FCCM PARIS



TARIF 2016-2017

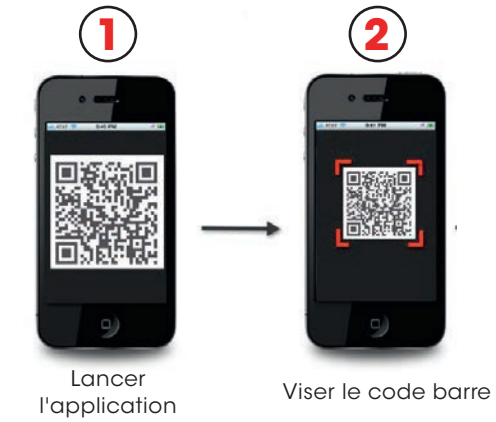
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAU ! TÉLÉCHARGEMENT DES FICHES TECHNIQUES :

Ce catalogue dispose de **QR code** en haut des pages pour vous permettre de **consulter** et **d'envoyer par mail** les fiches techniques des produits (format PDF).

Le QR code vous permet de consulter les fiches de tous les produits se trouvant sur la page ou sur la double page.
Il peux donc comprendre plusieurs pages.

POUR LIRE UN QR CODE, IL FAUT :



- un téléphone mobile.
- un accès à Internet depuis votre téléphone mobile.
- une application (gratuite) vous permettant de lire les QR codes à télécharger sur Google play ou App Store.

UNE FOIS QUE VOUS AVEZ TÉLÉCHARGÉ L'APPLICATION :

Étape 1 : Lancer l'application.

Étape 2 : Viser le code barre.

Étape 3 : L'application peux demander l'autorisation de l'utilisateur pour ouvrir une connexion Internet, le code barre se charge.

Étape 4 : Les fiches techniques de la page s'affichent, vous pouvez alors les consulter et les partager par mail.*

*Les indications peuvent varier suivant les versions de votre application.

LÉGENDE

MADE IN ITALY	FABRIQUÉ EN ITALIE		USAGE MODÉRÉ
MADE IN EUROPE	FABRIQUÉ DANS L'UNION EUROPÉENNE		USAGE INTENSIF
	FROID STATIQUE		USAGE EXTRÊME
	FROID VENTILÉ	2	GARANTIE PIÈCES 2 ANS
43°C	FROID TROPICALISÉ 43°C	3	GARANTIE PIÈCES 3 ANS
	FROID POSITIF	•	PRODUIT GÉRÉ EN STOCK ALERTE (GÉNÉRALEMENT EN STOCK)
	FROID NÉGATIF		

SOMMAIRE

Page 7 

Page 119 

Page 155 

Page 191 

Page 219 

Page 279 

Page 391 

Page 405 

Page 421 

Page 455 

FROID



DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ... 8
DISTRIBUTEURS DE GLACE À L'ITALIENNE ... 9
MACHINES À CHANTILLY ... 10
SORBETIÈRES ... 10
SORBETIÈRES À TURBINES - CUVE VERTICALE ... 11
VITRINES PANORAMIQUES :
- À POSER ... 12
- GAMME LUXE ... 14
- GAMME FUTURE ... 16

VITRINES À SUSHIS ... 17
MACHINES À GLAÇONS COMPACTES ... 17
MACHINES À GLAÇONS :
- SYSTÈME À PALETTES - GAMME T ... 18
- SYSTÈME À ASPERSION - GAMME TI ... 20

MACHINES À PAILLETTES/GRAINS :
- AVEC RÉSERVE ... 22
- SANS RÉSERVE ... 23

COFFRES DE STOCKAGE POUR MACHINES À PAILLETTES ... 24
MINI BARS RÉFRIGÉRÉS ... 26
COFFRES À CANETTES ... 26
ARMOIRES DE STOCKAGE :
- FROID POSITIF ... 27
- FROID NÉGATIF ... 28

ARMOIRES À BOISSONS :
- FROID POSITIF ... 30
- GAMME LED ... 31
- GAMME CLASSIC ... 32
- GAMME MULTI-PORTES ... 33

CONSERVATEURS COFFRES - GAMME SUPER-MARKET ... 34
ARMOIRES D'EXPOSITION - FROID NÉGATIF ... 35
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES :
- GAMME SLIM - FROID POSITIF - 200 L ... 36
- GAMME VETRO - FROID POSITIF - 400 L ... 37
- GAMME ÉLITE - PORTES PLEINES ... 38
- GAMME ÉLITE - PORTES VITRÉES ... 40
- GAMME MASTER - FROID POSITIF - 600 L ... 42
- GAMME MASTER - FROID NÉGATIF - 600 L ... 43
- GAMME EURO - FROID POSITIF - 540 L ... 44

ARMOIRES À VINS :
- GAMME TACTILE ... 45
- GAMME CLASSIC ... 46
- GAMME LUXE ... 47

CONGÉLATEURS COFFRES ... 48
CONSERVATEURS CRÈMES GLACÉES ... 50
CUVES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES ... 51
BUFFETS SALAD'BARS :
- VERSION CENTRALE 4 GN 1/1 ... 52
- VERSION CENTRALE 6 GN 1/1 ... 53
- VERSION CENTRALE CARRÉE - CLOCHE FIXE ... 54
- VERSION CENTRALE CARRÉE - CLOCHE MOTORISÉE ... 55

BUFFETS CENTRAUX :
- GAMME ISOLA ... 56
- GAMME CUPOLA ... 57

ARRIÈRES BARS :
- GAMME COMPACT ... 58
- GAMME CLASSIC ... 59
- GAMME EURO ... 60
- GAMME LUXE ... 62

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES ... 64

GAMME TECHNITALIA

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF :
- PROF. 600 mm ... 66
- PROF. 700 mm - GN1/1 ... 68

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - FROID POSITIF ... 70
TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF VENTILÉ ... 72
TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF STATIQUE ... 74
DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID NÉGATIF ... 76

GAMME TECHNITALIA GOLD

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF :
- PROF. 550 mm ... 78
- PROF. 600 mm ... 80
- PROF. 700 mm - GN1/1 ... 82

TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF VENTILÉ ... 84

MEUBLES À SANDWICH ... 86
DESSERTES À PIZZA ... 87
MEUBLES À PIZZA ... 88
VITRINETTES RÉFRIGÉRÉES :
- VERSION ÉCO ... 90
- VERSION LUXE ... 91

CELLULES MIXTES :
- GAMME CLASSIC ... 92
- GAMME ÉVOLUTION AVEC COMMANDES TACTILES ... 94

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES :
- GAMME CLASSIC - GROUPE EN BAS ... 96
- GAMME CLASSIC - GN 2/1 ... 98
- GAMME CLASSIC - PATISSIÈRES 600 x 400 ... 100
- ARMOIRE À POISSONS ... 101
- ARMOIRE DOUBLE TEMPÉRATURE ... 101
- GAMME GOLD - GN 2/1 ... 102
- GAMME HYBRID - GN 2/1 ... 104
- GAMME ROLL-IN - 920 L (À CHARIOTS) ... 106

MINI CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES ... 107
CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES ... 108 - 113
MONOBLOCS :
- POSITIFS ... 114
- NÉGATIFS ... 115

RAYONNAGES DÉMONTABLES ... 116

DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ & GLACE À L'ITALIENNE

NOUVEAUTÉ 2016

MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code

GAMME GRANITÉ NINA



N 1



N 2



N 3

- Carrosserie en inox et plastique.
- Gaz réfrigérant R134.
- Refroidissement à air.
- Panneau de commandes électroniques.
- Dégivrage manuel.
- Alimentation : MONO 230 V.

NOMBRE DE CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1	130 x 375 x 455	2 L	270 W	N 1	1 034 €	●
2	280 x 388 x 478	2 x 2 L	500 W	N 2	1 935 €	●
3	415 x 405 x 560	3 x 2 L	640 W	N 3	2 790 €	●

GAMME GRANITÉ SOFT



S 1



S 2



S 3

- Carrosserie en inox et plastique.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Refroidissement à air.
- Panneau de commandes mécaniques.
- Dégivrage manuel.
- Alimentation : MONO 230 V.

NOMBRE DE CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1	195 x 515 x 685	10 L	350 W	S 1	1 205 €	●
2	390 x 515 x 685	2 x 10 L	500 W	S 2	2 173 €	●
3	585 x 585 x 685	3 x 10 L	1 kW	S 3	2 995 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

2

GAMME GRANITÉ FRESH



IP 1



IP 2



IP 3

- Carrosserie en inox et plastique.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Refroidissement à air.
- Panneau de commandes mécaniques.
- Éclairage intérieur des cuves LED.

- Décor extérieur standard blanc (noir sur demande - sans supplément).
- Design très moderne et futuriste.
- Alimentation : MONO 230 V.

NOMBRE DE CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1	200 x 580 x 870	11 L	500 W	IP 1	1 691 €	●
2	400 x 580 x 870	2 x 11 L	980 W	IP 2	2 862 €	●
3	600 x 580 x 870	3 x 11 L	1,42 kW	IP 3	4 032 €	●

DISTRIBUTEUR DE GLACE À L'ITALIENNE

NOUVEAUTÉ 2016

- Carrosserie en inox.
- Cuve en polycarbonate transparente.
- Gaz réfrigérant R404A (R134 pour NGT).
- Compresseur hermétique.
- Refroidissement à air.
- Panneau de commandes digitales.
- Éclairage intérieur des cuves LED.
- Décor extérieur standard blanc (noir sur demande - sans supplément).
- Design très moderne et futuriste.
- Alimentation : MONO 230 V.



NGT



GT 1



GT 2

NOMBRE DE CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1	170 x 430 x 570	2 L	230 W	NGT	1 590 €	●
1	270 x 425 x 650	1 x 6 L	350 W	GT 1	1 930 €	●
2	450 x 425 x 650	2 x 6 L	756 W	GT 2	3 120 €	●

MACHINES À CHANTILLY - SORBETIÈRES

MACHINES À CHANTILLY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

PRIMA 2



PRIMA 5

BETA 2



BETA 5

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A.
- Couvercle plastique.
- Commandes mécaniques.
- Cuve inox réfrigérée.
- Régulateur d'air 10 positions idéal pour la crème chantilly.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2 L	250 x 410 x 400	100 L/h	300 W	**PRIMA 2**	**2 990 €**	●
5 L	250 x 410 x 400	100 L/h	300 W	**PRIMA 5**	**3 840 €**	●
2 L*	250 x 435 x 400	100 L/h	400 W	**BETA 2**	**4 080 €**	●
5 L*	250 x 435 x 400	100 L/h	400 W	**BETA 5**	**4 560 €**	●

* Modèle avec portionneur (possibilité de programmer jusqu'à 99 portions).

SORBETIÈRES



STE 3



GEL 5



POKER



GEL 9

- Idéales pour la fabrication de sorbets, crèmes glacées et granités.
- Structure extérieure en acier laqué blanc (inox pour STE 3 et GEL 9).
- Gaz réfrigérant R404A (R134A pour STE 3).
- Durée du cycle : entre 10 et 20 min. (30 à 40 minutes pour STE 3).
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

EXTRACTION	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Manuelle	1 L/cycle	310 x 510 x 350	3 L/h	250 W	**STE 3**	**1 490 €**	●
Manuelle	1 L/cycle	410 x 460 x 320	5 L/h	600 W	**GEL 5**	**4 490 €**	●
Manuelle	2 L/cycle	500 x 560 x 400	10 L/h	1000 W	**POKER**	**5 090 €**	●
Automatique	2 L/cycle	410 x 510 x 590	9 L/h	1500 W	**GEL 9**	**9 440 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

CUVE VERTICALE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



PRAT 15-25



PRAT 35-50

- Idéales pour la fabrication de sorbets, crèmes glacées et granités à grands volumes.
- Possibilité d'ajouter des morceaux de fruits lors de la fabrication des crèmes glacées.
- Structure extérieure en acier inox (blanc sur les côtés).
- Cylindres à évaporateurs verticaux.
- Couvercle plastique transparent.
- Extraction automatique.
- Commandes électroniques.
- Refroidissement à air (eau sur demande).
- Gaz réfrigérant R404A.
- Durée du cycle : entre 10 et 20 minutes.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : TRI 400 V/3/N/T.



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS EXT	CAPACITÉ	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
4 L/cycle	470 x 510 x 960	25 L/h	2,4 kW	**PRAT 15-25**	**11 990 €**
7 L/cycle	490 x 700 x 1120	50 L/h	3,5 kW	**PRAT 35-50**	**18 500 €**

VITRINES PANORAMIQUES

À POSER

Les vitrines panoramiques ne peuvent être utilisées sous exposition UV.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Structure en inox AISI 304.
- Portes arrières coulissantes en verre.
- Éclairage intérieur LED.
- Froid positif ventilé +2/+8°C.
- Gaz R134A.
- Groupe frigorifique dans la partie basse.
- Dégivrage automatique.
- Alimentation : MONO 230 V.

Carat

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
678 x 568 x 670	670 x 530 x 380	160 W	69 kg	VCB 120 F	880 €	●



CD 800



CD 1200

NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en acier peint noir.
- Portes arrières coulissantes en verre.
- Éclairage intérieur LED vertical.
- Dégivrage automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Livrées avec 2 étagères amovibles en verre.
- Froid positif ventilé +4/+10°C.
- Gaz R134A.
- Thermostat électronique.
- Alimentation : MONO 230 V.

43°C · 2 · MADE IN EUROPE · TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 GN 1/1	800 x 730 x 600	350 W	67 kg	CD 800	2 375 €	●
3 GN 1/1	1200 x 730 x 600	430 W	79 kg	CD 1200	3 190 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

DOTATION :

3 étagères.

- Structure en skinplate blanc ou noir.
- Porte à fermeture magnétique.
- Éclairage intérieur LED.
- Froid positif ventilé +3/+12°C.
- Gaz R134A.
- Double vitrage.
- Dégivrage automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Livrées avec 3 étagères réglables.
- Alimentation : MONO 230 V.



VC 70 W



VC 70 B

CAPACITÉ	COULEUR	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
70 L	Blanc	428 x 386 x 885	400 x 346 x 535	140 W	32 kg	**VC 70 W**	**450 €**	●
70 L	Noir	428 x 386 x 885	400 x 346 x 535	140 W	32 kg	**VC 70 B**	**450 €**	●

DOTATION :

4 grilles.

LES ATOUTS :

- Façade vitrée bombée.
- Éclairage LED vertical.

- Structure en plastique gris ou noir.
- Froid positif ventilé +2/+10°C.
- 4 faces vitrées double vitrage.
- Éclairage LED vertical.
- Montées sur 2 patins et 2 roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.



