



Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et équipement cuisine professionnelle CHR

07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

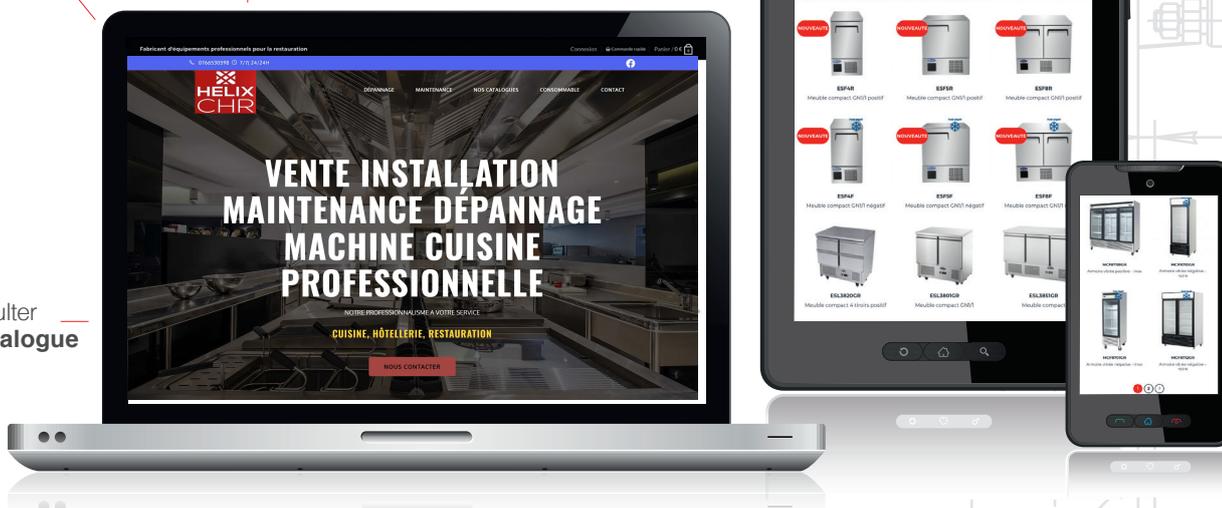
Retrouvez nos gammes de produits

Nous contacter

Accès direct au SAV

NOUVEAU

Consulter le catalogue



Accédez à toute notre documentation en quelques clics

A tout de suite sur notre site www.HELIXCHR.FR

Sommaire

PAGES

- 06 Les armoires
- 30 Les cellules de refroidissement
- 34 Les tables
- 60 Les meubles compacts GN1/1

PAGES

- 74 Les vitrines
- 94 Les matériels pour buffets
- 102 Les matériels de préparation
- 108 Les étuves
- 112 Les équipements chauds





Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et équipement cuisine professionnelle CHR

07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

Les armoires

Armoires GN2/1 Inox AISI 304	08 – 11
Armoires ventilées	12 – 15
Armoires vitrées	16 – 21
Armoires compactes	22 – 25
Armoires GN2/1 Inox AISI 430	26 - 27
Armoires de stockage	28 - 29





Compresseur
situé en haut de l'armoire



Structure intérieure et extérieure AISI 304
(arrière et dessous en acier galvanisé).
Isolation enceinte : 60 mm.



Compatible bacs GN 2/1
(voir p100)



Roues de série
avec freins en façade



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Serrure de porte
de série



Grilles rilsanisées
sur glissières



Glissières 600x400
en option



Adaptée à un usage intensif
Stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Porte pleine et battante • **Porte réversible**
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Glissières 600x400 en option
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

AISI 304

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402353	20 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive GN2/1

MBF8116GR



Armoire négative GN2/1

MBF8113GR



AISI 304

Armoire négative 2 portillons GN2/1

MBF8119GR



AISI 304

Armoire positive GN2/1

MBF8117GR



Armoire négative GN2/1

MBF8114GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
MBF8116GR	730 x 805 x 2065	670	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	107	220	530x650	2 667 €
MBF8113GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	115	600	530x650	3 314 €
MBF8117GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	171	350	530x650	3 966 €
MBF8114GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	177	980	530x650	4 634 €
MBF8119GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	2 par 1/2 porte	R290	115	600	530x650	3 525 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Serrure de porte de série



Poignée de porte encastrée



Grilles rilsanisées sur glissières



Roues de série avec freins en façade



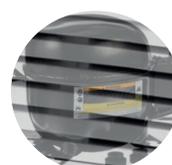
Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Structure intérieure et extérieure AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte : 60 mm.



Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)



Compresseur situé en bas de l'armoire



Adaptée à un usage intensif
Stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Éclairage intérieur LED
- Porte pleine battante
- Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)
- Charge max par grille : 40 kg

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de portes magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

- 18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Glissières 600x400 en option
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

AISI 304

Armoire positive GN2/1

MBF8185GR



B

❄️ Armoire négative GN2/1

MBF8181GR



C



AISI 304

Armoire positive GN2/1

MBF8187GR



B

❄️ Armoire négative GN2/1

MBF8183GR



C



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MBF8185GR	685 x 805 x 2112	610	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	115	220	530x650	2 943 €
MBF8181GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	122	600	530x650	3 429 €
MBF8187GR	1382 x 805 x 2112	1300	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	185	350	530x650	4 392 €
MBF8183GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	190	980	530x650	4 965 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel / Dixell



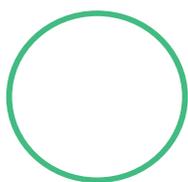
Serrure de porte de série



Éclairage intérieur LED



Grilles rilsanisées sur taquets



Structure intérieure AISI 430 & extérieure en acier laqué blanc (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière, dessous et dessus en acier galvanisé).
Isolation enceinte : 60 mm.



Faible encombrement : < 2 mètres de hauteur
Classe climatique 5

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante - **Porte réversible**
- Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant
- Intérieur paroi lisse – nettoyage facile
- Poignée de porte ergonomique
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Maintien de porte en position ouverte à 105°
- Isolation enceinte : 60 mm
- 16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche EBF38R / EBF38F	W0402411	29 € l'unité
Grille blanche EBF60R / EBF60F	W0402413	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité

380 Litres

Armoires positives

EBF38RW / EBF38RS (inox)



B



Armoires négatives

EBF38FW / EBF38FS (inox)



C

AISI 430



AISI 430

Possibilité bacs GN2/1 sur grilles

600 Litres

Armoires positives

EBF60RW / EBF60RS (inox)



B

Armoires négatives ❄️

EBF60FW / EBF60FS (inox)



C

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
EBF38RW	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	2 145 €
EBF38RS	595 x 640 x 1885	380	-2 / +8	5	R600a	85	300	455x492	2 266 €
EBF38FW	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 545 €
EBF38FS	595 x 640 x 1885	380	-22 / -17	5	R290	90	480	455x492	2 691 €
EBF60RW	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	2 259 €
EBF60RS	775 x 720 x 1885	600	-2 / +8	5	R600a	105	300	635x572	2 561 €
EBF60FW	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	2 886 €
EBF60FS	775 x 720 x 1885	600	-22 / -17	5	R290	112	480	635x572	3 102 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

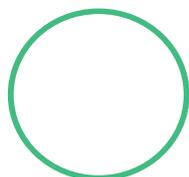
Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel / Dixell



Éclairage intérieur LED



Structure intérieure AISI 430 & extérieur en acier laqué blanc (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm



Serrure de porte de série



Contour de porte lumineux



Grilles rilsanisées sur taquets

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte vitrée battante - **Non réversible**
- Roulettes à l'arrière et pieds réglables à l'avant
- Contour de porte lumineux (LED)
- Intérieur paroi lisse – nettoyage facile
- Poignée de porte ergonomique
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- Maintien de porte en position ouverte à 105°



Faible encombrement : < 2 mètres de hauteur
Visibilité des produits

- Isolation enceinte : 60 mm
- **16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance**

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche ECF38R / ECF38F	W0402411	29 € l'unité
Grille blanche ECF60R / ECF60F	W0402413	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité



Armoire positive

ECF38RW



Armoire négative

ECF38FW



380 Litres

600 Litres

Possibilité bacs GN2/1 sur grilles



Armoire positive

ECF60RW



Armoire négative

ECF60FW



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ECF38RW	595 x 640 x 1885	380	+2 / +8	5	R600a	106	300	455x492	2 360 €
ECF38FW	595 x 640 x 1885	380	-20 / -17	5	R290	115	550	455x492	2 812 €
ECF60RW	775 x 720 x 1885	600	+2 / +8	5	R600a	130	300	635x572	2 637 €
ECF60FW	775 x 720 x 1885	600	-20 / -17	5	R290	145	550	635x572	3 183 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 56 mm et 75 mm en alternance

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Compresseur
situé en haut de l'armoire



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Serrure de porte
de série



Structure intérieure
& extérieure en acier inoxydable AISI 430
(arrière et dessous en acier galvanisé).
Isolation enceinte : 60 mm.



Éclairage intérieur
LED vertical



Grilles galvanisées
sur taquets



Roues de série
avec freins en façade



Mise en valeur et exposition des produits
Convient pour la vente en libre service

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes double vitrage battantes
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de portes magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz

- 16 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche 1 porte	W0402390	43 € l'unité
Grille blanche 2 portes	W0402391	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité



Contour de porte
lumineux

Armoire vitrée positive

MCF8604GR



❄️ Armoire vitrée négative

MCF8601GR



Contour de porte
lumineux

Armoire vitrée positive

MCF8605GR



Armoire vitrée négative ❄️

MCF8602GR



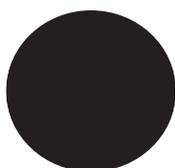
Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MCF8604GR	730 x 805 x 2065	670	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	115	280	590x622	2 938 €
MCF8601GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	122	750	590x622	3 480 €
MCF8605GR	1314 x 805 x 2065	1240	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	183	350	584x622	4 309 €
MCF8602GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	189	1100	584x622	5 023 €

16 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Bandeau lumineux (LED) personnalisable



Extérieur en acier laqué noir (intérieur ABS blanc).
Isolation enceinte : 60 mm



Compresseur situé en bas de l'armoire



4 roues de série & pieds réglables en façade



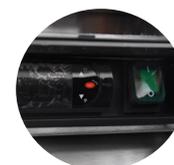
Serrure de porte (sauf portes coulissantes)



Grilles rilsanisées sur taquets



Éclairage intérieur LED vertical



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Parfait pour la vente en libre service
Personnalisable !

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Double vitrage pour froid positif et triple vitrage pour froid négatif
- Porte vitrée battante sauf MCF8727GR (coulissantes)
- Poignée de porte encastrée
- Adapté à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche 1 porte	W0402394	43 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402395	43 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402396	43 € l'unité
Grille blanche MCF8727GR	G : W0402327 D : W0402328	48 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité



Portes coulissantes
MCF8727GR

Armoire vitrée positive

MCF8722GR



B

Armoire vitrée négative

MCF8720GR



C



Armoire vitrée positive

MCF8723GR / MCF8727GR



B



C

Armoire vitrée négative

MCF8721GR



C

Armoire vitrée positive

MCF8724GR



C

Armoire vitrée négative

MCF8728GR



D



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
MCF8722GR	685 x 805 x 2065	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	2 757 €
MCF8720GR	685 x 805 x 2065	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	3 436 €
MCF8723GR	1382 x 805 x 2065	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	3 817 €
MCF8721GR	1382 x 805 x 2065	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	5 177 €
MCF8727GR	1382 x 755 x 2065	1270	0 / +8	G : 4 / D : 4	R290	207	450	675x625	3 817 €
MCF8724GR	2079 x 805 x 2065	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	5 177 €
MCF8728GR	2079 x 805 x 2065	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	7 199 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Serrure de porte de série



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430
Contour de porte en acier laqué noir (arrière et dessous en acier galvanisé).
Isolation enceinte : 60 mm.



