452A	755x690x1825	190	618435S	9 925 €
Réfri. : 88kg / surgélation : 44kg Modèle 88/44 sans groupe	• / 4,3	R452A	755x690x1825	200	618436S	12 414 €

Délai de livraison (départ usine) : consulter l'usine

OPTIONS	Modèle	PRIX € H.T.
Clayette inox GN1/1 530 x 325	610320	55 €
Réévaporation électrique des eaux de dégivrage	614233	464 €
Enregistreur HACCP intégré avec sortie USB	614246	764 €
Prise sortie HACCP	614245	413 €
Echelles au pas de 60 mm 6 niveaux	614260	51 €
Echelles au pas de 60 mm 12 niveaux	614261	95 €
Echelles au pas de 60 mm 17 niveaux	614262	144 €
Porte Ferrée à gauche	614225	80 €
4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins	614220	413 €
Dessus central ép. 20 mm	614232	273 €
Dessus mural ép. 20 mm dossier h100 mm	614231	770 €
Dos Arrière Inox 5 niveaux	618582	557 €
Dos Arrière Inox 10 niveaux	618583	857 €
Dos Arrière Inox 13 niveaux	618584	918 €
Dessus avec régulation (+ 40mm sur la hauteur)	618597	653 €
Grille Arrière	614297	131 €
Piètement pour socle maçonné pour modèle 5 Niveaux (en remplacement de 4 pieds inox)	618612	540 €
Piètement pour socle maçonné pour modèles 10 - 13 Niveaux (en remplacement de 4 pieds inox)	618613	540 €
Tout Inox (Châssis et logement de groupe) pour modèles 14/6 et 22/10	614226	97 €
Tout Inox (Châssis et logement de groupe) pour modèles 38/18 et 50/22	614227	164 €
Tout Inox (Châssis et logement de groupe) pour modèles 72/28 et 88/44	614228	164 €
ACCESSOIRES	Modèle	PRIX € H.T.
Aménagement en fils 5 Niveaux	614251	392 €
Aménagement en fils 6 Niveaux	614252	440 €
Aménagement en fils 10 Niveaux	614253	645 €
Aménagement en fils 12 Niveaux	614254	733 €
Aménagement en fils 13 Niveaux	614255	405 €
Aménagement en fils 17 Niveaux	614256	557 €
Enregistreur USB	614250	723 €
Glissière	614275	21 €
Roulettes Delrin chape galva pour modèle 5 Niveaux	614221	294 €
Roulettes Delrin chape galva pour modèles 10 - 13 Niveaux	614222	415 €

IXPOD 2.5 COMPACTE CELLULE A CHARIOT REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGELATION

Thirotde

FROID

- Refroidissement = de +63°C à +10°C en moins de 90 minutes
- Surgélation : de +63°C à -18°C en moins de 4 h30 conformément à l'accord AC D 40 003
- De construction à panneaux avec isolation de 80 mm d'épaisseur sans CFC
- Extérieur et intérieur inox 18-10, sauf plafond extérieur
- Sol isolé en inox 304 de 17 mm avec rampe
- Évaporateur à ailettes verticales traité cataphorèse,
- Ventilateurs en Polymère IMC, basse énergie, IP 54
- Conservation automatique en fin de cycle avec gestion des dégivrages.
(par résistance électrique sur demande)
- Vidange des eaux de degivrage directe à l'égout
- Joint de porte démontable sans outil, fongicide
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de porte

- Fermeture à clé.
- Inversion du sens de porte possible sur site
- Cellules sans groupe livrées avec détendeur et électrovanne
- Toutes nos cellules sont livrées démontées, montées en option
- Pour obtenir une cellule traversante, ajouter l'option 2ème porte
- Régulation électronique simple avec système de lancement de cycle : Touch & Go
- 1 bouton lancement de cycle par défaut et arrêt
- 1 bouton choix de fonction annexe (produits fragiles, dégivrage forcé ou surgélation)
- 1 bouton HACCP permettant d'avoir le temps de cycle écoulé et une estimation du temps de cycle restant
- La cellule est livrée avec une sonde à piquer, permettant le pilotage du cycle
- Système Touch & go inside



Désignation Cellule Sans Groupe	Capacitékg Refroid/ Surgel	NbreChariot Echelle/Four	Alim. W	Ecombr.Chariot LxPxH (mm) mur/trav	Dimensions LxPxH (mm) Extérieures mur/trav	Dim. LxPxH (mm) Intérieures mur/ trav	Puissance Frigorifique W	Poids net (Kg) mur/trav	Modèle	PRIX € H.T.
CO 80 463 CHARIOT ECHELLE GN1/1 325X530 ENTRÉE 325 COMPATIBLE 600X400										
Avec Evaporateur et porte ferrée : à droite	80/40	1/-	500	463x824x1845	930x1096x2245	463x824x1845	3400	250/ 265	612422	14413 €
Avec Evaporateur et porte ferrée : à gauche	80/40	1/-		463x904x1845	930x1233x2245	463x904x1845		612421	14413 €	
CO 80 663 CHARIOT ECHELLE GN1/1 OU FOUR GN1/1 325X530 ENTRÉE 325 OU 530 COMPATIBLE 600X400										
Avec Evaporateur et porte ferrée : à droite	80/-	1/1	500	663x824x1845	1130X1096X2245 1130X1233X2245	663x824x1845	3400	320/ 345	612425	17430 €
Avec Evaporateur et porte ferrée : à gauche	80/-	1/1		663x904x1845		663x904x1845		612424	17430 €	
Avec Evaporateur au fond et porte ferrée : à gauche	80/-	1/1		965x537x1845		965x537x1845		612426	17430 €	
CO 160 663 CHARIOT ECHELLE GN2/1 OU FOUR GN1/1 325X530 ENTRÉE 325 OU 530 COMPATIBLE 600X400										
Avec Evaporateur et porte ferrée : à droite	160/-	1/1	680	663x824x1845	1130X1096X2245 1130X1233X2245	663x824x1845	8700	320/ 345	612428	20454 €
Avec Evaporateur et porte ferrée à gauche	160/-	1/1		663x904x1845		663x904x1845		612427	20454 €	
Avec Evaporateur au fond et porte ferrée : à gauche	160/-	1/1		965x537x1845		965x537x1845		612429	20454 €	
GROUPE FRIGORIFIQUE							CODE		PRIX € H.T.	
Refroidissement à air - Intégré 80 kg							612411		3 547 €	
Refroidissement à air - Extérieur 80 kg							612431		7 413 €	
Refroidissement et Surgélation à air 80 kg							612416		5 544 €	
Refroidissement à eau - Intégré 80 kg							612014		5 833 €	
Refroidissement à air - Extérieur 160 Kg							612432		11 989 €	
OPTIONS							CODE		PRIX € H.T.	
Dégivrage électrique							612516		339 €	
Option cellule mixte							612517		1 315 €	
Bac des eaux de dégivrage à vider CO 80							612541		101 €	
Bac des eaux de dégivrage à vider CO 160							612542		101 €	
Cadre ébrasement inox avec résistance							612501		479 €	
2ème porte pour cellule traversante CO 80 463							612561		1 407 €	
2ème porte pour cellule traversante CO 80/160 663							612562		1 434 €	
Enregistreur HACCP avec sortie USB intégré et logiciel DATALOGGER et clé USB							612551		764 €	
Sol inox							612055		1 074 €	
Résistance électrique de dégivrage							612517		1 315 €	



Important :

Veuillez impérativement nous consulter pour toute détermination de cellules à chariot.

Inversion sens de ferrage de porte en usine avec évaporateur en fond nous consulter
Caisse réhaussée pour autre chariot de fours nous consulter

Thirode

IXPOD CLASSIQUE CELLULE A CHARIOT REFROIDISSEMENT RAPIDE

- Température de +63°C à +10°C en moins de 90 minutes.
- De construction à panneaux avec isolation de 80 mm d'épaisseur sans CFC
- Extérieur et intérieur Tout inox 18-10
- Évaporateur à ailettes verticales traitécathodique
- Ventilateurs en Polymère IMC, basse énergie, IP 54
- Conservation automatique en fin de cycle avec gestion des dégivrages.
(par résistance électrique sur demande)
- Joint de porte démontable sans outil, fongicide
- Ensemble ventilateurs d'évaporateur monté sur charnières
- Arrêt automatique de la ventilation à l'ouverture de porte
- Fermeture à clé. Ferrage de porte à gauche.
Droite sur demande à la commande (inversion possible sur site)
- Cellules sans groupe livrées avec détendeur et électrovanne
- Toutes nos cellules sont livrées DÉMONTÉES
- Pour obtenir une cellule traversante, ajouter l'option 2ème porte



Désignation Cellule Sans Groupe	Capacitékg Refruid/ Surgel	Nbre Cha- riotEchelle/ Four	Nbre max Chariot Echelle/Four GN2/1	Alim. W	Ecombr.Chariot LxPxH (mm) mur/trav	Dimensions LxPxH (mm) Extérieures mur/trav	Dim. LxPxH (mm) Intérieures mur/trav	Puissance FrigorifiqueW	Poids net (Kg) mur/ trav	Modèle	PRIX € H.T.
CL 80 510 CHARIOT ECHELLE GN1/1 OU FOUR GN 1/1 325X530 ENTRÉE 325 (MURALE ET TRAVERSANTE) 530 MURALE COMPATIBLE 600X400											
Avec Evaporateur à gauche à droite	80	1/1		500	510x850x1900	1000x1140x2180	510x920x1900	3400	250	612010	16954 €
Avec Evaporateur au fond					710x550x1900	1000x1140x2180	780x620x1900				
2ème porte pour cellule traversante (entrée 325)										612050	1226 €
Sol Inox rayonné										612055	1074 €
Sol Inox Isolé										612095	1485 €
CL 80 760 CHARIOT ECHELLE GN1/1 OU FOUR GN 1/1 325X530 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400											
AvecEvaporateuràdroiteetporteferréàgauche	80	1/1	1/-	500	760x850x1900	1250x1140x2180	780x920x1900	3400	320	612018	21392 €
AvecEvaporateuràgaucheetporteferréàdroite										612019	21392 €
2ème porte pour cellule traversante										612051	1592 €
Sol Inox rayonné										612056	1288 €
Sol Inox Isolé										612096	1781 €
GROUPE FRIGORIFIQUE								CODE		PRIX € H.T.	
Refroidissement à air - Intégré 80 kg (CL 80 510)								612411		3 547 €	
Capotage de groupe intégré 80 kg (CL 80 510)								612080		1 062 €	
Refroidissement à air - Extérieur 80 kg								612431		7 413 €	
Capotage de groupe Extérieur 80 kg								612085		815 €	
Refroidissement à eau - Intégré 80 kg								612014		5 833 €	
OPTIONS								CODE		PRIX € H.T.	
Option cellule mixte								612517		1 315 €	
Enregistreur HACCP avec sortie USB intégré et logiciel DATALOGGER et clé USB								612295		764 €	
Tableau de commande déporté								612045		635 €	
Dégivrage électrique 80/160 kg								612253		341 €	

Important :



Veuillez impérativement nous consulter pour toute détermination de cellules à chariot.

Ixpod CL 160 780 Modèle 1 chariot 20 niveaux GN2/1
Ixpod CL 240 780 Modèle 3 chariots 20 niveaux GN1/1
Ixpod CL 320 780 Modèle 2 chariots 20 niveaux GN2/1

- Température de +63° à +10° en moins de 50 minutes
- Régulation électronique simple avec système de lancement de cycle : Touch & Go
- 1 bouton lancement de cycle par défaut et arrêt
- 1 bouton choix de fonction annexe (produits fragiles, dégivrage forcé)
- 1 bouton HACCP permettant d'avoir le temps de cycle écoulé et une estimation du temps de cycle restant
- La cellule est livrée avec une sonde à piquer, permettant le pilotage du cycle
- Système Touch & go inside
- Pour obtenir une cellule traversante, ajouter l'option 2ème porte



Désignation Cellule Sans Groupe	Capacitékg Refruid/ Surgel	Nbre Chariot Echelle/ Four	Nbre max Chariot Echelle/ Four GN2/1	Alim. W	Ecombr. Chariot LxPxH (mm) mur/trav	Dimensions LxPxH (mm) Extérieures mur/trav	Dim. LxPxH (mm) Intérieures mur/trav	Puissance FrigorifiqueW	Poids net (Kg) mur/ trav	Modèle	PRIX € H.T.
CL 160 780 CHARIOT ECHELLE GN2/1 OU FOUR GN 2/1 325X530 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400											
AvecEvaporateuràdroiteetporteferréàgauche	160	2/1	1/1	680	760X890X1900	1250x1180x2180	780x960x1900	8700	320	612020	24061€
AvecEvaporateuràgaucheetporteferréàdroite										612022	24 061€
2ème porte pour cellule traversante (entrée 325)										612051	1 592 €
Sol Inox rayonné										612056	1 288 €
Sol Inox Isolé										612096	1 781 €
CL 240 780 CHARIOT ECHELLE GN2/1 OU FOUR GN 2/1 325X530 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400											
AvecEvaporateuràdroiteetporteferréàgauche	240	3/3	2/2	680	760X1350X1900	1250x1640x2180	780x1420x1900	13000	350	612025	34 789€
AvecEvaporateuràgaucheetporteferréàdroite										612026	34 789 €
2ème porte pour cellule traversante										612051	1 592 €
Sol Inox rayonné										612057	1 442 €
CL 320 780 CHARIOT ECHELLE GN2/1 OU FOUR GN 2/1 325X530 ENTRÉE 530 COMPATIBLE 600X400											
AvecEvaporateuràdroiteetporteferréàgauche	320	4/3	2/2	1000	760X1675X1900	1250x1965x2180	780x1745x1900	17000	535	612030	37081€
AvecEvaporateuràgaucheetporteferréàdroite										612031	37081 €
2ème porte pour cellule traversante										612051	1 592 €
Sol Inox rayonné										612058	1 481 €
GROUPE FRIGORIFIQUE								CODE		PRIX € H.T.	
Refroidissement à air - Extérieur-160 Kg								612432		11 989 €	
Capotage de groupe-160 kg								612086		1 487 €	
OPTIONS & ACCESSOIRES								CODE		PRIX € H.T.	
Option cellule mixte								612297		902 €	
Enregistreur HACCP avec sortie USB intégré et logiciel DATALOGGER et clé USB								612295		764 €	
Tableau de commande déporté								612045		635 €	
Dégivrage électrique 80/160 kg								612253		341 €	
Dégivrage électrique 240/320 kg								612254		629 €	



Important :

Veuillez impérativement nous consulter pour toute détermination de cellules à chariot.

- Construction monocoque. Carrosserie extérieure Tout inox 18-10
- Roulettes de diamètre 125 mm à chape inox
- Cuve intérieure rayonnée et sans seuil pour faciliter l'écoulement de l'eau
- Fermeture à clé. Ferrage de porte à droite
- Aménagement intérieur monobloc GN2/1 ou GN1/1 au pas de 60 mm
- Joint de porte démontable sans outil, fongicide
- Livrées avec tous les supports de claies. Clayettes non fournies
- Régulation électronique à affichage digital avec thermomètre à cadran pour indication de température hors tension
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Rappel de porte sur tous les modèles
- Compatibles 60 Hz

ARMOIRES FROIDES positives

Antartica mobile réfrigéré permet le maintien d'aliments frais entre 0° et 12°

- Fluide : R290
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Récupération des eaux de dégivrage avec réévaporation automatique



ARMOIRES CHAUDES

Antartica Mobile chaude permet le maintien des produits après remise en température entre 70° et 85°

Ventilation par turbine à moteur extérieur pour un nettoyage à grande eau

- Sécurité par thermostat à réarmement manuel
- Résistance circulaire blindée avec gaine de répartition d'air
- Bac d'hygrométrie à remplir manuellement en option



ARMOIRES GN1/1 DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE + 63°C à 85°C



ARMOIRES GN2/1 DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE + 63°C à 85°C



ARMOIRES GN 2/1 RÉFRIGÉRÉES
de 0°C à +12°C

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ARMOIRES GN1/1 DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE + 63°C À 85°C					
AMC 10.35 10 niveaux	• / 1,9	470x780x998	70	613101	5 462 €
AMC 15.35 15 niveaux	• / 1,9	470x780x1298	85	613102	5 977 €
AMC 20.35 20 niveaux	• / 1,9	470x780x1598	100	613103	6 544 €
Porte vitrée				613150	854 €
Bac d'hygrométrie				613170	156 €
Protection latérale*		513x823x53		613181	1 633 €
ARMOIRES GN2/1 DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE + 63°C À 85°C					
AMC 10.56 10 niveaux	• / 1,9	675x900x998	80	613111	6 193 €
AMC 15.56 15 niveaux	• / 1,9	675x900x1298	100	613112	6 665 €
AMC 20.56 20 niveaux	• / 1,9	675x900x1598	120	613113	7 624 €
Porte vitrée				613149	978 €
Bac d'hygrométrie				613170	156 €
Protection latérale*		718X943x53		613182	1 756 €
ARMOIRES GN 2/1 RÉFRIGÉRÉES DE 0°C À +12°C					
AMR 15.56 15 niveaux	• / 0,48	675x900x1557	110	613122	7 168 €
AMR 20.56 20 niveaux	• / 0,48	675x900x1857	130	613123	7 840 €
Porte vitrée				613148	871 €
Protection latérale*		718X943x53		613183	1 534 €

Délai de livraison (départ usine) : 2 à 3 semaines

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Kit hygrométrie	613175	261 €

* Option comprenant une protection complète sur la périphérie du socle. Roulette à chape inox diam. 160mm

L'UNIVERS THIRODE ESSENTIEL



ARMOIRE FROIDE
POSITIVE & NEGATIVE
1 PORTE



ARMOIRE FROIDE
POSITIVE & NEGATIVE
2 PORTE

L'intelligence pratique au bon endroit, pour la bonne utilisation !



CONFORT

- ÉQUIPÉES D'UN CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE TACTILE CAPACITIF POUR FACILITER LES RÉGLAGES



ERGONOMIE

- FERMETURE AUTOMATIQUE ET POSITION D'OUVERTURE FIXE À 100°



FIABILITÉ

- GROUPE MONOBLOC À RÉFRIGÉRATION VENTILÉE FACILEMENT DÉMONTABLE DE SA COQUE ET TROPICALISÉ.
- DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DE L'EAU DE CONDENSATION



PERFORMANCE

- LES ARMOIRES SONT ÉQUIPÉES D'UN CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE TACTILE CAPACITIF POUR AMÉLIORER LA PRÉCISION



HYGIÈNE

- HABILLAGE INTERNE EN INOX 304
- ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS POUR UN NETTOYAGE FACILE ET OPTIMAL.



ECONOMIE

- FERMETURE AUTOMATIQUE ET POSITION D'OUVERTURE FIXE À 100°

Modèle 1 porte 700 Litres positive & négative



Bac d'évaporation
Evaporation de l'eau de condensation grâce à un serpentin en acier inox AISI 316L.