LSC 280 B



LSC 280 G

COULEUR	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Noir	515 x 485 x 1818	380 W	**LSC 280 B**	**1 490 €**	●
Gris	1010 x 630 x 798	239 W	**LSC 280 G**	**1 490 €**	●

VITRINES PANORAMIQUES

GAMME LUXE

Les vitrines panoramiques ne peuvent être utilisées sous exposition UV.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



S 400 F

- Structure en acier laqué peint en gris argenté.
- Froid ventilé pour les versions positives
- Froid statique pour les versions négatives.
- Montées sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).



S 400 BT

- 4 faces vitrées triple vitrage.
- Éclairage LED vertical.
- Alimentation : MONO 230 V.



S 400 G

LES ATOUTS :

- Triple vitrage.
- Éclairage LED vertical.

MADE IN ITALY

1 PORTE : 400 L - Grilles fixes.

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	DOTATION	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	+2/+10°C	700 x 700 x 1840	5 grilles (490 x 540)	S 400 F	2 950 €	●
NÉGATIVE	-20/-5°C	700 x 700 x 1840	4 grilles (490 x 540)	S 400 BT	3 190 €	●

MADE IN ITALY

1 PORTE : 400 L - Plateaux tournants en verre.

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	DOTATION	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	+2/+10°C	700 x 700 x 1840	5 plateaux (Ø 500)	S 400 G	3 090 €	●

À SAVOIR :

Différents coloris avec un supplément de 390 € HT (version 1 porte) ou 490 € HT (version 2 portes).
Ajouter « DS » en fin de code.
(couleur RAL à nous communiquer - avec délais).



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

S 540 F



S 540 BT



- Structure en acier laqué peint gris argenté.
- 4 faces vitrées triple vitrage.
- Éclairage LED vertical.
- Froid ventilé pour les versions positives.
- Froid statique pour les versions négatives.
- Montées sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

1 PORTE : 540 L - Grilles fixes.

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	DOTATION	CODE	PRIX HT
POSITIVE	+2/+10°C	900 x 700 x 1840	5 grilles (735 x 490)	**S 540 F**	**3 450 €**
NÉGATIVE	-20/-5°C	900 x 700 x 1840	4 grilles (735 x 490)	**S 540 BT**	**4 050 €**



S 800 F



S 800 BT

MADE IN ITALY

2 PORTES : 2 x 400 L - Grilles fixes.

DÉSIGNATION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	DOTATION	CODE	PRIX HT
POSITIVE	+2/+10°C	1270 x 700 x 1840	10 grilles (490 x 540)	**S 800 F**	**3 790 €**
NÉGATIVE	-20/-5°C	1270 x 700 x 1840	8 grilles (490 x 540)	**S 800 BT**	**4 190 €**

VITRINE PANORAMIQUE

GAMME FUTURE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

Les vitrines panoramiques ne peuvent être utilisées sous exposition UV.





- Structure tout inox.
- Porte avec contour noir en verre.
- 4 faces vitrées double vitrage.
- Éclairage LED vertical sur les 4 montants.
- 5 Étagères en verre de dimensions : 630 x 455 mm.
- Évaporateur placé dans la partie supérieure.
- Thermostat électronique.
- Froid positif ventilé +2/+10°C (temp. ambiante +29°C).
- Montées sur 4 roulettes.
- Dégivrage automatique.
- Alimentation : MONO 230 V.

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
800 x 630 x 1850	800 W	200 kg	RD 80	3 650 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VITRINES À SUSHIS - MACHINES À GLAÇONS COMPACTES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

VITRINES À SUSHIS

Les vitrines à sushis ne peuvent être utilisés sous exposition UV.

NOUVEAUTÉ 2016



VRCS 175





- Structure en skinplate noir et en verre.
- Vitre de façade bombée.
- Éclairage intérieur LED.
- Dégivrage automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Intérieur en acier inox perforé.
- Bouchon de vidange.
- Portes arrières coulissantes en verre.
- Réfrigération par plaque et tube réfrigérant.
- Gaz R134A, froid positif -1/+2°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1395 x 400 x 250	257 W	VRCS 139	1 380 €	●
1750 x 400 x 250	257 W	VRCS 175	1 530 €	●

MACHINES À GLAÇONS COMPACTES



- Structure en plastique.
- Réserve d'eau intégrée pour fonctionnement sans raccord.
- Possibilité de choisir 3 tailles de glaçons.
- Alimentation : MONO 230 V.

PRODUCTION PAR 24 H	GLAÇONS PAR CYCLE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
12 kg	3,2 kg	297 x 367 x 378	130 W	H 568	350 €	●
15 kg	4,5 kg	360 x 400 x 420	200 W	H 551	490 €	●

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À PALETTES - GAMME T

NOUVEAUTÉ 2016



T 45 A/W



T 25 A/W

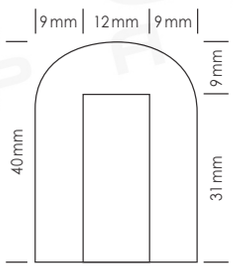


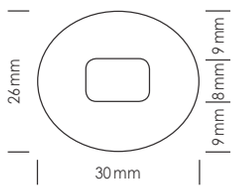
T 21 A/W

agion

TECHNOLOGIE AGION

Les nouvelles machines gamme T sont dotées d'un système protecteur anti-microbien AGION.
Ce système utilise des ions d'argent (anti-microbien naturel et non toxique) qui attaquent les bactéries et moisissures garantissant ainsi une protection optimale de la machine.













Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Structure entièrement en acier inox AISI 304 avec angles arrondis.
- Système à palettes.
- Ventilation frontale.
- Porte en inox coulissante vers l'intérieur.
- Gaz réfrigérant R134A.
- Coffre de stockage des glaçons en ABS.
- Commandes électromécaniques.
- Vidange du coffre indépendante de celle de l'évaporateur.
- Alimentation : MONO 230 V.

TECHNITALIA MADE IN ITALY

REFROIDISSEMENT À AIR

PRODUCTION PAR 24 H	GLAÇONS PAR CYCLE	RÉSERVE	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
21 kg	15	5 kg / 294 glaçons	250 W	340 x 545 x 620	T 21 NANO A	1 190 €	●
21 kg	15	7 kg / 410 glaçons	250 W	340 x 545 x 690	T 21 A	1 250 €	●
25 kg	15	10 kg / 588 glaçons	265 W	400 x 545 x 690	T 25 A	1 350 €	●
30 kg	20	10 kg / 588 glaçons	265 W	400 x 545 x 690	T 30 A	1 470 €	●
37 kg	20	12 kg / 706 glaçons	350 W	450 x 545 x 690	T 35 A	1 590 €	●
45 kg	35	16 kg / 941 glaçons	370 W	500 x 600 x 690	T 45 A	2 190 €	●
50 kg	35	21 kg / 1235 glaçons	370 W	500 x 585 x 880* / 956	T 50 A	2 220 €	●
60 kg	35	28 kg / 1648 glaçons	570 W	600 x 585 x 880* / 956	T 60 A	2 320 €	
75 kg	60	36 kg / 2117 glaçons	620 W	700 x 585 x 880* / 956	T 75 A	2 590 €	●
92 kg	60	40 kg / 2352 glaçons	790 W	800 x 585 x 880* / 956	T 90 A	2 990 €	
150 kg	90	67 kg / 3941 glaçons	990 W	920 x 650 x 1280* / 1356	T 150 A	4 080 €	

TECHNITALIA MADE IN ITALY

REFROIDISSEMENT À EAU

PRODUCTION PAR 24 H	GLAÇONS PAR CYCLE	RÉSERVE	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
21 kg	15	5 kg / 294 glaçons	220 W	340 x 545 x 620	T 21 NANO W	1 190 €	●
21 kg	15	7 kg / 410 glaçons	220 W	340 x 545 x 690	T 21 W	1 290 €	●
25 kg	15	10 kg / 588 glaçons	220 W	400 x 545 x 690	T 25 W	1 380 €	●
30 kg	20	10 kg / 588 glaçons	220 W	400 x 545 x 690	T 30 W	1 490 €	●
37 kg	20	12 kg / 706 glaçons	300 W	450 x 545 x 690	T 35 W	1 650 €	●
45 kg	35	16 kg / 941 glaçons	320 W	500 x 600 x 690	T 45 W	2 250 €	●
50 kg	35	21 kg / 1235 glaçons	320 W	500 x 585 x 880* / 956	T 50 W	2 390 €	●
60 kg	35	28 kg / 1648 glaçons	520 W	600 x 585 x 880* / 956	T 60 W	2 420 €	
75 kg	60	36 kg / 2117 glaçons	450 W	700 x 585 x 880* / 956	T 75 W	2 650 €	●
92 kg	60	40 kg / 2352 glaçons	480 W	800 x 585 x 880* / 956	T 90 W	3 190 €	
150 kg	90	67 kg / 3941 glaçons	675 W	920 x 650 x 1280* / 1356	T 150 W	4 120 €	

* hauteur sans les pieds

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À ASPERSION - GAMME TI

DISPONIBLES EN FIN JUILLET 2016



TI 70 A/E



TI 30 A/E



TI 20 A/E

TABLEAU DE RENDEMENT

NOUVEAUTÉ 2016

TEMPÉRATURE DE L'EAU	TEMPÉRATURE AMBIANTE 10°C	21°C	32°C	38°C	43°C
38°C	70 %	65 %	60 %	55 %	50 %
32°C	80 %	70 %	60 %	55 %	55 %
25°C	90 %	80 %	70 %	60 %	60 %
15°C	100 %	100 %	80 %	70 %	65 %
10°C	105 %	100 %	90 %	80 %	70 %



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

- Structure entièrement en acier inox AISI 304.
- Ventilation frontale.
- Porte en plastique gris coulissante vers l'intérieur.
- Gaz réfrigérant R134A/R290.
- Coffre de stockage des glaçons en ABS.
- Commandes électromécaniques.
- Système à aspersion.
- Alimentation : MONO 230 V.

REFROIDISSEMENT À AIR

PRODUCTION PAR 24 H	GLAÇONS PAR CYCLE	RÉSERVE	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
20 kg	18	6 kg / 353 glaçons	350 W	340 x 480 x 598	TI 20 A	1 090 €	●
25 kg	18	7 kg / 411 glaçons	350 W	400 x 480 x 598	TI 25 A	1 290 €	●
30 kg	28	13 kg / 754 glaçons	450 W	400 x 540 x 690	TI 30 A	1 380 €	●
40 kg	28	16 kg / 928 glaçons	550 W	500 x 540 x 690	TI 40 A	1 650 €	●
50 kg	36	25 kg / 1450 glaçons	650 W	500 x 580 x 800	TI 50 A	1 890 €	●
70 kg	56	40 kg / 2320 glaçons	800 W	700 x 580 x 980	TI 70 A	2 220 €	
90 kg	56	40 kg / 2320 glaçons	850 W	700 x 580 x 980	TI 90 A	2 550 €	

REFROIDISSEMENT À EAU

PRODUCTION PAR 24 H	GLAÇONS PAR CYCLE	RÉSERVE	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
20 kg	18	6 kg / 353 glaçons	350 W	340 x 480 x 598	TI 20 E	1 090 €	●
25 kg	18	7 kg / 411 glaçons	350 W	400 x 480 x 598	TI 25 E	1 320 €	●
30 kg	28	13 kg / 754 glaçons	450 W	400 x 540 x 690	TI 30 E	1 380 €	●
40 kg	28	16 kg / 928 glaçons	550 W	500 x 540 x 690	TI 40 E	1 650 €	●
50 kg	36	25 kg / 1450 glaçons	650 W	500 x 580 x 800	TI 50 E	1 890 €	●
70 kg	56	40 kg / 2320 glaçons	800 W	700 x 580 x 980	TI 70 E	2 220 €	
90 kg	56	40 kg / 2320 glaçons	850 W	700 x 580 x 980	TI 90 E	2 550 €	

MACHINES À PAILLETTES/GRAINS

AVEC RÉSERVE

NOUVEAUTÉ 2016



TF 80 CA/CE



TF 125 CA/CW

agion

TECHNOLOGIE AGION

La technologie AGION utilise des ions d'argent (anti-microbien naturel et non toxique) qui attaquent les bactéries et moisissures garantissant ainsi une protection optimale de la machine.

- Structure en acier inox AISI 304 (skinplate pour TF 80 CA/CE).
- Porte à ouverture frontale.
- Gaz réfrigérant R134A.
- Ventilation frontale.
- Pieds réglables en hauteur (pour TF 125 CA/CW).
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

PRODUCTION PAR 24 H	RÉSERVE	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	REFROIDISSEMENT À AIR		REFROIDISSEMENT À EAU	
				CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
90 kg	20 kg	400 W	570 x 600 x 695	TF 80 CA	3 770 €	TF 80 CE	3 790 €
120 kg	27 kg	480 W	680 x 510 x 905/1000*	TF 125 CA	4 190 €	TF 125 CW	4 250 €

* Hauteur avec pieds montés.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MACHINES À PAILLETTES/GRAINS

SANS RÉSERVE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TF 120/200 A/W



TF 300 A/W



TF 500 A/W

NOUVEAUTÉ 2016

agion
TECHNOLOGIE AGION



TFN 1000 A/W

VERSION TF :

- Structure en acier inox AISI 304.
- Finition intérieure en polyéthylène.
- Sortie de glace en dessous.
- Gaz réfrigérant R134A (TF 120 A/W) ou R404A (TF 200/300/500 A/W).
- Ventilation frontale.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION TFN :

- Structure en acier inox AISI 304.
- Finition intérieure en polyéthylène.
- Sortie de glace en dessous ou possibilité latéral (en option).
- Gaz réfrigérant R404A.
- Ventilation frontale.
- Alimentation : MONO 230 V. (TRI 400 V pour TFN 1000 A/W).

Voir coffres de stockage p. 24.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

PRODUCTION PAR 24 H	PUISSANCE	DIMENSIONS EXT.	REFROIDISSEMENT À AIR		REFROIDISSEMENT À EAU	
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
120 kg	500 W	564 x 536 x 531	TF 120 A	3 490 €	TF 120 W	3 490 €
200 kg	760 W	564 x 536 x 531	TF 200 A	3 990 €	TF 200 W	3 990 €
320 kg	1200 W	538 x 663 x 650	TF 300 A	5 890 €	TF 300 W	5 890 €
600 kg	2000 W	538 x 663 x 730	TF 500 A	7 490 €	TF 500 W	7 490 €
1220 kg	3600 W	1065 x 698 x 850	TFN 1000 A	14 490 €	TFN 1000 W	14 490 €

COFFRES DE STOCKAGE

POUR MACHINES À PAILLETTES (SANS RÉSERVE)

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TD 505
+ TF 200 A/W
(voir page précédente)

agion
TECHNOLOGIE AGION

La technologie AGION utilise des ions d'argent (anti-microbien naturel et non toxique) qui attaquent les bactéries et moisissures garantissant ainsi une protection optimale de la machine.



NOUVEAUTÉ 2016



TD 155

TD 405

DOTATION :
1 pelle plastique.