Éclairage intérieur LED vertical



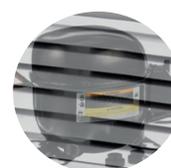
Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur taquets



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Compresseur situé en bas de l'armoire

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Double vitrage pour froid positif et triple vitrage pour froid négatif (avec résistance électrique)
- Porte vitrée battante laquée noir
- Poignée de porte encastrée

- Adapté à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Faciles à nettoyer et démontable sans outils



Convient pour le libre-service

- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche 1 porte	W0402394	43 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402395	43 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402396	43 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité



Armoire vitrée positive

MCF8705GR



Armoire vitrée négative

MCF8701GR



Armoire vitrée positive

MCF8707GR



Armoire vitrée négative

MCF8703GR



Armoire vitrée positive

MCF8708GR



Armoire vitrée négative

MCF8704GR



Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MCF8705GR	685 x 805 x 2112	610	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R600a	133	280	545x622	2 938 €
MCF8701GR	685 x 805 x 2112	610	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	140	750	545x622	3 480 €
MCF8707GR	1382 x 805 x 2112	1300	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	220	350	618x622	4 463 €
MCF8703GR	1382 x 805 x 2112	1300	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	226	1100	618x622	5 268 €
MCF8708GR	2079 x 805 x 2112	2050	0 / +8	4 + 1 grille de fond	R290	296	450	618x622 / 690x622	5 828 €
MCF8704GR	2079 x 805 x 2112	2050	-20 / -17	4 + 1 grille de fond	R290	310	1560	618x622 / 690x622	7 359 €

14 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte : 50 mm.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Poignée de porte encastrée



Serrure de porte de série



Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur taquets



Faible encombrement :
Passage de porte 1945 mm de hauteur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte encastrée
- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 105°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche 1 porte	W0402673	29 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402674	29 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402675	29 € l'unité
Grille blanche G/D YBF9239GR	W0402688	29 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180 mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive

YBF9206GR



600 mm

Armoire négative

YBF9207GR



1200 mm

Armoire positive

YBF9218GR



Armoire négative

YBF9219GR



Armoire positive

YBF9237GR



1800 mm

Armoire 2 portes bi-température

YBF9239GR (nous consulter pour les délais)



Armoire négative

YBF9242GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
YBF9206GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	3	R600a	82	290	485x525	2 212 €
YBF9207GR	600 x 730 x 1945	410	-22 / -17	3	R290	82	600	485x525	2 597 €
YBF9218GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	3	R600a	132	450	535x525	2 859 €
YBF9219GR	1200 x 730 x 1945	900	-22 / -17	3	R290	132	750	535x525	3 325 €
YBF9237GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	3	R290	180	400	535x525 / 585x525	3 906 €
YBF9242GR	1800 x 730 x 1945	1390	-22 / -17	3	R290	190	1400	535x525 / 585x525	5 142 €
YBF9239GR	1200 x 730 x 1945	420/420	-22 / -17 / -2 / +8	3	R600a/R290	158	870	510x525	4 296 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

YBF9228GR = 4 portillons / 2 portillons froid positif (0°C/+8°C) + 2 portillons froid négatif (-22°C/-17°C) / R600a/R290 / 158 kg / 870 W / Classe climatique 4 / 4 296 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



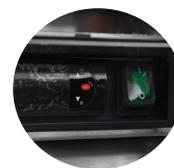
Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte : 50 mm.



Éclairage intérieur LED vertical



Roues de série avec freins en façade



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Serrure de porte de série



Grilles rilsanisées sur taquets



Faible encombrement :
Passage de porte 1945 mm de hauteur
Convient pour la vente en libre-service

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Porte vitrée battante
- Poignée de porte encastrée
- Adaptée à un usage intensif
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 105°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche 1 porte	W0402673	29 € l'unité
Grille blanche G/D 2/3 portes	W0402674	29 € l'unité
Grille du milieu 3 portes	W0402675	29 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive

YCF9401GR



Armoire négative

YCF9407GR



600 mm



Armoire positive

YCF9402GR



Armoire négative

YCF9408GR



1200 mm

Armoire positive

YCF9403GR



Armoire négative

YCF9409GR



1800 mm

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
YCF9401GR	600 x 730 x 1945	410	0 / +8	4	R600a	92	290	485x525	2 352 €
YCF9407GR	600 x 730 x 1945	410	-20 / -17	4	R290	98	800	485x525	3 276 €
YCF9402GR	1200 x 730 x 1945	900	0 / +8	4	R600a	152	450	535x525	3 054 €
YCF9408GR	1200 x 730 x 1945	900	-20 / -17	4	R290	164	1000	535x525	4 719 €
YCF9403GR	1800 x 730 x 1945	1390	0 / +8	4	R290	224	400	535x525 585x525	4 023 €
YCF9409GR	1800 x 730 x 1945	1390	-20 / -17	4	R290	240	1560	535x525 585x525	6 342 €

20 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Compresseur
situé en haut de l'armoire



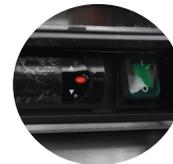
Structure intérieure et extérieure AISI 430
(arrière et dessous en acier galvanisé).
Isolation encinte : 60 mm.



Compatible bacs GN 2/1
(voir p100)



Roues de série
avec freins en façade



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Serrure de porte
de série



Grilles rilsanisées
sur glissières



Glissières 600x400
en option



Stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Éclairage intérieur LED
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante • **Porte réversible**
- Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Glissières 600x400 en option
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche G/D	W0402369	43 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402353	20 € l'unité
Glissière	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Glissière 600x400	G : 80037420 D : 80037421	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

AISI 430

Armoire positive GN2/1

ICE8116GR



B

❄️ Armoire négative GN2/1

ICE8113GR



C



Armoire positive GN2/1

ICE8117GR



B

❄️ Armoire négative GN2/1

ICE8114GR



C



AISI 430

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles (mm) LxP	Prix de vente H.T
ICE8116GR	730 x 805 x 2065	670	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	107	220	530x650	2 042 €
ICE8113GR	730 x 805 x 2065	670	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	115	600	530x650	2 409 €
ICE8117GR	1314 x 805 x 2065	1240	-2 / +8	3 + 1 grille de fond	R600a	171	350	530x650	3 012 €
ICE8114GR	1314 x 805 x 2065	1240	-20 / -17	3 + 1 grille de fond	R290	177	980	530x650	3 462 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 430 (arrière et dessous en acier galvanisé). Isolation enceinte : 60 mm.



Compatible bacs GN 2/1 (voir p100)



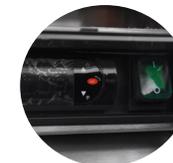
Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières



Serrure de porte de série



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Adapté au stockage hors cuisine (traiteurs, salles des fêtes). Possibilité de stockage GN2/1

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentin moulé dans la paroi (froid statique) – enceinte ventilée
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Alimentation électrique 220V- 50 Hz
- 18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm
- Pieds réglables en option

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.
Grille blanche	W0402040	43 € l'unité
Glissières	G : 80037407 D : 80037408	24 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité

Armoire positive GN2/1

MBL8950GR



D



Armoire positive GN2/1

MBL8960GR



D



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MBL8950GR	685 x 805 x 2112	580	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R600a	110	320	530x620	2 061 €
MBL8960GR	1382 x 805 x 2112	1300	-5 / +5	3 + 1 grille de fond	R290	180	400	530x620	2 938 €

18 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Les cellules de refroidissement

Cellules de refroidissement et de surgélation

32- 33





Structure intérieure et extérieure AISI 304



Compatible bac GN1/1 (voir p100) & 600x400



Poignée de porte ergonomique tout inox



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel

Pas de 65 mm



Gaz vert : R290



Sonde à coeur

+ Niveaux GN 1/1 ou 600 x 400 mm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Écran d'affichage numérique et thermostat électronique Carel Easy
- 4 cycles programmables
- Froid ventilé
- Sonde de température à cœur
- Ventilateur facilement démontable
- Dégivrage automatique par air chaud

- Système de blocage de la porte à 90°
- Cuve en pointe de diamant avec écoulement des eaux résiduelles ou de nettoyage
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Faible encombrement : peut être mis sur un meuble et/ou encastré

- Pieds antidérapants de série (EBF-03)
- Roulettes de série (EBF-05)

ATTENTION : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.



Refroidit 10 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 90 minutes.



Surgèle 5 kg d'aliments de +90°C à -18°C en 240 minutes.

Cellule 3 niveaux

EBF-03



Pieds ajustables

Refroidit 25 kg d'aliments de +90°C à +3°C en 90 minutes.



Surgèle 15 kg d'aliments de +90°C à -18°C en 240 minutes.



Cellule 5 niveaux

EBF-05



Serrure de porte

Sur roulettes

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Volume (L)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
EBF-03	755 x 832 x 581	74	R290	72	1100	3 764 €
EBF-05	750 x 815 x 870	94	R290	89	1300	4 687 €

Pas de 65 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Les tables

Tables profondeur 600 mm snack	36 – 37
Tables GN1/1	38 – 43
Tables 400 x 600	44 – 45
Tables à pizzas 400 x 600	46 – 47
Meubles à pizzas compacts GN1/1	48 – 49
Présentoirs à ingrédients	50 – 51
Tables de préparation à pizzas	52 – 53
Saladettes tropicalisées	54 – 55
Tables compactes	56 – 57
Soubassements réfrigérés	58 – 59

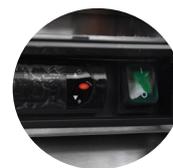




Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Plan de travail (Épaisseur 40 mm) AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières



Adapté aux petits espaces
Convient à une utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Adapté à un usage intensif
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04023671	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W04026331	12 € l'unité
Grille de jonction 3/4 portes	W04026412	12 € l'unité
Glissières	G : 34610406 D : 34610409	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité

Plan de travail AISI 304



Tables positives

EPF3421GR
EPF3421GR-SB (dossieret)



Tables négatives

EPF3461GR
EPF3461GR-SB (dossieret)



Tables positives

EPF3431GR
EPF3431GR-SB (dossieret)



Tables négatives

EPF3471GR
EPF3471GR-SB (dossieret)



Tables positives

EPF3441GR
EPF3441GR-SB (dossieret)



Tables négatives

EPF3481GR
EPF3481GR-SB (dossieret)



Référence sans dossieret	Référence avec dossieret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans dossieret	Avec dossieret
EPF3421GR	EPF3421GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-2 / +8	2	R600a	91/93	250	330x455	2 210 €	2 442 €
EPF3461GR	EPF3461GR-SB	1360 x 600 x 840	240	-22 / -17	2	R290	93/95	600	330x455	2 785 €	3 005 €
EPF3431GR	EPF3431GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-2 / +8	2	R290	115/119	400	330x455	2 614 €	2 828 €
EPF3471GR	EPF3471GR-SB	1795 x 600 x 840	350	-22 / -17	2	R290	117/121	600	330x455	3 090 €	3 304 €
EPF3441GR	EPF3441GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-2 / +8	2	R290	133/139	400	330x455	3 110 €	3 314 €
EPF3481GR	EPF3481GR-SB	2230 x 600 x 840	480	-22 / -17	2	R290	136/142	600	330x455	3 706 €	3 922 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. *H = hauteur du plan de travail



Dossieret H 100 mm
(Référence-SB)



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Plan de travail (Épaisseur 40 mm) AISI 304
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



700 mm

Tous nos bacs gastronormes p100 et 101



Roues de série
avec freins en façade



Grilles rilsanisées
sur glissières



Stockage GN1/1
Convient à une utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

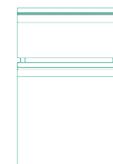
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Adapté à un usage intensif
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique

- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

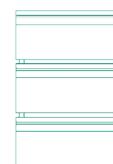
- Tiroirs en option (uniquement froid positif)



2*1/2



1*1/3 + 1*2/3



3*1/3

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

Plan de travail AISI 304

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3 et 4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	EPF3906	840 € l'unité
Module 3 tiroirs 1/3	EPF3907	600 € l'unité
Module 1 tiroir 1/3 + 1 tiroir 2/3	EPF3908	600 € l'unité
Pied inox H : 120 < 180 mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185 < 260 mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125 < 155 mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Tables positives GN1/1

EPF3422GR
EPF3422GR-SB (dosseret)



Tables négatives GN1/1 ❄️

EPF3462GR
EPF3462GR-SB (dosseret)



Tables positives GN1/1

EPF3442GR
EPF3442GR-SB (dosseret)



❄️ Tables négatives GN1/1

EPF3482GR
EPF3482GR-SB (dosseret)



Tables positives GN1/1

EPF3432GR
EPF3432GR-SB (dosseret)



❄️ Tables négatives GN1/1

EPF3472GR
EPF3472GR-SB (dosseret)



Référence sans dosseret	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans dosseret	Avec dosseret
EPF3422GR	EPF3422GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	2 252 €	2 463 €
EPF3462GR	EPF3462GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-22 / -17	2	R290	95/100	600	330x555	2 860 €	3 069 €
EPF3432GR	EPF3432GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	2 606 €	2 807 €
EPF3472GR	EPF3472GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-22 / -17	2	R290	120/125	600	330x555	3 165 €	3 373 €
EPF3442GR	EPF3442GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-2 / +8	2	R290	139/145	400	330x555	3 128 €	3 335 €
EPF3482GR	EPF3482GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-22 / -17	2	R290	139/145	600	330x555	3 773 €	3 999 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Option tiroir : Tiroir 1/2 Hauteur intérieure : 150 mm max. - Tiroir 1/3 Hauteur intérieure : 65 mm max. Tiroir 2/3 Hauteur intérieure : 200 mm max.