Unité de réfrigération
Système ventilé monobloc
Gaz R290

Éclairage LED

Porte
Ouverture réversible droite/gauche
Fermeture automatique
Ouverture à 110 °
Joint magnétique amovible

Dégivrage automatique

Pieds en INOX



Évaporateur
Traité par cataphorèse,
serpentin en acier INOX 316L

Régulation électronique
Écran tactile capacitif

Fermeture sécurisée
Clé standard

Isolation
Épaisseur 60 mm - polyuréthane HFO,
sans CFC ni HCFC

Finition Interne / Externe
Acier inox 304
Dos et toit galvanisés

Angles intérieurs arrondis

Système à crémaillère

Désignation	V-Hz	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
700 LITRES					
Positive 1 porte	AC 230V - 1N+T (50Hz)/	720 x 815 x 2080	126	90020	3 487,3 €
Négative 1 porte	AC 230V - 1N+T (50Hz)/	720 x 815 x 2080	129	90021	4 123,8 €

Délai de livraison (départ usine) : consulter l'usine - *modèles avec départ **72 h**

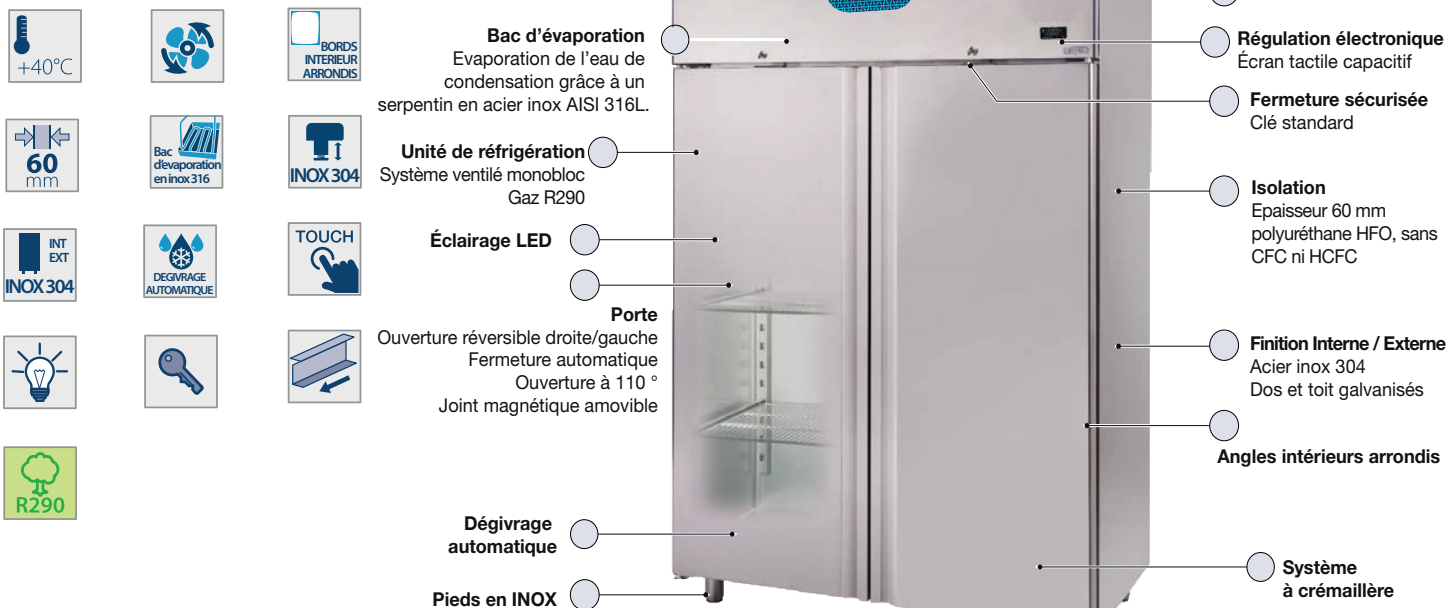
OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
KIT WI-FI	90008	434 €
KIT BLUETHOOH	90009	340 €
KIT CANALISATION POUR ARMOIRE 1 PORTE	90010	205 €
KIT CANALISATION POUR ARMOIRE 2 PORTES	90011	318 €
KIT 4 ROULETTES AVEC CHAPE INOX	90013	219 €
GLISSIERES INOX MODELE "C"	90004	50 €

THIRODE ESSENTIEL ARMOIRE FROIDE 2 PORTES 1400 LITRES

Thirotde ESSENTIEL

FROID

Modèle 2 porte 1400 Litres positive & négative



Désignation	V-Hz	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
1400 LITRES					
Positive 2 portes	AC 230V - 1N+T (50Hz)/	1440 x 815 x 2080	179	90022	5 382,2 €
Négative 2 portes	AC 230V - 1N+T (50Hz)/	1440 x 815 x 2080	189	90023	5 862,3 €

Délai de livraison (départ usine) : consulter l'usine - *modèles avec départ **72 h**

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
KIT WI-FI	90008	434 €
KIT BLUETHOOH	90009	340 €
KIT CANALISATION POUR ARMOIRE 1 PORTE	90010	205 €
KIT CANALISATION POUR ARMOIRE 2 PORTES	90011	318 €
KIT 4 ROULETTES AVEC CHAPE INOX	90013	219 €
GLISSIERES INOX MODELE "C"	90004	50 €

L'UNIVERS LAVERIE

Téléchargez les brochures de nos produits

Lave verre



Laveuse frontale
ORÉANE LF

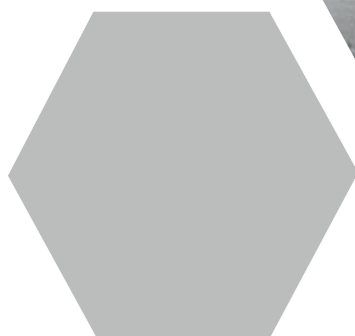
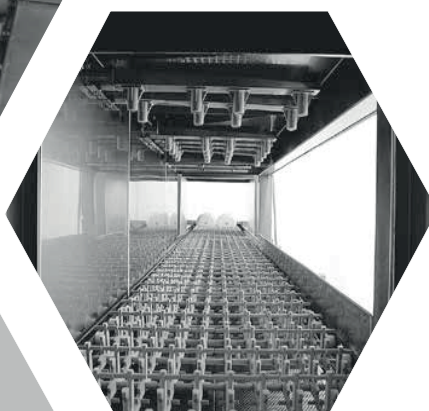


Laveuse à capot
ORÉANE
LC PRO 500

Laveuse à capot
ORÉANE
LC PRO 600



Le lavage efficace



Efficacité

- Circuit de **lavage** et de **rinçage dissociés**.
- Température constante du rinçage à 85°C pour respecter parfaitement la **méthode HACCP**.
- Un nouveau bras de lavage avec **gicleurs inox**.

Simplicité

- **Auto-nettoyage** en fin de service.
- Les tableaux de commande **intuitifs** favorisent la **clarté** et la **simplicité** d'utilisation.

Fiabilité

- La conception extérieure est **monobloc**, tout inox.
- Des **charnières** de porte à « **haute résistance** ».
- Une facilité d'**accès simplifiée** pour les opérations de **maintenance**.

ORÉANE LV 350 / ORÉANE LV 385

- DÉBIT THÉORIQUE 60 / 30 / 24 CASIERS / HEURE
- 3 programmes de lavage 60 / 120 / 150 secondes
- Hauteur de passage utile 260 mm (verres 250 mm)
- Porte double paroi de série
- Pompe de lavage simple flux auto-vidangeable
- Cuve emboutie avec pente vers la vidange
- Cuve capacité 7 L
- Bras de rinçage polypropylène en partie haute
- Bras de lavage et rinçage inox en partie basse
- Doseur de produit de rinçage péristaltique
- Tableau de commande électronique avec affichage température lavage et rinçage.
- Système de filtration des déchets.
- Rinçage 2,2 litres par casier
- Dotation : 2 casiers 350 x 350 mm, 2 godets à cuillères, 1 support 10 soucoupes
- Auto diagnostic des pannes
- Déconnexion du réseau par clapet anti-retour de série

Informations techniques

- Niveau sonore : 62 DB
- Puissance de pompe 0,15 kw. Débit pompe 5 m3/h.
- Résistance de cuve : 0,6 kw.
- Surchauffeur : 2,6 kW
- **Version eau chaude 55°**
- ÉLECTRICITÉ MONO 230V / 50Hz / 1

Spécificité supplémentaires modèle 385

- Hauteur de passage utile 320 mm (verres 300 mm)
- Cuve capacité 8 L
- Puissance de pompe 0.2 kw. Débit de pompe 6 m3 /h
- Dotation : 2 paniers 385 x 385, 2 godets à cuillères, 1 support 10 soucoupes
- Pompe de lavage double flux auto-vidangeable



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LV 350					
ORÉANE LV 350 sans adoucisseur	● / 3,5	401x490x595	31	917470	2 220 €
ORÉANE LV 350A avec adoucisseur	● / 3,5	401x490x595	31	917471	2 580 €

Délai de livraison (départ usine) : **48 h**

OPTIONS		
Kit pompe de vidange LV 350	999354T	280 €
ACCESSOIRES		
Casier 350mm x 350mm	706131T	50 €

ORÉANE LV 385					
ORÉANE LV 385 sans adoucisseur	● / 3,5	436x535x670	31	917472	2 520 €
ORÉANE LV 385A avec adoucisseur	● / 3,5	436x535x670	31	917473	2 930 €

Délai de livraison (départ usine) : **48 h**

OPTIONS		
Kit pompe de vidange LV 385	999354T	280 €
ACCESSOIRES		
Support 10 soucoupes	712004T	20 €
Support verre incliné	706138T	20 €
Casier pour verre 385mm x 385mm	706133T	70 €

ORÉANE LV PRO 500

- DÉBIT THÉORIQUE 60 / 30 / 24 CASIERS/ HEURE
- 3 programmes de lavage 60 / 120 / 150 secondes
- Hauteur de passage utile 285 mm (verres 255mm)
- Porte double paroi de série
- Pompe de lavage double flux auto-vidangeable
- Vidange partielle à chaque cycle de l'eau de lavage
- Pompe de vidange et de rinçage de série
- Cuve emboutie capacité 15 L
- Bras de lavage et de rinçage polypropylène en partie haute
- Bras de lavage et rinçage inox en partie basse
- Doseur de produit de rinçage péristaltique
- Déconnexion du réseau par air gap
- Double système de filtration
- Auto-nettoyage en fin de service
- Rinçage 2,2 litres par casier
- Dotation : 1 casier de 500 mm x 500 mm objets creux, 1 godet,
1 casier à assiettes 500 mm x 500 mm

Informations techniques

- Niveau sonore : 59 DB
- Puissance pompe lavage 0,47 kw. Débit pompe 18 m3/h.
- Résistance de cuve : 2,1 kw.
- Pompe de rinçage : 0,2 kw
- Surchauffeur : 4,9 kW
- **Version eau froide 15° / eau chaude 55°**
- ÉLECTRICITÉ TRI 400V + T + N / 50HZ



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LV 500 PRO					
ORÉANE LV PRO 500 sans adoucisseur	● / 5,5	600x600x720	55	917480	5 650 €
ORÉANE LV PRO 500 avec adoucisseur	● / 5,5	600x600x720	55	917481	6 130 €

Délai de livraison (départ usine) : **48 h**

ORÉANE LF 500 / ORÉANE LF PRO 500

- DÉBIT THÉORIQUE 60 / 30 / 24 CASIERS HEURE
- 3 programmes de lavage 60 / 120 / 150 secondes
- Hauteur de passage utile 365 mm
- Porte double paroi de série
- Pompe de lavage double flux auto-vidangeable
- Capacité cuve : 20 L
- Bras de lavage et de rinçage polypropylène en partie haute
- Bras de lavage et rinçage inox en partie basse
- Doseur de produit de rinçage péristaltique
- Simple système de filtrage (ECO)
- Rinçage 2,6 litres d'eau par casier
- Tableau de commande électronique avec affichage digital température lavage et rinçage
- Auto lavage en fin de cycle
- Déconnexion du réseau d'eau par clapet anti-retour
- Dotation : 1 casier à assiettes, 1 casier objet creux 500mm x 500mm et 1 godet à couverts

Spécificité supplémentaire LF PRO 500

- Hauteur de passage utile : 385 mm
- Enceinte double peau
- Double système de filtrage, vidange partielle de l'eau à chaque cycle de lavage par pompe en fond de cuve (ECO PLUS)
- Auto-nettoyage en fin de service
- Capacité cuve : 15 L
- Rinçage : 2,4 litres d'eau par casier
- Pompe de vidange et pompe de rinçage de série
- Déconnexion du réseau eau par air gap
- Possibilité de passer des plateaux ou bac GN 1/1
- Niveau sonore : 62 dB

Informations techniques

- Niveau sonore : 66 dB
- Puissance pompe lavage 0,47 kW. Débit 18m³/h
- Résistance de cuve : 2,1 kw
- Pompe de lavage : 0.5 kw
- Surchauffeur : 4,9 kW capacité 6 litres
- Version eau froide 15° / eau chaude 55°
- **ÉLECTRICITÉ TRI 400V + T + N / 50HZ**



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LF 500					
ORÉANE LF 500 sans adoucisseur	● ▲ ■ / 5,4	575x605x820	56	917474	3 590 €
ORÉANE LF 500A avec adoucisseur	● ▲ ■ / 5,4	575x605x820	56	917475	4 140 €

Délai de livraison (départ usine) : **48 h**

ORÉANE LF PRO 500					
ORÉANE LF PRO 500 sans adoucisseur	● ▲ ■ / 5,4	600x600x820	59	917482	5 650 €
ORÉANE LF PRO 500A avec adoucisseur	● ▲ ■ / 5,4	600x600x820	59	917483	6 130 €

Délai de livraison (départ usine) : **48 h**

OPTIONS		
Kit pompe de vidange ORÉANE LF 500 et ORÉANE LF 500 A	999342T	280 €
ACCESSOIRES		
Réhausse inox hauteur 380 mm	798005T	370 €
Plonge longueur 1200 profondeur 600 avec 1 bac de 500x400x300, égouttoir à droite livrée avec robinet bi-trou	PLPF612D	1 644 €
Plonge longueur 1200 profondeur 600 avec 1 bac de 500x400x300, égouttoir à gauche livrée avec robinet bi-trou	PLPF612G	1 644 €
Etagère basse pour plonge longueur 1200 profondeur 600	EPLPF612	190 €
Plonge longueur 1800 profondeur 600 avec 2 bacs de 500x400x300, égouttoir à droite livrée avec robinet bi-trou	PLPF618D	2 294 €
Plonge longueur 1800 profondeur 600 avec 2 bacs de 500x400x300, égouttoir à gauche livrée avec robinet bi-trou	PLPF618G	2 294 €
Etagère basse pour plonge longueur 1800 profondeur 600	EPLPF618	320 €

Thirode

ORÉANE LC MACHINE À LAVER À CAPOT

ORÉANE LC 500 / LC PRO 500 / LC PRO HP 500

- DÉBIT THÉORIQUE 60 / 30 / 24 CASIERS/ HEURE
- 3 programmes de lavage 60 / 120 / 150 secondes et lavage continue
- Hauteur de passage utile 450 mm (Verres 425 mm, Plateaux 440 mm)
- Construction inox
- Capot simple paroi
- Cuve emboutie capacité 20 L
- Pompe double flux auto-vidangeable
- Bras de lavage et de rinçage polypropylène en partie haute
- Bras de lavage et rinçage inox en partie basse
- Double filtrage et panier de récupération des déchets (Eco)
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série
- Démarrage du cycle à la fermeture du capot
- Hauteur capot ouvert 2010 mm + ou - 30 mm
- Débit : 1 080 assiettes par heure
- Affichage digital températures lavage et rinçage
- Auto-diagnostic des pannes
- Auto-lavage en fin de service
- Dotation : 1 casier 18 assiettes, 1 casier objet creux 500 x 500mm, 1 godet à couverts

Informations techniques

- Niveau sonore : 66 DB
- Puissance de pompe 0,7 kw. Débit pompe 21 m³ / h
- Résistance de cuve : 2,5 kw
- Surchauffeur : 8 kW capacité 6 litres
- Consommation rinçage par casier : 2,6 L
- Version eau froide 15°/ eau chaude 55°
- ÉLECTRICITÉ TRI 400V + T + N / 50HZ

Spécificités supplémentaires

LC PRO 500 et LC PRO HP 500

- Capot double paroi
- Bras de lavage et rinçage tout inox
- Déconnexion du réseau d'eau par air gap
- Auto-nettoyage en fin de service
- Pompe de rinçage et de vidange de série Eco plus
- Niveau sonore : 62 DB

Spécificités supplémentaires

pour LC PRO HP 500 uniquement

- Condenseur économiseur de série 30 % d'économie d'énergie
- Version HP eau froide 15°



ORÉANE LC 500					
Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LC 500	■ / 8,7	724x818x1529	107	GH50NTTH2	6 090 €

Délai de livraison (départ usine) : ~~48~~ h

OPTIONS	CODE	PRIX € H.T.
Kit pompe de vidange	70710T	280 €

ORÉANE LC PRO 500					
Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LC PRO 500	▲ ■ / 8,7	724x818x1529	107	GH50TTTHCDD	7 230 €

Délai de livraison (départ usine) : ~~48~~ h

ORÉANE LC PRO HP 500					
Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LC PRO HP 500	▲ ■ / 8,7	724x818x2229	132	GH50TTRTHCDD	12 140 €

Délai de livraison (départ usine) : ~~48~~ h

ORÉANE LC PRO 600

Utilisation machine à laver et lave batterie

- DÉBIT THÉORIQUE 60 / 40 / 24 CASIERS/ HEURE
- 3 programmes 60 / 90 / 150 secondes et lavage continue
- Hauteur de passage utile 460 mm (verres, plateaux 440 mm)
- Construction inox
- Capot double paroi
- Cuve emboutie capacité 30 L
- Pompe de lavage double flux auto-vidangeable
- Bras de lavage et rinçage inox en partie haute
- Bras de lavage et rinçage inox en partie basse
- Double filtrage et panier de récupération des déchets Eco plus
- Doseur de produit de rinçage péristaltique
- Démarrage du cycle à la fermeture du capot
- Hauteur capot ouvert 2080 mm + ou - 30 mm
- Débit : 1 320 assiettes par heure (plates et creuses)
- Auto-nettoyage en fin de service
- Déconnexion du réseau d'arrivée d'eau par air gap
- Pompe de rinçage et de vidange de série
- Affichage digital des températures de lavage et rinçage
- Autodiagnostic des pannes
- Machine pouvant recevoir des casiers 500 x 500 mm, 600 x 500 mm, 600 x 400 mm
- Dotation : 1 casier 600 x 500 mm (22 assiettes), 1 casier objet creux 600 x 500 mm
1 godet à couverts

Informations techniques

- Niveau sonore : 63 DB
- Puissance de pompe de lavage 1,5 kw. Débit pompe : 44 m3 / h
- Résistance de cuve : 3 kw
- Surchauffeur : 8 kw
- Consommation rinçage par casier : 2,8 L
- Pompe de rinçage : 0,2 kw
- **ÉLECTRICITÉ TRI 400V + T + N / 50HZ**
- Version eau froide 15° eau chaude 55



ORÉANE LC PRO 600					
Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LC PRO 600	▲ ■ / 9,5	788x835x1565	120	TT3923THCDD	10 020 €
Délai de livraison (départ usine) : 48 h					
OPTIONS			CODE	PRIX € H.T.	
Casier 22 assiettes 600 mm x 500 mm			XLP	125.9 €	
Casier à objet creux 600 mm x 500 mm			XLB	125.9 €	
Casier à plateaux 600 mm x 500 mm			XLT	125.9 €	
Chassis inox 500 mm x 500 mm pour 8 plats profondeur max 40 mm			324660T	200 €	
Chassis inox 500 mm x 500 mm pour 5 plats profondeur max 65 mm			712018T	200 €	