- Structure en acier inox AISI 304.
- Pieds réglables en inox.
- Dessus avec découpe pour recevoir machine à paillettes (en option).
- Finition intérieure en polyéthylène avec traitement AGION (anti-microbien).

RÉSERVE	DIMENSIONS EXT.	COMPATIBILITÉ	CODE	PRIX HT
129 kg	560 x 845 x 1050	F 120 / F 200	**TD 105**	**1 250 €**
168 kg	560 x 870 x 1275	F 120 / F 200	**TD 155**	**1 510 €**
181 kg	765 x 845 x 1050	F 120 / F 200	**TD 205**	**1 630 €**
243 kg	765 x 870 x 1275	F 120 / F 200 / SF 300 / SF 500	**TD 255**	**1 950 €**
252 kg	1080 x 850 x 965	F 120 / F 200 / SF 300 / SF 500	**TD 305**	**2 220 €**
406 kg	1230 x 865 x 1270	F 200 / SF 300 / SF 500	**TD 405**	**2 650 €**
478 kg	1320 x 870 x 1270	F 200 / SF 300 / SF 500	**TD 505**	**3 090 €**

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



TUD 500



TUD 700

agion
TECHNOLOGIE AGION



TUD 1000

RÉSERVE	DIMENSIONS EXT.	COMPATIBILITÉ	CODE	PRIX HT
553 kg	1220 x 1125 x 1430	F 200 / SF 300 / SF 500 / SF 1000	**TUD 500**	**5 150 €**
812 kg	1524 x 1125 x 1735	F 200 / SF 300 / SF 500 / SF 1000	**TUD 700**	**6 390 €**
1068 kg	1830 x 1470 x 1290	SF 300 / SF 500 / SF 1000	**TUD 1000**	**8 680 €**



TDR 140

agion
TECHNOLOGIE AGION



TDR 620

- Structure en acier inox AISI 304.
- Support en inox avec pieds réglables.
- Finition intérieure en polyéthylène avec traitement AGION (anti-microbien).
- Dessus avec découpe pour recevoir machine à paillettes.

- Système de guillotine pour assurer la descente des glaçons dans les chariots.
- Chariots sur roulettes inclus et système de vidange incorporé.
- Isolation des chariots par mousse polyuréthane haute densité.

RÉSERVE	DIMENSIONS EXT.	COMPATIBILITÉ	DOTATION	CODE	PRIX HT
137 kg	880 x 1020 x 1335	F 200 / SF 300 / SF 500 / SF 1000	1 chariot	**TDR 140**	**5 290 €**
318 kg	880 x 1020 x 1802	SF 300 / SF 500 / SF 1000	1 chariot	**TDR 320**	**7 190 €**
613 kg	1748 x 1020 x 1802	SF 300 / SF 500 / SF 1000	2 chariots	**TDR 620**	**12 550 €**

MINI BARS RÉFRIGÉRÉS - COFFRES À CANETTES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MINI BARS



MB 35



MB 45

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Fonctionnement silencieux sans compresseur.
- Froid positif statique +8°C dans les parois.
- Glissières embouties.
- 2 Clayettes amovibles.
- Serrure.
- Éclairage intérieur LED.
- Porte non réversible, (charnières d'origine à droite).
- Alimentation : MONO 230 V.

NOUVEAUTÉ 2016

CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
35 L	250 x 410 x 400	**MB 35**	**250 €**	●
40 L	250 x 410 x 400	**MB 45**	**290 €**	●

COFFRES À CANETTES

TK 41



TK 65



TK 85



NOUVEAUTÉ 2016

- Structure extérieure et intérieure en ABS blanc.
- Froid positif statique +2/+10°C.
- Couvercle rabattable.
- Montés sur roulettes.
- Gaz R600A.
- Contrôle de la température mécanique.
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ*	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT. Ø x H	CODE	PRIX HT	
60 canettes	40 L	445 x 735	**TK 41**	**395 €**	●
70 canettes	65 L	445 x 960	**TK 65**	**450 €**	●
140 canettes	85 L	560 x 836	**TK 85**	**495 €**	●

*Canettes 33 cL

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES DE STOCKAGE

FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

KK 151



KK 261



KK 366



NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en acier laqué blanc ou inox.
- Thermomètre analogique.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Froid statique +2°/+10°C.
- Gaz R600A.
- Montées sur patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage.
- Porte à ouverture réversible.
- Alimentation : MONO 230 V.

LES ATOUTS :

- Prix attractifs.
- Gaz écologique R600A.
- Porte à ouverture réversible.

SKS 200 SS



SKS 365 SS



FINITION EXTÉRIEURE	CAPACITÉ	NB DE GRILLES	DIMENSIONS EXTÉRIEUR	CODE	PRIX HT	
Blanc	116 L	3	495 x 545 x 845	**KK 151**	**420 €**	●
Blanc	242 L	6	540 x 580 x 1440	**KK 261**	**580 €**	●
Blanc	316 L	5	545 x 585 x 1780	**KK 366**	**690 €**	●
Inox	189 L	5	550 x 570 x 1250	**SKS 200 SS**	**650 €**	●
Inox	328 L	7	595 x 570 x 1750	**SKS 365 SS**	**790 €**	●

ARMOIRES DE STOCKAGE

FROID NÉGATIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



SFS 270



SFS 206



SFS 108



SFS 57

- Structure en acier laqué blanc.
- Thermomètre analogique.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Tiroirs en plastique bleu transparent (sauf SFS 57).
- Froid négatif statique -18°/-22°C.
- Gaz R600A.
- Montées sur patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage.
- Porte à ouverture réversible.
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	NB DE TIROIRS	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
32 L	-	474 x 447 x 496	120 W	**SFS 57**	**230 €**	●
66 L	3	495 x 516 x 845	130 W	**SFS 108**	**350 €**	●
168 L	6	545 x 566 x 1430	140 W	**SFS 206**	**530 €**	●
230 L	6	595 x 600 x 1750	150 W	**SFS 270**	**795 €**	●



LES ATOUTS :

- Prix attractifs.
- Gaz écologique R600A.
- Tiroirs en plastique inclus (sauf SFS 57).
- Porte à ouverture réversible.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC



SFS 338

EXTÉRIEUR INOX



SFS 338 SS

NOUVEAUTÉ 2016

LES ATOUTS :

- Compartiment à glaçons.
- Gaz écologique R600A.
- Tiroirs en plastique inclus (sauf SFS 57).
- Porte à ouverture réversible.



- Structure en acier laqué blanc ou inox 430.
- Thermomètre digital.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Tiroirs en plastique gris transparent.
- Froid négatif statique -18°/-22°C.
- Gaz R600A.
- Système anti-givre NO FROST.
- Compartiment à glaçons.
- Montées sur patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage.
- Porte à ouverture réversible.
- Alimentation : MONO 230 V.

FINITION EXT.	CAPACITÉ	NB DE TIROIRS	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Blanc	260 L	7	595 x 695 x 1850	900 W	SFS 338	1 180 €	●
Inox	260 L	7	595 x 695 x 1850	900 W	SFS 338 SS	1 270 €	●

ARMOIRES À BOISSONS

FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DKS 62



DKS 122



DKS 142

NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en acier laqué blanc (noir pour DKS 142).
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Thermomètre analogique.
- Froid positif statique +2°/+10°C.
- Gaz R600A.
- Montées sur 2 roues + 2 patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage LED (néon pour DKS 142).
- Porte vitrée à ouverture non réversible, (charnières d'origine à droite).
- Serrure (uniquement DKS 142).
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	NB DE GRILLES	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
48 L	1	475 x 445 x 525	50 W	**DKS 62**	**280 €**	●
110 L	3	480 x 520 x 840	110 W	**DKS 122**	**390 €**	●
168 L	4	540 x 565 x 840	420 W	**DKS 142**	**450 €**	●

NOUVEAUTÉ 2016



SC 51



SC 81

- Structure en acier laqué blanc.
- Contour de porte noir.
- Canopy éclairée dans la partie supérieure.
- Thermomètre analogique.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Froid positif statique +2°/+10°C.
- Gaz R600A.
- Montées sur 4 patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage néon.
- Porte vitrée à ouverture non réversible, (charnières d'origine à droite).
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	NB DE GRILLES	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
50 L	2 (313 x 300)	475 x 445 x 525	120 W	**SC 51**	**395 €**	●
80 L	2 (350 x 300)	480 x 520 x 840	120 W	**SC 81**	**465 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES À BOISSONS

GAMME LED

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



SD 216 | SD 429 | SD 419 | KK 381 | KK 421

- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Thermomètre analogique. avec glissières embouties.
- Canopy éclairée dans la partie supérieure (sauf SD 429).
- Froid positif ventilé 0°/+10°C.
- Contour de porte en skinplate noir (aluminium pour KK 381/421).
- Gaz R600A.
- Montées sur roulettes (SD 216/419/429) ou sur patins (KK 381/421).
- Dégivrage automatique.
- Éclairage LED vertical.
- Porte à ouverture non réversible, (charnières d'origine à droite).
- Serrure.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

- Pour SD 216/419/429 : 5 grilles.
- Pour KK 381/421: 4 grilles.

DÉSIGNATION	COULEUR	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 porte vitrée SLIM + canopy	Blanc	390 x 480 x 1880	50 kg	**SD 216**	**680 €**	●
1 porte vitrée	Blanc	577 x 575 x 1980	85 kg	**SD 429**	**890 €**	●
1 porte vitrée + canopy	Blanc	577 x 575 x 1980	85 kg	**SD 419**	**890 €**	●
1 porte vitrée + canopy	Alu	615 x 590 x 1790	65 kg	**KK 381**	**920 €**	●
1 porte vitrée + canopy	Alu	615 x 590 x 1985	78 kg	**KK 421**	**980 €**	●

ARMOIRES À BOISSONS

GAMME CLASSIC

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



AB 390 PV



AB 395



AB 395 PL

- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc avec glissières embouties.
- Thermomètre analogique.
- Canopy éclairée pour AB 395 PL.
- Froid positif ventilé 0°/+10°C.
- Contour de porte en skinplate noir (aluminium pour AB 390 Pv).
- Gaz R134A.
- Montées sur patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage.
- Portes à ouverture réversible (charnières d'origine à droite).
- Serrure.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :
4 grilles (500 x 360).

DÉSIGNATION	COULEUR	ÉCLAIRAGE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portillons vitrés	Blanc	Néon	590 x 620 x 1840	295 W	77 kg	**AB 390 PV**	**1 030 €**	●
1 porte vitrée	Blanc	Néon	590 x 620 x 1840	295 W	75 kg	**AB 395**	**850 €**	●
1 porte vitrée + canopy	Blanc	Néon	590 x 620 x 1980	295 W	80 kg	**AB 395 PL**	**875 €**	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire	500 x 360	**TEF 1015200151**	**42 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES À BOISSONS

GAMME MULTI-PORTES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



SD 1001 SL



SD 1501 H

- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en aluminium.
- Canopy éclairée dans la partie supérieure.
- Froid positif ventilé +4/+10°C.
- Montées sur roulettes.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage vertical.
- Version portes coulissantes ou battantes.
- Portes non réversibles.
- Serrure.
- Bandeau lumineux.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

- Pour SD 801 : 8 grilles (440 x 547).
- Pour SD 1001 : 8 grilles (505 x 460).
- Pour SD 1501 : 10 grilles (574 x 552) + 5 grilles (504 x 552).

PORTES	NB DE PORTES	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
Battantes	2	650 L	1000 x 720 x 2020	670 W	132 kg	SD 801 H	1 790 €
Battantes	2	850 L	1130 x 720 x 2020	670 W	140 kg	SD 1001 H	1 920 €
Coulissantes	2	650 L	1000 x 700 x 2020	670 W	132 kg	SD 801 SL	1 850 €
Coulissantes	2	850 L	1130 x 700 x 2020	670 W	140 kg	SD 1001 SL	1 990 €
Battantes	3	1366 L	1710 x 720 x 2063	850 W	200 kg	SD 1501 H	2 790 €

CONSERVATEURS COFFRES

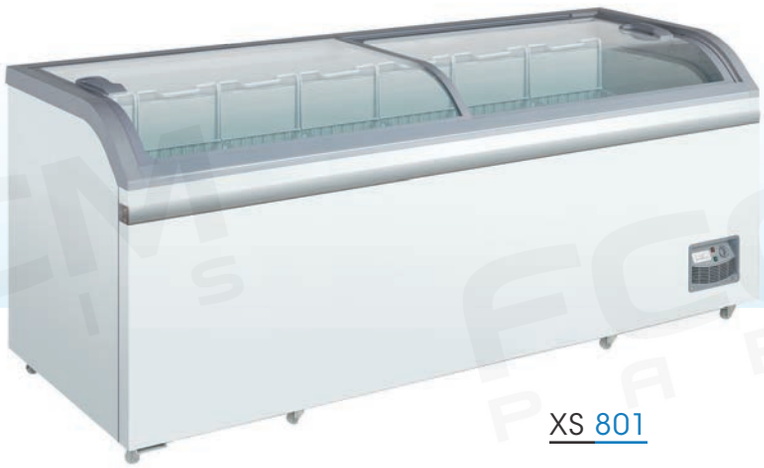
GAMME SUPER-MARKET

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



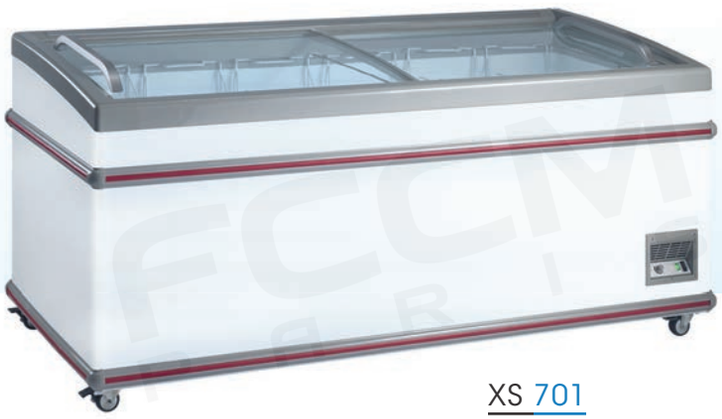
XS 601

NOUVEAUTÉ 2016



XS 801

- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Thermomètre analogique.
- Froid statique +10°/-23°C (XS 601/801) ou 0/+18°C (XS 701).
- Couvercle vitré coulissant bombé ou plat (XS 701).
- Montées sur roulettes.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage LED (sauf XS 701 - sans éclairage).
- Serrure (sauf XS 701).
- Alimentation : MONO 230 V.



