

PROMO 2023



L'univers des
cuisiniers.

Plus de 800 équipements dédiés
aux professionnels.



Gastro Markt
1a Technik
Gastro-Discount by HAARI AG

Hotline gratuit: 0800 700 118

conseiller – planifier – réaliser – dépanner

- * 60 ans d'expérience dans l'industrie
- * Conseils personnalisés
- * Hotline gratuit 0800 700 118
- * Grande exposition à Bachenbülach
- * Boutique Internet
- * Suivi technique des projets et de la planification professionnelle
- * Délais de livraison courts
- * Option de leasing
- * Service qualifié avec le personnel de réparation

Compétence, expérience, sélection, et qualité sous un même toit.

Vaste boutique Internet: www.gastromarkt.ch



En recevant ce catalogue, tous les autres catalogues et tarifs perdent leur validité. Tous les prix sont hors TVA. Les photos, prix et autres informations techniques n'engagent pas pour nous. Seules nos Conditions générales de vente et nos Confirmations de commande sont valides.



Best Price
Le meilleur prix!



Best Choice
Le meilleur rapport
qualité/prix!



Best Quality
La meilleure qualité!

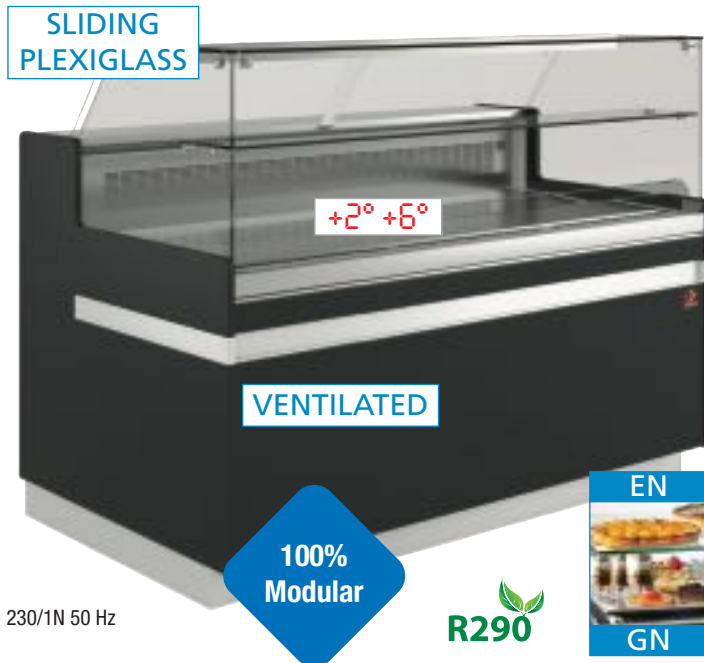
Hotline gratuit: 0800 700 118



Metrika

Line

MADE IN ITALY



230/1N 50 Hz

R290



ADVANTAGE Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED, un design très épuré MADE IN ITALY, le soin du détail ainsi qu'une finition irréprochable des comptoirs vitrines Metrika sauront contenter les plus exigeants. Metrika Line vous offre un programme complet d'éléments personnalisables pour satisfaire à toutes les exigences spécifiques de vos agencements "food & bar"..

	mm	EN
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6



ADVANTAGE ADVANTAGE : Originalité, lignes épurées et élégantes, polyvalence, large gamme de coloris et finitions, voici les vitrines Magnetica Line. La structure du cadre en aluminium est équipée de bandes magnétiques sur lesquelles s'appliquent rapidement et très facilement tous les décors disponibles. Cette conception particulière permet de changer la couleur ou la finition du cadre en quelques minutes, mais également de rendre possible le jumelage des vitrines, donnant ainsi l'apparence d'un seul ensemble, qui pourra à la fois, être une vitrine d'exposition, mais également une séparation originale dans un local. Concevez votre agencement personnalisé Magnetica Line en choisissant parmi différents types de vitrines, décors et configurations.



A partir de : PVV-1/....

A partir de : GVV-1/....



Mille Bolle
Line



Led Light



VENTILATED

R600a

2
Temperatures

Vitrines cave à vins, ventilées

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieur en ABS thermoformé - Porte vitrée (réversible), double vitrage "Thermopane®", fermeture par joint magnétique. - Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital. - Eclairage interne de type LED. - Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR).. - Niveau sonore 40 db (A). - Evaporateur ventilé. - Réfrigérant R600a.- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Vêrins inférieures réglables.- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. *Ed. 8 - 674*

	Lit.	mm	T°	T°
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°	
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°	
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°

Aktuelle Preise

+5° +18°

+10° +18°



230/1N 50 Hz WCB/16-X2S



WCB/38-X2S

Back Bar
Line

R600a R290

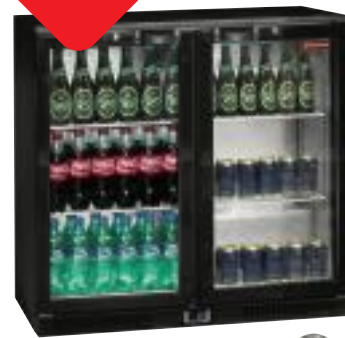
VENTILATED



TABS3/D-R2

+2° +10°

Electronic Regulation



TAB2/D-R6

230/1N 50 Hz



Led Light



Refrigerateurs de bouteilles ventilés "Back Bar"

- Porte(s) vitrée(s), double vitrage "Thermopane". - Dispositif fermeture à clés. - Eclairage LED. - En dotation : Par portes, 2 grilles. - Groupe compresseur (classe climatique 4). - Régulation électronique. - Evaporateur ventilé. - Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué intérieure, aluminium gaufré. - Vêrins inférieurs réglables. *Ed. 8 - 657*

	mm	Swing Doors	Sliding Doors
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes

Aktuelle Preise

Fontaines réfrigérées

- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique). - Système à détente directe (normes françaises). - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Prédisposé pour connexion au réseau d'eau froide, ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané. *Ed. 8 - 666*

	Lit./h	mm
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010

30 L/h

R290



Aktuelle Preise

Bottles

Line

Refrigerateurs de bouteilles

- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte. - Livré de série avec 2 grilles de raccord centrale. - Eclairage intérieur de type LED, avec interrupteur On/Off. - Régulateur électronique. - Isolation (40 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractible". - Portes (510 mm) avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique. *Ed. 8 - 660*



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

230/1N 50 Hz

Available on stock !!!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	

Aktuelle Preise

R290



T1/2-T



T1/3-T



T2/3-T



T1/2-X



T1/3-X



T2/3-X



TAVX/4G-R2

Stainless Steel

R290

Refrigerateurs de bouteilles

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430 et intérieur en acier inox AISI 304. *Ed. 8 - 662*



GLASS DOORS

PLUS Stockez de grandes quantités de bouteilles ou canettes (3 rangées de bouteilles de 33 cl par porte) et conservez-les bien au frais avec les refroidisseurs de bouteilles BOTTLES Line (Made in Europe). Performants, silencieux et "éco-responsable" réfrigérant écologique R290, composants à basse consommation énergétique, régulateur électronique, etc... Les opérations de maintenance et de service après-vente sont facilitées par le groupe extractible disposé sur glissières. Nombreuses possibilité de kit, 2 tiroirs ou 3 tiroirs.....agencement à la carte!!

	Energy Label	Doors	mm	.../G-R2
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	

Aktuelle Preise

Drink Line

Light Box

+2° +12°

R600a

Vitrines à boissons 1 porte, 380 litres

- Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc. - Eclairage LED dans le cadre de la porte. - Evaporateur (Roll Bond) ventilé. - Dégivrage automatique avec auto évaporation - Thermostat mécanique. - Thermomètre digital. - Serrures à clés sur le cadre, livrée de série. - Clayettes réglables, 500x410 mm. - Porte avec poignée (réversible) - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables. *Ed. 8 - 652*

	mm	Lit.	Grids	Lightbox
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes

Aktuelle Preise



DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6


**Light
Box**
R290
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 380 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 470x440 mm. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage non réversible, châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant. mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 711

**Aktuelle
Preise**

E38NC/R2

**Sliding
Lids**
R600a
Refroidisseur bout. combi bahut 300 lit, couvercles pleins, coulissants

- Couvercles pleins coulissants. - Thermomètre digital. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué, couleur blanche, intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec freins.

mm : 1014x635xh892 - kW : 0.42 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 655

**Aktuelle
Preise**

BVL031/6P

R600a

+2° +10°

-12° -22°

**Light
Box**
R290

- Réalisation extérieur en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage (Thermopane®), châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), charnières avec arrêt à 100°, fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.

Ed. 8 - 710

Vitrine T° positive, ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles réglables 574x405 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

**Aktuelle
Preise**

E50PC/R6
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 577x500 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

**Aktuelle
Preise**

E50NC/R2
Drink
Line
Vitrine T° positive, ventilée, 760 Lt., 2 portes coulissantes, avec caisson lumineux

- 5 grilles réglables 795x400mm. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanche. - 2 portes double vitrage, coulissantes, poignée encastrées, fermeture avec rappel automatique. - Eclairage interne (de type LED). - Régulateur électronique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 4 roulettes et 4 vérins réglables.

mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz

DRINK-90S/R2

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

**Aktuelle
Preise**

R290
**Sliding
Doors**

Nordica
Line

R290

SPRAYERS
SYSTEM



ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro
Line

PADDLE
SYSTEM



MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE "Diamond a poursuivi le développement de ces machines, adaptées aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité, en les rendant plus fiables et plus silencieuses. Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur."

Machines à glaçons creux, système à "palettes"

- Système à "palettes", particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues). - Glaçons creux de 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Production par cycle (15 glaçons). - Evaporateur à doigts en cuivre étamé. - Unité hermétique tropicalisée. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Vérins inférieurs réglables.

Ed. 8 - 690

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg

Aktuelle
Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Gicleurs en laiton, conçus pour éliminer la magnétisation du calcaire. Alimentation en eau durant le cycle en circuit fermé. Glaçons en cubes, compacts et cristallins. Leurs formes répondent à toutes les exigences du secteur.

- Système à "spray" avec gicleurs en laiton. (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire). - Glaçons 13/18 gr. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante +43°C. - Réalisation en inox AISI 304, pieds en inox réglables (ou) vérins réglables. Ed. 8 - 692

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg

Aktuelle
Preise



Nordica
Line

ICE
FLAKES



R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Production en continu de granulés de glace, grâce à une technologie innovatrice. Parfait pour améliorer la conservation et la présentation d'aliments en restauration, hôtellerie, fast-food... Idéal pour les laboratoires pharmaceutiques et en milieu hospitalier.

Machines à glace granulée

- Système avec vis sans fin (production continue). - Evaporateur en inox. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante +43°C.- Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables. Ed. 8 - 700

	mm	Production/24h	Reserve Capacity
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg

Aktuelle
Preise





Vitrine de table T° négative, 50 litres, sans caisson lumineux
 - Réalisation intérieure en ABS et extérieure en tôle plastifiée. - 2 grilles 440x210 mm.
 mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 650*

TOP50N/R2

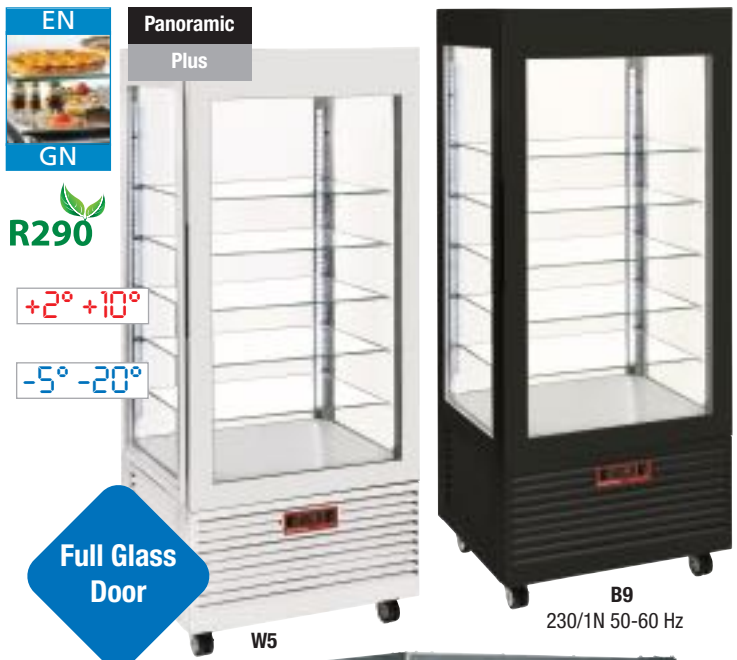
ADVANTAGE Avec leur design épuré, les vitrines Panoramic Line PLUS, sauront mettre en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant.

Vitrines 4 faces, 5 étagères en verre, ventilées

- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique, avec autoévaporation du condensat - Régulateur électronique, affichage digital. - Parois à double vitrage (Thermopane®), parfaite isolation. - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique, avec poignée intégrée - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR) - Monté sur 4 roues doubles.
Ed. 8 - 714

Ref	Color	T°	mm
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850

Aktuelle Preise



ADVANTAGE - "Full vitrés", intégralement réalisée en verre trempé. - Ventilation non dirigée sur les aliments pour éviter leur dessèchement. - Commandes électroniques à touches sensibles (digital), avec gestion des alarmes HACCP: T° haute/basse, défaut - Sondes, portes ouvertes et black out. - Eclairage par "LED" lumineux.

A partir de : MAX/....

Vitrines "FULL vitrée"

- Châssis en acier peint multicouches (anti-empreintes). - Classe Climatique 4, ambiance +32°C et 55% U.R. - Dégivrage automatique à air, évaporation automatique des condensats. - Gaz réfrigérant R290. - Joints magnétiques (démontage aisé). - Porte vitrée avec poignée intégré "invisible". - 5 étagères en verre trempé (700x470 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 (charge max 12 kg/étagère). - Roulettes intégrées au socle (nr 4 avec 4 pieds). - NB : altitude max 800 m au dessus du niveau de la mer !

Ed. 8 - 716

Exalta
Line

Led Light

Full Glass

PLUS - Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EU-RONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur les 4 montants, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, et aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!

Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®) - Plaques de fond en acier inox (amovibles) - 4 éclairages intérieurs de type LED. - 2 étagères de présentation (amovibles)- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé)- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR).- Dégivrage automatique, avec auto-évaporation du condensat - Régulateur électronique (affichage digital)- NB Livré sans plats GN - EN.

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410



230/1N 50 Hz

Comptoirs vitrines réfr.pano., ventilé, 4 niveaux, sans réserve

- Réalisée en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC. - 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300 + 2x 350 mm) réglables, structure portante en acier inox AISI 304. - Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticales. - Régulation électronique. - Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3. - Evaporateur ventilé (température homogène), traité contre la corrosion des acides alimentaires. - Dégivrage automatique, avec auto-évaporations des condensats.

Ed. 8 - 736

Mic
Line

Vitrines de table, 4 faces vitrées

- Dimensions internes : 400x346xh460 (ou) 610 mm. Eclairage interne de type LED. - Régulateur extérieur digital. - Groupe compresseur incorporé (T° ambiante 32°C). - Evaporateur ventilé, dégivrage automatique avec auto évaporation.

	Lit	Color	mm
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Panoramic
Line

R290



EN
GN
Led Light



VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz

PLUS "Voici un petit aperçu des points forts de nos comptoirs vitrines Capri Line, entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®", exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir) (possibilité de platines GN), évaporateur traité, auto-évaporations des condensats, disponibles en noir, gris ou dans la couleur de votre choix.....Grâce à un large volume de présentation incluant les 3 étagères intermédiaires réfrigérées et un éclairage LED, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, mais aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!. Disponible aussi en version chauffante ou neutre."



R290

VENTILATED

	mm
CB10V-B9/P2	1000
CB12V-B9/P2	1200
CB15V-B9/P2	1500

Capri
Line

R600a

+4° +12°

VENTILATED

Led Light



230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6



MIC-48B/R6

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise

Panoramic
Plus



Led Light

R290



A5



B7

230/1N 50 Hz

Vitrines panoramiques

- Eclairage interne uniforme, de type Led. - Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique. - Parois à triple vitrage, parfaite isolation. - Régulateur électronique. - Porte à fermeture magnétique. - Groupe compresseur incorporé " tropicalisé ". - Gaz réfrigérant R290 . - Monté sur 4 roues doubles.

Ed. 8 - 712

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -10°	Static	5x 510x510 mm
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -10°	Static	5x 510x510 mm
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm

Aktuelle Preise

PLUS Venice Line des comptoirs vitrine de dernière génération **MADE IN ITALY** un Design épuré, moderne et surtout écoresponsable avec réfrigérant écologique R290. Surface d'exposition très importante, vitre frontale relevable à pistons, éclairage de type LED, froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, des portillons coulissants en plexiglass côté service,... et pour finir la tablette de travail en granit de type **NOIR ABSOLU !!**

Venice Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLASS

0° +4°



Black Granite

R290

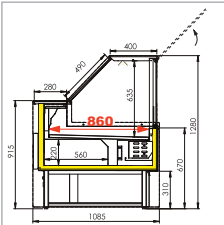
230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS

VENTILATED



	mm
VZ15/B5-VR2	1500
VZ20/B5-VR2	2000
VZ25/B5-VR2	2500
VZ30/B5-VR2	3000

Aktuelle Preise

Comptoirs vitrine réfrigérés vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joes en ABS thermoformées, frontal e et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé. - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860 mm. , - Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU". - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaire " coating " (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre digital dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât - Avec réserve réfrigérée.

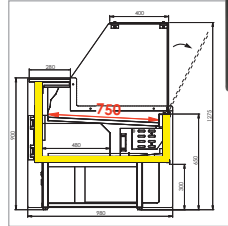
Ed. 8 - 739

Comptoir vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, ventilés + réserve
 - Joues en ABS thermoformées, frontal e et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé). - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 750 mm. - Tablette de travail en granit. - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaire " coating " (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Réfrigérant R290. - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât. - Avec réserve réfrigérée.

Ed. 8 - 735

	mm
FC15/B5-VR2	1500
FC20/B5-VR2	2000
FC25/B5-VR2	2500
FC30/B5-VR2	3000

Aktuelle Preise



Florence
Line



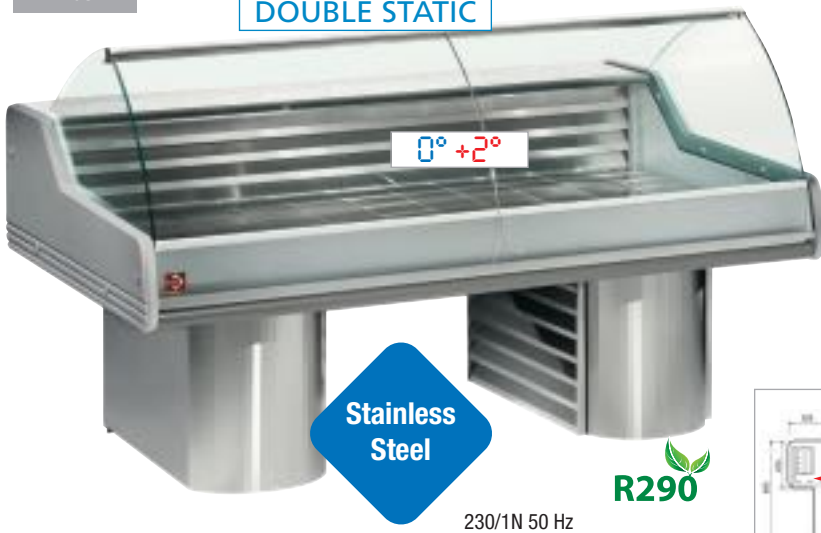
230/1N 50 Hz

R290

Ventilated Speed Controller

Saigon
Plus

DOUBLE STATIC



Stainless Steel

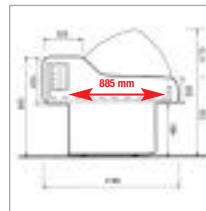
R290

230/1N 50 Hz

PLUS - Réfrigération "double statique", au fond par serpentin réfrigérant et à l'arrière un évaporateur statique traité contre les sels "coating". - Version sur socles entièrement réalisé en acier inox.

Comptoir vitrine réfrigéré "statique", vitre bombée, sur socles
 - Conçu pour poisson et viande fraîche. - Vitres frontales bombées, toutes en "verre trempé". - Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. - Plan de travail en granit. - Surface exposition en acier inox AISI 316, muni aussi de double fond perforé d'un écoulement des eaux. - Groupe compresseur incorporé +25°C & RH 60%. - Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.

Ed. 8 - 741



	mm
SG15B/A1-R2	1500
SG20B/A1-R2	2000
SG25B/A1-R2	2500
SG30B/A1-R2	3000

Aktuelle Preise



Other dimensions on request

Verona
Line

Comptoir vitrine réfrigéré, statique, chargement à tiroirs
 - Conçu pour pâtisserie, boulangerie, viennoiseries, etc. - Vitres frontales bombées rabattables, toutes en "verre trempé". - Eclairage vitrine uniforme de type LED, "panoramique" excellente visibilité des produits. - Joues en bois laqué, plan de travail en granit. - 3 niveaux en verre et chargement exposition par tiroirs. - Régulateur électronique (digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires

Ed. 8 - 740

	mm
VE14/B5-R2	1400
VE22/B5-R2	2200
VE29/B5-R2	2900

Aktuelle Preise



Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Loading Through Drawers

R290

230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2





Full Black

Rome
Line

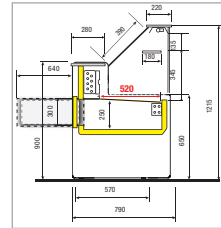
Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit. - Vitres en "verre trempé", vitre frontale droite à 90° - Exposition en acier inox. - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Vitre intermédiaire - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition. - 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires. - Dégivrage automatique - Gaz Réfrigérant R290 - Groupe compresseur incorporé, Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) . - Réserve réfrigérée

230V/1N 50 Hz

R290

Ed. 8 - 731

On request .../E8-R2



	mm
R010/B5-R2	1000
R015/B5-R2	1500
R020/B5-R2	2000
R025/B5-R2	2500
R030/B5-R2	3000

Aktuelle Preise

Molina
Line

Ventilated Version



2 EVAPORATORS

R290

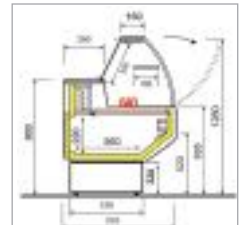
Comptoir vitrine réfrigéré à vitre bombée, avec réserve
- Vitres bombées, toutes en "verre trempé". - Exposition en acier inox. - Vitre intermédiaire, éclairage vitrine de type LED. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit, prise 230V/1 de service. - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) ventilé (air forcé). - Réserve réfrigérée.

