

# Les Essentiels

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL CHR • VITRINES & COMPTOIRS

Contactez nous [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr)



DE PRODUITS DE QUALITÉ  
DISPONIBLES DE STOCK !

CATALOGUE 2024

- ◆ VITRINES & COMPTOIRS
- ◆ FROID
- ◆ FROID
- ◆ LAVERIE
- ◆ CUISSONS
- ◆ CUISSONS
- ◆ PETIT MATÉRIEL
- ◆ INOX & VENTILATION





*Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et  
équipement cuisine professionnel CHR*

*07.66.53.05.98 [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr) [www.helixchr.fr](http://www.helixchr.fr)*



# SOMMAIRES



**PAGES**  
**28 À 47**

# UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS

**PAGES**  
**52 À 131**

# UNIVERS FROID

**PAGES**  
**134 À 147**

# UNIVERS FROID AFI

**PAGES**  
**150 À 154**

# UNIVERS LAVERIE

**PAGES**  
**158 À 173**

# UNIVERS CUISSONS

**PAGES**  
**178 À 214**

# UNIVERS CUISSONS

**PAGES**  
**218 À 245**

# UNIVERS PETIT MATÉRIEL

**PAGES**  
**248 À 269**

# UNIVERS INOX & VENTILATION



# UNIVERS

## VITRINES & COMPTOIRS

<b>COMPTOIRS D'EXPOSITION</b> .....	<b>28 à 33</b>
<b>GAMME POISSONNERIE</b> .....	<b>34 à 35</b>
<b>VITRINES D'EXPOSITION</b> .....	<b>36 à 40</b>
<b>VITRINES À POSER</b> .....	<b>41 à 44</b>
<b>LIBRE SERVICE &amp; MINI MARKET</b> .....	<b>45 à 47</b>

### COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 28 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT
- 30 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE BOMBÉ
- 32 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 33 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

### GAMME POISSONNERIE

- 34 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 35 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 35 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

### VITRINES D'EXPOSITION

- 36 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT
- 37 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ
- 38 VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES
- 39 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE VITRÉE • TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 40 VITRINES • 4 FACES VITRÉES

### VITRINES À POSER

- 41 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES DOUBLE VITRAGE
- 42 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 43 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 43 VITRINES CHAUDES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 44 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

### LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 45 ÎLOTS - LIBRE SERVICE
- 46 MODULES GMS - MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES
- 47 MODULES GMS - MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES



# UNIVERS FROID

<b>ARRIÈRE-BARS</b> .....	<b>52 à 64</b>
<b>MINI-BARS &amp; CAVES À VINS</b> .....	<b>65 à 67</b>
<b>ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES</b> .....	<b>68 à 82</b>
<b>ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES • SÉRIE STAR*</b> Ⓜ.....	<b>83 à 88</b>
<b>TABLES, SALADETTES &amp; MEUBLES • SÉRIE STAR*</b> Ⓜ.....	<b>89 à 101</b>
<b>MEUBLES • SÉRIE AFISTAR</b> .....	<b>102</b>
<b>ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES • SÉRIE KA*</b> ❄.....	<b>103 à 108</b>
<b>MEUBLES MURAUX</b> .....	<b>109 à 113</b>
<b>PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER</b> .....	<b>114 à 121</b>
<b>CONGÉLATEURS &amp; BAHUTS</b> .....	<b>122 à 126</b>
<b>MACHINES À GLAÇONS</b> .....	<b>127 à 128</b>
<b>CELLULES MIXTES</b> .....	<b>129 à 130</b>
<b>REFROIDISSEURS POUBELLE</b> .....	<b>131</b>

## ARRIÈRE-BARS

### PORTES VITRÉES • 855MM

52 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

### PORTES VITRÉES • 900MM

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

55 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

### PORTES VITRÉES • 930MM

56 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

57 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

### SÉRIE FGB • 890MM

58 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

59 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

60 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

61 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

62 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES SANS GROUPE

63 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES SANS GROUPE

64 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES



# UNIVERS FROID

## MINI-BARS & CAVES À VINS

- 65 MINI-BARS D'HÔTEL
- 66 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE • 2 ZONES T°
- 67 CAVES À VINS

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 68 ARMOIRES • T°+
- 69 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 70 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 71 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+
- 72 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES
- 73 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 73 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 74 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES  
2 PORTES COULISSANTES
- 75 ARMOIRES • GN 2/1  
INOX OU SKINPLATE • T°+
- 76 VITRINES À POSER • T°-
- 77 VITRINES À POSER • T°+

### ARMOIRES PORTES PLEINES

- 78 ARMOIRES • T°+/-
- 79 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 80 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 81 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1 OU 60X40 • T°+/-
- 82 ARMOIRES • GN 2/1 INOX OU SKINPLATE • T°+/-

### ARMOIRES SÉRIE STAR❄️

- 83 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-
- 84 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-
- 85 ARMOIRES • 700 ET 1400 • 1/2 PORTES • T°+/-
- 86 ARMOIRES **POISSONS** • T°+
- 87 ARMOIRES • PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/-
- 88 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

## TABLES, SALADETTES & MEUBLES

### SÉRIE STAR❄️

- 89 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2 - 3 PORTES
- 90 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**  
2 - 4 - 6 TIROIRS
- 91 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 92 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 93 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • VITRÉES
- 94 TABLES + SALADETTE OUVERTE **700**  
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES
- 95 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» **700**
- 96 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600**  
2 - 3 - 4 PORTES

- 97 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**  
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES
- 98 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**  
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES
- 99 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**  
2 - 3 PORTES
- 100 TABLES RÉFRIGÉRÉES **800**  
600X400 • 2 - 3 PORTES
- 101 MEUBLES PIZZAS **800** • AVEC VITRINE

### SÉRIE AFISTAR

- 102 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS  
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ



# UNIVERS FROID

## ARMOIRES & TABLES SÉRIE KA❄️

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 103** ARMOIRES • GN 2/1  
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**
- 104** ARMOIRES • GN 2/1  
1 - 2 PORTES VITRÉES • T°+ **N**

### TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 105** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET  
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 106** TABLES **700** • GN 1/1  
AVEC OU SANS DOSSERET  
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 107** TABLES **700** • GN 1/1  
2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • T°+ **N**
- 108** TABLES **700** • GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS  
AVEC DOSSERET • T°+ **N**

### MEUBLES MURAUX

- 109** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 110** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II •  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 111** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II NOIRE •  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES **N**
- 112** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 113** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

### CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 122** COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 123** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES  
SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 123** CONGÉLATEURS  
PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 124** CONGÉLATEURS  
PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 125** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT
- 126** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

### PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 115** PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES  
À POSER
- 116** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER  
PORTES COULISSANTES  
HAUTEUR 265 MM
- 117** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER  
PORTES COULISSANTES  
HAUTEUR 330 MM
- 118** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER  
SÉRIE ÉCO
- 120** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES  
VITRINES DROITES • SÉRIE **AFISTAR**
- 121** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES  
COUVERCLES INOX

### MACHINES À GLAÇONS

- 127** MACHINES À GLAÇONS À ASPERSION
- 128** MACHINES À GLAÇONS À PALETTES

### CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 129** CELLULES DE REFROIDISSEMENT  
MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 130** CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 131** REFROIDISSEURS DE POUBELLE



# UNIVERS FROID

<b>ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES</b> .....	<b>134 à 137</b>
<b>TABLES RÉFRIGÉRÉES</b> .....	<b>138 à 142</b>
<b>SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS</b> .....	<b>143 à 145</b>
<b>OPTIONS TABLES &amp; SOUBASSEMENTS</b> .....	<b>147</b>

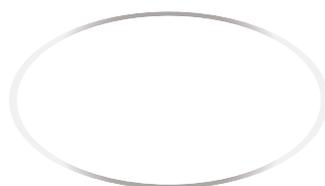
## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### ARMOIRES PORTES PLEINES

- 134** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-
- 135** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

### ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 136** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+
- 137** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+



## TABLES RÉFRIGÉRÉES

### TABLES PORTES PLEINES

- 138** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
- 139** TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

### TABLES VITRÉES

- 140** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

### TABLES À TIROIRS

- 141** TABLES **700** • GN 1/1  
4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+/-
- 142** TABLES **700** • GN 1/1  
6 - 9 - 12 TIROIRS • T°+/-

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 143** SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 145** SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

## OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 147** KITS TIROIRS **700**



# UNIVERS LAVERIE

<b>LAVE VERRES &amp; LAVE-VAISSELLE</b> .....	<b>150 à 151</b>
<b>LAVE-VAISSELLE À CAPOT</b> .....	<b>152 à 153</b>
<b>TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE</b> .....	<b>154</b>

## LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 150** LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 151** LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 152** LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V
- 153** LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

## TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 154** TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE



# UNIVERS CUISSONS

<b>FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES</b> .....	<b>158 à 163</b>
<b>FOURNEAUX</b> .....	<b>164</b>
<b>FOURS PROFESSIONNELS</b> .....	<b>165 à 169</b>
<b>FOURS À PIZZAS</b> .....	<b>170 à 173</b>

## FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

### MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 158** PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 159** PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 160** FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 161** GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 161** SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

### MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 162** FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 163** CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

## FOURNEAUX

- 164** FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

## FOURS PROFESSIONNELS

- 165** FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 165** FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 166** FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 167** FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 168** FOURS MIXTES
- 169** FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

## FOURS À PIZZAS

- 170** FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME **AFI**
- 171** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM
- 172** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM
- 173** FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES



# UNIVERS CUISSONS

<b>FOURNEAUX • SÉRIE 700</b> .....	<b>178 à 180</b>
<b>MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700</b> .....	<b>181 à 193</b>
<b>MARMITES &amp; SAUTEUSES • SÉRIE 700</b> .....	<b>194 à 195</b>
<b>ACCESSOIRES • SÉRIE 700</b> .....	<b>196</b>
<b>FOURNEAUX • SÉRIE 900</b> .....	<b>198 à 199</b>
<b>MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900</b> .....	<b>200 à 210</b>
<b>MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900</b> .....	<b>211 à 213</b>
<b>ACCESSOIRES • SÉRIE 900</b> .....	<b>214</b>

## FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 178** FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 179** FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 180** FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- |   |  |
|---|--|
| <b>181</b> RÉCHAUDS À POSER                     | <b>188</b> GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER<br>PLAQUES SIMPLES |
| <b>182</b> PLAQUES INDUCTION À POSER            | <b>189</b> GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER<br>PLAQUES DOUBLES |
| <b>183</b> PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER      | <b>190</b> FRITEUSES À POSER                             |
| <b>184</b> PLAQUES COUP DE FEU                  | <b>191</b> POSTES DE SALAGE À POSER                      |
| <b>184</b> WOK À POSER                          | <b>191</b> PLANS NEUTRES À POSER                         |
| <b>185</b> GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER    | <b>192</b> CUISEURS À PÂTES À POSER                      |
| <b>185</b> CHARGRILLS À POSER                   | <b>192</b> SALAMANDRES                                   |
| <b>186</b> GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | <b>193</b> BAINS-MARIE À POSER                           |
| <b>187</b> GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES |  |



# UNIVERS CUISSONS

## MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 194 MARMITES
- 195 SAUTEUSES

## ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 196 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 215 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

## FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 198 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 199 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>200 RÉCHAUDS À POSER</li> <li>201 WOK À POSER</li> <li>201 PLAQUES COUP DE FEU</li> <li>202 PLAQUES INDUCTION À POSER</li> <li>203 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER</li> <li>204 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES</li> <li>205 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES</li> <li>206 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER<br/>PLAQUES SIMPLES</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>207 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER<br/>PLAQUES DOUBLES</li> <li>208 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER</li> <li>208 CHARGRILLS À POSER</li> <li>209 POSTES DE SALAGE À POSER</li> <li>209 PLANS NEUTRES À POSER</li> <li>210 BAINS-MARIE À POSER</li> </ul> |
|--|---|

## MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 211 FRITEUSES
- 212 CUISEURS À PÂTES
- 213 SAUTEUSES

## ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 214 SOUBASSEMENTS



# UNIVERS PETIT MATÉRIEL

<b>BATTEURS &amp; PÉTRINS</b> .....	<b>218 à 222</b>
<b>GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES</b> .....	<b>223 à 233</b>
<b>CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE &amp; BASE CHAUFFANTE</b> .....	<b>234 à 235</b>
<b>FRITEUSES TABLE &amp; COFFRE</b> .....	<b>236 à 239</b>
<b>TRANCHEURS &amp; HACHOIRS</b> .....	<b>240 à 242</b>
<b>FOURS MICRO-ONDES</b> .....	<b>243 à 244</b>
<b>BALANCES</b> .....	<b>245</b>

## BATTEURS & PÉTRINS

- 218 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 219 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 220 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 220 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 221 PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES
- 222 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE  
CUVE AMOVIBLE
- 222 FORMEUSES À PIZZAS

## GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 223 GRILLS RAINURÉS
- 224 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 225 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 225 TOASTERS
- 226 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 226 SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE
- 227 SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE
- 227 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • **AFI**
- 228 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 228 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 229 PLAQUES À INDUCTION • 28 CM
- 230 PLAQUES À SNACKER • LISSES ET RAINURÉES
- 231 PLAQUES À SNACKER • LISSES
- 232 PLAQUES À SNACKER • 2/3 - 1/3
- 233 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 233 BRÛLEURS SUR PIEDS

## CHAUFFE-ASSIETTE, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- 234 CHAUFFE-ASSIETTES
- 234 BAINS-MARIE DE TABLE
- 235 BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 N

## FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 236 FRITEUSES DE TABLE
- 237 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES DE TABLE
- 238 FRITEUSES SUR COFFRE
- 239 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

## TRANCHEURS & HACHOIRS

- 240 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 240 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 241 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 241 TRANCHEURS À PIGNONS
- 242 HACHOIRS

## FOURS MICRO-ONDES

- 243 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 244 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

## BALANCES

- 245 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 245 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO DE SOL



# UNIVERS

## INOX & VENTILATION

<b>TABLES &amp; ARMOIRES</b> .....	<b>248 à 254</b>
<b>ÉTAGÈRES &amp; CHARIOTS</b> .....	<b>255 à 261</b>
<b>PLONGES &amp; POUBELLES</b> .....	<b>261 à 263</b>
<b>HOTTES &amp; VENTILATION</b> .....	<b>264 à 267</b>
<b>BACS GASTRO &amp; CLAYETTES</b> .....	<b>268 à 269</b>

### TABLES & ARMOIRES

- 248** TABLES • SÉRIE 600
- 249** TABLES • SÉRIE 700
- 250** TABLES ARMOIRES
- 251** TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS
- 251** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 252** ARMOIRES MURALES  
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 253** ARMOIRES  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 253** ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES
- 254** TIROIRS À CAFÉ
- 254** PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ
- 254** PLACARDS À TIROIRS

### ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 255** CHARIOTS PORTE BACS GASTRONOMES  
GN 1/1 ET GN 2/1
- 255** CHARIOTS DE SERVICE
- 256** ÉTAGÈRES MURALES 300 MM ET 400 MM
- 257** ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 258** ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES
- 259** EPOXY SUPER RENFORCÉ
- 260** ÉTAGÈRES CHROMÉES
- 261** ÉTAGÈRE DE CHEF

### PLONGES & POUBELLES

- 261** TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 262** PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND
- 263** LAVE-MAINS
- 263** POUBELLES MOBILES
- 263** BACS À FARINE

### HOTTES & VENTILATION

- 264** HOTTES DE VENTILATION
- 265** HOTTES DE VENTILATION  
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ
- 266** MOTEURS D'EXTRACTION
- 266** GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 267** FILTRATIONS DES GRAISSES  
ET DES ODEURS
- 267** FILTRATIONS DES GRAISSES  
ET DES ODEURS  
MOTEUR INCORPORÉ

### BACS GASTRO & CLAYETTES

- 268** BACS GASTRONOMES
- 269** COUVERCLES
- 269** CLAYETTES



# UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS

<b>COMPTOIRS D'EXPOSITION .....</b>	<b>28 à 33</b>
<b>GAMME POISSONNERIE .....</b>	<b>34 à 35</b>
<b>VITRINES D'EXPOSITION .....</b>	<b>36 à 40</b>
<b>VITRINES À POSER .....</b>	<b>41 à 44</b>
<b>LIBRE SERVICE &amp; MINI MARKET .....</b>	<b>45 à 47</b>



*Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et  
équipement cuisine professionnelle CHR*  
07.66.53.05.98 [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr) [www.helixchr.fr](http://www.helixchr.fr)

# SOMMAIRE



## COMPTOIRS D'EXPOSITION

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>28</b> COMPTOIRS D'EXPOSITION<br/>VITRAGE DROIT</p> <p><b>30</b> COMPTOIRS D'EXPOSITION<br/>VITRAGE BOMBÉ</p> | <p><b>32</b> COMPTOIRS D'EXPOSITION<br/>VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE</p> <p><b>33</b> BUFFETS RÉFRIGÉRÉS</p> |
|---|---|

## GAMME POISSONNERIE

- 34** VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 35** ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 35** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

## VITRINES D'EXPOSITION

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>36</b> VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT</p> <p><b>37</b> VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ</p> <p><b>38</b> VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES</p> | <p><b>39</b> VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE<br/>4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE<br/>VENTILÉES</p> <p><b>40</b> VITRINES • 4 FACES VITRÉES</p> |
|---|---|

## VITRINES À POSER

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>41</b> VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES<br/>DOUBLE VITRAGE</p> <p><b>42</b> VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER<br/>PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p><b>43</b> VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER<br/>PORTES COULISSANTES<br/>SERVICE AVANT ET ARRIÈRE</p> | <p><b>43</b> VITRINES CHAUDES À POSER<br/>PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p><b>44</b> VITRINES À POSER<br/>AVEC ET SANS CHARIOT</p> |
|---|--|

## LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 45** ÎLOTS – LIBRE SERVICE
- 46** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 2 PORTES
- 47** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 3 PORTES

# COMPTOIRS D'EXPOSITION

## VITRAGE DROIT

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 



Options couleurs : sur demande

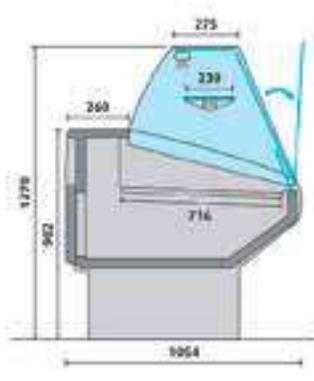
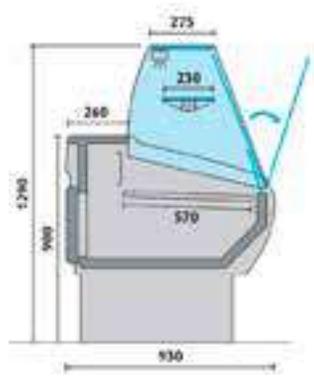
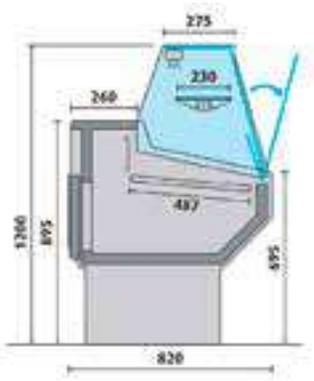


485 W T<sup>+</sup> 2  RÉF. AL200

AL/AL V

BE/BE V

OM/OM V



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

COULEURS

Couleur standard 

Options couleurs 

**PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>AL100</b>	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	<b>2366</b>
<b>AL130</b>	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	<b>2541</b>
<b>AL150</b>	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	<b>2778</b>
<b>AL200</b>	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	<b>3619</b>
<b>AL250</b>	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	<b>4220</b>

**PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>AL100V</b>	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	<b>2507</b>
<b>AL130V</b>	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	<b>2799</b>
<b>AL150V</b>	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	<b>3044</b>
<b>AL200V</b>	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	<b>3978</b>
<b>AL250V</b>	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	<b>4585</b>

**PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>BE100</b>	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	<b>2504</b>
<b>BE130</b>	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	<b>2724</b>
<b>BE150</b>	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	<b>3003</b>
<b>BE200</b>	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	<b>3897</b>
<b>BE250</b>	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	<b>4577</b>

**PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>BE100V</b>	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	<b>2688</b>
<b>BE130V</b>	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	<b>2986</b>
<b>BE150V</b>	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	<b>3271</b>
<b>BE200V</b>	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	<b>4256</b>
<b>BE250V</b>	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	<b>4950</b>

**PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>OM100</b>	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	<b>2784</b>
<b>OM130</b>	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	<b>3027</b>
<b>OM150</b>	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	<b>3281</b>
<b>OM200</b>	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	<b>3965</b>
<b>OM250</b>	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	<b>5088</b>
<b>OM300</b>	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	<b>5640</b>

**PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>OM100V</b>	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	<b>3032</b>
<b>OM130V</b>	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	<b>3283</b>
<b>OM150V</b>	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	<b>3573</b>
<b>OM200V</b>	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	<b>4393</b>
<b>OM250V</b>	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	<b>5545</b>
<b>OM300V</b>	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	<b>6049</b>

# COMPTOIRS D'EXPOSITION

## VITRAGE BOMBÉ

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 

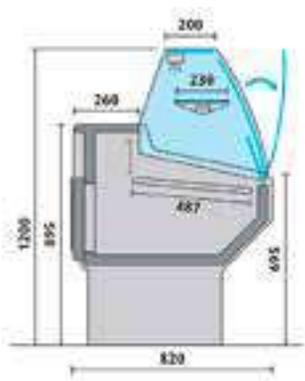


**Options couleurs : sur demande**

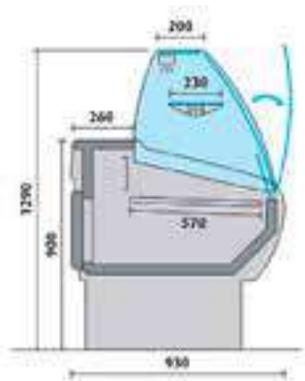


485 W T°+ 2  RÉF. AL200B

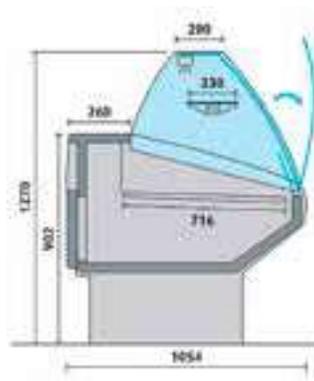
**AL B/AL VB**



**BE B/BE VB**



**OM B/OM VB**



**KITS DE FERMETURE ARRIÈRE**

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

**KITS DE FERMETURE ARRIÈRE**

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

**KITS DE FERMETURE ARRIÈRE**

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

**KITS ROULETTES**

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

**COULEURS**

Couleur standard	Options couleurs
	     



**PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2422
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2610
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2847
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3702
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4318

**PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100BV	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2526
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2867
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3113
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4062
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4693

**PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2530
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2753
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3031
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3931
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4611

**PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100BV	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2714
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3017
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3298
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4289
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4986

**PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2753
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3000
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3252
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3941
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5623

**PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ**

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3002
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3257
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3544
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4369
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6026

## COMPTOIRS D'EXPOSITION

**VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+5°C
- Plaque extérieure en matériau pré-enduit, intérieur en acier inoxydable
- Bords incurvés de l'intérieur pour un nettoyage facile
- La bande d'étanchéité magnétique garde l'air froid à l'intérieur
- Facile à retirer sans utiliser d'outils
- Thermostat numérique
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED intérieure
- Vitrage livré monté
- Interrupteur
- Ventilateurs
- Système de refroidissement à dégivrage automatique
- Pieds réglables en acier inoxydable ou roulettes verrouillables
- Avec réserve réfrigérée
- 1 étagère en verre
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Profondeur d'exposition : 580 mm

GAZ R290 

FROID VENTILÉ 

ÉVAPORATEUR TRAITÉ 

NOIR OU GRIS 

**PROFONDEUR TABLETTE :**  
 - SUPÉRIEURE : 330 MM  
 - INTERMÉDIAIRE : 200 MM  
 - DE SERVICE : 195 MM



RÉF. VSA1500D.V1B



RÉF. VSA1500D.V1G

### COMPTOIRS NOIRS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

### COMPTOIRS GRIS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

## BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 2°C/10°C
- Éclairage intégré
- Bacs en acier inoxydable
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Étagères
- Plan de travail en granit
- Parois latérales et corps en bois
- Couleur noyer
- 4 roulettes (2 avec freins)

GAZ R134a   
 TEMPÉRATURES POSITIVES   
 COULEUR NOYER   
 BACS GN 1/1 

**BACS  
GASTRO**  
voir page 268



6 GN 1/1 | 200/270 W | T°+ | RÉF. RTS-2150L



3 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. RTS-1210L



4 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. RTS-1490L

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2298
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2540
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	3142

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

- Gaz réfrigérant R449a
- Température : 0°C/+4°C
- Sur roulettes
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Prévues pour lit de glace
- Tuyau de vidange

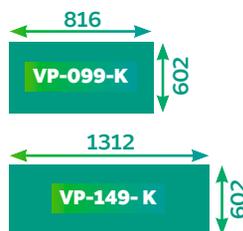
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Vitrage fixe pour VP-201/251/301-K

SÉRIE	GAZ R449a
TEMPÉRATURES POSITIVES	FROID STATIQUE
INOX	

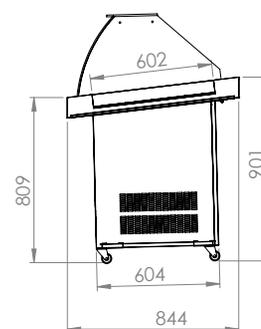


435 W T<sup>+</sup> RÉF. VP-099-K

### PLANS D'EXPOSITION



### VP-099-K/VP-149-K



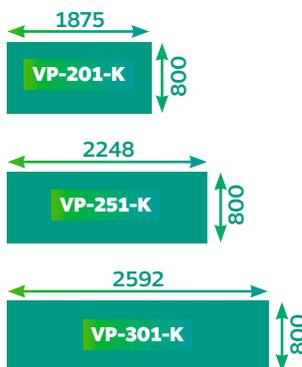
### VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1725
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2150

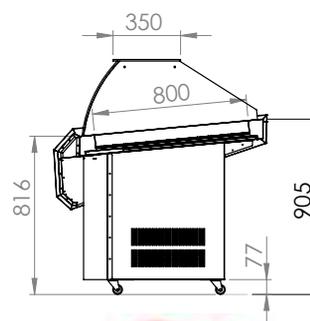


590 W T<sup>+</sup> RÉF. VP-201-K

### PLANS D'EXPOSITION



### VP-201-K/ VP-251-K/ VP-301-K



### VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	3938
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4688
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5375

Un environnement  
de travail complet  
à découvrir dans notre gamme  
*Poissonneries!*



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique
- remplaçable
- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS FROIDS  
PAGE 86



## TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS



- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS INOX  
PAGE 251



# VITRINES PÂTISSERIES

## VITRAGE DROIT • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R134a 

FROID VENTILÉ 

2 - 3 ÉTAGÈRES 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

**PROFONDEUR TABLETTE\***

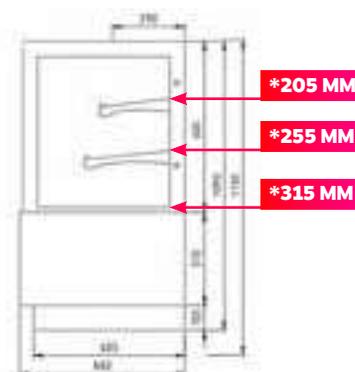


560 L RÉF. EDEN60

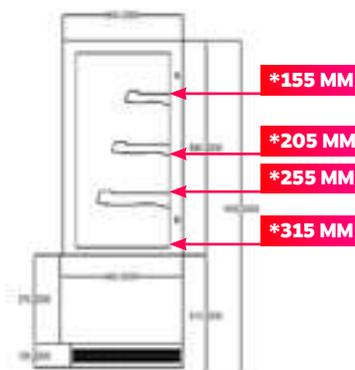


650 L RÉF. EDEN600

### EDEN 40 > 70



### EDEN 400 > 600



### VITRAGES DROITS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1969
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	2032
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	2220
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2709