XS 701

CAPACITÉ	COUVERCLE	DOTATION	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT
595 L	Bombé	5 paniers	1475 x 757 x 837	80 kg	**XS 601**	**1 450 €**
700 L	Plat	6 paniers	1865 x 815 x 810	105 kg	**XS 701**	**1 850 €**
795 L	Bombé	7 paniers	2000 x 757 x 858	120 kg	**XS 801**	**1 950 €**

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES D'EXPOSITION

FROID NÉGATIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



KF 990

- Structure en acier laqué blanc.
- Thermomètre analogique.
- Finition intérieure en aluminium (sauf KF 990 en acier blanc).
- Canopy éclairée dans la partie supérieure (sauf SD 46/SD 76).
- Froid négatif statique.
- Gaz R134A (R404 pour KF 990).
- Montées sur patins.
- Dégivrage automatique.
- Éclairage LED.
- Porte non réversible.
- Alimentation : MONO 230 V.



SD 46



SD 76



SD 92

NB DE PORTES	CAPACITÉ	DOTATION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	CODE	PRIX HT	
1	45 L	2 grilles (439 x 179)	-9/-24°C	570 x 500 x 500	SD 46	680 €	●
1	92 L	3 grilles (469 x 375)	-9/-24°C	595 x 516 x 688	SD 76	780 €	●
1	92 L	3 grilles (469 x 375)	-9/-24°C	595 x 540 x 855	SD 92	1 090 €	●
2	880 L	10 grilles (527 x 464)	-18/-23°C	1200 x 690 x 1998	KF 990	3 390 €	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

200 LITRES - GAMME SLIM - FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

LES ATOUTS :

- Faible largeur extérieure : 440 mm.
- Froid positif ventilé.
- Porte réversible.
- Made in Europe.



ARV 200



ARV 200 G

DOTATION :

4 grilles (355 x 280).

- Structure extérieure en skinplate blanc.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé blanc.
- Évaporateur ventilé.
- Froid positif ventilé +1/+8°C.
- Gaz R134A (possibilité R600A sur devis, avec délais).
- Porte réversible.
- Thermostat mécanique.
- Isolation de 40 mm.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Capacité : 185 canettes de 33 cL.
- Grilles réglables sur 9 niveaux.
- Montées sur 4 roulettes d'origine.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Porte pleine	440 x 460 x 1605	190 W	39 kg	**ARV 200**	**805 €**	●
Porte vitrée	440 x 460 x 1605	190 W	49 kg	**ARV 200 G**	**910 €**	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire (355 x 280)	**GRI/7096**	**20 €**	●
Serrure (montée d'usine)	**Ajouter « LOCK » en fin de code**	**55 €**	

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

400 LITRES - GAMME VETRO - FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

LES ATOUTS :

- Froid positif ventilé et porte vitrée.
- Porte réversible.
- Made in Europe.

- Structure extérieure en skinplate blanc.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé blanc.
- Évaporateur ventilé.
- Froid ventilé +1/+8°C.
- Gaz R134A (possibilité R600A sur devis, avec délais).
- Porte réversible.
- Thermostat digital.
- Isolation de 45 mm.
- Grilles réglables sur 30 niveaux.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Capacité : 480 canettes de 33 cL.
- Montées sur 4 roulettes d'origine.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

4 grilles (495 x 435).



NOUVEAUTÉ 2016



MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte vitrée	590 x 600 x 1820	400 W	76 kg	ARV 400 PV	1 120 €	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire (495 x 435)	GRI/7010	40 €	●
Serrure (montée d'usine)	Ajouter « LOCK » en fin de code	55 €	

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME ÉLITE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

EXTÉRIEUR LAQUÉ BLANC



HR/F 200



HR/F 400



HR/F 600

EXTÉRIEUR INOX



HR/F 200 SS



HR/F 400 SS



HR/F 600 SS

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

- Structure extérieure en acier laqué blanc ou inox AISI 430.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A.
- Serrure.
- Ambiance +32°C.
- Régulation par thermostat mécanique.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION POSITIVE :

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air.
- Porte réversible.
- Isolation de 45 mm - 60 mm pour HR 600 (SS).
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Grilles réglables sur plusieurs niveaux (pas de 70 mm) : 5 niveaux pour HR 200 (SS) et 19 niveaux pour HR 400/600 (SS).

VERSION NÉGATIVE :

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air.
- Isolation de 60 mm.
- Dégivrage manuel.
- Bac de récupération des condensats.
- Grilles fixes espacées de 233 mm 2 niveaux pour HF 200 (SS) et 6 niveaux pour HF 400/600 (SS).

200 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 2 grilles (508 x 416) + 1 grille (508 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 2 grilles fixes (480 x 409).

VERSION	FINITION EXT.	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
POSITIVE	Laqué blanc	0/+8°C	600 x 585 x 850	150 W	35 kg	HR 200	550 €
NÉGATIVE	Laqué blanc	-18/-22°C	600 x 585 x 850	160 W	35 kg	HF 200	620 €
POSITIVE	Inox	0/+8°C	600 x 585 x 850	150 W	35 kg	HR 200 SS	610 €
NÉGATIVE	Inox	-18/-22°C	600 x 585 x 850	160 W	35 kg	HF 200 SS	650 €

400 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 3 grilles (508 x 416) + 1 grille (508 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 6 grilles fixes (480 x 409).

VERSION	FINITION EXT.	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
POSITIVE	Laqué blanc	0/+8°C	600 x 585 x 1850	185 W	70 kg	HR 400	940 €
NÉGATIVE	Laqué blanc	-18/-22°C	600 x 585 x 1850	210 W	75 kg	HF 400	990 €
POSITIVE	Inox	0/+8°C	600 x 585 x 1850	185 W	70 kg	HR 400 SS	975 €
NÉGATIVE	Inox	-18/-22°C	600 x 585 x 1850	210 W	75 kg	HF 400 SS	1 170 €

600 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 3 grilles GN 2/1 + 1 grille (650 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 6 grilles fixes GN 2/1.

VERSION	FINITION EXT.	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
POSITIVE	Laqué blanc	0/+8°C	775 x 650 x 1885	185 W	90 kg	HR 600	1 170 €
NÉGATIVE	Laqué blanc	-18/-22°C	775 x 650 x 1885	350 W	95 kg	HF 600	1 280 €
POSITIVE	Inox	0/+8°C	775 x 650 x 1885	185 W	90 kg	HR 600 SS	1 250 €
NÉGATIVE	Inox	-18/-22°C	775 x 650 x 1885	350 W	95 kg	HF 600 SS	1 390 €

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Grille supplémentaire HR 200/400 (SS)	GP/HR 2	32 €
Grille supplémentaire HR 600 (SS)	GP/HR 6	36 €
Kit 4 pieds hauteur 90 /120 mm	P/HR	95 €

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES

GAMME ÉLITE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION POSITIVE



HR 200 G



HR 400 G



HR 600 G

VERSION NÉGATIVE



HF 200 G



HF 400 G



HF 600 G

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

- Structure extérieure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en ABS thermoformé blanc.
- Groupe logé gaz R134A.
- Serrure.
- Ambiance +32°C.
- Régulation par thermostat mécanique.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION POSITIVE :

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air.
- Porte vitrée trempée réversible.
- Isolation de 45 mm (60 mm pour HR 600 G).
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Grilles réglables sur plusieurs niveaux (pas de 70 mm) : 5 niveaux pour HR 200 G et 19 niveaux pour HR 400/600 G.

VERSION NÉGATIVE :

- Froid statique avec ventilateur convoyeur d'air.
- Isolation de 60 mm.
- Dégivrage manuel.
- Bac de récupération des condensats.
- Grilles fixes espacées de 233 mm 2 niveaux pour HF 200 G et 6 niveaux pour HF 400/600 G.

200 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 2 grilles (508 x 416) + 1 grille (508 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 2 grilles fixes (480 x 409).

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	0/+8°C	600 x 585 x 850	150 W	40 kg	**HR 200 G**	**620 €**	●
NÉGATIVE	-18/-22°C	600 x 585 x 850	160 W	40 kg	**HF 200 G**	**1 020 €**	●

400 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 3 grilles (508 x 416) + 1 grille (508 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 6 grilles fixes (480 x 409).

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	0/+8°C	600 x 585 x 1850	185 W	73 kg	**HR 400 G**	**990 €**	●
NÉGATIVE	-18/-22°C	600 x 585 x 1850	210 W	78 kg	**HF 400 G**	**1 390 €**	●

600 LITRES

DOTATION : VERSION POSITIVE : 3 grilles GN 2/1 + 1 grille (650 x 225) – VERSION NÉGATIVE : 6 grilles fixes GN 2/1.

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	0/+8°C	777 x 710 x 1890	185 W	100 kg	**HR 600 G**	**1 250 €**	●
NÉGATIVE	-18/-22°C	777 x 710 x 1890	350 W	103 kg	**HF 600 G**	**1 650 €**	●

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire HR 200/400 G	**GP/HR 2**	**32 €**	●
Grille supplémentaire HR 600 G	**GP/HR 6**	**36 €**	●
Kit 4 pieds hauteur 90 /120 mm	**P/HR**	**95 €**	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 LITRES - GAMME MASTER - FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



APA 600 PO

DOTATION :
5 grilles GN 2/1.

NOUVEAUTÉ 2016



AP 600 PV

- Structure extérieure en skinplate blanc ou inox 430.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé blanc compatible GN 2/1.
- Évaporateur ventilé.
- Froid positif ventilé +1/+8°C.
- Gaz R600A.
- Porte réversible (sauf porte vitrée).
- Poignée ergonomique.
- Serrure.
- Thermostat digital.
- Isolation de 60 mm.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Grilles réglables sur 26 niveaux.
- Montées d'origine sur 4 pieds (H 150 mm) inox réglables en hauteur.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	FINITION EXT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Porte pleine	Blanc	750 x 755 x 2000	330 W	100 kg	**AP 600 PO**	**1 350 €**	●
Porte vitrée	Blanc	750 x 755 x 2000	350 W	120 kg	**AP 600 PV**	**1 590 €**	●
Porte pleine	Inox	750 x 755 x 2000	330 W	100 kg	**APA 600 PO**	**1 430 €**	●
Porte vitrée	Inox	750 x 755 x 2000	350 W	120 kg	**APA 600 PV**	**1 650 €**	●

ACCESSOIRE

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire GN 2/1	**G/APO 600**	**44 €**	●

LES ATOUTS :

- Froid positif ventilé.
- Porte reversible (sauf porte vitrée).
- Made in Europe.
- Montées d'origine sur pieds inox.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 LITRES - GAMME MASTER - FROID NÉGATIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



APA 600 NPV

LES ATOUTS :

- Nouveau : Gaz écologique R290.
- Option panier.
- Porte reversible (sauf porte vitrée).
- Made in Europe.

NOUVEAUTÉ 2016



AP 600 NPO
+ 14 paniers PAN/AP 600

- Structure extérieure en skinplate blanc ou inox 430.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé blanc compatible GN 2/1.
- Évaporateur statique dans les grilles fixes.
- Froid négatif statique -18/-22°C.
- Gaz R290.
- Porte réversible (sauf porte vitrée).
- Poignée ergonomique.
- Serrure.
- Thermostat digital.
- Isolation de 45 mm.
- Dégivrage manuel.
- Grilles réglables sur 20 niveaux.
- Montées d'origine sur 4 pieds (H 150 mm) inox réglables en hauteur.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

6 grilles fixes.

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	FINITION EXT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Porte pleine	Blanc	750 x 755 x 2000	350 W	100 kg	**AP 600 NPO**	**1 480 €**	●
Porte vitrée	Blanc	750 x 755 x 2000	370 W	120 kg	**AP 600 NPV**	**1 920 €**	●
Porte pleine	Inox	750 x 755 x 2000	350 W	100 kg	**APA 600 NPO**	**1 550 €**	●
Porte vitrée	Inox	750 x 755 x 2000	370 W	120 kg	**APA 600 NPV**	**1 960 €**	●

ACCESSOIRE

DÉSIGNATION	CODE	P$RIX HT	
Panier (500 x 300 x 170) (jusqu'à 14 pièces par armoire)	**PAN/AP 600**	**30 €**	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

540 LITRES - GAMME EURO - FROID POSITIF

DOTATION :
4 grilles GN 2/1.

NOUVEAUTÉ 2016

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MM 5 PO



MM 5 G



MM 5 APO



MM 5 SSG

- Structure extérieure en skinplate blanc ou inox 430.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé blanc compatible GN 2/1 & 600 x 400.
- Évaporateur ventilé silencieux.
- Froid positif ventilé +1/+8°C.
- Gaz R600A.
- Porte réversible (sauf porte vitrée).
- Isolation de 60 mm.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Grilles réglables sur 13 niveaux.
- Montées d'origine sur 2 patins et 2 roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION PORTE VITRÉE :
- Éclairage LED.

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	FINITION EXT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Porte pleine	Blanc	750 x 705 x 1897	330 W	92 kg	**MM 5 PO**	**1 260 €**	●
Porte vitrée	Blanc	750 x 705 x 1897	350 W	106 kg	**MM 5 G**	**1 510 €**	●
Porte pleine	Inox	750 x 705 x 1897	330 W	92 kg	**MM 5 APO**	**1 350 €**	●
Porte vitrée	Inox	750 x 705 x 1897	350 W	106 kg	**MM 5 SSG**	**1 590 €**	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille supplémentaire GN 2/1	**G/APO 600**	**44 €**	●
Kit 4 pieds inox (non monté)	**KPMM**	**90 €**	●
Serrure (montée d'usine)	**« LOCK » en fin de code**	**55 €**	●

LES ATOUTS :
- Glissières compatible GN 2/1 et 600 x 400.
- Froid positif ventilé.
- Porte reversible (sauf porte vitrée).
- Made in Europe.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRES À VINS

GAMME TACTILE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

LES ATOUTS :

- Commandes digitales en façade.
- Porte reversible (uniquement CV 200).
- Made in Europe.

NOUVEAUTÉ 2016



CV 100



CV 200



CV 400

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé noir.
- Porte vitrée avec commandes tactiles en façade.
- 2 modes de températures : +6°C (vins blancs) et +16°C (vins rouges).
- Porte réversible (uniquement CV 200).
- Étagères intérieures plastifiées noires (CV 100/200) ou bois (CV 400).
- Éclairage LED dans la porte.
- Groupe logé R600A.
- Dégivrage et évaporation automatique.
- Serrure.
- Froid positif semi-ventilé.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
100 L - 35 bouteilles*	+6/+16°C	540 x 510 x 860	250 W	**CV 100**	**995 €**	●
200 L - 52 bouteilles*	+6/+16°C	440 x 460 x 1605	210 W	**CV 200**	**1 170 €**	●
400 L - 138 bouteilles*	+6/+16°C	590 x 645 x 1820	350 W	**CV 400**	**1 440 €**	●

* Bouteilles de 75 cL.