Avec options tiroir, la classe énergétique des tables positives P700 passe de A à B. *H = hauteur du plan de travail

Pour une question ou un conseil appelez nous au 07.66.53.05.98



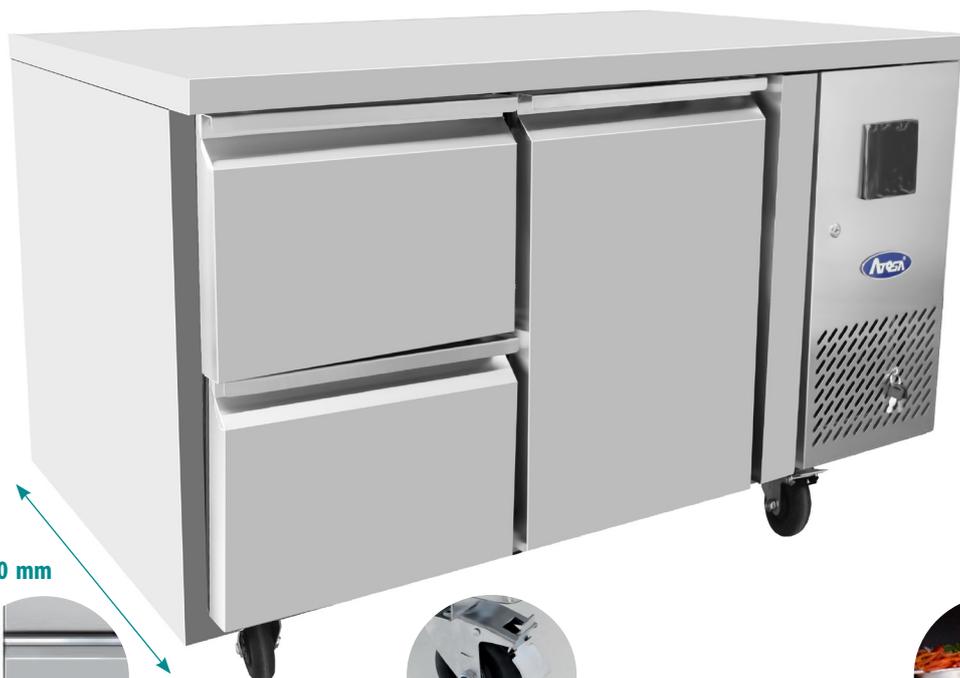
Dosseret H 100 mm
(Référence-SB)



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Plan de travail (Épaisseur 40 mm) AISI 304
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



700 mm



Tiroirs 1/2 de série



Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières

Tous nos bacs gastronormes p100 et 101



Stockage GN1/1
Convient à une utilisation intensive
A la fois plan de travail et meuble de stockage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

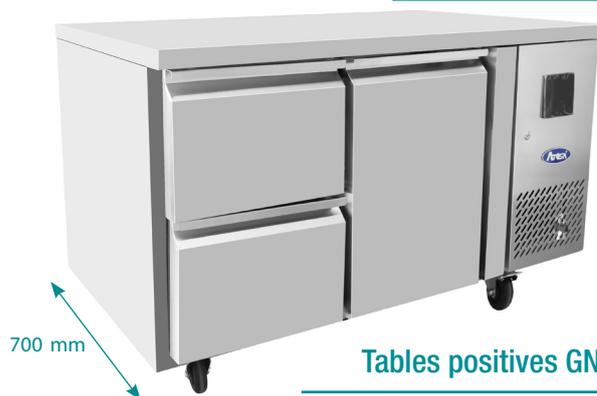
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Adapté à un usage intensif
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes et de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Plan de travail AISI 304

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3/4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Pied inox H : 120 < 180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185 < 260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125 < 155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900 mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Tables positives GN1/1

EPF3523GR

EPF3523GR-SB* (dosseret)



B



Tables positives GN1/1

EPF3534GR

EPF3534GR-SB* (dosseret)



B

Tiroirs montés d'usine
Tables disponibles rapidement

Tables positives GN1/1

EPF3443GR

EPF3443GR-SB* (dosseret)



B

Tables positives GN1/1

EPF3532GR

EPF3532GR-SB* (dosseret)



B

Tables positives GN1/1

EPF3522GR

EPF3522GR-SB* (dosseret)



B

Référence sans dosseret	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans dosseret	Avec dosseret
EPF3523GR	EPF3523GR-SB	1360 x 700 x 840	210	-2 / +8	2	R600a	95/100	250	330x555	3 132 €	3 360 €
EPF3534GR	EPF3534GR-SB	1795 x 700 x 840	340	-2 / +8	2	R290	120/125	400	330x555	3 555 €	3 783 €
8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm											
EPF3522GR	EPF3522GR-SB	1360 x 700 x 840	280	-2 / +8	-	R600a	95/100	250	-	3 817 €	4 040 €
EPF3532GR	EPF3532GR-SB	1795 x 700 x 840	420	-2 / +8	-	R290	120/125	400	-	4 925 €	5 154 €
EPF3443GR	EPF3443GR-SB	2230 x 700 x 840	560	-2 / +8	-	R290	141/145	400	-	5 613 €	5 815 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Option tiroir : Tiroir 1/2 Hauteur intérieure : 150 mm max. - Tiroir 1/3 Hauteur intérieure : 65 mm max. Tiroir 2/3 Hauteur intérieure : 200 mm max.

Avec options tiroir, la classe énergétique des tables positives P700 passe de A à B. *H = hauteur du plan de travail

Pour une question ou un conseil appelez nous au 07.66.53.05.98



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Plan de travail (40 mm) AISI304 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



700 mm



Contours de portes lumineux



Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières



Stockage GN1/1
Convient à une utilisation intense
Mise en valeur des produits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Porte vitrée (double vitrage)
- Poignée de porte encastrée
- Charge max par grille : 40 kg
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- 8 grilles maximum par porte / pas de 60 mm
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Plan de travail AISI 304

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402367	20 € l'unité
Grille de jonction 2 portes	W0402633	12 € l'unité
Grille de jonction 3 et 4 portes	W0402641	12 € l'unité
Glissières	G : 34620406 D : 34620409	17 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Table positive GN1/1

EPF3721GR



Contour de porte lumineux



B



Table positive GN1/1

EPF3731GR



B



Contour de porte lumineux

Table positive GN1/1

EPF3741GR



B

700 mm



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
EPF3721GR	1360 x 700 x 840	280	0 / +8	2	R600a	100	250	330x555	2 562 €
EPF3731GR	1795 x 700 x 840	420	0 / +8	2	R290	125	400	330x555	3 042 €
EPF3741GR	2230 x 700 x 840	560	0 / +8	2	R290	151	400	330x555	3 669 €

8 grilles maximum par porte avec pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail



Dossieret H 100 mm
(Référence-SB)



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable
Plan de travail (40 mm) AISI304
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 60 mm.



Roues de série
avec freins en façade



7 paires de glissières
incluses



Stockage sur plaques pâtisseries (non vendues)
Convient à une utilisation intense
A la fois plan de travail et meuble de stockage

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Portes pleines battantes
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Compatible avec les plaques 400x600
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Pieds réglables en option
- Grilles en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402625	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité

Plan de travail
AISI 304

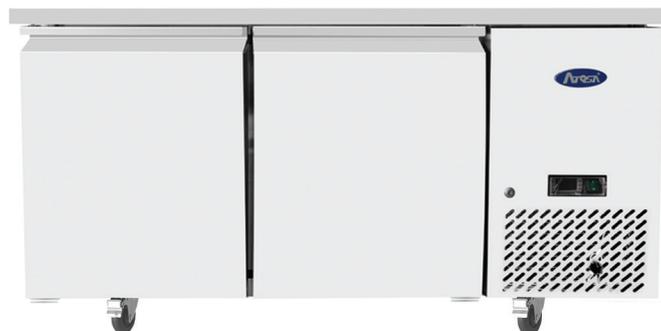


Table dessus inox

EPF3495GR-S
EPF3495GR-SB (dosseret)



A

7 paires de glissières incluses
Grilles en OPTION

Plan de travail
AISI 304



Table dessus inox + Dosseret

EPF3485GR-S
EPF3485GR-SB (dosseret)



B

Référence sans dosseret	Référence avec dosseret Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (option)	Prix de vente H.T	
									Sans dosseret	Avec dosseret
EPF3495GR-S	EPF3495GR-SB	1510 x 800 x 825	480	-2 / +8	R600a	109/111	250	410x660	2 593 €	2 745 €
EPF3485GR-S	EPF3485GR-SB	2010 x 800 x 825	580	-2 / +8	R290	137/139	400	410x660	3 118 €	3 362 €

INCLUS : 7 paires de glissières 400x600 avec pas de 70 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail



Plan de travail granit
Hauteur du dossier : 200 mm



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



7 tiroirs neutres
70 mm
de hauteur max



7 paires de glissières
incluses



Roues de série
avec freins en façade



Convient pour stocker les pâtons (bacs non fournis)
Plan de travail en granit pour étaler la pâte
Usage intensif proche du four à pizzas

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 60 mm
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Groupe à droite
- Portes pleines battantes
- Tiroirs neutres (70 mm de hauteur)
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Compatible avec les plaques 400x600
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option
- Grilles non incluses.

Pour la préparation et le dressage de vos plats, vous pouvez compléter votre table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.
Vendus p 50-51

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402625	20 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité

Table à pizzas 400x600

EPF3480GR Compatible avec ESL3889GR et ESL3890GR (p50)



Table à pizzas 400x600

EPF3485GR Compatible avec ESL3889GR et ESL3890GR (p50)



Table à pizzas 400x600

Compatible avec ESL3883GR et ESL3884GR (p50) EPF3490GR



Table à pizzas 400x600

Compatible avec ESL3883GR et ESL3884GR (p50) EPF3495GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossier en granite (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm) (option)	Prix de vente H.T
EPF3480GR	2010 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	300	250	410x660	3 657 €
EPF3485GR	2010 x 800 x 825	1050	580	-2 / +8	R290	267	400	410x660	3 557 €
EPF3490GR	1510 x 800 x 825	1050	380	-2 / +8	R600a	246	250	410x660	3 230 €
EPF3495GR	1510 x 800 x 825	1050	480	-2 / +8	R600a	209	250	410x660	2 830 €

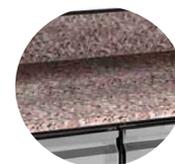
INCLUS : 7 paires de glissières 400x600 avec pas de 70 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

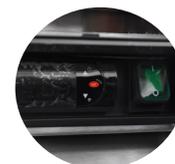
*H = hauteur du plan de travail

Pour la préparation et le dressage de vos plats, vous pouvez compléter votre table à pizzas avec nos présentoirs à ingrédients.