### VITRAGES DROITS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t.) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1543
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	1608
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	1796
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	1975

# VITRINES PÂTISSERIES

## VITRAGE BOMBÉ • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R134a 

FROID VENTILÉ 

2 -3 ÉTAGÈRES 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

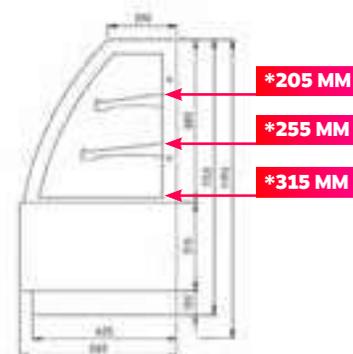
- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

**PROFONDEUR TABLETTE\***



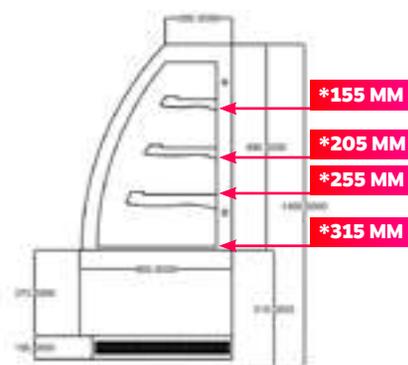
560 L RÉF. OASIS60

### OASIS 40 > 70



RÉF. OASIS600

### OASIS 400 > 600



### VITRAGES BOMBÉS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1969
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	2032
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	2220
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	2709

### VITRAGES BOMBÉS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS400	n.c.	900 x 660 x 1400	1543
OASIS500	n.c.	1200 x 660 x 1400	1608
OASIS600	n.c.	1500 x 660 x 1400	1796
OASIS700	n.c.	1800 x 660 x 1400	1975

## VITRINES PÂTISSERIES 4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé sur quatre côtés
- Tablettes réglables
- 4 roues universelles avec pieds réglables
- Le ventilateur se coupe immédiatement lorsque la porte s'ouvre

- Interrupteur de dégivrage des vitres: l'interrupteur de dégivrage peut être désactivé la nuit ou dans un environnement sec pour économiser de l'énergie
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur micro canal

- Thermostat numérique Dixell
- Intérieur aux quatre coins avec lampe verticale LED
- Ventilateurs
- Serrure
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 1,5m

GAZ R290 

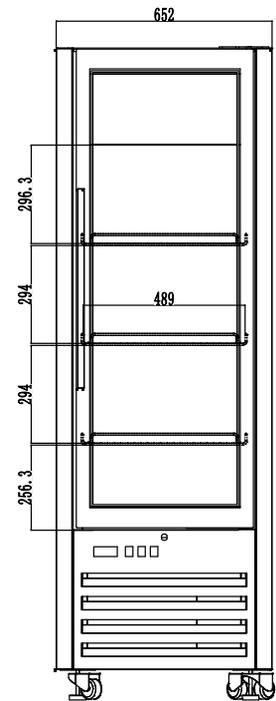
TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 



400 L T°+ RÉF. FC430R

FC430R



### VITRINES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2907

## VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE

4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • **VENTILÉES**

- **PARFAITE RÉFRIGÉRATION GRÂCE À L'ÉVAPORATEUR PLACÉ EN PARTIE SUPÉRIEURE DE LA VITRINE**
- Panoramiques, équipées d'un éclairage LED blanc type boulangerie sur les 4 montants intérieurs, ces vitrines réfrigérées mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches !
- Montée sur 4 roues à doubles patins
- Système de réfrigération ventilée pour une température homogène (Classe T3 - test à 25°C - 70% d'humidité)
- Dégivrage automatique avec thermostat électronique
- Équipement : 5 plateaux en verre réglables
- Porte à fermeture magnétique
- Compresseur Tecumseh France
- 230 V Mono

GAZ R134a/R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+10°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R452a
- Température -5°C/-20°C



250 L | 0,43 KW | T°+ | RÉF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | RÉF. 4FA80N

### VITRINES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60P	250	0,43	150	600 x 630 x 1850	3188
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	4179

### VITRINES • FROID NÉGATIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60N	250	0,43	160	600 x 630 x 1850	5480
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	6489

**OPTIONS** VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE

## VITRINES 4 FACES VITRÉES

- Gaz réfrigérant R449a
- Température 0°C/+8°C
- Isolation écologique en polyuréthane
- Clayettes en plastique laminé, réglables en hauteur
- Interrupteur de fin de course pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température

- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Froid ventilé
- Éclairage LED inclus
- Roulettes incluses

Évaporateur situé dans la partie supérieure

GAZ R449a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

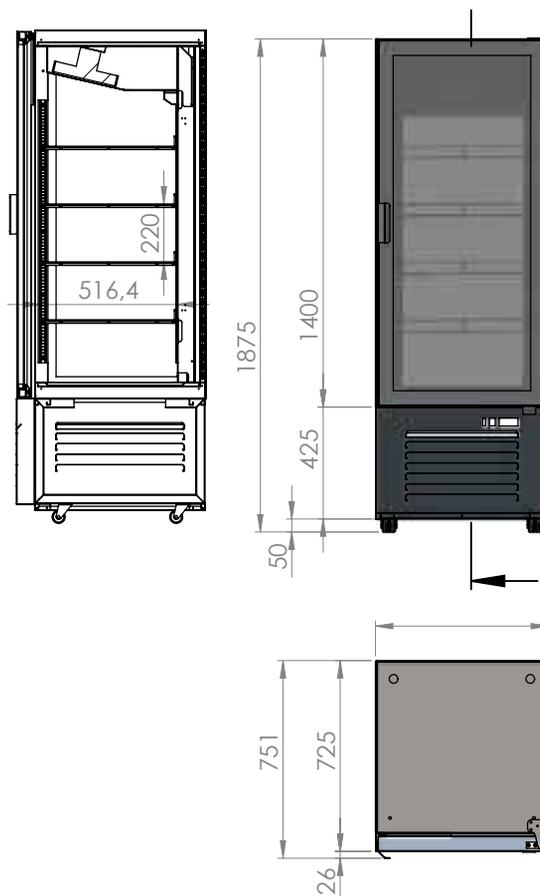
FROID VENTILÉ 

CLAYETTES 510X510 MM 



600 L | 772 W | T°+ | RÉF. CR-077-1

CR-077-1



### VITRINES POSITIVES VENTILÉES

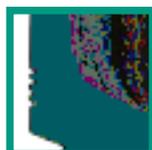
Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	6000

## VITRINES À POSER

### 4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+ 12°C
- Éclairage supérieur interne
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Tablettes réglables revêtues de PVC
- Double vitrage 4 faces
- Condenseur sans entretien
- Système de refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Conduit d'air à l'extérieur du verre pour éliminer la condensation

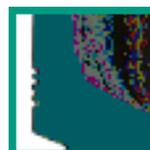
GAZ R134a   
TEMPÉRATURES POSITIVES   
FROID VENTILÉ 



RT-58LB-3  
**VITRINE NOIRE**



58 L 190 W T°+ RÉF. RT-58L-3



RT-78LB-3  
**VITRINE NOIRE**



78 L 190 W T°+ RÉF. RT-78L-3

#### VITRINES BLANCHES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

#### VITRINES NOIRES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

# VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

## PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable

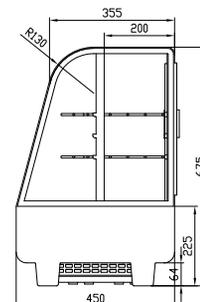
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R134a 

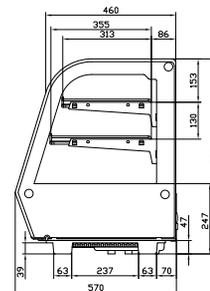
TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

### RTW-100L



### RTW-120L/RTW-160L



160 W | 100 L | T°+ | RÉF. RTW-100L



160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L

### VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	892
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1176

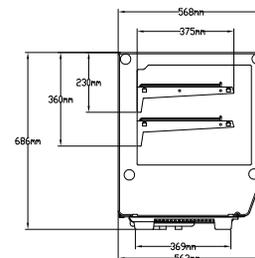


160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L-5



160 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTW-160L-5

### RTW-120L-5/RTW-160L-5



### VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1176

## VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER

### PORTES COULISSANTES • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur

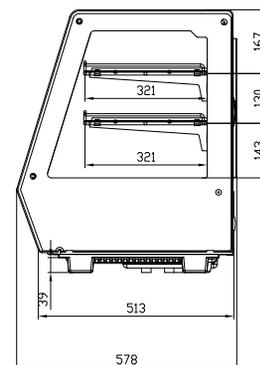
- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

- Portes coulissantes
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité


**RTW-125L**

**160 W | 125 L | T°+ | RÉF. RTW-125L**
**VITRINES DROITES**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	<b>1108</b>

## VITRINES CHAUDES À POSER

### PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- Température 30°C/90°C
- Clayettes réglables chromées
- Régulateur de température réglable
- Affichage de la température
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Verre incurvé avant

TEMPÉRATURES CHAUDES 


**1100 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTR-120L**
**1500 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTR-160L**
**VITRINES BOMBÉES**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	<b>878</b>
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	<b>949</b>

## VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT



GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

- Gaz réfrigérant R134A
- Température +2°C/+12°C
- Contrôle et affichage numériques de la température
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

### RTW 118 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables

- Prévu pour bacs de 55 mm de profondeur
- Transformez n'importe quelle table en vitrine froide en libre-service, cette vitrine de superposition présente un design attrayant avec un accès incurvé à l'avant et à l'arrière pour le fonctionnement. Idéal pour afficher les produits alimentaires nécessitant une réfrigération avec un accès frontal afin que le client puisse prendre le produit

### RTW 175L/255L

- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Verre unique et incurvé à l'avant
- Porte coulissante
- Prévu pour bacs de 65 mm de profondeur



118 L T+ RÉF. RTW-118L



175 L T+ RÉF. RTW-175L



255 L T+ RÉF. RTW-255L

### VITRINES SANS CHARIOT

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. fond (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-118L	2 bacs GN 1/1	105	38,5	627 x 519	695 x 882 x 417	1065
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1983
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2054



175 L T+ RÉF. RTW-175LT



255 L T+ RÉF. RTW-255LT

### VITRINES AVEC CHARIOT

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	2026
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2102

## ÎLOTS – LIBRE SERVICE

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie

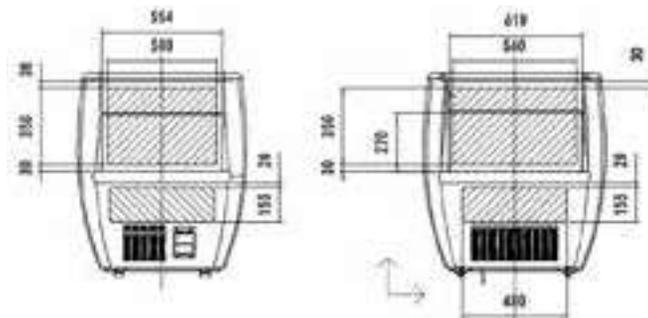
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot: 270 mm

GAZ R290   
TEMPÉRATURES POSITIVES   
FROID VENTILÉ 

- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2m



STP0908



87 L RÉF. STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2096

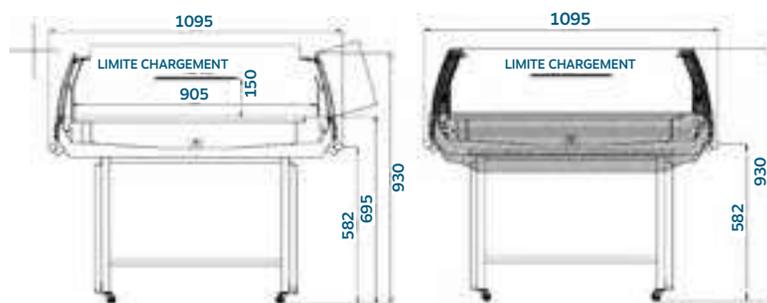
- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables

- Évaporateur à ailettes cuivre-aluminium + ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell

- Hauteur de chargement sur îlot: 150 mm
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2m



STP1310



190 L RÉF. STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3550

# MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

### PARTIE BASSE

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

### PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- 4 étagères

GAZ R290 

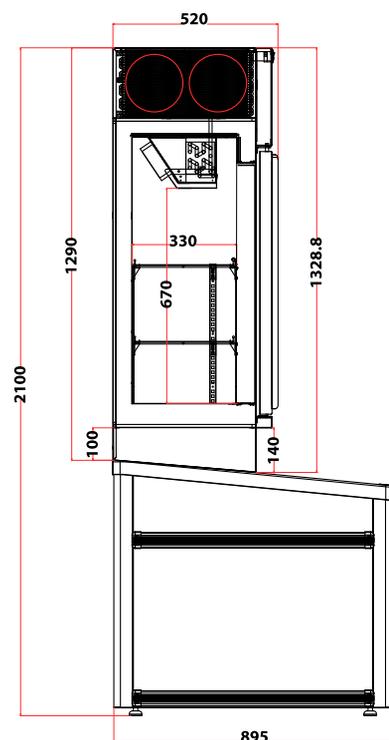
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 

FROID STATIQUE/VENTILÉ 

**DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :**  
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas



### CQSUP15



### MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP15	Basse	2	595	378	n.c.	1515 x 900 x 855	4839
	Haute	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

# MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

### PARTIE BASSE

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

**NOUVEAU**

GAZ R290 

TEMPÉRATURES NÉGATIVES 

FROID STATIQUE/VENTILÉ 

### PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- 6 étagères

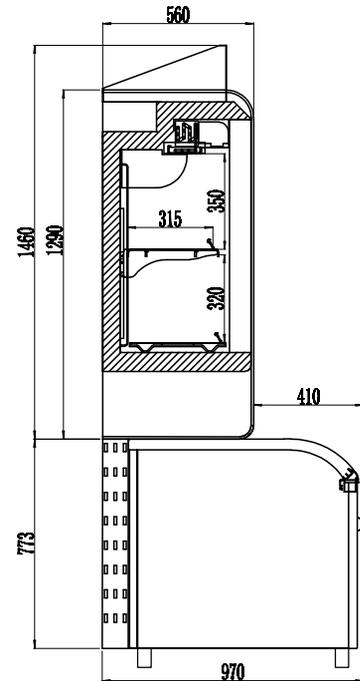
**DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :**  
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas



RÉF. CQSUP21



CQSUP21



### MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP21	Basse	2	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	6861
	Haute	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	

# UNIVERS FROID

<b>ARRIÈRE-BARS</b> .....	<b>52 à 64</b>
<b>MINI-BARS &amp; CAVES À VINS</b> .....	<b>65 à 67</b>
<b>ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES</b> .....	<b>68 à 82</b>
<b>ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES</b> <b>SÉRIE STAR*</b> .....	<b>83 à 88</b>
<b>TABLES, SALADETTES &amp; MEUBLES</b> <b>SÉRIE STAR*</b> .....	<b>89 à 101</b>
<b>MEUBLES</b> <b>SÉRIE AFISTAR</b> .....	<b>102</b>
<b>ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES</b>  <b>SÉRIE KA*</b> .....	<b>103 à 108</b>
<b>MEUBLES MURAUX</b> .....	<b>109 à 113</b>
<b>PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER</b> .....	<b>114 à 121</b>
<b>CONGÉLATEURS &amp; BAHUTS</b> .....	<b>122 à 126</b>
<b>MACHINES À GLAÇONS</b> .....	<b>127 à 128</b>
<b>CELLULES MIXTES</b> .....	<b>129 à 130</b>
<b>REFROIDISSEURS POUBELLE</b> .....	<b>131</b>

## ARRIÈRE-BARS

## PORTES VITRÉES • 855MM

52 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

## PORTES VITRÉES • 900MM

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

55 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

## PORTES VITRÉES • 930MM

56 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

57 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

## SÉRIE FGB • 890MM

58 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

59 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

60 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

61 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

62 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES  
SANS GROUPE63 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES  
SANS GROUPE

64 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

## MINI-BARS &amp; CAVES À VINS

65 MINI-BARS D'HÔTEL

66 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES T°

67 CAVES À VINS

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## ARMOIRES PORTES VITRÉES

68 ARMOIRES • T°+

69 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-

70 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

71 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+

72 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

73 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+

73 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+

74 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES  
2 PORTES COULISSANTES75 ARMOIRES • GN 2/1  
INOX OU SKINPLATE • T°+

76 VITRINES À POSER • T°-

77 VITRINES À POSER • T°+

## ARMOIRES PORTES PLEINES

78 ARMOIRES • T°+/-

79 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-

80 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

81 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1  
OU 600X400 • T°+/-82 ARMOIRES • GN 2/1  
INOX OU SKINPLATE • T°+/-ARMOIRES SÉRIE **STAR** ❄️

83 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-

84 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-

85 ARMOIRES • 700 ET 1400  
DEMI-PORTES • T°+/-86 ARMOIRES **POISSONS** • T°+87 ARMOIRES • PORTES VITRÉES  
GN 2/1 • T°+/-

88 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

## TABLES, SALADETTES &amp; MEUBLES

## SÉRIE STAR❄️

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>89</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>700</b> • 2 - 3 PORTES</p> <p><b>90</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>700</b><br/>2 - 4 - 6 TIROIRS</p> <p><b>91</b> SALADETTES <b>700</b> • 2 - 3 PORTES</p> <p><b>92</b> SALADETTES <b>700</b> • 2 - 3 PORTES</p> <p><b>93</b> SALADETTES <b>700</b> • 2 - 3 PORTES • VITRÉES</p> <p><b>94</b> TABLES + SALADETTE OUVERTE <b>700</b><br/>GN 1/1 • 2 - 3 PORTES</p> <p><b>95</b> MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» <b>700</b></p> <p><b>96</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>600</b><br/>2 - 3 - 4 PORTES</p> | <p><b>97</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>700</b><br/>GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES</p> <p><b>98</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>700</b><br/>GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES</p> <p><b>99</b> MEUBLES DE PRÉPARATIONS <b>700/800</b><br/>2 - 3 PORTES</p> <p><b>100</b> TABLES RÉFRIGÉRÉES <b>800</b><br/>600X400 • 2 - 3 PORTES</p> <p><b>101</b> MEUBLES PIZZAS <b>800</b> • AVEC VITRINE</p> |
|---|--|

## SÉRIE AFISTAR

- 102** MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS  
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

## ARMOIRES &amp; TABLES SÉRIE KA❄️

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 103** ARMOIRES • GN 2/1  
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**
- 104** ARMOIRES • GN 2/1  
1 - 2 PORTES VITRÉES • T°+ **N**

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 105** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET  
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 106** TABLES **700** • GN 1/1  
AVEC OU SANS DOSSERET  
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 107** TABLES **700** • GN 1/1  
2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • T°+ **N**
- 108** TABLES **700** • GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS  
AVEC DOSSERET • T°+ **N**

## MEUBLES MURAUX

- 109** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 110** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 111** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES **N**
- 112** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 113** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 115 PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER
- 116 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 265 MM
- 117 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 330 MM
- 118 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO
- 120 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES VITRINES DROITES • SÉRIE **AFISTAR**
- 121 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

## CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 122 COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 123 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 123 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 124 CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 125 CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT
- 126 CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

## MACHINES À GLAÇONS

- 127 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 128 MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

## CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 129 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 130 CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 131 REFROIDISSEURS DE POUBELLE

# ARRIÈRE-BARS

## 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600a
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+8°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef
- Évaporateur ventilé

- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

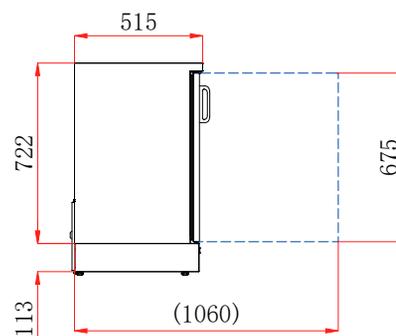
**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

**HAUTEUR 855 mm**

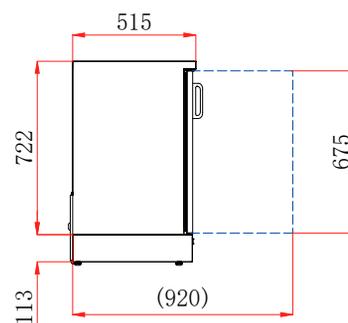
**PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM**

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 855 mm	

### C1B.X



### C2B.X/C3B.X



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.x



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.x



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.x

### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B.x	1	142	209	80	600 x 515 x 855	708
C2B.x	2	227	198	92	920 x 515 x 855	840
C3B.x	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	1434

# ARRIÈRE-BARS INOX

## 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+8°C
- Matériau extérieur: acier inoxydable, matériau intérieur aluminium gaufré
- Porte à fermeture automatique
- Verre trempé double couche
- Refroidissement assisté par ventilateur
- Pieds réglables
- Dégivrage automatique

- Thermostat numérique amovible
- Lumière LED intérieure
- Serrure
- Classe climatique: 18-32°C
- 230 V Mono

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

**PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM**

GAZ R600a	
FROID VENTILÉ	
INOX	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	

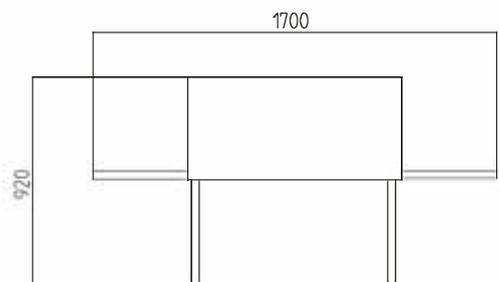
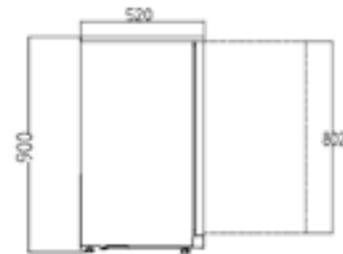


INOX 208 L 2 RÉF. C2BI



INOX 320 L 3 RÉF. C3BI

### C2BI/C3BI



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	885
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1528

# ARRIÈRE-BARS

## 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation: Cyclopentane (40 mm par côté)

- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

	<b>SÉRIE</b>
GAZ R600a	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	🌡️
LAQUÉ NOIRE	🖤
1-2-3 PORTES	🚪
HAUTEUR 900 mm	📏



LAQUÉ T°+ 1 🚪 RÉF. RW138H



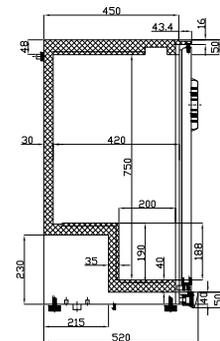
LAQUÉ T°+ 2 🚪 RÉF. RW208H



LAQUÉ T°+ 3 🚪 RÉF. RW330H

HAUTEUR 900 MM

**RW138/208/330H**



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	633
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	844
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1330

# ARRIÈRE-BARS

## 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation: Cyclopentane (40 mm par côté)
- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

	SÉRIE
GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
LAQUÉ NOIRE	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	

UNIVERS FROID



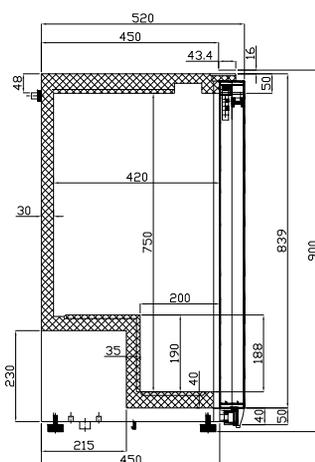
LAQUÉ T°+ 2 RÉF. RW208S



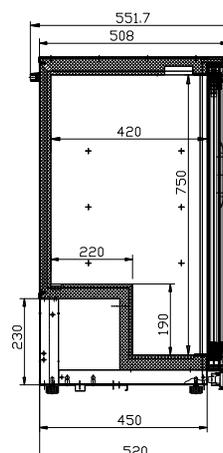
LAQUÉ T°+ 3 RÉF. RW330S

HAUTEUR 900 MM

### RW208S



### RW330S



### PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	810
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1362



# ARRIÈRE-BARS

## 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

### • DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES

- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

**HAUTEUR 930 mm**

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 930 mm	



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B

### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>C1B</b>	1	140	250	54	602 x 535 x 930	<b>768</b>
<b>C2B</b>	2	223	250	75	920 x 535 x 930	<b>889</b>
<b>C3B</b>	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	<b>1427</b>

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
<b>CC1</b>	Clayettes (2) 520 x 315 mm	<b>11</b>
<b>CC2</b>	Clayettes (4) 415 x 315 mm	<b>11</b>

# ARRIÈRE-BARS

## 1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 930 mm	



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1C

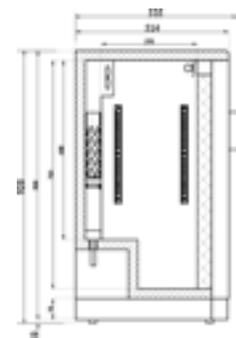


SKINP. T°+ 2 RÉF. C2C



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3C

C1C/C2C/C3C



### PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	792
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	914
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	1485

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC3/1	Clayettes (4) 400 x 315 mm	11
CC3/2	Clayettes (2) 440 x 315 mm	11

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé  
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au  
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds  
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de  
dégivrage et réévaporation  
automatique
- Dimensions ouvertures des portes:  
- FGB125/177/229: 340 mm  
- FGB145/206/267: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290   
 FROID VENTILÉ   
 GROUPE LOGÉ   
 CARROSSERIE SKINPLATE   
 2-3-4 PORTES   
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS  
voir page 64SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB125SKINP. 370 W 3  RÉF. FGB177SKINP. 400 W 4  RÉF. FGB229

Sur commande

GROUPE LOGÉ À DROITE



## 2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125	↕216-264   ↕396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1861
FGB145	↕252-308   ↕462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1946

## 3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177	↕360-440   ↕630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2273
FGB206	↕414-506   ↕759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2401

## 4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229	↕504-616   ↕864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2827
FGB267	↕567-704   ↕1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3068

# ARRIÈRE-BARS INOX

## 2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
  - FGB125/177/229i: 340 mm
  - FGB145/206/267i: 440 mm

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

**Hauteur sans les pieds: 820 mm**

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	

**TIROIRS**  
voir page 64



Sur commande  
**GROUPE LOGÉ À DROITE**



INOX | 400 W | 4 | RÉF. FGB229i

### 2 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125i	↻ 216-264   ☒ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	<b>1960</b>
FGB145i	↻ 252-308   ☒ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	<b>2045</b>

### 3 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177i	↻ 360-440   ☒ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	<b>2401</b>
FGB206i	↻ 414-506   ☒ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	<b>2528</b>

### 4 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229i	↻ 504-616   ☒ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	<b>2955</b>
FGB267i	↻ 567-704   ☒ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	<b>3196</b>

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé  
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au  
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds  
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de  
dégivrage et réévaporation  
automatique
- Dimensions ouvertures des portes:  
- FGB125/177/229PV: 340 mm  
- FGB145/206/267PV: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



SKINP. 330 W 2 RÉF. FGB125PV



SKINP. 370 W 3 RÉF. FGB177PV



SKINP. 410 W 4 RÉF. FGB229PV

Sur commande

GROUPE LOGÉ À DROITE

## 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PV	☞216-264   ☐396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	2102
FGB145PV	☞252-308   ☐462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2202

## 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PV	☞360-440   ☐630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2614
FGB206PV	☞414-506   ☐759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2770

## 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PV	☞504-616   ☐864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3295
FGB267PV	☞567-704   ☐1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3523

# ARRIÈRE-BARS INOX

## 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
  - FGB125/177/229PVi: 340 mm
  - FGB145/206/267PVi: 440 mm

**Dotation: 2 clayettes ajustables par porte**

**Hauteur sans les pieds: 820 mm**

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



Sur commande  
**GROUPE LOGÉ À DROITE**

INOX 410 W 4 RÉF. FGB229PVi

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PVi	↻216-264   ☒396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	<b>2202</b>
FGB145PVi	↻252-308   ☒462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	<b>2301</b>

### 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PVi	↻360-440   ☒630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	<b>2770</b>
FGB206PVi	↻414-506   ☒759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	<b>2926</b>

### 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PVi	↻504-616   ☒864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	<b>3423</b>
FGB267PVi	↻567-704   ☒1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	<b>3651</b>

## ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste  
sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE  
Ils sont équipés de l'évaporateur  
+ capillaire, de l'éclairage, d'un  
thermostat digital

GAZ R600a 

FROID VENTILÉ 

SANS GROUPE 

CARROSSERIE SKINPLATE 

2-3-4 PORTES 

HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS  
voir page 64

SKINP. 320 W | 2 | RÉF. FGB118SG

## 2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SG	↻216-264   ↴396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1477
FGB138SG	↻252-308   ↴462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1563

## 3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SG	↻360-440   ↴630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1861
FGB199SG	↻414-506   ↴759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1989

## 4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SG	↻504-616   ↴864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2315
FGB260SG	↻567-704   ↴1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2528

# ARRIÈRE-BARS

## 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR  
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ  
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION  
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage  
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur  
pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:  
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation: 2 clayettes ajustables  
par porte**

**Hauteur sans les pieds: 820 mm**

**POUR GROUPE À DISTANCE**  
Ils sont équipés de l'évaporateur  
+ capillaire, de l'éclairage, d'un  
thermostat digital

GAZ R600a   
 FROID VENTILÉ   
 SANS GROUPE   
 CARROSSERIE SKINPLATE   
 2-3-4 PORTES   
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 



SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB118SGV

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SGV	☞216-264   ☞396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	<b>1733</b>
FGB138SGV	☞252-308   ☞462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	<b>1804</b>

### 3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SGV	☞360-440   ☞630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	<b>2216</b>
FGB199SGV	☞414-506   ☞759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	<b>2344</b>

### 4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SGV	☞504-616   ☞864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	<b>2784</b>
FGB260SGV	☞567-704   ☞1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	<b>2983</b>

## OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS BLOCS TIROIRS SKINPLATE OU INOX

SKINPLATE OU INOX 

Options tiroirs: 2 tailles disponibles. À monter par vos soins. Montage facile.



### TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB118SG - FGB125 - FGB170SG - FGB177 - FGB222SG - FGB229

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	568
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	540

### TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB138SG - FGB145 - FGB199SG - FGB206 - FGB260SG - FGB267

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	767
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	625
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	597

### TIROIRS INOX • POUR FGB125I - FGB177 i - FGB229I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2I	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	597
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	739

### TIROIRS INOX • POUR FGB145I - FGB206I - FGB267I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	795
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	653
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	625

#### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	mm	Prix (h.t) €
F30/1	350 x 405	22
F31/1	400 x 405	24
F32/1	500 x 405	32
F30/2	405 x 405	26
F31/2	455 x 405	28
F32/2	550 x 405	34

#### MODÈLES CLAYETTES

Réf.	Description
FGB108	4 x F30/1
FGB118	4 x F31/1
FGB138	4 x F32/1
FGB158	2 x F30/1 + 4 x F30/2
FGB170	2 x F31/1 + 4 x F31/2
FGB199	2 x F32/1 + 4 x F32/2
FGB222	8 x F31/2
FGB260	8 x F32/2

# MINI-BARS D'HÔTEL

## PORTES PLEINES ET VITRÉES

GAZ AMMONIAC   
TEMPÉRATURES POSITIVES 

- TRÈS SILENCIEUX
- PORTE RÉVERSIBLE
- Réfrigération à absorption NH3 (Ammoniac)
- Éclairage LED
- Serrure de porte
- Température +4°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

**Dotation: 2 clayettes**



65W  RÉF. MB40



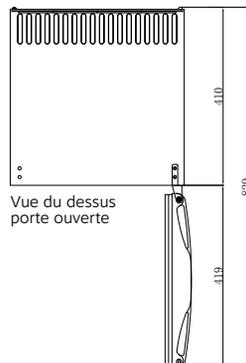
65 W  RÉF. RCG40A



**MB30**



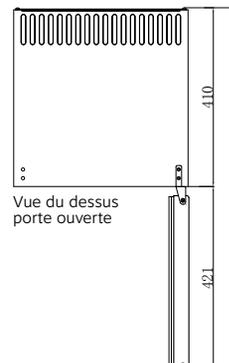
**MB40/50**



**RCG30A**



**RCG40A/50A**



### PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>MB30</b>	2	24	65	13	402 x 420 x 500	<b>446</b>
<b>MB40</b>	2	34	65	17	402 x 455 x 560	<b>482</b>
<b>MB50</b>	3	42	65	17	402 x 450 x 670	<b>476</b>

### PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>RCG30A</b>	2	24	65	14	402 x 420 x 500	<b>460</b>
<b>RCG40A</b>	2	34	65	18	402 x 455 x 560	<b>474</b>
<b>RCG50A</b>	3	42	65	29	402 x 450 x 670	<b>505</b>

# CAVES À VINS

**PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE**

GAZ R600a   
 2 ZONES DE TEMPÉRATURE   
 FROID VENTILÉ 

- 2 FILTRES À CHARBON
- ANTIODEURS
- DOUBLE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE (+5°C/+10°C AU-DESSUS ET +10°C/+18°C EN DESSOUS) NON RÉVERSIBLE
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600A
- Porte vitrée double vitrage
- Tour de porte en inox
- Poignée verticale

- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Séparation thermostatique pour CW360DT
- Avec serrure pour CW510DT

Dotation: 5 clayettes pour CW360DT  
 Dotation: 8 clayettes pour CW510DT



87 W | 38  RÉF. CW360DT



180 W | 174  RÉF. CW510DT



**VITRE FUMÉE**

Réf.	Nombre de bouteilles	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	979
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	2217

## CAVES À VINS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 20,7°C
- Structure interne en ABS
- Froid statique
- Différents niveaux de température
- Thermomètre numérique
- 2 pieds ajustables avant + 2 roulettes arrières
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Serrure
- Porte à double vitrage

### KLS149W

- 3 cadres de support réglables (deux cadres pour placer les bouteilles dans la grille horizontale 1 et pour placer les bouteilles à 45°)

GAZ R134a   
 TEMPÉRATURE POSITIVE   
 FROID STATIQUE 

### KLD372W

- Éclairage intérieur
- 7 cadres de support réglables (5 cadres pour placer les bouteilles dans les cadres horizontaux et 2 pour placer les bouteilles à 45°)



33  0,12 kW RÉF. KLS149W



78  0,12 kW RÉF. KLD372W

Réf.	Nombre de bouteilles (75 cl)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	682
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	852

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VERTICALES

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



### • PORTE NON RÉVERSIBLE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique
- Charnière à droite

### DC388PV

- Dégivrage en cycle compresseur
- Isolation: Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint amovible

- Éclairage LED intérieur
- Interrupteur
- Bandeau lumineux
- Verre double couche anti-condensation (CHAUFFÉ)
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Pieds réglables
- Verrouillage en standard
- 4 clayettes ajustables + 1 inférieure (500x400)
- Roulettes pour un positionnement facile
- Maximum 16 niveaux espacés de 50 mm

### XLS-412W

- Extérieur et intérieur noirs
- Porte double vitrage
- Éclairage intérieur dans la partie supérieure et sur les côtés
- 230 V Mono
- 5 clayettes
- 2 pieds réglables avant et 2 roulettes arrière



350 L 56 KG RÉF. DC388PV



382 L 94 KG RÉF. XLS-412W

### ARMOIRE POSITIVE PORTE VITRÉE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	1146
XLS-412W	382	n.c.	94	593 x 620 x 1830	1268

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

### 400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES

GAZ R600a   
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES   
FROID VENTILÉ/STATIQUE   
LAQUÉES 

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

#### ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- PORTE RÉVERSIBLE
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Température 0°C/+10°C
- Isolation: 45 mm (A40BPV) et 60 mm (A60BPV)

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

#### ARMOIRES NÉGATIVES

- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV



LAQUÉE 555 L 358 W RÉF. A60BNV

#### ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1325
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1563

#### ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1672
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1916

#### OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11
GA60	654 x 525	11

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES INOX OU SKINPLATE

GAZ R600a/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
SKINPLATE OU INOX



- THERMOSTAT DIGITAL
- Sur roulettes
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

AV360 et 360 N: extérieur blanc  
AV360L et LN: extérieur inox

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé  
(ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes (495 x 428 mm)  
réglables en hauteur

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes  
évaporatrices fixes (493 x 380 mm)

### TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360	308	220	84	590 x 600 (+45) x 1860	1491
AV360L	308	220	87	590 x 600 (+45) x 1860	1563

### TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360N	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1903
AV360LN	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1974

### OPTIONS (POUR T° + UNIQUÈMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

### CLAYETTES



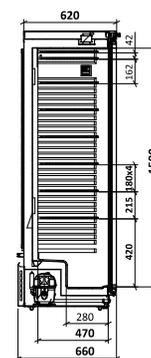
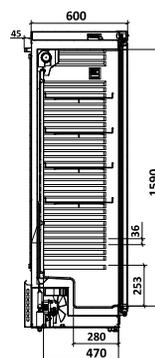
SKINP. 308 L 220 W RÉF. AV360



INOX 268 L 335 W RÉF. AV360LN

AV360/ AV360L

AV360N/ AV360LN



# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

## 1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/10°C
- 1 éclairage LED vertical
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique (sauf pour KLRF 225)
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

	SÉRIE
GAZ R600	#3
TEMPÉRATURES POSITIVES	0
FROID VENTILÉ	❄️
1 PORTE	🚪
5 CLAYETTES	📏



225 L | T°+ | RÉF. KLRF225



240 L | T°+ | RÉF. KLRF240



370 L | T°+ | RÉF. KLRF370



### 1 PORTE VITRÉE

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF225	♂130   ♀260	5	225	60	450 x 497 x 1881	938
KLRF240	♂151   ♀335	5	240	72	595 x 614 x 1320	710
KLRF370	♂217   ♀467	5	370	74	595 x 650 x 2000	852

# ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

## 1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-24°C
- 1 éclairage LED horizontal
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Dégivrage automatique
- Thermomètre analogique
- Étagères amovibles et ventilées pour KLVG490
- Ambiance de fonctionnement à 32°C et 65% d'humidité

	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	
FROID VENTILÉ	
1 PORTE	
5-6 CLAYETTES	
ALUMINIUM	



ALU | 374 L | T°- | RÉF. KLVG370



ALU | 496 L | T°- | RÉF. KLVG490

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLVG370	5	374	98	640 x 670 x 2056	1520
KLVG490	6	496	128	670 x 718 x 2026	2060

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

**GN 2/1 ET 600x400** • THERMOFORMÉ • POSITIVES

**FABRICATION EUROPÉENNE**

- **ACCEPTÉ LES CLAYETTES GN2/1 ET 600x400**
- **THERMOSTAT DIGITAL**
- Gaz R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Finition extérieure skinplate blanc
- Finition intérieure thermoformée
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm

- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Condenseur ventilé
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique

**Dotation: 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur**

**Livrées montées sur roulettes**

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE
- CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400



SKINP. 455 L 240 W RÉF. N500V

## TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>N500V</b>	455	240	104	750 x 740(+45) x 1900	<b>1832</b>

## OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
<b>MC21</b>	GN 2/1	<b>40</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

## 2 PORTES BATTANTES • POSITIVES

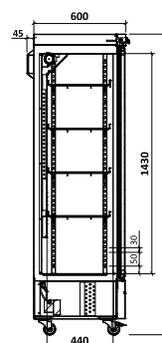
- **THERMOSTAT DIGITAL**
- Gaz R290
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage LED
- Intérieur et extérieur en skinplate blanc
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique
- 2 serrures
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein



SKINP. 585 L 475 W RÉF. ARV800PV

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE

## ARV800PV



## TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>ARV800PV</b>	585	475	164	1180 x 605(+45) x 2090	<b>2898</b>

## OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
<b>CARV</b>	1055 x 395	<b>80</b>



# REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

## 2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

2 PORTES

4 CLAYETTES



678 L T°+ RÉF. KLRF680



793 L T°+ RÉF. KLRF790

### 2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>KLRF680</b>	↕470   ↕940	4	678	140	880 x 712 x 2001	<b>1563</b>
<b>KLRF790</b>	↕685   ↕1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	<b>1761</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VENTILÉES GN 2/1 INOX OU SKINPLATE

- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

## ARMOIRES POSITIVES

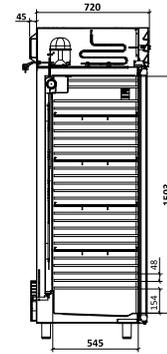
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

**Dotation: 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur**

**ATG600V : extérieur blanc**  
**ATG600AV : extérieur inox**

- GAZ R600a
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1

## ATG600V/ ATG600AV



SKINP. 476 L T+ RÉF. ATG600V



INOX 476 L T+ RÉF. ATG600AV

## TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600V	476	255	109	750 x 720(+45) x 1995	1989
ATG600AV	476	255	114	750 x 720(+45) x 1995	2074

## OPTIONS CLAYETTES GN 2/1

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	40

# VITRINES À POSER PORTES VITRÉES

## NÉGATIVES

GAZ R290   
TEMPÉRATURES NÉGATIVES   
FROID VENTILÉ 

- Gaz réfrigérant R290
- Température -13°C/-22°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Porte double vitrage
- Porte à fermeture automatique
- Clayette PVC réglable
- Système de refroidissement ventilé
- Condenseur sans entretien
- Dégivrage automatique
- Porte verrouillable
- Affichage lumineux supérieur (pour RTD-49LC et RTD-99LC)
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49L



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99L

### SANS AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	1080
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	1145



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49LC



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99LC

### AVEC AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	1142
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	1205

# VITRINES À POSER PORTES VITRÉES POSITIVE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe en plaque laquée noire
- Face interne en aluminium noir
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Dégivrage manuel
- Isolation : Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint d'étanchéité amovible
- Commutateur indépendant pour l'éclairage interne
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Serrure montée de série
- Pieds réglables

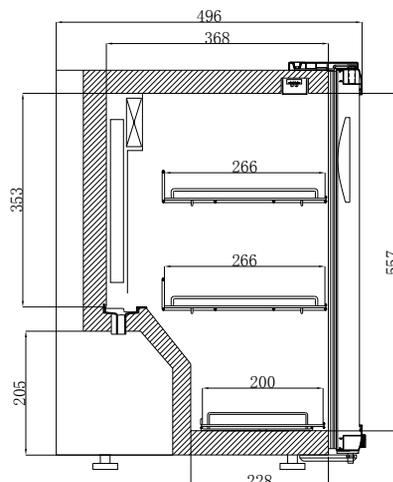
	SÉRIE
GAZ R600a	✳
TEMPÉRATURES POSITIVES	⊖
LAQUÉ NOIRE	🔧
1 PORTE	🚪

**Dotation: 3 clayettes réglables**



LAQUÉ T°+ 1 🚪 RÉF. RWRC60

## RWRC60



### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	710

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

GAZ R600/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
LAQUÉE

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS: FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur: ABS thermoformé
- Poignée réversible
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

**Dotation: 3 clayettes**

**Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière**

### ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- Gaz réfrigérant R600
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Température de fonctionnement +2°C/+8°C
- Isolation: 40 mm sans CFC

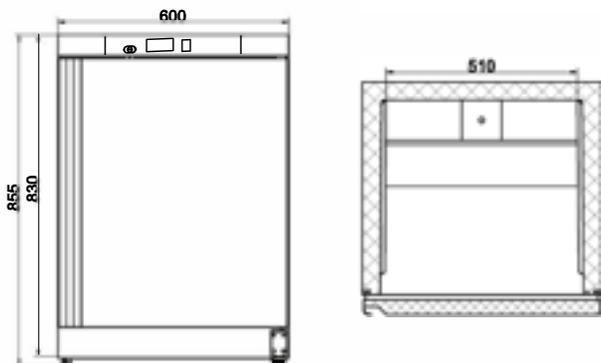
### ARMOIRES NÉGATIVES

- CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm sans CFC
- Dégivrage manuel

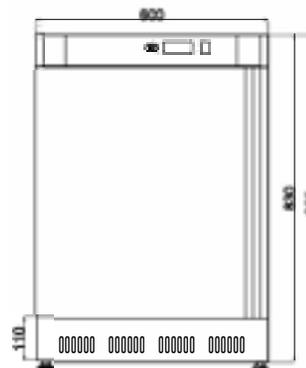


LAQUÉE 130 L T+ RÉF. A20BPP

A20BPP



A20BNP



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	627

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	677

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

**400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1** • LAQUÉES  
POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

GAZ R600/R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ/STATIQUE  
LAQUÉE

- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono
- Pieds : hauteur 90 mm pour A60BPP et A60BPN

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

## ARMOIRES POSITIVES

- ÉVAPORATEUR TYPE ROLL BOND + VENTILATEUR
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/+10°C
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Isolation: 45 mm
- Sans CFC

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

## ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm
- Sans CFC
- Dégivrage manuel

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L T°+ RÉF. A40BPP



LAQUÉE 555 L T°- RÉF. A60BNP

### ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1287
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1516

### ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	1366
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	1587

### OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

### CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11
GA60	654 x 525	11

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES SKINPLATE OU INOX • PORTES RÉVERSIBLES

GAZ R600a/R290   
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES   
FROID VENTILÉ/STATIQUE   
SKINPLATE OU INOX 

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Sur roulettes
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes réglables en hauteur (495 x 428 mm)

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes (493 x 380 mm)

AP360 et 360 N: extérieur blanc  
AP360L et LN: extérieur inox

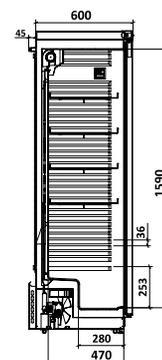


SKINP. 268 L T° RÉF. AP360N

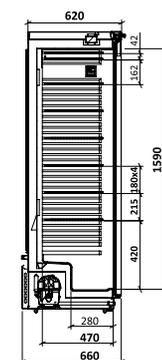


INOX 308 L T°+ RÉF. AP360L

### AP360/ AP360L



### AP360N/ AP360LN



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360	308	210	71	590 x 600 (+45) x 1860	1293
AP360L	308	210	76	590 x 600 (+45) x 1860	1392

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360N	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1520
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1619

### OPTIONS (POUR T° + UNIQUÈMENT)

### CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

### DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • INTÉRIEURS ABS

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique

Livrées montées sur roulettes

N500P et 500 N: extérieur blanc  
N500iP et iN: extérieur inox

#### ARMOIRES POSITIVES

- ACCEPTENT DES CLAYETTES GN2/1 OU 600 X 400
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation : 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur



SKINP. 455 L T°+ RÉF. N500P



INOX 442 L T°- RÉF. N500iN

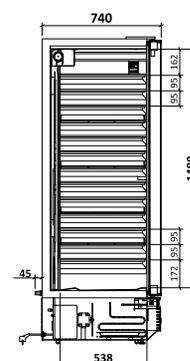
- GAZ R600a/R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
- FROID VENTILÉ/STATIQUE
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400

#### ARMOIRES NÉGATIVES

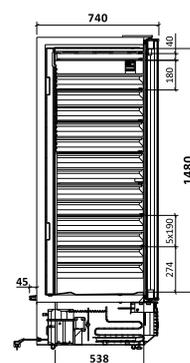
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes fixes réfrigérantes (650 x 510mm)

#### N500P/ N500iP



#### N500N/ N500iN



#### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500P	455	220	90	750 x 740(+45) x 1900	1520
N500iP	455	220	97	750 x 740(+45) x 1900	1648

#### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500N	442	330	96	750 x 740(+45) x 1900	1705
N500iN	442	330	102	750 x 740(+45) x 1900	1832

#### OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

#### CLAYETTES



# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

## POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES GN 2/1 • SKINPLATE OU INOX

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Porte à fermeture automatique

**ATG600 et 600 N:**  
extérieur blanc  
**ATG600A et AN:** extérieur inox

### ARMOIRES POSITIVES

- ÉCLAIRAGE LED
- Gaz réfrigérant R600
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

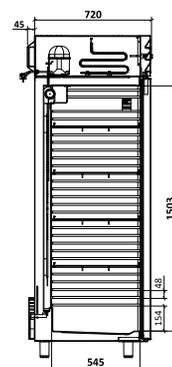
**Dotation: 5 clayettes GN2/1  
(650 x 530 mm) réglables en hauteur**

### ARMOIRES NÉGATIVES

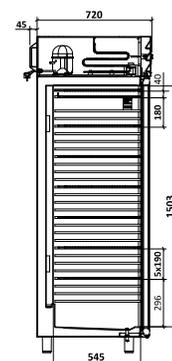
- Gaz réfrigérant R290
- Froid statique
- Température -18°C/-22°C
- Dégivrage manuel
- Options: Paniers

**Dotation: 6 clayettes  
réfrigérantes évaporatrices fixes  
(650 x 530 mm)**

### ATG600/ ATG600A



### ATG600N/ ATG600AN



SKINP. 476 L T°+ RÉF. ATG600



INOX. 459 L T°- RÉF. ATG600AN

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>ATG600</b>	476	220	95	750 x 720(+45) x 1995	<b>1705</b>
<b>ATG600A</b>	476	220	98	750 x 720(+45) x 1995	<b>1818</b>

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>ATG600N</b>	459	330	96	750 x 720(+45) x 1995	<b>1818</b>
<b>ATG600AN</b>	459	330	100	750 x 720(+45) x 1995	<b>1932</b>

### OPTIONS KITS DE 12 PANIERS

Réf.	Prix (h.t) €
<b>OP12</b>	<b>26</b>

### OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
<b>MC21</b>	GN 2/1	<b>40</b>

### OPTIONS KIT ROULETTES

Réf.	Prix (h.t) €
<b>KR600</b>	<b>79</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 600 ET 1200 LITRES • 1 - 2 PORTES  
POSITIVES OU NÉGATIVES

### • PORTE RÉVERSIBLE

- Acier inoxydable pour intérieur et extérieur avec coin arrondi au bas pour un nettoyage facile
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- 230 V Mono

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
530x650 mm par porte

Évaporateur à l'intérieur



INOX | 600 L | 1 | RÉF. AAF6P

INOX | 1200 L | 2 | RÉF. AAF12P

**STAR** **SÉRIE**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

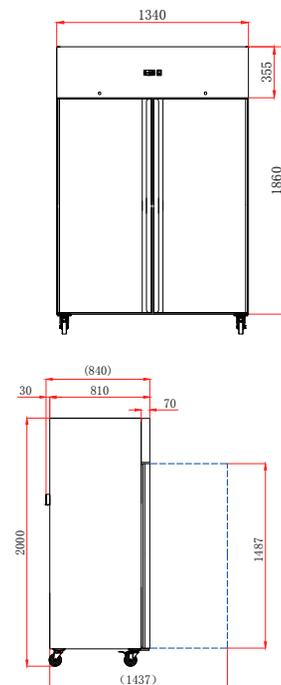
INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AAF12P/ AAF12N



### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1673
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2495

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1903
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2659

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** GN 2/1 • **700 ET 1400 LITRES** • **1 - 2 PORTES**  
**POSITIVES OU NÉGATIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTE RÉVERSIBLE
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- 230 V Mono

- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

**Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par porte**

**Évaporateur encastré**

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

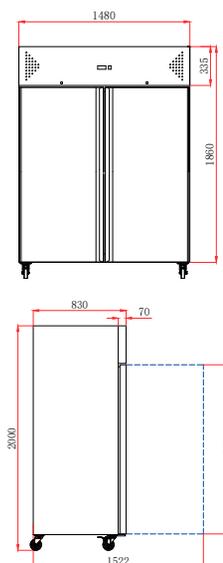
**STAR** ❄️

SÉRIE

GAZ R290 ❄️  
 TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 📏  
 FROID VENTILÉ ❄️  
 GROUPE TROPICALISÉ 🌿  
 ÉVAPORATEUR TRAITÉ 📏  
 INOX 🏠  
 1-2 PORTES 📏  
 CLAYETTES GN 2/1 📏



**AAF14P/AAF14N**



INOX 700 L 1 📏 RÉF. AAF7P

INOX 1400 L 2 📏 RÉF. AAF14P

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1686
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	2661

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1935
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	2896



## OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
AAKITGIBIER	Poids supporté max 60 kg	22

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 700 ET 1400 LITRES • 2 - 4 DEMI-PORTES  
POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTES RÉVERSIBLES
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Fermeture automatique à moins de 90° d'ouverture
- Serrure
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED
- Dégivrage automatique
- Sur roulettes

- Joint de portillons clipsés
- Interrupteur de portillons pour la ventilation et l'éclairage

**Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par côté**

### ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

**STAR** ❄️ SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 📏

GROUPE TROPICALISÉ 🌿

ÉVAPORATEUR TRAITÉ 🧊

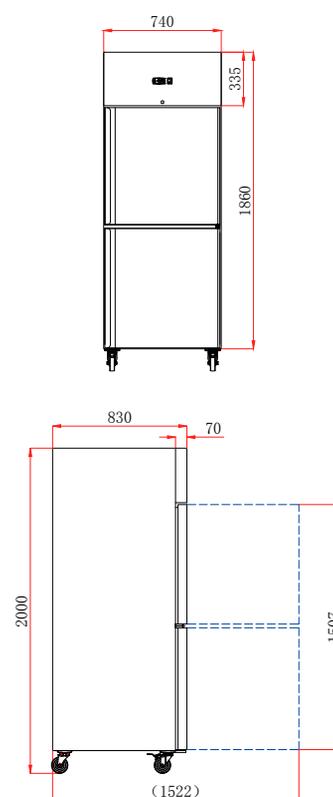
FROID VENTILÉ ❄️

INOX 🏠

2-4 DEMI-PORTES 📏

CLAYETTES GN 2/1 📏

### AAF7PPNM/AAF7PNNM



INOX 700 L 2 📏 RÉF. AAF7PPNM

INOX 1400 L 4 📏 RÉF. AA14PNNM

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1723
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2716

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1975
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2951

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6



# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX  
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable

- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs



INOX T°+ RÉF. AA6PF

**STAR FISH** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

GROUPE TROPICALISÉ

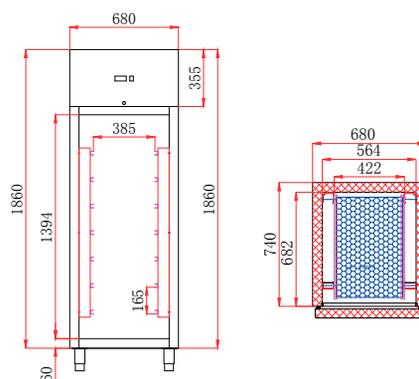
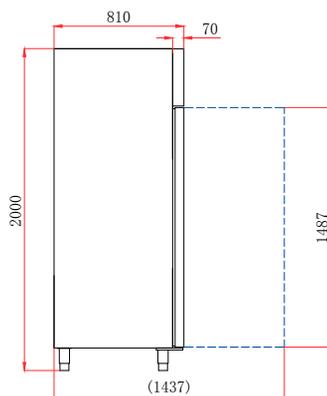
INOX

**MATÉRIEL À DÉCOUVRIR**

POISSONNERIES **PAGE 34**  
**VITRINES RÉFRIGÉRÉES**

POISSONNERIES **PAGE 251**  
**TABLES DE TRAVAIL**

**AA6PF**



**ARMOIRES POSITIVES**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1878

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	101

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

**SÉRIE STAR** GN 2/1 • POSITIVES OU NÉGATIVES

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Inox AISI 304 pour l'intérieur et l'extérieur
- Froid ventilé
- Coins arrondis pour un nettoyage facile
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Interrupteur d'éclairage séparé
- 230 V Mono

**Dotations: 3 clayettes par porte**

## ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-18°C

**STAR** ❄️

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

CLAYETTES GN 2/1



AISI 304 T°+ 650 L RÉF. AAF7PV



AISI 304 T°- 650 L RÉF. AAF7NV

### ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1736

### ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	2137

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** 600X400 ET 600X800

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Sur roulettes

- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Capacité: Maximum 17 niveaux espacés de 70 mm

**Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105 mm**

### ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

### ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C

**STAR** ❄️

SÉRIE

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ  
GROUPE TROPICALISÉ  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
INOX  
600X400/600X800



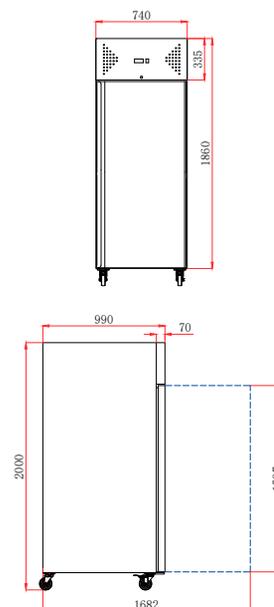
**AA8PP/AA8PN**



INOX | 650 L | T<sup>+</sup> | RÉF. AA7PP



INOX | 737 L | T<sup>+</sup> | RÉF. AA8PP



### ARMOIRES POSITIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1686
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1751

### ARMOIRES NÉGATIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1935
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1890

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF8	Clayette 600 x 800 plastifiée	14
SAF7P	Jeu de glissières pour AA7PP/PN	6
SAF8	Jeu de glissières pour AA8PP/PN	6

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono

- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



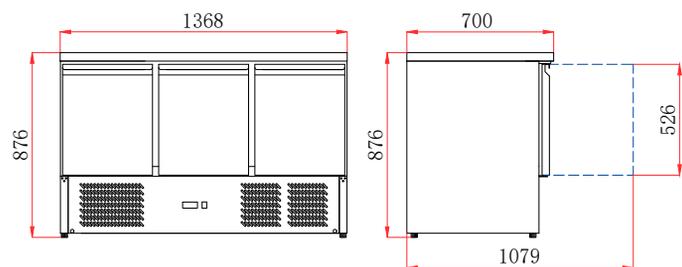
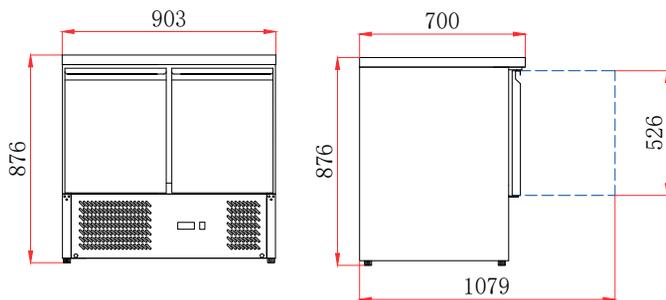
INOX 240 L 2 PORTES RÉF. AAS901



INOX 368 L 3 PORTES RÉF. AAS903T

AAS901

AAS903T



## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	842
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	1504

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6



# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**SÉRIE STAR** • 2 - 4 - 6 TIROIRS  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- AISI304 pour intérieur et extérieur avec coin arrondi en bas pour un nettoyage facile
- Gaz réfrigérant R290
- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN1/1 ou tiroir GN1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs 300x525 mm
- Profondeur maximum des bacs GN1/1 : 150mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Évaporateur dans la paroi
- 230 V Mono

**STAR** **700** SÉRIE

GAZ R290 \*

TEMPÉRATURES POSITIVES @

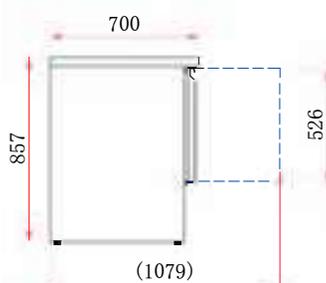
INOX AISI 304 ☑

2-4-6 TIROIRS GN 1/1 00

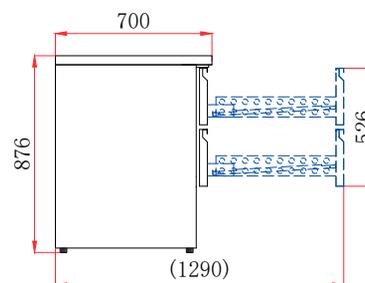


AISI 304 230 L 1 1 2 RÉF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 220 L 4 RÉF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 RÉF. AAS903-6D

## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	230	170	92	900 x 700 x 880	1027
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	1206
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	2000

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C

- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation : 1 clayette par porte**

**LIVRÉES SANS BACS GN**

**PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM**

**STAR 700**

SÉRIE

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR  
INOX  
2-3 PORTES



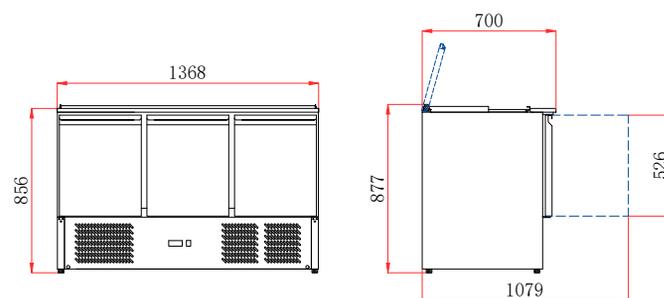
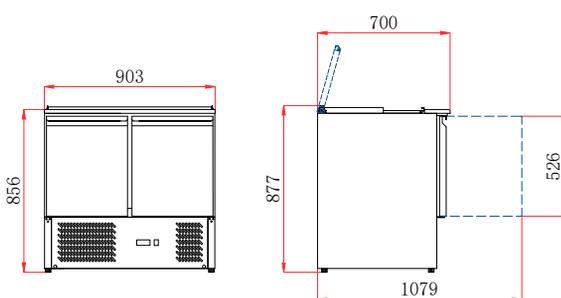
INOX 240 L 2 RÉF. AAS900



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903

AAS900

AAS903



## SALADETTES POSITIVE

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	827
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	1474

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	14
SAF3	Jeu de glissières	6

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES 🔒

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR ❄️

INOX 🔩

2-3 PORTES 🚪

**BACS GASTRO**  
voir page 268

**GARANTIE**

**2**

**ans**

pièces

**EXCLUSIVE**



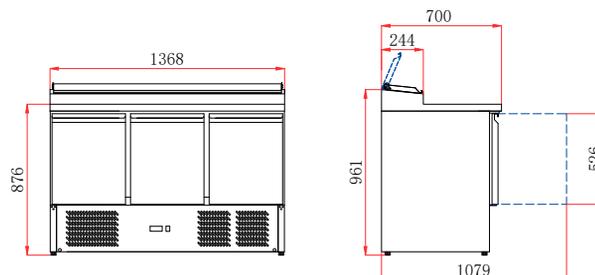
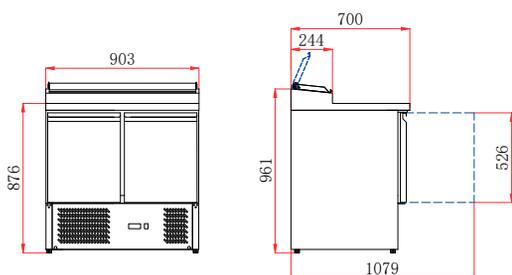
INOX | 240 L | 2 🚪 | RÉF. AAPS200



INOX | 392 L | 3 🚪 | RÉF. AAPS300

**AAPS200**

**AAPS300**



## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
<b>AAPS200</b>	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bacs GN 1/6	<b>994</b>
<b>AAPS300</b>	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	<b>1708</b>

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
<b>GAF2</b>	Clayette GN 1/1	<b>14</b>
<b>SAF2</b>	Jeu de glissières	<b>6</b>

# SALADETTES

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES  
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • STRUCTURES VITRÉES

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation : 1 clayette par portes**

**LIVRÉES SANS BACS GN**

**PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM**

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



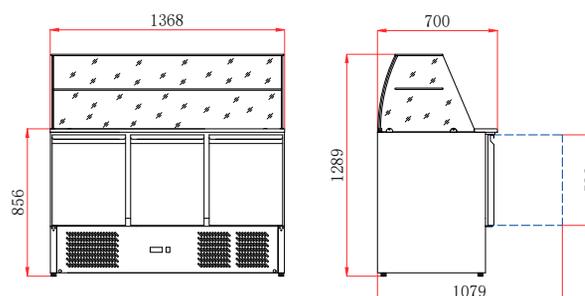
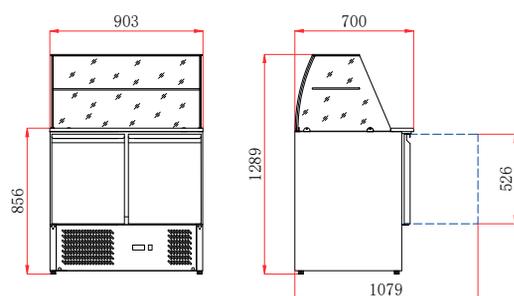
INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS900V

**AAS900V**



INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903V

**AAS903V**



## SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	1092
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1614

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	14
SAF3	Jeu de glissières	6



# TABLES REFRIGÉRÉES + SALADETTE OUVERTE

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • 2 - 3 PORTES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique

- Joint de porte magnétique remplaçable
- 1 étagère par clayette et compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN



INOX | 465 L | 3 | RÉF. AA3PP+PS

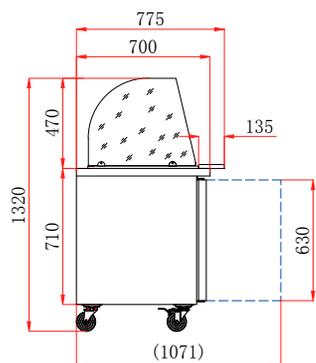
**STAR 700**

SÉRIE

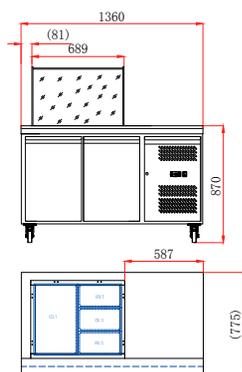
- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE TROPICALISÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- CLAYETTES GN 1/1



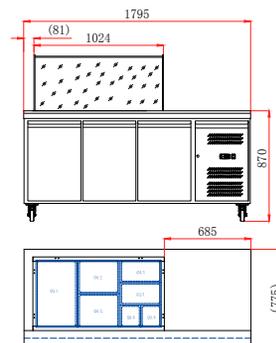
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



**TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1696
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2205

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

# MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO»

**SÉRIE STAR** • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R290
- Évaporateur noyé dans l'isolation
- Insensible à la corrosion
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Moteur en bas
- Température +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation :**  
1 clayette GN 1/1 par porte

**AAPS903PZ: Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus**

**LIVRÉS SANS BACS GN**

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

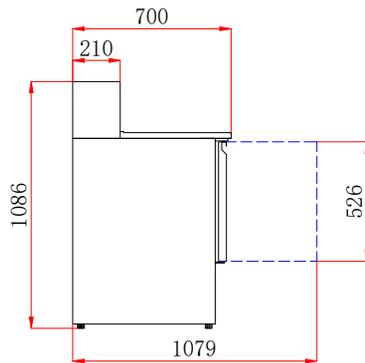


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

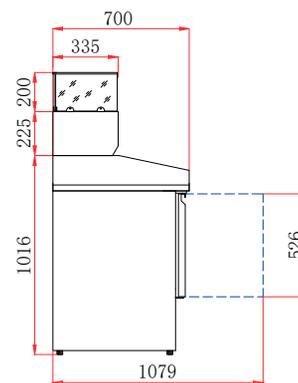


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

## AAPS900/903



## AAPS903PZ



## MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	855
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	1501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	2042

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1 plastifiée	14
SAF3	Jeu de glissières	6

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE STAR** • AVEC OU SANS DOSSERET • 2 - 3 - 4 PORTES

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés

- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

**Dotation :**  
1 clayette 325x430mm par porte

**STAR 600** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 228 L 2 RÉF. AAS2PP

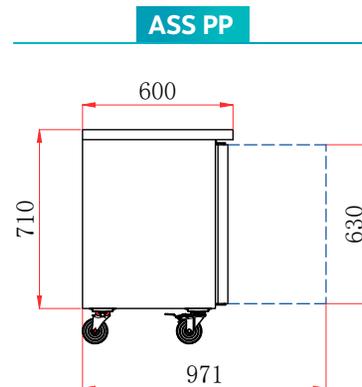


INOX 339 L 3 RÉF. AAS3PP



AAS4PD  
**AVEC DOSSERET**

INOX 449 L 4 RÉF. AAS4PP



**SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	1467
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1929
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	2121

**AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	1504
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1976
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	2178

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	20
SAF1	Jeu de glissières	6

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET  
2 - 3 - 4 PORTES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono

- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

**Dotation :**  
1 clayette GN 1/1 par porte

**STAR 700**

SÉRIE

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES  
AVEC/SANS DOSSERET  
GROUPE TROPICALISÉ  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
INOX  
2-3-4 PORTES  
CLAYETTES GN 1/1



RÉF. AAKITDRAWER  
Compatibles Série STAR 700  
**KIT TIROIRS 2 X 1/2**

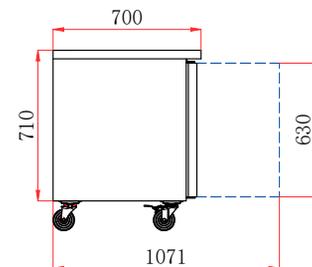


INOX 282 L 2 PORTES RÉF. AA2PP



INOX 417 L 3 PORTES RÉF. AA3PP

AA PP

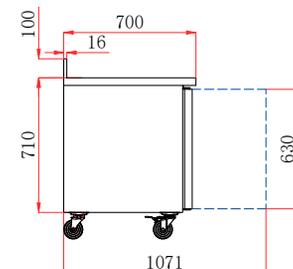


AA4PD  
**AVEC DOSSERET**

INOX 553 L 4 PORTES RÉF. AA4PP



AA PD



## SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1671
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	2171
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	2412

## AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1711
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	2205
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	2467

## ACCESSOIRES KIT DE TIROIRS 2 X 1/2 GN1/1 À MONTER

Réf.	Compatibilité	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	Série STAR 700 + Série AAKIT 700	295

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	14
SAF2	Jeu de glissières	6

# TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

**SÉRIE STAR** GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- 1 étagère par porte et compatible pour bac GN 1/1
- Porte à fermeture automatique
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur éclairage séparé
- 230 V Mono

**STAR 700** SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES

CLAYETTES GN 1/1



INOX 282 L 2 f1 RÉF. AA2PV

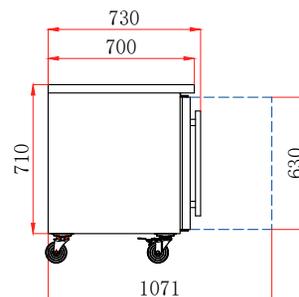


INOX 417 L 3 f1 RÉF. AA3PV



INOX 553 L 4 f1 RÉF. AA4PV

**AA2PV/3PV/4PV**



## TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2509

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

# MEUBLES DE PRÉPARATIONS

**SÉRIE STAR** • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur en inox/ dos galvanisé
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Plan de travail en inox
- Froid ventilé
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation : 1 clayette par porte**

**LIVRÉS SANS BACS GN**

## STAR 700/800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3 PORTES



**BACS GASTRO**  
voir page 268



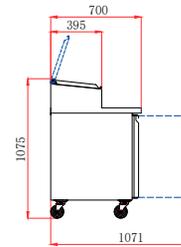
**AAS27PP/AAS37PP**



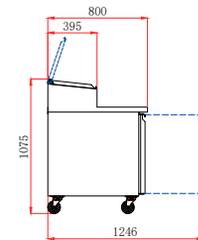
INOX 282 L 2 RÉF. AAS27PP



INOX 580 L 3 RÉF. AAS38PP



**AAS28PP/AAS38PP**



### SÉRIE 700 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bacs GN 1/3	1805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN 1/3	2288

### SÉRIE 800 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bacs GN 1/3	1930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	2425

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	14
SAF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	6
GAF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	13
SAF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	6

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 • 2 - 3 PORTES

PLANS DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Sur roulettes
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte

- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Froid ventilé
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation : 5 paires de glissières par porte

STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

2-3 PORTES

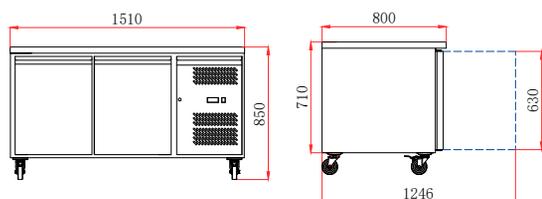


PLAN INOX | 390 L | 2 | RÉF. AA28PP

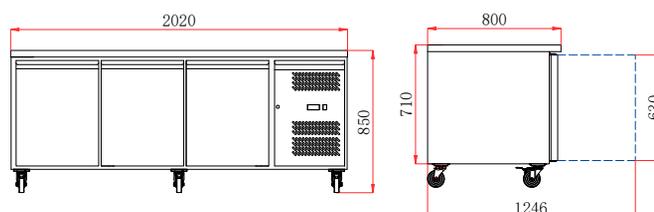


PLAN GRANIT | 580 L | 3 | RÉF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2



AA38PP/AA38PPDM3



## PLAN DE TRAVAIL INOX • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1686
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2188

## PLAN DE TRAVAIL GRANIT • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1893
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2338

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	13
SAF28	Jeu de glissières	6

# MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

**SÉRIE STAR** • AVEC VITRINE

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit

- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Hauteur rebord: 150 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)**

**AA2PZ+TB:**  
7 tiroirs à pâtons non réfrigérés

**LIVRÉS SANS BACS GN**

**STAR** ❄️ **800** **SÉRIE**

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE
- GROUPE TROPICALISÉ
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ
- INOX
- PLAN DE TRAVAIL GRANIT
- 2-3 PORTES

**BACS GASTRO**  
voir page 268



INOX 390 L 2 f1 RÉF. AA2PZ

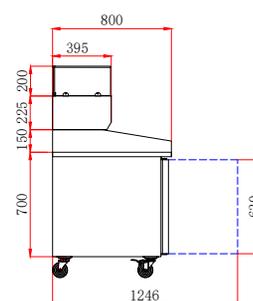


INOX 580 L 2 f1 7 f2 RÉF. AA2PZ+TB



INOX 585 L 3 f1 RÉF. AA3PZ

**AA PZ**



**TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	<b>2357</b>
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	<b>2897</b>
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	<b>3059</b>

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	<b>39</b>

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	<b>13</b>
SAF28	Jeu de glissières	<b>6</b>



## MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

NOUVEAU INOX 304  
Intérieur et extérieur AISi304/  
dos galvanisé

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/  
dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine

- Plan de travail en granit
- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte  
espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm  
de profondeur

Hauteur rebord: 200 mm  
Pour une meilleure utilisation  
de la surface de travail en  
dessous de la vitrineDotation : 1 clayette par porte  
(600x400 mm)

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

HAUTEUR DU REBORD  
PLUS ÉLEVÉ DE 5 CM

+ 5 CM



INOX | 390 L | 2 | RÉF. TRIPZ2P-HIGH



INOX | 585 L | 3 | RÉF. TRIPZ3P-HIGH

## TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	2522
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	3067

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39
AAKITCASTERS - 6	Kit roulettes - 6 roulettes	94

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	13
SAF28	Jeu de glissières	6

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **PLEINES**

**POSITIVES OU NÉGATIVES**

## • GROUPE TROPICALISÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Capacité GN 2/1
- Réévaporation des condensats
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes et pieds réglables en hauteur
- 18 niveaux espacés de 70 mm
- Dégivrage automatique

**Dotation: 3 clayettes par porte**

## ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

**NOUVEAU**

	SÉRIE
GAZ R290	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	🌡️
INOX AISI 304	🏠
1-2 PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	🍽️

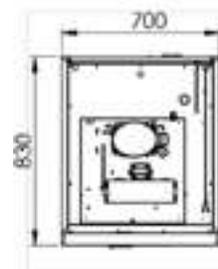


AISI 304 604 L 1 🚪 RÉF. KA7PP

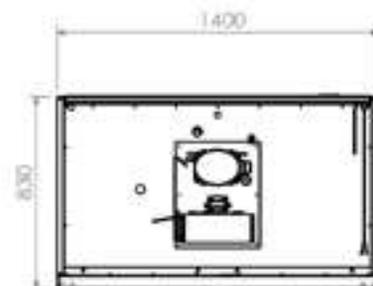


AISI 304 1334 L 2 🚪 RÉF. KA14PP

### KA7PP/KA7PN



### KA14PP/KA14PN



## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PP	1	604	0,30	126	700 x 830 x 2050	<b>1761</b>
KA14PP	2	1334	0,50	198	1400 x 830 x 2050	<b>2628</b>

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PN	1	604	0,50	126	700 x 830 x 2050	<b>2131</b>
KA14PN	2	1334	0,70	183	1400 x 830 x 2050	<b>3125</b>

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAP	Clayette GN 2/1	<b>17</b>
SKAP	Jeu de glissières	<b>22</b>

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **VITRÉES**  
**POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Capacité GN 2/1
- Réévaporation des condensats
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes et pieds réglables en hauteur

- 18 niveaux espacés de 70 mm
- Dégivrage automatique

**Dotation: 3 clayettes par porte**

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

**NOUVEAU**

	SÉRIE
GAZ R290	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	🌡️
INOX AISI 304	🔩
1-2 PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	🍽️



AISI 304 604 L 1 🚪 RÉF. KA7PPV



AISI 304 1334L 2 🚪 RÉF. KA14PPV

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PPV	1	604	0,30	126	700 x 830 x 2050	2031
KA14PPV	2	1334	0,50	198	1400 x 830 x 2050	2841

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAP	Clayette GN 2/1	17
SKAP	Jeu de glissières	22

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**GAMME AFI** • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité 325x430 mm
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes réglables en hauteur

- 6 niveaux espacés de 70 mm
- KAS2PD/KAS3PD/KAS4PD :  
Dossieret 50 mm

**Dotation: 1 clayette 325x430 mm par porte**

### TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

**NOUVEAU**

<b>600</b>	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
AVEC/SANS DOSSERET	
INOX AISI 304	
2-3-4 PORTES	



AISI 304 234 L 2 RÉF. KAS2PP



AISI 304 281 L 3 RÉF. KAS3PP



KAS4PD  
**AVEC DOSSERET**

AISI 304 360 L 4 RÉF. KAS4PP

### SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KAS2PP	2	234	0,30	1400 x 600 x 850	<b>1662</b>
KAS3PP	3	281	0,39	1886 x 600 x 850	<b>1932</b>
KAS4PP	4	360	0,44	2372 x 600 x 850	<b>2230</b>

### AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KAS2PD	2	234	0,30	1400 x 600 x 900	<b>1747</b>
KAS3PD	3	281	0,39	1886 x 600 x 900	<b>2031</b>
KAS4PD	4	360	0,44	2372 x 600 x 900	<b>2273</b>

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT6	Clayette 450 x 330 mm	<b>11</b>
SKAT6	Jeu de glissières	<b>13</b>

## TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes réglables en hauteur

- 6 niveaux espacés de 70 mm
- KA2PD/KA3PD/KA4PD :  
Dossieret 50 mm

Dotation: 1 clayette GN 1/1  
par porte

## TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

700

SÉRIE

GAZ R290

R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

TEMP

AVEC/SANS DOSSERET

DOSS

INOX AISI 304

INOX

2-3-4 PORTES

PORTES



AISI 304 234 L 2 PORTES RÉF. KA2PP



AISI 304 281 L 3 PORTES RÉF. KA3PP

KA4PD  
AVEC DOSSERET

AISI 304 360 L 4 PORTES RÉF. KA4PP

## SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PP	2	234	0,30	1400 x 700 x 850	1705
KA3PP	3	281	0,39	1886 x 700 x 850	1989
KA4PP	4	360	0,44	2372 x 700 x 850	2216

## AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PD	2	234	0,30	1400 x 700 x 900	1761
KA3PD	3	281	0,39	1886 x 700 x 900	2031
KA4PD	4	360	0,44	2372 x 700 x 900	2330

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	11
SKAT7	Jeu de glissières	15

**NOUVEAU****TABLES RÉFRIGÉRÉES****GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES****POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes réglables en hauteur
- 6 niveaux espacés de 70 mm

**Dotation: 1 clayette GN 1/1 par porte****TABLES POSITIVES**

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

**700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

SANS DOSSERET

INOX AISI 304

2-3-4 PORTES



AISI 304 | 234 L | 2 | RÉF. KA2PV



AISI 304 | 281 L | 3 | RÉF. KA3PV



AISI 304 | 360 L | 4 | RÉF. KA4PV

**TABLES POSITIVES**

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PV	2	234	0,31	1400 x 700 x 850	<b>1818</b>
KA3PV	3	281	0,41	1886 x 700 x 850	<b>2102</b>
KA4PV	4	360	0,47	2372 x 700 x 850	<b>2415</b>

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	<b>11</b>
SKAT7	Jeu de glissières	<b>15</b>

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

AVEC DOSSERET • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED

## TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

**NOUVEAU**

**700**

SÉRIE

GAZ R290

#3

TEMPÉRATURES POSITIVES

🔒

AVEC DOSSERET

📏

INOX AISI 304

🔧

4 - 6 - 8 TIROIRS

📦



AISI 304 234 L 4 📏 RÉF. KA4D



AISI 304 281 L 6 📏 RÉF. KA6D



AISI 304 360 L 8 📏 RÉF. KA8D

## AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA4D	4	234	0,30	1400 x 700 x 850	2273
KA6D	6	281	0,39	1886 x 700 x 850	2670
KA8D	8	360	0,44	2372 x 700 x 850	3338

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	11
SKAT7	Jeu de glissières	15

## REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- Thermostat électronique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Volet mécanique

	SÉRIE
GAZ R290	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	🌡️
4 CLAYETTES	📦



607 L | T°+ | RÉF. KLRFO600

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRFO600	❄️ 276   📦 621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3153

## MEUBLES MURAUX

## SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure

- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joes latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a ❄️  
TEMPÉRATURES POSITIVES 🌡️  
FROID VENTILÉ ❄️  
GROUPE LOGÉ 📦