ARMOIRES À VINS

GAMME CLASSIC

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DOUBLE TEMPÉRATURE



CPV 60



CPV 1380



TFW 3652



TFW 375 S

INFOS CLAYETTES

COMPATIBLE	DIMENSIONS	DOTATION	
CPV 60	410 x 415	3	●
CPV 1380	505 x 462	6	●
TFW 375	510 x 540	16	●
TFW 3652	510 x 540	15	●
TFW 375 S	510 x 540	16	●

- Structure extérieure noire (marron pour CPV 1380).
- Porte vitrée.
- Porte réversible.
- Contour de porte en inox (TFW 375 S).
- Étagères intérieures en bois (chromée pour CPV 60).
- Contour de porte en inox pour TFW 375 S.
- Éclairage LED couleur tamisée (pour TFW seulement).
- Groupe réfrigéré logé.
- Froid positif semi-ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Patins réglables en hauteur.
- Serrure (sauf CPV 60).
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	TYPE	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
60 L - 22 bouteilles*	1 température	+2/+10°C	550 x 550 x 770	75 W	**CPV 60**	**465 €**	●
380 L - 118 bouteilles*	1 température	+6/+18°C	595 x 570 x 820	180 W	**CPV 1380**	**995 €**	●
375 L - 168 bouteilles*	1 température	+5/+18°C	595 x 680 x 1800	220 W	**TFW 375**	**1 498 €**	●
365 L - 155 bouteilles*	2 températures	+5/+10°C, +10/+18°C	595 x 680 x 1800	220 W	**TFW 3652**	**1 580 €**	●
375 L - 168 bouteilles*	1 température	+5/+18°C	595 x 680 x 1800	220 W	**TFW 375 S**	**1 615 €**	●

* Bouteilles de 70 cL.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code




VK 900

DOUBLE TEMPÉRATURE



VK 810

DOUBLE TEMPÉRATURE



VK 902

DOUBLE TEMPÉRATURE



VK 922

TRIPLE TEMPÉRATURE



VK 933

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Porte vitrée teintée.
- Contour de porte en inox.
- Porte réversible.
- Poignée en inox.
- Étagères intérieures en bois.
- Éclairage LED couleur tamisée.

- Groupe réfrigéré logé.
- Froid positif semi-ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Patins réglables en hauteur.
- Serrure (uniquement sur VK 902/922/933).
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	TYPE	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
100 L - 52 bouteilles*	1 température	+5/+18°C	595 x 572 x 865	500 W	**VK 810**	**895 €**	●
100 L - 19 + 19 bouteilles*	1 température	+5/+18°C (2 zones)	595 x 573 x 865	530 W	**VK 900**	**990 €**	●
150 L - 55 + 55 bouteilles*	2 températures	+5/+10°C +10/+18°C	595 x 677 x 1390	790 W	**VK 902**	**1 490 €**	●
250 L - 77 + 77 bouteilles*	2 températures	+5/+10°C +10/+18°C	595 x 677 x 1762	920 W	**VK 922**	**1 790 €**	●
240 L - 44 x 3 bouteilles*	3 températures	+5/+18°C +5/+12°C +12/+18°C	595 x 677 x 1762	900 W	**VK 933**	**1 895 €**	

* Bouteilles de 70 cL.

CONGÉLATEURS COFFRES

VERSION COUVERCLE BLANC

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CF 700

FR 305

FR 405



- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en aluminium.
- Couvercle en acier laqué blanc.
- Thermomètre analogique.
- Gaz R134A.
- Froid négatif statique -12/-24°C.
- Montés sur roulettes.
- Dégivrage manuel.
- Éclairage intérieur.
- Serrure.
- Dimensions paniers : 515 x 220 x 250 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	DOTATION	DIMENSIONS EXT	DIMENSIONS INT	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
300 L	1 panier	984 x 700 x 945	860 x 480 x 725	120 W	47 kg	FR 305	590 €	●
400 L	2 paniers	1284 x 700 x 945	1160 x 480 x 725	150 W	55 kg	FR 405	660 €	●
500 L	2 paniers	1504 x 700 x 945	1380 x 480 x 725	150 W	61 kg	FR 505	740 €	●
600 L	3 paniers	1804 x 700 x 945	1680 x 480 x 725	220 W	68 kg	FR 605	950 €	●
700 L	3 paniers	2060 x 716 x 830	1935 x 510 x 685	391 W	101 kg	CF 700	1 190 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

CONGÉLATEURS COFFRES

VERSION COUVERCLE INOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CF 700 S

FR 405 S

FR 505 S

- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en aluminium.
- Couvercle habillage inox.
- Thermomètre analogique.
- Gaz R134A.
- Froid négatif statique -12/-24°C.
- Montés sur roulettes.
- Dégivrage manuel.
- Éclairage intérieur.
- Serrure.
- Dimensions paniers : 515 x 220 x 250 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.



CAPACITÉ	DOTATION	DIMENSIONS EXT	DIMENSIONS INT	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
300 L	1 panier	984 x 700 x 945	860 x 480 x 725	120 W	47 kg	FR 305 S	670 €	●
400 L	2 paniers	1284 x 700 x 945	1160 x 480 x 725	150 W	55 kg	FR 405 S	750 €	●
500 L	2 paniers	1504 x 700 x 945	1380 x 480 x 725	150 W	61 kg	FR 505 S	830 €	●
600 L	3 paniers	1804 x 700 x 945	1680 x 480 x 725	220 W	68 kg	FR 605 S	1 090 €	●
700 L	3 paniers	2060 x 716 x 830	1935 x 510 x 685	391 W	101 kg	CF 700 S	1 270 €	●

CONSERVATEURS CRÈMES GLACÉES

COUVERCLES VITRÉS DROITS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Structure en acier laqué blanc.
- Finition intérieure en aluminium.
- Couvercle vitré plat coulissant.
- Thermomètre analogique.
- Froid négatif statique -14/-24°C.
- Montés sur roulettes.
- Dégivrage manuel.
- Serrure.
- Dimensions paniers : 220 x 490 x 200 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	DOTATION	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
200 L	1 panier	720 x 630 x 798	600 x 510 x 655	218 W	46 kg	**IC 200 SC**	**690 €**	●
300 L	1 panier	1010 x 630 x 798	890 x 510 x 655	239 W	56 kg	**IC 300 SC**	**750 €**	●
400 L	2 paniers	1300 x 630 x 798	1180 x 510 x 655	330 W	64 kg	**IC 400 SC**	**850 €**	●
500 L	2 paniers	1550 x 630 x 798	1430 x 510 x 655	335 W	72 kg	**IC 500 SC**	**960 €**	●
700 L	3 paniers	2055 x 630 x 798	1930 x 510 x 655	645 W	101 kg	**IC 700 SC**	**1 240 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

CUVES RÉFRIGÉRÉES ENCASTRABLES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492



CW 3



CW 3 V

- Entièrement en inox AISI 304.
- Thermostat digital.
- 2 versions : froid ventilé ou froid statique.
- Gaz R134A.
- Dégivrage automatique.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	FROID STATIQUE		FROID VENTILÉ		
				CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	
2 x GN 1/1	768 x 678 x 536	250 W	38 kg	CW 2	1 220 €	CW 2 V	1 330 €	
3 x GN 1/1	1102 x 678 x 536	250 W	42 kg	CW 3	1 370 €	CW 3 V	1 510 €	●
4 x GN 1/1	1436 x 678 x 536	250 W	46 kg	CW 4	1 550 €	CW 4 V	1 720 €	●
5 x GN 1/1	1770 x 678 x 536	250 W	50 kg	CW 5	1 690 €	CW 5 V	1 940 €	

BUFFETS SALAD'BARS

VERSION CENTRALE 4 GN 1/1

NOUVEAUTÉ 2016

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Wengé (standard)

- Structure en bois véritable.
- Soubassement traversant pour stockage des assiettes.
- Potences en inox fixes.
- Pare-haleine en verre.
- Éclairage LED horizontal.
- Rampes support assiettes amovibles (1370 x 165).
- Existe en 3 versions : réfrigérée, bain marie ou mixte.
- Montés sur roulettes (dont 2 avec freins).
- Capacité : 4 bacs GN 1/1 prof. 150 mm (non fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.

Les buffets salad'bars ne peuvent être utilisés sous exposition UV.

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

EXISTE AUSSI EN :



Chêne clair



Blanc



Acajou

4 x GN 1/1



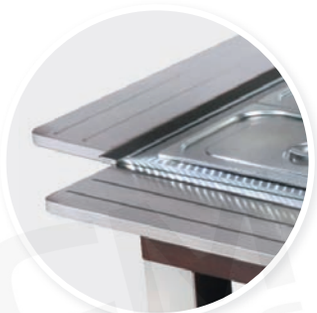
MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Réfrigérée	+2/+10°C	1495 x 855 x 1405	500 W	100 kg	SB 40 FBW	2 890 €	●
Bain Marie	+20/+90°C	1495 x 855 x 1405	3,5 kW	100 kg	SB 40 CBW	2 790 €	●
Mixte	+2/+10°C & +20/+90°C	1495 x 855 x 1405	2,25 kW	100 kg	SB 40 MBW	3 330 €	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Tablette inox à encastrer sur la tablette en bois existante	1370 x 165	TI/SB 4	75 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BUFFETS SALAD'BARS

VERSION CENTRALE 6 GN 1/1

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en bois véritable.
- Soubassement traversant pour stockage des assiettes.
- Potences en inox fixes.
- Pare-haleine en verre.
- Éclairage LED horizontal.
- Rampes support assiettes amovibles (1970 x 165).
- Existe en 3 versions : réfrigérée, bain marie ou mixte.
- Montés sur roulettes (dont 2 avec freins).
- Capacité : 6 bacs GN 1/1 prof 150 mm (non fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.



Wengé (standard)

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

Les buffets salad'bars ne peuvent être utilisés sous exposition UV.

EXISTE AUSSI EN :





Chêne clair



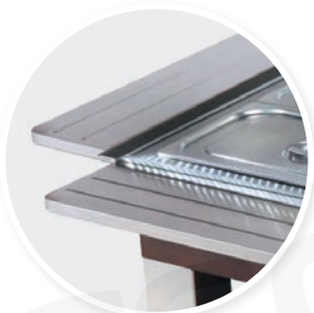
Blanc



Acajou

2 43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Réfrigérée	+2/+10°C	2070 x 855 x 1405	500 W	130 kg	SB 60 FBW	3 690 €	●
Bain Marie	+20/+90°C	2070 x 855 x 1405	3,6 kW	125 kg	SB 60 CBW	3 530 €	●
Mixte	+2/+10°C & +20/+90°C	2070 x 855 x 1405	2,25 kW	135 kg	SB 60 MBW	4 190 €	●



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Tablette inox à encastrer sur la tablette en bois existante	1970 x 165	TI/SB 6	95 €	●

BUFFETS SALAD'BARS

VERSION CENTRALE CARRÉE - CLOCHE FIXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Wengé (standard)

- Structure en bois véritable.
- Soubassement traversant pour stockage des assiettes.
- Cloche fixe.
- Potence centrale en inox avec étagère en bois.
- Toit en bois avec retenues amovibles.
- Pare-haleine en verre trempé.
- Éclairage 4 tubes LED.
- Rampes support assiettes amovibles (920 x 520).
- Existent en 2 versions : réfrigérée ou bain-marie.
- Montés sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Capacité : 4 bacs GN 1/1 prof 150 mm (non fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.

Les buffets salad'bars ne peuvent être utilisés sous exposition UV.

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

EXISTE AUSSI EN :



Chêne clair



Blanc



Acajou

4 x GN 1/1



MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS*	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Réfrigérée	+2/+10°C	1435 x 1435 x 1540	500 W	120 kg	SBC 40 FW	3 390 €	●
Bain Marie	+20/+90°C	1435 x 1435 x 1540	3 kW	115 kg	SBC 40 CW	3 060 €	●

*Dimensions en position rampes supports assiettes rabattues : 1080 x 1080 x 1540.

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Tablette inox à encastrer sur la tablette en bois existante	920 x 250	TI/SBC 4	79 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE CARRÉE - CLOCHE MOTORISÉE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en bois véritable.
- Soubassement traversant pour stockage des assiettes.
- Cloche motorisée.
- Potence centrale en inox.
- Toit en bois avec retenues amovibles.
- Pare-haleine en verre trempé.
- Éclairage 4 tubes LED.
- Rampes support assiettes amovibles (920 x 520).
- Existent en 2 versions : réfrigérée ou bain-marie.
- Montés sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Capacité : 4 bacs GN 1/1 prof 150 mm (non fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.



Wengé (standard)
+ option 4 tablettes inox

BACS GN NON INCLUS

Les buffets salad'bars ne peuvent être utilisés sous exposition UV.

Voir p. 492

4 x GN 1/1



EXISTE AUSSI EN :



Chêne clair



Blanc

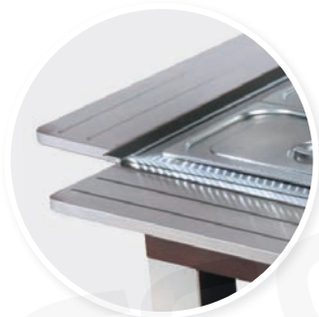


Acajou

2 43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

VERSION	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS*	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
Réfrigérée	+2/+10°C	1435 x 1435 x 1540	500 W	120 kg	SBC 40 FWM	4 150 €
Bain Marie	+20/+90°C	1435 x 1435 x 1540	3 kW	115 kg	SBC 40 CWM	3 820 €

*Dimensions en position rampes supports assiettes rabattues : 1080 x 1080 x 1540.



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT
Tablette inox à encastrer sur la tablette en bois existante	920 x 250	TI/SBC 4	79 €

BUFFETS CENTRAUX

GAMME ISOLA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Buffet central rond sur 4 roulettes.
- Cloche plexi à fermeture motorisée avec système de sécurité anti-pincement de doigt.
- Ensemble démontable en 2 parties pour faciliter le passage de porte.
- Tablette intermédiaire éclairée.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Froid positif ventilé.
- Température (cloche fermée) : +3/+9°C (pour température ambiante +30°C).
- Dégivrage automatique.
- Alimentation : MONO 230 V.

Le buffet ISOLA ne peut être utilisé sous exposition UV.

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

43°C

MADE IN ITALY

VERSION	DOTATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
Standard	10 bacs en plastiques blanc en triangle	Ø 1280 x 1680 H	460 W	ISO BP	4 490 €
Standard	4 plaques en inox perforées	Ø 1280 x 1680 H	460 W	ISO PI	4 490 €
Arcobaleno*	10 bacs en plastiques blanc en triangle	Ø 1280 x 1680 H	460 W	ISO ARC BP	5 590 €
Arcobaleno*	4 plaques en inox perforées	Ø 1280 x 1680 H	460 W	ISO ARC PI	5 590 €

* Contour éclairé

OPTION

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit 4 tablettes en tube inox support assiettes tour du buffet (livré démonté)	MENSOL/ISOLA	550 €





Version ARCOBALENO :

Modèle exclusif équipé d'un contour en plexiglas avec allumage LED télécommandé. Choix de nombreux coloris avec effets.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BUFFETS CENTRAUX

GAMME CUPOLA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Buffet central carré sur 4 roulettes.
- Cloche plexi à fermeture motorisée avec système de sécurité anti-pincement de doigts.
- Tablette intermédiaire éclairée.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Froid positif ventilé.
- Température (clôche fermée) : +3/+10°C (pour température ambiante +30°C).
- Dégivrage automatique.
- Capacité : 8 bacs GN 1/1 prof 150 mm (non fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.



BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

Le buffet CUPOLA ne peut être utilisé sous exposition UV.

MADE IN ITALY

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1490 x 1490 x 1700	610 W	**CUPOLA**	**5 590 €**



OPTION

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit 4 tablettes en tube inox support assiettes tour du buffet (livré démonté)	**MENSOL/CUPULA**	**550 €**

ARRIÈRES BARS

GAMME COMPACT

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



ABC 20



ABC 30

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Finition intérieure en aluminium.
- Isolation de 32,5 mm.
- Groupe réfrigéré logé en partie basse gaz R134A.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Éclairage intérieur.
- Serrure.
- Version portes coulissantes ou battantes.
- Froid positif ventilé 0°/+10°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

2 grilles chromées + 2 paires de glissières par porte.

LES ATOUTS :

- Encombrement réduit.
- Serrure.



ABC 10

VERSION PORTES BATTANTES

Carat

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte battante	140 L	602 x 535 x 920	250 W	80 kg	**ABC 10**	**599 €**	●
2 Portes battantes	223 L	920 x 535 x 920	250 W	100 kg	**ABC 20 B**	**760 €**	●
3 Portes battantes	335 L	1350 x 535 x 920	300 W	125 kg	**ABC 30 B**	**980 €**	●

VERSION PORTES COULISSANTES

Carat

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portes coulissantes	223 L	920 x 535 x 920	250 W	100 kg	**ABC 20**	**760 €**	●
3 portes coulissantes	335 L	1350 x 535 x 920	300 W	125 kg	**ABC 30**	**980 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



BC 3100

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Finition intérieure en aluminium.
- Passage de porte de 440 mm.
- Isolation de 40 mm.
- Groupe réfrigéré logé à droite gaz R134A.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Serrure.
- Froid positif ventilé 0/+10°C.
- Alimentation : MONO 230 V.



BC 2100
+ 2 Portes vitrées

DOTATION :

- 2 grilles inox (447 x 406 mm).
- 2 kits supports grilles par porte.

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
2 portes	290 L	1462 x 513 x 860	1082 x 415 x 760	250 W	90 kg	**BC 2100**	**1 450 €**
3 portes	460 L	2002 x 513 x 860	1622 x 415 x 760	300 W	106 kg	**BC 3100**	**1 750 €**
4 portes	630 L	2542 x 513 x 860	2162 x 415 x 760	350 W	123 kg	**BC 4100**	**2 270 €**

OPTIONS & ACCESSOIRES



PVBC
Porte vitrée

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit de support grille supplémentaire	**PG/AB**	**25 €**
Grille supplémentaire (447 x 406 mm)	**GC/AB**	**25 €**
Porte vitrée (non montée)	**PVBC**	**115 €**

ARRIÈRES BARS

GAMME EURO



FGB 118 AV



FGB 108



FGB 158 A

LES ATOUTS :

- Partie technique réduite.
- Existe en plusieurs dimensions.
- Made in Europe.

DOTATION :

2 clayettes + 2 paires de glissières par porte.

Il est fortement déconseillé de poser un appareil lourd sur l'arrière bar.



FGB 222

- Structure extérieure en skinplate noir.
- Finition intérieure en inox AISI 304.
- Isolation de 40 mm.
- Groupe réfrigéré logé à gauche gaz R134A.
- Dégivrage et évaporation des condensats automatiques.
- Thermostat digital.
- Hauteur intérieure 740 mm (3 niveaux de stockage bouteille debout).
- Éclairage intérieur (néon).
- Portes battantes.
- Accès aisé au condenseur (sans outils).
- Évaporateur entre les portes.
- Froid positif ventilé 0°/+10°C.
- Pieds réglables en hauteur (7 cm).
- Alimentation : MONO 230 V.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



FGB 222 V

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	2 PORTES	2 PORTES	3 PORTES	3 PORTES	4 PORTES	4 PORTES
VERSION SKINPLATE NOIR - PORTES PLEINES						
CAPACITÉ	275 L	308 L	442 L	482 L	656 L	783 L
CAPACITÉ CANETTES (33 cL)	180	216	306	360	504	567
DIMENSIONS EXT.	1085 x 565 x 905	1185 x 565 x 905	1585 x 565 x 905	1705 x 565 x 905	2225 x 565 x 905	2605 x 565 x 905
PUISSANCE	420 W	420 W	420 W	420 W	428 W	428 W
POIDS	73 kg	74 kg	94 kg	96 kg	114 kg	120 kg
CODE	**FGB 108**	**FGB 118**	**FGB 158**	**FGB 170**	**FGB 222**	**FGB 260**
PRIX HT	**1 490 €**	**1 520 €**	**1 730 €**	**1 760 €**	**2 090 €**	**2 220 €**
	●	●	●	●	●	●
VERSION SKINPLATE NOIR - PORTES VITRÉES						
CODE	**FGB 108 V**	**FGB 118 V**	**FGB 158 V**	**FGB 170 V**	**FGB 222 V**	**FGB 260 V**
PRIX HT	**1 890 €**	**1 920 €**	**2 290 €**	**2 320 €**	**2 820 €**	**2 990 €**
			●	●	●	●
VERSION INOX - PORTES PLEINES						
CODE	**FGB 108 A**	**FGB 118 A**	**FGB 158 A**	**FGB 170 A**	**FGB 222 A**	**FGB 260 A**
PRIX HT	**1 590 €**	**1 620 €**	**1 830 €**	**1 860 €**	**2 190 €**	**2 320 €**
			●	●		
VERSION INOX - PORTES VITRÉES						
CODE	**FGB 108 AV**	**FGB 118 AV**	**FGB 158 AV**	**FGB 170 AV**	**FGB 222 AV**	**FGB 260 AV**
PRIX HT	**1 990 €**	**2 020 €**	**2 390 €**	**2 420 €**	**2 920 €**	**3 090 €**

OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE NOIR	CODE INOX	PRIX HT	
Bloc 2 tiroirs (non monté) pour FGB 108/118/158/170/222	**TFGB 22**	**TFGB 22 I**	**496 €**	●
Bloc 2 tiroirs (non monté) pour FGB 260	**TFGB 2**	**TFGB 2 I**	**515 €**	●
Bloc 3 tiroirs (non monté) pour FGB 108/118/158/170/222	**TFGB 33**	**TFGB 33 I**	**582 €**	●
Bloc 3 tiroirs (non monté) pour FGB 260	**TFGB 3**	**TFGB 3 I**	**619 €**	●
Éclairage LED coloré multi-couleurs, avec télécommande (à préciser à la commande - monté d'usine - avec délai)	**Ajouter « LED » en fin code**		**250 €**	

ARRIÈRES BARS

GAMME LUXE



FMRV 150



FMR 150 GD



FMR 200

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé à doite gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Portes réversibles.
- Tiroir pour marc de café neutre au dessus du groupe réfrigéré.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Plan de travail adossé.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé -2°/+8°C.
- Éclairage LED (version portes vitrées uniquement).
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non fourni):

- Panneau de commandes amovible.
- Livrés sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

43°C 2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
VERSION PORTES PLEINES - AVEC GROUPE			
CAPACITÉ	333 L	517 L	701 L
DIMENSIONS EXT.	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
PUISSANCE	368 W	414 W	644 W
POIDS	73 kg	94 kg	114 kg
CODE	FMR 150	FMR 200	FMR 250
PRIX HT	2 340 €	2 770 €	3 190 €
	●	●	●
VERSION PORTES VITRÉES - AVEC GROUPE			
POIDS	79 kg	103 kg	126 kg
CODE	FMRV 150	FMRV 200	FMRV 250
PRIX HT	2 570 €	2 990 €	3 450 €
		●	
VERSION PORTES PLEINES - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
POIDS	71 kg	91 kg	111 kg
CODE	FMR 150 GD	FMR 200 GD	FMR 250 GD
PRIX HT	1 990 €	2 415 €	2 815 €
VERSION PORTES VITRÉES - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
POIDS	77 kg	100 kg	138 kg
CODE	FMRV 150 GD	FMRV 200 GD	FMRV 250 GD
PRIX HT	2 220 €	2 670 €	3 090 €

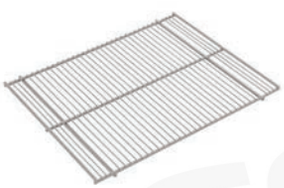
LES ATOUTS :

- Hauteur 1045 mm.
- Tiroir pour marc de café inclus (version avec groupe).
- Version groupe à distance.

DOTATION (par porte) :

2 grilles plastifiées + 2 kits supports en plastique 6 positions.

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille pour porte des côtés supplémentaire	T 600 GD	32 €	●
Grille pour porte centrale supplémentaire	T 600 C	39 €	●

SALADETTES RÉFRIGÉRÉES

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m³ épaisseur 40 mm.
- Gaz réfrigérant R134A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Montées d'origine sur patins.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif statique +4/+10°C.
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Alimentation : MONO 230 V.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DOTATION (par porte) :
- 1 grille GN 1/1 plastifiée.
- 1 paire de glissières.

SALADETTES

2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6



4 x GN 1/1





SAL 2 P





SAL 3 P

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

- Dessus ouvert pour emplacement bacs GN (non fournis).
- Couvercle en inox rabattable ou en verre fixe.

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2 portes	220 L	905 x 700 x 850	230 W	**SAL 2 P**	**990 €**	●
3 portes	350 L	1370 x 700 x 850	230 W	**SAL 3 P**	**1 490 €**	●



SALADETTES À SANDWICH

5 x GN 1/6



8 x GN 1/6





SSA 2 P





SSA 3 P

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

- Dessus ouvert pour emplacement bacs GN (non fournis).
- Couvercle en inox rabattable ou en verre fixe.

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2 portes	220 L	905 x 700 x 850	230 W	**SSA 2 P**	**1 090 €**	●
3 portes	350 L	1370 x 700 x 850	230 W	**SSA 3 P**	**1 590 €**	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SALADETTES À PIZZA

5 x GN 1/6



8 x GN 1/6





SPIZ 2 P





SPIZ 3 P

BACS GN NON INCLUS

- Dessus en granit alimentaire.
- Emplacement pour bacs GN 1/6 (non fournis).
- Couvercle fixe en inox.

Voir p. 492



DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2 portes	220 L	905 x 700 x 850	230 W	**SPIZ 2 P**	**1 090 €**	●
3 portes	350 L	1370 x 700 x 850	230 W	**SPIZ 3 P**	**1 650 €**	●

SALADETTES TOP



STO 2 P





STO 3 P

BACS GN NON INCLUS

- Dessus en inox AISI 304.
- Tops en version central.

Voir p. 492



DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2 Portes	220 L	905 x 700 x 850	230 W	**STO 2 P**	**1 070 €**	●
3 Portes	350 L	1370 x 700 x 850	230 W	**STO 3 P**	**1 550 €**	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Paire de glissières supplémentaire	**PG 11**	**20 €**	●
Grille plastifiée GN 1/1 supplémentaire	**GP 11**	**30 €**	●





DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF

PROFONDEUR 600 mm

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MRS 150 A

DOTATION (par porte) :

- 1 grille plastifiée.
- 3 kits supports en plastique.
- 3 positions.



MRS 200 AGD



MRS 200 T

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.

- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur roulettes (sauf version groupe à distance).
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

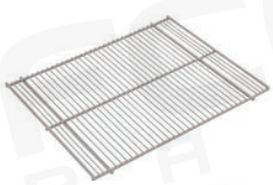
- Panneau de commandes amovible.
- Livrés sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
VERSION ADOSSÉE			
CAPACITÉ	260 L	410 L	560 L
DIMENSIONS EXT.	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
PUISSANCE	354 W	354 W	586 W
POIDS	103 kg	126 kg	158 kg
CODE	MRS 150 A	MRS 200 A	MRS 250 A
PRIX HT	1 790 €	2 090 €	2 650 €
VERSION CENTRALE			
CODE	MRS 150 C	MRS 200 C	MRS 250 C
PRIX HT	1 750 €	2 020 €	2 590 €
VERSION CENTRALE TRAVERSANTE			
DIMENSIONS EXT.	1492 x 668 x 850	2017 x 668 x 850	2542 x 668 x 850
CODE	MRS 150 T	MRS 200 T	MRS 250 T
PRIX HT	2 090 €	2 590 €	3 290 €
VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
CODE	MRS 150 AGD	MRS 200 AGD	MRS 250 AGD
PRIX HT	1 490 €	1 790 €	2 250 €
VERSION ADOSSÉE - PORTES VITRÉES (ÉCLAIRAGE INCLUS)*			
CODE	Ajouter « GLASS » en fin de code		
PRIX HT	2 090 €	2 590 €	3 290 €

*Existe aussi en version centrale - remplacer le « A » par « C » dans le code - même prix.
Exemple : MRS 200 AGLASS devient MRS 200 CGLASS en version centrale.





OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Grille supplémentaire pour portes des côtés	T 600 GD	32 €
Grille supplémentaire pour porte centrale	T 600 C	39 €
Bloc 2 tiroirs (non monté)	BT 2 MRS	490 €
Bloc 3 tiroirs (non monté)	BT 3 MRS	690 €
Bloc 2 tiroirs à côté du groupe (non monté)	BT 2 MRSG	490 €
Bloc 3 tiroirs à côté du groupe (non monté)	BT 3 MRSG	690 €
Kit 4 pieds inox	K 4 P	60 €
Version groupe à gauche	Ajouter « AG » en fin de code	150 €

Les tiroirs sont déconseillés à côté du groupe car ils empêchent l'air frais de circuler convenablement.

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF

PROFONDEUR 700 mm - GN1/1

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MRG 200 A

DOTATION (PAR PORTE) :
- 1 grille GN 1/1 plastifiée.
- 1 paire de glissières.



MRG 200 AGD



MRG 200 T

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.