Ed. 8 - 732

	mm	...-VV/R2
ML10/B5-R2	1040	
ML15/B5-R2	1500	
ML20/B5-R2	2000	
ML25/B5-R2	2500	
ML30/B5-R2	3000	

Aktuelle Preise

On request .../E8-R2



VENTILATED

2 EVAPORATORS



Ventilated Version

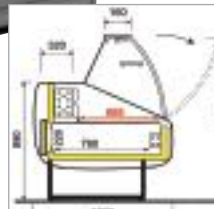
Melody
Plus

R290

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre bombée avec réserve
- Vitres bombées rabattables, en "verre trempé". - Vitre intermédiaire, éclairage vitrine, type TL. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit, prise 230V/1 - Exposition en acier inox AISI 304 - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) évaporateur ventilé (air forcé). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Réserve réfrigérée.

Ed. 8 - 733

230V/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

	mm	...-VV/R2
MY15/A1-R2	1500	
MY20/A1-R2	2000	
MY25/A1-R2	2500	
MY30/A1-R2	3000	

Aktuelle Preise

Mandy
Plus

R290

Muraux réfrigérés, ventilés

- Cuve et grille perforée (postérieure) en acier inox - Eclairage sur la partie supérieure - 3 tablettes d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables et possibilité d'inclinaison des consoles - Régulateur électronique (affichage digital) Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).Évaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant. - Sur demande : Rideau de nuit.

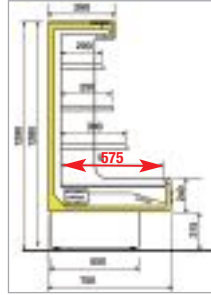
Ed. 8 - 746



230/1N 50 Hz

	mm
MN10B-B5/R2	1000
MN12B-B5/R2	1200
MN15B-B5/R2	1500

Aktuelle Preise



Modena
Line

On request .../A7-R2



Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre-service. - Unique!! 570 mm de profondeur. S'adapte parfaitement aux petits espaces. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Régulateur électronique (Affichage digital). - Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. Eclairage supérieur de type LED. - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (Inox) réglables. Munie de moulures "porte-prix". - Évaporateur ventilé (air forcé). - "Double" auto-évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques. - Groupe compresseur incorporée, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - (Sur demande: rideau de nuit).

Ed. 8 - 748



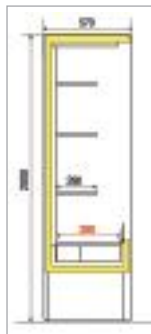
230/1N 50 Hz

R290

Double Auto Evaporation

	mm
MD07/B5-R2	700
MD10/B5-R2	1000
MD12/B5-R2	1200
MD15/B5-R2	1500

Aktuelle Preise



Meuble mural réfrigéré - NOIR

- Vente en libre service. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Cuve et grille perforées en acier inox. - Eclairage supérieur de type LED. - 3 tablettes (340 mm) d'exposition (Inox) réglables. Munie de moulures "porte-prix". - Régulateur électronique (affichage digital). - Evaporateur ventilé (air force). - Double auto évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Sur demande: rideau de nuit.

Ed. 8 - 750



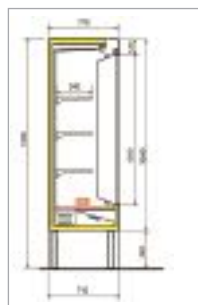
230/1N 50 Hz

R290

Double Auto Evaporation

	mm
DS10/B5-P9	1000
DS12/B5-P9	1200
DS15/B5-P9	1500
DS18/B5-P9	1800

Aktuelle Preise





R290

**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

Boston
Line 230/1N 50 Hz

Vitrine self-service réfrigérée "panoramique" - NOIR

- Vente en libre service produit pré-emballé, à conserver au frais, produits laitiers, fromage, charcuterie, etc. - Vitres frontales droites en verre trempé, vitres latérales en plexiglass (20mm). - Surface d'exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir). - Évaporateur ventilé (air forcé). - Gaz réfrigérant R290. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique (affichage digital), Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique. - Auto évaporation des condensats par résistances électriques.

Ed. 8 - 742

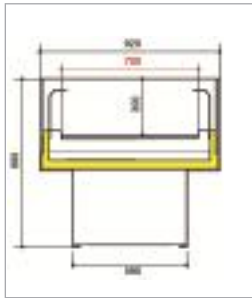
	mm
BN129/V-B5/P9	1290
BN150/V-B5/P9	1500

Aktuelle Preise

On request .../A7-R2



VENTILATED



PLUS - Conçu pour vente en libre-service de sandwiches, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons etc - Portes coulissantes en double vitrage (évitant la formation de condensation externe a la vitre), fermeture des portes avec rappel automatique. - Eclairage supérieur de type LED (protégés par un plexiglas), intégrés à l'intérieur des 2 joues latérales - "Double" auto-évaporation du condensât, dispositif a gaz chaud + par résistance électrique

Murale réfrigéré, ventilé, avec portes coulissantes en verres

- Cuve et grille perforée (postérieure) en acier inox - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables et possibilité d'inclinaison des consoles (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus). - Régulateur électronique (affichage digital) - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réfrigérant R290 - Evaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS

Ed. 8 - 749



	mm
PD10/B5-R2	1000
PD12/B5-R2	1200
PD15/B5-R2	1500
PD18/B5-R2	1800
PD20/B5-R2	2000

Aktuelle Preise



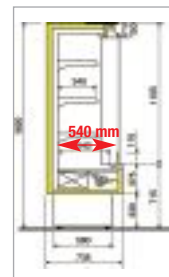
230/1N 50 Hz

Expo
Self

Meubles muraux réfrigérés "tout inox" ventilés, avec groupe

- Vente en libre service de sandwiches, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons, etc. - Réalisation intérieure et extérieure entièrement en acier inox 304. - Vitres latérales en verre trempé. - 4 niveaux d'exposition (340 mm) (Inox) munie de moulure "porte prix". Crémaillères réglables, possibilité d'inclinaison des consoles. - Eclairage supérieur. - Evaporateur ventilé (3 ventilateurs), "double" auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistances électriques. Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique (affichage digital). - Sur demande: rideau de nuit.

Ed. 8 - 751



	mm
MTX-10/R2	1000
MTX-12/R2	1200
MTX-15/R2	1500
MTX-18/R2	1800
MTX-20/R2	2000

Aktuelle Preise



**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

230/1N 50 Hz

R290



Super Plus

Sliding Plexiglas

R290

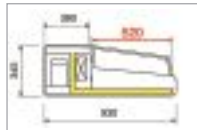
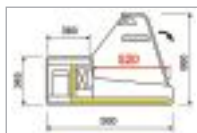
Ref	h
100-Z	610
200-Z	610

230/1N 50 Hz

Comptoirs vitrines réfrigérés

- Vitre intermédiaire*. - Exposition en acier inox AISI 304. - Eclairage uniforme*. - Joints en polyuréthane. - Evaporateur statique traité contre les acides alimentaire "coating", dégivrage automatique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) sous la tablette de service. - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Portillons coulissants côté service*. *sauf...-ZS.

Ed. 8 - 729



	mm
SUP10-ZD/R2	1000
SUP15-ZD/R2	1500
SUP20-ZD/R2	2000
	mm
SUP10-ZC/R2	1000
SUP15-ZC/R2	1500
	mm
SUP10-ZS/R2	1000
SUP15-ZS/R2	1500

Aktuelle Preise

Conservateur bahut, couvercles coulissants

- Couvercles coulissants, châssis en aluminium naturel, vitres Thermopane®. - Thermomètre analogique. - Réalisation en tôle d'acier laqué blanche intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein.

Ed. 8 - 709

	mm
GVLO30/R2	1020x640xh880
GVLO40/R2	1310x640xh880

Aktuelle Preise

Sliding Lid

R290



230/1N 50 Hz

Congélateur bahut

- Couvercle plein battant, serrure à clés. - Thermomètre, température interne. - Exécution interne en aluminium "gauféré" et externe en acier plastifié blanc. - Châssis sur roues, toutes pivotantes.

Ed. 8 - 708

	mm
SCO30EP/R6	1030x685xh895
SCO50EP/R6	1550x685xh895

Aktuelle Preise



Chest Freezers

R600a

230/1N 50 Hz



CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

Conservateurs pour surgelés

- Vente en libre service. - Couvercles coulissants, bombées, encadrement "chauffé" évitant le givre. - Réalisation extérieure en acier galvanisée "blanc", isolation 60 mm. - Evaporateur à "serpentin" placé dans les parois. - Régulation par thermostat, thermomètre analogique, alarme. - Condenseur ventilé. - Livré de série avec des roulettes.

Ed. 8 - 743

	Lit	mm
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890

Aktuelle Preise



-15° -23°

R290

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Vente en libre service. - Couvercles coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre. - Réalisation extérieure en galvanisée "Blanc", isolation 60 mm. - Moulure anti-caddy - 2 groupes compresseurs couplées et incorporées, 2 évaporateurs "serpentin" placés dans les parois, 2 condenseurs ventilés, régulation électronique (digital). - VT250E/N double compartiments indépendants

Ed. 8 - 744

	Lt	mm	Compartiment
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2

Aktuelle Preise

Sliding Lids

2 EVAPORATORS
2 COMPRESSORS



ISO 80 mm

STAINLESS STEEL

CURVED DOOR

PLUS - Finition des panneaux irréprochable, feutre de protection (isolation non visible !!). - Les angles et les coins du sol, du ciel ainsi que des parois, sont tous à 135° "sanitaires" et injectés dans la masse même des panneaux, aucune moulure de report!!!... Une hygiène et une finition assurées à 100%!! - Sol en acier inox "antidérapant" supportant une charge de 1200 kg/m². - La plinthe extérieure "périphérique", réalisée en acier inox, évite toutes détériorations des panneaux, souvent causées par l'usage de détergents lors de l'entretien du sol. - Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, rendant celui-ci plus facile et plus rapide...

Ed. 8 - 629

	External mm	Lit
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310

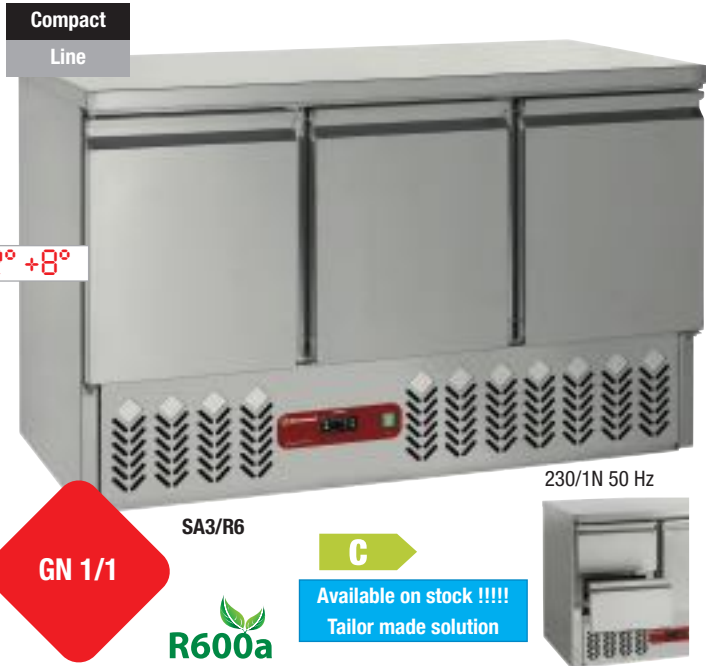
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP50M-1A
AP75M-1B
AP75M-1B

AN120M-1C
AN120M-1C
AN120M-1C
AN170M-1D
AN120M-1C
AN120M-1C
AN170M-1D
AN201M-1E
AN170M-1D
AN201M-1E
AN201M-1E
AN201M-1E

Aktuelle Preise

-5° +5°

-15° -25°



Tables frigorifiques Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé, sans CFC. - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4, (logé en-dessous, gain de place). - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. - Réfrigérant R600a. - Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique. - Vérins inférieurs réglables.

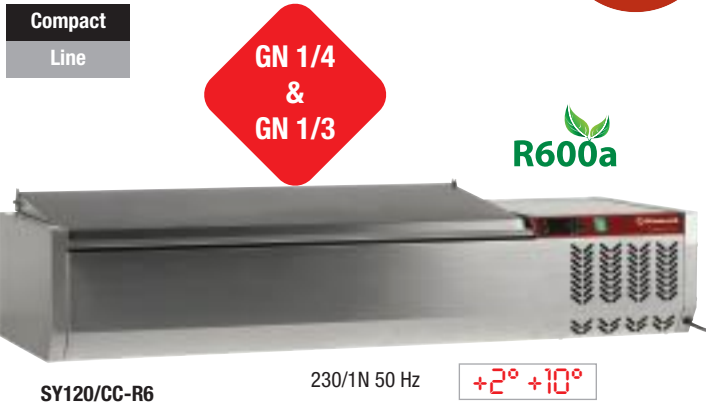
	Liter	Doors	mm
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890

Ed. 8 - 576

Table de congélation compact, 2 portes GN 1/1, 240 Lit

- Top supérieur en acier inox (alimentaire), démontable. - Résistance électrique sur chaque contre-porte. - NB: Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs. mm : 943x700xh850/870 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 577



Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire). - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse. - Livré sans bac GN.

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	

Ed. 8 - 566

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	

Ed. 8 - 532

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Armoires frigorifiques et de congélations, ventilées

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure et extérieur AISI 304/441 (arrière en acier traité, de couleur gris), châssis monocoque. - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés). - Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières. - Régulateur électronique, LED rouge. - Évaporateur, placé sur l'arrière, couplé à un ventilateur. - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C Température - 55% d'humidité), condenseur ventilé. - Pieds en inox, réglables.

	Energy Label	T°	mm
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920

Ed. 8 - 532

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise

Compact
Line



230/1N 50 Hz **SALP3/R6** **R600a** **GN 1/1**

Tables préparation frigorifiques, structure réfrigérée
- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.

Ed. 8 - 577

	Liter	Doors	mm
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250

Aktuelle Preise

Compact
Line



230/1N 50 Hz **SAL3M/R6** **R600a** **Saladette**

Saladettes frigorifiques, Gastronorm
- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.

Ed. 8 - 578

	Liter	Doors	mm
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180

Aktuelle Preise

PLUS - Armoires (Made in Europe) "éco-responsable" réfrigérants écologiques (R600a ou R290) - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, ... - Possibilité de les placer côte à côte "Side by Side" - Sur demande casiers de rangement en PVC (Réf: CBP1/1).

Armoires frigorifiques et de congélations

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430. - Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils. (Porte vitrée avec encadrement en aluminium, lumière intérieure de type LED). - Serrure a clés de série. - Régulation électronique, affichage digital. - Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (logé à l'arrière). - T° -1°+6°C:Évaporateur de type Roll bond, ventilé, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - T° -15°-22°C : Évaporateur statiques 'grilles évaporateur", dégivrage manuel. - 4 pieds réglables, en acier inox (sauf 200 Lit.).

Ed. 8 - 530

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-

	Lt	T°	mm	Grids
PV201X/G-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2
PV400X/G-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4
PV600X/G-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1



PV600X/G-R6

Aktuelle Preise



PV600X-R6 230/1N 50 Hz

GN 2/1

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Gastro Line

Cellules de congélation ou refroidissement rapide

PLUS

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch
Screen

+70° -18°
+70° +3°

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

PLUS - Commandes TOUCH SCREEN, navigation très intuitives, écran de 5", cycles standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continue, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD et cycle UV pour désinfecter la cellule. Les rapports HACCP peuvent être facilement consultés. Visualisation des données, des événements, telles que les alarmes à haute température, le manque de tension et le dépassement du temps de cycle maximal. Les alarmes peuvent être visualisées directement ou téléchargées en format .txt sur un stylo USB (un port USB est disponible en option). Affichage au choix sur 6 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol, hollandais).

Ed. 8 - 515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32

Aktuelle
Preise



Profi
Line

Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique programmable (deux cycles "Soft" pour les produits délicats, "Hard" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à coeur, avec également fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP"). - Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire). - Fond intérieur embouti, angles arrondis. - Porte réversible, joint magnétique. - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), accessibilité frontale. - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.

Ed. 8 - 513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20

Aktuelle
Preise



...-GX: Hinged door on the left



Electronic
Control



GN 1/1
OR
EN 600x400

GTP-10/LD

Cellules de congélation ou refroidissement rapide

PLUS GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de tous vos aliments, la même qualité, le même goût, la même consistance que des aliments frais !..... Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: le passage de la température a coeur de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +65°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +70°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF), les cellules Diamond vous garantissent le respect de toutes ces obligations.

Ed. 8 - 521

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°

Touch
Screen

GN 1/1
OR
EN 600x400



A partir de : DBT....

70 mm

PLUS - Composants haute efficacité et basse consommation énergétique - Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm = super-isolé) - Groupe frigorifique à "Tampon" sous caisson isolé (Classe climatique 5 " T° ambiante +40°C - Humidité relative 40% ") - Des prestations exceptionnelles, et une température uniforme grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré (flux d'air 100% optimisé) - Glissières double coulisses (grille et bacs GN au même temps !!) - Régulateur électronique avec fonctions HACCP.

Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure AISI 304, extérieure AISI 441 - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés). - Panneau d'accessibilité au groupe sur charnières. - Groupe compresseur a "Tampon" tropicalisé. - Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating". - Eclairage interne. - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique du condensat.

Ed. 8 - 536



Gastro Line

PLUS

-2° +8°

-15° -25°

ID140/R2

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

ID70/R2



DOUBLE SLIDES



WHEELS INCLUDED

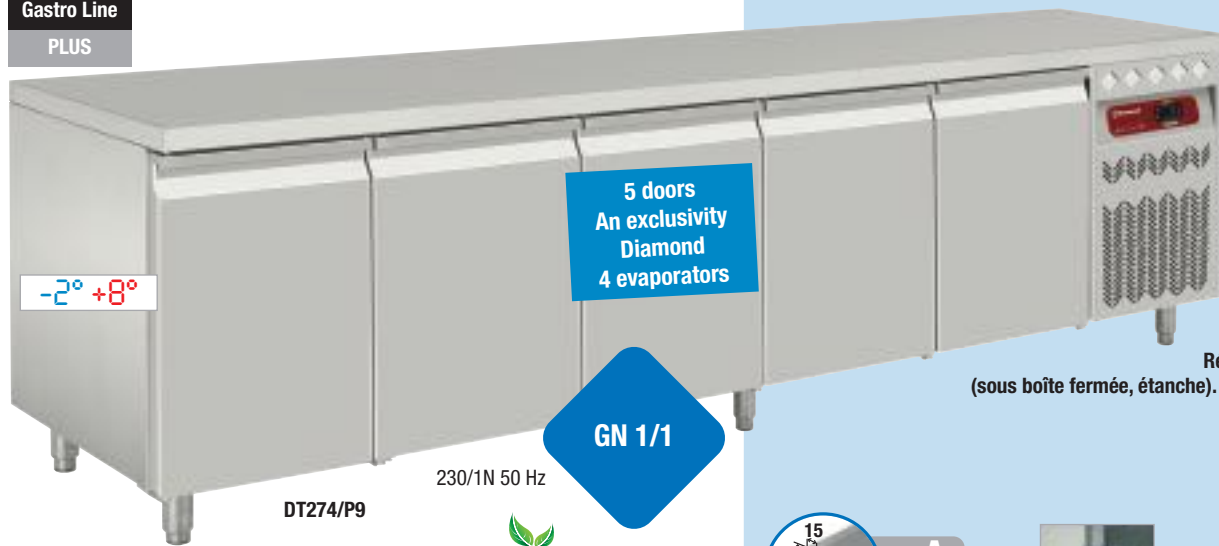
	Energy Label	Lit	mm	T°
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°

Aktuelle Preise



Gastro Line

PLUS



PLUS - Glissières double coulisses (grilles et bacs GN en même temps !!). - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. - Evaporateur traité contre les sels et les acides alimentaires "coating". - Régulateur électronique

(sous boîte fermée, étanche).

5 doors
An exclusivity
Diamond
4 evaporators

GN 1/1

230/1N 50 Hz

DT274/P9

R290

15
85
95°
...A
+ 5%

60 mm

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

DOUBLE SLIDES



- Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441. - Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304. - Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Portes réversible. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Evaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique (87% d'humidité relative), positionné entre les portes. - Régulateur électronique - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique du condensat.

Ed. 8 - 584

CA1/2-P9 **611,00 EUR**



Available on stock !!!!
Tailor made solution

	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2
DT274/P9	D	2725x700xh860/960	700	5	4

Aktuelle Preise



Profi
Line

R290

0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

230/1N 50 Hz



.._BC1/2-TP
.._MC1/2-TP

Tables réfrigérées ventilées, GASTRONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes avec poignée, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.- Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche).- Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensat.

Ed. 8 - 581

	mm	Doors	Energy Label	...
	1500x600xh880/900	2	C	.._BC1/2-TP
	2000x600xh880/900	3	D	
GN 1/1	1350x700xh880/900	2	C	
	1800x700xh880/900	3	D	
	2250x700xh880/900	4	D	

Aktuelle Preise

Gastro Line
Plus

GN 1/1

R290

-2° +8°



N77/R316G-P9

230/1N 50 Hz

60 mm

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 441(arrière également). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Tiroirs sur glissières télescopiques. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C). - Evaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique (87% d'humidité relative), positionné entre les portes. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique. Ed. 8 - 572

	mm	Energy Label
N77/R212G-P9	1200x700xh645/705	B
N77/R316G-P9	1600x700xh645/705	B
N77/R420G-P9	2000x700xh645/705	C

Aktuelle Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz

HD706/R2

R290

Armoires ventilées 550 et 1100 litres

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).- Groupe compresseur en classe climatique 4, logé en dessous de l'armoire. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.- Dégivrages automatiques, évaporation automatique. Ed. 8 - 534

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E

Aktuelle Preise

Aktuelle Preise

Gold Line

Plus


**Dry Aged
Maturing**

-3° +35°

Armoire de maturation 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée

PLUS - Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", les charcuteries ainsi que les fromages "FERMENTING AGING". - Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande). - Renouvellement de l'air à l'intérieur de l'armoire, extraction automatique. - Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°). - Isolation 75 mm "super-isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme. - Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche).

Ed. 8 - 559

**Aktuelle
Preise**


A partir de : AL4S....