Caractéristiques principales

- Construction en acier inoxydable
- Capot double paroi
- Cuve emboutie excepté pour LB PRO 1
- Pompe auto-vidangeable
- Doseur de produit de rinçage
- Doseur de produit de lavage de série
- Bras de lavage et de rinçage en acier inoxydable
- Système de filtration des déchets

ORÉANE LB PRO 1

- Passage utile de porte : 400 mm
- Capacité cuve : 23 L
- Puissance de pompe : 0,7 kW. Débit 30 m3/h
- Puissance surchauffeur : 6 kW
- Dotation : 1 casier inox 500 x 600 mm
- Quantité d'eau au rinçage : 2,4 L

ORÉANE LB PRO 3

- Passage utile de porte : 850 mm
- Capacité cuve : 37 L
- Puissance de pompe : 1,5 kW. Débit 40 m3/h
- Puissance surchauffeur : 6 kW
- Dotation : 1 casier inox 550 x 610 mm
- Quantité d'eau au rinçage : 3 L

- Version Alimentation eau 15°
- **Air Gap** : système de déconnexion d'eau du réseau
- Pompe de rinçage de série
- Pompe de vidange de série
- Affichage digital des températures de lavage et rinçage
- Auto-diagnostic des pannes
- Auto-nettoyage en fin de cycle

ORÉANE LB PRO 2

- Passage utile de porte : 650 mm
- Capacité cuve : 37 L
- Puissance de pompe : 1,5 kW. Débit 40 m3/h
- Puissance surchauffeur : 6 kW
- Dotation : 1 casier inox 550 x 610 mm
- Quantité d'eau au rinçage : 3 L

ORÉANE LB PRO 4

- Passage utile de porte : 850 mm
- Capacité cuve : 68 L
- Puissance de pompe : 2,7 kW. Débit 54 m3/h
- Puissance surchauffeur : 8 kW
- Dotation : 1 casier inox 700 x 700 mm
- Quantité d'eau au rinçage : 4 L

Informations techniques

- Cycles : 120, 240, 360 et 720 secondes, théorique 30, 15 et 10 casiers heure
- Touche lavage continu
- Niveau sonore : 68 dB

Spécificités supplémentaire version HP

- Condenseur économiseur = 30% économie d'énergie



Version Pro



Version Pro HP

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
ORÉANE LB PRO 1	▲ ■ / 6,7	600x700x1290	120	918401	6 910€
Casier inox de 500 x 600mm				706129T	180 €
ORÉANE LB PRO 2	▲ ■ / 7,5	719x782x1730 (*1997)	157	LP413THDD	11 960 €
ORÉANE LB PRO 2 HP	▲ ■ / 7,5	719x782x1956 (*1997)	172	LP413RTHDD	17 080€
Casier inox de 550 x 610mm				706125T	330 €
ORÉANE LB PRO 3	▲ ■ / 7,5	719x782x1959 (*2274)	165	LP513THDD	12 730 €
ORÉANE LB PRO 3 HP	▲ ■ / 7,5	719x782x2156 (*2274)	180	LP513RTHDD	17 850 €
Casier inox de 550 x 610mm				706125T	330 €
ORÉANE LB PRO 4	▲ ■ / 10,7	853x857x1959 (*2274)	190	LP613THDD	15 420 €
ORÉANE LB PRO 4 HP	▲ ■ / 10,7	853x857x2187 (*2274)	205	LP613RTHDD	20 550 €
Casier inox de 700 x 700mm				706126T	540 €

*Hauteur porte ouverte

ORÉANE LB PRO 5

- Passage utile de porte : 850 mm
- Capacité cuve : 131 L
- Puissance de pompe : 2 x 2,7 kW. Débit 2 x 54 m3/h
- Puissance surchauffeur : 10,5 kW
- Dotation : 1 casier inox 1320 x 700 mm
- Quantité d'eau au rinçage : 6 L



Version Pro



Version Pro HP

ORÉANE LB PRO 5	▲ ■ / 15,9	1465x857x1959 (*2274)	295	LP713THDD	23 590 €
ORÉANE LB PRO 5 HP	▲ ■ / 15,9	1465x857x2187 (*2274)	310	LP713RTHDD	28 710 €
Casier inox de 1320 x 700mm				706127T	1 150 €

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Chassis inox 500 mm x 500 mm pour 8 plats profondeur max 40 mm	324660T	200 €
Chassis inox 500 mm x 500 mm pour 5 plats profondeur max 65 mm	712018T	280 €
Panier porte spatule (incompatible avec LB PRO 1)	712017T	100 €
Support entonnoir (incompatible avec LB PRO 1)	706128T	50 €

ORÉANE LT

- Version eau froide alimentation 15°
- Carrosserie et cuve inox 18-10
- Habillage arrière inox
- Conception générale double peau
- Porte double peau isolée
- Cuve emboutie
- Hauteur passage tunnel : 450 mm
- Barre d'avance avec taquets inox
- 2 vitesses d'avance de série
- Sécurité sur système d'avance de la machine
- Électricité TRI 400 V + T + N
- Joindre avec la commande un plan Joindre avec la commande un plan

- Double filtrage + Paniers à déchets
- Pédale de rinçage de série
- Auto-timer de série
- Pompe lavage ou prélavage double flux auto-vidangeable
- Tableau de commande électronique
- Affichage digital des températures prélavage (LT 10.2), lavage, rinçage.
- Arrêt d'urgence de série
- Niveau sonore 66 DB.
- Dotation de casiers:
 - 2 casiers à assiettes 500 x 500 mm
 - 1 casier objet creux 500 x 500 mm
 - 1 godet à couverts

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT 10.1 Version lavage simple rinçage

- Débit 65 / 120 casiers/heure (vitesse DIN 65 casiers/heure)
- Pompe lavage 1,5 kw débit 45 m³/h
- Simple rinçage débit : 1,6 à 3,3 litres par casiers

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT 10.2 Version prélavage lavage simple rinçage

- Débit 100 / 130 casiers/heure (vitesse DIN 100 casiers/heure)
- Pompe prélavage 1,5 kw débit 45 m³/h
- Pompe lavage 1,5 kw débit 45 m³/h
- Simple rinçage débit : 2,2 à 2,9 litres par casiers



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT 10.1 gauche droite	■ 34,5 / 30,5*	1150 x 770 x 1825	200	T101TH2DWX	15 170 €
LT 10.1 droite gauche	■ 34,5 / 30,5*	1150 x 770 x 1825	200	T101TH2SWX	15 170 €

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT 10.2 gauche droite	■ 41,5 / 34,4*	1970 x 770 x 1825	260	T102TH2DWX	22 750 €
LT 10.2 droite gauche	■ 41,5 / 34,5*	1970 x 770 x 1825	260	T102TH2SWX	22 750 €

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

OPTIONS	LxPxH (mm)	CODE	PRIX € H.T.
Extracteur de buées (débit 700 m³/h)	-	E1	2 690 €
Tunnel de séchage droit OREANE LT (débit : 1400 m³/h).Puissance : 9 kw	600 x 770 x 1825	L	8 286 €
Tunnel de séchage droit livré démonté sortie à droite OREANE LT. Puissance : 6 kw	600 x 770 x 1825	65588D	6 030 €
Tunnel de séchage droit livré démonté sortie à gauche OREANE LT. Puissance : 6 kw	600 x 770 x 1825	65588S	6 030 €
Prélavage en angle OREANE LT 10.2 chargeur d'angle (Produit CEMA)	990 x 830 x 1825	P1	4 090 €
Condenseur économiseur OREANE LT (débit 700 m³/h)	-	R1	6 410 €

*Puissance avec condenseur récupérateur d'énergie

Thirote

ORÉANE LT LAVEUSES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

ORÉANE LT PRO

- Version eau froide alimentation 15°
- Carrosserie et cuve inox 18-10
- Habillage arrière inox
- Conception générale double peau
- Porte double peau isolée
- Cuve emboutie
- Hauteur passage tunnel : 450 mm
- Barre d'avance avec taquets inox
- 3 vitesses d'avance de série
- Sécurité sur système d'avance de la machine
- Déconnexion du réseau d'arrivée d'eau par air gap
- Pompe de rinçage double flux de série
- Électricité TRI 380 V + T + N
- Joindre avec la commande un plan

- Double filtrage + Paniers à déchets
- Pédale de rinçage de série
- Auto-timer de série
- Pompe lavage ou prélavage double flux auto-vidangeable
- Tableau de commande électronique
- Affichage digital des températures par cuve :
prélavage, lavage et rinçage
- Arrêt d'urgence de série
- Niveau sonore 66 DB.
- Dotation de casiers:
 - 2 casiers à assiettes 500 mm x 500 mm
 - 1 casier objet creux 500 mm x 500 mm
 - 1 godet à couverts

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT 21.1 Lavage - Rinçage

- Débit 50 / 100 / 130 casiers/heure (vitesse DIN 100 casiers/heure)
- Pompe de lavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Quadruple rinçage débit : 1,5 à 4 litres par casiers
- Rinçage proportionnel en fonction de la vaisselle.

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT 21.2 Prélavage - Lavage - Rinçage

- Débit 75 / 150 / 200 casiers/heure (vitesse DIN 150 casiers/heure)
- Pompe de prélavage 1,5 kw débit 45 m³/h
- Pompe de lavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Quadruple rinçage débit : 1,3 à 3,4 litres par casiers
- Rinçage proportionnel en fonction de la vaisselle.



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT 21.1 gauche droite	■ 35,7 / 30,2*	1701x770x1825	280	T201TH2TDWX	23 790 €
LT 21.1 droite gauche	■ 35,7 / 30,2*	1701x770x1825	280	T201TH2TSWX	23 790 €

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT 21.2 gauche droite	■ 41,2 / 35,7*	2519x770x1825	420	T202TH2TDWX	33 790 €
LT 21.2 droite gauche	■ 41,2 / 35,7*	2519x770x1825	420	T202TH2TSWX	33 790 €

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

OPTIONS	LxPxH (mm)	CODE	PRIX € H.T.
Extracteur de buées (débit 700 m³/h)	-	E1	2 690 €
Tunnel de séchage droit OREANE LT (débit: 1400 m³/h). Puissance : 9 KW (préconisé)	-	L	6 030 €
Tunnel de séchage droit livré démonté sortie à droite OREANE LT	600x770x1825	65588D	6 030 €
Tunnel de séchage droit livré démonté sortie à gauche OREANE LT	600x770x1825	65588S	6 030 €
Prélavage en angle OREANE LT 21.2	990x830x1825	P1	4 090 €
Condenseur économiseur OREANE LT (débit 700 m³/h)	-	R1	6 410 €

*Puissance avec condenseur récupérateur d'énergie

ORÉANE LT PRO

- Version eau froide alimentation 15°
- Carrosserie et cuve inox 18-10
- Habillage arrière inox
- Conception générale double peau
- Porte double peau isolée
- Cuve emboutie
- Hauteur passage tunnel : 450 mm
- Barre d'avance avec taquets inox
- 5 vitesses d'avance de série
- Sécurité sur système d'avance de la machine
- Déconnexion du réseau d'arrivée d'eau par air gap
- Pompe de rinçage double flux de série
- Condenseur économiseur de série
- Tunnel de séchage de série. Puissance: 9kw
- Électricité TRI 400 V + T + N
- Joindre avec la commande un plan

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT PRO 22.1 Lavage - Rinçage - séchage

- Débit 95 / 120 / 160 / 210 casiers/heure (vitesse DIN 95 casiers/heure)
- Pompe de lavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Quadruple rinçage débit: 0,7 à 1,3 litres par casiers
- Rinçage proportionnel en fonction de la vaisselle.

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT PRO 22.2 Prélavage - Lavage - Rinçage - Séchage

- Débit 160 / 165 / 180 / 210 / 270 casiers/heure (vitesse DIN 165 casiers/heure)
- Pompe prélavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Pompe lavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Quadruple rinçage débit: 0,6 à 1,1 litres par casiers
- Rinçage proportionnel en fonction de la vaisselle.
- Recyclage d'une partie de l'eau du rinçage au prélavage

- Double filtrage + Paniers à déchets
- Pédale de rinçage de série
- Auto-timer de série
- Pompe prélavage - lavage double flux auto-vidangeable
- Tableau de commande avec écran tactile
- Affichage digital des températures prélavage, lavage, rinçage.
- Arrêt d'urgence de série
- Niveau sonore 66 DB.
- Dotation de casiers :
 - 2 casiers à assiettes, 1 casier objet creux 500 mm x 500 mm
 - et 1 godet à couverts

Machine à avancement automatique de casiers

OREANE LT PRO 22.3 Prélavage - Lavage 1 -

Lavage 2 - Rinçage - Séchage

- Débit 160 / 210 / 230 / 250 / 300 casiers/heure (vitesse DIN 230 casiers/heure)
- Pompe prélavage 2,7 kw débit 63 m³/h
- Pompe lavage 1 2,7 kw débit 63 m³/h
- Pompe lavage 2 2,7 kw débit 63 m³/h
- Quadruple rinçage débit: 0,6 à 1,1 litres par casiers
- Rinçage proportionnel en fonction de la vaisselle.
- Recyclage d'une partie de l'eau du rinçage au prélavage



Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT PRO 22.1 gauche droite	■ 37,4	2278x770x1825	480	T301THDX	38 310€
LT PRO 22.1 droite gauche	■ 37,4	2278x770x1825	480	T3A01THSX	38 310€

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT PRO 22.2 gauche droite	■ 44,1	3406x770x1825	640	T302THDX	48 310€
LT PRO 22.2 droite gauche	■ 44,1	3406x770x1825	640	T302THSX	48 310€

Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Poids net (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
LT PRO 22.3 gauche droite	■ 46,8	4534x770x1825	800	T303THDX	59 280€
LT PRO 22.3 droite gauche	■ 46,8	4534x770x1825	800	T303THSX	59 280€







Délai de livraison (départ usine) : 4 à 5 semaines

OPTIONS	LxPxH (mm)	CODE	PRIX € H.T.
Tunnel de séchage en angle sortie à droite OREANE LT PRO	880x820x1775	L / D	4 832 €
Prélavage en angle OREANE LT PRO	990x830x1775	P2	4 090 €

CASIERS À VERRES 500 X 500 MM - CUSTOMRACK

- Pour laveuses à porte frontale, à capot et à avancement automatique de casiers
- Conception casier ouvert
- Équipé de profiles inclinés



LAVAGE DES VERRES EN POSITION INCLINÉE				
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
63 mm 	16	113 x 113	E4X463	115.8 €
	20	113 x 88	E4X563	115.8 €
	30	88 x 74	E5X663	115.8 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
130 mm 	16	113 x 113	G4X4130	134 €
	20	113 x 88	G4X5130	134 €
	30	88 x 74	G5X6130	134 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
160 mm 	16	113 x 113	G4X4160	156.4 €
	20	113 x 88	G4X5160	156.4 €
	30	88 x 74	G5X6160	156.4 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
220 mm 	16	113 x 113	H4X4220	199 €
	20	113 x 88	H4X5220	199 €
	30	88 x 74	H5X6220	199 €
AUTRES CASIERS 500 X 500 MM				
Type	Descriptif		Références	PRIX € H.T.
	Casier à assiettes • Capacité de 18 plates ou 12 creuses		P1812	99.5 €
	Casier à plateaux ouvert sur 1 côté • Capacité de 9 grands plateaux		T0609	105.6 €
	Casier à mailles fines pour le lavage des couverts à plat • Hauteur utile 75mm		B/K	97.5 €
	Casier universel fond plat pour objet creux • Hauteur utile 73mm		NK	99.5 €
	Casier universel fond plat pour objet creux • Hauteur utile 155mm		IH155	85.3 €




CASIERS À VERRES 500 X 500 MM - CLIXRACK

- Pour laveuses à porte frontale, à capot et à avancement automatique de casiers
- Conception casier ouvert



LAVAGE DES VERRES A PLAT				
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
73 mm 	16	113 x 113	A4X473	99.5 €
	25	90 x 90	A5X573	99.5 €
	36	74 x 74	A6X673	99.5 €
	49	63 x 63	A7X773	99.5 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
155 mm 	16	113 x 113	IH4X4155	140.1 €
	25	90 x 90	IH5X5155	140.1 €
	36	74 x 74	IH6X6155	140.1 €
	49	63 x 63	IH7X7155	140.1 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
170 mm 	16	113 x 113	KH4X4170	164.5 €
	25	90 x 90	KH5X5170	164.5 €
	36	74 x 74	KH6X6170	164.5 €
	49	63 x 63	KH7X7170	164.5 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
215 mm 	16	113 x 113	OH4X4215	194.5 €
	25	90 x 90	OH5X5215	194.5 €
	36	74 x 74	OH6X6215	194.5 €
	49	63 x 63	OH7X7215	194.5 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
230 mm 	16	113 x 113	LH4X4230	213.2 €
	25	90 x 90	LH5X5230	213.2 €
	36	74 x 74	LH6X6230	213.2 €
	49	63 x 63	LH7X7230	213.2 €
Type	Verres par casier	Dimension des cases	Références	PRIX € H.T.
260 mm 	16	113 x 113	IKH34X4260	227.4 €
	25	90 x 90	IKH35X5260	227.4 €
	36	74 x 74	IKH36X6260	227.4 €
	49	63 x 63	IKH37X7260	227.4 €

ACCESSOIRES			
Type	Descriptif	Références	PRIX € H.T.
	Godet à couvert <ul style="list-style-type: none"> S'adapte dans un casier P18-12 	CBS	18.3 €
	Paniers à couverts de 4 compartiments	CBS4	30,5 €
	Paniers à couverts 8 compartiments <ul style="list-style-type: none"> Avec 2 poignées ergonomiques 2 paniers s'adaptent dans un casier universel 500x500 ou 600x500 	BKS	73.1 €
	Housse transparente pour casiers <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 540x540 Hauteur 1600 	ABH500	217.3€
	Couvercle de protection <ul style="list-style-type: none"> Dimensions : 500x500 Lavable Polypropylène 	AWAT	134 €

CASIERS DE LAVAGE 600 X 500 MM			
Type	Descriptif	Références	PRIX € H.T.
	Casier à assiettes 600 x 500 <ul style="list-style-type: none"> Capacité : 24 plates jusqu'à 24 cm ou 22 plates jusqu'à 33cm ou 22 creuses Hauteur 120 mm 	XLP	125,9 €
	Casier à plateaux 600 x 500 <ul style="list-style-type: none"> Capacité : 12 plateaux jusqu'à 47cm de longueur ou 9 plateaux gastronomes Hauteur 120 mm 	XLT	125,9 €
	Casier à fond plat 600 x 500 <ul style="list-style-type: none"> Pour objet creux, plats, poêles, etc. Hauteur 120 mm" 	XLB	125,9 €

DISTRIBUTION

L'UNIVERS DISTRIBUTION

Meubles de
distribution
POLYVISION



Le self est un créateur d'ambiance!