Vendus p 50-51



Plan de travail granit



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Grilles rilsanisées sur glissières



Pieds et roulettes de série



Possibilité de stockage GN1/1
Meuble dédié à la préparation

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 35 mm
- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : cet appareil est un meuble de préparation et non de stockage. Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

• Tiroirs ½ en option



2*1/2

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G : 38007030 D : 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	840 €



Meuble à pizzas GN1/1

Compatible avec ESL3882GR ESL3852GR
et ESL3861GR (p50)



A

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec dossier granit (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3852GR	1365 x 700 x 930	1085	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	193	220	335x590 340x590	2 188 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail

Disponibles en plusieurs longueurs : 1200 mm / 1400 mm / 1500 mm / 1600 mm / 1800 mm / 2000 mm

Disponibles avec bacs GN1/4 ou bacs GN1/3



Pieds anti-dérapants



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel

Barrettes de jonction fournies



Par haleine vitré droit



Capot inox



Tous nos bacs gastronomiques p100 et 101



Structure en acier inoxydable AISI 304
Stockage réfrigéré des ingrédients (bacs GN non fournis)
Assemblage rapide et facile des recettes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé).
- Isolation enceinte : 35 mm
- Froid statique
- Brassage de l'air avec un ventilateur
- Dégivrage automatique
- Température : +2°C / +8°C
- Gaz réfrigérant : R600a
- Puissance : 180 W
- Bacs GN vendus séparément (profondeur max 150 mm)
- Barrettes de jonction fournies (selon configuration annoncée)
- Pour d'autres configurations, nous consulter
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : cet appareil est un meuble de préparation et non de stockage. Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation



Présentoirs à ingrédients réfrigérés

Par haléine vitré (V)



AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3880GR-V	VRX1200/330	1205 × 335 × 465	38	5 bacs GN1/4	845 €
ESL3881GR-V	VRX1200/380	1205 × 395 × 465	41	4 bacs GN1/3	884 €
ESL3861GR-V	VRX1400/330	1405 × 335 × 465	41	6 bacs GN1/4	928 €
ESL3882GR-V	VRX1400/380	1415 × 395 × 465	45	6 bacs GN1/3	976 €
ESL3883GR-V	VRX1500/330	1505 × 335 × 465	43	7 bacs GN1/4	976 €
ESL3884GR-V	VRX1500/380	1505 × 395 × 465	47	6 bacs GN1/3	1 035 €
ESL3885GR-V	VRX1600/330	1605 × 335 × 465	45	7 bacs GN1/4	1 015 €
ESL3886GR-V	VRX1600/380	1605 × 395 × 465	49	7 bacs GN1/3	1 083 €
ESL3887GR-V	VRX1800/330	1805 × 335 × 465	49	8 bacs GN1/4	1 083 €
ESL3888GR-V	VRX1800/380	1805 × 395 × 465	53	8 bacs GN1/3	1 141 €
ESL3889GR-V	VRX2000/330	2005 × 335 × 465	53	10 bacs GN1/4	1 161 €
ESL3890GR-V	VRX2000/380	2005 × 395 × 465	58	9 bacs GN1/3	1 209 €



Présentoirs à ingrédients réfrigérés

Couvercle Inox (S)



AISI 304

Référence	Modèle	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Poids net (kg)	Capacité bacs GN (non fournis)	Prix de vente H.T
ESL3880GR-S	VRX1200/330	1205 × 335 × 300	25	5 bacs GN1/4	845 €
ESL3881GR-S	VRX1200/380	1205 × 395 × 300	27	4 bacs GN1/3	884 €
ESL3861GR-S	VRX1400/330	1405 × 335 × 300	24	6 bacs GN1/4	928 €
ESL3882GR-S	VRX1400/380	1415 × 395 × 300	29	6 bacs GN1/3	976 €
ESL3883GR-S	VRX1500/330	1505 × 335 × 300	28	7 bacs GN1/4	976 €
ESL3884GR-S	VRX1500/380	1505 × 395 × 300	31	6 bacs GN1/3	1 035 €
ESL3885GR-S	VRX1600/330	1605 × 335 × 300	29	7 bacs GN1/4	1 015 €
ESL3886GR-S	VRX1600/380	1605 × 395 × 300	31	7 bacs GN1/3	1 083 €
ESL3887GR-S	VRX1800/330	1805 × 335 × 300	31	8 bacs GN1/4	1 083 €
ESL3888GR-S	VRX1800/380	1805 × 395 × 300	33	8 bacs GN1/3	1 141 €
ESL3889GR-S	VRX2000/330	2005 × 335 × 300	34	10 bacs GN1/4	1 161 €
ESL3890GR-S	VRX2000/380	2005 × 395 × 300	36	9 bacs GN1/3	1 209 €



Plan de travail granit
(en option)



Planche de travail
en polypropylène (démontable)



Compartiments réfrigérés
pour bacs GN (fournis)



Roues de série
avec freins en façade



Grilles rilsanisées
sur taquets



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Poignée de porte
encastrée



Grande capacité de stockage
(Profondeur de 840 mm)
Parfait pour une utilisation intense
Assemblage rapide et facile des recettes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 45 mm
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique.
- Portes pleines battantes
- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Plan de travail granit en option
- Kit de récupération à fromage en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche G/D	W0402573	43 € l'unité
Grille blanche milieu	W0402572	43 € l'unité
Plan travail granit 2 portes	018202AJ04	408 €
Plan travail granit 3 portes	018203AJ01	480 €
Kit de récupération à fromage 2 portes	018202AJ05	384 €
Kit de récupération à fromage 3 portes	018203AJ02	534 €
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité

Table de préparation à pizzas 9 bacs GN 1/3 inclus

MPF8202GR



serie MPFGR	Polypropylène (série)	Granit (en option)
Profondeur plan de travail	490 mm	435 mm



Table de préparation à pizzas 12 bacs GN 1/3 inclus

MPF8203GR



Planche polypropylène fournie de série

hauteur capot ouvert : 1395 mm

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Hauteur du plan de travail (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MPF8202GR	1702 x 840 x 1102	955	530	-2 / +8	2	R600a	152	370	604x651	3 675 €
MPF8203GR	2362 x 840 x 1102	955	800	-2 / +8	2	R290	194	370	604x651 636x651	4 538 €

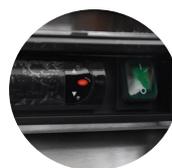
Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Plan de travail granit
(en option)



Compartiments réfrigérés
pour bacs GN (fournis)



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Planche de travail
en polypropylène
(démontable)



Grilles rilsanisées
sur taquets



Roues de série
avec freins en façade



Poignée de porte encastrée



Le groupe situé à l'arrière permet un gain de place
Parfait pour une utilisation intense
Assemblage rapide et facile des recettes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 45 mm
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes

- Charge max par grille : 40 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

- Plan de travail granit en option
- Kit de récupération à fromage en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche G/D MSF8302GR / MSF8304GR	W0402171	43 € l'unité
Grille blanche G/D MSF8303GR	W0402569	43 € l'unité
Grille blanche milieu MSF8304GR	W0402570	43 € l'unité
Plan travail granit MSF8302GR	018302AJ08	240 €
Plan travail granit MSF8303GR	018303AJ04	336 €
Plan travail granit MSF8304GR	018304AJ06	408 €
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité



**Saladette
12 Bacs GN 1/6 inclus**

MSF8302GR



**Saladette
16 Bacs GN 1/6 inclus**

MSF8303GR



serie MSFGR	Polypropylène (série)	Granit (en option)
Profondeur plan de travail	257 mm	350 mm



hauteur capot ouvert : 1260 mm

**Saladette
x18 Bacs GN 1/6 inclus**

MSF8304GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Hauteur du plan de travail (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MSF8302GR	1225 x 762 x 1124	944	380	-2 / +8	1	R600a	105	370	547+8×448+8	3 284 €
MSF8303GR	1530 x 762 x 1124	944	490	-2 / +8	1	R600a	123	370	701×448	3 688 €
MSF8304GR	1846 x 762 x 1124	944	600	-2 / +8	1	R290	144	370	547+8×448+8 600×448	4 242 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable 430 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 50 mm



Dossier H : 100 mm (Référence-SB)



Groupe à gauche



Roues de série avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur taquets



Poignée de porte encastrée

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Portes pleines battantes
- Adapté à un usage intensif

- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Groupe situé à gauche
Faible encombrement

- 7 grilles maximum par porte / pas de 50 mm
- Pieds réglables en option
- Roues pour plan de travail à 900 mm en option

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche YPF9022GR/YPF9027GR	W0402602	20 € l'unité
Grille blanche YPF9032GR/YPF9037GR	W0402593	20 € l'unité
Grille blanche G/D YPF9042GR/YPF9047GR	W0402591	20 € l'unité
Grille du milieu YPF9042GR/YPF9047GR	W0402592	20 € l'unité
Taquet (Prévoir 4 unités par grille)	66490313	3 € l'unité
Pied inox H : 120<180mm	W0409018	24 € l'unité
Pied inox spécifique H : 185<260mm	W0409036	34 € l'unité
Pied plastique H : 125<155mm	W0409015	28 € l'unité
Roues pour plan de travail 900mm	Avec frein : B060442101 Sans frein : B060441301	30 € l'unité



Tables positives compactes

YPF9022GR / YPF9022GR-SB
YPF9032GR / YPF9032GR-SB



Tables négatives compactes

YPF9027GR / YPF9027GR-SB
YPF9037GR / YPF9037GR-SB



Tables positives compactes

YPF9042GR / YPF9042GR-SB



Tables négatives compactes ❄️

YPF9047GR / YPF9047GR-SB



Référence sans dossier	Référence avec dossierer Hauteur 940 mm	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T	
										Sans dossierer	Avec dossierer
YPF9022GR	YPF9022GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-2 / +8	1	R600a	79/84	270	390x528	2 033 €	2 163 €
YPF9032GR	YPF9032GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-2 / +8	1	R600a	92/97	270	540x528	2 188 €	2 347 €
YPF9027GR	YPF9027GR-SB	1200 x 700 x 840	270	-22 / -17	1	R290	87/92	550	390x528	2 188 €	2 318 €
YPF9037GR	YPF9037GR-SB	1500 x 700 x 840	370	-22 / -17	1	R290	94/99	550	540x528	2 472 €	2 637 €
YPF9042GR	YPF9042GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-2 / +8	1	R600a	107/112	270	430x528 490x528	2 422 €	2 619 €
YPF9047GR	YPF9047GR-SB	1800 x 700 x 840	470	-22 / -17	1	R290	108/113	550	430x528 490x528	2 730 €	2 929 €

7 grilles maximum par porte / pas de 50 mm

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail



Bacs GN fournis
(Profondeur 100 mm)



Plan de travail
en acier inoxydable AISI 304
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 50 mm



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Roues de série
avec freins en façade



Poignée encastrée



Parfait pour recevoir des éléments
de cuisson à poser
Les aliments restent à proximité
pendant le service

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable (arrière et dessous en acier galvanisé)
- Isolation enceinte : 50 mm
- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Adapté à un usage intensif
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Joints de tiroirs magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Bacs GN fournis
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

DOTATION PAR TIROIR

MGF8450GR	2 bacs GN1/1 + 3 bacs GN1/6
MGF8451GR	3 bacs GN1/1
MGF8452GR	3 bacs GN1/1
MGF8453GR	2 bacs GN1/1
MGF8454GR	2 bacs GN1/1

AISI 304



Soubassements positifs 2 tiroirs

MGF8450GR
MGF8451GR
MGF8452GR



AISI 304



Soubassements positifs 4 tiroirs

MGF8453GR
MGF8454GR



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
MGF8450GR	1230 x 815 x 665	215	-2 / +8	R600a	100	300	3 108 €
MGF8451GR	1323 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	104	300	3 310 €
MGF8452GR	1536 x 815 x 665	235	-2 / +8	R600a	106	300	3 357 €
MGF8453GR	1840 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	136	300	4 634 €
MGF8454GR	1930 x 815 x 665	340	-2 / +8	R600a	140	300	4 690 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



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

07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

Les meubles compacts GN1/1

Meubles compacts GN1/1 62 – 63

Meubles GN1/1 64 – 65

Saladettes GN1/1 66 – 71

Meubles à pizzas GN1/1 72 – 73



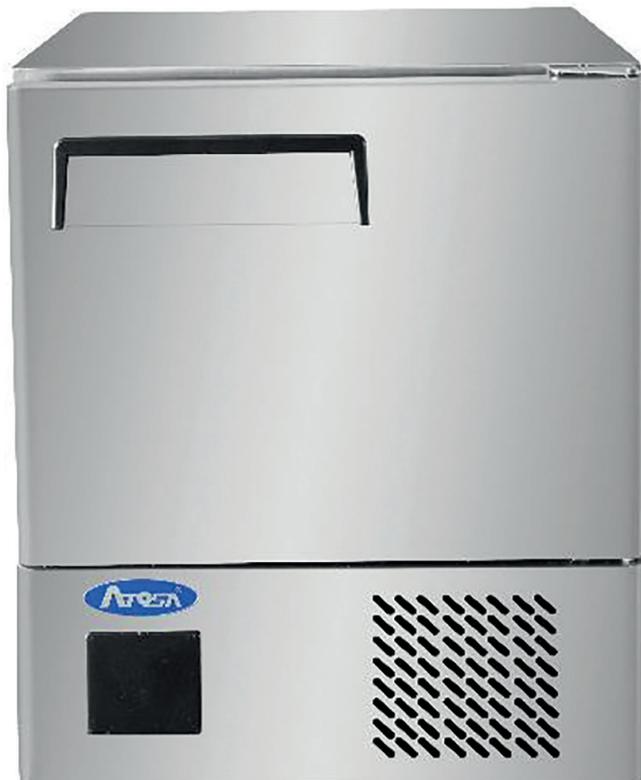
Tous nos bacs gastronormes P100et 101



Poignée encastrée



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 45 mm



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Pieds réglables à l'avant
Roulettes à l'arrière



Grilles rilsanisées sur glissières

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité cataphorèse
- Dégivrage automatique
- Charge max par grille : 18 kg
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Utilisation intense – Température ambiante > 40°C
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils



Stockage GN1/1
Convient pour les food trucks ou les petites cuisines

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche ESF4F/R / ESF8F/R	W0402699	20 € l'unité
Glissières ESF4F/R / ESF8F/R	G: 4F0602-304 D: 4F0603-304	17 € l'unité
Grille blanche ESF5F/R	W0402703	29 € l'unité
Glissières ESF5F/R	G: 5F1305-304 D: 5F1306-304	17 € l'unité

Meuble compact GN1/1 positif

ESF4R



A

Meuble compact GN1/1 négatif

ESF4F



C



COMPACT 660 mm



Meuble compact positif

ESF5R



A

Meuble compact négatif

ESF5F



C

Meuble compact GN1/1 positif

ESF8R



A

Meuble compact GN1/1 négatif

ESF8F



C



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESF4R	455 x 759 x 885	105	-2 / +8	2	R600a	45	280	517x335	1 574 €
ESF4F	455 x 759 x 885	105	-22 / -17	2	R290	51	420	517x335	1 954 €
ESF5R	660 x 630 x 847	111	-2 / +8	2	R600a	53	280	543,5x394,5	1 674 €
ESF5F	660 x 630 x 847	111	-22 / -17	2	R290	59	420	543,5x394,5	2 111 €
ESF8R	885 x 759 x 885	210	-2 / +8	2	R600a	73	280	517x335	2 960 €
ESF8F	885 x 759 x 885	210	-22 / -17	2	R290	78	420	517x335	3 434 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossier n'est pas disponible.