Armoires frigorifiques et congélations GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology" jusqu'à 70%* d'économie. - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", pas de "dessèchement des aliments". - Produits délicats possibilités de régulation hygrométrique. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.

Ed. 8 - 541

Gold Line

Plus

R290
GN 2/1
B

**Aktuelle
Preise**
HEAVY DUTY
 certified in climatic class 5
 40°C Temperature
 40% Humidity

A partir de : AD1....

Gold Line

Plus

A

GN 1/1
R290
HEAVY DUTY
 certified in climatic class 5
 40°C Temperature
 40% Humidity

**Aktuelle
Preise**

**FORCED
VENTILATION
SYSTEM**

Tables frigorifiques ventilées GN 1/1

PLUS - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Produits délicats 2 niveaux hygrométriques. - Microprocesseur (100% étanche), avec fonctions HACCP.

Ed. 8 - 592

A partir de : TG2....

Direct Steam



Touch
Screen

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes TOUCH SCREEN écran tactile de 7" et couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. - Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle). - 11 niveaux d'humidification. - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs). - Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP). - 7 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur "sensor"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents.

Ed. 8 - 387

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes à touches sensibles "affichage digital" - 11 niveaux d'humidification, cuissons en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). - 5 régulations de vitesse - Sonde a coeur (1 capteur "sensor") - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix.

Ed. 8 - 385

Ct
Series

A partir de : SDET/XC....

A partir de : SDGT/XC....

C
Series

A partir de : SDE/XC....

A partir de : SDG/XC....

DIGITAL

Aktuelle
Preise



Steam Boiler



Touch
Screen

PLUS - Vapeur générée par boiler (100% de saturation). - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle). - Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (Brevet exclusif). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), AUTOMATIC MODE cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), BANQUETING fonction régénération, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc... - 7 régulations de vitesse - Sonde a coeur (6 capteurs "sensors"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - Port USB (gestion des données HACCP). - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents."

Ed. 8 - 391

PLUS - Vapeur générée par boiler (100% de saturation). - Commandes à touches sensibles affichage digital. - Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). BANQUETING fonction régénération, - LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C). - 5 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur sensor). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix.

Ed. 8 - 389

At
Series

A partir de : SBET/XC....

A partir de : SBGT/XC....

As
Series

A partir de : SBES/XC....

A partir de : SBGS/XC....

DIGITAL

Aktuelle
Preise



Gastro

Line



GN 2/3

Four à convection électrique 4x GN 2/3

- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. - T° de 50°C à 270°C, moteur avec ventilateur (2600 T/min), éclairage interne. - Porte double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. - Espace entre platines 70 mm. - Ours pour évacuation du condensat.

mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 351

**Aktuelle
Preise**

GASTRO23/X-S

Heavy Duty

Line


 34 L
 GN 2/3

**Aktuelle
Preise**

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mécanique

- Puissance 1800 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel. - Panneau mécanique : sélecteur 7 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes et display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série. - Dimensions internes : 360x409xh225 mm. - Éclairage. - Refroidissement des 2 magnétrons grâce à une turbine de type "Vortex", grille d'aération frontale. - Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre aisé - Réalisation intérieure et extérieur en acier inox.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3418-M

Pro Duty

Line


 34 L
 GN 2/3

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital

- Puissance 1400 W. - 1 magnétron pour usage professionnel. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Dimensions internes : 370x385xh230 mm. - Éclairage. - Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial", grille d'aération frontale. - Réalisation intérieure et extérieur en acier inox.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3414-DE

 34 L
 GN 2/3

PLUS Réalisés en acier inoxydable, puissants, rapides et très robustes, les fours micro-ondes "Heavy Duty" de chez Diamond, ont été spécialement conçu pour les professionnels du secteur alimentaire. Leurs doubles magnétrons sont particulièrement adaptés pour des usages intensifs en continu. Ils sont livrés de série avec une étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique, qui permet la cuisson de 2 plats simultanément. Appareils superposables, plus de facilités et d'optimisation des espaces. Les fours micro-ondes Diamond ne sont pas disponibles dans la grande distribution, mais uniquement auprès de revendeurs professionnels agréés. Sur demande : support murale en acier inox : SPD/65.

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), digital

- Puissance 2100 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel très intensif. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 341

DW3421-DE

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. - Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensibles (très intuitif). - Turbines "auto-revers". - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait. - Port "USB" de série (positionnement latéral droit). - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. - Sonde à coeur, avec DELTA-T (fours prédisposés, sur demande SC-FVS). - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Fonction refroidissement rapide. - Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.

Combi Smart
Line



Touch
Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto
Cleaning



Very
Compact

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation". - Chargement en profondeur 67 mm. - S.A.V. aisé, accès en façade. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière halogène. - Porte avec double vitrage thermique (réversible), vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). - Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte. - Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte. - "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées. *Ed. 8 - 371*

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15



Aktuelle
Preise

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small
Line



4x
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small
Line



4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle
Preise

Four électrique digital vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensât, en dessous de la porte - Lumière allogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson. *Ed. 8 - 363*

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensât, en dessous de la porte - Lumière allogène. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées. - Vapeurs de cuisson. *Ed. 8 - 362*

	GN	mm	Probe*	kW
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2

	GN	mm	kW
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2

* Probe REF: SAC-SD

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi
Line

LENGTHWISE
GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port "USB" de série (positionnement en façade)- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programme spécifiques de régénération - Sonde a coeur, avec DELTA-T - Fonction "Cook & Hold" pour le maintien a température après cuisson - Dispositif d'autodiagnostic - Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec "Autoreverse"

Touch Screen

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. - Vapeur directe par "nébulisation". - Chargement en profondeur 67 mm. - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. - Chambre inox AISI 304. - Lumière halogène. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-porte magnétique. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. - Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. - "Oura" pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. - De série livré avec grille(s)
Ed. 8 - 365



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12

Aktuelle Preise

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BP



Turbo Line

CGE23-P

	Levels	mm	Humidificator	kW
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9

Aktuelle Preise

Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. - Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. - Joint sur le contre porte, facilement amovible. - Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. - Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. - Déflecteurs facilement démontables. - Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. - Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. - Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.
Ed. 8 - 348

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Multifonction

PLUS

Turbo Quartz

Four électrique à convection "Multifonction"

- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie inox (419x335 mm). - Commutateurs 5 positions. - Thermostat 0-300°C, minuterie 120', quartz infra-rouges intégrés, résistance inférieure Incoloy. - Eclairage intérieur. - Chambres intérieure tout inox, (volume 38 Lit.). - Porte en verre à double paroi.
mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 347

FMX-4136



DGV-711/P

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN : - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port "USB" de série (positionnement en façade). - 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programmes spécifiques de régénération. - Sonde à cœur, avec DELTA-T - Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson. - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec "Autoreverse".

Fours gaz vapeur-convection

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chauffage convection: par un brûleur gaz et un échangeur (PREMIX SYSTEM) placés derrière le déflecteur de(s) turbine(s). - Turbine(s) avec dispositif "Autoreverse" (réalisée en acier inox AISI 316). - Chargement en profondeur, espacement 67 mm - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière allogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique - Micro porte magnétique - AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide - Réalisation en acier inox AISI 304.

Ed. 8 - 375

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Combi

Line

Touch Screen

Premix System



ST70A/D-N

Salamandres électriques réglables

- Grille réglable sur 3 positions. - Chauffage par résistance blindée en acier inox, régulateurs d'énergie. - Plat de récupération, panneau arrière démontable "passante". Ed. 8 - 246

	mm	Cuves	kW
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15

Aktuelle Preise



DGV-1111/PTS

2 speeds

auto Cleaning

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brûleur et échangeur de chaleur (réalisé en acier inox AISI 310) placés à l'intérieur de la chambre. Avec cette technologie à pré-mélange pas de perte de chaleur, augmentent l'efficacité, la rapidité, de surcroît la performance du four lui-même. Le dispositif de contrôle électronique maintient la proportion gaz : air = 1 : 1, économisez jusqu'à 20% de la consommation de gaz et en prime une forte réduction des émissions nocives !!

Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	9976
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	13760
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	9976
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	13760

Aktuelle Preise



ADVANTAGE - Un four à charbon est la combinaison parfaite entre barbecue et four, en mélangeant en un seul appareil le meilleur des deux. Il offre la saveur du grillé dans tous vos plats en conservant arôme, jutosité et texture parfaite; tout cela dans le confort de votre cuisine. - Economisez jusqu'à 40% de charbon par rapport aux grillades traditionnelles tout en gagnant du temps de cuisson, jusqu'à 35%. - Grâce à la conception unique du système de grille et bac à graisse, pas de flammes à l'intérieur du four



Charcoal
PLUS

Aktuelle
Preise

Ovens
BBQ

CBQ-120/BK

	mm	Grid	kg/h
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150

Fours BBQ à charbon

- Construction extérieur en acier, Intérieur en acier et fonte. - Chambre de cuisson entièrement isolé. - Système d'isolation (breveté) qui permet de réduire la température au contact du four (+/-60°C) et de réduire la consommation d'énergie (25% de réduction de la consommation de charbon!). - Porte sur charnières, basculante, munie de grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure, plus besoin d'ouvrir la porte si souvent. - Collecteur de graisse intégré, avec tiroir récolteur. - Tiroir à cendres (amovible). - Thermomètre analogique. - Dispositif pare-feu intégré. - Dispositif régulateur du flux d'air en cheminée intégré. - Livré avec 4 pieds réglables.



.../RX

Ed. 8 - 333

On request

Induction

Cooking

Plaque à induction "wok" 3500 watt, touches sensibles

- Inducteur de 280 mm. - Régulation sur 20 positions de 100 W. - 3500 W., minuterie de 0-99 minutes.

mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 853

WOKI-35/DH



PSW/D-FC



IND-25/DH

Wok
Induction



WOKI-35/DH

Induction



IND-2F35/DH

Plaques à induction professionnelles -Top-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche. - Commandes par touches sensibles, avec affichage digital, composé de : Interrupteur On/Off, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX". - Equipé d'un ventilateur de refroidissement. - Filtre lavable. - Châssis en acier inox.

Ed. 8 - 252

	mm	Usefull surface	Ø	kW
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle
Preise

ADVANTAGE Choisir OPTIMA 900, c'est beaucoup plus que choisir des équipements!

OPTIMA 900 la toute nouvelle gamme conçue par Diamond pour satisfaire les chefs les plus exigeants. Une gamme très complète, faite pour durer dans le temps. Avec ces modules de 400, 800, 1200 mm de large, la gamme OPTIMA 900 offre une infinité de combinaisons, lui permettant de s'adapter à tout type d'agencement. L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700.

Caractéristiques de la gamme:

Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD"

TOP
20/10

Optima
900



BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G9/6BA12



G9/6BFA12

Fourneaux gaz sur armoire ouverte

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). Ed. 8 - 149

	mm	Base
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes

Aktuelle Preise

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm) Ed. 8 - 150

	mm	Oven	Cabinet
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes

Aktuelle Preise



G9/F36A8



E9/F36A8

Friteuses gaz

- Cuve 300x400xh315 mm., min. 16 lit. max. 18 lit. - 1 panier (270x360xh140 mm) (G9/F36A8: + 2 paniers (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 162

	mm	Tank	kcal/h
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960

Aktuelle Preise

Friteuses électriques

- Cuve 300x400xh250 mm., min. 16 litres max. 18 litres. - 1 panier (270x360xh140 mm) (E9/F36A8: + 2 paniers (270x360xh140 mm)).

Ed. 8 - 160

	mm	Tank	kW
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32

Aktuelle Preise

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP
15/10



AVANTAGE Une gamme d'équipements spécifiques en modules de 400, 700, 1100 et 1500 mm de large. En version "Top" ou "Mono-bloc", la gamme OPTIMA 700 est très polyvalente, avec plus de 90 appareillages 100% modulables, elle offre une infinité de possibilités. Possibilité d'agencement dos à dos "700+700" "BACK to BACK" ou en

combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 700+900. Grâce à ces prestations exceptionnelles, à sa conception robuste et à sa fiabilité, la nouvelle gamme OPTIMA 700 s'affiche comme la référence actuelle du marché.

Caractéristiques de la gamme: Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .

Caractéristiques de la gamme: Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité "High Technology"..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête "HEAD to HEAD" .

BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G7/6BA11-R

Cuisinières gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Armoire ouverte. Ed. 8 - 69

	mm	Base
G7/4B7T	700x700xh250/320	-
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes

Aktuelle
Preise



G7/6BFA11

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four gaz (6 kW), dimensions 560x630xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm. Ed. 8 - 68

	mm	Oven	Cabinet
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes

Aktuelle
Preise



E7/F26A7

Friteuses électriques

- Cuves 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Panier 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 88

	mm	Tank	kW
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18

Aktuelle
Preise



400-230/3N 50-60 Hz



G7/F28A7

Friteuses gaz

- Cuves 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Panier 260x295xh120 mm. Ed. 8 - 86

	mm	Tank	kcal/h
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500

Aktuelle
Preise



Alpha
650



AVANTAGE "Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché."



E65/F20-7T



G65/F16-7T

Friteuses électriques

- Cuve 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, Panier 220x300xh110 mm. Ed. 8 - 38

	mm	Tank	kW
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Aktuelle Preise

Friteuses gaz

- Cuve 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L. Panier 260x230xh110 mm. Ed. 8 - 39

	mm	Tank
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2

Aktuelle Preise

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat. Ed. 8 - 40

Plaques de cuisson gaz

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz). Ed. 8 - 40

	mm	Surface	kcal/h	kW
E65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	-	4,5
G65/PL4T	400x650xh280/380	395x520	4900	-
E65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	-	9
G65/PL7T	700x650xh280/380	659x520	9800	-
E65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	-	12
G65/PL10T	1000x650xh280/380	995x520	13330	-

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

CHROME
...65/PLCD...

Aktuelle Preise

ADVANTAGE "Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché."

Pro

600

Pro
for
Pro

E60/F20-6T



G60/F16-6T

Friteuses électriques

- Cuve 250x370xh210 mm (10 litres). - Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 17

	mm	Tank	kW
E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5
E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Aktuelle
Preise

Friteuses gaz

- Cuve 280x300xh230 mm (8 litres). - Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

Ed. 8 - 16

	mm	Tank	kcal/h
G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850
G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700

Aktuelle
Preise

E60/PL6T

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductivité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat.

Ed. 8 - 18

	mm	kW
E60/PL3T	300x600xh280/400	3
E60/PL6T	600x600xh280/400	6

Aktuelle
Preise

230/1N 50-60 Hz



G60/PL6T

Plaques de cuisson gaz

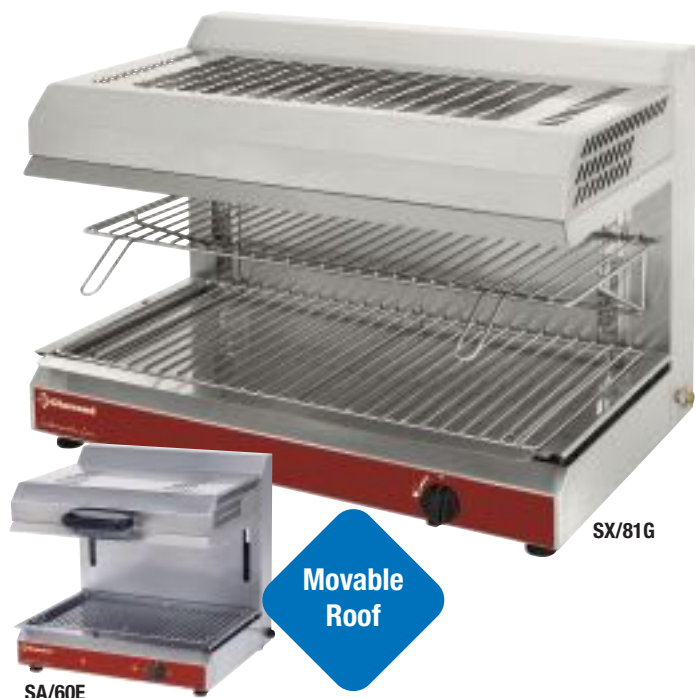
- Plaque de cuisson en fonte à haute conductivité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique).

Ed. 8 - 20

	mm	kcal/h
G60/PL3T	300x600xh280/400	4475
G60/PL6T	600x600xh280/400	8950

Aktuelle
Preise

Salamander
Line



Salamanders gaz et électriques

- Réalisation: entièrement en acier inoxydable. - SX: Réglable sur 4 niveaux, SA: Plafond mobile (brevet exclusif). - Plat inférieur amovible pouvant accueillir des plats GN (latéraux ouverts). - 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique, 1/2 ou pleine puissance - Version électrique: chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. - Version gaz: 2 rampes de brûleurs céramique haute pression, régulation par vannes, thermocouples de sécurité. - Sur demande: support mural (SSM/1 ou SSM/2).
Ed. 8 - 246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550

Aktuelle Preise

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Salamanders vitrocéramiques

PLUS SYSTÈME S.R.S = Démarrage et arrêt automatique (au contact du plat). - Montée en température instantanée (seulement 30" !). - Grande économie d'énergie, plus besoin de le garder allumé toute la journée ! - Nettoyage facile : pièces démontables. - 400°C en 9" et 570°C sur la plaque vitrocéramique.

Ed. 8 - 248



Aktuelle Preise

A partir de : SA/....

Vacuum
Cooking Plus



mm : 360x565xh230 -

V1/1C



mm : 565x685xh230 -

V2/1C

Cuiseur sous vide à basse température, électrique

- Régulation électronique T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes pré-programmés (modifiables à souhait) ou en mode manuel. - Agitateur d'eau avec hélice, T° uniforme. - Serre-joint pour tout récipient (H max.165 mm - max. 50 Lit.). - Poignée en acier inox. - Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille inox. - Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).
mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

HOT-BLOC/N

Aktuelle Preise

Ed. 8 - 244

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

Soft Cooker



PLUS Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tout type de cuisson de viandes, poissons, légumes... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéals pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting"...

Base
 700

 Oven
 GN 2/1

C4GF7-BF

Fourneau gaz

- 4 brûleurs 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).
 mm : 700x700xh850 - kcal/h : 18917

Ed. 8 - 251

C4GA7-BF

- 4 brûleurs, 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Four (5.2 kW) gaz GN 2/1 560x630xh295 mm.

mm : 700x700xh850 - kcal/h : 24076

Ed. 8 - 250

C4GF7-BF

 Base
 700

 Oven
 GN 2/1

C6GFA11-BF

Fourneaux gaz

- 6 brûleurs 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Armoire neutre (portes en option).
 mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 28375

Ed. 8 - 249

C6GA11-BF

- 6 brûleurs, 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Four (5,2 kW) gaz GN 2/1 560x630xh295 mm - Armoire GN 1/1 (porte en option).

mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 33534

Ed. 8 - 250

C6GFA11-BF

 Aktuelle
 Preise

 Base
 700

 Oven
 GN 2/1

C4EF7-BF

Fourneaux électriques

- 4 plaques, 2x 2,6 kW Ø220mm et 2x 1,5 kW Ø145mm, régulation 6 positions. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).
 mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EA7-BF

- 4 plaques 2x 2,6 kW et 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, régulation 6 positions. - Four (4.4 kW) électrique GN 2/1 560x630xh295 mm. Grill (2,75 kW).

mm : 700x700xh850 - kW : 13.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 251

C4EF7-BF

 Base
 650

 Gas
 Cookers

G65/6BP11-EC

Fourneaux gaz

- 4 brûleurs, 2x 3,6 kW et 2x 5 kW.- Brûleur en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple.

mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

Ed. 8 - 249

G65/4BP7-EC

- 6 brûleurs, 3x 3,6 kW et 3x 5 kW, placard inférieur ouvert. - Brûleur en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 8 - 249

G65/6BP11-EC



Base
600

GN 1/1

Convection oven

Fourneau 5 feux gaz, four à convection électrique 4x GN 1/1
 - 5 brûleurs : 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, vannes de régulation avec sécurité par thermocouple, dispositif d'allumage électronique. - Grilles supérieures en acier émaillé (510x265 mm). - Four à convection 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) espacement 50 mm, porte et poignée du four en acier inox. - Chauffage du four par résistances circulaires (3 kW), régulation par vanne thermostatique T° de 50° - 300° C. - Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables.
 mm : 900x600xh850 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 296*

C5FV6-BP



Grill Stone
PLUS

Double Face Grids

PLX87-PB

Grill pierre de lave, 1/2 module, grille en fonte "double face"
 - Surface de cuisson 365x485mm - Livré avec 1 sac pierre de lave (1x 4kg). - Grille(s) de cuisson en fonte (double face). - Support pierre de lave en acier inox, de forte épaisseur. - Chauffage par brûleur(s) en acier inox à flamme stabilisée - Régulation par vanne muni de sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse et dispositif piézo-électrique. - Tiroir pour récupération des graisses de cuisson. - Niveaux inférieurs réglables. - Réalisation en acier inox AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450 *Ed. 8 - 284*

PLX47-PB

Grill pierre de lave, 1/1 module, grille en fonte "double face"
 - Surface de cuisson 2x 365x485 mm - Livré avec 2 sacs pierre de lave (2x 4kg)
 mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900 *Ed. 8 - 284*

PLX87-PB



Vapor
Line

Table Top

GCV/MX

Aktuelle Preise

Grills-vapeur électriques de table

- Grille amovible en inox 410x340 mm. - Bac à eau inférieur, atténuer la fumée et éviter le dessèchement des produits.
 mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/SX

- Grille amovible en inox 600x340 mm.
 mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 286*

GCV/MX



Grill Vapor
PLUS

Liftable Grids

VEX87-PB

Grill-vapeur électrique, 1/2 module
 - Surface de cuisson 270x450 - Bac GN 1/1-65 mm pour l'eau, amovible. - Le grill-vapeur est une réalisation technique unique, cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire les jus de cuisson. - Régulateur(s) d'énergie - Résistances en acier inox, préchauffage très rapide - Basculement des éléments de chauffage - Bac à eau amovible (nettoyage aisé), atténue les fumées, recueille le jus de cuisson - Niveaux inférieurs réglables - Réalisation en acier inox AISI 304.
 mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX47-PB

Grill-vapeur électrique, 1/1 module
 - Surface de cuisson 2x 270x450 - 2x bacs GN 2/1-65 mm pour l'eau, amovible.
 mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 285*

VEX87-PB



GV677

Grill Vapor
Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte (330x470 mm) amovible. - Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous de calottes en acier inox "spéciale". - Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1. recueillir les jus des cuissons et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2. dégager une vapeur pour une cuisson remarquable. - Construction en acier inox.
 mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 8 - 287

GV641
Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

- Grill de cuisson en fonte (660x470 mm) amovible.
 mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

Aktuelle Preise

GV677

S-Power
Friteuse de table électrique "S-POWER" 12 litres + robinet

- Utile (+/- 11 litres). - Panier 255x255xh110mm. - Robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Chauffage par résistance blindée "traitées". - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité. - Boîtier de commandes amovible.

mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8 - 279

F12TR/SP
Hot Dog Universal Snack !