- Froid ventilé positif : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur roulettes (sauf version groupe à distance).
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :
- Panneau de commandes amovible.
- Livrées sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

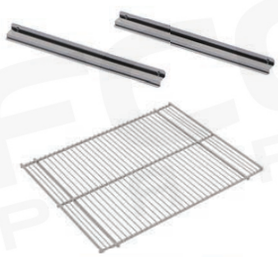
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
VERSION ADOSSÉE			
CAPACITÉ	265 L	450 L	635 L
DIMENSIONS EXT.	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
PUISSANCE	350 W	396 W	615 W
POIDS	104 kg	127 kg	159 kg
CODE	MRG 150 A	MRG 200 A	MRG 250 A
PRIX HT	1 890 €	2 190 €	2 690 €
VERSION CENTRALE			
CODE	MRG 150 C	MRG 200 C	MRG 250 C
PRIX HT	1 850 €	2 090 €	2 620 €
VERSION CENTRALE TRAVERSANTE			
DIMENSIONS EXT.	1342 x 768 x 850	1792 x 768 x 850	2242 x 768 x 850
CODE	MRG 150 T	MRG 200 T	MRG 250 T
PRIX HT	2 190 €	2 650 €	3 360 €
VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850
CODE	MRG 150 AGD	MRG 200 AGD	MRG 250 AGD
PRIX HT	1 590 €	1 890 €	2 290 €
VERSION ADOSSÉE - PORTES VITRÉES (ÉCLAIRAGE INCLUS)*			
CODE	Ajouter « PV » en fin de code		
PRIX HT	2 150 €	2 670 €	3 380 €

*Existe aussi en version centrale - remplacer le « A » par « C » dans le code - même prix.
Exemple : MRG 200 AGD devient MRG 200 CGD en version centrale.





OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Paire de glissières supplémentaire	TPG 700	45 €
Grille GN 1/1 supplémentaire	TG 700	29 €
Bloc 2 tiroirs (non monté)	BT 2 MRG	490 €
Bloc 3 tiroirs (non monté)	BT 3 MRG	690 €
Bloc 2 tiroirs à côté du groupe (non monté)	BT 2 MRGG	490 €
Bloc 3 tiroirs à côté du groupe (non monté)	BT 3 MRGG	690 €
Kit 4 pieds inox	K 4 P	60 €
Version groupe à gauche	Ajouter « AG » en fin de code	150 €

Les tiroirs sont déconseillés à côté du groupe car ils empêchent l'air frais de circuler convenablement.

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - FROID POSITIF

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MFB 250/6



MFB 150/6

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Montées d'origine sur pieds inox réglables en hauteur.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

	PROFONDEUR 600 mm		
DÉSIGNATION	**2 TIROIRS**	**3 TIROIRS**	**4 TIROIRS**
CAPACITÉ	135 L	210 L	295 L
DIMENSIONS EXT.	1492 x 600 x 584	2017 x 600 x 584	2542 x 600 x 584
PUISSANCE	354 W	354 W	586 W
POIDS	85 kg	115 kg	130 kg
CODE	**MFB 150/6**	**MFB 200/6**	**MFB 250/6**
PRIX HT	**1 890 €**	**2 330 €**	**2 730 €**
	●	●	●
	PROFONDEUR 700 mm		
CAPACITÉ	255 L	360 L	550 L
DIMENSIONS EXT.	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584
PUISSANCE	368 W	414 W	414 W
POIDS	85 kg	115 kg	130 kg
CODE	**MFB 135 /7**	**MFB 180/7**	**MFB 225/7**
PRIX HT	**1 990 €**	**2 450 €**	**2 810 €**
	●	●	●



Élément en supplément
voir la catégorie CUISSON.

TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF VENTILÉ

PROFONDEUR 800 mm - 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TP 200 A

DOTATION :

- 1 grille 600 x 400 plastifiée.
- 5 paires de glissières.



TP 200 AGD



TP 200 T

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistance électrique.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur roulettes (sauf version groupe à distance).
- Existe en version centrale avec dessus en granit alimentaire.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

- Panneau de commandes amovible.
- Livrées sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
VERSION ADOSSÉE			
CAPACITÉ	375 L	595 L	815 L
DIMENSIONS EXT.	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
PUISSANCE	368 W	414 W	575 W
POIDS	124 kg	155 kg	191 kg
CODE	TP 150 A	TP 200 A	TP 250 A
PRIX HT	2 090 €	2 450 €	2 790 €
	●	●	●
VERSION CENTRALE			
CODE	TP 150 C	TP 200 C	TP 250 C
PRIX HT	2 050 €	2 390 €	2 720 €
	●	●	●
VERSION CENTRALE AVEC DESSUS GRANIT ALIMENTAIRE			
CODE	MP 150 C	MP 200 C	MP 250 C
PRIX HT	2 590 €	3 090 €	3 590 €
		●	●
VERSION CENTRALE TRAVERSANTE			
DIMENSIONS EXT.	1492 x 868 x 850	2017 x 868 x 850	2542 x 868 x 850
CODE	TP 150 T	TP 200 T	TP 250 T
PRIX HT	2 390 €	2 890 €	3 490 €
		●	
VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1192 x 800 x 850	1717 x 800 x 850	2242 x 800 x 850
CODE	TP 150 AGD	TP 200 AGD	TP 250 AGD
PRIX HT	1 760 €	2 150 €	2 420 €





ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille 600 x 400 supplémentaire	G 6040	32 €	●
Paire de glissières supplémentaire	T 800	35 €	●
Kit 4 pieds inox	K 4 P	60 €	●

TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF STATIQUE

PROFONDEUR 800 mm - 600 x 400



TRP 200 A

DOTATION :

5 paires de glissières.



TRP 200 CM

LES ATOUTS :

Évaporateurs placés entre les portes
= répartition optimale du froid.

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistance électrique.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateurs traités anti-corrosion placés entre les portes.
- Froid positif statique : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur roulettes (sauf version groupe à distance).
- Existe en version centrale avec dessus en granit alimentaire.
- Alimentation : MONO 230 V.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

	VERSION ADOSSÉE		
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
CAPACITÉ	404 L	628 L	851 L
DIMENSIONS EXT.	1495 x 800 x 850	2020 x 800 x 850	2545 x 800 x 850
PUISSANCE	368 W	414 W	500 W
POIDS	131 kg	162 kg	201 kg
CODE	TRP 150 A	TRP 200 A	TRP 250 A
PRIX HT	2 630 €	3 030 €	3 670 €
		●	●
	VERSION CENTRALE		
CODE	TRP 150 C	TRP 200 C	TRP 250 C
PRIX HT	2 590 €	2 980 €	3 620 €
	VERSION CENTRALE AVEC DESSUS GRANIT ALIMENTAIRE		
CODE	TRP 150 CM	TRP 200 CM	TRP 250 CM
PRIX HT	3 090 €	3 620 €	4 270 €





ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille 600 x 400	G/TRP	24 €	●
Paire de glissières supplémentaire	PG/TRP	35 €	●

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID NÉGATIF

PROFONDEURS 600 et 700 mm

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MRSN 200 A

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R404A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistance électrique.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid négatif ventilé : -18°C/-22°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +38°C.
- Montées d'origine sur roulettes sauf version groupe à distance).
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

- Panneau de commandes amovible.
- Livrées sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Il n'existe aucun tiroir en option sur les dessertes en froid négatif.



MRSN 200 AGD

OPTIONS & ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit 4 pieds inox	K 4 P	60 €	●
Version groupe à gauche	Ajouter «AG» en fin de code	139 €	●

Paires de glissières et grilles supplémentaires
voir p. 67 pour prof. 600 mm et p. 69 pour prof. 700 mm.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION ADOSÉE AVEC GROUPE*

PROFONDEUR 600 mm			
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
CAPACITÉ	255 L	395 L	535 L
DIMENSIONS EXT.	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
PUISSANCE	644 W	690 W	920 W
POIDS	103 kg	126 kg	158 kg
CODE	MRSN 150 A	MRSN 200 A	MRSN 250 A
PRIX HT	2 250 €	2 590 €	2 990 €
	●	●	●
PROFONDEUR 700 mm			
CAPACITÉ	290 L	452 L	615 L
DIMENSIONS EXT.	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
PUISSANCE	644 W	690 W	920 W
POIDS	104 kg	127 kg	159 kg
CODE	MRGN 150 A	MRGN 200 A	MRGN 250 A
PRIX HT	2 350 €	2 690 €	3 090 €
	●	●	●

VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE*

PROFONDEUR 600 mm			
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
CAPACITÉ	255 L	395 L	535 L
DIMENSIONS EXT.	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
PUISSANCE	644 W	690 W	920 W
POIDS	99 kg	121 kg	152 kg
CODE	MRSN 150 AGD	MRSN 200 AGD	MRSN 250 AGD
PRIX HT	1 750 €	1 950 €	2 380 €
PROFONDEUR 700 mm			
CAPACITÉ	290 L	452 L	615 L
DIMENSIONS EXT.	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850
PUISSANCE	644 W	690 W	920 W
POIDS	100 kg	122 kg	155 kg
CODE	MRGN 150 AGD	MRGN 200 AGD	MRGN 250 AGD
PRIX HT	1 850 €	1 990 €	2 450 €

*Existe aussi en version centrale - remplacer le «A» par «C» dans le code - même prix.
Exemple : MRSN 200 A devient MRSN 200 C en version centrale.

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF

GAMME GOLD - PROFONDEUR 550 mm

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DRC 3 C

DOTATION (par porte) :

- 1 grille (375 x 375) plastifiée.
- 1 paire de glissières.



DRC 2 TC

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe monobloc compact réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour un entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.

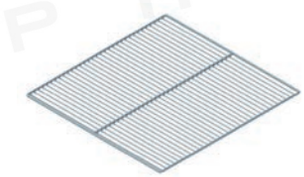
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



VERSION ADOSSÉE				
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	1 PORTE + 1 TIROIR*	2 PORTES + 1 TIROIR*
CAPACITÉ	220 L	320 L	220 L	220 L
DIMENSIONS EXT.	1232 x 550 x 950	1738 x 550 x 950	1012 x 550 x 950	1520 x 550 x 950
PUISSANCE	290 W	290 W	290 W	290 W
POIDS	91 kg	106 kg	91 kg	106 kg
CODE	DRC 2	DRC 3	DRC 1 T	DRC 2 T
PRIX HT	2 490 €	2 880 €	2 260 €	2 690 €
VERSION CENTRALE				
CODE	DRC 2 C	DRC 3 C	DRC 1 TC	DRC 2 TC
PRIX HT	2 390 €	2 740 €	2 170 €	2 570 €

*Tiroir réfrigéré

OPTIONS & ACCESSOIRES





DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille (375 x 375) supplémentaire	ST 0215	45 €	●
Paire de glissières supplémentaire	ST 1229	25 €	●
Bloc 2 tiroirs (monté d'usine uniquement)	ST 7063	450 €	
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins - non monté)	KRST 54	95 €	●

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF

GAMME GOLD - PROFONDEUR 600 mm



DRSN 3 C

DOTATION (PAR PORTE) :

- 1 grille (430 x 325) plastifiée.
- 1 crémaillère.



DRSN 4 GAD

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe monobloc réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.

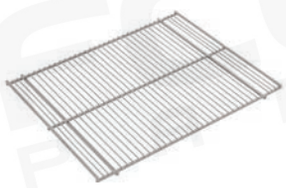
VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

- Panneau de commandes amovible.
- Livrées sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

	VERSION ADOSSÉE		
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
CAPACITÉ	250 L	330 L	530 L
DIMENSIONS EXT.	1260 x 600 x 850	1720 x 600 x 850	2180 x 600 x 850
PUISSANCE	290 W	290 W	378 W
POIDS	76 Kg	106 Kg	124 Kg
CODE	DRSN 2	DRSN 3	DRSN 4
PRIX HT	2 240 €	2 480 €	2 840 €
	●	●	●
	VERSION CENTRALE		
CODE	DRSN 2 C	DRSN 3 C	DRSN 4 C
PRIX HT	2 120 €	2 340 €	2 680 €
	●	●	●
	VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE		
DIMENSIONS EXT.	1040 x 600 x 850	1500 x 600 x 850	1960 x 600 x 850
CODE	DRSN 2 GAD	DRSN 3 GAD	DRSN 4 GAD
PRIX HT	2 060 €	2 290 €	2 660 €





OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille (325 x 430) supplémentaire	ST 0094	26 €	●
Bloc 2 tiroirs (monté d'usine uniquement)	ST 7006	450 €	
Bloc 3 tiroirs (monté d'usine uniquement)	ST 7011	610 €	
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins - non monté)	KRST 54	95 €	●
Version groupe à droite	« AG » en fin de code	140 €	

DESSERTES RÉFRIGÉRÉES - FROID POSITIF

GAMME GOLD - PROFONDEUR 700 mm - GN1/1



DR 4 GNC

DOTATION (par porte) :

- 1 grille GN 1/1 plastifiée.
- 1 paire de glissières.



DR 4 GNGAD

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe monobloc réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

- Panneau de commandes amovible.
- Livrées sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION ADOSSÉE			
DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
ADOSSÉE	Oui	Oui	Oui
CAPACITÉ	300 L	460 L	630 L
DIMENSIONS EXT.	1260 x 700 x 850	1720 x 700 x 850	2180 x 700 x 850
PUISSANCE	290 W	290 W	378 W
POIDS	79 Kg	111 Kg	133 Kg
CODE	DR 2 GN	DR 3 GN	DR 4 GN
PRIX HT	2 250 €	2 490 €	2 870 €
	●	●	●
VERSION CENTRALE			
CODE	DR 2 GNC	DR 3 GNC	DR 4 GNC
PRIX HT	2 190 €	2 390 €	2 750 €
	●	●	●
VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS	1040 x 700 x 850	1500 x 700 x 850	1960 x 700 x 850
CODE	DR 2 GNGAD	DR 3 GNGAD	DR 4 GNGAD
PRIX HT	2 095 €	2 350 €	2 720 €







OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Paire de glissières supplémentaire	ST 1230	26 €	●
Grille GN 1/1 supplémentaire	ST 0091	26 €	●
Bloc 2 tiroirs (monté d'usine uniquement)	ST 7110	450 €	
Bloc 3 tiroirs (monté d'usine uniquement)	ST 7130	610 €	
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins - non monté)	KRST 54	95 €	●
Version groupe à droite	«AG» en fin de code	140 €	

TOURS PÂTISSIERS - FROID POSITIF VENTILÉ

GAMME GOLD - PROFONDEUR 700 mm - 600 x 400



DP 2 C

DOTATION

- 1 grille 600 x 400 plastifiée.
- 1 paire de glissières.