Poignée de porte ergonomique tout inox



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 35 mm



Pieds et roulettes avec freins en façade



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Grilles rilsanisées sur glissières



Stockage GN1/1
Convient pour les petites cuisines

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joint de porte magnétique. Facile à nettoyer et démontable sans outils

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Tiroirs ½ en option

(hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs ½	1S901-2D.03	840 €

hauteur max intérieur tiroir :
150 mm

Meuble compact 4 tiroirs

ESL3820GR



B



Meuble compact

ESL3801GR



A

Meuble compact

ESL3851GR



A



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3820GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	82	220	-	2 420 €
ESL3801GR	900 x 700 x 940	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	72	220	335x590 340x590	1 284 €
ESL3851GR	1365 x 700 x 940	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	94	220	335x590 340x590	1 810 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. L'option dossierer n'est pas disponible.
*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Tous nos bacs gastronormes p.100 et 101



Poignée de porte ergonomique tout inox



Planche à découper polypropylène 135 mm



Stockage bacs GN (non fournis)

Barrettes de jonction fournies



Capot en acier inoxydable coulissant et télescopique



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé) Isolation enceinte : 35 mm



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Pieds et roulettes avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentín moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils



Stockage GN1/1 Convient pour l'élaboration des préparations à emporter

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Bacs GN non fournis
- Tiroirs 1/2 en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €

Planche à découper
135 mm



Saladette 2 portes

ESL3800GR



1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3

Barrettes de jonction
fournies

Planche à découper
135 mm



Saladette 3 portes

ESL3850GR



1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3

Barrettes de jonction
fournies

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3800GR	900 x 700 x 925	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	70	310	6 x 1/3 + 3 x 1/6	335x590 340x590	1 284 €
ESL3850GR	1365 x 700 x 925	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	90	310	12 x 1/3	335x590 340x590	1 810 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Tous nos bacs gastronomiques p100 et 101



Pare haleine en verre trempé



Poignée de porte ergonomique tout inox

Barrettes de jonction fournies



Stockage bacs GN (non fournis)



Planche à découper polypropylène 135 mm



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 35 mm



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Pieds et roulettes avec freins en façade



Grilles rilsanisées sur glissières

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Stockage GN1/1
Convient pour l'élaboration des préparations à emporter

- Bacs GN non fournis
- Tiroirs 1/2 en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G:38007030 D:380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €

Étagère intermédiaire

500 mm

Saladette pare haleine droit

ESL3811GR - D


 Barrettes de jonction
fournies

1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3
1/3	1/6	1/3



Étagère intermédiaire

500 mm

Saladette pare haleine droit

ESL3814GR - D

 Barrettes de jonction
fournies


1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3	1/3



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec pare haleine (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3811GR-D	915 x 700 x 925	1410	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	82	310	6 x 1/3 + 3 x 1/6	335x590 340x590	1 729 €
ESL3814GR-D	1365 x 700 x 925	1410	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	113	310	12 x 1/3	335x590 340x590	2 420 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Tous nos bacs gastronormes p100 et 101



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 35 mm



Poignée de porte ergonomique tout inox



Stockage bacs GN (non fournis)



Capot en acier inoxydable

Barrettes de jonction fournies



Pieds et roulettes de série



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Grilles rilsanisées sur glissières

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Stockage GN1/1
Convient pour l'élaboration des préparations à emporter

- Bacs GN non fournis
- Tiroirs ½ en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G: 38007030 D: 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €
Profondeur du plan de travail		
ESL3832GR / ESL3853GR		436 mm
ESL3869GR		285 mm

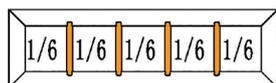


Saladette GN1/1

ESL3832GR



Barrettes de jonction
fournies

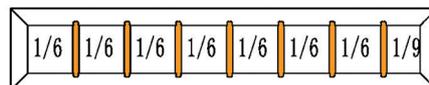


Saladette GN1/1

ESL3853GR



Barrettes de jonction
fournies

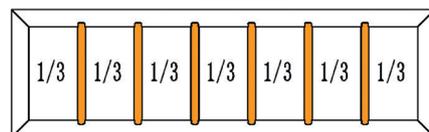


Saladette GN1/1

ESL3869GR



Barrettes de jonction
fournies



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec capot inox (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3832GR	900 x 700 x 940	1100	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	77	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 327 €
ESL3853GR	1365 x 700 x 940	1100	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	108	310	7 x 1/6 + 1 x 1/9	335x590 340x590	2 139 €
ESL3869GR	1365 x 700 x 940	1100	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	103	310	7 x 1/3	335x590 340x590	2 018 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail sur roulettes

Tous nos bacs gastronormes p100 et 101



Plan de travail en granit



Poignée de porte ergonomique tout inox



Stockage bacs GN (non fournis)

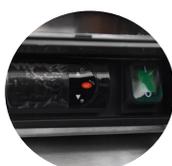
Barrettes de jonction fournies



Pare haleine en acier inoxydable ou en verre trempé



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 201 (arrière et dessous en acier galvanisé)
Isolation enceinte : 35 mm



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique Carel



Grilles rilsanisées sur glissières



Pieds et roulettes de série

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid par serpentin moulé dans l'enceinte
- Brassage de l'air avec un ventilateur au centre du meuble
- Charge max par grille : 18 kg
- Filtre de protection sur condenseur de série
- Serrure pour accès facile au filtre du condenseur
- Dégivrage automatique
- Porte pleine battante
- Poignée de porte ergonomique tout inox
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Joints de portes magnétiques. Faciles à nettoyer et démontables sans outils
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Stockage GN1/1
Convient pour l'élaboration des pizzas

- Bacs GN non fournis
- Tiroirs 1/2 en option (hauteur maximum : 150 mm)

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

Attention : Débrancher et nettoyer l'intérieur du meuble chaque semaine pour optimiser son utilisation.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W04024041	20 € l'unité
Glissières	G: 38007030 D: 380070301	17 € l'unité
Module 2 tiroirs 1/2	1S901-2D.03	840 €
Profondeur du plan de travail		
ESL3831GR / ESL3854GR		490 mm
ESL3834GR / ESL3858GR		340 mm
ESL3864GR		340 mm

Pare haleine inox

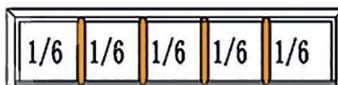


Meuble à pizzas GN1/1

ESL3831GR



Barrettes de jonction fournies

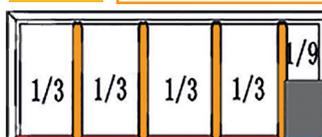


Meuble à pizzas GN1/1

ESL3834GR



Barrettes de jonction fournies



Meuble à pizzas GN1/1

ESL3854GR

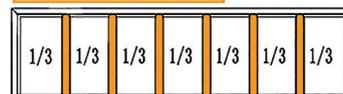
Barrettes de jonction fournies



Meuble à pizzas GN1/1

ESL3858GR

Barrettes de jonction fournies



Pare haleine vitré



Meuble à pizzas GN1/1

ESL3864GR



Barrettes de jonction fournies



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH*	Hauteur avec pare haleine (mm)	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Option bacs GN (voir p102 - p103)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
ESL3831GR	900 x 700 x 930	1155	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	96	310	5 x 1/6	335x590 340x590	1 412 €
ESL3834GR	900 x 700 x 930	1155	300	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	84	310	4 x 1/3 + 1 x 1/9	335x590 340x590	1 412 €
ESL3854GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	168	310	8 x 1/6	335x590 340x590	2 060 €
ESL3858GR	1365 x 700 x 930	1155	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	153	310	7 x 1/3	335x590 340x590	1 974 €
ESL3864GR	1365 x 700 x 930	1173	380	-2 / +8	1 + 1 grille de fond	R600a	173	310	7 x 1/3	335x590 340x590	2 018 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

*H = hauteur du plan de travail sur roulettes



Vente, installation, maintenance, dépannage matériel et
 équipement cuisine professionnel CHR
 07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

Les vitrines

Tables top et mini armoires	76 – 77
Arrière-bars	78 – 79
Vitrines à sushis	80 – 81
Vitrines de comptoir	82 – 85
Vitrines pâtisseries	86 – 87
Vitrines panoramiques	88 – 91
Vitrines murales	92 – 93





Structure intérieure
et extérieure en acier inoxydable 430
(arrière et dessous en acier galvanisé)
Dessus AISI 304
Isolation enceinte : 55 mm



Grilles rilsanisées
sur taquets



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique Carel



Serrure de porte
de série



Roulettes de série
avec freins en façade



Poignée de porte encastrée



Façade de porte
laquée noir



Éclairage intérieur horizontal



Convient pour l'exposition
A mettre sur ou sous un comptoir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Évaporateur traité anti-corrosion
- Dégivrage automatique
- Les angles intérieurs arrondis facilitent le nettoyage
- Fermeture de porte par rappel automatique
- Maintien de porte en position ouverte à 90°
- Résistance anti-buée (MBC24FG)
- Joint de porte magnétique
Facile à nettoyer et démontable sans outils
- Usage intensif
- Charge max. par grille : 18 kg
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Attention : Pour que l'appareil fonctionne dans les meilleures conditions, veillez à ce que l'ajustement (niveau) soit correct.