1,14 m<sup>2</sup> 1915 W T<sup>+</sup> RÉF. PSI II P 1510



1,14 m<sup>2</sup> 1380 W T<sup>+</sup> RÉF. PSI II PC 1510

PSI II



sur commande  
GROUPE À DISTANCE

## 2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

## 2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

## COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

## MEUBLES MURAUX

### SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure
- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Jous latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

**NOUVEAU**

GAZ R452a   
 TEMPÉRATURES POSITIVES   
 FROID VENTILÉ   
 GROUPE LOGÉ 



1,14 m<sup>2</sup> | 1915 W | T°+ | RÉF. | PSI II P 1510 N

**PSI II**


#### 2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310 N	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	<b>4797</b>
PSI II P 1510 N	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	<b>5143</b>
PSI II P 1935 N	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	<b>6948</b>

#### 2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310 N	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	<b>5363</b>
PSI II PC 1510 N	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	<b>5766</b>
PSI II PC 1935 N	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	<b>7705</b>

## MEUBLES MURAUX

SÉRIE DELTA • PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE

- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
- Gaz réfrigérant R452a
- Profondeur 655 mm
- Vitrines réfrigérées murales positives
- Température +2°C/+4°C
- Thermostat digital
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Livrés d'origine avec un rideau de nuit

Dotation : 4 étagères (3 étagères profondeur 360 mm et 1 étagère profondeur 436 mm)

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

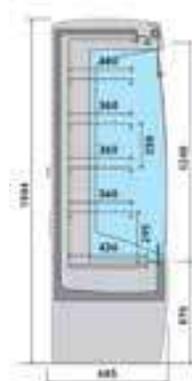
GAZ R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

1,60 m<sup>2</sup> 890 W T+ RÉF. DEL130

DEL



Réf.	Surface (m <sup>2</sup> )	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3385
DEL88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3632
DEL130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	4159
DEL150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	5034
DEL200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	5509

## COULEURS

Couleur standard

Options couleurs



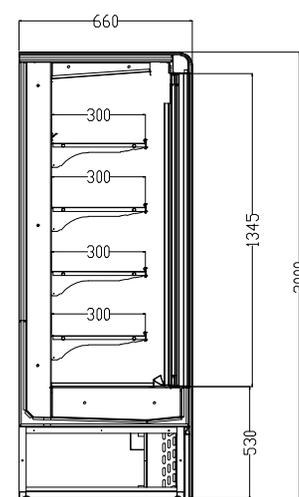
## ARMOIRES MURALES

### 2 - 3 PORTES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -1°C/+5°C
- Froid ventilé
- 4 rayonnages
- Faces vitrées
- Affichage numérique
- Éclairage LED
- Étagères continues
- Pieds réglables
- Capacité de charge maximale par étage : 95 kg
- Surfaces résistantes à l'humidité
- Portes à fermeture automatique
- Grande ergonomie
- Thermostat numérique

- Évaporateur
- Évacuation automatique des eaux de condensats
- Valve d'expansion capillaire
- Dégivrage automatique
- Portes avec double vitrage
- Convient pour tous les types de produits
- Qualité supérieure
- Nettoyage facile
- 230 V Mono
- Couleur : Noir mat
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID VENTILÉ	
GRUPE LOGÉ	
NOIR MAT	
2-3 PORTES	

**BLC**


NOIR 2 T°+ RÉF. BLC1366



NOIR 4 T°+ RÉF. BLC2066

#### PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m <sup>3</sup> )	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1066	2	0,36	n.c.	1000 x 660 x 2000	2981
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	4154
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4791
BLC2066	4	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	5225

# Découvrez notre gamme de présentoirs réfrigérés à poser!



52 L T°+ RÉF. RTS-52L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L



130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C



AISI 304 7 1/4 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330



INOX 67 L T°- RÉF. RTD-67L



## PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -18°C/-25°C
- Acier inoxydable
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables
- Couvercle en verre (pour RTD-67L et RTD-77L)
- Prévu pour 4 bacs de 5L ou mixés avec bacs 2,5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a   
TEMPÉRATURES NÉGATIVES   
INOX   
4 BACS 5L 



INOX | 67 L | T°- RÉF. RTD-67L



INOX | 77 L | T°- RÉF. RTD-77L



INOX | 77 L | T°- RÉF. RTD-77L-2

### PRÉSENTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 x 666 x 356	1412
RTD-77L	77	140/162	32	805 x 666 x 305	1412
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 x 666 x 358	1412

# PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

## PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes

- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a 

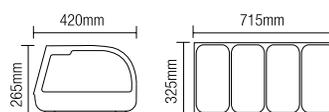
TEMPÉRATURES POSITIVES 

HAUTEUR 265 MM 



42 L T°+ RÉF. RTS-42L

### RTS-42L



52 L T°+ RÉF. RTS-52L

### RTS-52L



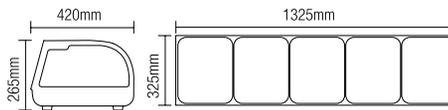
62 L T°+ RÉF. RTS-62L

### RTS-62L



132 L T°+ RÉF. RTS-132L

### RTS-132L



### VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180/190	34,5	1177 x 420 x 265	1162
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180/190	38,5	1352 x 420 x 265	1205
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180/190	41,5	1529 x 420 x 265	1233
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180/190	45	1800 x 420 x 265	1247

## PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

### PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 330 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct

- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Option: boîte lumineuse pour publicité
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

HAUTEUR 330 MM



**BACS GASTRO**  
voir page 268

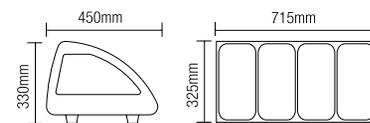


UNIVERS FROID



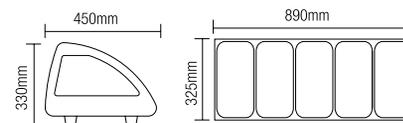
43 L T°+ RÉF. RTS-43L

RTS-43L



63 L T°+ RÉF. RTS-63L

RTS-63L



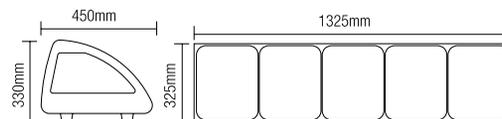
83 L T°+ RÉF. RTS-83L

RTS-83L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L

RTS-103L



### VITRINES POSITIVES

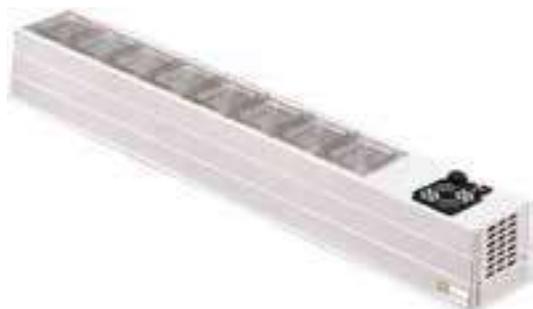
Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-43L	4 bacs GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	1065
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1094
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1153
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1176

# PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO

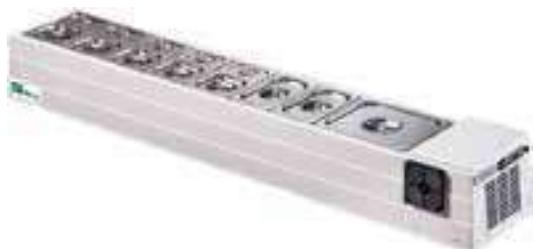
- STRUCTURE EN ABS OU PS THERMOFORMÉ
- Gaz R134A
- Cuve arrondie
- Entretien facile
- Température positive +2°C/+8°C
- Isolation sans CFC
- Évaporateur cuivre sous la cuve
- Groupe compresseur incorporé

- Froid statique
- Thermostat digital
- Interrupteur
- Filtre pour la poussière
- 230 V Mono
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



8 GN 1/6 130 W T°+ RÉF. MINI PR8/6



9 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MIXTO PR9/4



7 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MIDI PR7/3



10 GN 1/3 180 W T°+ RÉF. MAXI PR10/3

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE



4 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MICRO PR4/3



6 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. PICO PR6/6



4 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. NANO PR4/6



1 GN 1/1 130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MACRO PR6/4

## MINI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR8/6	8 bacs GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	1065

## MICRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/3	4 bacs GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	1080

## MIXTO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR9/4	9 bacs GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1193

## PICO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/6	6 bacs GN 1/6	170	15	1320 x 245 x 235	1065

## NANO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/6	4 bacs GN 1/6*	170	12	990 x 245 x 235	966

## MIDI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR7/3	7 bacs GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1165

## GASTRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR1/1	1 bac GN 1/1	130	18	600 x 400 x 370	1051

## MAXI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10/3	10 bacs GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1222

## MACRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/4	6 bacs GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	1065

\* Uniquement bac 100 mm

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR • VITRINES DROITES

## Construction inox AiSi304

- Gaz réfrigérant: R600
- Température +2°C/+8°C
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Froid statique
- Thermostat électronique réglable (Dixell)

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI STAR

SÉRIE

GAZ R600

#3

TEMPÉRATURES POSITIVES

🔒

FROID STATIQUE

❄️

INOX AISI 304

🔧

PROFONDEUR 335 OU 395 MM

📏



20 CM



AISI 304 | 7 GN 1/4 | RÉF. TRIVRX1600/330

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 335MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	678
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	693
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	708
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	718
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	735
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	765

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 395MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	680
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	700
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	713
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	745
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	773
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	807

## UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

- **COUVERCLE INOX**
- Gaz réfrigérant: R134a
- Température + 2°C/+8°C
- Froid statique
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation: 40 mm sans CFC
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Dégivrage automatique
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN

GAZ R134a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID STATIQUE	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
PROFONDEUR 395 MM	



INOX 4 1/3 T°+ RÉF. C 120 C



INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C

### POUR BACS GN 1/3 ET 1/2 DE 150 MM • PROFONDEUR 395 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>C 120 C</b>	4 bacs GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	<b>638</b>
<b>C 140 C</b>	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	<b>643</b>
<b>C 150 C</b>	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	<b>658</b>
<b>C 160 C</b>	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	<b>698</b>
<b>C 180 C</b>	8 bacs GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	<b>725</b>
<b>C 200 C</b>	9 bacs 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	<b>758</b>

# COMPTOIRS HORIZONTAUX DE CRÈMES GLACÉES

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 15°C/-23°C
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique

- Prévu pour bacs de 5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉES SANS BACS GN

	SÉRIE
GAZ R600	✳
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	⊖
7 OU 8 BACS	🗑



381 L 7 🗑 T° RÉF. KLHG380



467 L 8 🗑 T° RÉF. KLHG465

## COMPTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Capacité	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLHG380	7 bacs de 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1207
KLHG465	8 bacs de 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1392

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BG5	Bac inox 5L pour crème glacée	35



## REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES

### SÉRIE BRASSERIE • PORTES PLEINES COULISSANTES

#### • ORIFICE DE VIDANGE

- Gaz R290
- Température: +3°C/+8°C
- Froid statique
- Condenseur sans entretien
- Intérieur arrondi
- Construction robuste
- Extérieur et intérieur en skinplate blanc
- Montés sur roulettes
- Thermostat réglable et encastré
- 2 demi-portes coulissantes



SKINP. 300 L T°+ RÉF. MFK320



SKINP. 260 L T°+ RÉF. RI-260-C

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

SKINPLATE

#### REFROIDISSEUR PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	<b>1051</b>
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	<b>547</b>

## CONGÉLATEURS BAHUTS

### PORTES VITRÉES COULISSANTES

#### • COMPRESSEUR DANFOSS

- Gaz R290
- Température: -18°C/-22°C
- Couvercle anti-condensation
- Pare-chocs
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel
- Froid statique
- Vitrines coulissantes
- 230 V Mono



594 W 746 L T°- RÉF. BI750L

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE

#### LIVRÉES AVEC PANIERS

#### CONGÉLATEURS PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Puissance (W)	Paniers (mm)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BI530L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	<b>2103</b>
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	<b>2377</b>
BI920L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	<b>2951</b>

## CONGÉLATEURS BAHUTS

### PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-23°C
- Décongélation automatique
- 2 et 3 séparateurs
- 1 éclairage LED horizontal
- Thermostat électronique
- Interrupteur lumière
- Thermomètre analogique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290  
TEMPÉRATURES NÉGATIVES

SÉRIE

R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES



790 L T° RÉF. KLCCG790



912 L T° RÉF. KLCCG900

#### 2 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	2102

#### 3 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2131

## CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- CONDENSEUR VENTILÉ
- CUVE AUX ANGLES ARRONDIS
- ÉQUIPÉS DE ROULETTES
- Gaz réfrigérant R290
- Température de fonctionnement -18°C/-24°C
- Fermeture à clef
- Froid statique et condenseur ventilé
- Carrosserie blanche
- Cuve aluminium à angles internes arrondis
- Couvercle plein abattant
- Thermostat mécanique
- Dégivrage manuel
- 230 V Mono
- Isolation: 70 mm

**Dotation: 2 paniers**



BLANC 600 L T°- RÉF. BD598F

GAZ R290  
TEMPÉRATURES NÉGATIVES  
FROID STATIQUE  
CARROSSERIE BLANCHE



### CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BD598F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	1349

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Thermostat réglable
- 230 V Mono

**Dotation: 1 panier**



LAQUÉE 324 L T°- RÉF. MF370

GAZ R600a  
TEMPÉRATURES NÉGATIVES  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
LAQUÉE BLANCHE



### CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MF240	209	80	42	830 x 660 x 850	891
MF370	324	110	55	1170 x 660 x 850	909
MF460	402	195	65	1400 x 660 x 850	1244

## CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 18°C
- Intérieur alu martelé
- Bouton de surgélation rapide
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Bouchon de vidange sur la face avant
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité

	SÉRIE
GAZ R600	❄️
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	🌡️
LAQUÉ	👉



LAQUÉ 391 L T° RÉF. KLCA390



LAQUÉ 479 L T° RÉF. KLCA480

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	744
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	835
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	1080

# MACHINES À GLAÇONS

## SYSTÈME À ASPERSION

**UN GLAÇON PLUS TRANSPARENT QUE JAMAIS !**

- GLAÇONS PLEINS
- NETTOYAGE FACILE DU CONDENSEUR
- Gaz réfrigérant R290
- Système à aspersion
- Intérieur et extérieur en inox
- 230 V Mono
- Refroidissement par air

- Thermostat mécanique de fin de cycle
- Interrupteur M/A en façade
- Pompe verticale
- Accès facile au condenseur
- 4 pieds réglables (10 mm)
- 28 glaçons par cycle

GAZ R290 

INOX 

GLAÇONS PLEINS 



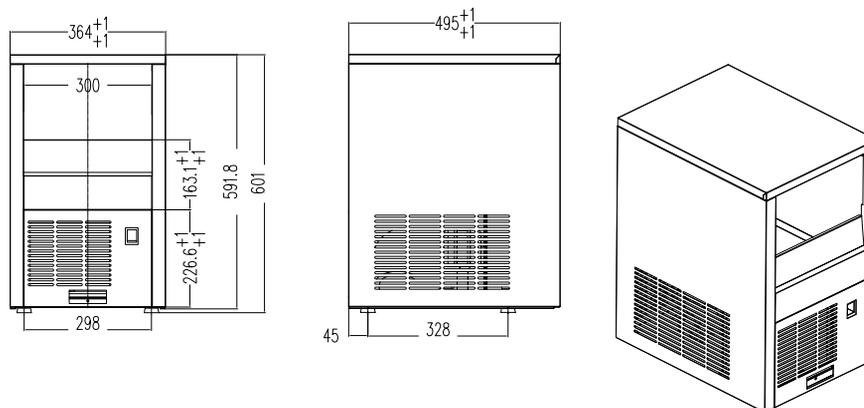
20 KG/24H 28  500 W RÉF. ICM20

30 KG/24H 28  580 W RÉF. ICM30

 HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

 HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

### ICM



Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Puissance (W)	Compresseur	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ICM20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	936
ICM30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1045

# MACHINES À GLAÇONS

## SYSTÈME À PALETTES

GAZ R134a   
INOX   
GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX 

- TYPE DE GLACE: GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX
- Gaz réfrigérant R134a
- Poids moyen environ 17 g
- Dimensions 30 x 26 x 40 mm
- Fabrication des glaçons grâce à un système à palettes
- Démoulage et basculement automatiques dans la réserve
- Carrosserie Inox
- Porte escamotable
- Réserve intégrée avec cuve en ABS
- Refroidissement à air
- 230 V Mono
- Capacité de production de 21 à 37 kg par 24 heures
- Destinés au rafraîchissement des boissons et des cocktails
- Clientèle: Bars, restaurants, hôtels

Livrées avec une pelle en plastique



21 KG/24H | 15  | 250 W | RÉF. MGP21A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm



SYSTÈME À PALETTE

25 KG/24H | 15  | 265 W | RÉF. MGP25A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

### REFROIDISSEMENT AIR

Réf.	Production 24/H (kg)	Nombre de glaçons/cycle	Réserve	Cycle (minutes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1435
MGP25A	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1520
MGP37A	37	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1705

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

3 - 5 - 10 NIVEAUX

**REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !**

- **SONDE À CŒUR DE SÉRIE**
- **PORTE RÉVERSIBLE (SAUF RF 2/3)**
- Gaz réfrigérant R452a
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304
- Dégivrage manuel
- Isolation épaisseur 70 mm sans CFC

- Espacement entre les clayettes 70 mm
- 230 V Mono
- Alarme sonore
- Messages d'erreur directement dans l'affichage
- Refroidissement ventilé

- Bac à condensat d'eau
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte
- Travail avec et sans sonde

GAZ R452a   
INOX AISI 304 



AISI 304 3 GN 2/3 218 W RÉF. RF 2/3



AISI 304 5 GN 1/1 ET 600X400 449 W RÉF. RF 50 FASTER



AISI 304 10 GN 1/1 ET 600X400 900 W RÉF. RF 10 FASTER

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaux	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5k	218	60	600 x 609 x 370	à poser sur plan de travail	2799
RF 50 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	pieds ajustables	2676
RF 10 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 10 niveaux	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	pieds ajustables	5924

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

GAZ R404a/R290  
 FROID VENTILÉ  
 INOX AISI 304

- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R404a jusqu'à épuisement du stock puis R290
- Froid ventilé
- Conçues pour donner le contrôle complet du processus de refroidissement/congélation et pour éliminer les risques de refroidissement lent, nos produits offrent des performances supérieures à la législation en matière de sécurité des aliments et aux directives Européennes en matière de froid

- Réduisent rapidement la température des aliments chauds de + 70 °C à + 3 °C en 90 minutes, de + 70 °C à -18 °C en 240 minutes, grâce à la conception avancée du flux d'air assurant une réfrigération et une congélation du produit éliminant la déshydratation tout en veillant à ce que la nourriture soit maintenue dans les meilleures conditions possibles

- Chambre de refroidissement en acier AISI 304 avec coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Compresseur à haute efficacité
- Compatible avec les bacs GN 1/1 et 600x400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde



AISI 304 5 bacs 600x400 1159 W RÉF. CM 3.X



AISI 304 10 bacs 600x400 980 W RÉF. CM 5.X



AISI 304 13 bacs 600x400 1200 W RÉF. CM 10.X

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM 3.X	5 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930	3265
CM 5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	4084
CM 10.X	13 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	5090

**OPTIONS**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

## REFROIDISSEURS DE POUBELLE

## 1 - 2 CONTAINERS

- Gaz réfrigérant R600a
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304
- Thermostat digital
- Température +2°C/+8°C
- Récupération des eaux de dégivrage
- Charnière de porte avec ressort
- Isolation de 40 mm
- Joint de porte facilement remplaçable sans outils
- 230 V Mono

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-3 CONTAINERS



Livrés montés

Livrés sans containers



2 X 240 L T°+ RÉF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ RÉF. WBC1-120



1 X 240 L T°+ RÉF. WBC1-240

## 1 CONTAINER

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC1-120	1 container 120 litres	30	832 x 740 x 970	2530
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	3441

## 2 CONTAINERS

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC2-120	2 containers 120 litres	55	1422 x 740 x 970	2899
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3863

# UNIVERS FROID

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES.....	134 à 137
TABLES RÉFRIGÉRÉS.....	138 à 142
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS.....	143 à 145
OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS.....	147



# SOMMAIRE

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### ARMOIRES PORTES PLEINES

- 134 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-
- 135 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

### ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 136 ARMOIRES • GN 2/1 • T°+
- 137 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

### TABLES PORTES PLEINES

- 138 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
- 139 TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

### TABLES VITRÉES

- 140 TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

### TABLES À TIROIRS

- 141 TABLES **700** • GN 1/1  
4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+/-
- 142 TABLES **700** • GN 1/1  
6 - 9 - 12 TIROIRS • T°+/-

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 143 SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 145 SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

## OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 147 KITS TIROIRS **700**

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **PLEINES**

**POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57mm
- OZ700P/OZ700N: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700P



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
INOX  
1-2 PORTES  
CLAYETTES GN 2/1

SÉRIE



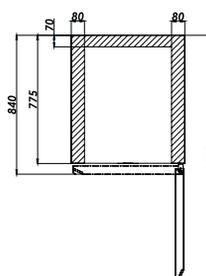
## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

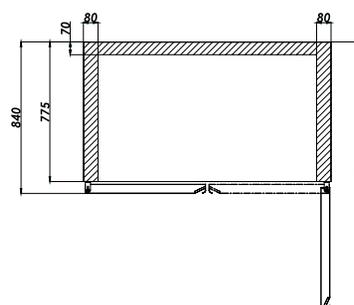
## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

### OZ700P/OZ700N



### OZ1400P/OZ1400N



## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3165
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	4739

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3438
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	5778

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **PLEINES**  
POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P-4P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

**Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm**



INOX 610 L 2 RÉF. OZ700P-2P

INOX 1410 L 4 RÉF. OZ1400N-4P

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3557
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	5256

## ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3818
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	6438

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	
FROID VENTILÉ	
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	
INOX	
2-4 DEMI-PORTES	
CLAYETTES GN 2/1	

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **VITRÉES**

**POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57mm

**Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm**

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

	SÉRIE
GAZ R290	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	📏
FROID VENTILÉ	🌀
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	📏
INOX	🏠
1-2 PORTES	📏
CLAYETTES GN 2/1	📏

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700PVP



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P-2PV

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3551
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5190

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES**  
**POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

**VITRÉES**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température

- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57mm

**Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm**

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

	SÉRIE
GAZ R290	❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES	🌡️
FROID VENTILÉ	❄️
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	🔧
INOX	🏠
2-4 DEMI-PORTES	📄
CLAYETTES GN 2/1	📦

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 2 f | RÉF. OZ700P-2PV



INOX | 1410 L | 4 f | RÉF. OZ1400P-4PV

## ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3804
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5616

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**GAMME AFI** GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

**ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température

- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité



**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

**700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

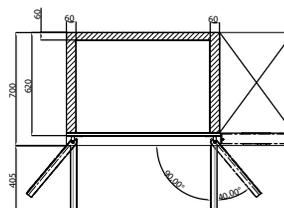
ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

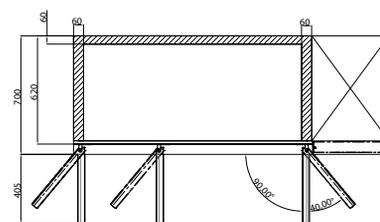
INOX

2-3-4 PORTES

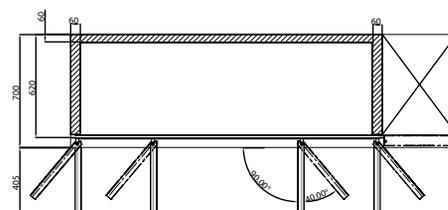
**OZ2PP**



**OZ3PP**



**OZ4PP**



INOX 301 L 2 PORTES RÉF. OZ2PP



INOX 457 L 3 PORTES RÉF. OZ3PP



INOX 625 L 4 PORTES RÉF. OZ4PP

## SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2770
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	3372
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	4105

## AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2912
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	3514
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	4531

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

# TABLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIVES

**GAMME AFI** GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES NON RÉVERSIBLES**
- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

<b>700</b>	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	
FROID VENTILÉ	
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	
AVEC/SANS DOSSERET	
INOX	
2-3-4 PORTES	



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PN



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PN



OZ4ND  
**AVEC DOSSERET**

INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PN

## SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	<b>3156</b>
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	<b>3849</b>
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	<b>4673</b>

## AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	<b>3298</b>
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	<b>3991</b>
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	<b>4815</b>

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	<b>45</b>
OZCMR700	Clayette pour table	<b>6</b>
OZGT	Jeu de glissière pour table	<b>19</b>

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES **VITRÉES**  
**POSITIVES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

**DISPONIBLE  
SUR COMMANDE**

**700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES

- **PORTES NON RÉVERSIBLES**
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PV



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PV



INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PV

## TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	3043
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	3614
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	4344

## OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

# TABLES RÉFRIGÉRÉS

**GAMME AFI** GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4GTP: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6GTP/OZ8GTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

**700**

SÉRIE

GAZ R290  
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES  
FROID VENTILÉ  
ÉVAPORATEUR TRAITÉ  
SANS DOSSERET  
INOX  
4-6-8 TIROIRS

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX 301 L 4 RÉF. OZ4GTN



INOX 457 L 6 RÉF. OZ6GTN



INOX 625 L 8 RÉF. OZ8GTP

### TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	3875
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	5045
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	6264

### TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	4188
OZ6GTN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	5386
OZ8GTN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	6733

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

**GAMME AFI** GN 1/1 • 6 - 9 - 12 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4PTP: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6PTP/ OZ8PTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

**DISPONIBLE SUR COMMANDE**

**700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

6-9-12 TIROIRS

## ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

## ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX | 301 L | 6 | RÉF. OZ4PTP | INOX | 457 L | 9 | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 | RÉF. OZ8PTP

### TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	4369
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	5784
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	7247

### TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	4705
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	6168
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	7767

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 - 4 PORTES

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

## SÉRIE 600

- Portes 325x430

## SÉRIE 700

- Portes GN 1/1



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P-1600



INOX | 215 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1600



INOX | 365 L | 4 | RÉF. SBRP4P-1700

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1600 x 600 x 600	2366
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	2000 x 600 x 600	2895
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	3449

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2966
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	3611

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 PORTES

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

## SÉRIE 600

- Portes 325x430

## SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

600/700

SÉRIE

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID STATIQUE



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



INOX



2-3-4 PORTES



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P6-1420



INOX | 265 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1880

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P6-1420	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	2409
SBRP3P6-1880	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	2866

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1420	2	170	0,18	100	1420 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1880	3	265	0,25	126	1880 x 700 x 600	2966

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

## SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

## SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700



INOX | 295 L | 8 | RÉF. SBRP8T-1600

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1600 x 600 x 600	3224
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	2000 x 600 x 600	4179
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	5134

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1600 x 700 x 600	3418
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	2000 x 700 x 600	4344
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	5395

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 TIROIRS

POSITIFS • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m<sup>3</sup>
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

## SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

## SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

600/700

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 138 L | 4 RÉF. SBRP4T6-1420



INOX | 265 L | 6 RÉF. SBRP6T-1880

## SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T6-1420	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	3269
SBRP6T6-1880	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	4079

## SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1420	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	3419
SBRP6T-1880	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	4344

DISPONIBLE  
SUR COMMANDE

700

SÉRIE

INOX



# KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME

À monter par vos soins



## KITS TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	593
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	555
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/1	868



## KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1	546
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 1/1	265

# UNIVERS LAVERIE

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE.....	150 à 151
LAVE-VAISSELLE À CAPOT .....	152 à 153
TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE .....	154



*Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et  
équipement cuisine professionnel CHR*

*07.66.53.05.98 [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr) [www.helixchr.fr](http://www.helixchr.fr)*

# SOMMAIRE

## LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 150 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 151 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 152 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V
- 153 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

## TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 154 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

## LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

### PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

- Lave verres et Lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Avec ou sans adoucisseur
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle

	SÉRIE
INOX AISI 304	
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	
230 V MONO	

- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



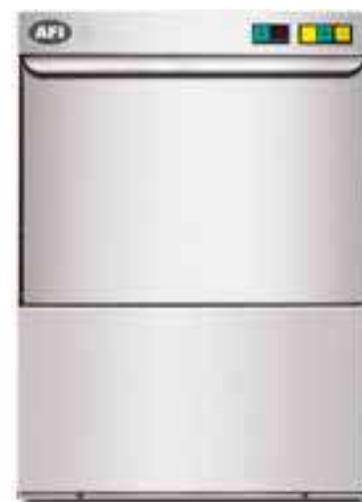
AISI 304 | 230 V | 1,4 L/H | RÉF. LVSH35

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 1,8 L/H | RÉF. LVSH40

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 2,3 L/H | RÉF. LVSH50

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts

#### LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1381
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1881



#### LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1628
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1866
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 3000 Cuve: 2700	63	1 - 120 sec.	2290



#### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

#### OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	170
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	170

# LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

## POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

- Lave verres et lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostat, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail

	SÉRIE
INOX AISI 304	
SANS ADOUCISSEUR	
POMPE DE VIDANGE	
230 V MONO	



AISI 304 230 V 1,4 L/H  
RÉF. LVSH35 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 230 mm

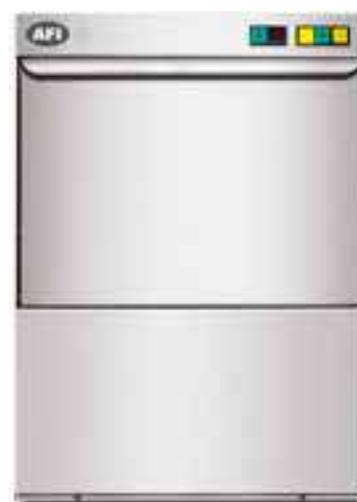
Livré avec :  
• 2 paniers plats  
+ 1 support sous-tasses  
+ 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 1,8 L/H  
RÉF. LVSH40 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 355 mm

Livré avec :  
• 2 paniers plats  
+ 1 support sous-tasses  
+ 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,3 L/H  
RÉF. LVSH50 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 95 mm  
E HAUTEUR DE PORTE : 390 mm

Livré avec :  
• 1 panier à assiettes  
+ 1 panier plat  
+ 1 godet à couverts

## LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR AVEC POMPE DE VIDANGE



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35 + PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH40 + PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1756
LVSH50 + PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	2068

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## PANIER CARRÉS 50X50 • MONOPHASÉ

### VOLTAGE 230 V MONOPHASÉ

- Lave-vaisselle à capot pour panier 50X50 en inox AISI 304 avec ou sans adoucisseur
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot

- Préfiltre de cuve
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

	SÉRIE
INOX AISI 304	
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	
230 V MONO	

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800



AISI 304 230 V 2,8 L/H RÉF. LVSH800D

### LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3824

### LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	4295

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

### OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## PANIER CARRÉS 50 X 50

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 50X50 EN INOX AISI 304 AVEC OU SANS ADOUCISSEUR

- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène (bras de lavage inox pour le modèle LVSH100D)
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot
- Triple filtration
- Préfiltre de cuve (en inox sur modèle LVSH100D)
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Affichage des températures de lavage et rinçage (modèle LVSH100D)
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

	SÉRIE
INOX AISI 304	🔧
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	🌡️
TRI 400 V	⚡

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage
- Tri 400 V

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100D

### LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3449

### LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3918

### OPTIONS

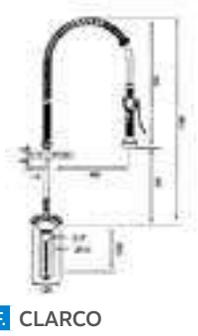
Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

### OPTIONS

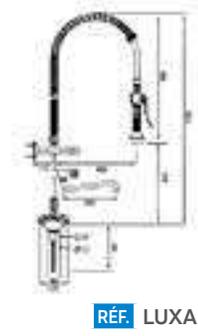
Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

# TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE

SÉRIE  
INOX



**CLARCO & LUXA**  
voir page 263



Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 70 cm	511
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 120 cm	626
K5/SX	Plonge entrée gauche 120 cm	1317
K5/DX	Plonge entrée droite 120 cm	1317
K8ED	Plonge entrée droite 150 cm + trou vide déchets	1866
K8EG	Plonge entrée gauche 150 cm + trou vide déchets	1866

# UNIVERS CUISSONS

---

<b>FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES</b> .....	<b>158 à 163</b>
<b>FOURNEAUX</b> .....	<b>164</b>
<b>FOURS PROFESSIONNELS</b> .....	<b>165 à 169</b>
<b>FOURS À PIZZAS</b> .....	<b>170 à 173</b>

## FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

## MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 158 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 159 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 160 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 161 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 161 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

## MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 162 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 163 CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

## FOURNEAUX

- 164 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

## FOURS PROFESSIONNELS

- 165 FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 165 FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 166 FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 167 FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 168 FOURS MIXTES
- 169 FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

## FOURS À PIZZAS

- 170 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME **AFI**
- 171 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM
- 172 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM
- 173 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

# PLAQUES

## GAMME TOP 650

- **DESSUS EMBOUTI**
- Tout inox
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Plaque chauffante ronde
- Lampe témoin 3 positions de chauffe
- 230 V Mono pour JUS-TZ-2
- Tri 400 V pour JUS-TZ-4

**TOP 650**

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

2-4 PLAQUES

INOX



**SOUBASSEMENTS**

voir page 161



INOX 2 4,6 KW RÉF. JUS-TZ-2



INOX 4 9,2 KW RÉF. JUS-TZ-4



### ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	708
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1095

# PLAQUES À SNACKER

## GAMME TOP 650

- **PLAQUE DE CUISSON EN INOX**
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-TRG-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-TRG-60

### TOP 650

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ  
DE VILLE FOURNI

INOX | 6 KW | RÉF. JUS-TRG-40



INOX | 12 KW | RÉF. JUS-TRG-60

### SOUBASSEMENTS

voir page 161



### GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	833
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1024

- **PLAQUE DE CUISSON EN INOX**
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-DGH-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-DGH-60
- Tri 400 V

### TOP 650

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE



INOX



INOX | 4,6 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 9,2 KW | RÉF. JUS-DGH-60

### SOUBASSEMENTS

voir page 161

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	865
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1014



# FRITEUSES

## GAMME TOP 650

**NETTOYAGE FACILE**

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 50°C à 190°C
- Allumage de la veilleuse par Piezo



6 KW RÉF. JUS-TRC-1



12 KW RÉF. JUS-TRC-2

**TOP 650** SÉRIE

FRITEUSE GAZ

10 LITRES PAR CUVE

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



**SOUBASSEMENTS**  
voir page 161



**GAZ**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	989
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1543

**NETTOYAGE FACILE**

- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 120°C à 190°C
- Tri 400 V



8,5 KW RÉF. JUS-TEF-1



17 KW RÉF. JUS-TEF-2

**TOP 650** SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

12,5 LITRES PAR CUVE



**SOUBASSEMENTS**  
voir page 161



**ÉLECTRIQUES**

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	1058
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1778

## GRILLS PIERRE DE LAVE

### GAMME TOP 650

- TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
- Tout inox
- Pieds réglables
- Veilleuse
- Thermocouple

### TOP 650

SÉRIE

GRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ  
DE VILLE FOURNI



INOX 7,2 KW RÉF. JUS-TRH-40



INOX 14,4 KW RÉF. JUS-TRH-60

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 161



### GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	846
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1047

## SOUBASSEMENTS

### GAMME TOP 650

### TOP 650

SÉRIE



RÉF. JUS-400



RÉF. JUS-600

Réf.	Pour appareil (mm)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	421
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	466

### OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	41
PJUS6	Porte pour JUS-600	96

# FRITEUSES SUR COFFRE

## GAMME TOP 700

- 3 BRÛLEURS PAR CUVE
- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120°C À 200°C)
- Tout inox
- Thermostat de sécurité
- Thermocouple

- Allumage Piezo
- Zone froide
- Pieds réglables

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX 🔥 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 🔥 31 KW RÉF. JZH-RC-2

**TOP 700** SÉRIE

FRITEUSE GAZ  
20 LITRES PAR CUVE

INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ  
DE VILLE FOURNI



### GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1405
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	1931

- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120 À 200 C°)
- Tout inox
- Lampe témoin de chauffe
- Thermostat de sécurité
- 3 résistances par cuve

- Zone froide
- Pieds réglables
- Tri 400 V

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX ⚡ 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX ⚡ 24 KW RÉF. JZH-TC-2

**TOP 700** SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE  
20 LITRES PAR CUVE

INOX



### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	1037
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1564

## CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Capacité 26L
- Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande
- Chauffage par brûleur en inox situé sous le puits
- Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif Piezo pour l'allumage automatique du brûleur

Paniers non fournis



	SÉRIE
CUISEUR À PÂTES GAZ	
26 LITRES PAR CUVE	
INOX AISI 304	
INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE + INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI	



AISI 304 | 26 L | 9,5 KW | RÉF. PK70/40CPGS



AISI 304 | 2 X 26 L | 19 KW | RÉF. PK70/80CPGS



### GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dimensions cuves	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PK70/40CPGS	1 x 26	9,5	307 x 508 x 400	400 x 730 x 870	2591
PK70/80CPGS	2 x 26	19	307 x 508 x 400	800 x 730 x 870	4810

# FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR

## GAMME TOP 700

- CUVETTES AMOVIBLES POUR NETTOYAGE FACILE
- Tout inox
- Brûleurs avec veilleuse
- Allumage Piezo du four
- Température du four 120°C/ 300°C
- Four statique

- Repose casserole en fonte
- Pieds réglables
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série RA sur armoire
- Série RQ sur four



INOX 16 KW RÉF. JUS-RA-4



INOX 21,8 KW RÉF. JUS-RQ-4

**TOP 700** SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



### FOURNEAUX GAZ

Réf.	Puissance brûleurs	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dimensions four (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	2059
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	2377
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2702
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	3168

- COMMUTATEUR 7 POSITIONS
- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX 9,2 KW RÉF. JZH-TE-4



INOX 14 KW RÉF. JZH-TT-4

**TOP 700** SÉRIE

- FOURNEAU ÉLECTRIQUE
- 4 PLAQUES
- FOUR ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE
- INOX

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance plaque	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1564
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2324



## FOURS À CONVECTION

AVEC **HUMIDIFICATEUR MANUEL**

FOUR ÉLECTRIQUE   
CHAMBRE EN INOX 

- **OUVERTURE DE PORTE À 90° (PERMET DE SORTIR FACILEMENT LES PLAQUES DU FOUR)**
- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Porte double vitrage
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipés de 2 ventilateurs
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances
- Modèle YXD-4A équipé de 3 résistances
- Grill pour le modèle YXD-4A

Livrés avec 4 plaques aluminium  
454 x 327 mm



 2,67 KW RÉF. YXD-1A



 4,67 KW RÉF. YXD-4A



Réf.	Puis. 230 V mono	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	703
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	791

## FOURS À CONVECTION

**CHAMBRE CÉRAMIQUE**

FOUR ÉLECTRIQUE   
CHAMBRE CÉRAMIQUE   
GRILLES GN 1/1 

- **POIGNÉE ROBUSTE EN BAKÉLITE**
- Construction de la chambre en céramique
- Équipée d'une résistance en bas (2 kW) et de deux résistances en haut : 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostat 50°C-250°C
- Signal sonore de fin de cuisson
- Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Minuterie
- Accepte uniquement des grilles GN 1/1
- 230 V Mono



 3,1 KW RÉF. YXD-6A

Dotation : 4 grilles dimensions  
530 x 325 mm



Réf.	Puissance (kW)	Dim. chambre	Dim. grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	1064

## FOURS À CONVECTION

## ÉLECTROMÉCANIQUES

## AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3048
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3215
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4100



## SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

## OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74

## FOURS À CONVECTION

## PROGRAMMABLES

## AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte
- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

**Dotation: 1 grille GN 1/1**



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011P

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3281
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3446
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4335



## SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

## OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74

## FOURS MIXTES

FOUR ÉLECTRIQUE  
4-5-6-7-10 NIVEAUX GN 1/1  
INOX

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- De 4 à 10 niveaux 600 x 400
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm

- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)

- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V

Livrés sans grilles



INOX | 6 NIV. | 7,45 KW | RÉF. FELD06



INOX | 10 NIV. | 12,7 KW | RÉF. FELD10



Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	2872
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	3024
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	3103
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 480 x 620	3631
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	3932



**OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE**

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	409



**SUPPORTS**

Réf.	Prix (h.t) €
FELD06SUP	1013

**OPTIONS**

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPGN1/1	Grille GN 1/1	74
GRILLESUPP600/400	Grille 600x400	99

## FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE   
CHAMBRE ÉMAILLÉE 

- **FONCTION AUTO REVERSE: INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono



 6,4 KW RÉF. YXD-8A

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	1304



## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM

GAMME AFI

- Température 85°C - 450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages: 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 kW RÉF. FAPE6



9+9 kW RÉF. FAPE9+9

NOUVEAU

PIZZAS Ø 25 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE4	1 x 4 pizzas	4	46	500 x 500	800 x 720 x 400	1163
FAPE4X4	2 x 4 pizzas	8	65	500 x 500	800 x 720 x 500	1662
FAPE5	1 x 5 pizzas	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1412
FAPE5X5	2 x 5 pizzas	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2244



PIZZAS Ø 30 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	85	920 x 620	1220 x 820 x 440	2077
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3157
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2576
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3989



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	1066
OZSUPC	Support avec glissières	1187

## FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 33 CM

- PORTE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- 230 V Mono
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

1-2 PIZZAS

INOX



INOX | 1 | 2,5 KW | RÉF. NFP1



INOX | 2 | 5 KW | RÉF. NFP11



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	551
NFP11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	929

- PORTE VITRÉE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- Lumière intérieure
- Tri 400 V
- Vitrine extra large
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

4-8 PIZZAS

INOX



INOX | 4 | 5 KW | RÉF. NFP4



INOX | 8 | 10 KW | RÉF. NFP44



Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP4	4 pizzas	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1256
NFP44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1963



## SUPPORTS

Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP4	900 x 770 x 1100	335
SP2680	Pour NFP44	900 x 770 x 850	318

## FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡  
4-6-8-9-12-18 PIZZAS ⌚  
INOX 🍷

- PORTE VITRÉE PERMETTANT FACILEMENT LE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- Thermostat: 60°C/450°C
- Tri 400 V (sauf SB4M: 230 V Mono)
- Chambre de cuisson en inox
- Charnières avec ressort facilement démontables
- Panneaux extérieurs en tôles laquées
- Partie frontale en acier inox
- Thermomètre
- Sole en pierre réfractaire certifiée pour la cuisson des aliments
- Cheminée pour l'évacuation des fumées



INOX 4 ⌚ 4,8 KW RÉF. SB4



INOX 2X4 ⌚ 9,6 KW RÉF. SB4+4



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB4M	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2294
SB4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2086
SB6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2700
SB4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3916
SB6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5131
SB9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3682
SB9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7019

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797



INOX 6 ⌚ 7,2 KW RÉF. SB6G



INOX 2X6 ⌚ 14,4 KW RÉF. SB66G

### 3 PIZZAS EN FAÇADE

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB6G	1 x 6 pizzas	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2945
SB66G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5032

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	688

## FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

- **RÉSISTANCES BLINDÉES**
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)

- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

**SUPERPOSABLE**

FOUR ÉLECTRIQUE   
4-6-8-9-12 PIZZAS   
CHAMBRE RÉFRACTAIRE 



2X4   9,6 KW RÉF. LE44TOP



### FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE4TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	3106
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5534
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3644
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6750
LE9TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5400

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797

- **SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES**
- 400°C
- Chambre de cuisson en tôle aluminée
- Frontal et hotte en acier inox
- Côtés et toit en acier verni
- Éclairage

Pour pizza ø 30 cm



4   8,5 KW RÉF. LG4

FOUR GAZ   
4-6 PIZZAS   
CHAMBRE EN TÔLE ALUMINÉE   
INJECTEUR B/P + INJECTEUR   
GAZ DE VILLE FOURNI 



### FOURS À PIZZAS GAZ

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LG4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	5506
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6159

### SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG4	960 x 935 x 850	661
SLG6	960 x 1235 x 850	710

# UNIVERS CUISSONS

<b>FOURNEAUX · SÉRIE 700</b> .....	<b>178 à 180</b>
<b>MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 700</b> .....	<b>181 à 193</b>
<b>MARMITES &amp; SAUTEUSES · SÉRIE 700</b> .....	<b>194 à 195</b>
<b>ACCESSOIRES · SÉRIE 700</b> .....	<b>196 et 215</b>
<b>FOURNEAUX · SÉRIE 900</b> .....	<b>198 à 199</b>
<b>MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 900</b> .....	<b>200 à 210</b>
<b>MATÉRIEL À POSER AU SOL · SÉRIE 900</b> .....	<b>211 à 213</b>
<b>ACCESSOIRES · SÉRIE 900</b> .....	<b>214 à 215</b>



*Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et  
équipement cuisine professionnel CHR*

*07.66.53.05.98 [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr) [www.helixchr.fr](http://www.helixchr.fr)*

# SOMMAIRE

**FOURNEAUX · SÉRIE 700**

- 178 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 179 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 180 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

**MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 700**

- 181 RÉCHAUDS À POSER
- 182 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 183 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 184 PLAQUES COUP DE FEU
- 184 WOK À POSER
- 185 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 185 CHARGRILLS À POSER
- 186 GRILLS GAZ À POSER · PLAQUES SIMPLES
- 187 GRILLS GAZ À POSER · PLAQUES DOUBLES
- 188 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES SIMPLES
- 189 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES DOUBLES
- 190 FRITEUSES À POSER
- 191 POSTES DE SALAGE À POSER
- 191 PLANS NEUTRES À POSER
- 192 CUISEURS À PÂTES À POSER
- 192 SALAMANDRES
- 193 BAINS-MARIE À POSER

**MARMITES & SAUTEUSES · SÉRIE 700**

- 194 MARMITES
- 195 SAUTEUSES

**ACCESSOIRES · SÉRIE 700**

- 196 SOUBASSEMENTS · SÉRIE 700
- 215 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

## FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 198 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 199 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 200 RÉCHAUDS À POSER
- 201 WOK À POSER
- 201 PLAQUES COUP DE FEU
- 202 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 203 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 204 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 205 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 206 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES SIMPLES
- 207 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER  
PLAQUES DOUBLES
- 208 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 208 CHARGRILLS À POSER
- 209 POSTES DE SALAGE À POSER
- 209 PLANS NEUTRES À POSER
- 210 BAINS-MARIE À POSER

## MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 211 FRITEUSES
- 212 CUISEURS À PÂTES
- 213 SAUTEUSES

## ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 214 SOUBASSEMENTS

# GAMME AFI - SÉRIE 700

*Les cuisines à assembler!*



## FOURNEAUX • SÉRIE 700

PAGES 178 À 180

INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS



INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80

## MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

PAGES 181 À 193



INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40

## MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

PAGES 194 À 195

INOX 9 KW RÉF. MA7E60I



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI!

## FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- **4 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz: allumage Piezo



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS

700

SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4 BRÛLEURS
- FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE GN 2/1
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	3250
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3259



### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	3165
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3173



## FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sure, isolée

700

SÉRIE

---

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire



INOX 4 16,4 KW RÉF. F4E7FE80

#### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	2531



## FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Allumage Piezo

<b>700</b>	<b>SÉRIE</b>
FOURNEAU GAZ	
4-6 BRÛLEURS	
FOUR ET PLAQUE GAZ	
FOUR STATIQUE	
INOX	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	

- **PLAQUE COUP DE FEU:** Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple



INOX 6 47,5 KW RÉF. F6G7FE120LP



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG120+PCF

### FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4450



### FOURNEAUX 4 FEUX GAZ + PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance plaque coup de feu (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	5006



# RÉCHAUDS À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion

**700** SÉRIE

RÉCHAUD GAZ  
2-4 BRÛLEURS  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 196



INOX | 2 | 15 KW | RÉF. F2AP7G40



INOX | 4 | 30 KW | RÉF. F4AP7G80



### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1014
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1713

- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

**700** SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE  
2-4 PLAQUES  
INOX

**SOUBASSEMENTS**  
voir page 196



INOX | 2 | 5,2 KW | RÉF. F2AP7E40



INOX | 4 | 10,4 KW | RÉF. F4AP7E80

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	682
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1119



## PLAQUES INDUCTION À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3,5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans

la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre du foyer : 120 - 260 mm

700

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

1-2 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX 1 3,5 KW RÉF. PVI7AP40



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80

#### INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI7AP40	3,5	230 V Mono	400 x 700 x 280	1219
PVI7AP80	7	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2239



# PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

700

SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40



INOX 4 8,4 KW RÉF. PVINF7AP80

### VITROCÉRAMIQUE



Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	2045
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3841

## PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 700



SOUBASSEMENTS  
voir page 196

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure

700

SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 10 KW RÉF. PCF7G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	2034

## WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Large tiroir de récupération du jus

de cuisson en façade facilement accessible

- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil

700

SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS  
voir page 196



INOX 14 KW RÉF. WOK7G40



INOX 28 KW RÉF. WOK7G80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK7G40	14	400 x 700 x 280	818
WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1457

## GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement

démontable et nettoyable au lave-vaisselle

- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 7 KW | RÉF. GPL7PG40



INOX | 14 KW | RÉF. GPL7PG80

# 700

SÉRIE

GRILL GAZ



INOX



INJECTEUR B/P



+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



**SOUBASSEMENTS**

voir page 196



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1210
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2091

## CHARGRILLS À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson, plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible
- Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle

- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



**SOUBASSEMENTS**

voir page 196

# 700

SÉRIE

CHARGRILL GAZ



INOX



INJECTEUR B/P



+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 20 KW | RÉF. CG7PG80



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2915



# GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX | 14 KW | RÉF. GG7G80



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G80N

700

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 196

### PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG7G80	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2205
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	2730



### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80 1/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2267
GR7G80 1/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2795



### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2375
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2909



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES SIMPLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE  
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME  
INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40N

### PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1190
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1386



### PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40N	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1264
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1466



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX | 9 KW | RÉF. GE7E80



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80 1/2NC



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80N

### PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GE7E80	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1895
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2293

### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80 1/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1957
GR7E80 1/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2358

### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2065
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2472

## FRITEUSES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

700

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX 10 KW RÉF. FAP7G40



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1585
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2835

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1486
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2705



## POSTES DE SALAGE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP7E40

700

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



### ÉLECTRIQUES



Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	602

## PLANS NEUTRES À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



INOX | RÉF. PN7P40



INOX | RÉF. PN7P80

700

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	305
PN7P80	800 x 700 x 280	438

## CUISEURS À PÂTES À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Plage avant d'égouttage
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide



INOX | 5,5 KW | RÉF. CPP7E40

**700** SÉRIE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX



#### SOUBASSEMENTS

voir page 196

#### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1170



## SALAMANDRES

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piètement inox



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

**700** SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX

#### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158



## BAINS-MARIE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 700

- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicium ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

**Bacs gastronormes vendus séparément**

# 700

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



**SOUBASSEMENTS**

voir page 196

**BACS GASTRO**

voir page 268



INOX ⚡ 1 KW RÉF. BMP7E40



INOX 🔥 4 KW RÉF. BMP7G80



#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	844
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1014

#### ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V Mono	400 x 700 x 280	730
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	1014



# MARMITES

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue
- Le couvercle doublé garantit une meilleure isolation qui permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité
- Ils sont équipés de thermocouple
- Robinet de vidange avec poignée athermique
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage Piezo sur les modèles gaz

- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se font par simple pression sur un bouton de commande situé en façade
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi
- Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse

700

SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 9 KW RÉF. MA7E60I



### GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7G60I	Indirect	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	4977
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3847

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7E60I	Indirect	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	4514



## SAUTEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 700

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultrarésistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)

- Régulation thermostatique de la température de 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie
- Relevage de cuve manuel, électrique en option
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage

700

SÉRIE

---

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX ⚡ 7,5 KW RÉF. SA7E50



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7G50	50	13	230 V Mono	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4725

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4155



# SOUBASSEMENTS

## GAMME AFI - SÉRIE 700

700

SÉRIE

INOX



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S7P40



INOX RÉF. S7P80

### AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7P40	400 x 630 x 570	388
S7P80	800 x 630 x 570	602



INOX RÉF. S7SP40



INOX RÉF. S7SP80

### SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7SP40	400 x 580 x 570	248
S7SP80	800 x 580 x 570	318

# GAMME AFI - SÉRIE 900

*Nouvelle gamme  
de matériel de cuissons  
professionnel!*



FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 198 À 199

INOX | 4 | 40 KW | RÉF. F4G9FG80LP



INOX | 18 KW | RÉF. GR9G80N



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 200 À 210



INOX | 2 KW | RÉF. BMP9G40



MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 211 À 213

INOX | 24 KW | RÉF. CAP9E80



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI !

## FOURNEAUX GAZ SUR FOUR

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Allumage Piezo pour le four
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre

900

SÉRIE

FOURNEAU GAZ  
2-4-6 BRÛLEURS  
FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE  
FOUR STATIQUE  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

- Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (F6G9FG120LS et F6G9FE120LS)



INOX 4 40 KW RÉF. F4G9FG80LP



INOX 6 48 KW RÉF. F6G9FE120LP



#### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3776
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3824
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5145
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5435

#### FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3710
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3759
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5045
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5526



## FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

900

SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE

4-6 PLAQUES

FOUR ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

- L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques et four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (F6E9FE120LS)



INOX | 4 | 22 KW | RÉF. F4E9FE80

### FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Température	Puissance four (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4875
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7199
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7202

# RÉCHAUDS À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale

900

SÉRIE

RÉCHAUD GAZ  
2-4-6 BRÛLEURS  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80



**SOUBASSEMENTS**  
voir page 214



### GAZ

Réf.	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1230
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2176
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3011

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

900

SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE  
2-4-6 PLAQUES  
INOX



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120



**SOUBASSEMENTS**  
voir page 214

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1889
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3551
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5017



## WOK À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue



INOX | 14 KW | RÉF. WOK9G40



INOX | 28 KW | RÉF. WOK9G80

900

SÉRIE

WOK GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 214



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	901
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1602

## PLAQUES COUP DE FEU

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure



SOUBASSEMENTS

voir page 214

900

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

INOX | 10 KW | RÉF. PCF9G80C



#### GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2491

# PLAQUES INDUCTION À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de

la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage: La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre des foyers 120 - 260 mm

900

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 2 7 KW RÉF. PVI9AP40



INOX 4 14 KW RÉF. PVI9AP80

### INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI9AP40	7	230 V Mono	400 x 900 x 280	2026
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3710



# PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

900

SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 2 6 KW RÉF. PVINF9AP40



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80

### VITROCÉRAMIQUE

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2608
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4903



# GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES SIMPLES

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

900

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40N

### PLAQUES SIMPLES - LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1520
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1824



### PLAQUES SIMPLES - NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40N	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1591
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1886



# GRILLS GAZ À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

900

SÉRIE

GRILL GAZ  
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 18 KW RÉF. GG9G80



INOX 18 KW RÉF. GR9G80 1/2NC



INOX 18 KW RÉF. GR9G80N



### PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG9G80	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2628
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3210

### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80 1/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2670
GR9G80 1/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3298



### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2747
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3378



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES SIMPLES

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40N

### PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1298
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1531



### PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40N	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1409
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1662



# GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

## PLAQUES DOUBLES

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE  
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME  
INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 12 KW RÉF. GR9E80



INOX 12 KW RÉF. GR9E80 1/2NC



INOX 12 KW RÉF. GR9E80N

### PLAQUES DOUBLES • LISSESS



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2230
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2707

### PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80 1/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2276
GR9E80 1/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2773

### PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2369
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2852

## GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX 10 KW RÉF. GPL9PG40



INOX 20 KW RÉF. GPL9PG80

#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1330
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2247



### 900 SÉRIE

GRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI

## CHARGRILLS À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS  
voir page 214



INOX 30 KW RÉF. CG9PG80



#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	3074
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	4568

## POSTES DE SALAGE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP9E40

900

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214

### ÉLECTRIQUES

MONO  
230V

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP9E40	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	710

## PLANS NEUTRES À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des

fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900

- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

900

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX | RÉF. PN9P40



INOX | RÉF. PN9P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	395
PN9P80	800 x 900 x 280	568

## BAINS-MARIE À POSER

### GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicium ultra-plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomes vendus séparément

# 900

SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE



BAC GN 2/3



INOX


 MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
 + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI


SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



INOX 2 KW RÉF. BMP9E80



#### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	994
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1142

#### ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	858
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	1168



MONO 230V

## FRITEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électriques permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 1/2 minutes

INOX  22 KW RÉF. FR9G40INOX  36 KW RÉF. FR9E80

## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2435
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	4449

## ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2366
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4276



# CUISEURS À PÂTES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide

Paniers non fournis

900

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE  
40 LITRES PAR CUVE  
INOX  
MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 18 KW RÉF. CAP9G40



INOX 24 KW RÉF. CAP9E80



### GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2662
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4736

### ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2659
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4270



## SAUTEUSES

## GAMME AFI - SÉRIE 900

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dissipent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances

- électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation



INOX ⚡ 80 L RÉF. SA9E80

900

SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P  
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Relevage de cuve manuel
- Électrique en option
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



## GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9G80	80	20	230 V Mono	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5852
SA9G100	100	24	230 V Mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5969
SA9G130	130	30	230 V Mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6858
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10807

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5048
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5614
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6372
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	9651

## SOUBASSEMENTS

## GAMME AFI - SÉRIE 900

900

SÉRIE

INOX



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre gamme 900
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S9P40



INOX RÉF. S9P80



INOX RÉF. S9P120

## AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9P40	400 x 791 x 570	403
S9P80	800 x 791 x 570	636
S9P120	1200 x 791 x 570	923



INOX RÉF. S9SP40



INOX RÉF. S9SP80



INOX RÉF. S9SP120

## SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9SP40	400 x 743 x 570	287
S9SP80	800 x 743 x 570	366
S9SP120	1200 x 743 x 570	514

# UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

<b>BATTEURS &amp; PÉTRINS</b> .....	<b>218 à 222</b>
<b>GRILLS · TOASTERS · SALAMANDRES</b> .....	<b>223 à 233</b>
<b>CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE &amp; BASE CHAUFFANTE</b> .....	<b>234 à 235</b>
<b>FRITEUSES TABLE &amp; COFFRE</b> .....	<b>236 à 239</b>
<b>TRANCHEURS &amp; HACHOIRS</b> .....	<b>240 à 242</b>
<b>FOURS MICRO-ONDES</b> .....	<b>243 à 244</b>
<b>BALANCES</b> .....	<b>245</b>



*Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et  
équipement cuisine professionnel CHR*

*07.66.53.05.98 [contact@helixchr.fr](mailto:contact@helixchr.fr) [www.helixchr.fr](http://www.helixchr.fr)*

# SOMMAIRE

## BATTEURS & PÉTRINS

- |     |                                      |     |  |
|-----|--------------------------------------|-----|--|
| 218 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES | 221 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES               |
| 219 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES     | 222 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE<br>CUVE AMOVIBLE |
| 220 | PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES        | 222 | FORMEUSES À PIZZAS                             |
| 220 | PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES      |     |  |

## GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- |     |   |     |   |
|-----|---|-----|---|
| 223 | GRILLS RAINURÉS                               | 228 | COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME <b>AFI</b>           |
| 224 | GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME <b>AFI</b>    | 229 | PLAQUES À INDUCTION • 28 CM                         |
| 225 | TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME <b>AFI</b>       | 230 | PLAQUES À SNACKER<br>LISSES ET RAINURÉES            |
| 225 | TOASTERS                                      | 231 | PLAQUES À SNACKER • LISSES                          |
| 226 | SALAMANDRES • GAMME <b>AFI</b>                | 232 | PLAQUES À SNACKER •<br>LISSES RAINURÉES • 2/3 - 1/3 |
| 226 | SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE                  | 233 | GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES                       |
| 227 | SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE                 | 233 | BRÛLEURS SUR PIEDS                                  |
| 227 | COUPEURS HOMOGENÉISATEURS<br>GAMME <b>AFI</b> |     |   |
| 228 | DÖNER GRILLS • GAMME <b>AFI</b>               |     |   |

## CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- |     |                      |     |                                      |
|-----|----------------------|-----|--------------------------------------|
| 234 | CHAUFFE-ASSIETTES    | 235 | BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 <b>N</b> |
| 234 | BAINS-MARIE DE TABLE |     |                                      |

## FRITEUSES TABLE & COFFRE

- |     |                    |     |                                  |
|-----|--------------------|-----|----------------------------------|
| 236 | FRITEUSES DE TABLE | 238 | FRITEUSES SUR COFFRE             |
| 237 | FRITEUSES DE TABLE | 239 | FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE |
| 227 | FRITEUSES DE TABLE |     |                                  |

## TRANCHEURS & HACHOIRS

- |     |                                     |     |                      |
|-----|-------------------------------------|-----|----------------------|
| 240 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C   | 241 | TRANCHEURS À PIGNONS |
| 240 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER | 242 | HACHOIRS             |
| 241 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING  |     |                      |

## FOURS MICRO-ONDES

- |     |                                  |
|-----|----------------------------------|
| 243 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |
| 244 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |

## BALANCES

- |     |  |
|-----|--|
| 245 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO                   |
| 245 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO<br>À POSER AU SOL |

# BATTEURS-MÉLANGEURS

## LA GAMME 10 & 20 LITRES

- FAIBLE NUISANCE SONORE
- Entraînement par engrenage
- Corps en aluminium
- Interrupteur de sécurité
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20 LITRES  
CORPS EN ALUMINIUM

BACS À FARINE  
voir page 263



ALU | 10 L | 0,45 KW | RÉF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | RÉF. VFM20A



Réf.	Capacité cuve	Vitesse (rpm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM10A	10 litres - Farine: 2 kg Pâte: 3 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	1005
VFM20A	20 litres - Farine: 5 kg Pâte: 8 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1253

## BATTEURS-MÉLANGEURS

### 3 VITESSES

- Bol en acier inoxydable 304
- 3 vitesses
- Boîtier moulé sous pression permettant un fonctionnement en douceur
- L'engrenage de précision offre un mélange et un pétrissage avec un fonctionnement étonnamment silencieux
- L'embrayage automatique permet de changer de vitesse sans arrêter le mélangeur
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la grille de protection est ouverte
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le bol est abaissé pour plus de sécurité
- Le levier de levage du bol a une conception droite qui facilite le levage ou l'abaissement du bol
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20-30 LITRES

INOX AISI 304



**BACS À FARINE**  
voir page 263



AISI 304 10 L 0,45 KW RÉF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW RÉF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW RÉF. BM30



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	1068
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1315
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2198



#### OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	386



#### OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	477

## PÉTRINS DIGITAUX 2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | RÉF. PD25

25 LITRES


**BACS À  
FARINE**  
voir page 263


Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3341

## PÉTRINS MÉCANIQUES 2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | RÉF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | RÉF. PM120

80-120 LITRES


**BACS À  
FARINE**  
voir page 263


Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	8318
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11052

## PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES POUR PIZZERIA ET BOULANGERIE

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER

- MOTEUR PUISSANT VENTILÉ
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette

**BACS À FARINE**  
voir page 263



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20M



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20T

### 1 VITESSE • PÉTRINS 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	1393
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1583
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1831

### 1 VITESSE • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2222
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2321

### 2 VITESSES • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	1417
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1632
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1914
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2269
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2388

## PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES



**BACS À  
FARINE**  
voir page 263



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20M



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20T

### 1 VITESSE • 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	<b>1914</b>
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	<b>2030</b>

### 2 VITESSES • TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	<b>1973</b>
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	<b>2103</b>
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	<b>2589</b>

## FORMEUSES À PIZZAS

FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE  
PIZZA DE 14 À 29 CM/DE 26 À 40 CM



- N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PÂTE ET TRAVAILLE À FROID
- Machine pour l'étalement de la pâte à pizza, pain, pâtisserie
- Importante économie de temps
- Épaisseur et diamètre réglables
- 230 V Mono



370 W | RÉF. FP40

### ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP30	de 14 à 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	<b>1903</b>
FP40	de 26 à 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	<b>2094</b>

## GRILLS RAINURÉS

- BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- Thermostat 300°C

- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

GRILL ÉLECTRIQUE



- 230 V Mono



1,8 KW RÉF. GH811



2,2 KW RÉF. GH811E

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	457
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	512

## GRILLS TOASTERS PANINIS

## GAMME AFI

- 230 V Mono

GRILL ÉLECTRIQUE

SÉRIE



2,75 KW RÉF. GTP2740

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	386
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	465
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	498
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	532
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	881

- 230 V Mono



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

## ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	764
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	963

## TOASTERS À CONVOYEUR

### GAMME AFI

- Construction Inox
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé
- 230 V Mono

	SÉRIE
TOASTER ÉLECTRIQUE	⚡
400/600 TOASTS/HEURE	🍞
INOX	🔩



INOX | 400/H | 2 KW | RÉF. TC425



INOX | 600/H | 2,6 KW | RÉF. TC600

### ÉLECTRIQUES



Réf.	Capacité toasts/h	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	<b>1014</b>
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	<b>1119</b>

## TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE	⚡
INOX	🔩

- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono

Livrés sans pince



INOX | 1 NIV. | 2 KW | RÉF. TB3



INOX | 2 NIV. | 3 KW | RÉF. TB33



INOX | 1 NIV. | 2,8 KW | RÉF. TB6



Réf.	Espace de chauffe	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TB3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	<b>259</b>
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	<b>369</b>
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	<b>638</b>

### OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	<b>13</b>

## SALAMANDRES

### GAMME

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra-souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglables par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piétement inox



INOX 3,2 KW RÉF. SAL2000S

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX

SÉRIE



### ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158



## SALAMANDRES

### À PLAFOND MOBILE

- **PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION**
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée d'un régulateur de puissance
- Équipée de 1 zone de chauffe en haut
- Équipée de pieds antidérapants
- Témoins lumineux de fonctionnement et de chauffe
- Récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- Poignée robuste en bakélite
- Surface de cuisson 590 x 320 mm
- 230 V Mono

Livrées avec support mural



INOX 4 KW RÉF. EB600

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



### ÉLECTRIQUE

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB600	1 zone de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	977



## SALAMANDRES

### PRO · TRAVERSANTE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



INOX



- TÔLE ARRIÈRE AMOVIBLE PERMETTANT UN ACCÈS DOUBLE FACE EN CAS D'UTILISATION CENTRALE (TRAVERSANTE)
- Salamandre traversante
- Construction tout inox
- Grille réglable sur 2 niveaux équipée de poignées isolées pour un maximum de sécurité
- Équipée d'un tiroir de propreté amovible pour un nettoyage facile
- Résistance inox blindée
- Équipée d'une grille chauffe-plats sur le dessus
- Interrupteur ON/OFF et témoin lumineux de fonctionnement
- Surface de cuisson 620 x 350 mm
- 230 V Mono



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAS

### ÉLECTRIQUE



Réf.	Grille (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	647

## COUPEURS HOMOGENÉISATEURS

### GAMME AFI

- Construction en acier inox
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve
- Facile d'utilisation et ergonomique
- Fonctionnement silencieux et sans vibration
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces
- Lames en acier inox AIS 420 durcies



INOX | 1,5 KW | RÉF. CT10

SÉRIE

COUPEUR ÉLECTRIQUE



INOX



### ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CT10	1,5	230 V Mono	35	320 x 360 x 610	2411
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	2011

## DÖNER GRILLS

**GAMME AFI** • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

### GAZ

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups

de l'utilisateur

- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service

### ÉLECTRIQUE

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V

**SÉRIE**

DÖNER GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

90 KG/80 KG

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



INOX 7,2 KW RÉF. KEB4E



### GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	650 x 530 x 1170	1784

### ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	650 x 530 x 1100	1784



## COUTEAUX À DÖNER KEBAB

**GAMME**

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW RÉF. CK

**SÉRIE**

COUTEAU ÉLECTRIQUE

4500 TOURS PAR MINUTE

### ÉLECTRIQUE

Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1062



## PLAQUES À INDUCTION

**SURFACE DE CUISSON AGRANDIE À 28 CM**

PLAQUE ÉLECTRIQUE   
SURFACE DE CUISSON 28 CM   
INOX 

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- Plaque en verre SCHOTT
- 10 niveaux de puissance
- Affichage digital
- Température réglable de 60°C à 240°C (par intervalle de 20°C)
- Timer 0-120 minutes (par intervalle de 1 mn)
- Tableau de commandes à touches sensibles
- Pieds antidérapants
- Filtre amovible très facile d'accès
- 2 ventilateurs de refroidissement
- 230 V Mono

**UN ENTRETIEN BEAUCOUP PLUS FACILE.** En cas de débordements les salissures ne cuisent pas car la plaque chauffe peu. Une éponge humide et un peu de produit de nettoyage suffisent pour nettoyer la plaque.

**PLUS DE SÉCURITÉ.** Moins de risque de se brûler en touchant la plaque une fois le récipient enlevé car la chauffe cesse immédiatement, et la température de la plaque est relativement peu élevée.

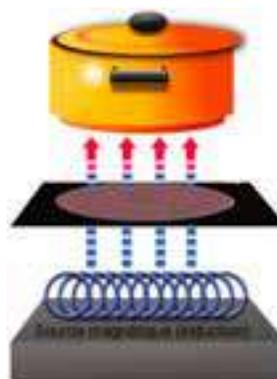
**PLUS DE CONFORT.** La plaque à induction dégage très peu de chaleur dans la cuisine, contrairement à une plaque électrique classique.

**PLUS DE SOUPLESSE ET DE PRÉCISION.** Réaction immédiate et précise aux réglages de température. Passage instantané de températures élevées à des températures plus basses pour faire mijoter des plats délicats.

**PLUS D'EFFICACITÉ.** Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole. Pas de perte de rendement, même si le diamètre du récipient est inférieur à celui de la zone de cuisson. Très peu de déperdition de chaleur puisque la chaleur est produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire.



INOX | 3,5 KW | RÉF. PI3500W



Le champ électromagnétique se transforme en courant induit dans le fond de la casserole puis en chaleur

Plaque vitrocéramique (verre Schott)

Champ magnétique

Courant électrique

Inducteurs

### ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	570

# PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES

• **PLAN DE CUISSON EN ACIER SABLÉ**

- Structure en acier inox
- Allumage Piezo

- Tiroir de récupération des graisses
- Épaisseur de la plaque: 10 mm
- Température: 300°C

PLAQUE GAZ   
 1-2 ZONES DE CUISSON   
 INOX   
 INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR325A



INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR600A



**PLAQUES LISSES · GAZ**

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325A	1	Lisse 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	647
GR600A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	788



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR325R



INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR600R



**PLAQUES RAINURÉES · GAZ**

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325R	1	Rainurée 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	744
GR600R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	900

## PLAQUES À SNACKER LISSES

PLAQUE ÉLECTRIQUE   
1-2-3 ZONES DE CUISSON   
INOX 

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Tiroir de propreté amovible
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 1  | 1500 W | RÉF. GH250



INOX | 1  | 3000 W | RÉF. GH400



INOX | 2  | 6000 W | RÉF. GH610



INOX | 3  | 9000 W | RÉF. GH760

### PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Zone de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH250	1	250 x 330	1500	230 V Mono	16	260 x 465 x 260	420
GH400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	459
GH610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	568
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	641

## PLAQUES À SNACKER

LISES • RAINURÉES • 2/3 LISES - 1/3 RAINURÉES

PLAQUE ÉLECTRIQUE

INOX

• PLAQUE DE CUISSON EN ACIER  
LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)

• Construction tout inox

• Thermostat réglable de  
50°C à 300°C

• Tiroir de propreté amovible

• Témoins lumineux de  
fonctionnement

• Pieds antidérapants



INOX 3000 W RÉF. AGH400L



INOX 6000 W RÉF. AGH610L

### PLAQUES LISES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400L	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	516
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	626
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	885

• PLAQUES DE CUISSON  
RAINURÉES EN ACIER  
(ÉPAISSEUR 15 MM)

• Structure en inox 430  
• Plan de cuisson en acier

• Thermostat de 50°C à 300°C  
• Tiroir de récolte des graisses



INOX 3000 W RÉF. AGH400R



INOX 6000 W RÉF. AGH610R

### PLAQUES RAINURÉES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400R	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	563
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	684



INOX 9000 W RÉF. AGH830R

### 1/3 PLAQUE RAINURÉE - 2/3 PLAQUE LISSE • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH830R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	937

## GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES

### GRILL DE CUISSON INOX (480 X 325 MM) ÉQUIPÉE DE POIGNÉES

- Construction tout inox
- Équipé d'un tiroir de propreté
- Allumage Piezo
- Construction double paroi
- Rampes gaz spéciales anti-encrassement

- Équipé d'une sécurité thermocouple
- Pierres volcaniques disposées sur une grille inox
- Fourni avec injecteurs de rechange
- Gaz naturel

Livrés avec un sac de pierres réfractaires de 5 kg

GRILL GAZ  
INOX  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 8,9 KW RÉF. GS3



INOX 18 KW RÉF. GS6



### GAZ

Réf.	Surface de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GS3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	891
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1388

### PIERRES VOLCANIQUES POUR RENOUVELLEMENT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P51	Sac 5 kg	21

## BRÛLEURS SUR PIEDS

### VEILLEUSE

- Thermocouple de sécurité
- Repose casserole en fonte
- Idéal pour grandes casseroles



11 KW RÉF. GB11

BRÛLEUR GAZ  
INJECTEUR B/P + INJECTEUR  
GAZ DE VILLE FOURNI



### GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GB11	11	21	540 x 540 x 400	1047

## CHAUFFE-ASSIETTES

30-60-120 ASSIETTES

INOX

- **RÉSISTANCE INOX BLINDÉE SUR LA PAROI ARRIÈRE**

- **PORTES RÉVERSIBLES**

- Doubles parois calorifugées
- 3 niveaux

- Construction inox sur pieds réglables
- Pour assiettes de Ø maximum 320 mm
- Régulation par thermostat

- Témoin lumineux
- Interrupteur sur la face avant
- Avec grille de protection
- 230 V Mono



INOX | 30 | 400 W | RÉF. CA30



INOX | 60 | 750 W | RÉF. CA60



INOX | 120 | 2X750 W | RÉF. CA120



Réf.	Capacité (assiettes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CA30	30	400	16	330 x 360 x 380	400 x 410 x 550	564
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	781
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1247

## BAINS-MARIE DE TABLE

BAC GN 1/1

INOX

- **RÉSISTANCE PLACÉE SOUS LA CUVE**

- Bains-marie électriques GN 1/1
- Construction tout inox
- Cuve emboutie
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm
- Modèle PV11 équipé d'un robinet de vidange avec sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Témoin lumineux de fonctionnement
- 230 V Mono

Livrés sans bac

BACS GASTRO  
voir page 268

INOX | 1400 W | RÉF. PP11



INOX | 1400 W | RÉF. PV11

## BAINS-MARIE AVEC OU SANS VIDANGE



Réf.	Capacité	Vidange	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PP11	GN 1/1	Sans	1400	7	350 x 550 x 240	294
PV11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	369

**NOUVEAU**GN 1/1 INOX 

## BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1

- Surface en inox
- Chauffage par résistance électrique
- Thermostat réglable 0°C à 90°C
- Pieds en caoutchouc
- 230 V Mono



INOX 800 W RÉF. BR211



INOX 400 W RÉF. BR111



INOX 1200 W RÉF. BR311



INOX 1600 W RÉF. BR411



Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>BR111</b>	1 x GN 1/1	400	12	330 x 530 x 60	<b>247</b>
<b>BR211</b>	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	<b>381</b>
<b>BR311</b>	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	<b>513</b>
<b>BR411</b>	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	<b>641</b>

## FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- ZONE FROIDE DE DÉCANTATION
- Interrupteur de sécurité
- Cuves amovibles
- Construction inox satiné avec poignées et couvercle
- Panier en fil chromé
- Résistances amovibles pour faciliter l'entretien
- Interrupteur et témoin lumineux
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Cuve pentée solidaire de la carcasse
- Rupteur d'alimentation électrique
- 230 V Mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡  
4-8 LITRES PAR CUVE 🍷  
INOX 🍳



INOX | 4 L | 2 KW | RÉF. SF4

Panier de 140 x 245 x 100 mm



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8M

Panier de 220 x 245 x 100 mm



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88M

Panier de 220 x 245 x 100 mm

### SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF4	4	2	4	190 x 430 x 290	230
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	453
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	309
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	556

- MEILLEURE ÉVAPORATION DE L'EAU CONTENUE DANS LES FRITES, meilleur contact huile/ frites, meilleur rendement
- Friteuse d'une capacité de 4 litres à hauteur d'huile diminuée pour une surface augmentée

Panier de 220 x 245 x 70 mm



5 L | 2,5 KW | RÉF. SF5

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡  
5 LITRES 🍷

### SANS VIDANGE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	241

## FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



8 LIVRES PAR CUVE



8 L 3,25 KW RÉF. SF8MC



2X8 L 2X3,25 KW RÉF. SF88MC

### SANS VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF8MC	8	3,25	230 V Mono	6	280 x 430 x 290	341
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	641



8 L 3,25 KW RÉF. SF9VC



2X8 L 2X3,25 KW RÉF. SF99VC

### AVEC VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VC	8	3,25	230 V Mono	7	280 x 510 x 290	403
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	784

### SPÉCIALES SURGELÉS



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	569

## FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C

- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité

- Zone froide de décantation
- 230 V mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE   
10 LITRES PAR CUVE   
INOX 



INOX | 10 L | 3,25 KW | RÉF. FE10

### AVEC VIDANGE ET CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FE10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	389
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	759

## FRITEUSES SUR COFFRE

- **MULTI-PUISSANCE**
- **3 PUISSANCES**
- Friteuse sur coffre spéciale surgelés
- 16 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance aux besoins du client: 4 kW (maintien à température de l'huile), 8 kW (cuisson d'aliments frais)

et 12 kW (montée rapide en température et cuisson d'aliments surgelés)

- Thermostat réglable 110°C/190°C
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat de sécurité
- Voyants de contrôle
- Équipée d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V

Panier de 240 x 300 x 145 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE   
16 LITRES   
INOX 



INOX | 16 L | 4-8-12 KW | RÉF. FT700MV



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT700MV	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 850	1380
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	2975

## FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

- CUVE EMBOUTIE
- CONSTRUCTION TOUT INOX
- Friteuses électriques avec robinet de vidange
- Équipées d'un relais de puissance
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Cuve emboutie et résistance amovible pour un entretien facile
- Contrôle thermostatique
- Équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Tri 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 12 LITRES PAR CUVE INOX 

Modèles sur coffre: livrés avec un bac de récupération des huiles

Livrées avec une grille de protection dans la cuve

Livrées avec panier en fil chromé



INOX 12 L 9 KW RÉF. FRF112C



INOX 12 L 9 KW RÉF. FRF112



INOX 2X12 L 18 KW RÉF. FRF212

## DE TABLE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 310	762
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 310	1427
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	947
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1654

## SUR COFFRE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96CT	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 850	1080
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 850	1840
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1168
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2009

## TRANCHEURS À COURROIE

### SÉRIE T/C

250-300 MM 

- ANNEAU CIRCULAIRE DE PROTECTION
- Diamètre 250 et 300 mm
- Aiguiser amovible
- Protège doigts
- Chariot démontable avec une clé
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



Ø 250 | 320 W | RÉF. T250C



Ø 300 | 420 W | RÉF. T300C



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
T250C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	713
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	992

## TRANCHEURS À COURROIE

### SÉRIE SUPER

250-300 MM ALUMINIUM ANODISÉ 

- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ pour résister aux corrosions du sel et de l'acide
- Puissance et capacité de coupe maximale
- Anneau circulaire de protection
- Commande basse tension
- Protège mains en plexi
- Aiguiser incorporé
- Chariot boulonné
- 230 V Mono



ALU | Ø 300 | 210 W | RÉF. S300



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	1111
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1290
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1685

## TRANCHEURS À COURROIE

### SÉRIE KING

300-350 MM   
ALUMINIUM ANODISÉ 

- CONÇUS POUR RÉSIDER À LA CORROSION DUE AU SEL ET À L'ACIDE
- Diamètres 300 et 350 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé
- Commandes basse tension
- Protège main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiseur incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



ALU Ø 300 240 W RÉF. K300GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>K300</b>	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	<b>1455</b>
<b>K300GT</b>	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	<b>1776</b>
<b>K350GT</b>	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	<b>2438</b>

## TRANCHEURS À PIGNONS

350 MM   
ALUMINIUM ANODISÉ 

- APPAREIL TRÈS ROBUSTE
- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ POUR RÉSIDER AUX CORROSIONS DU SEL ET DE L'ACIDE
- Commande basse tension
- Protège-main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiseur incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Puissance et capacité de coupe nettement au-dessus de la moyenne

- 230 V Mono



ALU Ø 350 520 W RÉF. EK350GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
<b>EK350GT</b>	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	<b>3653</b>

# HACHOIRS

80-120-220 KG  
INOX

• **PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL**

- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec ventilateur de refroidissement et

- vitesses précises
- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX 80 KG 300 W RÉF. TC8



INOX 120 KG 550 W RÉF. TC12



INOX 220 KG 900 W RÉF. TC22



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	637
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	758
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	918

ACCESSOIRES



PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	17
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	17
P4/12	14
P4/22	17
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	17
P6/12	14
P6/22	17
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	17
P10/8	12
P10/12	14
P10/22	17

COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C8	6
C12	7
C22	7

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- MAGNETRON TOSHIBA
- Extérieur et intérieur du four entièrement en acier inoxydable
- Porte en verre résistant et structure entièrement en acier inoxydable.
- Poignée en métal robuste.
- Fond fixe en verre GN 1/2
- Puissance absorbée 1550 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson



INOX | 26 L | RÉF. ERM1052-26

SÉRIE
26-30 LITRES
INOX

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	528

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Fonction double quantité
- Affichage numérique
- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Éclairage interne
- Signalisation: cycle terminé