230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise

Chauffes saucisses électriques

- Manchon en verre Pirex ± 40 saucisses (diam. 200 h/ 40 mm) (hot-dog), 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox. - Plots chauffe-pain en aluminium. - Régulateur d'énergie.

Ed. 8 - 320

	mm	Plots	kW
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65

Aktuelle Preise

GN 1/1
Bain Marie de table électrique GN 1/1 - 150 mm + robinet

- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1. Robinet de vidange. Résistances blindées en acier inox, Thermostat de 0 à 90°C, thermostat de sécurité.
 mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 309

BMZR/XS

GN 1/1
Bain Marie gaz, de table GN 1/1 - 150 mm

- Cuve emboutie "amovible" en inox AISI 304. - Chauffage gaz, par brûleur en acier inox, placé en-dessous de la cuve. - Régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.
 mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8 - 309

BMG-1/1



EF72-N

4 L
7 L**Friteuses électriques monophasé**

- Réalisation en acier inox, 2 poignées athermiques, munie de couvercle. - Panier en acier inox, poignée athermique. - Résistance blindée "traitée". - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). - Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine.

Ed. 8 - 276

Friteuse de table électrique 8 litres + robinet de vidange

- Utile (+/- 7 litres). - Panier 220x190x110mm.
mm : 290x450x320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KNAktuelle
Preise**Friteuse de table électrique 2x 8 litres + robinet de vidange**

mm : 560x450x320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN

F30E/D-N

Pastry

Friteuses électriques triphasé

- Réalisation en acier inox. - Robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Panier en acier inox, avec poignée athermique. - Résistance blindée "traitée". - Zone froide (pas de carbonisation des déchets alimentaires). - Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). - Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur). Elements demontable et lavable en machine.

Ed. 8 - 278

Friteuse de table électrique 10 litres + robinet de vidange

- Utile (+/- 8,5 litres). - Panier 220x190x110 mm.
mm : 290x450x320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN**Friteuse de table électrique 2x 10 litres + robinet de vidange**

mm : 560x450x320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TNAktuelle
Preise**Friteuse de table électrique 4 litres**

- Utile (+/- 3,5 litres). - Panier 120x220x110mm.
mm : 210x410x290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 276

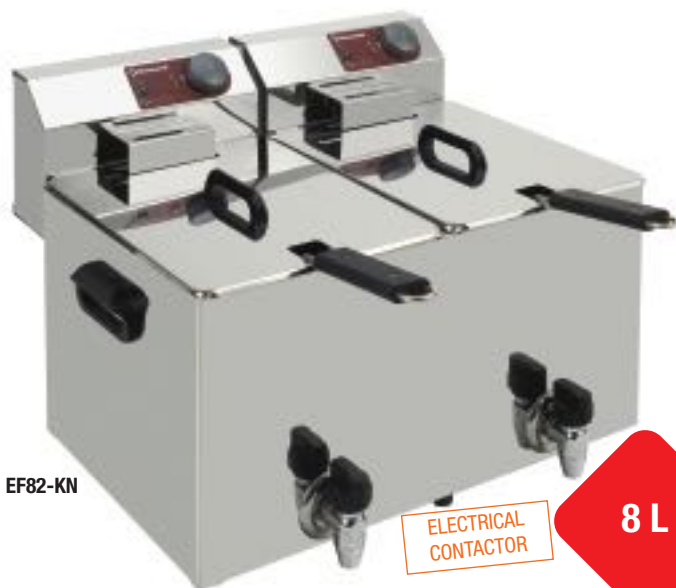
EF41-N**Friteuse de table électrique 7 litres**

- Utile (+/- 6.5 litres). Panier 220x190x110 mm.
mm : 290x410x290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

EF71-N**Friteuse de table électrique 2x 7 litres**

mm : 560x410x290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 277

EF72-N

EF82-KN

ELECTRICAL
CONTACTOR

8 L

Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres

- Idéal pour les beignets, muffins, chips... - Capacité min. 14 lt et max. 16 lt. Régulation de 50 à 190°C. - 1 panier 475x245x80 mm, avec 2 poignées athermiques. - Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond. - 2 poignées.

Ed. 8 - 279

F16E/D-N**Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres**

- Capacité min.27 lt et max. 30 lt. - 1 panier 585x445x80 mm avec 2 poignées.

Ed. 8 - 279

F30E/D-N

EF102-TN

ELECTRICAL
CONTACTOR

10 L



**Fryers Line
PLUS**

**14 L
&
15 L**

F15+15G/M

F14+14E/M

400-230/3N 50-60Hz

Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir. - Bloc résistance amovible, entretien aisé. - FSM-16E/N Résistances modulables (4-8-12 kW). - Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. T° de 0 à 180°C. - Thermostat sécurité. *Ed. 8 - 278*

Friteuses électriques - TOP -

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. - Paniers aux poignées athermiques. - Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. - Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance. - Voyants de contrôle. - Boitier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox. *Ed. 8 - 280*

	mm	Liters	Baskets	kW
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

**Cleaning
100%**

Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

- Panier 250x270xh110 mm. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. - Vidange par robinet tout inox. - Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance. - Boitier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740



**Aktuelle
Preise**

Ed. 8 - 273

FSM-12GT/N

Friteuses gaz et électriques, sur meuble

- Cuve soudée, zone froide sur meuble, robinet de vidange. - Filtre en cuve en acier chromé. - Panier avec poignée athermique. Electrique: - Chauffage par résistances "extractibles", régulation de 100°C à 190°C. - Voyant d contrôle. - Armoire inférieure avec bacs filtrage huile. Gaz: Chauffage par bruleurs en fonte. - Allumage piezo, veilleuse de maintien, thermocouple de sécurité. - Régulation de 90° à 190°C. - Pieds en inox réglables. *Ed. 8 - 275*

	mm	Liters	Baskets	kW
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-

**Aktuelle
Preise**



**Fryers Line
PLUS**

FSM-2V5ET/S

**8 L
&
16 L**

FSM-16E/N

**Cleaning
100%**

**Fryers Line
PLUS**



Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier 250x300xh145 mm. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox. - Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. - Allumage piezo, veilleuse de maintien. - Réglage thermostatique 190°C. - Thermocouple de sécurité, 2 bruleurs très puissants placés sous la cuve.

mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

Ed. 8 - 274

FSM-16G/C

Chicken Line
Plus



VITROCERAMIC



RVG/3-CM

RVE/4C-CM

Spit
6 Chikens

Chicken
Line

Röstiöires gas et électriques "SMALL"

- Réalisation en acier inox AISI 304 - Capacité 3 poulets par broche, crochet pour la manipulation. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme - Régulation indépendante de chaque broche - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible. *Ed. 8 - 329*

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860
RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle Preise

Swing Spit
Line



Pass-through

Röstiöires à poulets

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Capacité 6 poulets (1,25 kg) par broche (utile 900mm), toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique. - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables. - Régulation indépendante de chaque broche. - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur *Ed. 8 - 326*

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Aktuelle Preise



VITROCERAMIC

RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens



RVG/2-SBC

Röstiöire à balancelles, 25 poulets

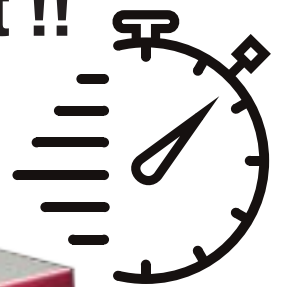
- 5 balancelles rotatives (677x145 mm), chacune pour 5 volailles, gigots, rôtis, gibier... - 4 faces vitrées, 2 portes en verre "securit" sur la face avant et arrière, avec 2 poignées athermiques.- Chauffage par résistances blindées, supérieur par des tubes quartz infra-rouge.- Régulation par thermostat, thermomètre analogique et d'une minuterie.- Éclairage halogène.- Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles. Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson. mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 8 - 330*

RPB-5C

NEW



**La rapidité
au service
du client !!**



iPronti

INNOVASELECTION

Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné), entretien aisé (chambre-box amovible et lavable), 2 magnétrons latéraux, écran tactile 7" très intuitif, connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes), interface en 29 Langues, faible encombrement, superposable,

Ce tout nouveau four issu de toutes dernières technologies de pointe, il a tout pour vous séduire !!

A partir de : LKS/...

**Aktuelle
Preise**



	mm	Cooking chamber	kW	V
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz



3 min*



9 min*



2 min 30*



2 min*



2 min 30*



1 min 30*

* Frozen products



For more info visite www.gastromarkt.ch



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink
Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

Vitrines ventilées T° positive, 380 Lit, noire

Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en acier laqué noir. - Eclairage LED dans de le cadre de la porte - Evaporateur (Roll Bond) ventilé - Dégivrage automatique avec auto évaporassions - Thermostat mécanique. - Thermomètre digital. - Serrures à clés sur le cadre, livrée de série. - Porte avec poignée (réversible) - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables. Réfrigérant R600a.

Ed. 8 - 653

	mm	Lit.	Grids	Lightbox
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes

Aktuelle
Preise

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Basculés électroniques inox avec colonne

Basculé électronique de sol avec colonne. - Plateau de pesée 400x500mm en acier inoxydable AISI 304. - Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels - Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 20mm - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable. - Contrôle de pesé avec alarme sonore. - Plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien). - Temps de stabilisation: 2-3 sec. - Mise hors tension automatique programmable - Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie. - Protection de la bascule contre les surcharges. - Cordon d'alimentation électrique. - Interface RS-232. - Calibrage externe - Pieds réglables et indicateur de mise à niveau qui assurent une bonne stabilité.

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g

Libra
Line



230/1N 50-60Hz

IP 67



LED
Display



On request : BSC/KTM



WALL
FIXATION

LED
Display

230/1N 50-60Hz

Balances électroniques inox

Balance électronique de table. - plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304. - Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles - indice de protection IP-67. - Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière) - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable. - Contrôle de pesé avec alarme sonore. - Temps de stabilisation: 1 sec - Mise hors tension automatique programmable - Adaptateur DC (12 volts) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie. - Indicateur de niveau de batterie. - Protection de la balance contre les surcharges. - Calibrage externe - Pieds de mise à niveau réglables.

Ed. 8 - 1110

	mm	Capacity	Readability
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g

Aktuelle
Preise

B

Lave-verres, panier 400x400 mm "Full-Hygiene"

Best
Wash

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - TGD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C. - DRD phase accélérée de pré-chauffage. - DID auto diagnostic en cas d'anomalies. - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB. - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8 - 435

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing



Full Hygiene



230/1N 50Hz

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergant Dispencer	kW
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4

* "Break tank" anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Full Stainless Steel

Snacking
Line



PLUS Plaque de cuisson en acier inoxydable pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc., ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même, sans danger, idéale pour (gyros, kebab, shoarma.....). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés "organoleptiques".

Plaque à snacker gaz, double, surface en acier inox
Surface de cuisson: 580x380 mm (2 zones indépendantes).
mm : 600x450xhH190 - kcal/h : 4729

FTG-60/XC

Snacking
Line

Aktuelle Preise

Full Stainless Steel



Plaque à snacker électrique, double, surface en acier inox
Surface de cuisson: 580x380 mm (2 zones indépendantes).
mm : 600x450xhH190 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

NEW

C

River
Line

Pedal System



BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P



CR-18S/35-P

R290

+ SANITISATION

Fontaine réfrigérée à pédale, inox, 35 Lit/h.

Débit de 35 litres/heure - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox - Robinet à col-de-cygne pour remplir les verres, tirage instantané. - plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 666

CR-18S/35-P

Refroidisseurs d'eau à pédale, inox

Idéal pour carafes. - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox. - Eclairage LED - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité thermique (t° ambiante +32°C).- Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareil prédisposé pour une connexion au réseau d'eau froide ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Ed. 8 - 667

80 l/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

15 l/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

**Aktuelle
Preise**

BFX-1R/15-P

+ SANITISATION

PLUS - Pouvoir désinfectant élevé. - Efficace contre les mauvaises odeurs et un large spectre de microbes, parasites animaux/végétaux (bactéries, spores, virus, acariens, mouches, phlébotomes, blattes, champignons et moisissures, etc...) - Faible coût 1782:d'utilisation - Facile à utiliser - Production instantanée (pas de stockage) - Ne laisse pas de résidus ou d'odeurs dans la pièce aseptisée - Atteint des points d'accès difficiles. - Utilisation Généralisée : Restaurants, bars/discothèques, clubs de sport, salles d'attente, cuisines, laboratoires alimentaire, bureaux, métros, voitures, etc...

Sani
Ozone

Ozone System



OZONE/112MCT



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Générateur d'ozone portable, de 60m² à 360m²

1 ventilateur, capacité de production nominale : 28g/h
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

Générateur d'ozone sur socle, de 120m² à 720m²

1 ventilateur, capacité de production nominale: 56g/h.
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

Générateur d'ozone sur socle, de 240m² à 1440m²

2 ventilateurs, capacité de production nominale: 112g/h. Possibilité de réglage via une application mobile. Panneau de commande digitale.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT

**Aktuelle
Preise**

+ SANITISATION

Best
Wash



INTEGRAL
FILTER



DEEP DRAWN
RACK GUIDE

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm). - De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation". - 3 phases : lavage, décharge, rinçage. - Pompe de vidange de série. - Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

Ed. 8 - 439

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée) - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

400-230/3N 50Hz

Aktuelle
Preise



Full
Hygiene

365 mm

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4

* Break tank anti-pollution device type AB



Best
Wash

Full
Hygiene

450 mm



400-230/3N 50Hz

+ SANITISATION



DEEP DRAWN
TANK



INTEGRAL
FILTER

Lave-vaisselle à capot "Full Hygiene"

Hauteur de charge 450 mm. -De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation". - 3 phases : lavage, décharge, rinçage. - Pompe de vidange de série. - Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

Ed. 8 - 445

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... -Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB.- CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique)- NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

	mm	Softener Incorporated	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5

* Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle
Preise

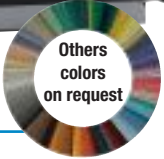
NEW

E

Atlanta
Line



Exposition
700 mm



ATL/13-AV-B5	230/1N 50 Hz	R290	ATL/C4-NA-B5
--------------	--------------	------	--------------

Composition price on request



	mm	EN
ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7

Aktuelle Preise

PLUS Un design épuré, minimaliste. Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED... Ecoresponsable " avec réfrigérant écologique R290. froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, régulation électronique. Accouplables pour une configuration flexible (moyennant un kit d'assemblage). Plusieurs versions disponibles: vitre basse, haute et pâtisserie. Éléments neutres ou caisse, éléments angulaires 90° et 45°, aussi bien ouverts que fermés.

On request : BMS...



HOT

On request : VRF...



GN

On request : BM...



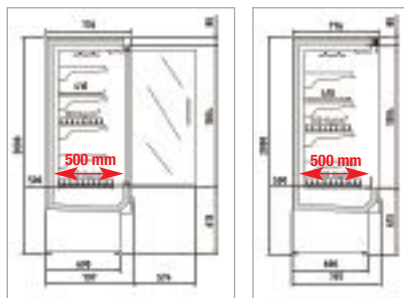
BM

Muraux réfrigérés, ventilés, avec groupe

Conçu pour vente en libre-service de sandwich, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons. - Profondeur 797mm - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué noir, joues en ABS, latérales " panoramiques ". - Cuve et grille perforées en epoxy noir. - Eclairage supérieur de type LED. - 4 tablettes (410mm) réglables noires, possibilité d'inclinaison des consoles. Munie de moulures "porte-prix". - Régulateur électronique (affichage digital). - Evaporateur ventilé traité contre la corrosion des acides alimentaires. - Dégivrage automatique - Double auto évaporation du condensat. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).

Ed. 8 - 747

R290 or R449A



Niagara
Line

	mm	...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	
NIA12/B5-7	1320x797x2000	
NIA15/B5-7	1623x797x2000	
NIA18/B5-7	1935x797x2000	
NIA25/B5-7	2560x797x2000	

Aktuelle Preise



Full
Black

230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors

F

NEW

Vienna

Line

- Pour pâtisserie - Exposition 700 - Eclairage LED sous plan de travail blanc technologique - Tablette de travail - Avec réserve réfrigéré. - Froid Ventilé.

Exposition 700 mm

0° +5°

COMPOSITION

VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

VIE/A9-RB-B5

R290

VIE/20-BV-B5

Others colors on request

Composition price on request

Detroit

Line

- Pour pâtisserie - Exposition 700 - Eclairage LED sous plan de travail - Tablette de travail en Quartz blanc technologique - Avec réserve réfrigéré - Froid Ventilé - Vitres avec colonne de support - Etagère intermédiaire.

Others colors on request

0° +5°

COMPOSITION

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

DET/A9-RA-B5

R290

DET/20-AV-B5

Exposition 700 mm

Composition price on request

Orlando

Line

- Pour boucherie, charcuterie, fromagerie, traiteur - Exposition 900- Eclairage LED - Tablette de travail en acier inox - Avec réserve réfrigéré - Froid Ventilé - Relevage des vitres par pistons hydraulique.

Others colors on request

0° +5°

COMPOSITION

R290

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Exposition 900 mm

Composition price on request



M6-TOSTI/N

Pincers
Included

Toaster 3 pinces au quartz

- Dimensions internes 380x250x63 mm - Résistances au quartz, grilles de protection. - Timer de 0 à 15 minutes. - Cuvette inférieure extractible.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M3-TOSTI/N

Toaster 6 pinces au quartz

- Dimensions internes 2x 380x250x63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

M6-TOSTI/N



MD22/R-N

GN 1/1

Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 1 étage (520x320), à "Quartz"

- 1 étage, grille 520x320 mm.- Chauffage par tubes "quartz" infrarouge (grilles de protection). - Sélecteur de rampes, minuterie 15 min. (position en continu). - des tubes "quartz". - Cuvette inférieure amovible. - Paroi arrière pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.

mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MS12/R-N

Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 2 étages (520x320), à "Quartz"

- 2 étages, grilles 520x320 mm.

mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 319

MD22/R-N



Quick
Cooking



Conveyor

Aktuelle
Preise

Grille pain électrique, automatique, bande 210 mm

- Productivité : 1080 toasteurs/h. - Interrupteur On/Off, commandes indépendantes (supérieur, inférieur). - Régulateur de vitesse du tapis. - Tapis en acier inox, largeur 210 mm, profondeur 500 mm, Hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, partie supérieure pour maintenir au chaud. - Pieds réglables.

mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 318

GPE/210

Toaster automatique, 540 toasts/heure

- Production sans préchauffage. - Tapis: largeur 300 mm, longueur 330, hauteur 50 mm. - 2 rampes, chacune avec 4 tubes quartz. - Sélecteur de rampes, vitesse du tapis réglable. - Sortie avant et sortie arrière. - Moteur autolubrifiant.

mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 318

TA/540



Conveyor



Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

- Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges. - Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demie ou pleine puissance). - Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne). - Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé. - 8 tubes quartz (1500 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe. - Plateaux avant et arrière de 150 mm. - Partie supérieure pour maintenir au chaud. - Réalisation en acier inox, pieds réglables.

mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 320

TPW/30

Grill Panini

230/1N 50-60 Hz



GR82

Grills panini électriques, plaques rainurées

- Plaque en fonte traitée. - Stabilisation de la plaque supérieure. - Poignée en matériau athermique. - Thermostat de régulation jusqu'à 250°C. - Châssis en acier inox.

Ed. 8 - 297

	mm	Workink Area	kW
GR42	330x435xh240	225x255	1.8
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3
GR82	620x435xh240	550x255	3.6

Aktuelle Preise

Vitrocéramic



LGV62/F-N

230/1N 50-60 Hz

Grills Panini électriques, vitrocéramique

- Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse. - Ressorts d'équilibrage de la partie supérieure. - Régulation jusqu'à 300°C (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie. - Cuvette récolte liquide frontale.

Ed. 8 - 296

	mm	Working Aera	kW
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4

Aktuelle Preise

Easy Cooking Coated



CONTACT DG2/SN

230/1N 50-60 Hz

Grills contact émaillés

- Plaques en émail alimentaire. - Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série. - Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto balancée. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy", régulation de 0 à 300°C.

Ed. 8 - 298

	mm	Working Aera	kW
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4

Aktuelle Preise

Easy Cooking Coated



FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Plaques à snacker émaillées

- Plaque (10 mm), montée en température rapide, jusqu'à 300°C. - Entretien aisé et facile, tiroir ramasse-jus en façade. - Version électrique: résistance(s) traitées "Incoloy", thermostat(s) 0-300°C. - Version gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation, thermocouples de sécurité, allumage piezo-électrique.

Ed. 8 - 304

	mm	Working Aera	kW	kcal/h
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500

Aktuelle Preise

Easy Cooking Coated



Contact-grill "HAUT RENDEMENT", plaques émaillées

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit. - Plaque inférieure, munie d'un sélecteur indépendant. - Plaque dimensions utiles: 360x360 mm. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 299

BIGFOOD/SN

Breakfast



Cuisson à oeufs électrique avec 6 paniers

- Cuve GN 1/3, livré avec 6 paniers, numérotés - Résistance hors cuve. Thermostat de 0 à 100°C, avec limiteur, couvercle inox mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise

FU-6P/N

Plancha
Line

Gas
Thermostatic
Tap



PLANCHA/3CR-N

Electric
single-phase



PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - Surface chromée "50 µ", distribution uniforme de la chaleur (norme ROHS). - Régulation par vanne gaz "thermostatique", garantissant une température maximale de travail de 300°C (pas de détérioration du chromage, une hygiène parfaite, sans risque d'intoxication).

Plaques de cuisson

- Plaque en acier (15 mm), haute conductivité, rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.- Chauffage gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.- Chauffage électrique: par résistances en inox. Régulation par thermostat. Ed. 8 - 306

CHROME
...CR-N

	mm	working area	kW	kcal/h
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485

Aktuelle Preise

ADVANTAGE - Zones de chauffe réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur, coulissante sur 4 roulements à bille pour s'adapter au diamètre de la "carotte".