ACCESSOIRES & OPTIONS

	Référence	Prix de vente H.T
Grille blanche	W0402643	17 € l'unité
Taquet	66490313	3 € l'unité



Table top positif vitré

MBC24G



B

❄️ Table top négatif vitré

MBC24FG



D



Table top positif

MBC24R



A +

Table top négatif ❄️

MBC24F

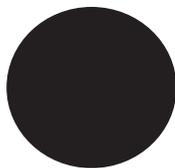


B

Accédez aux fiches techniques

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Nbre Grilles / porte	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Dimensions des grilles LxP (mm)	Prix de vente H.T
MBC24G	605 x 635 x 825	145	-2 / +8	2	R600a	53	150	380x475	1 344 €
MBC24FG	605 x 635 x 825	145	-20 / -17	2	R290	57	530	380x475	1 549 €
MBC24R	605 x 635 x 825	145	-2 / +8	2	R600a	48	150	380x475	1 182 €
MBC24F	605 x 635 x 825	145	-22 / -17	2	R290	52	300	380x475	1 344 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure extérieure en acier laqué noir
Intérieur en aluminium



Porte en acier inoxydable
avec poignée robuste



Éclairage intérieur horizontal



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique



Serrure de porte
de série



Convient pour tous les types
de bouteilles
Portes battantes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid statique avec ventilateur dans l'enceinte
- Dégivrage automatique
- Pieds réglables
- Porte en verre trempé



Contour de porte
lumineux

Arrière bar 2 portes battantes

BDS-210



B



Contour de porte
lumineux

Arrière bar 3 portes battantes

BDS-310



C



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
BDS-210	900 x 505 x 895	220	-2 / +8	R600a	75	280	1 361 €
BDS-310	1350 x 505 x 895	320	-2 / +8	R600a	95	350	1 678 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique à l'arrière



Verre bombé

Design acier laqué noir



Portes arrières en verre coulissantes



Éclairage intérieur LED



Bacs GN fournis
Profondeur : 20 mm



Convient pour présenter des sushis, des tapas ou du poisson
Éclairage LED pour mise en valeur des produits

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid statique
- Bacs GN fournis (profondeur 20 mm)
- Dégivrage automatique
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz



Vitrine à sushis

- WLS-50L
- WLS-62L
- WLS-75L
- WLS-93L



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Bacs GN inclus (profondeur : 20 mm)	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WLS-50L	1175 x 430x 310	50	0 / +5	4 bacs GN1/3	R600a	38	300	1 195 €
WLS-62L	1352 x 430 x 310	62	0 / +5	5 bacs GN1/3	R600a	41	300	1 272 €
WLS-75L	1530 x 430 x 310	75	0 / +5	6 bacs GN1/3	R600a	45	300	1 355 €
WLS-93L	1800 x 430 x 310	93	0 / +5	5 bacs GN1/2	R600a	51	300	1 447 €

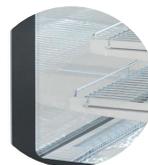
Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique à l'arrière



Faces en verre trempé

Design acier laqué noir



Portes arrières coulissantes



Éclairage intérieur LED horizontal



Exposition élégante des produits
Éclairage LED pour mise en valeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Pieds réglables
- Dégivrage automatique
- Évaporateur traité cataphorèse
- 2 grilles robustes en chrome
- Charge maximum par grille : 7 kg
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Vitrine de comptoir bombée

WTY110L
WTY130L



C



Eclairage intérieur
LED



Eclairage intérieur
LED



Vitrine de comptoir droite

WTF120L
WTF160L



C

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WTY110L	715 x 560 x 670	100	+2 / +8	2	R290	63	242	1 308 €
WTY130L	915 x 560 x 670	130	+2 / +8	2	R290	70	242	1 525 €
WTF120L	715 x 560 x 670	120	+2 / +8	2	R290	65	242	1 350 €
WTF160L	915 x 560 x 670	160	+2 / +8	2	R290	75	242	1 596 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique à l'arrière



Faces en verre trempé

Design acier laqué noir



Portes arrières coulissantes



Éclairage intérieur LED horizontal



Convient au maintien en température du snacking
Éclairage LED pour mise en valeur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plage de température + 30°C / + 90°C
- Grilles robustes en chrome
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz
- Bac d'eau pour humidifier l'air
- Charge max par grille : 7 kg
- Pieds réglables
- Affichage numérique de la température sur la face arrière



Vitrine chauffante bombée

WHY125L-B
WHY160L-B



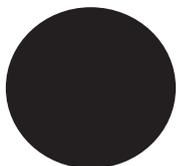
Vitrine chauffante droite

WHF150L-B
WHF200L-B



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WHY125L-B	700 x 580 x 678	125	+30 / +90	3	43	1250	1 011 €
WHY160L-B	900 x 580 x 678	160	+30 / +90	3	49	1650	1 119 €
WHF150L-B	700 x 570 x 678	150	+30 / +90	3	46	1250	1 104 €
WHF200L-B	900 x 570 x 678	200	+30 / +90	3	55	1650	1 233 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure extérieure
en acier laqué noir



Éclairage intérieur vertical
LED



Serrure de porte
de série



Structure extérieure
en acier laqué noir et inox



Mise en valeur des pâtisseries
Disponible en plusieurs dimensions

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Thermostat numérique
- Évaporateur traité cataphorèse
- Porte avant battante en verre
- Étagères inox
- 4 pieds réglables antidérapants



Eclairage intérieur
LED

Vitrine pâtisserie 4 faces vitrées de comptoir

WFD58L
WFD78L
WFD88L
WFD98L



C

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WFD58L	476 x 429 x 820	58	+2 / +12	2	R600a	39	240	933 €
WFD78L	476 x 429 x 980	78	+2 / +12	3	R600a	44	240	984 €
WFD88L	476 x 429 x 1060	88	+2 / +12	3	R600a	46	240	1 037 €
WFD98L	476 x 429 x 1140	98	+2 / +12	4	R600a	49	240	1 057 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique à l'arrière

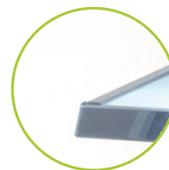


Faces vitrées

Design acier laqué noir



Portes arrière coulissantes



Etagères en verre avec éclairage LED



Mise en valeur des produits
Plusieurs longueurs disponibles

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Pieds et Roulettes de série
- Portes arrière coulissantes
- Double vitre de sécurité devant
- Vitre de sécurité simple derrière
- Etagères réglables
- Charge max par étagère : 15 kg
- Dégivrage automatique

- Évaporateur traité cataphorèse
- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Ce produit est monté sur roulettes faciliter les petits déplacements, mais il ne doit pas être manipulé quotidiennement.



Vitrine droite

WDF097F / WDF127F
WDF157F / WDF177F



D



Eclairage LED
sous les étagères

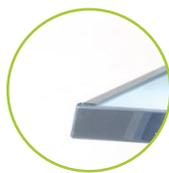


Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WDF097F	900 x 750 x 1210	290	+2 / +8	2	R290	175	510	3 587 €
WDF127F	1200 x 750 x 1210	395	+2 / +8	2	R290	205	700	3 737 €
WDF157F	1500 x 750 x 1210	497	+2 / +8	2	R290	245	800	4 352 €
WDF177F	1700 x 750 x 1210	570	+2 / +8	2	R290	260	900	4 669 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Design
finition miroir



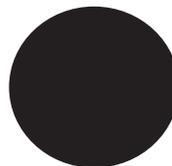
Etagères en verre
avec éclairage LED



Écran d'affichage numérique
& thermostat électronique à l'arrière



Portes arrière
coulissantes



Structure extérieure
en acier laqué noir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Roulettes de série
- Portes arrière coulissantes
- Double vitre de sécurité devant
- Vitre de sécurité simple derrière
- Évaporateur traité cataphorèse
- Charge max par étagère : 15 kg
- Dégivrage automatique



Mise en valeur des produits
Plusieurs longueurs disponibles

- Alimentation électrique 220 V - 50 Hz

Les produits montés sur roulettes
ne doivent pas être manipulés
quotidiennement.


 Eclairage LED
sous les étagères

**Vitrine droite
service arrière**

WDG096FB / WDG126FB


C

WDG156FB / WDG186FB


D


Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WDG096FB	900 x 660 x 1200	230	+2 / +8	1+1	R290	124	480	2 275 €
WDG126FB	1200 x 660 x 1200	320	+2 / +8	1+1	R290	148	480	2 554 €
WDG156FB	1500 x 660 x 1200	400	+2 / +8	1+1	R290	171	550	2 891 €
WDG186FB	1800 x 660 x 1200	490	+2 / +8	1+1	R290	197	660	3 228 €

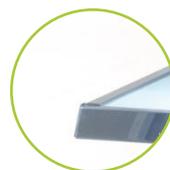
Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Écran d'affichage numérique & thermostat électronique



Portes avant coulissantes



Etagères en verre avec éclairage LED



Structure extérieure en acier inoxydable



Design finition miroir



Structure extérieure en acier laqué noir

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Froid ventilé
- Roulettes de série
- Portes avant coulissantes
- Double vitre de sécurité devant et cotés
- Évaporateur traité cataphorèse
- Charge max par étagère : 10 kg
- Dégivrage automatique
- Alimentation électrique 220 V- 50 Hz



Mise en valeur des produits
Idéal pour la vente en libre service

Les produits montés sur roulettes ne doivent pas être manipulés quotidiennement.

Vitrine murale service avant

WDG096FYB / WDG126FYB
WDG156FYB / WDG186FYB



Eclairage LED sous les étagères



Eclairage LED sous les étagères

Armoire murale service avant

YLM480B / YLM580B



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Étagères incluses	Gaz réfrigérant	Poids net (kg)	Puissance (W)	Prix de vente H.T
WDG096FYB	900 x 660 x 1200	210	+2 / +8	2	R290	122	380	2 144 €
WDG126FYB	1200 x 660 x 1200	280	+2 / +8	2	R290	146	380	2 378 €
WDG156FYB	1500 x 660 x 1200	365	+2 / +8	2	R290	169	450	2 612 €
WDG186FYB	1800 x 660 x 1200	445	+2 / +8	2	R290	189	560	2 921 €
YLM480B	1000 x 610 x 1910	480	+2 / +8	4	R290	180	810	4 611 €
YLM580B	1200 x 610 x 1910	580	+2 / +8	4	R290	210	840	5 531 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Les matériels pour buffets

Chafing dish	96 - 97
Matériels pour buffets	98
Bacs GN et couvercles	100 - 101





Le rond

AT52293

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT52293	440 x 490 x 300	557 €



Accédez aux fiches techniques



Le GN2/3

AT62293

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT62293	400 x 430 x 320	662 €

DESSCRIPTIF :

- Acier inoxydable finition brillante
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Couvercle amovible pour un nettoyage facile
- Ouverture avec une multitude d'angles possibles
- Fermeture en douceur et silencieuse
- Support à ustensiles et bac GN fournis (65 mm)
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus)



Les produits sont toujours visibles à travers le hublot transparent
Maintien des plats en température



Le GN1/1

AT62593

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT62593	580 x 440 x 330	772 €

Chafing dish rond avec couvercle roll top

- Acier inoxydable 202 finition brillante
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus) et bacs fournis (65 mm de profondeur)



DAT51263

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
DAT51263	510 x 540 x 480	469 €

Chafing dish GN1/1 eco

- Acier inoxydable – support pliable
- Modèle non compatible induction : convient pour plaques électriques et gel combustible
- Support de gel combustible fournis (gel combustible non inclus) et bacs fournis (65 mm de profondeur)



AT751L63-1

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Prix de vente H.T
AT751L63-1	580 x 350 x 300	99 €



Accédez aux fiches techniques

Les réchauds électriques à monter sur bac à eau*



S305 (sans régulateur)
S305T (avec régulateur)

- 350 W
- 250x200 (mm)

Référence	Prix de vente H.T
S305	85 €
S305T	113 €



DB205 (sans régulateur)
DB205T (avec régulateur)

- 250 W
- 185x200 (mm)

Référence	Prix de vente H.T
DB205	85 €
DB205T	113 €



DB305 (sans régulateur)
DB305T (avec régulateur)

- 350 W
- 300x200 (mm)

Référence	Prix de vente H.T
DB305	85 €
DB305T	113 €



DB405 (sans régulateur)
DB405T (avec régulateur)

- 380 W
- 180x80 mm (ØxH)

Référence	Prix de vente H.T
DB405	85 €
DB405T	113 €

Les souprières



Soupière Gold

51678-G

- Contrôleur de température digital
- 10.4 L
- 1000 W
- 4.6 A
- T° mini : 60°C - T° max : 85°C
- Dimensions (mm) : 340x375x325



Soupière Rouge

51678-R

Référence	Prix de vente H.T
51678-G	223 €
51678-LG	223 €
51678-R	223 €



Soupière Gris Clair

51678-LG



Soupière noire

AT51588

- Volume : 10 L
- Dimension : Ø360 H355
- Finition : Acier galvanisé noir
- 400 W



Soupière chrome

AT51588S

- Volume : 10 L
- Dimension : Ø360 H355
- Finition : Inox AISI 304
- 400 W



Indispensable pour l'organisation et la présentation des buffets dans les hôtels, les restaurants, les collectivités ou les centres de vacances. Idéal pour le maintien en température

Référence	Prix de vente H.T
AT51588	183 €
AT51588S	255 €

Les bains marie



Bain marie GN1/1

8700

- Dimensions (mm) : 590 x 340 x 245
- Finition : Ensemble Inox AISI 304
- 1 200 W
- Bac GN1/1 profondeur max 150 mm



Bain marie GN1/1 avec vidange

8710

- Dimensions (mm) : 590 x 340 x 245
- Finition : Ensemble Inox AISI 304
- 1 200 W
- Bac GN1/1 profondeur max 150 mm

Référence	Prix de vente H.T
8700	210 €
8710	238 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

A partir du 1er janvier 2025

La loi EGalim va interdire en restauration collective l'utilisation de contenants en plastique pour cuire, réchauffer ou servir.

Le bac alimentaire inox, le «bac gastro» va devenir un produit incontournable.