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	736

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Commande mécanique avec la minuterie manuelle 10 min, très simple d'utilisation
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Porte battante avec poignée et vitre thermique
- Éclairage intérieur
- Four idéal pour sa fiabilité dans le temps
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30M

SÉRIE

30-35 LITRES

INOX



### COMMANDES MANUELLES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	597

- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Grande contenance 35 L GN2/3
- Magnétron TOSHIBA
- Plan intermédiaire
- Modèle à usage super intensif
- Affichage en LED
- Émission d'ondes par le haut et

le bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

- Plateau en céramique
- 10 Touches programmables
- Capacité de mémoire 20
- Poignée en acier inoxydable

- Éclairage interne
- Minuteur : 60.00
- Filtre à air amovible
- Puissance absorbée 3000 W
- Puissance restituée 1800 W
- Signale sonore : réglable en fin de cycle
- Filtre à air amovible



ERM1852-35 | MODÈLE | 2 ÉTAGES

INOX | 35 L | RÉF. ERM1852-35

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1641

## BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

### SÉRIE STANDARD

1 GR - 30 KG

- **PROTÉGÉE CONTRE ENVIRONNEMENT HUMIDE**
- Robustesse
- Fiabilité
- Précision
- Résistante aux poussières et à la corrosion
- Non poinçonnée
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé

- Avec sécurité en cas de surcharge



1 GR - 6 KG RÉF. SS30

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS6	6 kilos - 1 gramme	5	300 x 320 x 130	464
SS12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	464
SS30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	464

## BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

### À POSER AU SOL

20 GR - 150 KG

INOX

- **TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE**
- Grand plateau inox de 43 x 53 cm
- Système de tarages successifs
- Non poinçonnée
- Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé



INOX 20 GR - 150 KG RÉF. SS150

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS150	150 kilos - 20 grammes	19	430 x 700 x 790	807

# UNIVERS INOX & VENTILATION

<b>TABLES &amp; ARMOIRES</b> .....	<b>248 à 254</b>
<b>ÉTAGÈRES &amp; CHARIOTS</b> .....	<b>255 à 261</b>
<b>PLONGES &amp; POUBELLES</b> .....	<b>261 à 263</b>
<b>HOTTES &amp; VENTILATION</b> .....	<b>264 à 267</b>
<b>BACS GASTRO &amp; CLAYETTES</b> .....	<b>268 à 269</b>



# SOMMAIRE

## TABLES & ARMOIRES

- 248 TABLES • SÉRIE 600
- 249 TABLES • SÉRIE 700
- 250 TABLES ARMOIRES
- 251 TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS
- 251 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 252 ARMOIRES MURALES  
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 253 ARMOIRES  
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 253 ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES
- 254 TIROIRS À CAFÉ
- 254 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ
- 254 PLACARDS À TIROIRS

## ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 255 CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES  
GN 1/1 ET GN 2/1
- 255 CHARIOTS DE SERVICE
- 256 ÉTAGÈRES MURALES  
PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM
- 257 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 258 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES
- 259 EPOXY SUPER RENFORCÉ
- 260 ÉTAGÈRES CHROMÉES
- 261 ÉTAGÈRE DE CHEF

## PLONGES & POUBELLES

- 261 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 262 PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND
- 263 LAVE-MAINS
- 263 POUBELLES MOBILES
- 263 BACS À FARINE

## HOTTES & VENTILATION

- 264 HOTTES DE VENTILATION
- 265 HOTTES DE VENTILATION  
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ
- 266 MOTEURS D'EXTRACTION
- 266 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 267 FILTRATIONS DES GRAISSES  
ET DES ODEURS
- 267 FILTRATIONS DES GRAISSES  
ET DES ODEURS  
MOTEUR INCORPORÉ

## BACS GASTRO & CLAYETTES

- 268 BACS GASTRONORMES
- 269 COUVERCLES
- 269 CLAYETTES

## TABLES

## SÉRIE 600

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



INOX600

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

## AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC6008	800	600	870	378
DC6009	900	600	870	378
DC6010	1000	600	870	421
DC6011	1100	600	870	421
DC6012	1200	600	870	421
DC6013	1300	600	870	486
DC6014	1400	600	870	486
DC6015	1500	600	870	533
DC6016	1600	600	870	533
DC6017	1700	600	870	613
DC6018	1800	600	870	613
DC6019	1900	600	870	613
DC6020	2000	600	870	700
DC6021	2100	600	870	700
DC6022	2200	600	870	796
DC6023	2300	600	870	796
DC6024	2400	600	870	796
DC6025	2500	600	870	844

## AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD6008	800	600	870	545
DD6009	900	600	870	545
DD6010	1000	600	870	588
DD6011	1100	600	870	588
DD6012	1200	600	870	588
DD6013	1300	600	870	653
DD6014	1400	600	870	653
DD6015	1500	600	870	700
DD6016	1600	600	870	700
DD6017	1700	600	870	780
DD6018	1800	600	870	780
DD6019	1900	600	870	780
DD6020	2000	600	870	867
DD6021	2100	600	870	867
DD6022	2200	600	870	963
DD6023	2300	600	870	963
DD6024	2400	600	870	1011
DD6025	2500	600	870	1011

## TABLES

## SÉRIE 700

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



## AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC7008	800	700	870	402
DC7009	900	700	870	402
DC7010	1000	700	870	445
DC7011	1100	700	870	445
DC7012	1200	700	870	445
DC7013	1300	700	870	509
DC7014	1400	700	870	509
DC7015	1500	700	870	557
DC7016	1600	700	870	557
DC7017	1700	700	870	637
DC7018	1800	700	870	637
DC7019	1900	700	870	637
DC7020	2000	700	870	733
DC7021	2100	700	870	733
DC7022	2200	700	870	828
DC7023	2300	700	870	828
DC7024	2400	700	870	828
DC7025	2500	700	870	876

## AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD7008	800	700	870	569
DD7009	900	700	870	569
DD7010	1000	700	870	612
DD7011	1100	700	870	612
DD7012	1200	700	870	612
DD7013	1300	700	870	677
DD7014	1400	700	870	677
DD7015	1500	700	870	724
DD7016	1600	700	870	724
DD7017	1700	700	870	804
DD7018	1800	700	870	804
DD7019	1900	700	870	900
DD7020	2000	700	870	900
DD7021	2100	700	870	995
DD7022	2200	700	870	995
DD7023	2300	700	870	995
DD7024	2400	700	870	1043
DD7025	2500	700	870	1043

## ÉTAGÈRES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SC146	Pour table 600 mm	290
SC147	Pour table 700 mm	304

## KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG.	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	257

## TABLES ARMOIRES

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables

**INOX700**

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10

**NEUTRES - SANS DOSSERET**

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09	900	700	870	799
GTA10	1000	700	870	823
GTA11	1100	700	870	823
GTA12	1200	700	870	823
GTA13	1300	700	870	907
GTA14	1400	700	870	907
GTA15	1500	700	870	1002
GTA16	1600	700	870	1002
GTA17	1700	700	870	1110
GTA18	1800	700	870	1110
GTA19	1900	700	870	1110
GTA20	2000	700	870	1265
GTA21	2100	700	870	1265
GTA22	2200	700	870	1515
GTA23	2300	700	870	1515
GTA24	2400	700	870	1718
GTA25	2500	700	870	1718

**NEUTRES - AVEC DOSSERET**

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09D	900	700	870	966
GTA10D	1000	700	870	990
GTA11D	1100	700	870	990
GTA12D	1200	700	870	990
GTA13D	1300	700	870	1074
GTA14D	1400	700	870	1074
GTA15D	1500	700	870	1169
GTA16D	1600	700	870	1169
GTA17D	1700	700	870	1277
GTA18D	1800	700	870	1277
GTA19D	1900	700	870	1277
GTA20D	2000	700	870	1432
GTA21D	2100	700	870	1432
GTA22D	2200	700	870	1682
GTA23D	2300	700	870	1682
GTA24D	2400	700	870	1885
GTA25D	2500	700	870	1885

## TABLES ARMOIRES

### CHAUFFANTS

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables
- Puissance 2500 W
- 230 V Mono
- Température 30 à 70°C



INOX RÉF. GTA10CH

## INOX700

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10

SÉRIE



### CHAUFFANTS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09CH	900	700	870	1169
GTA10CH	1000	700	870	1193
GTA11CH	1100	700	870	1193
GTA12CH	1200	700	870	1193
GTA13CH	1300	700	870	1277
GTA14CH	1400	700	870	1277
GTA15CH	1500	700	870	1372
GTA16CH	1600	700	870	1372
GTA17CH	1700	700	870	1480
GTA18CH	1800	700	870	1480
GTA19CH	1900	700	870	1480
GTA20CH	2000	700	870	1635
GTA21CH	2100	700	870	1635
GTA22CH	2200	700	870	1885
GTA23CH	2300	700	870	1885
GTA24CH	2400	700	870	2088
GTA25CH	2500	700	870	2088

## TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega



AISI 304 RÉF. GR-TP-101-0

SPÉCIAL POISSON

INOX AISI 304

SÉRIE



POISSONNERIES **PAGE 34**  
VITRINES RÉFRIGÉRÉES



**PAGE 86** POISSONNERIES  
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GR-TP-101-0	1000	1200	800	Sur demande
GR-TP-151-0	1500	1200	800	Sur demande
GR-TP-201-0	2000	1200	800	Sur demande

## ARMOIRES MURALES

### AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES



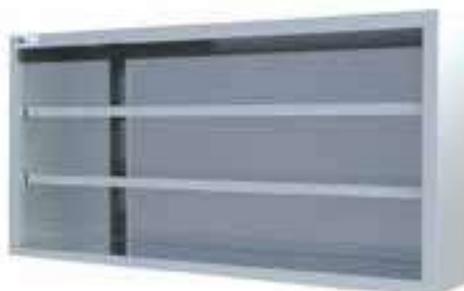
INOX 18/10



- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe



INOX RÉF. GAS16



INOX RÉF. GASO16

#### PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GAS09	900	400	700	37	589
GAS10	1000	400	700	41	620
GAS11	1100	400	700	45	620
GAS12	1200	400	700	49	700
GAS13	1300	400	700	53	700
GAS14	1400	400	700	57	700
GAS15	1500	400	700	61	779
GAS16	1600	400	700	65	779
GAS17	1700	400	700	69	876
GAS18	1800	400	700	73	876
GAS19	1900	400	700	77	876
GAS20	2000	400	700	81	1066
GAS21	2100	400	700	85	1066
GAS22	2200	400	700	89	1066
GAS23	2300	400	700	93	1161

#### SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO09	900	400	700	35	430
GASO10	1000	400	700	39	453
GASO11	1100	400	700	43	453
GASO12	1200	400	700	47	501
GASO13	1300	400	700	51	501
GASO14	1400	400	700	55	501
GASO15	1500	400	700	59	561
GASO16	1600	400	700	63	561
GASO17	1700	400	700	67	620
GASO18	1800	400	700	71	620
GASO19	1900	400	700	75	620
GASO20	2000	400	700	79	764
GASO21	2100	400	700	83	764
GASO22	2200	400	700	87	764
GASO23	2300	400	700	91	835

## ARMOIRES

### PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-2



AISI 304 RÉF. AD-097-0

1-2 PORTES



INOX AISI 304



#### 1 - 2 PORTES BATTANTES • SERRURE SURÉLEVÉE

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	1086
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1551

#### 2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1313
AD-117-0	1100	700	1800	168	1527
AD-137-0	1330	700	1800	196	1670

## ARMOIRE À BALAIS

### PORTES BATTANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-3

2 PORTES



INOX AISI 304



#### 2 PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1766

## TIROIRS À CAFÉ

1-2-3 TIROIRS

INOX



INOX RÉF. SY-CAF-2



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	537
SY-CAF-2	800	600	200	7	752
SY-CAF-3	1200	600	200	10	955

## PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ

INOX



INOX RÉF. AK-147-K

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2601

## PLACARDS À TIROIRS

INOX



INOX RÉF. AR-057-2



INOX RÉF. AR-057-3

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AR-057-2	500	700	870	40	716
AR-057-3	500	700	870	42	776

## CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 1/1 ET GN 2/1

BACS GN 1/1 - GN 2/1



INOX



**BACS  
GASTRO**  
voir page 268



INOX GN 2/1 RÉF. CG-066-2

Réf.	Capacité	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CG-066-2	Bacs GN 1/1	660	650	1600	20	716
CG-075-1	Bacs GN 2/1	750	650	1600	38	955

## CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

**À MONTER**



INOX 3 RÉF. CT-085-3

2-3 TABLETTES



INOX 18/10



### LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	358
CT-105-2	2	1000	540	870	14	430
CT-085-3	3	800	540	870	23	441
CT-105-3	3	1000	540	870	25	525

## ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS **300 MM** ET **400 MM**

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10

- Construction inox 18/10
- Bords arrières relevés

- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

## SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	143
MM-123-1	1200	300	150	8,5	173
MM-143-1	1400	300	150	8,5	191
MM-163-1	1600	300	150	9,5	215

## DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	286
MM-123-2	1200	300	400	15,5	346
MM-143-2	1400	300	400	17,2	382
MM-163-2	1600	300	400	18,5	430

## TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	430
MM-123-3	1200	300	900	23	513
MM-143-3	1400	300	900	26	573
MM-163-3	1600	300	900	29	644

## SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	167
MM-124-1	1200	400	150	9,5	203
MM-144-1	1400	400	150	10,5	227
MM-164-1	1600	400	150	11,5	251

## DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	334
MM-124-2	1200	400	400	18,5	406
MM-144-2	1400	400	400	20,5	453
MM-164-2	1600	400	400	23	501

## TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	501
MM-124-3	1200	400	900	28,2	609
MM-144-3	1400	400	900	31	680
MM-164-3	1600	400	900	33,5	752

## ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS

### 4 NIVEAUX

4 NIVEAUX  
INOX AISI 304



- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



AISI 304 RÉF. SC-085-D

#### ÉTAGÈRES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-0	800	500	1800	25	513
SC-115-0	1100	500	1800	33	632
SC-145-0	1400	500	1800	40	680
SC-165-0	1600	500	1800	49	716
SC-185-0	1800	500	1800	60	823

#### ÉTAGÈRES PERFORÉES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-D	800	500	1800	25	597
SC-115-D	1100	500	1800	33	716
SC-145-D	1400	500	1800	40	764
SC-165-D	1600	500	1800	49	811
SC-185-D	1800	500	1800	60	919

## ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

### LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

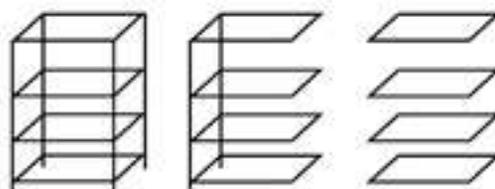
- 2 LARGEURS: 36 OU 54 CM
- HAUTEUR: 182 CM
- Construction acier zingué avec couche époxy, spéciale chambre froide et ambiance humide
- Montage aisé et assemblage sans outils
- Réglage en hauteur des tablettes au pas de 25 mm



Ensemble complet:  
4 montants et 4 tablettes

## EPOXY SUPER RENFORCÉ

- **LARGEUR: 36 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 36 OU 54 CM  
HAUTEUR 182 CM



### KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	K1480	<b>166</b>
90 cm	K1490	<b>169</b>
110 cm	K14110	<b>202</b>
120 cm	K14120	<b>213</b>
140 cm	K14140	<b>236</b>
150 cm	K14150	<b>248</b>

### KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C1480	<b>98</b>
90 cm	C1490	<b>110</b>
110 cm	C14110	<b>109</b>
120 cm	C14120	<b>135</b>
140 cm	C14140	<b>129</b>
150 cm	C14150	<b>167</b>

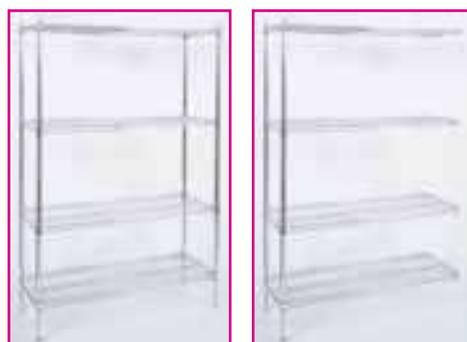
### TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E1480	<b>74</b>
90 cm	E1490	<b>75</b>
110 cm	E14110	<b>122</b>
120 cm	E14120	<b>129</b>
140 cm	E14140	<b>133</b>
150 cm	E14150	<b>143</b>

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR: 54 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées de 2 renforts, serpentins triangulés périphériques et centraux permettant des charges lourdes de 350 kg



### KITS DE BASE 4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21100	<b>256</b>
110 cm	K21110	<b>256</b>
120 cm	K21120	<b>256</b>
130 cm	K21130	<b>263</b>
140 cm	K21140	<b>283</b>
150 cm	K21150	<b>296</b>

### KITS D'ACCOLAGE 2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C2180	<b>110</b>
90 cm	C2190	<b>118</b>
100 cm	C21100	<b>126</b>
110 cm	C21110	<b>146</b>
120 cm	C21120	<b>144</b>
130 cm	C21130	<b>161</b>
140 cm	C21140	<b>171</b>
150 cm	C21150	<b>169</b>

### TABLETTES SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E2180	<b>116</b>
90 cm	E2190	<b>128</b>
100 cm	E21100	<b>130</b>
110 cm	E21110	<b>126</b>
120 cm	E21120	<b>153</b>
130 cm	E21130	<b>155</b>
140 cm	E21140	<b>149</b>
150 cm	E21150	<b>185</b>

## ÉTAGÈRES CHROMÉES

4 NIVEAUX   
ACIER CHROMÉ 

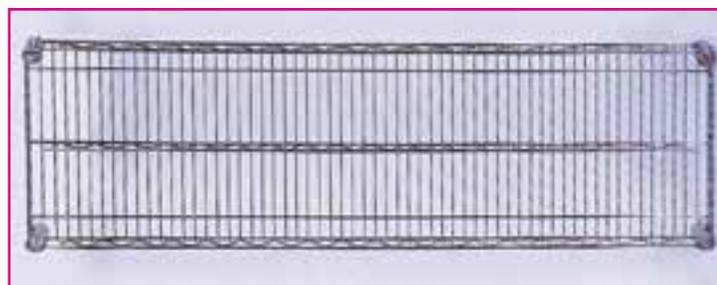
- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Charge de 360 kg par niveau
- Fabrication acier chromé avec renfort central aux tablettes
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



ACIER CHROMÉ RÉF. K1836

### ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K1836	920 x 460 x 1830	213
K1848	1220 x 460 x 1830	255
K1860	1520 x 460 x 1830	296



ACIER CHROMÉ RÉF. E1836

### TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E1836	4 pièces	920 x 460	114
E1848	4 pièces	1220 x 460	144
E1860	4 pièces	1520 x 460	175

## ÉTAGÈRE DE CHEF

- Étagères à placer en superstructure sur tables de travail
- Construction inox 18/10
- 1 ou 2 niveaux



INOX | 1 NIV. | RÉF. SR124



INOX | 2 NIV. | RÉF. SR127

INOX 18/10

### SIMPLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR124	1200	300	350	8	251
SR144	1400	300	350	10	251
SR164	1600	300	350	12	286
SR184	1800	300	350	14	310
SR204	2000	300	350	16	561

### DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR127	1200	300	700	10	477
SR147	1400	300	700	12	477
SR167	1600	300	700	14	503
SR187	1800	300	700	16	537
SR207	2000	300	700	18	597

## TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 10 cm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option



INOX | RÉF. STCD167A

AVEC DOSSERET

INOX

### AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	droite	863
STCD167A	1600	700	870	droite	808
STCD207A	2000	700	870	droite	983
STCS127A	1200	700	870	gauche	696
STCS167A	1600	700	870	gauche	808
STCS207A	2000	700	870	gauche	983

## PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND

- Avec crépine et bonde surverse
- Pieds à monter bacs  
400 x 500 x 300 mm (série 600)/  
500 x 500 x 300 mm (série 700)
- Plan supérieur embouti avec

- Piétement en tube carré inox de  
40 x 40 doté de vérins réglables
- Habillage 3 faces  
(bandeau périphérique)

### INOX600/700

INOX 18/10

SÉRIE



INOX RÉF. MAK2/1D



INOX RÉF. MAK2/2

#### SÉRIE 600 - AVEC BACS DE 400 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MAK1/0	600	600	850	25	1		605
MAK2/0	1200	600	850	36	2		830
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		653
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		653
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		966
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		830
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1115

#### SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/0	700	700	850	28	1		636
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1276
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		700
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		700
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1204

#### SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM - AVEC EMPLACEMENT POUR LAVE-VAISSELLE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/1GMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1042
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1042

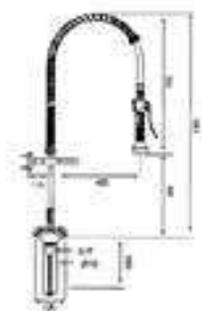
## LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 6 cm de haut
- Bac ovale de 34 x 26 cm
- Bandeau inox (habillage 3 faces)
- Commande au genou agissant sur un véritable mitigeur
- Dim. 400 x 350 x 200 mm

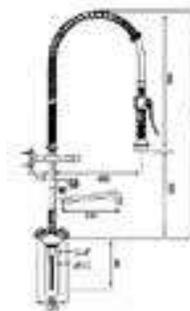
Livré complet avec accroche murale, bec mobile et crépine



INOX RÉF. L01



INOX RÉF. CLARCO



INOX RÉF. LUXA

### LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
L01	400	350	200	10	294

### OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
CLARCO	Douchette pré-flush avec mélangeur	303
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	457
NI64	Siphon pour plonge 1 bac	18
NI264	Siphon pour plonge 2 bacs	17
CR31811	Robinetterie mélangeuse 02501	58

## POUBELLES MOBILES



INOX RÉF. V0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V0/1	60	400 x 64	258

## BACS À FARINE

- 4 roues pivotantes
- 2 roues avec frein
- Construction inox 18/10, 1,2 mm d'épaisseur
- Sur roues Ø 80 mm
- Poignée de manœuvre
- Couvercle avec charnière centrale (Flip-Flap)



INOX RÉF. BF13

Réf.	Capacité	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
BF13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	576

## HOTTES DE VENTILATION

## MURAL COMBY

INOX

TYPE



## HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 15 cm de haut
- 230 V Mono



INOX RÉF. SJ20



Réf.	Débit (m³/h)	Sortie (mm)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SJ10	1260	208 x 232	189	1000 x 900 x 450	1547
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1622
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1693
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1768
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1862
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2032
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2107
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2181
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2272
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2366
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2437



## PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (cm)	Prix (h.t) €
PV200	20	72
PV250	25	72
PV300	30	72

## HOTTES DE VENTILATION

ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

STANDARD

TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joues latérales à l'horizontale,
- auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 15 cm de haut

Extracteur et variateur non compris (voir 266)



INOX RÉF. PR20

Réf.	Débit (m³/h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	1080
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1178
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1274
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1375
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1577
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1610
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1709
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1759
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1925
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2046
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2144
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2469
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2652
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2841

## MOTEURS D'EXTRACTION

- Ventilateur centrifuge
- 230 V Mono



RÉF. D7



RÉF. MEC8



Réf.	Description	Puissance (W)	Prix (h.t) €
D7	Moteur à incorporer dans les modèles PR10 à PR18	189	902
D9T	Moteur à incorporer dans les modèles PR20 à PR30	420	1024
MEC8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.	-	177

## GROUPES D'EXTRACTION STANDARD

- Isolation phonique
- 230 V Mono
- Ventilateur centrifuge avec caisson à double ouïe moteur accouplé à la turbine
- Cadre et profil en aluminium, panneaux en acier peint
- Le débit en m<sup>3</sup>/h est donné sur base d'une perte de charge HST de 18 mm H<sub>2</sub>O



RÉF. EC9/9/6



Réf.	Pour hottes de	Débit	Puissance	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EC9/9/6	1,2 à 2 mètres	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	1266
EC10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1368
EC12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1838

### SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM6	60 cm	122
SM8	75 cm	145

CADRE EN ALU ET PANNEAUX EN ACIER



## FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS

INOX 

### • CAISSON DE FILTRATION EN ACIER INOX COMPRENANT:

- 1 préfiltre en microfibres de verre, classe UE7, efficacité 87,5% (DIN 53 438)
- Cylindres de carbone minéral (charbon actif) pour un traitement des odeurs avec efficacité de 90%



INOX RÉF. FG09

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG05	Caisson de filtration avec 5 cylindres soit 15,5 kg de carbone	700 x 400 x 700	1604
FG09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	2325

### CONSOmmABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG05	28
F59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG09	44
SC25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	220

## FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

ALUMINIUM 

### • STRUCTURE EN PROFILÉ D'ALUMINIUM

- Panneaux double paroi en tôle et isolément en polyuréthane expansé
- Panneau côté inspection démontable avec manilles
- Ventilateur à double aspiration avec moteur directement accouplé à la turbine
- Filtres synthétiques efficacité 85% gravimétrie (G3) en classe EN-779
- Filtres en grillage
- Filtres à charbons actif type E207 à absorption élevée



INOX RÉF. GFP09

Réf.	Ampères	Débit (m³/h)	Prix (h.t) €
GFP05	3,6	1450	2697
GFP09	3,6	2600	3410

# BACS GASTRONORMES

SÉRIE

INOX



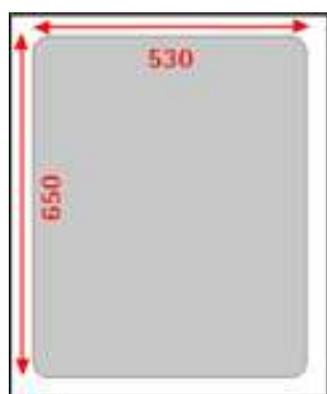
INOX RÉF. B21100



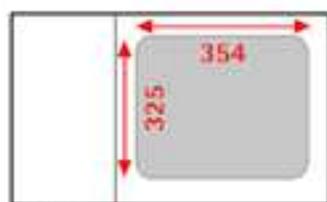
INOX RÉF. B11150



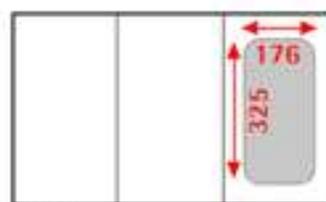
INOX RÉF. B12100



GN 2/1



GN 2/3



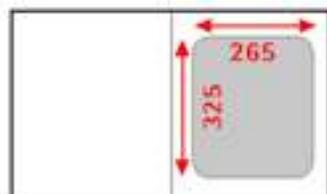
GN 1/3



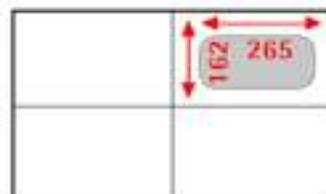
GN 1/6



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Réf.	Bacs	Profondeur (mm)	Volume (litres)	Prix (h.t) €
B2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	35
B2165		65	18,5	49
B21100		100	28,5	57
B21150		150	42,5	94
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	19
B1165		65	9	23
B11100		100	14	28
B11150		150	21	42
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	22
B23100		100	9	23
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	25
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	24
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	20
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	17
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Crème glacée - 360 x 170 mm	120	5	35

## COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche



INOX

SÉRIE

BACS  
GASTRO  
voir page 268



Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C11L	1/1	19
C23L	2/3	15
C12L	1/2	9
C13L	1/3	9
C14L	1/4	8
C16L	1/6	6
C19L	1/9	5

## CLAYETTES

- Dimensions gastronormes et euronormes

CHROMÉES/INOX

SÉRIE



### CHROMÉES

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	19
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	25
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	20

### SÉRIE SUPER INOX

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
TI11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	23
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	37
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	41