Gyros grill

- Réalisation acier inox. - Mise en place aisée de la broche, support de broche complètement hermétique, le moteur protégé. Monté sur roulement à billes, et donc protégé de toutes torsions. - Ramasse-jus embouti, grille perforée et tiroir de récupération. - Version électrique: chauffage par résistances blindées "incoloy", avec pierre réfractaire, régulation par commutateurs. - Version gaz: radiants infrarouges à haute pression, régulation par vanne, thermocouples de sécurité. - Livré avec: 1 broche complète (disque et goupille). Ed. 8 - 300



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable
Heating



KEB-G81

230/1N 50 Hz

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2

Aktuelle Preise

Pincers
Included



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Toasters croque-monsieur électriques
- Zones de chauffe (28x150xh180mm). Livré de série avec pincers. - Eléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. Sélecteur pour sandwiches, croque-monsieur, gaufres, etc... (Épaisseur 20 mm). - Minuterie (0-15min). Tiroir recueil miettes incorporé, facilitant l'entretien. - Construction entièrement acier inox. Ed. 8 - 303

Stainless
Steel



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Toasters grille-pain électriques
- Zones de chauffe (19x150xh180mm). Sélecteur partiel. - Eléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. - Possibilité grosses tranches (18 mm). - Minuterie (0-15min). - Levier pour sortir les tranches. Tiroir recueil miettes incorporé. - Construction entièrement acier inox. Ed. 8 - 303

	mm	Capacity	Pincers	kW
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15

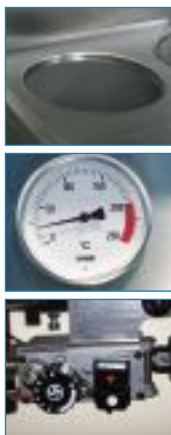
Aktuelle Preise

	mm	Capacity	Pincers	kW
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3

Aktuelle Preise

Friteuses gaz à pots HEAVY DUTY, mécaniques

- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé. - Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité). - Bac supérieure pour les aliments pré-cuits, muni d'un fond perforée permettant l'égouttage. - Portes battantes à double parois et isolées. - Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée. - Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion. - Vanne thermostatique de type "SIT" muni d'une sécurité par thermocouple et piezo d'allumage (fini le raccordement électrique!). - Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve. - Fabrication en acier inox AISI 441. - Conformes aux normes CE en vigueur. Ed. 8 - 271



	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280

Aktuelle Preise

Mika
Line



Heavy Duty

MIKA/3-MC

Wok
Line

Water Cooled



On request



CHINA/7L



CHINA/3L

Aktuelle Preise

Fourneau wok 5 brûleurs avec rideau d'eau

- Brûleurs type wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW et 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Plan de cuisson embouti, bacs de récupérations inférieurs. - Evacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse. - 1 vanne de commande par brûleur, raccordement gaz 4/4". - Rideau d'eau pour le refroidissement du top comprend un robinet et une étagère de rangement.
mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805

Ed. 8 - 259

CHINA/5L



7+5 kW

Aktuelle Preise

Réchaud de table - 2 feux vifs (7+5 kW)

- Brûleurs à haut rendement (1x 7kW et 1x 5kW). - Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. - Grilles en fonte émaillée 350 x 290 mm.
mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320

Ed. 8 - 254

RF2G/Q



12 kW

Aktuelle Preise

Réchaud bas 1 feux vif

- Brûleur en fonte à haut rendement (12 Kw), grille support (550x550 mm). - Réalisation en acier inox AISI 304.
mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300

Ed. 8 - 255

BBRV-N

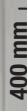


D701/8P

400-230/3N 50Hz

Break Tank

Techno Wash



D604/6H

Lave-batteries

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - Porte double parois, ouverture "soft contact". - RGD Exclusivité Diamond, assure un rinçage à une température constante de 80°C. - BTD "break tank" dispositif anti-pollution de type AB. - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

Ed. 8 - 459

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5

*Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise



Lave-vaisselles panier 500x500 mm

- De 60 à 30 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120". - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (20 Lit., 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti". - Parois embouties. - Portes double parois embouties, joint d'étanchéité amovible. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 4,9 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

Ed. 8 - 415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5

K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz

Aktuelle Preise



INTEGRAL FILTER



400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Fast Wash



DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm

Peristaltic Pump

...+BD/F-S

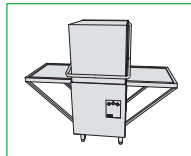
Fast Wash



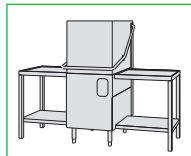
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Lave-vaisselles à capot panier 500x500 mm

- De 40 à 24 paniers/heures, 2 cycles : 90"-150". - Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Pieds inox réglables (160-220 mm). - Panneau de commandes frontal. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture du capot. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

Ed. 8 - 424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left		
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left		

K = Kit on request

Aktuelle Preise



Lave-verres paniers carrés

- 30 paniers/heure, cycle 120'' - Bras de lavage(et rinçage rotatifs. - Gicleurs autonettoyants.- Cuve bords arrondis (0,6 kW). - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 8 - 407*



DC202/6

Peristaltic Pump



Fast Wash



DC402/6

230/1N 50 Hz

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes

Aktuelle Preise

K = Kit on request



Peristaltic Pump



INTEGRAL FILTER

Fast Wash

Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120''. - Bras de lavage et rinçage (superieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (14 Lit., 0,6 kW) avec bords arrondis. - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve.- Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 8 - 411*

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes

Aktuelle Preise

K = Kit on request

Polisseuses à couverts

PLUS 1) Fonctionnement entièrement automatique "en continu". 2) Cuve avec coins arrondis, avancement fluide des couverts qui, par suite, ne s'enchevêtrent pas, ne se coincent pas et surtout ne se rayent pas. 3) Contrôle thermostatique assurant la bonne température et garantissant ainsi une plus longue durée de vie du granulat. 4) Lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. 5) Réalisation en acier inox AISI 304. 6) Le ventilateur à air chaud en " fin de course " permet de sécher et d'évaporer les dernières traces d'humidités, de garder les granulés à l'intérieur de la polisseuse et d'éviter la surchauffe du moteur.

Ed. 8 - 479

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	075
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85

Aktuelle Preise



Sanicut PLUS

UV Lamp Sterilisation

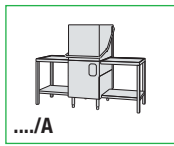
MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz





Active
Wash



Break Tank



Lave-vaisselles panier 500x500 mm

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (20 Lit., 2,5 kW). Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB, incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé".

Ed. 8 - 427

ADVANTAGE Continuous Water Softener : L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left		
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7

* Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise

Lave-vaisselle & batteries à capot CROSSOVER

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (30 Lit., 2,5 kW). Réalisation du capot en double parois munie d'une isolation thermique. Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif antipollution de type AB. NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

Ed. 8 - 431

ADVANTAGE Continuous Water Softener : L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!



Active
Wash

Basket 600x500

CROSSOVER
by Diamond

COUNTINUOUS WATER SOFTNER



	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080	Dishwasher Entry : Right or Left			

* Break tank anti-pollution device type AB

Aktuelle Preise

400-230/3N 50Hz

On request

Active
Wash



300 mm

230V/1N 50 Hz

Break Tank

Lave-verres panier 400x400 "double parois"

- De 60 à 24 paniers/heure, cycle 60" - 120" - 150" . - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inferieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible". - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,65 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Prédipose "kit pompe de rinçage", " kit doseur de détergent liquide". - Réalisation: en acier inox AISI 304. - De série: 2 paniers, 1 support "petites assiettes", 1 gobelet.

PLUS - Cuve intégralement emboutie (8 Lit., 0,6 kW). - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - TCD dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé".

Ed. 8 - 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5

Aktuelle Preise

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60" - 150 " et continu. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inferieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible". - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6 kW). - Pompe de lavage en 230V/1N 50Hz. - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

PLUS - Cuve emboutie intégralement (15 Lit., 2,1 kW). - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. - CSD Panneau de commande digital (soft touch). - EED Économiseur d'énergie. - TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C - DRD Phase accélérée de préchauffage. - DID Auto diagnostic en cas d'anomalie. - ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). - CID Porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmose".

Ed. 8 - 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5

Aktuelle Preise

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active
Wash



390 mm

Break Tank

400-230/3N 50Hz

Best Wash



300 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Full Hygiene

Lave-verres "Full Hygiene"

PLUS Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. CSD panneau de commande digital (soft touch). EED économiseur d'énergie. TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C. DRD phase accélérée de préchauffage. DID auto diagnostic en cas d'anomalies. ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). CID porte à fermeture automatique "soft contact". RGD Rinçage à température constante, pression stable. BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB. CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8 - 437

Aktuelle Preise

OSMOSIS
On request
RS15/AT



A partir de : DBS5....

Best Wash

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée) -RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank",dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique) -NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Aktuelle Preise

On request
RS15/AT

A partir de : DFS7....

+ SANITISATION



390 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

OSMOSIS

Best Wash



450 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing



+ SANITISATION

Lave-vaisselles à capot "Full Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmosée".

Ed. 8 - 447

Aktuelle Preise

A partir de : DCS9....

Apollo
Line

Stackable



Digital Display

Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 6,5 Kg

- Tambour en acier inox AISI 304, système "ACTIVEDRUM". - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction "MEMORY". - Display affichant tous les états relatifs aux programmes. - Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux pour lavage des chiffons industriels, etc. Système de pesage automatique.

mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8 - 488

ML65-NP

Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 8 Kg

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Aktuelle Preise

ML80-NP

Sèche-linge "Inox-Titanium", avec condenseur 6,5 Kg

- Tambour en acier inox AISI 304, porte réversible. - Système de séchage "BUTTERFLY". - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction "MEMORY". - Display affichant tous les états relatifs aux programmes, demande de nettoyage du filtre, vidange du réservoir du condenseur, etc. Connexion Wi-fi.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 488

SL65-NC

Sèche-linge "Inox-Titanium", avec décharge 8 Kg

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 489

SL80-NP

Repasseuses professionnelles

- Habillage du rouleau en Nomex, cuve en acier chromé. - Panneau de commande "Touch Screen". - Affichage des fonctions, multilingues. - 30 programmes mémorisés (reprogrammables). - Régulation "automatique" de la vitesse et de la température. - Dispositif de refroidissement du cylindre "Cool Down". - Vitesse de repassage variable. - Protège doigts et bouton d'arrêt d'urgence de type "coup de poing". - Livré de série avec barre anti panique inférieure. - Châssis en acier peint (peinture époxy). Ed. 8 - 502



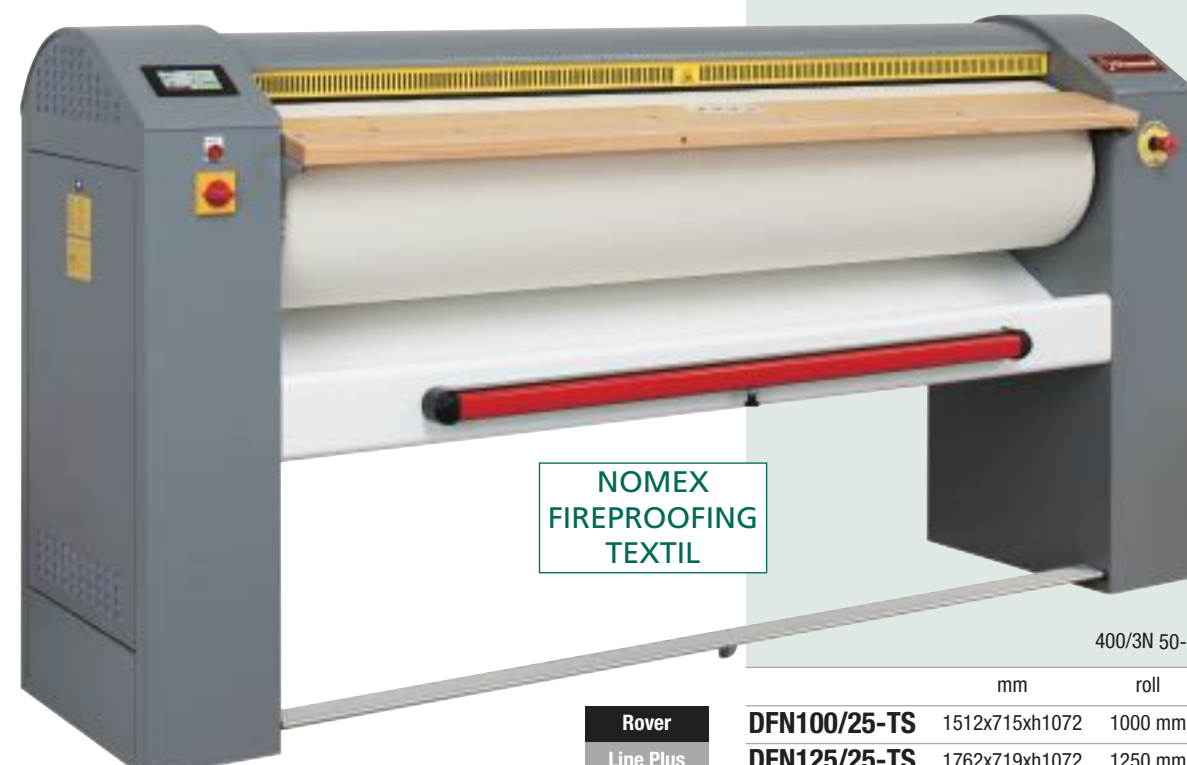
6,5 Kg

8 Kg

ML65-NP & ML80-NP
Swichtable in 230/1N 50Hz

SL65-NC & SL80-NP

PLUS Le Nomex est un textile ignifuge conforme aux normes de "protection contre les flammes et les chaleurs intenses" et a des propriétés anti-électrostatiques. Les autres avantages du Nomex sont: ininflammabilité, protection contre la chaleur, haute résistance aux produits chimiques, antistatique, durabilité et confort.



Touch Screen

**NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL**



400/3N 50-60Hz

Rover
Line Plus

	mm	roll	kW
DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8

Aktuelle Preise



Steam Generator

Aktuelle Preise

Foot Control



Fer à repasser avec chaudière à vapeur

- Fer à repasser de conception industrielle (1 kg). - Réalisation extérieure de la chaudière en ABS, capacité 1,5 litres, remplissage manuel. - Générateur de vapeur muni d'un thermostat. - Thermostat de sécurité de série.
mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

Table de repassage avec aspiration

- Structure métallique pliante, rangement aisé. - Planche chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale. - Dimensions de la surface de travail: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 491

DFRV-EL

Astra

Line Plus



Touch Screen

400/3N 50Hz

Séchoirs rotatifs professionnels électriques

- Rotation du tambour alternée. - Panneau de commande électronique "Touch Screen". - Affichage des fonctions, multilingues. - 30 programmes mémorisés (reprogrammables). - Dispositif d'autodiagnostic. - Fonction de refroidissement en fin de cycle et fonction de défroissage, facilitant la finition du linge. - Tambour à linge en acier inox AISI 304. - Evacuation extérieure Ø 150 mm. - Réalisation en acier peint (peinture époxy). Ed. 8 - 498

	mm	kg	kW
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7

Aktuelle Preise

DTR-CM

Tornado

Plus



Touch Screen



400/3N 50Hz

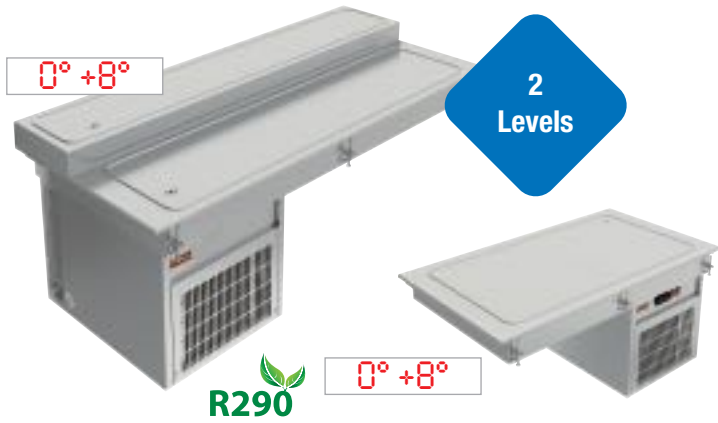
PLUS Machines dotées du dispositif pour la télémaintenance via GSM. De série avec port USB incorporé sur le panneau de commande.

Lave-linges professionnels à super essorage

- Panneau de commande supérieur "incliné". - Contrôle anti-balourd (pas de nécessité d'ancrage au sol). - Avec ordinateur de bord "touch screen", multilingues, 200 programmes mémorisables (8 programmés d'usine). - Super essorage à 1000 tours/min. (facteur-G 300). - Cuve et panier en acier inox AISI 304. - Humidité résiduelle 50%. - Raccordement eau chaude ou froide. - Cuvette supérieure à 3 compartiments pour produits de lavage. - Bouton d'arrêt d'urgence de type "coup de poing". - Réalisation extérieure en acier inox AISI 304 Ed. 8 - 494

	mm	kg	kW
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11

Aktuelle Preise

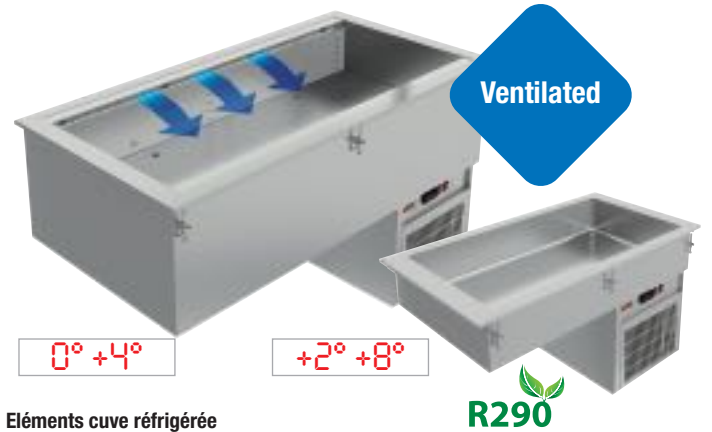


Eléments top réfrigéré

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. - Panneau de commande avec régulation électronique. - Groupe frigorifique intégré. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 8 - 920*

	mm	GN
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1

Aktuelle Preise



Eléments cuve réfrigérée

- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaire hygiène). - Evaporateur à serpentin(en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique- Groupe frigorifique intégré - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN
IN/RCX08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1
IN/RCX12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1
IN/RCX15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1

Aktuelle Preise

Eléments top réfrigéré, 2 niveaux

- Surfaces planes (2 niveaux), avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque... *Ed. 8 - 920*

	mm	GN
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1

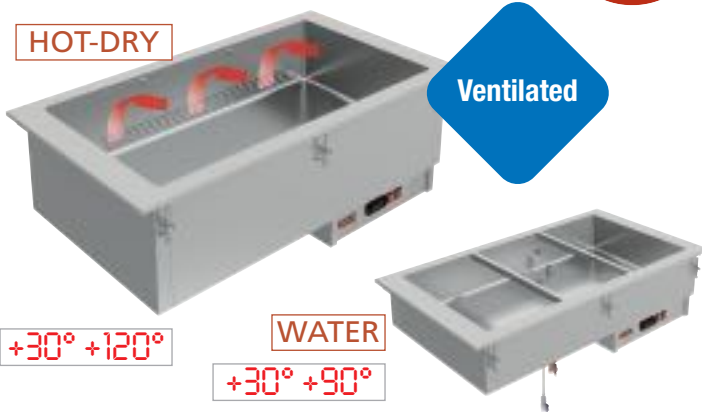
Aktuelle Preise

Eléments cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115 mm (bacs GN-100 mm), angles et coins arrondis (parfaire hygiène). - Evaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve. *Ed. 8 - 921*

	mm	GN
IN/RCX08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1
IN/RCX12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1
IN/RCX15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1

Aktuelle Preise



- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaire hygiène). - Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +90°, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 8 - 918*

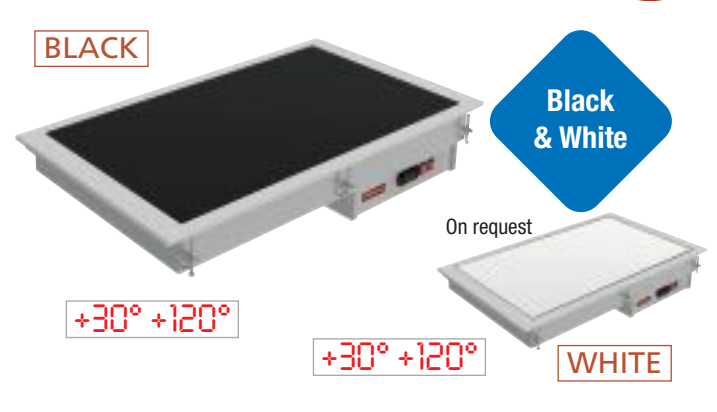
	mm	GN
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1

Aktuelle Preise

- Cuve emboutie profondeur 210 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaire hygiène). - Chauffage électrique par résistances située en dessous de la cuve couplées à un ventilateur, permettant une meilleur distribution de la chaleur. *Ed. 8 - 918*

	mm	GN
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1

Aktuelle Preise



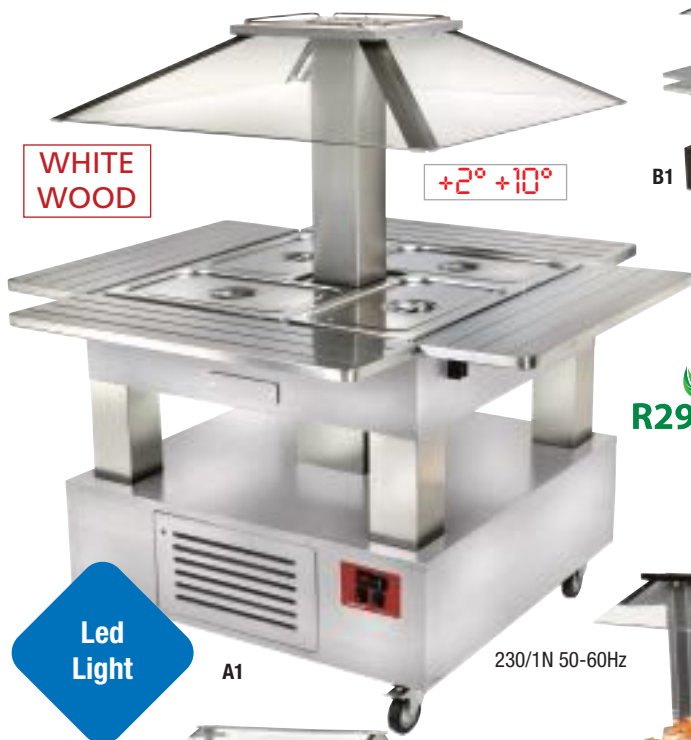
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique. - Chauffage par résistances (en silicone), placée en dessous de la plaque (distribution uniforme). - Panneau de commande avec régulation électronique, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 8 - 919*

	mm	GN	KW
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8

Aktuelle Preise

Self
Drop-In





WHITE WOOD

+2° +10°

B1

R290

Led Light

Gourmet Line



A1

230/1N 50-60Hz

R290



WENGE WOOD

+2° +10°

B1

230/1N 50-60Hz

Led Light

Aktuelle Preise

	GN	mm
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540

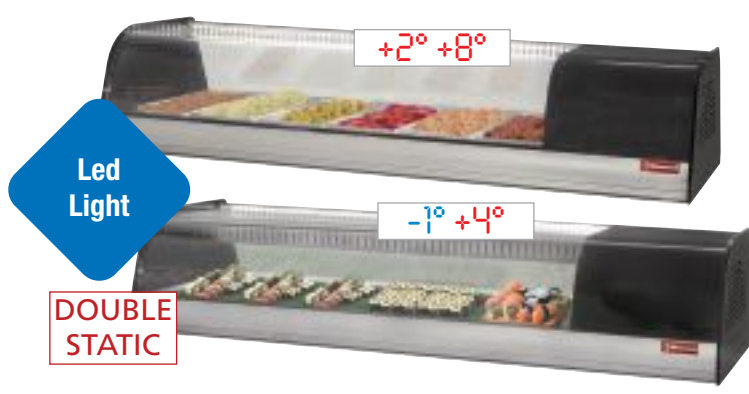
PLUS Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Cha-leureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fon-ctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présenta-tion (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, lé-gumes, desserts, etc.