◆ **Sur-mesure**

◆ **Solution adaptée
au chaud et au froid**

◆ **Qualité**

PRÉSENTOIR À COUVERTS ET PAINS COUVERTS

- Structure de présentoirs composées de 2x2 tubes inox brossés Ø 38 mm

Présentoirs à couverts.

- Structure cadre en fil support bacs GN 1/3 ; prof. 100 ou 150 mm pour les couverts

Présentoirs pains / couverts.

- Panier fils inox compatible bacs GN 2/1 ; prof. 200 (capacité 200 petits pains par bac), distributeurs à serviettes, huches à pains, ou autres accessoires

EMBASES A PLATEAUX

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité :
 - Long. 700 : 2 x 138 plateaux
 - Long. 1330 : 4 x 138 plateaux (plateaux dimensions 370x430)

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



PRÉSENTOIR COUVERTS	LONGUEUR	CODE	PRIX € H.T.
2x3 bacs GN1/3	700	123533	3 420 €
2x6 bacs GN1/3	1330	123535	5 336 €
PRÉSENTOIR PAINS / COUVERTS			
3 bacs, GN1/3 + Panier fil GN2/1	700	123532	3 627 €
6 bacs GN1/3 + Panier fil 2GN2/1	1330	123534	5 257 €
OPTIONS			
Embase sur pieds long 700		123412	1 635 €
Embase sur pieds long 1330		123413	1 562 €
Embase fermée sur pieds long 700		123410	2 187 €
Embase fermée sur pieds long 1330		123411	2 814 €
Habillage inox meuble fermé (ml)		123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard		123506	120 €
Finition poli miroir Rayon		123519	203 €
4 roulettes inox dont 2 avec frein		123518	473 €
ACCESSOIRES			
Bac "le Bank" GN2/1 prof. 200*		1010604T	192.6 €
Bac "le Bank" GN1/3 prof. 150*		1010303T	35,5 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200		123559	2 491 €

*Couvercle non fourni

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés, montés sur le meuble si les coloris sont communiqués dans le cas contraire les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

Thirolde SELF POLYVISION

PRÉSENTOIR PLATEAUX-PAINS

COUVERTS-VERRES

PRÉSENTOIR A PAINS/COUVERTS/VERRES

- Panier fils inox compatible casiers à verres dimension 500 x 500 sauf 8 niveaux (nous consulter pour produit spécial) permettant un approvisionnement plus rapide, ou directement :
- Capacité 60 verres Ø 80 mm par niveau ou 90 verres Ø 65 mm par niveau. Dimension maxi des verres Ø 80 mm
- Structure cadre support bacs GN 1/3 Profondeur 100 ou 150 mm pour les couverts
- Panier fils inox compatible bacs GN 2/1 ; prof. 200 (capacité 200 petits pains par bac), distributeurs à serviettes, huches à pains, ou autres accessoires
- Bacs "le Bank" gastronomiques non fournis, disponibles en accessoires

EMBASES A PLATEAUX

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité :
 - Long. 700 : 2 x 138 plateaux
 - Long. 1330 : 4 x 138 plateaux (plateaux dimensions 370x430)

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



PRÉSENTOIR PAINS/ COUVERTS/VERRES	LONGUEUR	Nb de verres Ø 65 mm	Nb de verres Ø 80 mm	CODE	PRIX € H.T.
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 3niv. verres	700	270	180	123536	2 288 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 4niv. verres	700	360	240	123537	5 026 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 3niv. verres	1330	270	180	123538	5 172 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 4niv. verres	1330	360	240	123539	5 237 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 5niv. verres	1330	450	300	123540	5 389 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 6niv. verres	1330	540	360	123531	5 401 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 7niv. verres	1330	630	420	123541	5 592 €
3 GN1/3+ 1GN2/1+ 8niv. verres	1330	720	480	123542	5 819 €
OPTIONS					
Embase sur pieds long 700				123412	1 635 €
Embase sur pieds long 1330				123413	1 562 €
Embase fermée sur pieds long 700				123410	2 187 €
Embase fermée sur pieds long 1330				123411	2 814 €
Guide verre filaire par niveau				123509	64 €
Habillage inox meuble fermé (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203 €
4 roulettes inox dont 2 avec frein				123518	473 €
ACCESSOIRES					
Bac "le Bank" GN 2/1 prof. 200*				1010604T	192 €
Bac "le Bank" GN 1/3 prof. 150*				1010303T	35,5 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200				123559	2 491 €

*Couvercle non fourni

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

PRÉSENTOIR A VERRES

- Panier fils inox compatible casiers à verres dimension 500 x 500 sauf 8 niveaux (nous consulter pour produit spécial) permettant un approvisionnement plus rapide, ou directement :
- Capacité 60 verres Ø 80 mm par niveau ou 90 verres Ø 65 mm par niveau
- Dimension maxi des verres Ø 80 mm

EMBASES A PLATEAUX

INDISPO

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité :
 - Long. 700 : 2 x 138 plateaux
 - Long. 1330 : 4 x 138 plateaux (plateaux dimensions 370 x 430)

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



PRÉSENTOIR PLATEAUX/PAINS/COUVERTS/VERRES	LONGUEUR	Nb de verres Ø 65 mm	Nb de verres Ø 80 mm	CODE	PRIX € H.T.
4 niveaux de verres	700	360	240	123549	2 128 €
5 niveaux de verres	700	450	300	123550	2 384 €
6 niveaux de verres	700	540	360	123551	2 788 €
7 niveaux de verres	700	630	420	123552	3 172 €
8 niveaux de verres	700	720	480	123553	3 554 €
OPTIONS					
Embase sur pieds long 700				123412	1 162 €
Embase fermée sur pieds long 700				123410	1 714 €
Guide verre filaire par niveau				123509	64 €
Habillage inox meuble fermé prix (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203 €
4 roulettes inox dont 2 avec freins				123518	473 €
ACCESSOIRES					
Bac "le Bank" GN 2/1 prof. 200*				1010604T	192 €
Bac "le Bank" GN 1/3 prof. 150*				1010303T	35,5 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200				123559	2 491 €

*Couvercle non fourni

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

ÉCHELLES DISTRIBUTEUR A VERRES

- Structure en tubes inox Ø 35 mm équipée de 4 roulettes dont 2 avec frein permettant une circulation plus aisée entre la laverie et la distribution
- Casier à verres : Panier en fils inox permettant :
 - L'usage de casier à verres dimensions 500 x 500 mm
 - Le chargement direct des verres
- Étagère en fils inox, glisse verres avec guides



Casier à verres



Étagère à verres

MODÈLES	Nb de niveaux	Nb de verres Ø 65 mm	Nb de verres Ø 80 mm	CODE	PRIX € H.T.
Casiers à verres (verres en vrac ou casiers laverie)	7	90	60	123494	3 228 €
Étagères à verres (glisse verre avec guides)	7	66	54	123495	3 604 €

PRÉSENTOIR A PAINS

- Présentoir à fixer sur meuble neutre hauteur 870 mm
- Panier en fils inox compatible bac GN 2/1 profondeur 200 mm (Capacité : 200 petits pains)

MEUBLE DISTRIBUTEUR DE PANIERS A VERRES

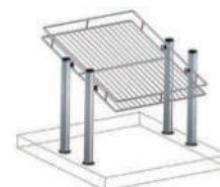
- Meuble distributeur à niveau constant permettant l'usage de panier à verres alvéolés ou non
- Panier à verres non fourni
- Capacité de 7 paniers de 75 mm de hauteur
- Longueur 750 mm

MEUBLE PAINS COUVERTS

- Meuble de largeur 750 mm, équipé de sa rampe, avec découpe pouvant recevoir 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 ou 150 mm
- Panier en fils inox compatible bac GN 2/1 profondeur 200 mm (Capacité : 200 petits pains)
- Longueur 750 mm

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



MODÈLES	CODE	PRIX € H.T.
Présentoir à pains	123554	884 €

MODÈLES	CODE	PRIX € H.T.
Meuble distributeur de paniers à verres	123484	6 407 €
Meuble pains / Couverts	123485	4 349 €

OPTIONS		
Prise de courant en façade	123497	179 €
Habillage inox (ml)	123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard	123506	120 €
Finition poli miroir Rayon	123519	203 €
Plinthe inox (ml)	123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein	123518	473 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

DESSUS RÉFRIGÉRÉ

- Dessus cuve pentée rayonnée monobloc, réfrigérée par serpentin accolé, isolé par panneau en mousse polyuréthane
- Cuve de 35 mm, débouchante côté service, pour les dessus hors d'œuvre
- Évacuation des condensats par vidange dans le compartiment groupe

En option : Cuve de 90 mm non débouchante pour les boissons

Sur consultation : Meubles livrés sans groupe, pour une installation sur centrale frigorifique

- 10 % par rapport au prix du meuble groupe intégré

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

Utilisation de réfrigérant à bas potentiel de réchauffement global (GWP)

Les solutions de distribution réfrigérées utilisent le R455A (GWP 146) pour répondre à la norme Fgaz, réduisant ainsi l'impact d'émission de gaz à effet de serre par 10.

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

- Enceinte monocoque réfrigérée rayonnée, isolée par de la mousse polyuréthane de 40 mm, équipée d'échelles amovibles 5 niveaux GN 2/1. (compatible GN 1/1)
- Évaporateur traité anti corrosion CATAPHORESE (1000 heures au brouillard salin)
- Groupe tropicalisé
- Joint magnétique clipsable en façade
- Fermeture par joint magnétique
- Meubles réfrigérés monophasés 230 V+T

Hauteur de rampe (taille adulte): 800 mm



Désignation	Alim./ kW	LONGUEUR	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
SUR BAIE LIBRE					
Sur baie libre	0,5	1300		123414	8 246 €
Sur baie libre	0,5	1500		123415	8 340 €
Sur baie libre	0,5	1900		123416	9 560 €
Sur baie libre	0,5	2200		123417	10 266 €
SUR RÉSERVE					
Sur réserve	0,5	1300		123418	11 894 €
Sur réserve	0,5	1500		123419	12 178 €
Sur réserve	0,5	1900		123420	14 001 €
Sur réserve	0,5	2200		123421	16 567 €
OPTIONS					
Dessus pour boisson (prof. : 90 mm)				123516	214 €
Groupe frigorifique sur glissières				123508	1 142 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage				123496	442 €
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)				123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)				123499	258 €
Rampe monobloc (ml)				123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox				123504	392 €
Habillage inox (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)				123642	378 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203 €
Plinthe inox (ml)				123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein				123518	473 €
ACCESSOIRES					
Rampe à fixer au mur (ml)				123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)				123502	437 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200				123559	2 491 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Montants de présentoir sur meubles, en tube inox brossés Ø 45 mm.
- Pièces de liaison, support verre et pinces de pare haleine en fonderie aluminium, finition peinture époxy gris métal.
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

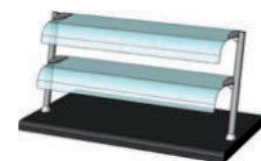
Thirole

SELF POLYVISION PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES FROIDS

- Présentoirs passe plats 1 niveau ou 2 niveaux 1 ou 2 étagères en verre clair trempé bombé (pare-haleine intégré), largeur utile 300 mm, épaisseur 6 mm, chants polis, angles arrondis
- Montants de présentoirs en tube inox brossé diamètre 45 mm
- Pièces de liaison support verre et pinces de pare haleine en fonderie d'aluminium, finition peinture époxy gris métal.



Passe plat 1 niveau

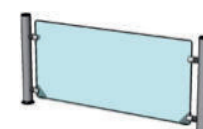


Passe plat 2 niveaux

Désignation	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
PRÉSENTOIRS 1 NIVEAU			
Présentoir 1 niveau verre neutre long 1300	1300x417x362	123568	1 432 €
Présentoir 1 niveau verre neutre long 1500	1500x417x362	123525	1 520 €
Présentoir 1 niveau verre neutre long 1900	1900x417x362	123526	1 758 €
Présentoir 1 niveau verre neutre long 2200	2200x417x362	123529	2 306 €
PRÉSENTOIRS 2 NIVEAUX			
Présentoir 2 niveaux verre neutre long 1300	1300x417x362	123570	2 464 €
Présentoir 2 niveaux verre neutre long 1500	1500x417x362	123527	2 660 €
Présentoir 2 niveaux verre neutre long 1900	1900x417x362	123528	3 042 €
Présentoir 2 niveaux verre neutre long 2200	2200x417x362	123530	3 724 €
OPTIONS			
Éclairage sous présentoir (1 par niveau) long 1300		123514	698 €
Éclairage sous présentoir (1 par niveau) long 1500, 1900 et 2200		123515	720 €
ACCESSOIRES			
Protection complémentaire de présentoir long 1300		123556	1 689 €
Protection complémentaire de présentoir long 1500		123557	1 862 €
Protection complémentaire de présentoir long 1900		123558	2 225 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200		123559	2 491 €

PARE-HALEINE VERTICAL

- Pinces de pare-haleine en fonderie aluminium



Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
Pare haleine vertical long 1300	123575	1 657 €
Pare haleine vertical long 1500	123576	1 830 €
Pare haleine vertical long 1900	123577	2 185 €
Pare haleine vertical long 2200	123578	2 441 €



Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
Plot de dépose assiette	123579	620 €

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GRANDE CAPACITÉ

- 3 niveaux d'étagères en verre bombé au pas de 201 mm
- Parois latérales en matériaux athermiques
- Rideau athermique micro perforé (anti condensation) à enroulement automatique coté client
- Cuve de 97 mm de profondeur pouvant recevoir des bacs GN 1/1
- Réfrigération par évaporateur ventilé de la vitrine
- Évacuation des condensats par vidange dans le compartiment groupe
- Éclairage LED de série

Sur consultation : Meubles livrés sans groupe, pour une installation sur centrale frigorifique

- 10 % par rapport au prix du meuble groupe intégré

Option : étagères inox amovibles pour recevoir des grilles GN2/1

- vitrine 1500 = 10 GN2/1

- vitrine 1900= 15 GN2/1

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- Enceinte monocoque réfrigérée rayonnée, isolée par de la mousse polyuréthane de 40 mm, équipée d'échelles amovibles 5 niveaux GN 2/1. (compatible GN 1/1)
- Évaporateur traité anti corrosion CATAPHORESE (1000 heures au brouillard salin)
- Joint magnétique clipsable en façade
- Fermeture par joint magnétique
- Groupe tropicalisé
- Meubles réfrigérés monophasés 230 V+T



Désignation	Alim. / kW	LxPxH (mm)	Étagère	Capacité assiettes Ø 150 mm	Capacité ramequins 130x90	Modèle	PRIX € H.T.
VITRINE SUR BAIE LIBRE AVEC GROUPE							
• Avec baie libre pour logement de chariots (hauteur disponible 580 mm).							
Vitrine 1500	1,36	1500x1130x1710	416x1304	72	126	123586	21 953 €
Vitrine 1900	2,04	1900x1130x1710	416x1704	90	162	123587	24 501 €
Vitrine 2200	2,07	2200x1130x1710	416x2004	108	180	123588	26 608€
VITRINES SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE							
• Réserve 1 portillon GN2/1 pour vitrine 1500 mm, et 2 portillons GN2/1 pour vitrines 1900 et 2200 mm.							
Vitrine 1500	1,36	1500x1130x1710	416x1304	72	126	123589	27 885 €
Vitrine 1900	2,07	1900x1130x1710	416x1704	90	162	123590	31 723 €
Vitrine 2200	2,7	2200x1130x1710	416x2004	108	180	123591	34 823 €
OPTIONS							
Étagères inox recevant des grilles (GN2/1 non fournies) en remplacement des étagères verre vitrine de 1500						123640	130 €
Étagères inox recevant des grilles (GN2/1 non fournies) en remplacement des étagères verre vitrine de 1900						123641	178 €
Serrure par porte de réserve						123499	258 €
Bac d'évaporation						123496	442 €
4 roulettes dont 2 avec frein						123518	473 €
Rampe monobloc (ml)						123503	313 €
Rampe à fixer au mur (ml)						123580	725 €
Crosse d'extrémité rampe inox						123504	392 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)						123642	378 €
Poli miroir sur rayon de profil côté public (ml)						123519	203 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard						123506	120 €
Habillage inox 18/10 (ml)						123505	206 €
Plinthe inox (ml)						123507	244 €
Prise de courant en façade (1 seule maximum, à droite côté service)						123497	179 €
ACCESSOIRES							
Jeux de 3 butées de ramequins L. 1500 mm						123581	473 €
Jeux de 3 butées de ramequins L. 1900 mm						123582	500 €
Jeux de 3 butées de ramequins L. 2200 mm						123583	522 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)						123502	437 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200						123559	2 491 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

SALAD'BAR

- Dessus cuve pentée rayonnée de 90 mm, réfrigérée par serpentín accolé, isolée par panneau de mousse polyuréthane
- Repose assiette intégré dans le dessus
- Évacuation des condensats par vidange dans le compartiment groupe
- Présentoir en verre bombé, 1 niveau double face
- Meubles réfrigérés monophasés 230 V+T

PRÉSENTOIR VERRES

- Présentoir verre 1 niveau double face
- 2 étagères en verre trempé bombé, largeur de 2 x 300 mm et d'épaisseur de 6 mm, chants polis, angles arrondis

Sur consultation : Meubles livrés sans groupe, pour une installation sur centrale frigorifique

- 10 % par rapport au prix du meuble groupe intégré.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	LxPxH (mm)	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
Salad'Bar 1500	0,42	2100x1640x1358	270	123432	12 010 €
Salad'Bar 1900	0,42	2500x1640x1358	340	123433	13 461 €
Salad'Bar 2200	0,42	2800x1640x1358	400	123434	14 397 €

OPTIONS		
Éclairage pour présentoir	123515	720 €
Groupe frigorifique sur glissière	123508	1 142 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage	123496	442 €
4 roulettes inox dont deux avec frein	123518	473 €
Poli miroir sur rayon de profil côté public (ml)	123519	203 €
Habillage inox 18/10 (ml)	123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard	123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)	123642	378 €
Plinthes inox (ml)	123507	244 €

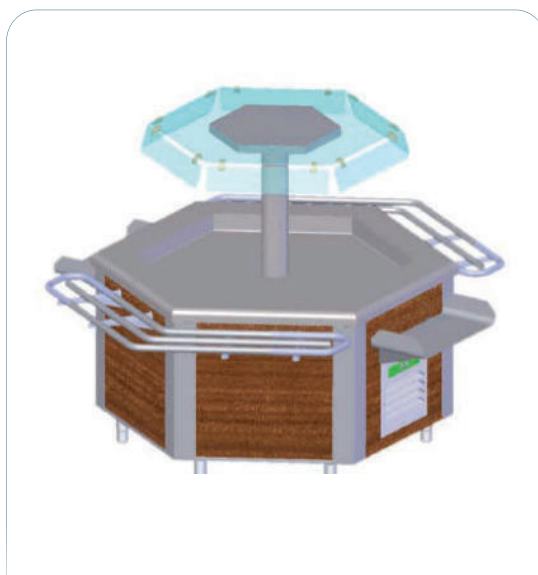
- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