- ➕ RÉSISTANT
- ➕ HYGIÉNIQUE
- ➕ NORMÉ
- ➕ EMPILABLE
- ➕ RECYCLABLE



RÉSISTANT

Constitué d'acier inoxydable, le bac inox ne s'altère pas. Un inox de bonne qualité, bien entretenu, peut avoir une durée de vie très longue.



HYGIÉNIQUE

Il ne rejette aucun composant susceptible de polluer l'environnement. Sa surface lisse et non poreuse empêche les poussières et les bactéries de s'accrocher.



RECYCLABLE à l'infini

Son taux de recyclage est estimé à 80%. L'acier inoxydable fait partie des produits qui ont un impact environnemental très faible.



EMPILABLE & NORMÉ

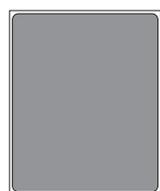
Afin de faciliter l'activité dans la cuisine et le transport des aliments, les dimensions des bacs inox répondent à une norme internationale.

Le module de base : 1/1 à des dimensions de 530 x 325 mm. Les autres bacs sont des multiples ou des sous multiples de ce module de base.

Ils sont ainsi compatibles avec des échelles de transports, des chariots, des tables de préparations, des bains-maries, etc.

Leur rangement est également optimisé car ils sont empilables. Les couvercles sont également compatibles avec ces bacs.

Bacs GN acier inoxydable



2/1
650 x 530 mm



1/1
530 x 325 mm



2/3
353 x 325 mm



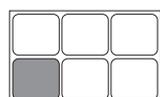
1/2
325 x 265 mm



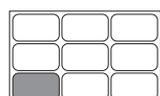
1/3
325 x 176 mm



1/4
265 x 162 mm



1/6
176 x 162 mm



1/9
176 x 108 mm

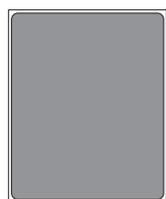


2/4
530 x 162 mm

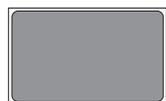
	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Prix de vente H.T
2/1 650 x 530 mm	21020	X6	0,80	20 mm	48 €
	21040	X6	0,80	40 mm	52 €
	21065	X6	0,80	65 mm	58 €
	21100	X6	0,80	100 mm	72 €
	21150	X6	0,80	150 mm	87 €
	21200	X6	0,80	200 mm	96 €
1/1 530 x 325 mm	11020	X6	0,60	20 mm	18 €
	11040	X6	0,60	40 mm	22 €
	11055	X6	0,60	55 mm	22 €
	11065	X6	0,60	65 mm	22 €
	11100	X6	0,60	100 mm	28 €
	11150	X6	0,70	150 mm	44 €
2/3 353 x 325 mm	23020	X6	0,60	20 mm	15 €
	23040	X6	0,60	40 mm	17 €
	23065	X6	0,60	65 mm	18 €
	23100	X6	0,60	100 mm	24 €
	23150	X6	0,70	150 mm	35 €
	23200	X6	0,70	200 mm	49 €
1/2 325 x 265 mm	12020	X6	0,60	20 mm	11 €
	12040	X6	0,60	40 mm	13 €
	12055	X6	0,60	55 mm	14 €
	12065	X6	0,60	65 mm	14 €
	12100	X6	0,60	100 mm	19 €
	12150	X6	0,70	150 mm	29 €
1/3 325 x 176 mm	13020	X6	0,60	20 mm	9 €
	13040	X6	0,60	40 mm	11 €
	13055	X6	0,60	55 mm	12 €
	13065	X6	0,60	65 mm	12 €
	13100	X6	0,60	100 mm	16 €
	13150	X6	0,70	150 mm	24 €
1/4 265 x 162 mm	14020	X6	0,60	20 mm	8 €
	14040	X6	0,60	40 mm	9 €
	14065	X6	0,60	65 mm	10 €
	14100	X6	0,60	100 mm	13 €
	14150	X6	0,70	150 mm	20 €
	14200	X6	0,70	200 mm	23 €
1/6 176 x 162 mm	16065	X6	0,60	65 mm	8 €
	16100	X6	0,60	100 mm	11 €
	16150	X6	0,70	150 mm	15 €
	16200	X6	0,70	200 mm	20 €
1/9 176 x 108 mm	19065	X6	0,60	65 mm	6 €
	19100	X6	0,70	100 mm	11 €
	19150	X6	0,70	150 mm	18 €
2/4 530 x 162 mm	24040	X6	0,60	40 mm	22 €
	24065	X6	0,60	65 mm	22 €
	24100	X6	0,60	100 mm	29 €
	24150	X6	0,70	150 mm	42 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

Bacs GN perforés en acier inoxydable



2/1
650 x 530 mm



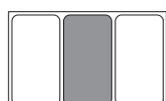
1/1
530 x 325 mm



2/3
353 x 325 mm



1/2
325 x 265 mm



1/3
325 x 176 mm

	Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Profondeur	Prix de vente H.T
2/1 650 x 530 mm	P21020	X6	0,80	20 mm	55 €
	P21040	X6	0,80	40 mm	59 €
	P21065	X6	0,80	65 mm	65 €
	P21100	X6	0,80	100 mm	79 €
	P21150	X6	0,80	150 mm	94 €
	P21200	X6	0,80	200 mm	103 €
1/1 530 x 325 mm	P11020	X6	0,60	20 mm	22 €
	P11040	X6	0,60	40 mm	26 €
	P11065	X6	0,60	65 mm	26 €
	P11100	X6	0,60	100 mm	32 €
	P11150	X6	0,70	150 mm	48 €
	P11200	X6	0,70	200 mm	58 €
2/3 353 x 325 mm	P23020	X6	0,60	20 mm	17 €
	P23040	X6	0,60	40 mm	19 €
	P23065	X6	0,60	65 mm	21 €
	P23100	X6	0,60	100 mm	27 €
	P23150	X6	0,70	150 mm	38 €
	P23200	X6	0,70	200 mm	52 €
1/2 325 x 265 mm	P12020	X6	0,60	20 mm	14 €
	P12040	X6	0,60	40 mm	16 €
	P12065	X6	0,60	65 mm	17 €
	P12100	X6	0,60	100 mm	21 €
	P12150	X6	0,70	150 mm	32 €
	P12200	X6	0,70	200 mm	38 €
1/3 325 x 176 mm	P13020	X6	0,60	20 mm	11 €
	P13040	X6	0,60	40 mm	14 €
	P13065	X6	0,60	65 mm	14 €
	P13100	X6	0,60	100 mm	19 €
	P13150	X6	0,70	150 mm	27 €
	P13200	X6	0,70	200 mm	31 €

Couvercles en Inox



Couvercle standard avec poignée



P: Couvercle avec encoche louche



SC: Couvercle avec joint étanche

Référence	Conditionnement par	Épaisseur	Dimensions	Prix de vente H.T
21000	X6	0,70	GN2/1	58 €
11000	X6	0,70	GN1/1	19 €
12000	X6	0,70	GN1/2	12 €
23000	X6	0,70	GN2/3	15 €
13000	X6	0,70	GN1/3	9 €
14000	X6	0,70	GN1/4	8 €
16000	X6	0,70	GN1/6	6 €
19000	X6	0,70	GN1/9	5 €
24000	X6	0,70	GN2/4	15 €
P11000	X6	0,70	GN1/1	19 €
P12000	X6	0,70	GN1/2	12 €
P23000	X6	0,70	GN2/3	15 €
P13000	X6	0,70	GN1/3	9 €
P14000	X6	0,70	GN1/4	8 €
P16000	X6	0,70	GN1/6	6 €
P19000	X6	0,70	GN1/9	5 €
P24000	X6	0,70	GN2/4	15 €
SC11000	X6	0,70	GN1/1	72 €
SC23000	X6	0,70	GN2/3	52 €
SC12000	X6	0,70	GN1/2	38 €
SC13000	X6	0,70	GN1/3	27 €
SC14000	X6	0,70	GN1/4	21 €
SC16000	X6	0,70	GN1/6	17 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Les matériels de préparation



Batteurs mélangeurs planétaires	104
Pétrins à spirales	105
Hachoirs à viande	106
Trancheuses	107



ACCESSOIRES FOURNIS :



Palette



Crochet



Fouet

Poignée pour soulever la cuve

Grille de protection (304S)

Cuve de mélange (S304)

Pieds antidérapants



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Conçu pour une utilisation intensive
Parfait pour la pâtisserie

- Construction en acier aluminium
- Moteur puissant
- Transmission par engrenages
- Cuve relevable (pour gagner en confort d'utilisation)
- Boîtier de commande électromécanique étanche
- Bouton d'arrêt d'urgence

- Minuterie programmable de 0 à 30 minutes. Mode continu possible
- Boîte de vitesse mécanique : 3 vitesses synchronisées
- Levage et abaissement de la cuve contrôlés par un levier avec blocage automatique de la cuve en position relevée

DOTATION :

- Fouet renforcé (S304)
- Crochet pétrisseur (Alu) et Palette (Alu).
- Pour les modèles triphasés, prise non fournie

Référence	Litrage (L)	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité de la cuve (par cycle)	Voltage (V)	Phases	Puissance (W)	Poids net (kg)	Vitesses	Prix de vente H.T
PMI-10	10 L	403 x 489 x 662	2 kg de farine / 3 kg de pâte	220	1	600	56	110 / 178 / 355 tours/min	1 466 €
PMI-20	20 L	496 x 552 x 835	5 kg de farine / 7 kg de pâte	220	1	1100	91	104 / 195 / 358 tours/min	2 022 €
PMI-30	30 L	620 x 695 x 1220	7,5 kg de farine / 11 kg de pâte	380	3	1800	141	184 / 151 / 270 tours/min	3 576 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

ACCESSOIRES FOURNIS :



Spirale

 Tête relevable
(modèle PMS-30AT et PMS-40AT)

 Grille de protection
(304S)

 Cuve rotative
(S304)

Pieds antidérapants



Parfait pour les pizzerias
Disponible avec des cuves de différentes capacités

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Corps en acier avec revêtement époxy pour faciliter le nettoyage
- Moteur puissant et silencieux, transmission par courroies
- Boîtier de commande électromécanique étanche
- Bouton d'arrêt d'urgence
- 2 vitesses pour plus de précision dans le pétrissage de la pâte
- Interrupteur de sécurité
- Grille de sécurité en acier inoxydable

DOTATION :

- Spirale en acier inoxydable
- Pour les modèles triphasés, prise non fournie

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité de la cuve (L)	Capacité de la cuve en pâte (kg)	Voltage (V)	Phases	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Vitesses de rotation (tours/min)	Minuterie	Prix de vente H.T
PMS-30J	431 x 727 x 888	30	12	380	3	1,5	108	207/130	-	2 430 €
PMS-40J	480 x 754 x 1033	40	15	380	3	2,4	137	220/110	-	3 217 €
PMS-60J	532 x 879 x 1119	60	25	380	3	2,4	196	216/108	-	5 094 €
PMS-30AT	432 x 795 x 753	30	12	380	3	1,1	134	158/105	oui	3 049 €
PMS-40AT	480 x 872 x 760	40	15	380	3	2,2	158	135/90	oui	3 507 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.