	GN	mm
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370

Aktuelle Preise

Buffets - Salad bars réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts. - Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED. - 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. - Régulateur électronique (digital). - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. NB: livré sans bac GN. Ed. 8 - 904



+2° +8°

Led Light

DOUBLE STATIC

-1° +4°

	mm	Bacs GN	Perforated Bottom
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes

Aktuelle Preise

Tapas Line

R600a

PLUS Spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes... Tempéra-ture homogène sur bacs GN. Ed. 8 - 896

Sushi Line

R600a

PLUS - Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateurs, garantis-sant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. - Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, es-sentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leurs conserva-tion. Ed. 8 - 897



Hot GN

0° + 90°

VBE-311

230/1N 50-60Hz

- Réalisation: en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité" bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur. - Lampe halogène, outre l'éclairage, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène. - Bâti inox encastrable, grâce à son rebord. - Vidange par robinet situé côté opérateur. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation thermostatique de 0 à 90°C. (livré sans bac). *Ed. 8 - 900*

	GN	mm	kW
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5

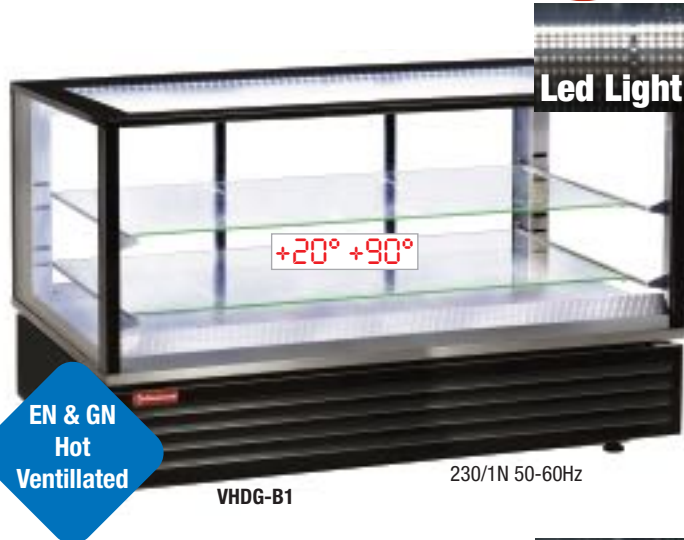
Aktuelle Preise

Vitrines chauffantes EN ou GN

ADVANTAGE Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur le top, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos quiches, pizzas, croissants, brioches, Les étagères en verres, portes coulissantes et récipient d'eau en inox sont entièrement amovible pour un entretien aisé. Sur demande : vitres avec micro-trous pour une utilisation en altitude (Option). *Ed. 8 - 903*

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3

Aktuelle Preise



Led Light

+20° +90°

EN & GN Hot Ventillated

VHDG-B1

230/1N 50-60Hz



Hot GN 1/1

0° +110°

VLD2/R

230/1N 50-60Hz



Led Light

+20° +90°

EN & GN Humidifier

HSD5-B2

230/1N 50-60Hz

PLUS - Possibilité d'utiliser des platines de type EURONORM ou GASTRONORM. - Température homogène et économies d'énergie grâce à sa résistance placée sous la pierre réfractaire (non visible), ventilée (2 ventilateurs) - Thermostat électronique : +20 +90°C (régulation au 0,1 degré près) - Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments.

- Exposition GN 1/1 hauteur 25 mm.- Portillons (2 côtés) et latéraux en plexiglas. - Châssis en acier inox, pieds réglables. - Maintien à température (90°C) sans dessèchement, humidification intégré. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat - Bloc lumineux publicitaire. *Ed. 8 - 1039*

	Level	mm	kW
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65

Aktuelle Preise

Vitrines chauffantes panoramiques

- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.- Côté service, ouvertures portes vitrées à 180°.- Eclairage de type LED sur chaque montant. *Ed. 8 - 898*

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8

Aktuelle Preise

Vertical
Freezers**Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air**

- Turbine verticale, idéale pour les restaurants. - Nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 1,3 litres. - Niveau sonore inférieur 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.

mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 757

Vertical
Freezers**Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air**

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres. - Durée du cycle : 10/20 min.. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.

mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 757

TGB/5**TGV/5D-N**

**On request 230/1N 50Hz

Batch
Freezers**Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air**

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. - Sur demande condenseur à air, prix identique. NB: essentiellement pour le travail à froid, livrée sur roues.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8 - 758

TGV/20DA

* On request 230/3 50Hz

Cream
Whippers**Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)**

- Production en continu. - Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation. - Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution. - Possibilité de stopper la production à tout moment. - Facilité de nettoyage, cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 756

MCV/2

Gold Line

Plus

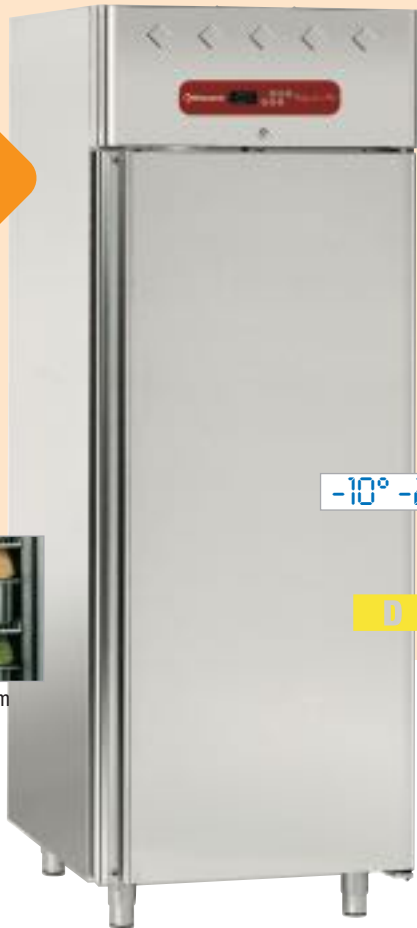
Ice cream

85 mm

54*



*5 LIT. 360x165xh120 mm



-10° -25°

R290

Aktuelle Preise

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

PLUS - "Diamond Green Technology", jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", température uniforme, sans provoquer la cristallisation de la crème glacée. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche).

Armoire conservation "ice-cream" 700 litres ventilée, 54 bacs (5 litres)
- 5 platines (530x720 mm).
mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 556

CAB61/H1-R2

Comptoirs présentoirs pour crème glacée

- Vitre droite. - Eclairage interne, châssis sur roues (sauf BRIOICE) - Couvercle transparent coulissant. - Régulation par thermostat. - Cuve avec angles et coins arrondis. - Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. - Groupe compresseur incorporé (T° ambiante +32° 55%RH) - NB : Livré sans bacs.

R290

Sliding Doors

-18° -20°

Ed. 8 - 766

Aktuelle Preise

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18

*5 LIT. 360x165xh120 mm



BIG-EXPO/LUX-R2

230/1N 50 Hz

BRIOICE-R2

Planetary

Line

10 L

Speed Variator



230/1N 50-60Hz

Batteurs mélangeurs professionnels

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâte, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

Ed. 8 - 791

HBM-12B/VV

Lt	mm	Speeds	Timer	kW
10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55

Aktuelle Preise

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites et moyennes productions, pour tous types de préparations, pâte à biscuits, pâte pour gâteaux ou pizzas, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve,



On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Planetary
Line



Speed Variator

HBM-40T/VV
400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Batteurs-mélangeur professionnels

	Lt	mm	kW	...T/S3
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		

Aktuelle Preise
230/3 50Hz (on request)

Sheeter
Line

Speed Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz
LB50-100/MVV

ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos lamineurs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

Ed. 8 - 796

Lamineurs à bande

	mm	Strip mm	kW	.../MW
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	
LB50-100/SS	2370x920x700	500x1000	0,55	

Aktuelle Preise
230/3 50Hz (on request)

Speed Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz
On request
only for LM/60-120VV
cutting kit : **OLM/20**
LM/60-120VV

ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos lamineurs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

Ed. 8 - 798

Lamineires à bande

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	.../VV
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	

Aktuelle Preise
230/3 50Hz (on request)



HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

Delice
Line

Fours à convection "EURONORM" avec humidificateur

- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec Turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. - Porte athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. - Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

Ed. 8 - 778

	Level	mm	Humidificator	kW
CPE434-P	4x460x340	725x685xh565	Yes	3,3
CPE644-P	4x600x400	825x685xh560	Yes	6,5
CPE644-P-230/1-	4x600x400	825x685xh560	Yes	3,6
CPE664-BP	6x600x400	865x685xh715	Yes	7,9

2 Ventilators



Brio
Line

BRI043/X-P

Fours électriques à convection "EURONORM"

- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. - T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne. - Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible". - Vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. - Espace entre platines 70 mm. - Oura pour évacuation du condensat.

Ed. 8 - 781

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW
BRI043/X-P	4x460x340	585x605xh570	-	-	3,2
BRI043S/X-P	4x460x340	585x605xh570	Yes	-	3,6
BRI064/X-P	4x600x400	725x665xh605	-	Yes	3,2

Aktuelle Preise

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Aktuelle Preise



CPE434-P



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

Convobis
Line

EN 600x400
or
GN1/1

2 Speeds
Autorevers

Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge. - Structure porte platines (75mm), amovible. - Cheminée évacuation condensat réglable (motorisée) - Éclairage enceinte. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge - Porte double vitrage (option: porte avec charnières à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible) - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse. - Chauffage électrique: résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs - Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique - Thermostat de sécurité - Réalisation en acier inox. - Pieds en inox, réglables.

Ed. 8 - 775

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200

Aktuelle Preise

1000 kcal/h=1,16 kW

Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation extérieur en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis.- Porte réversible avec poignée intégré (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.- Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé logé sur la partie supérieure.- Régulateur électronique programmable. - Isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables. *Ed. 8 - 547*

Storage
Line

STAINLESS
STEEL

Armoire frigorifique 20x EN 600x400, ventilé (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 mm). - Evaporateur de type Roll bond, ventilé. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - En dotation : 5 grilles (600x400 mm), réglables.
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle
Preise

D
+2° +8°

R600a

EN
600x400 mm

K50X-PV

Armoire congélation 20x EN 600x400, statique, (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38 mm). - Evaporateurs statiques "7 grilles évaporateur". - Dégivrage manuel.
mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

-12° -22°

R290

K50X-NS

Euronorm

Line

R290

EN
600x400 mm



230/1N 50 Hz

D
E

	T°	Lit.	mm
IP70/PC-R2	0°+8°	700	760x729xh2005
IB70/PC-R2	-10°-20°	700	760x729xh2005

Aktuelle
Preise

Ed. 8 - 551

Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

PLUS - " Diamond Green Technology ", jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 75 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", température uniforme. - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. *Ed. 8 - 552*

Aktuelle
Preise

A partir de : AP1....

Pastry Line

Plus

R290

EN 600x400

EN 600x800

Hygrometric
Control



Euronorm
Line

R290

Tables frigorifiques ventilées, EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Top supérieur en acier inox AISI 304 (démontable) épaisseur (40 mm). - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm). - Portes (réversibles) avec poignée intégré (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé, logé du côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV. - Réfrigérant R290. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade. - Dégivrages automatiques programmables à souhait, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

Ed. 8 - 603



DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz

EN
600x400 mm

D
E

DP202/PC-R2
DP255/PC-R2

	mm	Doors	Pairs of Slides
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400

Aktuelle Preise

Tables frigorifiques, ventilées, EURONORM

PLUS - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, une température uniforme. - Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable). - (0° +8°) Hygrometric Control: 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%.

Ed. 8 - 604

Pastry Line
Plus



Aktuelle Preise

A partir de : TP2....

Forced Ventilation System

R290

AUTOMATIC CONTROL

Touch Screen

EN 600x800
EN 600x400

Pastry Line
Plus

Armoires de fermentation contrôlées, ventilées EURONORM

PLUS Avec les armoires de fermentation contrôlée Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps.

Ed. 8 - 789



Aktuelle Preise

A partir de : CF1....

Rustic
Line

- Esthétique de façade "RUSTIQUE", réalisée en acier peint a haute température, châssis en tôle laquée. Isolation en laine de roche. - Chambre avec arcade supérieure en acier inox (sauf E3F/24R), empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon. - Chambre réalisée en acier galvanisé, de la sole est dans un matériel réfractaire "spécial". - Porte avec, poignée athermique - Eclairage intérieur (sauf E3F/24R). - Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400°C), thermomètre analogique (sauf E3F/24R) et thermostat de sécurité de série. *Ed. 8 - 826*



Four électrique à pizzas, 2 chambres

- Chambres: 2x 620x500x120 mm. - Contrôle thermostatique des deux chambres, par 3 thermostats.
mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R



Stackable



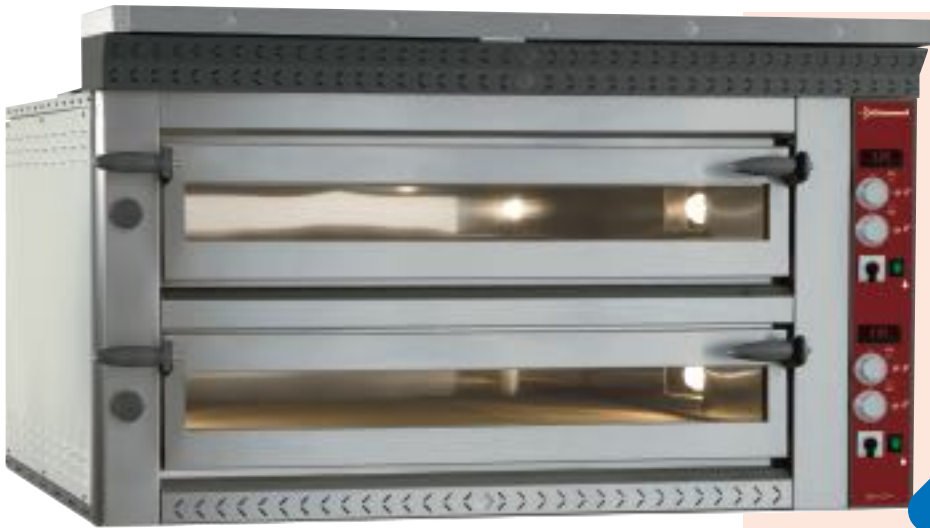
400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6

Aktuelle Preise

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

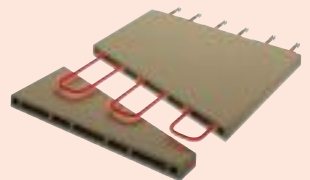


LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz

PLUS - Chambre en acier inox. - Résistances intégrées dans la pierre réfractaire de la sole, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie. - Arcade de voûte en inox "double paroi", empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! - Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. - Affichage de la T° par thermomètre digital. - Hotte décorative démontable livrée de série.

Integrated Elements



LD6/35-N



Logic Line
Plus

Fours électriques à pizzas

- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées. - Eclairage intérieur "haute T°", encastré. - Portillon avec charnières à "ressorts", hublot en verre securit de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox, régulation de la T° (400°C). *Ed. 8 - 829*

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3
	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6

Aktuelle Preise

Macro
Line



PLUS Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. Affichage de la T°, thermomètre analogique.

Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm
 - Chambre avec sole en pierre réfractaire. - Petite cheminée d'évacuation des fumées. - Éclairage intérieur "haute T°", encastré. - Hublot en verre securit de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox. - Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série.
 mm : 700x560xh390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 839

**Aktuelle
Preise**



Stackable

MACRO42-N

**Conduction
&
Convection**

Gaz
Line



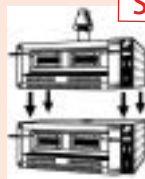
GL9/35-D

230/1N 50 Hz

Fours gaz à pizzas
 - Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire. - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs. - Double éclairage intérieur encastré "haute T°". - Rappel de Porte, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique". - Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et d'un dispositif de sécurité. - Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon. - Panneau de commandes "indépendant" et extractible, double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), facilité pour le SAV.

Ed. 8 - 833

ADVANTAGE Four alliant performances et économies. Panneau de commande à touches sensitive. Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.



Stackable



Ø 350mm

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	KW
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20

**Aktuelle
Preise**

1000 kcal/h=1,16 kW

Fours gaz à pizzas

PLUS Four alliant performances et économies. Panneau de commande à touches sensitive. Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.



Ø 350mm

Genius Line
Plus

**Aktuelle
Preise**

A partir de : GDG/....



**Electronic
Control**

**ENERGY
SAVING**



Conveyor

Conveyor
Line

Fours à translation ventilés

ADVANTAGE Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne etc...Un brevet unique Diamond© permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.



A partir de : FTEV....
A partir de : FTGV....

Aktuelle
Preise

Stackable



ADVANTAGE Idéal pour pizzas, flammenküsche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella: de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.



Ø 430mm

Stackable

Pizza
Quick



Fours électriques pizzas "Quartz"
- Réalisation en acier inox. - Isolation en laine de roche de forte épaisseur - Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C) - Sole en pierre réfractaire. - Préchauffage très rapide (15 min.). - Minuterie 15 min. avec position continu. - Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour la sole (Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30). - Thermostat de sécurité de série. - Porte avec double isolation munie d'un hublot. *Ed. 8 - 841*

PIZZA-QUICK/43-2C 230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm

Aktuelle
Preise



Conveyor

Aktuelle
Preise

Four électrique à translation, bande 375mm
- Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cuisson). - Inerrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance. - Régulateur de vitesse. - Thermomètre analogique. - Tapis en acier inox, largeur 375 mm, longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, grille supérieure perforée - Pieds réglables. *Ed. 8 - 839*

FET/375

Roll
Form

- Lamineurs très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Laminage "à froid". - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox. - Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles. Ed. 8 - 868



Ø 320 mm
Ø 420 mm

Lamineur Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X

Lamineur Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X

Linear
Form



Aktuelle Preise

Ø 420 mm

Lamineur Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 869

P42/XV



Ø 420 mm

Lamineur Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Commandes à basse tension 24V. - Pizza, sur platines (1 seul rouleau), pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 869

P42/XVM

ADVANTAGE
Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité - Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme - Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

Press
Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm

DP35-EK(230/1) 230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Formeuses pour pizzas

	mm	Ø Plates	kW
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*

Aktuelle Preise

*On request 230/3N 50Hz (+3%)



Hot

0° +60°

Plaque chauffante, surface en inox
- Surface utile 500x500 mm - Réalisation entièrement en acier inox AISI 304 - Régulation par thermostat de 0° à 60°C, interrupteur ON/OFF avec voyant lumineux - Chauffage par résistances blindées.
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 870

PIZ/SP

Aktuelle Preise

2 SPEEDS

Spiral
Line

Pétrins à pâtes

- Cuve en acier inox AISI 304. - Spirale en acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304. - Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité. - Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !! - Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance. - Commande à basse tension 24 V. - NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

Ref	Lit	mm	kW
NT10/M1	10	270x560xh540	0,37
NT22/M1	22	400x690xh680	0,75
NT33/M1-Y	33	440x720xh830	1,1
NT22/T2V	22	400x690xh680	0,75
NT33/T2V-C	33	440x720xh830	1,5
NT42/T2V-C	42	490x770xh860	2
NT53/T2V-C	53	520x860xh760	2

.../M1 = 230/1N 50Hz .../T2V = 400/3N 50Hz

HEAD AND TAKING OFF BOWL

Aktuelle Preise



NT33/T2V-C

2 SPEEDS

Timer & Wheels

400/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Pétrins à pâtes automatique, contrôle digital

ADVANTAGE Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!... Ils s'adaptent ainsi à tout type de mélange. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

Ed. 8 - 861

AUTOMATIC
2 SPEEDS



HEAD AND TAKING OFF BOWL

Aktuelle Preise

	Lit.	mm	kW
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2



NT33AL/T2V-C

Atomix
Line

Dough Rounders

Bouleuse 3600/1000 pcs/h de 20/300 gr

- Production 3600/1000 pièces/heure. - Boules de 20 à 300 gr. - Réalisation extérieure en acier "peinture epoxy". - Couvrete muni d'un micro-interrupteur. - Vis sans fin en aluminium alimentaire. - Commande à basse tension 24 V. - Bouton d'arrêt d'urgence. - Entièrement démontable pour un entretien facile. - 2 roues arrière pour facilité le transport.

mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle Preise

Ed. 8 - 872

BSL-300A

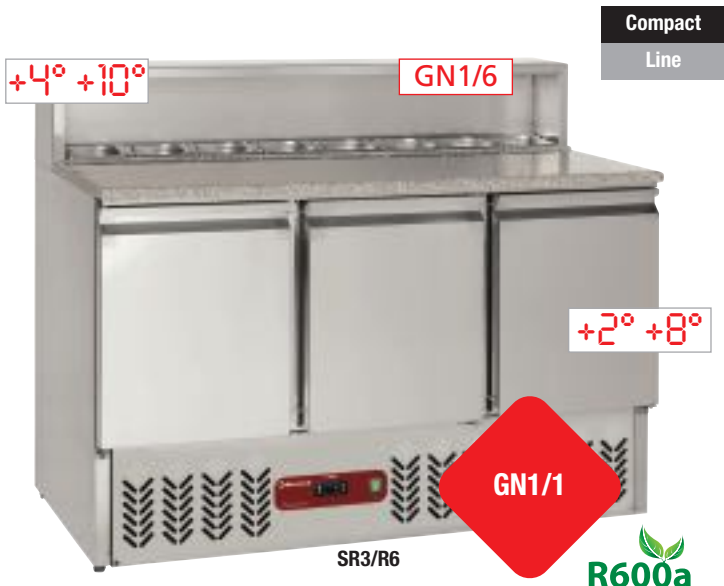


DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz

DH33AL/T2V



Compact
Line

Profi
Line

Tables pizzas frigorifiques GN

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé, sans CFC. - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4, (logé en-dessous, gain de place). - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. - Réfrigérant R600a. - Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique. - Vérins inférieurs réglables. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. *Ed. 8 - 613*

Table de préparation frigorifique 2 portes GN 1/1, 240 Lit, structure réfrigérée 5x GN1/6-150 mm

- NB: livrée sans bacs GN.
mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6

Table de préparation 3 portes GN 1/1, 380 Lit, structure réfrigérée 8x GN1/6-150 mm

- NB : livrée sans bacs GN.
mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6

**Aktuelle
Preise**



R290

MR-PIZZA/R2

Tables frigorifiques Pizzeria "EURONORM"

- Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm). - Portes réversibles, joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Fond intérieur embouti, angles arrondis, crémailières et glissières (anti-basculantes) en acier inox. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV. - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique programmable. - Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensat. *Ed. 8 - 615*

Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

- 2 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique intégrée, vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 4 pieds en inox réglables.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2

Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

- 3 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique, vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 6 pieds en inox réglables
mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2



Gold Line
Plus

GN1/3

PLUS - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable). - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. - Microprocesseur (100% étanche).