MEUBLE HEXAGONAL SALAD'BAR RÉFRIGÉRÉ

- **Dessus :**
 - Forme hexagonale
 - Réfrigéré
 - Largeur : 1500 mm env. (hors rampe) x 1800 mm (diagonales) x 1485 mm (hauteur)
- **Soubassement :**
 - Fermé, avec logement groupe frigorifique
- **Superstructure :**
 - Présentoir 1 niveau
- **Dessus réfrigéré** par serpentin évaporateur
 - Cuve de 80 mm de profondeur, aux angles intérieurs largement rayonnés
 - Bonde d'écoulement des eaux de dégivrage et de nettoyage
 - Épaisseur du verre : 6 mm
 - Montant vertical central diam. 130 mm
 - Éclairage LED sous présentoir hexagonal
- Équipement frigorifique logé dans le soubassement, fluide frigorifique : R404a
- Positionnement central
 - Rampes à plateaux avec crosse
 - 2 tablettes de dépose pour ramequins et petites assiettes.
- Attention au passage de porte lors de l'installation

HABILLAGE

- Côtés en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	Dimensions hors rampe	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
Salad'Bar hexagonal	0,42	1800 mm diagonale		123648	17 771 €

OPTIONS		
Groupe frigorifique sur glissière	123508	1 142 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage	123496	442 €
4 roulettes inox dont deux avec frein	123518	473 €
Poli miroir sur rayon de profil côté public (ml)	123519	203 €
Habillage inox 18/10 (ml)	123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard	123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)	123642	378 €
Plinthes inox (ml)	123507	244 €

DESSUS BAIN-MARIE A EAU SUR BAIE LIBRE

- Équipé en série du contrôle de niveau d'eau avec remplissage automatique, et sécurité de chauffe sans eau
- Cuve rayonnée recevant les bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis)
- Cuve chauffée par résistances blindées, montées sur un tiroir technique amovible
- Commande par marche/arrêt et témoin lumineux
- Triphasé 400 V.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

DESSUS BAIN-MARIE A EAU SUR ÉTUVE

- Étuve commandée séparément par thermostat 30/85°C et témoin lumineux
- La chauffe est assurée par un groupe ventilé
- Étuve avec portes doublées inox, coulissantes dès la longueur 1300, facilement démontables, sans rail de guidage inférieur
- Triphasé 400 V



Désignation	kW	Capacité en bac GN 1/1	LONGUEUR	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
SUR BAIE LIBRE						
Sur baie libre	2,5	3	1300		123435	8 451 €
Sur baie libre	3	4	1500		123436	8 861 €
Sur baie libre	3,75	5	1900		123437	9 941 €
Sur baie libre	4,5	6	2200		123438	10 812 €
SUR ÉTUVE						
Sur étuve	0,5	3	1300	180	123439	10 701 €
Sur étuve	0,5	4	1500	205	123440	10 920 €
Sur étuve	0,5	5	1900	245	123441	12 538 €
Sur étuve	0,5	6	2200	278	123442	13 837 €
OPTIONS						
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)					123497	179 €
Serrure sur étuve (1 pour 2 portes)					123498	258 €
Traverse bac GN 1/1 bain-marie					123643	53 €
Rampe monobloc (ml)					123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox					123504	392 €
Habillage inox (ml)					123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard					123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)					123642	378 €
Finition poli miroir Rayon					123519	203 €
Plinthe inox (ml)					123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein					123518	473 €
Tablette escamotable de dépose assiette					123501	459 €
Rampe à fixer au mur (ml)					123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)					123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

DESSUS BAIN-MARIE A AIR PULSE SUR BAIE LIBRE

- Cuve recevant les bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis)
- Cuve chauffée par circulation d'air assurée par ventilateurs tangentiels chauffants
- Commande par thermostat 30/85°C et témoin lumineux protection par thermostat limiteur.
- Triphasé 400 V

DESSUS BAIN-MARIE A AIR PULSE SUR ÉTUVE

- Étuve commandée séparément par thermostat 30/85°C et témoin lumineux
- La chauffe est assurée par un groupe ventilé
- Étuve avec portes doublées inox, facilement démontables, sans rail de guidage inférieur
- Triphasé 400 V
- Impératif : utiliser un passe-plat chauffant pour garantir un meilleur maintien en température.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	Capacité en bac GN 1/1	Longueur	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
SUR BAIE LIBRE						
Sur baie libre	2	3	1300		123443	8 634 €
Sur baie libre	3	4	1500		123444	9 115 €
Sur baie libre	4	5	1900		123445	10 390 €
Sur baie libre	5	6	2200		123446	11 511 €
SUR ÉTUVE						
Sur étuve	3	3	1300		123447	10 374 €
Sur étuve	4	4	1500		123448	10 829 €
Sur étuve	5	5	1900		123449	12 745 €
Sur étuve	6	6	2200		123450	14 129 €
OPTIONS						
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)					123497	179 €
Serrure sur étuve					123498	258 €
Traverse bac GN 1/1 bain-marie					123643	53 €
Rampe monobloc (ml)					123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox					123504	392 €
Habillage inox (ml)					123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard					123506	120€
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)					123642	378 €
Finition poli miroir Rayon					123519	204 €
Plinthe inox (ml)					123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein					123518	473 €
Tablette escamotable de dépose assiette					123501	459 €
Rampe à fixer au mur (ml)					123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)					123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

DESSUS VITROCÉRAMIQUE

- Dessus vitro chauffant par résistances blindées inox, commande par thermostat 30/85° C et témoin lumineux
- Dessus verre trempé épaisseur 8 mm anti-déformation, affleurant
- Monophasé 230 V

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	LONGUEUR	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
DESSUS VITROCÉRAMIQUE					
Sur baie libre	0,7	900		123455	6 679 €
Sur baie libre	1,05	1300		123456	7 875 €
Sur baie libre	1,4	1500		123457	8 303 €
Sur baie libre	1,75	1900		123458	9 180 €
OPTIONS					
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)				123497	179 €
Commande individuelle par GN1/1				123521	162 €
Plot de dépose assiette				123579 X2	620 € x2
Rampe monobloc (ml)				123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox				123504	392 €
Habillage inox (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)				123642	378 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203€
Plinthe inox (ml)				123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein				123518	473 €
Rampe à fixer au mur (ml)				123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)				123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

DESSUS VITROCÉRAMIQUES

- Dessus vitro chauffant par résistances blindées inox, commande par thermostat 30/85° C et témoin lumineux
- Dessus verre trempé épaisseur 8 mm anti-déformation, affleurant

ÉTUVE

- Étuve avec portes doublées inox, coulissantes dès la L 1300, (battante pour long 900) facilement démontables, sans rail de guidage inférieur
- Étuve commandée séparément par thermostat 30/85°C et témoin lumineux
- La chauffe est assurée par un groupe ventilé.
- Monophasé 230 V

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	LONGUEUR	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
DESSUS VITROCÉRAMIQUE					
Sur étuve	1,7	900		123459	8 979 €
Sur étuve	2,05	1300		123460	10 904 €
Sur étuve	2,4	1500		123461	11 484 €
Sur étuve	2,75	1900		123462	12 595 €
OPTIONS					
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)				123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)				123498	258 €
Commande individuelle par GN1/1				123521	162 €
Rampe monobloc (ml)				123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox				123504	392 €
Habillage inox (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)				123642	378 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203 €
Plinthe inox (ml)				123507	242 €
4 roulettes dont 2 avec frein				123518	473 €
2 modules platerie GN1/1				123513	1 229 €
Rampe à fixer au mur (ml)				123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)				123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

MEUBLE COMBINÉ VITROCÉRAMIQUE - BAIN-MARIE À EAU

DESSUS VITROCÉRAMIQUES

- Dessus vitro chauffant par résistances blindées inox, commande par thermostat 30/85° C et témoin lumineux
- Dessus verre trempé épaisseur 8 mm anti-déformation, affleurant
- Triphasé 400 V

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

DESSUS BAIN-MARIE A EAU

- Équipé en série du contrôle de niveau d'eau avec remplissage automatique, et sécurité de chauffe sans eau
- Cuve rayonnée recevant les bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis)
- Cuve chauffée par résistances blindées, montées sur un tiroir technique amovible
- Commande par marche/arrêt et témoin lumineux
- Triphasé 400 V.



Désignation	kW	Longueur	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
BAIE LIBRE					
Baie libre	3,2	1900		123463	11 592 €
OPTIONS					
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)				123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)				123498	258 €
Rampe monobloc (ml)				123503	308 €
Crosse d'extrémité rampe inox				123504	392 €
Habillage inox (ml)				123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard				123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)				123642	378 €
Finition poli miroir Rayon				123519	203 €
Plinthe inox (ml)				123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein				123518	473 €
Tablette escamotable de dépose assiette				123501	459 €
Rampe à fixer au mur (ml)				123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)				123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

MEUBLE COMBINÉ VITROCÉRAMIQUE - BAIN-MARIE À AIR CONSULTER L'USINE.

DESSUS NEUTRES SUR BAIE LIBRE

- Avec baie libre pour logement de chariots

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

MEUBLES NEUTRES SUR RÉSERVE

- Meubles avec portes doublées inox
- Portes coulissantes dès la L 1300 (en 900 portes battantes) facilement démontables sans rail de guidage inférieur
- Soubassement avec étagère intermédiaire.



Désignation	Longueur	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
MEUBLE NEUTRES SUR BAIE LIBRE				
Sur baie libre	900		123466	3 705 €
Sur baie libre	1300		123467	3 924 €
Sur baie libre	1500		123468	4 298 €
Sur baie libre	1900		123469	4 818 €
MEUBLE NEUTRES SUR RÉSERVE				
Sur réserve	900		123472	4 292 €
Sur réserve	1300		123473	5 220 €
Sur réserve	1500		123474	5 857 €
Sur réserve	1900		123475	6 405 €
OPTIONS				
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)			123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)			123498	258 €
Rampe monobloc (ml)			123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox			123504	392 €
Habillage inox (ml)			123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard			123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)			123642	378 €
Finition poli miroir Rayon			123519	203 €
Plinthe inox (ml)			123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein			123518	473 €
Rampe à fixer au mur (ml)			123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)			123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

DESSUS NEUTRES SUR BAIE LIBRE

- Sur mesure (mini facturé 1 mètre)
- Avec baie libre pour logement de chariots.

MEUBLES D'ANIMATION SUR BAIE LIBRE

- Meubles avec décaissé hauteur 200 mm permettant la dépose de modules de cuisson et de présentation tels que crêpières, plaque induction...
- Option prise de courant encastrée sur tablier technique ou en fond de niche. Préciser la localisation exacte
- Façade latérale démontable permettant le raccordement électrique, ou l'intégration d'un coffret électrique nécessaire aux éléments posés.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	LONGUEUR	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
MEUBLE NEUTRE				
Meuble neutre (ml)	+ grand que 1700		123470	2 887 €
Meuble neutre (ml)	+ petit que 1700		123471	3 849 €
MEUBLE D'ANIMATION				
Meuble d'animation	1500		123464	5 368 €
Meuble d'animation	1900		123465	6 015 €
OPTIONS				
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)			123497	179 €
Rampe monobloc (ml)			123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox			123504	392 €
Habillage inox (ml)			123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard			123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)			123642	378 €
Finition poli miroir Rayon			123519	203 €
Plinthe inox (ml)			123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein			123518	473 €
Rampe à fixer au mur (ml)			123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)			123502	437 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

SELF POLYVISION

PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES CHAUDS ET NEUTRES

Thirolde

DISTRIBUTION

PASSE PLAT NEUTRE (déconseillé avec BAIN-MARIE à eau)

- Montants de présentoir en double tube inox
- Liaison entre présentoirs et montants au moyen de robustes pièces de fonderie
- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm, équipée d'un pare-haleine intégré. (Largeur utile 300 mm)

Désignation	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
PASSE PLAT 1 NIVEAU			
Pour dessus longueur 900	900x417x362	123567	1 274 €
Pour dessus longueur 1300	1300x417x362	123568	1 432 €
Pour dessus longueur 1500	1500x417x362	123525	1 520 €
Pour dessus longueur 1900	1900x417x362	123526	1 758 €
Pour dessus longueur 2200	2200x417x362	123529	2 306 €
PASSE PLAT 2 NIVEAUX			
Pour dessus longueur 900	900x495x640	123569	2 276 €
Pour dessus longueur 1300	1300x495x640	123570	2 464 €
Pour dessus longueur 1500	1500x495x640	123527	2 660 €
Pour dessus longueur 1900	1900x495x640	123528	3 042 €
Pour dessus longueur 2200	2200x495x640	123530	3 724 €
OPTIONS PASSE PLAT NEUTRE			
Éclairage (1 par niveau) pour meubles L.900 et 1300 mm		123514	698 €
Éclairage (1 par niveau) pour meubles L.1500, 1900 et 2200 mm		123515	720 €

PASSE PLAT CHAUFFANT

- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm, équipé d'un pare-haleine intégré
- Un boîtier inox intégrant le système de chauffe

Désignation	Alim./ kW	LxPxH (mm)	Modèle	PRIX € H.T.
PASSE PLAT CHAUFFANT 1 NIVEAU				
Pour dessus longueur 900	● / 0,4	900x417x362	123560	2 008 €
Pour dessus longueur 1300	● / 0,4	1300x417x362	123561	2 238 €
Pour dessus longueur 1500	● / 0,5	1500x417x362	123522	2 410 €
Pour dessus longueur 1900	● / 0,66	1900x417x362	123523	2 722 €
Pour dessus longueur 2200	● / 0,73	2200x417x362	123524	3 014 €
PASSE PLAT CHAUFFAGE HALOGÈNE ET INFRAROUGE 1 NIVEAU (INTERDIT AVEC BAIN-MARIE À EAU)				
• Chauffage assuré par des tuiles céramiques rayonnantes et des spots halogènes.				
Pour dessus longueur 900	● / 0,7	900x417x362	123562	2 218 €
Pour dessus longueur 1300	● / 0,7	1300x417x362	123563	2 394 €
Pour dessus longueur 1500	● / 0,7	1500x417x362	123564	2 640 €
Pour dessus longueur 1900	● / 1,1	1900x417x362	123565	2 934 €
Pour dessus longueur 2200	● / 1,5	2200x417x362	123566	3 266 €

Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
PROTECTION COMPLÉMENTAIRE		
Pour dessus longueur 1300	123556	1 689 €
Pour dessus longueur 1500	123557	1 862 €
Pour dessus longueur 1900	123558	2 225 €
Pour dessus longueur 2200	123559	2 491 €
PARE-HALEINE VERTICAL		
Pour dessus longueur 900	123574	1 306 €
Pour dessus longueur 1300	123575	1 657 €
Pour dessus longueur 1500	123576	1 830 €
Pour dessus longueur 1900	123577	2 185 €
Pour dessus longueur 2200	123578	2 441 €



TABLETTE DEPOSE ASSIETTES

- Tablette en granit gris.
- Prendre une tablette par montant de présentoir

Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
TABLETTE DEPOSE ASSIETTES		
Tablette dépose assiettes	123579	620 €



CAISSE

- Avec repose pieds
- Le tiroir à monnaie est incompatible avec l'étagère ordinateur
- Simple face longueur 750 mm
- Face ligne avec bras de retour longueur 1200 mm
- Indépendante avec bras de retour longueur 1518 mm avec rampe.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
SIMPLE			
Face client avec rampe frontale		123486	3 521 €
AVEC BRAS DE RETOUR FACE LIGNE			
Face ligne avec rampe à gauche		123489	4 858 €
Face ligne avec rampe à droite		123490	4 858 €
AVEC BRAS DE RETOUR INDÉPENDANTE			
Indépendante avec rampe à gauche		123488	5 283 €
Indépendante avec rampe à droite		123487	5 283 €
OPTIONS			
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)		123497	179 €
Tiroir à monnaie avec serrure (incompatible étagère)		123512	876 €
Étagère ordinateur caisse (incompatible tiroir)		123520	152 €
Rampe monobloc (ml)		123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox		123504	392 €
Habillage inox (ml)		123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard		123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)		123642	378 €
Finition poli miroir Rayon		123519	203 €
Plinthe inox (ml)		123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein		123518	473 €
ACCESSOIRES			
Rampe à fixer au mur (ml)		123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)		123502	437 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200		123559	2 491 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

MEUBLE D'ANGLE

- Les meubles d'angle sont à suspendre entre 2 meubles
Attention ! si l'angle est accolé à un élément de façade, utiliser dans ce cas, le meuble d'extrémité
- Les meubles d'angle d'extrémité peuvent être placés en extrémité de ligne de self ou accolés à un élément de façade ou à un bras de retour de caisse
- Ils disposent de pieds supplémentaires et intègrent un habillage sur l'extrémité

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
CÔTÉ SERVICE (SANS RAMPE)		
À suspendre angles 90°	123476	2 372 €
À suspendre angles 45°	123479	2 205 €
Sur mesure	123482	3 066 €
CÔTÉ PUBLIC (AVEC RAMPE)		
À suspendre angles 90°	123477	2 857 €
À suspendre angles 45°	123480	2 554 €
Sur mesure	123483	3 356 €
CÔTÉ PUBLIC (AVEC RAMPE)		
D'extrémité angles 90°	123478	4 243 €
D'extrémité angles 45°	123481	3 833 €
OPTIONS		
Rampe monobloc (ml)	123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox	123504	392,€
Habillage inox (ml)	123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard	123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol*** (ml)	123642	378 €
Finition poli miroir Rayon	123519	203 €
Plinthe inox (ml)	123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein	123518	473 €
ACCESSOIRES		
Rampe à fixer au mur (ml)	123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)	123502	437 €

ÉLÉMENT DE FAÇADE

- Élément de façade équipé de deux pieds et de sa rampe, à suspendre entre deux éléments de self
- Permet le logement de chariots de distribution et de matériels mobiles

Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
Longueur 550 mm	123491	1 694 €
Longueur 750 mm	123492	1 966 €
Au mètre linéaire (mini facturé 1m)	123493	2 185 €
OPTIONS		
Rampe monobloc (ml)	123503	313 €
Habillage inox (ml)	123505	206 €
Habillage stratifié EGGER Tendance (ml)	123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol*** (ml)	123642	378 €
Finition poli miroir Rayon	123519	203 €
Plinthe inox (ml)	123507	244 €
ACCESSOIRES		
Rampe à fixer au mur (ml)	123580	725 €
Rampe rabattable entre 2 meubles (Long. 1500 mm maxi)	123502	437 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200	123559	2 491 €



- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

*** Non compatible avec l'option roulettes

L'OFFRE COMPOSABLES PACK

- Sélectionner et assembler un ou plusieurs meubles de votre choix
- Pour passer commande, reporter vos repères de gauche à droite côté service

Exemple :