ACCESSOIRES FOURNIS :



Couteau en acier inoxydable



3 embouts à saucisses en plastique



Poussoir alimentaire en plastique



3 grilles de hachage



Plateau à viande en acier inoxydable

Poignée robuste pour un déplacement facile

Bouton de verrouillage de la tête

Ventilation à l'avant

Pieds antidérapants



Parfait pour hacher du boeuf ou faire des saucisses.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Boîtier du moteur entièrement en acier inoxydable
- Moteur puissant à lubrification permanente et refroidi par air
- Double ventilation à l'avant
- Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité pour lutter contre la rouille et la corrosion
- Transmission directe par engrenages entièrement métalliques
- Interrupteur marche-arrêt étanche
- Disjoncteur intégré
- Livré avec un cordon d'alimentation
- Facile à démonter, à combiner et à nettoyer

ACCESSOIRES :

- 1 x Grille de hachage de 4,5 mm
- 1 x Grille de hachage de 10 mm
- 1 x Grille pour farcir
- 1 x vis sans fin
- 1 x couteau en acier inoxydable
- 1 x plateau à viande en acier inoxydable 304
- 1 x poussoir alimentaire en plastique
- 3 x embouts à saucisses en plastique (15 mm, 25 mm, 35 mm de diamètre)

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Vitesse de rotation (tour/minute)	Diamètre de sortie (mm)	Capacité (kg/h)	Puissance moteur (W)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
PFMG-08	516 x 220 x 414	110	58	130 - 160	375	17	886 €
PFMG-12	559 x 220 x 414	110	68	170 - 200	560	20	1 103 €
PFMG-22	630 x 309 x 488	110	78	280 - 320	750	27	1 300 €
PFMG-32	655 x 309 x 488	110	98	350 - 380	1130	29	1 579 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



Convient pour la viande et la charcuterie
Structure compacte et solide

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Transmission par courroie
- lame de trancheuse en alliage spécial (Rasspe® : marque de haute qualité fabriquée en Italie)
- Moteur de trancheuse avec roulements à billes à lubrification permanente
- Base monobloc en aluminium anodisé résistant aux taches et facile à nettoyer
- Aigiseur de lame intégré entièrement métallique, amovible et monté sur le dessus, avec deux pierres pour un tranchant de rasoir
- Le bouton de contrôle permet un réglage précis de l'épaisseur de la tranche de 0 à 14 mm
- Inclinaison lame à 45°
- Système de sécurité pour empêcher la trancheuse de fonctionner si le couvercle n'est pas en place
- Protection anti-éclaboussures scellée pour une meilleure hygiène
- Bel espace de réception des aliments

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Diamètre de la lame (mm)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
PFSL-10	430 x 505 x 430	250	14	905 €
PFSL-12	460 x 580 x 450	300	16	1 284 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



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

07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

Les étuves

Étuves de maintien en température

110 – 111





Construction en Duralinox



Écran d'affichage numérique & régulateur électronique



Poignées latérales ergonomiques et rabattables



Roues robustes avec freins de série en façade ø 100



Porte ferrage droit (ferrage gauche possible à la commande)

Normes pâtisseries : 600 x 400 / 600 x 800
Normes GN1/1 : 530 x 325
Normes GN2/1 : 530 x 650

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Chauffage électrique ventilé à air pulsé pour un maintien en température idéal
- Format des glissières adaptable sans outils aux bacs gastro ou à la norme pâtisserie
- Fabriquées en Duralinox conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire
- Poignées latérales ergonomiques pour une bonne prise en main lors des déplacements
- Porte ferrage droit (Ferrage gauche possible à la commande)
- Charnière robuste pour une meilleure étanchéité
- Poids max par clayette : 20 kg
- Alimentation électrique : 230 V Mono
- Ampérage 15 A
- Grilles inox et bacs GN non fournis



Mobile et légère
Fabrication française



Étuve traiteur Cocktail
5 niveaux GN1/1

5C



Étuve traiteur
10 niveaux GN1/1

10J



Étuve traiteur
10 niveaux GN2/1

10S

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Température (°C)	Compatibilité	Poids net (kg)	Puissance (kW)	Prix de vente H.T
5C	700 x 645 x 705	140	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 Norme GN1/1 530 x 325	35	3,3	2 300 €
10J	535 x 820 x 1160	220	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 400 Norme GN1/1 530 x 325	55	3,3	2 600 €
10S	720 x 1040 x 1160	430	Max. 180°C	Norme pâtisseries 600 x 800 Norme GN2/1 530 x 650	85	3,3	3 020 €

5 clayettes max. ou 10 clayettes max. au pas de 75 mm
5C et 10J : Possibilité de déplacer l'échelle de la droite vers la gauche pour passer en GN1/1
10S : Possibilité de déplacer l'échelle de la droite vers la gauche pour passer en GN2/1

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.



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

07.66.53.05.98 contact@helixchr.fr www.helixchr.fr

Les équipements chauds

CookRite™
by Ares

Feux vifs sur four gaz P700	114
Fourneaux gaz P700	115
Grills gaz P700	116
Planchas gaz P700	117
Cuiseurs à pâtes gaz P700	118
Friteuses gaz P700	119
Petits matériels électriques	120



Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm



Système piezo-électrique
pour le four



Brûleurs de 7 kW
double couronne / diam : 12.7 cm



Plaque neutre
fournie

700 mm

Pieds réglables
(102-152 mm)



AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite



Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Conçu pour un usage professionnel
Four grande capacité

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs traités Dacromet®
- Allumage manuel et puissance réglable
- Grilles amovibles en fonte émaillée
- Four gaz statique (réglages de la température de 100°C à 300°C)
- Allumage piezo-électrique
- Sécurité par thermocouple
- Boutons chromés
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)
- Four avec 3 niveaux

• Aire de travail AISI 304

DOTATION DU FOUR :

- 1 grille 650x530

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimension du four (mm) LxPxH	Température du four (°C)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
AT7G4B0-2	800 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	4x7 + 8	110	3 785 €
AT7G6B0-2	1200 x 700 x 1085	695x560x320	100 - 300	6x7 + 8	165	5 059 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Brûleurs de 7 kW
double couronne / diam : 12.7 cm



Plaque neutre
fournie

Cheminée avec protection
contre les éclaboussures

À POSER



Pieds réglables
(102-152 mm)

SUR PLACARD

Hauteur max du plan
de cuisson : 910 mm



Pieds réglables
(102-152 mm)



AT79KJ

Kit de jonction , pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Conçu pour un usage professionnel
Chaque brûleur est réglable séparément

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Profondeur 700 : Puissants brûleurs traités Dacromet®
- Aire de travail AISI 304
- Boutons chromés
- Allumage manuel et puissance réglable
- Grilles amovibles en fonte émaillée
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)
- Plaque neutre fournie (sauf AT7G2B-C-2 et AT7G2B-F-2)

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Nbre de brûleurs	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
A poser	AT7G2B-C-2	400 x 700 x 597	2	2 x 7	28	1 415 €
	AT7G4B-C-2	800 x 700 x 597	4	4 x 7	51	2 475 €
	AT7G6B-C-2	1200 x 700 x 597	6	6 x 7	74	3 443 €
Sur placard	AT7G2B-F-2	400 x 700 x 1085	2	2 x 7	45	1 851 €
	AT7G4B-F-2	800 x 700 x 1085	4	4 x 7	90	3 058 €
	AT7G6B-F-2	1200 x 700 x 1085	6	6 x 7	135	4 081 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

À POSER



Grille amovible S304



Système piezo-électrique



Avec poignées lève-grille



Pieds réglables (102-152 mm)



Pierres de lave

SUR PLACARD

Cheminée avec protection contre les éclaboussures

Hauteur max du plan de cuisson : 910 mm



Pieds réglables (102-152 mm)

AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite



Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Conçu pour un usage professionnel
Chaque brûleur est réglable séparément

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs - Temps de chauffe rapide
- Allumage piezo-électrique et puissance réglable
- Aire de travail AISI 304
- Grille amovible S304
- Boutons chromés
- Bacs récupérateurs de graisses
- Grill à pierres de lave
- Montants latéraux anti projections
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Conseils : Changer régulièrement les pierres de lave de votre appareil.

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
À poser	AT7G4CM-C	400 x 700 x 597	356x535	7	36	1 938 €
	AT7G8CM-C	800 x 700 x 597	712x535	2 x 7	65	3 368 €
Sur placard	AT7G4CM-F	400 x 700 x 1085	356x535	7	50	2 177 €
	AT7G8CM-F	800 x 700 x 1085	712x535	2 x 7	87	3 785 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Montants latéraux anti projections



Plaque en acier



Système piezo-électrique

À POSER



Pieds réglables (102-152 mm)

SUR PLACARD

Hauteur max du plan de cuisson : 910 mm



AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €

Pieds réglables (102-152 mm)



Conçu pour un usage professionnel
Plaque en acier 11 mm d'épaisseur

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs : Temps de chauffe rapide
- Aire de travail AISI 304
- Allumage piezo-électrique
- Puissance réglable
- Plaque en acier : 11 mm d'épaisseur
- Bacs récupérateurs de graisses
- Montants latéraux anti projections
- Boutons chromés
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

	Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Dimensions plan de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
A poser	AT7G4G-C-A	400 x 700 x 597	396x504	7	39	1 896 €
	AT7G8G-C-A	800 x 700 x 597	796x504	2 x 7	72	3 207 €
Sur placard	AT7G4G-F-A	400 x 700 x 1085	396x504	7	55	2 309 €
	AT7G8G-F-A	800 x 700 x 1085	796x504	2 x 7	93	3 688 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Système piezo-électrique



Paniers fournis



Thermostat réglable

Cuve en AISI 316

Cheminée avec protection contre les éclaboussures



Pieds réglables (102-152 mm)

Hauteur max du plan de cuisson : 910 mm



Pieds réglables (102-152 mm)

AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite



Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Conçus pour un usage professionnel
Plusieurs tailles de paniers adaptés aux différentes pâtes

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs : Temps de chauffe rapide
- Allumage piezo-électrique et puissance variable
- Thermostat réglable de 0°C à 100°C
- Paniers fournis
- Robinets de remplissage et robinets de vidange inclus
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)
- Aire de travail AISI 304
- Boutons chromés

Conseils : Pour une utilisation optimale, salez l'eau de la cuve avant d'y insérer le panier, puis déposez les pâtes jusqu'à mi-hauteur. Pas plus sinon l'eau risquerait de déborder. Vous pourrez ensuite régler l'eau à la température souhaitée grâce au thermostat.

Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Nombre de paniers	Taille des paniers (mm) LxPxH	Puissance (kW)	Température (°C)	Poids net (kg)	Prix de vente HT
AT7G4P-F	400 x 700 x 1085	25	3	1 x 290x160x200 2 x 140x140x200	10	0 - 100	47	2 415 €
AT7G8P-F	800 x 700 x 1085	25 + 25	6	2 x 290x160x200 4 x 140x140x200	2x10	0 - 100	83	3 576 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)



Robinet 7 vitesses de chauffe



Paniers fournis



Robinet de vidange

Cheminée avec protection contre les éclaboussures



Pieds réglables (102-152 mm)



Hauteur max du plan de cuisson : 910 mm

Pieds réglables (102-152 mm)

AT79KJ

Kit de jonction, pour un alignement parfait et facile des modules CookRite

Référence	Prix de vente H.T
AT79KJ	12 €



Conçu pour un usage professionnel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Structure en acier inoxydable AISI 430
- Puissants brûleurs : Temps de chauffe rapide
- Allumage automatique et puissance variable
- Réglage de la température de 110°C à 190°C
- Aire de travail AISI 304
- Robinet 7 vitesses de chauffe
- Pieds inox réglables en hauteur
- Paniers fournis
- Robinet de vidange
- Sécurité par thermocouple
- Compatible gaz naturel ou gaz propane (injecteurs fournis)

Option : deux petits paniers par cuve

Dimensions : 270x130x117mm

Référence	Prix de vente H.T
301100067	172 €



Référence	Dimensions du produit (mm) LxPxH	Capacité (L)	Nombre de paniers	Taille des paniers (mm) LxPxH	Puissance (kW)	Température (°C)	Poids net (kg)	Prix de vente H.T
AT7G4F-F	400 x 700 x 1085	16	1	270x270x117	11 (LP) 13 (NG)	110 - 190	53	2 532 €
AT7G8F-F	800 x 700 x 1085	16 + 16	2	270x270x117	2 x 11 (LP) 2 x 13 (NG)	110 - 190	94	4 110 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles. Produit nécessitant obligatoirement une installation par un professionnel pour bénéficier de la garantie

Chauffe frites 2 lampes

- 2 ampoules infrarouge R40 de 250W
- Dim. 425x350x780mm
- Compatible GN 1/1



DL2112-B



DL2112-S

Référence	Prix de vente H.T
DL2112-B	177 €

Référence	Prix de vente H.T
DL2112-S	159 €

Bain marie GN1/1



Bain marie GN1/1
8700

- Volume : 10 L
- Dimension : 622 x 370 x 262
- Finition : Inox AISI 304
- 1 200 W



Bain marie GN1/1 avec vidange
8710

- Volume : 10 L
- Dimension : 622 x 370 x 262
- Finition : Inox AISI 304
- 1 200 W

Référence	Prix de vente H.T
8700	210 €

Référence	Prix de vente H.T
8710	238 €

Friteuses électriques avec vidange



ATEF-08L

- Dimensions (mm) : 290 x 480 x 430
- Puissance : 3.25 kW
- Charge maximale : 1 kg
- 1 bac de 8L
- Poids : 8 kg

Référence	Prix de vente H.T
ATEF-08L	448 €



ATEF-08L-2

- Dimensions (mm) : 580 x 480 x 430
- Puissance : 2 x 3.25 kW
- Charge maximale : 2 x 1 kg
- 2 bacs de 8L
- Poids : 15 kg

Référence	Prix de vente H.T
ATEF-08L-2	839 €

Les données techniques peuvent être changées sans préavis. Images non-contractuelles.