**Aktuelle
Preise**

American
Pizza

EN 600x400

Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400, structure réfrigérée GN 11x 1/3
- Top avec bord de 50 mm (15/10 ème) - Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm - En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte - 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins. - Installation possible sur socle.
mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 8 - 620*

TS31-US/H



Compact
Line

R600a

Structures réfrigérées GN 1/4 avec vitre
- Réalisation en acier inox (alimentaire). - Thermostat électronique. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois. - Groupe frigorifique (+43°C). - Condenseur ventilé. NB : livré sans bacs GN. Ed. 8 - 568

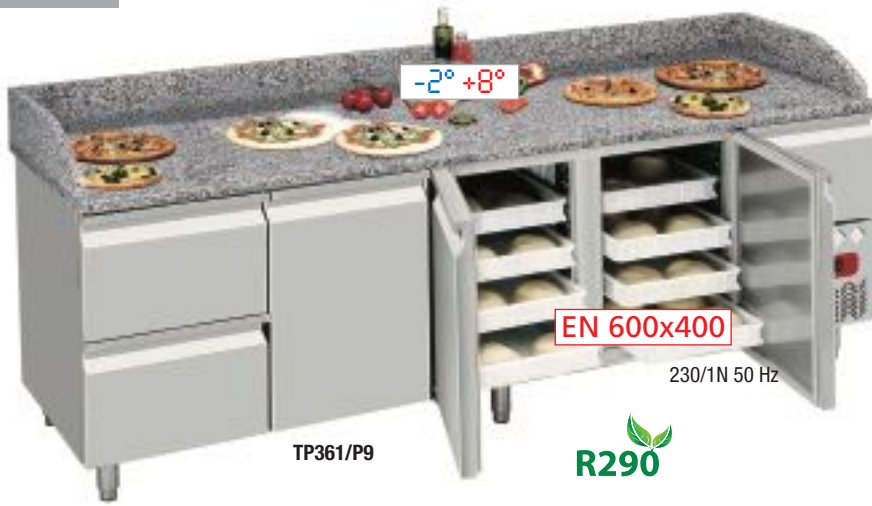
SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	Aktuelle Preise
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	Aktuelle Preise
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	

Pizza Line
Plus



TP361/P9

EN 600x400

230/1N 50 Hz

R290



On request

GN 1/4

TP361/P9+SX249G/PP9

GN 1/3

TP361/P9+SY249G/PP9



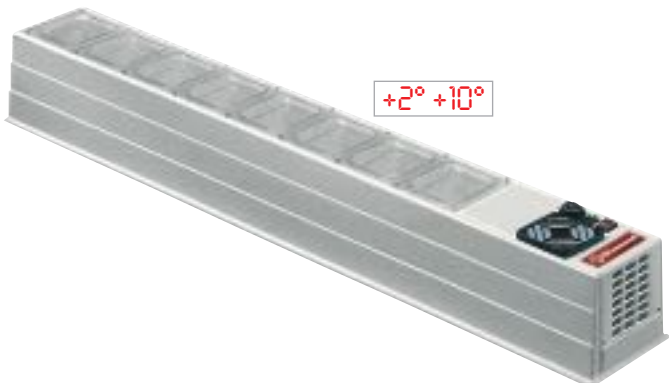
TP23/P9

Tables réfrigérées 600x400 pour pizzas

- Top de travail en granit, dosserets (150 mm). - Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieur AISI 441. - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Crémaillères et glissières "L" en acier inox. - Portes avec poignée ergonomique et réversible, fermeture par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé), charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), LED bleu. - Évaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique, positionné entre les portes. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Dégivrage automatique. - Évaporation automatique du condensat. NB: Livré sans bacs 600x400 ou bacs GN. Ed. 8 - 617

	mm	Doors	Laders	Aktuelle Preise
B TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	Aktuelle Preise
B TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	
B TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	

- Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Évaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. - Thermostat électronique. - Réalisation en ABS alimentaire moulé. NB: livré sans bacs GN.



+2° +10°

Structure frigorifique 7 GN 1/3 h150 mm
mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

MIDI-R6



+2° +10°

Structure frigorifique GN 1/1 h150 mm
mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

GASTRO-R6

Aktuelle Preise



+2° +10°

Structure frigorifique 8x GN 1/6 h150 mm
mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 570

MINI-R6



Hottes murales "Vortex PLUS"
 - Version avec turbine centrifuge "étanche" (IP55) incorporée, à basse consommation énergétique "Energy Saving" (position centrale à la verticale). - Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points. - Filtres anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI 430. - Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange. - Eclairage encastrée (LED) étanche (IP65), haute température. - Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.

Ed. 8 - 1178

INFO - Moteur du ventilateur centrifuge à basse consommation énergétique (Energy saving) - Evacuation maximum 6 mètres de gainage et 1 coude à 90° = 160 Pa. En dotation: fixations murales réglables.

Full Equipment

Energy Saving



	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48

*D= 400x500 C = 500x500 mm

Aktuelle Preise



Combi

Aktuelle Preise

Lave-mains combiné sur piétement
 - Cuve lave mains 430x280xh130. - Cuve 400x500xh200, tablette perforée. - Robinet mélangeur, 2 crépines, 2 bondes, 1 siphon Ø32 mm. - Acier inox AISI 304.
 mm : 500x700xh620/870 - Ed. 8 - 1154

LMC-57

Chariot de service en inox
 - Structure démontable en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm). - Tablette emboutie et insonorisée. - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm (2 avec freins). - Structure démontable.

Ed. 8 - 994



80 Kg

Stainless Steel

	Niv.	mm	mm plates
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500

Aktuelle Preise

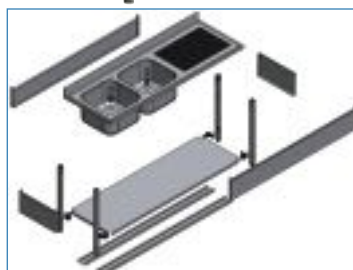


Dismontable

**600
700**

ADVANTAGE Facilité de montage, facilité de transport et gain de place pour le stockage. Idéales pour les espaces difficiles d'accès, livrées prêtes à être assemblées, avec un plan de montage. Construction robuste.

Ed. 8 - 1152



	mm	Sink	Lower Shelf
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	RX06/6-KD
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	RX12/6-KD
L1210S/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	RX12/6-KD
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	RX07-KD
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	RX14-KD
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	RX14-KD
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	RX16-KD
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	RX16-KD

DISMONTABLE

Aktuelle Preise


Mono

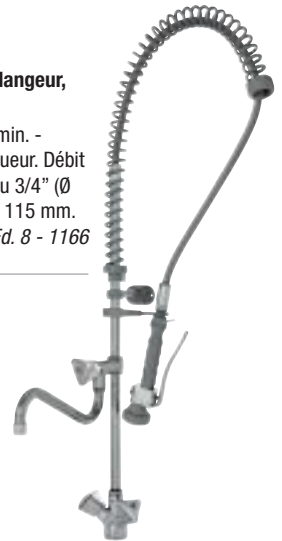
Robinet mélangeur, (Sortie MONO)
 - Mono-trou. Réalisation en acier chromée.
 mm : 300x300xh305 - *Ed. 8 - 1164*

CW2001-S
**Aktuelle
 Preise**


**Robinet mitigeur, monocommande et
 douchette extractible (Sortie MONO)**
 - Mitigeur céramique, grand débit: 30
 litres/min. Col de cygne Ø 20 mm. -
 Douchette 1000 mm, avec fixation mura-
 le. Débit (10 litres/min). - Mono-trou
 3/4" (Ø 35 mm).
 mm : 250x250xh1250 - *Ed. 8 - 1165*

CW5001-S
Mono


**Douchette et robinet mélangeur,
 (Sortie MONO)**
 - Robinet, débit: 18 litres/min. -
 Flexible 1050 mm de longueur. Débit
 (16 litres/min). - Mono-trou 3/4" (Ø
 29 mm). - Fixation murale 115 mm.
 mm : 350x350xh1100 - *Ed. 8 - 1166*

CW8003-S
Mono

**Stainless
 Steel**

Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
 - Réalisation en acier inox AISI 304, fond étanche.
 mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/50B

**Pedal
 Opening**

Poubelle avec couvercle à pédale, 50 litres
 - Réalisation en acier inox 304, fond étanche.
 mm : 390x390xh615 - *Ed. 8 - 1169*

PCRA/50B
**Aktuelle
 Preise**


Poubelle snacking 80 Lit.
 - Réalisation en acier inox AISI 441. - Ouverture avec cla-
 pet basculant. - Capacité 80 litres. Fond étanche. - 2
 roues.
 mm : 470x470xh1200 - *Ed. 8 - 1169*

PCR/SK
**Special
 Snacking**

Hot
+30° +90°

Armoire chauffe-assiettes, 60pièces diam. 350mm
 - Réalisation en acier inox (double parois). - 1 grille inter-
 médiaire.
 mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEM/350-N
**Aktuelle
 Preise**


**Armoires chauffantes ou de maintien ventilées, sur
 roulettes**

- Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure,
 (double parois). - Thermostat 130°C, à coeur de 65°C
 (normes HACCP). - Thermo-ventilateur(s). Porte(s) à fer-
 meture magnétique. - Poignées athermiques. - Livrée
 avec 3 grilles réglables. - Réserve d'eau pour maintien
 d'humidité (possibilité platines GN 2/3 ou 1/1). - 4 roues,
 2 avec freins.

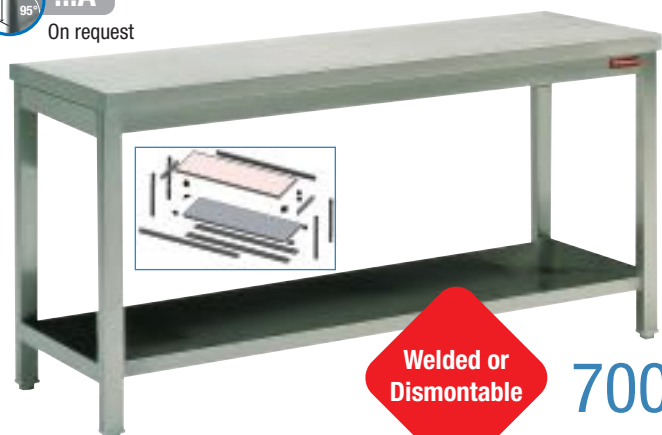
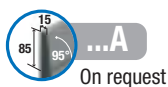
- 3 grilles (330x345 mm)
 mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA60/V
**Hot
 Ventilated**

+30° +130°

- 3 grilles (700x345mm)
 mm : 800x460xh925 - kW : 3 V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 310

GEMMA120/V



- Réalisation en acier inox AISI 441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Structure soudée. Vérins en inox réglables. *Ed. 8 - 1130*

DISMONTABLE
.../KD

	mm
TL771/KD	700x700xh880/900
TL871	800x700xh880/900
TL1071	1000x700xh880/900
TL1271	1200x700xh880/900
TL1471	1400x700xh880/900
TL1671	1600x700xh880/900
TL1871	1800x700xh880/900
TL2071	2000x700xh880/900

Aktuelle Preise

.../KD version dismountable



- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes (double paroi), poignée intégrée. - Réalisation en acier inox AISI 441. *Ed. 8 - 1145*

	mm
PSC100/B	1000x400xh600
PSC120/B	1200x400xh600
PSC140/B	1400x400xh600
PSC160/B	1600x400xh600
PSC180/B	1800x400xh600
PSC200/B	2000x400xh600

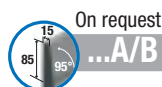
Aktuelle Preise



Tables armoires, portes coulissantes
- Réalisation en acier inox AISI 441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes, poignées intégrées. - Pieds en acier inox avec vérins réglables. *Ed. 8 - 1136*

	mm
TA107/B	1000x700xh880/900
TA127/B	1200x700xh880/900
TA147/B	1400x700xh880/900
TA167/B	1600x700xh880/900
TA187/B	1800x700xh880/900
TA207/B	2000x700xh880/900

Aktuelle Preise



Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes
- Plan insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire réglable et renforcée, 2 portes coulissantes (double parois), poignées intégrées - Chauffage par résistance électrique, ventilé, régulation thermostatique, réalisation en acier inox AISI 441, pieds inox réglables. *Ed. 8 - 1142*

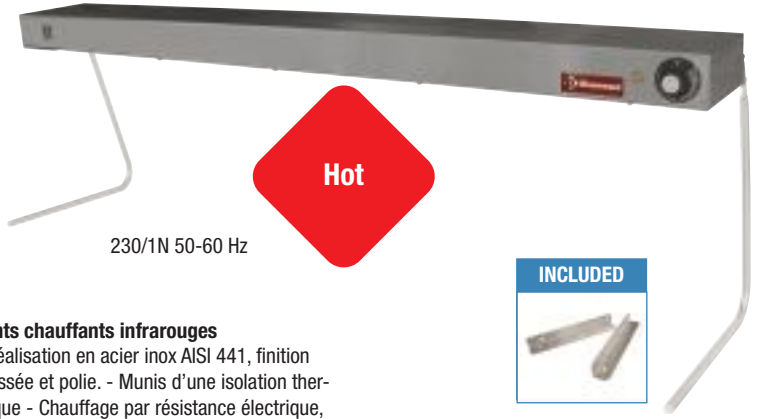
	mm	kW
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5
TE187/B	1800x700xh880/900	2,5
TE207/B	2000x700xh880/900	2,5

Aktuelle Preise



Soap Distributor

Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml
- Réalisation en acier inox AISI 304, dossier monobloc embouti. - Mitigeur eau chaude et froide. Commande à genou, robinet col de cygne, temporisateur 15".
mm : 400x340xh560 - *Ed. 8 - 1163*



Hot

230/1N 50-60 Hz



Ponts chauffants infrarouges
- Réalisation en acier inox AISI 441, finition brossée et polie. - Munis d'une isolation thermique - Chauffage par résistance électrique, avec réflecteur permettant une répartition uniforme de la chaleur. - Modulation de la chaleur grâce à un régulateur d'énergie, avec témoin lumineux - En dotation: 2 équerres latérales pour fixation en version "plafonnier" - Cordon d'alimentation électrique (1500 mm) à droite. - NB Entre le chauffe-mets et les plats nous préconisons une distance d'environ 330 mm.
Ed. 8 - 314

	mm	kW
RHD/86	860x150xh60	0.8
RHD/126	1260x150xh60	1.25
RHD/156	1560x150xh60	1.60
RHD/196	1960x150xh60	2
SRH/NS	Optional/Supports	

Aktuelle Preise

LM4-LSD

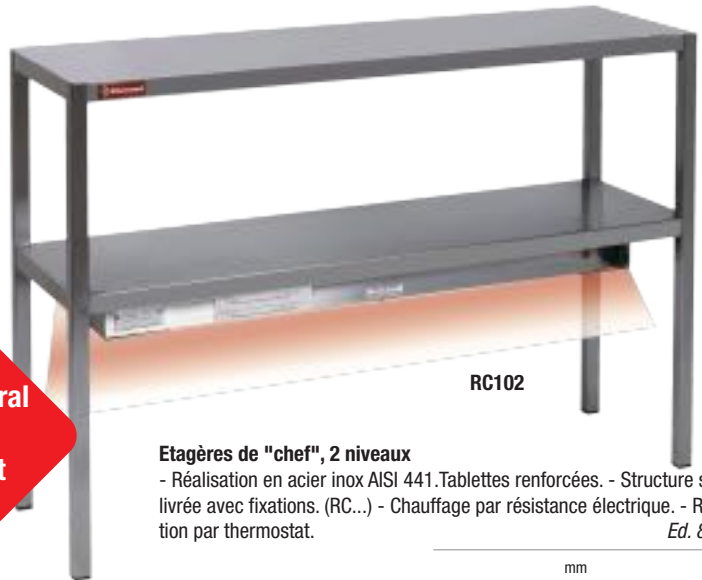


Soap Distributor

Aktuelle Preise

Neutral or Hot

Lave-mains mural avec distributeur de savon 500ml
- Réalisation en acier inox AISI 304, dossier escamotable. - Eau froide. Commande à genou, robinet col de cygne.
mm : 330x330xh500 - *Ed. 8 - 1163*



RC102

Etagères de "chef", 2 niveaux
- Réalisation en acier inox AISI 441. Tablettes renforcées. - Structure soudée, livrée avec fixations. (RC...) - Chauffage par résistance électrique. - Régulation par thermostat.
Ed. 8 - 1155

	mm	kW
RC102	1000x300xh700	0,8
RC142	1400x300xh700	1,25
RC162	1600x300xh700	1,60
RC202	2000x300xh700	2

HOT

Aktuelle Preise

LM3-DSS

PLUS - Très grande robustesse, jusqu'à 120 kg par niveau. (Clayettes lavable au lave-vaisselle). - 2 profondeurs 400 mm et 500 mm (...5-4/EF). - Montage facile, rapide et sans outils.
Ed. 8 - 1160

	mm	Level
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4

Aktuelle Preise

On request from 790 mm to 1690 mm



120 Kg

Modular Rack

On request





Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE - Chariots de "Liaison Chaude" fonctionnement a convection (ventilé) ou convection avec humidification. - Poignées robustes et ergonomiques intégré sur les côtés, manutention aisé - Accès facile aux éléments techniques permettant une maintenance aisée et rapide. - Protection de coins (haute résistance) du panneau de commande. - Parois équipées de glissières "monobloc" embouties - Angles et coins internes arrondis, garantissant une hygiène à 100% et un entretien aisé.

Chariots chauffants distribution repas, humidification contrôlée

- Construction en acier inox AISI 304. - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 70 mm. - Homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Cuvette de fond emboutie avec coins arrondis. - Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inoxydable, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. - Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant. - Panneau de commande intégré a touches sensibles, affichage digital " très intuitif ". - Régulation électronique de 30 à 90°C.- Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments. - NB grilles inox et bacs GN non inclus.

Ed. 8 - 981

: CTH....

Chariots de maintien à température pour repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire). - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). - Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur. - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm. - Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisée. - Pare-chocs périphérique, très résistant et non marquant. - Poignées latérales très robustes, manutention aisé. - Dispositif humidificateur, bac a eau avec système anti-débordement. - NB grilles inox et bacs GN non inclus.

Ed. 8 - 983

	Capacity	mm	kW
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6

Aktuelle Preise



CCE10-DG

230/1N 50-60 Hz

CCE20-DG



3
Temperatures

CT331/D-N

Chariot thermique 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 températures

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/10, cuves embouties, munies d'une isolation thermique. Chauffage par résistances positionnées sous la cuve. Températures indépendantes (30 à 90°C). Robinets de vidange. - 4 roues Ø 125, 2 avec freins, butoirs de coin. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 988

CT221/D-N

Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures
mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

CT331/D-N

Aktuelle Preise



230/1N 50-60 Hz

**Double
Welding**

VAX/45-DSL

Sous-videuses

- Réalisation en acier inox. - Pompe autolubrifiante, mise sous-vide contrôlé par sensor.
 - Fonctionnement automatique. - Possibilité de mise sous-vide des liquides. - Tableau de contrôle avec display. NB: employez uniquement des sachets gaufrés!

Ed. 8 - 1113

	mm	Pump	Welding	KW
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3

**Aktuelle
Preise**
**UV
Lamps**
**Armoire, stérilisateur de couteaux (25/30 pièces)**

- Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 - 2h. - Portillons avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur. - Support pour couteaux en acier chromé, amovible. - Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbiologique (bactéries, virus, germes, etc.).

mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1092

AS/P1-N
**Aktuelle
Preise**
Machines sous-vide

- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts. - Couvercle en Plexiglass. - Chambre "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. - Commande à touches sensibles. - Barre de soudure (soudure double) amovible. Réalisation en acier inox AISI 304.

Ed. 8 - 1114

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6

**Aktuelle
Preise**


TA-90B/S

230/1N 50-60 Hz



GA-80/S

**Film
400 mm**
**Dispenser film d'emballage (film 400 mm)**

- Châssis en acier inox, rouleaux en aluminium anodisé. - Tablette chauffante, avec régulation par thermostat. - Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).

mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz

DFE-45

**Aktuelle
Preise**
Polyéthylène


CIT5-BN

Billot à viande en polyéthylène, sur pieds inox

- Réalisation du support en acier inox AISI 441. - Epaisseur du bloc 100 mm en polyéthylène blanc.