B

C+D

E+F

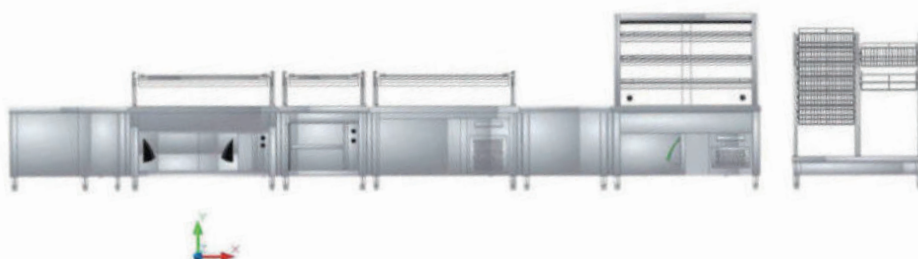
G+H

I

J

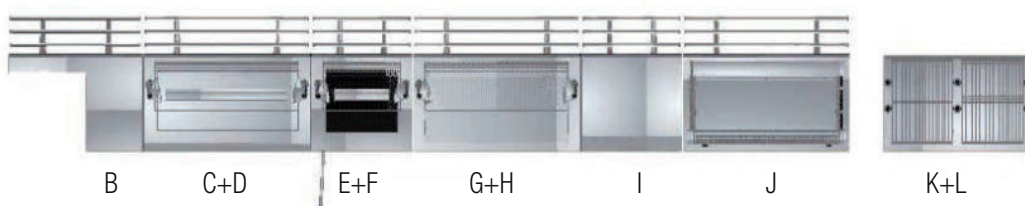
K+L

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix pour que les panneaux soient livrés, montés sur le meuble si les coloris sont communiqués 3 semaines avant la date de livraison dans le cas contraire les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site)
- Disponibilité : Le délai départ usine des « Composables Pack » est limité au délai d'approvisionnement des stratifiés de couleur standard



REPÈRE		Code	€ HT
A	Caisse avec bras de retour à droite	123490	4 858 €
B	Caisse avec bras de retour à gauche	123489	4 858 €
C	Meuble Bain marie à eau sur étuve L : 1500 mm	123440	10 920 €
D	Passe plat 1 niveau chauffant L : 1500 mm	123522	2 410 €
E	Meuble vitrocéramique sur étuve L : 1500 mm	123461	11 484 €
F	Passe plat 1 niveau chauffant L : 1500 mm	123522	2 410 €
G	Dessus réfrigéré sur baie libre L : 1500 mm	123415	8 340 €
H	Passe plat 1 niveau neutre L : 1500 mm	123525	1 520 €
I	Dessus neutre sur baie libre L : 900 mm	123466	3 705 €
J	Vitrine Grande Capacité sur baie libre L : 1500 mm	123586	21 953 €
K	Présentoir pains couvert verre L 1330 6 niveaux	123531	3 782 €
L	Embase fermée L 1330	123411	2 341 €

Exemple :



B

C+D

E+F

G+H

I

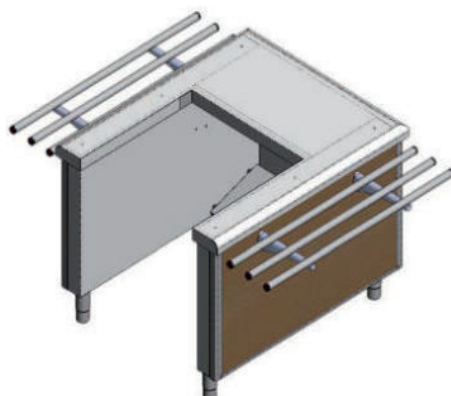
J

K+L

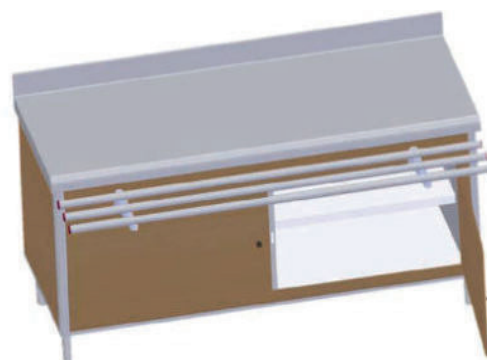
- De nombreuses possibilités permettent de répondre à des besoins spécifiques de meubles et présentoirs de Self
- Ci-dessous quelques exemples de réalisations
- Contacter l'usine pour étudier les adaptations possibles permettant de satisfaire le client.



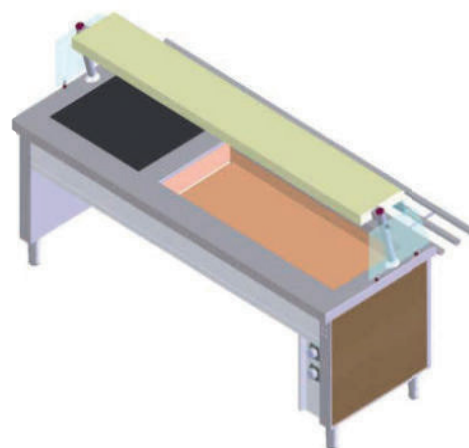
Table froide Lg. 1000



Meuble caisse 1 poste double façade



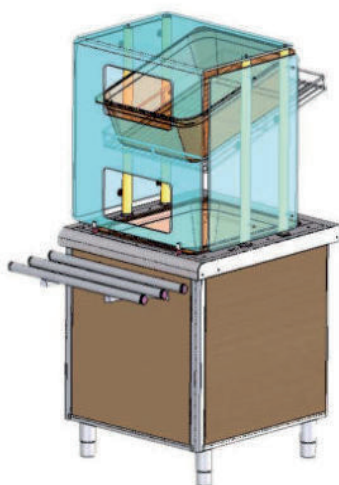
Meuble à carafe menuisé



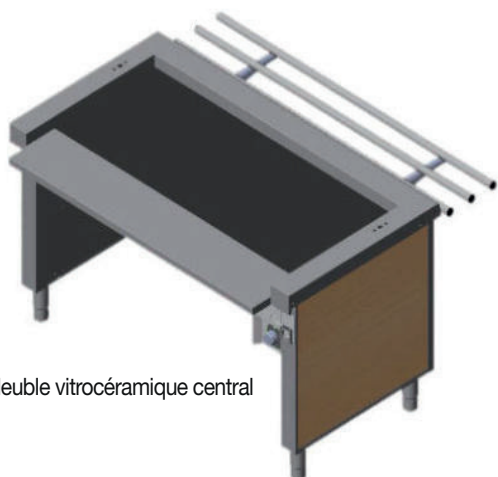
Meuble mixte vitro/bain marie à air



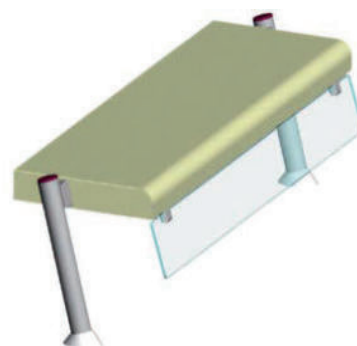
Meuble vitrocéramique central



Meuble pains avec protections



Meuble vitrocéramique central



Passe-plat inox

PRÉSENTOIR A VERRES

- Panier fils inox compatible casiers à verres dimension 500 x 500 permettant un approvisionnement plus rapide, ou directement :
- Capacité 60 verres Ø 80 mm par niveau ou 90 verres Ø 65 mm par niveau
- Dimension maxi des verres Ø 80 mm.

EMBASES A PLATEAUX

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité Long. 700 : jusqu'à 45 plateaux (plateaux dimensions 370 x 430)



Désignation	Longueur	Poids (Kg)	Nb de verres Ø 65 mm	Nb de verres Ø 80 mm	CODE	PRIX € H.T.
3 niveaux de verres	700		270	180	123637	1 664 €
OPTIONS						
Embase sur pieds Longueur 700					123412	1 162 €
Embase fermée sur pieds Longueur 700					123410	1 714 €
Guide verre filaire par niveaux					123509	64 €
Habillage inox meuble fermé prix au ML					123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard					123506	120 €
Finition poli miroir Rayon					123519	203 €
4 roulettes inox dont 2 avec frein					123518	473 €
ACCESSOIRES						
Bac "le Bank" GN 2/1 prof. 200 mm*					1010604T	192.6 €
Bacs "le Bank" GN 1/3 prof. 150 mm*					1010303T	35,5 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200					123559	2 491 €

*Couvercle non fourni

ELEMENT DE FACADE

- Élément de façade équipé de deux pieds et de sa rampe, à suspendre entre deux éléments de self
- Permet le logement de chariots de distribution et de matériels mobiles.

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

	Désignation	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
	Longueur 550 mm		123622	1 683 €
	Longueur 1500 mm		123624	2 609 €
	Au mètre linéaire (ml)		123625	2 162 €
	OPTIONS			
	Rampe monobloc (ml)		123503	313 €
	Habillage inox (ml)		123505	206 €
	Habillage stratifié EGGER Tendance meuble fermé (ml)		123506	120 €
	Finition poli miroir Rayon		123519	203 €
	Plinthe inox (ml)		123507	244 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard1

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

PRÉSENTOIR A COUVERTS ET PAINS COUVERTS

- Structure de présentoirs composés de 2 x 2 tubes inox brossés Ø 38 mm
- Bacs "le Bank" gastronomiques non fournis, disponibles en option

Présentoirs à couverts

- Structure cadre en fil support bacs GN 1/3 ; prof. 100 ou 150 mm pour les couverts

Présentoirs pains / couverts

- Panier fils inox compatible bacs GN 2/1 ; prof. 200 (capacité 200 petits pains par bac), distributeurs à serviettes, huches à pains, ou autres accessoires

EMBASES A PLATEAUX

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité Long. 700 : 2 x 25 plateaux (plateaux dimensions 370x430)

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	Modèle	PRIX € H.T.
3 bacs, GN1/3 + Panier fil GN2/1	123630	1 936 €
OPTIONS		
Embase sur pieds	123412	1 162 €
Embase fermée sur pieds	123410	1 714 €
Habillage inox meuble fermé (ml)	123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard	123506	120 €
Finition poli miroir Rayon	123519	203 €
4 roulettes dont 2 avec frein	123518	473 €
ACCESSOIRES		
Bac "le Bank" GN 2/1 prof. 200 mm*	1010604T	192,6 €
Bacs "le Bank" GN 1/3 prof. 150 mm*	1010303T	35,5€
Protection complémentaire de présentoir long 2200	123559	2 491 €

*Couvercle non fourni.

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

PRÉSENTOIR A PAINS/COUVERTS/VERRES

- Panier fils inox compatible casiers à verres dimension 500 x 500 permettant un approvisionnement plus rapide, ou directement :
- Capacité 60 verres Ø 80 mm par niveau ou 90 verres Ø 65 mm par niveau
- Dimension maxi des verres Ø 80 mm
- Structure cadre support bacs GN 1/3 Profondeur 100 ou 150 mm pour les couverts
- Panier fils inox compatible bacs GN 2/1 ; prof. 200 (capacité 200 petits pains par bac), distributeurs à serviettes, huches à pains, ou autres accessoires
- Bac gastronomes le "Bank" non fournis, disponibles en accessoire

EMBASES A PLATEAUX

- Meuble bas sur pieds, destiné à accueillir les présentoirs
- Avancée 807 mm, hauteur 214 mm pour meuble bas et 345 mm pour meuble fermé sur pieds
- Capacité Long. 1330 : 45 à 110 plateaux (dimensions 370 x 430)

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	Longueur	Poids (Kg)	Nb de verres Ø 65 mm	Nb de verres Ø 80 mm	CODE	PRIX € H.T.
3 GN1/3 + 1 GN2/1 + 3 niveaux de verres	1330		270	180	123634	2 288 €
OPTIONS						
Embase sur pieds Longueur 1330					123413	1 562 €
Embase fermée sur pieds Longueur 1330					123411	2 341 €
Guide verre filaire par niveaux					123509	64 €
Habillage inox meuble fermé prix (ml)					123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard					123506	120 €
Finition poli miroir Rayon					123519	203 €
4 roulettes inox dont 2 avec frein					123518	473 €
ACCESSOIRES						
Bac "le Bank" GN 2/1 prof. 200 mm*					1010604T	192,6 €
Bacs "le Bank" GN 1/3 prof. 150 mm*					1010303T	35,5 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200					123559	2 491 €

*Couvercle non fourni

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés, montés sur le meuble si les coloris sont communiqués dans le cas contraire les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

DESSUS RÉFRIGÉRÉ

- Dessus cuve pentée rayonnée monobloc, réfrigérée par serpentín accolé, isolée par panneau en mousse polyuréthane
- Cuve de 35 mm, débouchant côté service, pour les dessus hors d'œuvre
- Évacuation des condensats par vidange dans le compartiment groupe

Sur consultation : Meubles livrés sans groupe, pour une installation sur centrale frigorifique

- 10 % par rapport au prix du meuble groupe intégré.

Hauteur de rampe (taille junior) : 675 mm

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- Enceinte monocoque réfrigérée rayonnée, isolée par de la mousse polyuréthane de 40 mm, équipée d'échelles amovibles 4 niveaux GN 2/1. (compatible GN 1/1)
- Évaporateur traité anti corrosion CATAPHORESE (1000 heures au brouillard salin)
- Groupe tropicalisé
- Joint magnétique clipsable en façade
- Fermeture par joint magnétique
- Meubles réfrigérés monophasés 230 V+T



Désignation	kW	Poids (Kg)	Modèle	PRIX € H.T.
Sur baie libre 1300	0,5		123600	8 086 €
Sur baie libre 1500	0,5		123601	8 171 €
Sur baie libre 1900	0,5		123602	9 560 €
Sur réserve 1300	0,5		123603	11 894 €
Sur réserve 1500	0,5		123604	12 178 €
Sur réserve 1900	0,5		123605	14 001 €
OPTIONS				
Groupe frigorifique sur glissières			123508	1 142 €
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage			123496	442 €
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)			123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)			123499	258 €
Présentoir 1 niveau neutre verre Longueur 1300			123568	1 432 €
Présentoir 1 niveau neutre verre Longueur 1500			123525	1 520 €
Présentoir 1 niveau neutre verre Longueur 1900			123526	1 758 €
Éclairage Longueur 1300			123514	698 €
Éclairage Longueur 1500 et 1900			123515	720 €
Protection complémentaire de présentoir Longueur 1300			123556	1 689 €
Protection complémentaire de présentoir Longueur 1500			123557	1 862 €
Protection complémentaire de présentoir Longueur 1900			123558	2 225 €
Pare haleine vertical Longueur 1300			123575	1 657 €
Pare haleine vertical Longueur 1500			123576	1 830 €
Pare haleine vertical Longueur 1900			123577	2 185 €
Tablette de dépose assiette			123579 X2	620 € x2
Rampe monobloc (ml)			123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox			123504	392 €
Habillage inox (ml)			123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard			123506	120 €
Élément de façade bas 2 cm du sol non compatible avec l'option roulettes (ml)			123642	378 €
Finition poli miroir Rayon			123519	203 €
Plinthe inox (ml)			123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein			123518	473 €

- Montants de présentoir sur meubles, en tube inox brossés ø 45 mm.
- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE GRANDE CAPACITÉ

- 3 niveaux d'étagère en verre bombé au pas de 201 mm
- Parois latérales et portes coté service en matériaux athermique
- Rideau athermique micro perforé (anti condensation) à enroulement automatique coté client
- Fond plat
- Réfrigération par évaporateur ventilé de la vitrine
- Évacuation des condensats par vidange dans le compartiment groupe
- Éclairage LED de série

Sur consultation : Meubles livrés sans groupe, pour une installation sur centrale frigorifique

- 10 % par rapport au prix du meuble groupe intégré

Option : étagères inox amovibles pour

recevoir des grilles GN2/1

- vitrine 1500 = 10 GN2/1

- vitrine 1900 = 15 GN2/1

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- Enceinte monocoque réfrigérée rayonnée, isolée par de la mousse polyuréthane de 40 mm, équipée d'échelles amovibles 4 niveaux GN2/1 (compatible GN 1/1)
- Évaporateur traité anti corrosion CATAPHORESE (1000 heures au brouillard salin)
- Joint magnétique clipsable en façade
- Fermeture par joint magnétique
- Groupe tropicalisé
- Meubles réfrigérés monophasés 230 V+T

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	kW	Longueur	Poids (Kg)	Capacité en assiettes Ø 150 mm	Capacité en ramequins 130x90	Format étagère (en mm)	CODE	PRIX € H.T.
Sur baie libre	1,4	1500		72	126	416x1304	123644	20 694 €
Sur baie libre	2,1	1900		90	162	416x1704	123645	23 086 €
Sur réserve	1,4	1500		72	126	416x1304	123646	26 421 €
Sur réserve	1,4	1900		90	162	416x1704	123647	30 375 €
OPTION								
Bac d'évaporation des eaux de dégivrage							123496	442 €
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)							123497	179 €
Serrure (par porte de réserve)							123499	258 €
Étagères inox amovibles pour recevoir des grilles GN2/1 (non fournies) remplaçant étagère verre L.1500							123640	130 €
Étagères inox amovibles pour recevoir des grilles GN2/1 (non fournies) remplaçant étagère verre L.1900							123641	178 €
Rampe monobloc (ml)							123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox							123504	392 €
Habillage inox (ml)							123505	206 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard							123506	120 €
Finition poli miroir Rayon							123519	203 €
Plinthe inox (ml)							123507	244 €
ACCESSOIRES								
4 roulettes dont 2 avec frein							123518	473 €
Jeu de 3 butées de ramequin Longueur 1500							123581	473 €
Jeu de 3 butées de ramequin Longueur 1900							123582	500 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200							123559	2 491 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

DESSUS BAIN-MARIE A AIR PULSE SUR BAIE LIBRE

- Cuve rayonnée recevant les bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis)
- Cuve chauffée par circulation d'air assurée par ventilateurs tangentiels chauffants
- Commande par thermostat 30/85°C et témoin lumineux protection par thermostat limiteur
- Triphasé 400 V
- Impératif : utiliser un passe-plat chauffant pour garantir un meilleur maintien en température

HABILLAGE

- Façade meuble inox.

DESSUS BAIN-MARIE A AIR PULSE SUR ÉTUVE

- Étuve commandée séparément par thermostat 30/85°C et témoin lumineux
- La chauffe est assurée par un groupe ventilé
- Étuve avec portes doublées inox dès la longueur 1300, facilement démontables, sans rail de guidage inférieur
- Triphasé 400 V
- Important : ce meuble se positionne perpendiculairement à la ligne de self derrière un élément de façade.



Désignation	kW	Longueur		Capacité en bac GN 1/1	CODE	PRIX € H.T.
Sur baie libre	2	1300		3	123615	8 035 €
Sur baie libre	3	1500		4	123616	8 719 €
Sur étuve	3	1300		3	123617	9 937 €
Sur étuve	4	1500		4	123618	11 371 €
OPTIONS						
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)					123497	179 €
Serrure					123498	258 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1300					123561	2 238 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1500					123522	2 410 €
Présentoir 1 niveau verre long 1300					123568	1 432 €
Présentoir 1 niveau verre long 1500					123525	1 520 €
Éclairage sous présentoir (1 niveau) long 1300					123514	698 €
Éclairage sous présentoir (1 niveau) long 1500					123515	720 €
Protection complémentaire de présentoir long 1300					123556	1 689 €
Protection complémentaire de présentoir long 1500					123557	1 862 €
Pare haleine vertical long 1300					123575	1 657 €
Pare haleine vertical long 1500					123576	1 830 €
Tablette de dépose assiette					123579x2	620 € x2
Traverse bac GN1/1 bain-marie					123643	53 €
Finition poli miroir Rayon					123519	203 €
Plinthe inox (ml)					123507	244 €
ACCESSOIRES						
4 roulettes dont 2 avec frein					123518	473 €
Tablette escamotable de dépose assiette					123501	459 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200					123559	2 491 €

- Délai : Standard.

Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

DESSUS BAIN-MARIE A EAU SUR BAIE LIBRE

- Équipé en série du contrôle de niveau d'eau avec remplissage automatique, et sécurité de chauffe sans eau
- Cuve rayonnée recevant les bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis)
- Cuve chauffée par résistances blindées, montées sur un tiroir technique amovible
- Commande par marche/arrêt et témoin lumineux
- Triphasé 400 V.

DESSUS BAIN-MARIE A EAU SUR ETUVE

- Étuve commandée séparément par thermostat 30/85°C et témoin lumineux
- La chauffe est assurée par un groupe ventilé
- Étuve avec portes doublées inox, coulissantes dès la longueur 1300, facilement démontables, sans rail de guidage inférieur
- Triphasé 400 V.

HABILLAGE

- Façade meuble inox.



Désignation	kW	Longueur	Poids (Kg)	Capacité en bac GN 1/1	CODE	PRIX € H.T.
Sur baie libre	2,5	1300		3	123610	8 354 €
Sur baie libre	3	1500		4	123611	8 650 €
Sur étuve	3,5	1300		3	123612	12 680 €
Sur étuve	4	1500		4	123613	10 668 €
Sur étuve	4,75	1900		5	123614	12 038 €
OPTIONS						
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)					123497	179 €
Serrure					123498	258 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1300					123561	2 238 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1500					123522	2 410 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1900					123523	2 722 €
Présentoir 1 niveau verre long 1300					123568	1 432 €
Présentoir 1 niveau verre long 1500					123525	1 520 €
Présentoir 1 niveau verre long 1900					123526	1 758 €
Protection complémentaire de présentoir long 1300					123556	1 689 €
Protection complémentaire de présentoir long 1500					123557	1 862 €
Protection complémentaire de présentoir long 1900					123558	2 225 €
Pare haleine vertical long 1300					123575	1 657 €
Pare haleine vertical long 1500					123576	1 830 €
Pare haleine vertical long 1900					123577	2 185 €
Tablette de dépose assiette					123579x2	620 € x2
Pare haleine vertical de 900 mm					123639	1 399 €
Traverse bac GN1/1 bain-marie					123643	53 €
Habillage façade EGGER hors gamme standard					123506	120 €
Finition poli miroir Rayon					123519	203 €
Plinthe inox (ml)					123507	244 €
ACCESSOIRES						
4 roulettes dont 2 avec frein					123518	473 €
Tablette escamotable de dépose assiette inox 18/10 épaisseur 3 mm					123501	459 €
Protection complémentaire de présentoir long 2200					123559	2 491 €

* L'utilisation de présentoir non chauffant entraînera obligatoirement de la condensation sous l'étagère. Pour cette raison, l'éclairage n'est pas compatible.

- Délai : Standard

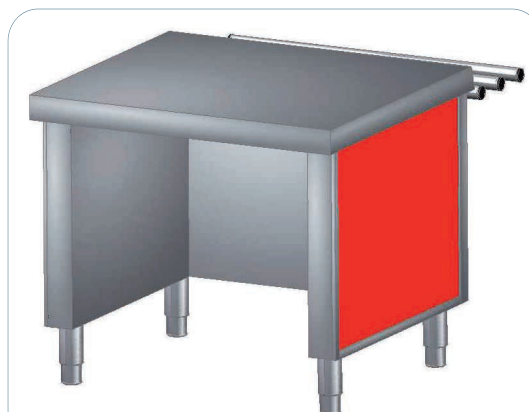
Livraison et installation au plus tard pour septembre 2025.

DESSUS NEUTRES SUR BAIE LIBRE

- Avec baie libre pour logement de chariots

HABILLAGE

- Façade individuelle par meuble en stratifié de couleur type classique EGGER (nuancier p.218)



Désignation	Longueur	Poids (Kg)	CODE	PRIX € H.T.
Sur baie libre	900		123619	3 819 €
Sur baie libre	1300		123620	4 040 €
Sur baie libre	1500		123621	4 418 €
OPTIONS				
Prise de courant en façade (1 par meuble - à droite)			123497	179 €
Présentoir 1 niveau verre long 900			123567	1 274 €
Présentoir 1 niveau verre long 1300			123568	1 432 €
Présentoir 1 niveau verre long 1500			123525	1 520 €
Éclairage 1 par niveau long 900 et 1300			123514	698 €
Éclairage 1 par niveau long 1500			123515	720 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 900			123560	2 008 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1300			123561	2 238 €
Présentoir 1 niveau chauffant verre long 1500			123522	2 410 €
Présentoir 1 niveau Halogène - Infrarouge long 900			123562	2 218 €
Présentoir 1 niveau Halogène - Infrarouge long 1300			123563	2 394 €
Présentoir 1 niveau Halogène - Infrarouge long 1500			123564	2 640 €
Pare haleine vertical long 900			123574	1 306 €
Pare haleine vertical long 1300			123575	1 657 €
Pare haleine vertical long 1500			123576	1 830 €
Tablette de dépose assiette			123579x2	620 € x2
Rampe monobloc (ml)			123503	313 €
Crosse d'extrémité rampe inox			123504	392 €
Habillage inox (ml)			123505	206 €
Habillage stratifié EGGER Tendence (ml)			123506	120 €
Finition poli miroir Rayon			123519	203 €
Plinthe inox (ml)			123507	244 €
4 roulettes dont 2 avec frein			123518	473 €

- Indiquer impérativement la couleur de votre choix 3 semaines avant la date de livraison pour que les panneaux soient livrés montés sur le meuble ; dans le cas contraire, les panneaux seront livrés à part (à monter lors de l'installation sur site).
- Délai : Standard.

La reproduction imprimée des décors peut différer du produit réel : il faut utiliser à volonté la possibilité de demander un échantillon directement sur www.egger.com



EGGER met à disposition un lien pour accéder rapidement à leur logiciel de visualisation des décors en 3D (gratuit) VDS ONLINE, accessible depuis tablette ou Smartphone via l'application EGGER.

Cette application est aussi téléchargeable sur leur site internet :

https://www.egger.com/shop/fr_FR/support/conseiller/visualisation-decours-produits/visualisation-decours/vds-online-vds-app

9 COLORIS UNIS



U525 ST9
Bleu de Delft



U323 ST9
Rouge Cerise



U114 ST9
Jaune Tournesol



U131 ST9
Jaune Citron



U630 ST9
Vert Pomme



U332 ST9
Orange



U999 ST2
Noir



U337 ST9
Rose Fuchsia



U404 ST9
Violine



W1000 ST22
Blanc Prémium



W1100 ST9
Blanc Alpin

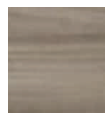
6 COLORIS BOIS



H3860 ST9
Erable Américain
Champagne



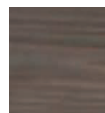
H3702 ST10
Noyer du
Pacifique Tabac



H3090 ST22
Shorewood



H1145 ST10
Chêne Bardolino
Naturel



H3453 ST22
Fleetwood Brun

5 COLORIS MATIERES



F274 ST9
Béton Clair



F187 ST9
Béton Chicago Gris
Foncé



F501 ST2
Aluminium Brossé

L'objectif de la démarche HACCP* est de garantir la mise en place et l'application de mesures d'hygiène qui permettent d'assurer une bonne sécurité des aliments.

*Hazard Analysis Critical Control Point : analyse des dangers, point critique pour leur maîtrise

LES PRINCIPES DE LA DÉMARCHE :

- Procéder à l'analyse des dangers :
 - Identifier les dangers associés à une production alimentaire, à tous les stades de celle-ci
 - Evaluer la probabilité d'apparition de ces dangers
- Déterminer les points critiques pour la maîtrise de ces dangers (CCP) et établir un système de surveillance et des procédures de contrôle permettant de s'assurer de leur maîtrise.
- Etablir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un CCP donné n'est plus maîtrisé.
- Etablir des procédures pour la vérification destinée à confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.
- Revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération étudiée, l'analyse des risques alimentaires, les points critiques ainsi que les procédures de vérification.

L'HACCP ET LES TEXTES...

Les « établissements de restauration collective à caractère social » et « les établissements où les aliments sont , soit préparés en vue de leur remise directe au consommateur, soit remis directement au consommateur » sont tenus respectivement par l'arrêté soit du 29 septembre 1997 soit du 9 mai 1995 de mettre en place le système HACCP et de procéder ainsi à des autocontrôles réguliers.

Ces autocontrôles portent notamment sur :

- Les produits à réception
- Les conditions de transport et de conservation des aliments
- Les couples temps-température appliqués aux produits tout au long de leur élaboration
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection

Pour établir la nature et la périodicité de ces contrôles, les établissements doivent eux-même identifier tout aspect de leurs activités déterminant pour la sécurité des produits.

- Les responsables des établissements de restauration commerciale concernés par l'arrêté du 9 mai 1995 peuvent se référer au Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (validé conformément à la procédure publiée au Journal Officiel de La République Française du 24 novembre 93).
- En revanche, en ce qui concerne les « établissements de restauration collective à caractère social » le Guide des bonnes Pratiques d'Hygiène n'est pas encore validé. La date fixée au 23 octobre 1998 d'application des principes de l'HACCP est à considérer avec une grande souplesse. Une note de service diffusée le 10 août 1998 par la DGAL (Direction Générale de l'Alimentation) auprès des services vétérinaires départementaux et des préfectures clarifie la situation et précise que l'objectif essentiel réside dans la mise en oeuvre de la démarche et non dans l'aboutissement immédiat.

A cet égard les procédures concernant les réceptions de matières premières, contrôles de température, nettoyage, désinfection, formation du personnel, constituent la base du dossier HACCP qu'il convient de mettre en oeuvre dès à présent.

- Le contenu des Guides des Bonnes Pratiques d'Hygiène a été proposé par les différentes associations de professionnels puis validé ensuite par les ministères de tutelle. A l'heure actuelle, ils n'imposent rien en terme de périodicité des contrôles, de type de matériel...

Les Guides actuellement disponibles concernent donc

- la restauration commerciale
- les boucheries et charcuteries
- les boulangeries et pâtisseries

REMARQUE:

Un exemplaire des textes suivants peut être consulté à la Direction Marketing :

- Arrêté du 9 mai 1995
- Arrêté du 29 septembre 1997
- Note de service de la DGAL du 10 Août 1998 sur l'arrêté précédent
- Le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène concernant la restauration commerciale

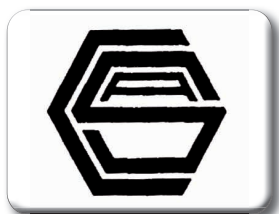
CONTRÔLES DE TEMPÉRATURE

La démarche HACCP est une obligation de résultats : la réglementation n'impose donc pas les moyens à mettre en oeuvre, chaque professionnel doit les définir lui-même.

La notion d'enregistrement recouvre toutes les actions qui permettent de conserver dans le temps des traces de mesures effectuées ce qui peut être automatisé (enregistreur de température) ou manuel (fiche ou cahier d'enregistrement).

Ainsi conformément à l'arrêté du 9 mai 95, un enregistreur automatique des températures est obligatoire dans les locaux d'entreposage des produits surgelés dont la capacité est supérieure à 10 m3 mais en aucun cas le type d'enregistreur n'est imposé. Pas plus que le support d'enregistrement ou le temps d'archivage

- Le support peut être en papier ou informatique.
- Le temps d'archivage doit être défini en accord avec les DSV (Directions des Services Vétérinaires), et spécifiquement par rapport au produit conservé ou traité (c'est à dire par rapport au temps d'incubation d'une TIAC*) (* TIAC: Toxi-infection Alimentaire Collective).



FRANCE

ACS : Avis de conformité Sanitaire du Laboratoire d'Hygiène de la Ville de Paris reconnu par l'Etat.



UNION EUROPEENNE

Notifié CE gaz par DVGW (Allemagne)
Attesté produit conforme à des exigences essentielles de sécurité, (basse-tension, machines gaz, compatibilité électromagnétique et pression).



Syndicat national de l'équipement des grandes cuisines.

ARTICLE 1 : CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE - FORMATION DU CONTRAT

1. Les conditions générales de vente (CGV) sont systématiquement adressées ou remises à chaque acheteur pour lui permettre de passer commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à ces CGV, à l'exclusion de tous autres documents tels que prospectus, catalogues émis par le vendeur qui n'ont qu'une valeur indicative et aucunement contractuelle. Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du vendeur, valoir contre ces CGV. Toutes conditions contraires opposées par l'acheteur seront donc, à défaut d'acceptation expresse du vendeur, inopposables au vendeur, quel que soit le moment où elles auront pu être portées à sa connaissance.

2. Les commandes ne sont définitives que lorsqu'elles ont été confirmées par écrit par le vendeur et après versement d'un acompte d'au minimum 30% du prix total TTC. Le vendeur n'est lié par les commandes prises par ses représentants, mandataires ou employés que sous réserve d'une confirmation écrite et signée. Toute modification, annulation partielle ou totale d'une commande n'est réputée acceptée par le vendeur que moyennant son accord expresse et écrit. Le bénéfice de la commande est personnel à l'acheteur, et ne peut être cédé sauf accord expresse du vendeur. Au cas où l'acheteur souhaiterait ne pas donner suite à sa commande, les acomptes versés seront définitivement acquis au vendeur, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts.

ARTICLE 2 : ETUDES - PROJETS - DESSINS

Les études et documents de toute nature remis ou envoyés par le Constructeur, restent toujours en son entière propriété. Le Constructeur conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets, qui ne peuvent être communiqués, ni exécutés sans son autorisation écrite. Le Constructeur décline toute responsabilité vis-à-vis des tiers au point de vue de la propriété industrielle dans l'exécution d'une pièce suivant modèle ou dessin fourni par l'Acheteur. Dans le cas où le Constructeur aurait engagé des frais d'études spécialement à la demande, le demandeur s'engage à effectuer le remboursement s'ils ne sont pas suivis de commande.

ARTICLE 3 : CHOSE VENDUE

1. Les matériels, fournitures et travaux, objets du contrat, sont déterminés par le devis descriptif accepté ou par la commande acceptée et confirmée tant en qualité qu'en quantité.

2. Les catalogues, prospectus et tarifs diffusés par le vendeur ne constituent pas des offres fermes de fournitures et de services de sa part. Il se réserve le droit d'y apporter à tout instant, sans préavis, toute modification tant en ce qui concerne les caractéristiques des modèles qui y figurent, que les prix de ces modèles. Les-dits catalogues, tarifs et prospectus pourront être modifiés par le vendeur, le constructeur ou le distributeur, sans aucun préavis. La remise de tels documents ne peut en aucun cas valoir engagement contractuel de la part du vendeur.

3. Le vendeur conserve la propriété intellectuelle et/ou industrielle de ses matériels, études et projets remis ou envoyés à l'acheteur et ne peuvent être communiqués ni exécutés sans accord expresse et écrit.

4. Les matériels, fournitures et travaux, objets du contrat, sont conformes à la réglementation et/ou aux normes en vigueur à la date d'acceptation de l'offre. Cependant, l'acheteur doit prendre les mesures nécessaires pour s'assurer que les produits commandés sont adaptés à ses propres produits ou à ses méthodes de production.

5. Les équipements vendus sont des équipements électriques et électroniques professionnels (DEEE) visés par le décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 transposant la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003 et mis sur le marché après le 13 août 2005. Ils bénéficient du dispositif mis en place par le SYNEG pour la reprise et le traitement des DEEE. Les modalités pratiques sont précisées dans les Notices Techniques des équipements remises à l'Acheteur. En cas de contrôle, le Constructeur présentera les documents établissant qu'il remplit, pour ses équipements, l'ensemble des opérations qui lui incombent. Dans le cas où l'Acheteur ne remplit pas les obligations mises à sa charge dans les dispositions contractuelles, il sera présumé responsable et le Constructeur se réserve le droit de lui demander la réparation de tout dommage qu'il pourrait subir de ce fait.

6. Montage : En cas d'accident ou sinistre durant les opérations de montage, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture. La main d'œuvre auxiliaire mise par l'Acheteur à la disposition du vendeur pour le montage (si cela est prévu au contrat) reste sous la responsabilité de l'Acheteur. Avant le début du montage, les locaux destinataires du matériel, conformes aux plans, devront être totalement prêts à le recevoir : carrelages nettoyés, sols et faux plafonds achevés, fluides (eau, gaz, électricité, vapeur, etc.) amenés au dos des appareils, évacuations exécutées, ventilations posées, peintures terminées. L'Acheteur doit prendre toutes les dispositions nécessaires pour permettre, sans difficultés et sans interruptions, sur les emplacements de montage, la mise en place et les essais du matériel. Il devra assurer gratuitement l'utilisation des grues d'une force suffisante et autres engins nécessaires pour faciliter le montage. Les abords devront permettre l'approche aisée des camions jusqu'au lieu du montage. Les accès au lieu de montage devront être prévus pour permettre l'entrée des appareils et être libres de tous obstacles. Au cas où le lieu de montage se trouverait en étage, l'Acheteur devra mettre à la disposition du Constructeur, soit du matériel de levage, soit du personnel de manutention. L'Acheteur met gratuitement à la disposition du Constructeur des locaux fermés, secs, éclairés et éventuellement chauffés, situés à proximité des lieux de l'installation, permettant de mettre à l'abri du vol et des détériorations, le matériel et l'outillage nécessaires au montage, ainsi que les vêtements du personnel.

7. Essais et réception : Le Vendeur invite par écrit et pour une date déterminée, l'Acheteur à procéder à la réception et à la mise en marche. Celles-ci sont effectuées en présence d'un représentant du vendeur et conformément aux prescriptions réglementaires éventuellement en vigueur. Il est établi un procès-verbal de cette réception. Dans le cas où l'Acheteur, régulièrement requis, n'aurait pas fait le nécessaire pour procéder à la réception à la date indiquée ci-dessus, celle-ci sera considérée comme ayant eu lieu ce jour. Si, à la demande de l'Acheteur, les installations sont mises en service, même partiellement, avant la date définie ci-dessus, la réception est considérée comme ayant eu lieu le jour de cette mise en service. Si, lors des opérations de mise en marche ou de réception, l'installation n'est pas reconnue conforme au contrat ou à la réglementation en vigueur, le Constructeur est tenu de faire diligence pour remédier aux défauts constatés et réaliser la mise en conformité. Tout autre droit de l'Acheteur, en particulier à des dommages, intérêts ou à une résiliation du contrat, est exclu. Les frais correspondant aux essais et à la réception par un organisme ou un agent des autorités de contrôle, en fonction des prescriptions réglementaires éventuelles ou des clauses du contrat, sont uniquement à la charge de l'Acheteur.

ARTICLE 4 : LIVRAISON - EMBALLAGE - TRANSPORT - INSTALLATION

1. Les livraisons ne sont opérées qu'en fonction des disponibilités et dans l'ordre d'arrivée des commandes. Le vendeur est autorisé à procéder à des livraisons de façon globale ou partielle. Les délais de livraison ne sont donnés qu'à titre indicatif. Les dépassements de délai de livraison ne peuvent donner lieu à dommages et intérêts, à retenue ni à annulation de commandes en cours. Si toutefois, par dérogation aux présentes CGV, le vendeur s'était engagé sur un délai ferme de livraison, la vente pourrait être résolue après qu'une mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception d'avoir à livrer lui ait été adressée, et qu'elle soit restée vaine un mois après réception. Si l'expédition des produits est retardée du fait de l'acheteur ou, à défaut pour lui de retirer les produits dans un délai de 15 jours suivant l'avis de mise à disposition, les frais de stockage lui seront facturés sans préjudice du droit pour le vendeur de solliciter la résolution de la vente. En cas de résolution de la vente dans ces conditions, l'acompte versé par l'acheteur à la commande restera acquis au vendeur.

2. Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé ou au bordereau d'expédition, doivent être formulées par écrit dans les huit jours de la livraison.

3. Les livraisons sont réputées faites à la sortie du magasin du vendeur (EX WORK INCOTERM 2000).

4. L'emballage est toujours facturé, il n'est pas repris par le vendeur sauf stipulation contraire.

5. Le transfert de propriété et responsabilité du matériel a lieu dans les usines, dépôts ou magasins du vendeur, même quand le prix comprend les frais de transport, de montage ou de ré-assemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles. La livraison est effectuée soit par la remise directe du matériel à l'Acheteur, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance du matériel à un expéditeur ou un transporteur désigné ou accepté par l'Acheteur ou, à défaut de cette désignation, choisi par le Constructeur. Le principe du transfert de responsabilité dans les usines ou magasins du constructeur du fait de la livraison en ces lieux, ne saurait subir de dérogation par le fait d'indications telles que remise franco en gare, sur l'embranchement, à quai, à domicile ou remboursement des frais de transport totaux ou partiels - opérations pour lesquelles le Constructeur n'agit que pour le compte et au nom de l'Acheteur sans déplacement de responsabilité. Le Constructeur prévient l'Acheteur par écrit de la date à laquelle il est tenu de prendre livraison du matériel, en respectant un délai suffisant pour ce faire.

6. Les produits sont livrables franco de port à partir d'un montant fixé dans le tarif général du vendeur pour la France métropolitaine ; dans tous les cas, ils voyagent aux frais et risques du destinataire auquel il appartient, en cas d'avarie ou de manquant, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves par acte extra judiciaire ou lettre recommandée avec avis de réception auprès du transporteur, dans les trois jours qui suivent la réception des marchandises.

7. Si l'expédition est retardée par une cause dépendant de la volonté de l'acheteur, le matériel, après notification à l'acheteur, est emmagasiné ou manutentionné à ses frais, risques et périls, le vendeur déclinant toute responsabilité subséquente à ce retard qui ne pourra jamais, de convention expresse, donner lieu à indemnité.

8. Si pour quelque cause que ce soit, le vendeur préalablement aux opérations de montage ou de mise en place, procède à une livraison en une ou plusieurs fois, de tout ou partie des matériaux, matériels et outillage nécessaires à l'installation, ceux-ci se trouvent placés sous la garde et la responsabilité de l'acheteur avec toute conséquence de droit. Cette disposition ne modifie en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent aucune novation.

9. L'installation du matériel ne comprend, sauf clause contraire, ni la fourniture, ni l'installation de lignes électriques d'alimentation, de la ligne spéciale de la mise à terre, du tableau électrique, des tuyaux et vannes d'alimentation d'eau, des tuyaux d'évacuation d'eaux usées et d'eaux de dégrivage et des appareils épurateurs, les travaux de maçonnerie et de béton, socles, murets, gaines de ventilation, carrelages, la fourniture, la pose et la fixation des hottes, la fourniture et le montage des installations d'extraction et de ventilation des appareils de cuisson et de laverie automatique, détartreurs et adoucisseurs d'eau qui doivent être placés en amont de la vanne à utiliser et, d'une manière générale, toutes interventions ou fournitures non précisées au devis descriptif ou sur la présente commande. Ces différents travaux et fournitures qui sont à la charge de l'acheteur doivent être exécutés par lui ou son préposé et sous sa responsabilité. Dans le cas où le tableau électrique serait fourni et installé par le vendeur, les lignes électriques d'alimentation et la ligne spéciale devraient être amenées à proximité de l'endroit prévu pour le tableau. De ce qui précède, il découle, sauf clause expresse, que l'installation ne commence qu'aux arrivées du courant électrique et de mise à terre, qu'aux vannes d'arrivée et de départ des eaux amenées à l'emplacement des appareils par les soins de l'acheteur ou de son préposé. Ces alimentations et évacuations devront être conformes à la réglementation en vigueur et aux préconisations du vendeur ou du constructeur. Les dites préconisations ne pourront en aucun cas permettre de rechercher la responsabilité du vendeur en cas de dommages ou sinistres survenant en raison d'une défectuosité desdites alimentations ou évacuations.

ARTICLE 5 : PRIX ET PAIEMENT

1. Le prix des marchandises, fournitures ou travaux, sera celui en vigueur au jour de la passation de la commande. Les prix s'entendent toujours nets de tout escompte pour marchandises non emballées au départ des usines ou des magasins du vendeur. Le prix définitif est celui figurant sur l'accusé de réception qui est retourné par le vendeur ou à défaut sur le devis descriptif ou sur la commande. Le vendeur se réserve expressément le droit de modifier à tout moment le prix de ses marchandises ou prestations de service. Le vendeur s'engage à faire connaître à l'acheteur toute modification de prix par simple notification à partir du moment où il en a connaissance.

2. Le vendeur s'engage à communiquer à tout acheteur de produit ou demandeur de prestations de services qui en fait la demande, son barème de prix et ses conditions de vente.

3. Conformément à la loi n°2001-42 du 15 mai 2001, et à la Directive européenne 2000/35 CE du 29 juin 2000 ; les paiements ont lieu, sauf accord expresse particulier au 30ème jour suivant la date de réception, celle-ci étant définie comme la livraison au sens des présentes conditions.

4. Les paiements se font uniquement en euros, sauf stipulation contraire précisée sur le bon de commande et/ou le devis descriptif et acceptée sur l'accusé de réception par le vendeur. Toute facture impayée à l'échéance sera à compter de cette date, de plein droit et sans mise en demeure, majorée d'un intérêt de retard égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal, sans préjudice du droit du vendeur de prononcer la résolution de plein droit de la vente sans formalité judiciaire, et sans préjudice du droit à demander réparation du préjudice subi. Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement est fixé à 40 €.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Tél. 01 60 93 70 00 - Fax : 01 60 93 70 38

5. Les matériels, fournitures, travaux de réparation, d'entretien, de même que les fournitures supplémentaires livrées en cours de montage ou d'installation sont toujours stipulées payables, dans les usines ou magasins du vendeur, comptant net et sans escompte, sauf convention particulière précisée sur le bon de commande et/ou le devis descriptif et acceptée sur l'accusé de réception. Les représentants, agents, mandataires et employés du vendeur n'ont aucun mandat d'encaissement. Les paiements et versements effectués entre leurs mains n'ont aucun effet libératoire. Les sommes versées d'avance par l'acheteur sont considérées comme un acompte. L'acompte doit être versé au moment de la signature du bon de commande et au plus tard dans le délai de 8 jours à compter de cette signature. Passé ce délai, la commande sera résiliée de plein droit sans qu'il soit besoin au vendeur de notifier cette résiliation. Les règlements ne peuvent être effectués que par chèque ou effet de commerce à l'ordre du vendeur. Les obligations de livrer et de terminer les travaux, de mettre en route ou de réceptionner l'installation des marchandises sont suspendues de plein droit pour le vendeur sans qu'il soit besoin pour lui de mise en demeure si l'acheteur n'exécute pas ses obligations de paiement. Toute contestation sur le matériel ou sur les fournitures et prestations ne saurait en aucun cas suspendre la moindre obligation de paiement.

6. Les opérations de vente, cession, remise en nantissement, gage, ou d'apport en société du fonds de commerce ou du matériel rendent automatiquement exigibles toutes sommes encore dues par lui à quelque titre que ce soit au vendeur.

7. Les agios éventuellement perçus sur toute vente à crédit sont de droit à charge de l'acheteur même en cas de résolution. Si le vendeur accorde des facilités de paiement ou de crédit et qu'il juge bon de les assortir d'un gage, d'une caution, d'une sécurité ou d'un nantissement, les frais afférents seront mis à la charge exclusive de l'acheteur et lui seront débités. En cas de retard sur les échéances prévues au contrat, toutes les sommes dues donneront lieu au paiement, par le client, de pénalités fixées à trois fois le taux d'intérêt légal. En application de l'article L.441-6 du Code de commerce, ces pénalités sont exigibles de plein droit sur simple demande de notre société. Pour les marchés publics, tout règlement qui n'interviendrait pas dans les délais prévus à la commande donnerait lieu à facturation d'intérêts moratoires dans les conditions prévues aux articles 177 à 185 du Code des Marchés Publics.

8. CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIÉTÉ : les matériels, fournitures et travaux sont vendus sous réserve de propriété. Le transfert de propriété de la chose vendue est subordonné au paiement intégral du prix à l'échéance par l'acheteur. Toutefois les risques sont transférés à l'acheteur dès la livraison. Dans le cas où le paiement n'interviendrait pas dans le délai convenu, le vendeur se réserve le droit de reprendre la chose livrée et, si bon lui semble, de résoudre le contrat. Il est expressément convenu que les frais de justice, de transport, de montage et de démontage, ainsi que le prix de tous les accessoires resteront à la charge de l'acheteur.

9. L'acheteur s'oblige à contracter une assurance auprès d'un assureur notoirement solvable et couvrant les risques de destruction totale ou partielle, de détérioration, de perte ou de vol des produits tant qu'ils n'auront pas été intégralement payés. L'acheteur s'engage en cas de sinistre affectant le matériel vendu à subroger le vendeur sur les indemnités d'assurances à recevoir à hauteur du solde du prix restant dû au vendeur.

10. Tout changement dans la situation économique de l'acheteur susceptible d'entraîner son insolvabilité, sa cessation de paiement ou l'ouverture d'une procédure collective, autorise le vendeur à demander par notification écrite, un paiement immédiat de sa créance, nonobstant l'échéance initialement prévue, et à défaut de paiement dans les 8 jours, à compter de cette notification, à déclarer le contrat de vente résolu de plein droit sans formalité judiciaire.

ARTICLE 6 : GARANTIES

1. La réception du produit par l'acheteur devra être réalisée dans un délai d'un mois à compter de la date de mise à disposition du produit. Dans ce délai, l'acheteur doit effectuer lui-même ou faire effectuer par toute personne possédant les compétences techniques à cet effet, tous tests techniques et vérifications permettant de constater, déceler, faire apparaître la non-conformité éventuelle du produit à ses spécifications techniques ou tout défaut ou vice de ce produit. A défaut de réclamation écrite et motivée de façon détaillée

par l'acheteur dans le délai susdit, l'acheteur sera forcé et ne pourra plus invoquer l'existence d'un défaut ou d'un vice ou d'une non-conformité. L'acheteur s'engage à renvoyer au vendeur le produit, ou la pièce, objet de ses critiques pour examen à ses frais et risques. En cas de désaccord, les parties conviennent d'avoir recours à un expert dont la désignation sera demandée au Tribunal de Commerce de Meaux. Les constatations de l'expert ayant alors valeur définitive et obligatoire pour les parties.

2. Le vendeur garantit dans les conditions ci-après définies les produits livrés contre les défauts, les vices, qui n'auraient pu être découverts par l'acheteur lors de l'examen des produits tel que prévu aux CGV. En vertu de l'article 1641 du Code Civil, le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés des marchandises et fournitures, objets du contrat. Toutefois, selon l'article 1648 du Code Civil, l'action en garantie doit être intentée par l'acheteur dans un bref délai, à partir du jour de la découverte du vice par l'acheteur. Le vendeur ne peut être tenu de la garantie des vices cachés dans l'hypothèse où l'acheteur n'aurait pu se convaincre du vice parce qu'il serait indécélable même par le vendeur. Conformément à l'article 1642 du Code Civil, et conformément à l'article 1643 du même code, cette garantie de convention expresse ne s'applique ni aux accidents de personnes ou de choses, aux incendies et privations de jouissances, cessation de service ayant pu résulter d'un vice de conception, de conception, de matière, de fluide réfrigérant, ni aux indemnités de quelque nature que ce soit concernant notamment la conservation des denrées ou marchandises entreposées, qui incombent exclusivement à l'acheteur auquel il appartient de prendre toutes les mesures conservatoires tuiles et, en particulier, de vérifier le bon état des produits dont il ne cesse d'avoir la garde. Sauf disposition contraire dans le bon de commande, les conditions d'application de la garantie sont les suivantes :

3. Durée initiale : La période de garantie est strictement limitée à un an. Ce délai peut toutefois être abrégé ou, au contraire allongé par la confirmation de commande pour tout ou partie du matériel.

4. Point de départ : Les délais ci-dessus prévus ou qui pourraient résulter de la confirmation de commande, partent de la réception telle qu'elle est définie ci-dessus ou dans le contrat; ou en cas de montage ou de mise en route par le vendeur, de la fin du montage ou de la mise en route, selon les dispositions générales ou particulières résultant des accords dans ce domaine. Si la mise à disposition du matériel est postérieure à la livraison, le délai part de la mise à disposition sans que la prolongation du délai de garantie puisse de ce fait être supérieur à trois mois, à moins que cette prolongation soit imputable au vendeur.

5. Durée pour les pièces : Les obligations de garantie pour les pièces de remplacement et pour les pièces refaites ne peuvent exister que pendant une période de six mois. La durée de la période de garantie du matériel dans son ensemble n'est prorogée que dans l'hypothèse où il a été immobilisé, et seulement pour la durée de cette immobilisation avec un maximum de six mois. En aucun cas, la durée cumulée de la période de garantie ne peut excéder 18 mois.

6. Modalités d'exercice : Le coût du transport du matériel défectueux ou des pièces défectueuses, ainsi que celui du retour du matériel ou des pièces réparées ou remplacées sont à la charge de l'acheteur. Il en est de même, en cas de réparation sur l'aire d'installation pour les frais de voyage et de séjour des représentants du Constructeur et ceux de ses fournisseurs et sous-traitants. Les pièces remplacées gratuitement sont remises à la disposition du Constructeur sur demande et redeviennent sa propriété. Si les réclamations de l'acheteur ont entraîné une action du Constructeur en dehors des cas où doivent jouer ses obligations de garantie, le Constructeur aura la faculté d'en facturer le coût conformément à ses tarifs de réparations. La responsabilité du Vendeur est strictement limitée aux obligations ainsi définies et il est de convention expresse que le Constructeur ne sera tenu à aucune indemnisation. En cas d'accident survenant à quelque moment et pour quelque cause que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son personnel propre et à sa fourniture.

7. Exclusions : L'intervention d'un tiers sur l'installation sans autorisation écrite et préalable du vendeur, rend définitivement caduque toute garantie. La protection des lignes électriques et de la ligne de mise à terre est l'affaire de l'utilisateur ou de son préposé à qui il incombe de prendre ou de faire prendre toutes dispositions utiles à cet égard. La garantie de ces lignes n'est jamais à la charge du vendeur. Le vendeur s'exonère formellement de toutes garanties et responsabilités quelconques en cas de variations de voltage ou d'intensité du courant électrique susceptible d'amener une perturbation dans les conditions de fonctionnement normal de l'installation. Dans ce cas, le vendeur ne pourra être recherché, ni pour des dégâts occasionnés au matériel et installation, ni aux marchandises avariées de ce fait. Dans le cas où l'installation ne serait pas acceptée ou reconnue conforme aux garanties et conditions spécifiées, l'acheteur devra, dans les trois jours qui suivront, en faire notification par lettre recommandée. Si l'acheteur pour des raisons personnelles, n'utilise pas ou ne prend pas possession du matériel dès sa mise à disposition, le délai de garantie ne sera pas modifié. Les charges d'huiles et de fluides frigorigènes ne rentrent pas dans le cadre de la garantie. Est exclue de toute garantie, l'usure normale du matériel. La garantie n'est pas opposable au vendeur dans le cas de panne ou d'avarie due, soit au manque de surveillance, de soin ou d'entretien, soit à un emploi abusif ou à une mauvaise utilisation (en particulier, surcharge de l'installation, manque de courant, mauvaise alimentation, tension anormale, avarie de lignes, cordons conducteurs de tout matériel électrique ou de régulation, fusion d'un coupe-circuit), ou une utilisation non conforme aux instructions du vendeur, une négligence, des modifications, transformations ou réparations faites sans accord express et écrit du vendeur. Les appareils d'occasion, les réparations, les travaux d'entretien ou de révision générale sont, sauf engagement contraire, formellement exclus de toute garantie.

8. Le vendeur interviendra dans le cadre de sa garantie à condition que l'acheteur soit entièrement en règle à son égard au titre du paiement du prix.

ARTICLE 7 : CAUSES D'EXONERATION - FORCE MAJEURE

Tout événement échappant au contrôle du vendeur tels que, incendie, attentat, inondation, embargo, interdiction de transfert de devises, insurrection, manque général d'approvisionnement, restriction d'emploi d'énergie, manque de moyens de transport, conflit du travail, grève, acte de gouvernement, qui empêche l'exécution de ses obligations, cette liste n'étant pas limitative, est considéré comme cause d'exonération et autorise de plein droit le vendeur à se dégager du contrat sans indemnité, ni dommages et intérêts par simple notification à l'acheteur.

ARTICLE 8 : SANCTIONS DE L'INEXECUTION DES OBLIGATIONS

1. En cas de non-respect total ou partiel estimé par le vendeur et jusqu'à exécution définitive par l'acheteur de ses obligations contractuelles, sans préjudice de tous autres dommages et intérêts, l'acheteur devra au vendeur une indemnité fixée à 10 % du montant du contrat non exécuté à titre d'astreinte.

2. Au cas où le présent contrat ferait l'objet d'une remise au contentieux, pour toutes obligations non respectées par l'acheteur, il sera appliqué une majoration forfaitaire de 20% à titre de clause pénale.

ARTICLE 9 : EXTINCTION

1. En cas d'un manquement quelconque aux obligations contractuelles de l'acheteur, le présent contrat sera résolu de plein droit et le vendeur pourra exiger la restitution des biens aux frais de l'acheteur entre quelques mains qu'ils se trouvent après mise en demeure par lettre recommandée avec accusé de réception.

2. L'inexécution ou la mauvaise exécution, ou le risque de mauvaise exécution des obligations contractuelles de l'acheteur, ou la modification de sa situation économique ou financière, ou toute autre cause mettant en péril le vendeur, entraînera la résiliation du présent contrat après mise en demeure notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception. Le vendeur pourra exiger la restitution des biens aux frais de l'acheteur entre quelques mains qu'ils se trouvent.

3. En cas de résiliation par l'acheteur, pour quelque cause que ce soit, l'indemnisation des frais engagés par le vendeur pour son exécution, y compris les frais d'étude, les frais généraux et une part du profit, sera due par l'acheteur sur justification du vendeur notifiée par lettre recommandée avec accusé de réception.

ARTICLE 10 : DROIT APPLICABLE

La Convention de Vienne du 11 avril 1980, dite Convention sur les contrats de vente internationale des marchandises, est applicable aux contrats de vente conclus par le vendeur, le droit subsidiaire étant le droit français.

ARTICLE 11 : CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPETENCE

Tous différends découlant du contrat de vente seront de la compétence exclusive du Tribunal de Commerce de Meaux, si l'acheteur est domicilié dans l'un des Etats Membres de l'Union Européenne dans lequel est en vigueur, au moment de l'introduction de l'action, le règlement communautaire 44/2001 du 22 décembre 2000.

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