Ed. 8 - 1092

	mm
CIT5-BN	500x500xh900
CIT7-BN	500x700xh900

**Aktuelle
Preise**



Black Line

Trancheuse professionnelle, lame Ø 300 mm
 - Coupe 200x260 mm, réglage de 0-15 mm. - Lame en acier inoxydable AISI 304. - Aiguisage automatique. - Réalisée en aluminium anodisé.
 mm : 480x600x420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

300E/B-CE

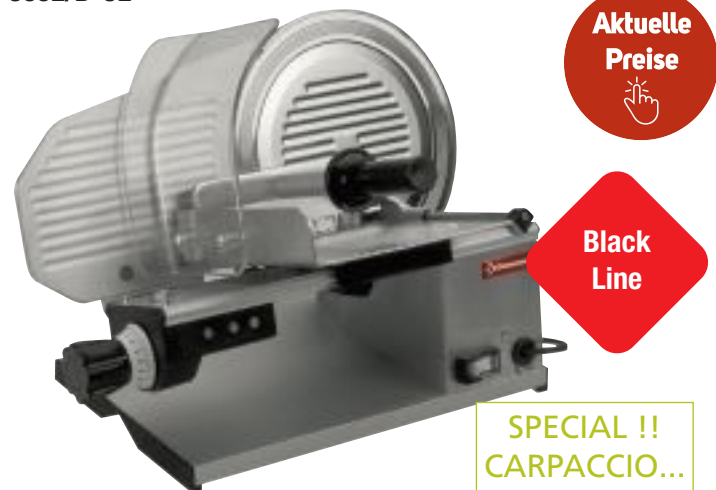


Blue Line

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm
 - Coupe: 250x185 mm (Ø 210 mm), épaisseur de 0-13 mm. - Lame en acier trempée, chromée et rectifiée. - Affûteur intégré. - Réalisée en alliage d'aluminium.
 mm : 610x535x510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1071

300/BS



Aktuelle Preise

Black Line

SPECIAL !! CARPACCIO...

Trancheuse professionnelle, lame Ø 275 mm
 - Transmission par engrenage "à sec". - Lame en acier inoxydable, "anti-adhérente". - Aiguisage automatique. - Coupe 200x150 mm, réglage de 0-15 mm. - Réalisée en aluminium "traité".
 mm : 580x470x370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

275/TE



PLUS 1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes;
 2°) large espacement, entre lame et châssis;
 3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0";
 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.
 Ed. 8 - 1068

350/GL

Top Line

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm
 - Coupe: 230x175 mm (Ø 200 mm), épaisseur de 0-30 mm.
 mm : 495x590x495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm
 - Coupe: 270x230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. (extracteur lame de série).
 mm : 575x615x530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "engrenages"
 - Entraînement par engrenages "autolubrifiants". - Coupe: 270x230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).
 mm : 575x575x530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS



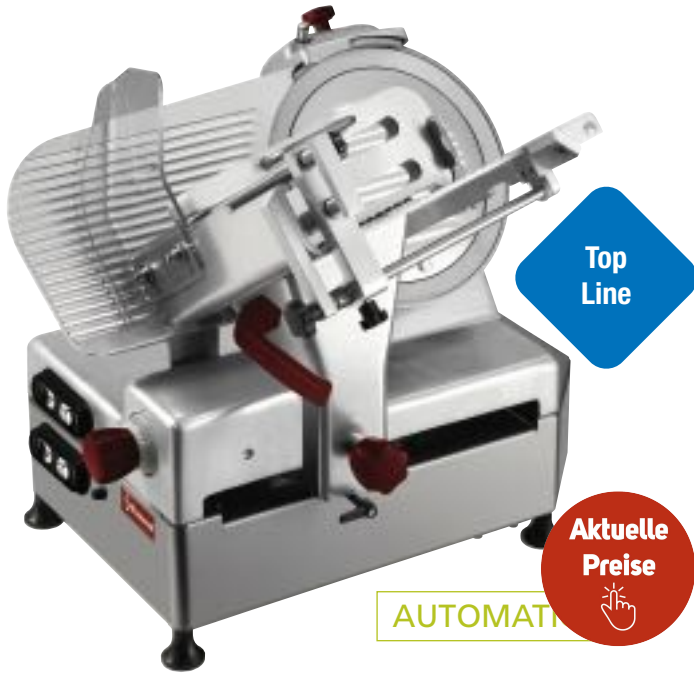
Black Line

Trancheuse professionnelle, lame Ø 250 mm
 - Lame en acier inoxydable AISI 304. Coupe 190x250 mm. réglage de 0-15 mm.- Réalisée en aluminium anodisé. - Aiguisage automatique (livré séparément).
 mm : 470x470x370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1072

250/B-CE

592,00 EUR

Top
LineAktuelle
Preise

AUTOMATISCH

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "automatique"

- Avancement automatique, variateur de vitesse (aussi manuelle). - Chariot avec "fixation intégrale" permettant de soutenir tous produits (brevet exclusif), contrepoids sur ressorts, poussant le produit vers la lame. - Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).

mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1070

350/AVV



Refrigerated

TB32/ICE

Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 350 kg. - En dotation: grille 4,5 mm. - Hachoir réfrigéré innovant super compact, réalisée en acier inox AISI 304. - Système de refroidissement par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche. - Entretien aisé, trémie et col inox amovibles. - Commandes à basse tension 24V, avec inversion de marche, boîtier (IP54). - Moteur puissant et ventilé, muni d'un thermique. - Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.

mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1087

TC22/ICE

Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 650 kg. - En dotation: grille 6 mm.

mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle
Preise

TB32/ICE

Ø 100
or
Ø 130

PHM-130B

**Presse hamburger manuel**

- Châssis et cuvette hamburger en acier inox. - Ø du cylindre: 100 mm, support pour film incorporé.

mm : 190x250xh320 -

Ed. 8 - 1096

PHM-100

- Ø du cylindre: 130 mm.
mm : 190x300xh280 -

Aktuelle
Preise

PHM-130B

1550
or
1830
mm

SA-183/2

Scie à os, 1550 mm

- Scie à ruban en acier inox. - Régulation de la tension. - Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24V). - Equipé d'un poussoir, plaque de calibrage en acier inox AISI 304. - Châssis en aluminium anodisé.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1093

SA-155/2

Scie à os, 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Aktuelle
Preise

SA-183/2



Silver Line

Free

Coupes-légumes

- Réalisé 100% en acier inox, anti-adhérent et traité contre les "acides alimentaires". - Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé. - Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur. - Commandes à basse tension 24 V, indice de protection (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

Disque éminceur 2 mm

T2/K

Disque éminceur 3 mm

T3/K

Disque éminceur 4 mm

T4/K



Disque râpe 3 mm

R3/K

Disque râpe 4 mm

R4/K

Disque râpe 7 mm

R7/K

PLUS - Formes arrondies sans arêtes vives et sans vis apparentes. - Large espacement, entre lame et châssis. - Décrochage sécurisé, permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". - Couvre lame, amovible. - Anneau de protection, fixé autour de la lame. Ed. 8 - 1067

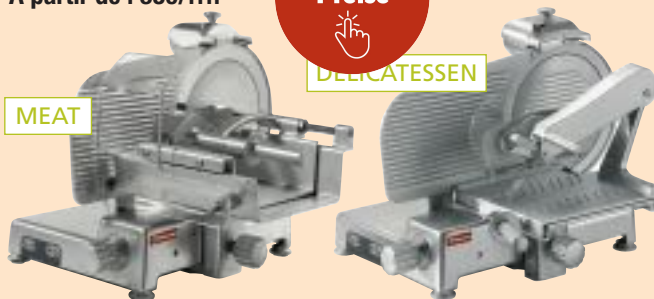
A partir de : 350/....

Aktuelle Preise



DELICATESSEN

MEAT



The Original



- Production à l'heure de 100-300 kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

TVA-38D

Aktuelle Preise



ADVANTAGE Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive (facilement extractible pour l'entretien, opération ne nécessitant aucune main d'oeuvre spécialisée).

230/1N 50 Hz



Eplucheuses pommes de terre

- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité. - Couvercle en plexi-glas, micro interrupteur de sécurité. - Tableau de commande digital IP 55, timer digital multifonction. - Portillon frontale, muni d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05). - Décharge latérale diam. 50 mm. - Alimentation d'eau par électrovanne. Ed. 8 - 1100

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9

Aktuelle Preise



Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse

- Tours/minute: rpm 15000. - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. Protection IP34. - Tube démontable mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Interrupteur On/Off, démarrage direct ("DVC" dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
mm : xxh520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1060

MIF-25



Variable Speed

20 L

**Mixers plongeants**

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion "quart de tour" facilitant le montage et démontage. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler avec la touche "cercle en continu"), variateur de vitesses digital (9 positions + fonction full). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC" dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
Ed. 8 - 1060

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW
MIV-30	30	300	Yes	0,3
MIV-40	40	400	Yes	0,4

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

Mixers plongeants

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique permettant de travailler efficacement et dans la bonne inclinaison ainsi que de mieux émulsionner le produit, avec un minimum d'effort. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion par emboîtement "traction par engrenage" très résistant, opérations de montage et démontage très faciles. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler, avec la touche "+"), variateur de vitesses digital (9 positions ou full vitesse). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC" dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.
Ed. 8 - 1061

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW
MAV-45	100	400	Yes	0,45
MAV-65	230	500	Yes	0,65

230/1N 50-60 Hz

Variable Speed



Aktuelle Preise

n° 8

**Hachoir à viande n° 8**

- Châssis "alliage d'aluminium" et acier inox. - Engrenage sous bain d'huile, commande (24 V). - Grille et couteau en inox "auto-aiguisage", grille 6 mm.
mm : 300x240xh300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1080

TS8

n° 12
n° 22

Aktuelle Preise

Hachoir à viande n° 12

- Châssis "alliage d'aluminium" et acier inox. - Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage", grille 6 mm. - Engrenage à bain d'huile, commande (24 V).
mm : 380x220xh430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1080

TS22

Ed. 8 - 1080

TS12

Hachoir à viande n° 22

- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif.
mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22

n° 32

**Hachoir à viande n° 32**

- Moteur ventilé (2 Hp), conçu pour un usage intensif. - Traction à engrenage sous bain d'huile. - Châssis et trémie en acier inox AISI 304, groupe démontable (Ø 98 mm) (facilité d'entretien). - Grille de 6 mm et couteau en inox "auto-aiguisage". - Commande (24 V), inversion de rotation.
mm : 500x225xh510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1081

Ed. 8 - 1081

TI32/S



Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate

- Réalisé en ABS, cuve facilement démontable, nettoyage aisé. - Moteur ventilé 2800 tours/m. - De série 1 couteau lisse et un mélangeur en ABS. - Micro-interrupteur de sécurité. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP67), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 8 - 1077

3,2 L

Aktuelle Preise

mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E



4, 6, 9 L

CSP/6V

Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304. Cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, transportable. - Moteur ventilé, (pour usages intensifs). Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte). - Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse). - Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette et pierre à aiguiser, livrées de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP54), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 8 - 1074

Cutter inox, 4 litres

- Tours/minute: 2600 rpm.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

Aktuelle Preise

Cutter inox, 6 litres, variateur de vitesse

- Variateur de vitesse: 1100/2600 rpm.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

CSP/6V

Cutter inox, 9 litres, variateur de vitesse

- Version avec 2 moteurs, variateur de vitesse 1100/2600 rpm.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

Aktuelle Preise



Parmesan

Râpe parmesan

- Châssis "alliage d'aluminium" et acier inox. - Rouleau diam.110 mm, muni d'un levier supérieur, ouverture 110x65mm. - Engrenage sous bain d'huile. - Commande (24 V).
mm : 280x250xh310 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz Ed. 8 - 1078

GM

Variable Speed



Batteur-mélangeur, 7 litres

- Châssis métallique. - Tête relevable, munie d'un micro interrupteur. - Cuve en inox, démontable. - De série 3 outils en métal, fouet, crochet et palette. - Commandes à basse tension 24V, (IP54). NB: la machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain) et pour environ 1 kg de farine maximum ! - Variateur de vitesse.

mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8 - 1064

BTM-7S/N

Aktuelle Preise

Batteurs-mélangeurs

- Entraînement à pignon, 3 vitesses, cuve amovible en acier inox. - Grille avec dispositif de sécurité. De série: 1 cuve, 1 crochet, 1 palette, 1 fouet
Ed. 8 - 1064

3 Speeds



	Lt	mm	kW
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1

BM-10AT/N

230/1N 50 Hz

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel

Refrigidérateurs de déchets

- Réalisé intérieur et extérieur inox, pour poubelle(s) 240 litres (non livrées). - Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage (polyuréthane sans CFC). - Clapets supérieurs, permettant de vider les déchets. *Ed. 8 - 622*

- Capacité 1 poubelle de 240 Lit. (Non livrée)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C

- Unité frigorifique pour RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

- Capacité 2 poubelles de 240 Lit. (Non livrées)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C

- Unité frigorifique pour RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

Aktuelle Preise



**10 m
15 m**

Postes de nettoyage

- Fixation murale - Enrouleur automatique (10 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 12 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 150x430xh460 - *Ed. 8 - 1021*

MAX-10/R2

- Enrouleur automatique (15 M.). mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2



6 m

Aktuelle Preise



- Fixation murale - Enrouleur automatique (6 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 10 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 80x380xh380 -

Ed. 8 - 1020

MID-6/R2



Stainless Steel

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Exterminateurs d'insecte (lampes UV-A)

- 2 tubes fluorescents - Tension 5000 V. - Réalisation en acier inox. *Ed. 8 - 1174*

	mm	Light	Radius
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²

Aktuelle Preise



CG220/B

**GN
EN**



Echelles à platines

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Glissières soudées en "C" anti-reversement, avec butoir (espacement utile 75 mm). - Structure en tube de 25x25 mm, démontable. - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins. *Ed. 8 - 998*

	Type	mm
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838

Aktuelle Preise





Milk Shake

Stainless Steel Cup

- Version sur socle à poser, corps en ABS, moulé, de couleur (noir), colonne en aluminium extrudé et base moulée. - Spécialement étudiée pour usage professionnel et intensif. - Micro interrupteur marche/arrêt pour chaque verre. - Moteur puissant (1400 tours/minute), ventilé. *Ed. 8 - 1048*

Machine à milk-shake, 1 verre Lexan 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B

Machine à milk-shake, 2 verres Lexan 2x 650 cl

mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B

Machine à milk-shake, 1 verre inox 900 cl

mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB

Aktuelle Preise



Smoothie and Frozen Cocktails

PLUS Dotés des fonctions et caractéristiques les plus exigeantes du marché, il permet de mixer matières sèches (exemple des glaçons!) ou liquides, parfait pour les préparations à base de glace, pour réaliser toutes sortes de FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, parfait pour les bars, chaînes de restauration rapide, etc. Design attirant et fonctionnel, il occupe un faible encombrement.

Mixer professionnel avec cloche, verre carré 2 Lit, variateur vitesse, programmable

- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS. - Moteur très puissant (750 W - 1HP) 8000, 16000 tours/minutes, ventilé, pour usage intensif. - Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. - Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Faible émission de bruit. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables. *Ed. 8 - 1052*

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75

230/1N 50-60 Hz

Aktuelle Preise

BARMIX/CP-P



Ice Crushers

Aktuelle Preise

Broyeur à glace 3 Lit., bol inox

- Fonctionnement autonome - Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire.- Bol en inox (3 Lit.) - Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct) - Couvercle doté de dispositif micro interrupteur de sécurité - Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace. mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8 - 1049*

TRT-NK



Citrus Juicers

ACID-CHROME

ACID-1

230/1N 50 Hz

Presse-agrumes

- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien. - Version avec couvercle et levier. - Interrupteur on/off.- Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique. *Ed. 8 - 1045*

Ref	mm	Lever	kW
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3

Aktuelle Preise

Waffle
Line

Gaufrier électrique "épi sur bâtonnet" 4 pcs.+ minuterie
- Capacité 4 pièces, 23 cm, production 96 pièces/h (cuisson 2,30 Minutes). - Moule en fonte, cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées, en acier inox traité "Incoloy", régulation de 0 à 300°C (T° de cuisson 230°C). - Minuterie électronique (indépendante). - Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif). NB: livré sans bâtonnets (GE-500/BT).
mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8 - 1037



Corn Waffles

GE-4X/EN



Hot

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide
- Livré avec bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile). - Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni dessèchement). - Résistance électrique autour du bac inox..- minuterie électronique.
Ed. 8 - 1042

CC/NUT-2D

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)
mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)
mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D

Aktuelle Preise

Hot Chocolat

Distributeur de boissons chaudes
- Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.- Structure en acier inox, cuve en polycarbonate.
mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1039



CIOCAB

Aktuelle Preise



Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

- Moule en fonte, assure une cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif).
Ed. 8 - 1038

Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Bruxelles 3x5"
mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N

Aktuelle Preise

Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Liège 4x6"
mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N



Automatic

- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série.
- Contrôle de la pression. - Réalisation en matériaux "alimentaires" ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange. - Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur. - Arrêt automatique.
Ed. 8 - 1046

ASD/50
230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3

Aktuelle Preise



Pancakes
Ø 400 mm

BRET/1E-HR

Aktuelle
Preise

Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émaillée"

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émaillée. - Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/1E-HR

Crêpière haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée"

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émaillée. - Brûleur à 6 branches "en étoile", régulation par vanne avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 400x400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR



Pancakes
Ø 400 mm

BRET/2E-HR

Crêpière double haut rendement, électrique, Ø 400 "émaillée"

- Production 2 x 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émaillée. - Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation par thermostat de 0 à 300° C. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8 - 1040

BRET/2E-R

Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émaillée"

- Production 2x60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émaillée. - 2 brûleurs indépendants à 6 branches "en étoile", régulation par vannes avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R



R290

Slush
&
Sherbet

Aktuelle
Preise

CAR/2-R2

Machines-distributeurs granita & sorbet

- Commandes protégées, munies d'un portillon d'inspection - Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.- Fonction de maintien en température pour la nuit.

Ed. 8 - 670

	Lit.	mm	kW
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5

Drink
Dispenser



DD12/3T-R2

Distributeurs de boissons réfrigérées

- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304. - Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).

Ed. 8 - 669

	Lit.	mm	kW
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35

Coffee Filters

- Construction en acier inox. - Capacité: 12 tasses en 6 minutes. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec. - NB: livré avec 2 carafes en verre de 1,8 litres. *Ed. 8 - 1032*



PCF-A2/F

Percolateur a café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Semi-automatique
 mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

Percolateur a café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Automatique
 mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F
Hot Water

- Construction intérieur et extérieur en acier inox. - Production horaire: 25 litres/heure. - Capacité réservoir: 10 litres. - Remplissage automatique. - Température réglable électroniquement par THERMOPID (80 - 98°C). - Avec robinet de service. - Control du niveau d'eau automatique. - Alarme visuelle pour manque d'eau dans le réservoir. *Ed. 8 - 1035*



Distributeur eau chaude 10 Lit
 mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R
Aktuelle Preise

Coffee Filters

- Construction en acier inox. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité contre la chauffe à sec. - NB: livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres. *Ed. 8 - 1033*



PTH-A1/T

Percolateur a café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Semi-automatique
 mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

Percolateur a café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Automatique
 mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T
Aktuelle Preise

Fruit and Milk Cocktails

- Moteur puissant (450 W), ventilé, faible émission de bruit. - Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA. - Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, facilement démontables. *Ed. 8 - 1051*



T1/VB

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres

- Tours/minute (18000 rpm).
 mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/B

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres, variateur vitesse

- Tours/minute (11000-18000 rpm).
 mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB
Aktuelle Preise

VARIABLE SPEED

NEW

Infinity

Line



Modular System

Chambres froides modulaires

Les chambres Diamond vous permettent de construire très efficacement de grandes chambres froides de congélation modulaires. Les panneaux sont disponibles en 60, 80, 100, 140 mm d'épaisseur. Possibilités de portes battantes, coulissantes, doubles portes ou lanières,... Hauteur disponible 2100 mm jusqu'à 3600 mm avec ou sans sol. La gamme "INFINITY LINE" ne connaît pas de limite et conviendra à toutes les exigences.

Composition price on request

Dimension from :

ISO 60	IF...-60	900x900xh2100 mm
ISO 80	IF...-80	900x900xh2100 mm
ISO 100	IF...-100	900x900xh2100 mm
ISO 140	IF...-140	900x900xh2100 mm



Moulin à café avec doseur

- Cloche capacité 1 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1031

TAURO-NEW/B 383,00 EUR!

Semi Automatic



Moulin à café "automatique" avec doseur

- Cloche capacité 2 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8 - 1031

AUTO-80/B

Automatic

Aktuelle Preise



Compact Line

Espresso & Americano



COMPACT/2EB

Electronic Automatic

Machine à café 1 groupe, automatique. - NOIR
mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 1029

COMPACT/1EB

Machine à café 2 groupes, automatique - NOIR
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

COMPACT/2EB

Aktuelle Preise

Aroma Line

DIGITAL DISPLAY



Espresso & Americano

On request



DVA...



COMPACT/2PB

Semi Automatic

- Robinet à vapeur, tube et tête vaporisant tout inox. - Groupe réalisé en laiton (finition chromé), avec pré-infusion. Robinet d'eau chaude, pour thé, tisanes, etc... - Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, control du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (lampe témoin). - Chauffe tasses supérieur. - Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe. Motopompe incorporé, manomètre analogique.

Machine à café espresso 2 groupes, semi-automatique - NOIR
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8 - 1029

COMPACT/2PB

Machines à café espresso

PLUS Les toutes nouvelles machines à café espresso électroniques Aroma Line sont dotées d'un microprocesseur programmable incluant : A) Programmation des doses de café, pour chaque groupe. B) Gestion du remplissage automatique de la chaudière. C) Gestion de l'horloge et de la date. D) Mémoire des cafés préparés "totaux". E) Gestion de la température de la chaudière optimale par THERMOPID F) Alarme visuelle pour manque d'eau dans la chaudière. G) Dosage automatique de l'eau chaude. H) Alarme pour l'entretien de la machine et pour la régénération de l'adoucisseur d'eau. I) Programme de l'auto nettoyage des groupes à café... etc. J) Possibilité d'activation / désactivation manuelle de la fonction ECO MODE pour une réduction de la consommation d'énergie (température de la chaudière à 80°C). K) Visualisation de diverses alarmes... etc Display avec affichage digital : (5 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol).
Ed. 8 - 1027

A partir de : AROMA/....

Aktuelle Preise

Hotline gratuit: 0800 700 118



Gastro-Markt 1a Technik

Kasernenstasse 4b – Postfach 229
CH-8184 Bachenbülach

T 044 864 80 80 – F 044 864 80 81

info@gastromarkt.ch – www.gastromarkt.ch



Simplement financé!

Financement facile grâce à notre leasing.
Demandez encore aujourd'hui votre offre leasing personnel!

leasing@gastromarkt.ch