DP 4 GAD

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe monobloc réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Portes avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Existe en version centrale avec dessus en granit alimentaire.
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION GROUPE À DISTANCE (groupe non inclus) :

- Panneau de commandes amovible.
- Livrés sans groupe, ni capillaire ni détendeur.
- Prévoir une vidange pour les condensats.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MADE IN EUROPE

TECHNITALIA GOLD

DÉSIGNATION	2 PORTES	3 PORTES	4 PORTES
VERSION ADOSSÉE			
CAPACITÉ	340 L	530 L	715 L
DIMENSIONS EXT.	1380 x 700 x 850	1900 x 700 x 850	2420 x 700 x 850
PUISSANCE	290 W	290 W	378 W
POIDS	97 kg	120 kg	139 kg
CODE	DP 2	DP 3	DP 4
PRIX HT	2 370 €	2 690 €	3 050 €
	●	●	●
VERSION CENTRALE			
CODE	DP 2 C	DP 3 C	DP 4 C
PRIX HT	2 290 €	2 570 €	2 980 €
	●	●	●
VERSION CENTRALE AVEC DESSUS GRANIT ALIMENTAIRE			
CODE	DP 2 M	DP 3 M	DP 4 M
PRIX HT	2 770 €	3 180 €	3 650 €
VERSION ADOSSÉE - GROUPE À DISTANCE			
DIMENSIONS EXT.	1160 x 700 x 850	1680 x 700 x 850	2200 x 700 x 850
CODE	DP 2 GAD	DP 3 GAD	DP 4 GAD
PRIX HT	2 210 €	2 520 €	2 950 €





OPTIONS & ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille 600 x 400 supplémentaire	ST 0092	26 €	●
Paire de glissières en L supplémentaire	ST 1231	26 €	●
Kit 4 roulettes (dont 2 avec freins - non monté)	KRST 54	95 €	●
Version groupe à droite	«AG» en fin de code	140 €	

MEUBLES À SANDWICH

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TPGN 180

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A extractible pour un entretien facile.
- Bacs réfrigérés par le dessous.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Dégivrage automatique avec résistance électrique.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Froid ventilé positif : -2°C / +8°C (portes) et +4°C/+10°C (bacs).
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Bacs GN maxi profondeur 100 mm (non inclus).
- Alimentation : MONO 230 V.

PROFONDEUR 700 - GN 1/1

DOTATION (par porte) : 1 grille GN 1/1 plastifiée + 1 paire de glissières.

DÉSIGNATION	VOLUME	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portes	290 L	8 x GN 1/4	1345 x 700 x1050	368 W	145 kg	TPGN 135	2 290 €	●
3 portes	452 L	10 x GN 1/4	1795 x 700 x 1050	414 W	190 kg	TPGN 180	2 940 €	●

PROFONDEUR 800 - 600 x 400

DOTATION (par porte) : 1 grille (600 x 400) plastifiée + 1 paire de glissières.

DÉSIGNATION	VOLUME	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portes	404 L	8 x GN 1/4	1492 x 800 x 1050	368 W	160 kg	TPZC 150	2 890 €	●
3 portes	628 L	10 x GN 1/4	2017 x 800 x 1050	414 W	210 kg	TPZC 200	3 540 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492



MM 210

DOTATION (PAR PORTE) :

- 1 grille GN 1/1 plastifiée.
- 1 paire de glissières.



MM 160

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Bacs réfrigérés par le dessous (non inclus).
- 3 tiroirs neutres au dessus du groupe.
- Dégivrage automatique avec résistance électrique.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Froid ventilé positif : -2°C/+8°C (portes) et +4°C/+10°C (bacs).
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Plan de travail en granit alimentaire.
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

DÉSIGNATION	VOLUME	CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
2 portes	300 L	6 x GN 1/4 (100 mm)	1590 x 700 x 880	368 W	230 kg	MM 160	3 550 €
3 portes	480 L	8 x GN 1/4 (100 mm)	2110 x 700 x 880	414 W	270 kg	MM 210	3 990 €

ACCESSOIRES





DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Grille GN 1/1 supplémentaire	TG 700	29 €
Grille 600 x 400 supplémentaire	G/TRP	24 €
Paire de glissières supplémentaire pour TPGN 135/180	TPG 700	45 €
Paire de glissières supplémentaire pour TPZC 150/200 & MM 160/210	PG/TRP	35 €

MEUBLES À PIZZA



MP 200

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de travail en granit alimentaire avec 3 bords relevés.
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A extractible pour un entretien facile.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Dégivrage automatique par résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Montés d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

- 1 grille 600 x 400 plastifiée.
- 5 paires de glissières.



MP 201
+ Vitrinette (en option)

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

PROFONDEUR 700 - GN 1/1

DOTATION (par porte) : 1 grille GN 1/1 plastifiée + 1 paire de glissières.

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portes	375 L	1342 x 700 x 850 (+180)	368 W	265 kg	MPGN 150	2 250 €	●
3 portes	595 L	1792 x 700 x 850 (+180)	414 W	315 kg	MPGN 200	2 590 €	●
4 portes	815 L	2242 x 700 x 850 (+180)	500 W	410 kg	MPGN 250	3 350 €	●

PROFONDEUR 800 - 600 x 400

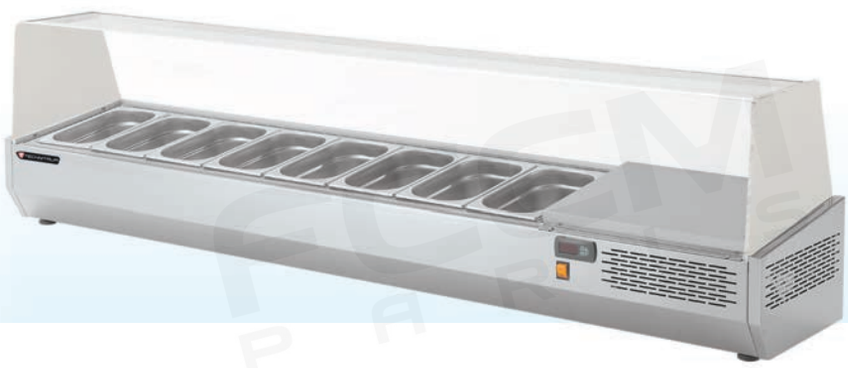
DOTATION (par porte) : 1 grille (600 x 400) plastifiée + 5 paires de glissières.

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 portes	375 L	1492 x 800 x 850 (+180)	368 W	265 kg	MP 150	2 450 €	●
3 portes	595 L	2017 x 800 x 850 (+180)	414 W	315 kg	MP 200	2 920 €	●
4 portes	815 L	2542 x 800 x 850 (+180)	500 W	410 kg	MP 250	3 550 €	●
2 portes + 7 tiroirs neutres	375 L	2017 x 800 x 850 (+180)	368 W	327 kg	MP 201	3 990 €	●
3 portes + 7 tiroirs neutres	595 L	2542 x 800 x 850 (+180)	414 W	422 kg	MP 251	4 215 €	

VITRINETTE À POSER

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492





VOIR PAGE 91.

VITRINETTES RÉFRIGÉRÉES

VERSION ÉCO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



VR 13200

- Structure en acier inox AISI 304.
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A.
- Isolation de 60 mm.
- Froid positif statique +4/+10°C.
- Dégivrage automatique par résistances électriques.

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

- Contrôle électronique de la température.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Couvercle en vitres droites (livrées démontées).
- Montées d'origine sur patins.
- Alimentation : MONO 230 V.

VITRINETTES GN 1/4

CAPACITÉ BACS GN 1/4	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
5	1200 x 330 x 400	50 kg	VR 14120	620 €	●
6	1400 x 330 x 400	60 kg	VR 14140	650 €	●
7	1500 x 330 x 400	70 kg	VR 14150	680 €	●
8	1800 x 330 x 400	80 kg	VR 14180	720 €	●
10	2000 x 330 x 400	90 kg	VR 14200	770 €	●

VITRINETTES GN 1/3

CAPACITÉ BACS	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
3 x 1/3 + 1 x 1/2	1200 x 380 x 400	50 kg	VR 13120	680 €	●
6 x 1/3	1400 x 380 x 400	60 kg	VR 13140	715 €	●
5 x 1/3 + 1 x 1/2	1500 x 380 x 400	70 kg	VR 13150	730 €	●
8 x 1/3	1800 x 380 x 400	80 kg	VR 13180	780 €	●
9 x 1/3	2000 x 380 x 400	90 kg	VR 13200	830 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION LUXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492



EV 180/4

PROFONDEUR MAXIMUM DES BACS GN : 150 mm.



EV 180/4 I

- Structure en acier inox AISI 304.
- Plexiglas livré démonté.
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A.
- Joues latérales en inox.
- Froid positif statique : +4/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Dégivrage automatique par résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Montées d'origine sur patins.
- Alimentation : MONO 230 V.

À SAVOIR :
Version couvercle inox :
Ajouter « I » en fin de code.
Sans supplément.

TECHNITALIA MADE IN EUROPE 43°C

VITRINETTES GN 1/4

CAPACITÉ BACS GN 1/4	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
5	1344 x 336 x 450	50 kg	**EV 135/4**	**830 €**	●
6	1494 x 336 x 450	60 kg	**EV 150/4**	**850 €**	●
8	1792 x 336 x 450	70 kg	**EV 180/4**	**860 €**	●
9	2017 x 336 x 450	80 kg	**EV 200/4**	**910 €**	●
12	2542 x 336 x 450	90 kg	**EV 250/4**	**1 250 €**	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE 43°C

VITRINETTES GN 1/3

CAPACITÉ BACS 1/3	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
6	1492 x 396 x 450	65 kg	**EV 150/3**	**870 €**	●
9	2017 x 396 x 450	85 kg	**EV 200/3**	**995 €**	●
12	2542 x 396 x 450	98 kg	**EV 250/3**	**1 280 €**	●

CELLULES MIXTES

GAMME CLASSIC

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



CR 031 CR 051 CR 101

POURQUOI UTILISER UNE CELLULE MIXTE ?

Traditionnellement les aliments cuisinés étaient laissés à température ambiante avant d'être mis au frais pour être conservés.
Avec de telles conditions de température et humidité, la prolifération de la flore bactérienne est inévitable au sein des produits cuisinés.
C'est là qu'interviennent les cellules mixtes qui vont accélérer le processus de refroidissement afin d'interrompre la prolifération des bactéries.







Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

NOUVEAUTÉ 2016



CR 101

LES ATOUTS :

- Froid tropicalisé.
- Made in Europe.
- Porte réversible.

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Froid ventilé.
- Isolation 60 mm.
- Groupe extractible.
- Porte réversible.
- Commandes digitales en façade.
- Sonde PTC et sonde à cœur.
- Thermostat digital.
- Montées d'origine sur pieds sauf CR 031 sur patins.
- Alimentation : MONO 230 V.

CYCLE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE :

Le cycle de refroidissement rapide permet d'abaisser très rapidement la température au cœur des aliments (cuits ou frais) de +70°C à +3°C en 90 minutes en conservant leurs caractéristiques de fraîcheur, d'hygiène et de qualité. Ce cycle de refroidissement diminue considérablement le risque de prolifération bactérienne.

CYCLE DE CONGÉLATION RAPIDE :

Le cycle de congélation rapide permet d'abaisser très rapidement la température au cœur des aliments (cuits ou frais) de +70°C à -18°C en 240 minutes en conservant leurs caractéristiques de fraîcheur, d'hygiène et de qualité. Ce cycle de congélation diminue considérablement le risque de prolifération bactérienne.

MADE IN EUROPE TECHNITALIA

DÉSIGNATION	3 x GN 1/1 (à poser)	5 x GN 1/1	8 x GN 1/1	10 x GN 1/1
DIMENSIONS EXT.	560 x 700 x 515	790 x 700 x 850	790 x 800 x 1290	790 x 800 x 1420
PUISSANCE	590 W	1100 W	1900 W	1900 W
CAPACITÉ REFROIDISSEMENT	8 kg	10 kg	27 kg	30 kg
CAPACITÉ DE CONGÉLATION	4 kg	7 kg	14 kg	21 kg
CODE	**CR 031**	**CR 051**	**CR 081**	**CR 101**
PRIX HT	**2 690 €**	**3 570 €**	**5 370 €**	**6 270 €**
	●	●		●

CELLULES MIXTES

GAMME ÉVOLUTION AVEC COMMANDES TACTILES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

- ✔ REFROIDISSEMENT
- ✔ CONGÉLATION
- ✔ CUISSON BASSE TEMPÉRATURE



CRE 10

CRE 15

CRE 5

POURQUOI UTILISER UNE CELLULE MIXTE ?

Traditionnellement les aliments cuisinés étaient laissés à température ambiante avant d'être mis au frais pour être conservés.
Avec de telles conditions de température et humidité, la prolifération de la flore bactérienne est inévitable au sein des produits cuisinés.
C'est là qu'interviennent les cellules mixtes qui vont accélérer le processus de refroidissement afin d'interrompre la prolifération des bactéries.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



CRE 10

DISPONIBLES EN AOÛT 2016

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe monobloc compact réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour un entretien facile.
- Porte avec dispositif de fermeture automatique et maintien d'ouverture.
- Commandes tactiles.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique par gaz chaud.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte non réversible, (charnières d'origine à droite).
- Montées d'origine sur pieds.
- Alimentation : MONO 230 V.



Téléchargement des données par USB



Synchronisation des données par bluetooth

LES ATOUTS :

- **LES CELLULES AUX 9 FONCTIONS :**
  Les cellules mixtes de la gamme Évolution possèdent les caractéristiques les plus avant-gardiste qui soient :
  1 - Le refroidissement.
  2 - La congélation.
  3 - La désinfection (poisson).
  4 - Le degèle rapide.
  5 - Le dégivrage.
  6 - Le durcissement de la crème glacée.
  7 - Le séchage.
  8 - La cuisson lente à basse température.
  9 - Le pré-refroidissement.
- Glissières compatibles GN 1/1 et 600 x 400.

DÉSIGNATION	5 x GN 1/1 - 600 x 400	10 x GN 1/1 - 600 x 400	15 x GN 1/1 - 600 x 400
REFROIDISSEMENT	Oui	Oui	Oui
CONGÉLATION	220 L	320 L	220 L
DIMENSIONS EXT.	750 x 700 x 850	770 x 800 x 1520	770 x 800 x 1870
PUISSANCE	617 W	290 W	290 W
POIDS	55 Kg	106 Kg	91 Kg
CODE	**CRE 5**	**CRE 10**	**CRE 15**
PRIX HT	**5 150 €**	**8 650 €**	**10 320 €**

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME CLASSIC - GROUPE EN BAS



AP/N 600



AP/N 1200

NOUVEAUTÉ 2016



AP 600 G



AP 1200 G

LES ATOUTS :

- Froid tropicalisé.
- Made in Europe.
- Porte réversible (sauf porte vitrée).
- Idéal pour plafonds bas.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré dans la partie inférieure de l'armoire : idéal pour les plafonds bas.
- Isolation 60 mm.
- Porte à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100°C.
- Gaz réfrigérant R134A (positive) et R404A (négative).
- Dégivrage automatique.
- Poignée de porte type « incrustée » pour une excellente prise en main.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Éclairage intérieur par néon horizontal (uniquement pour les versions positives).
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Bouton Marche/Arrêt.
- Froid ventilé.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte réversible (sauf porte vitrée).
- Serrure.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

- 3 grilles (560x542) plastifiées.
- 3 kits de 4 supports en plastique.

PORTES PLEINES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte	600 L	-2°C/+8°C	693 x 726 x 2070	368 W	115 kg	AP 600	1 890 €	●
1 Porte	600 L	-18°C/ -22°C	693 x 726 x 2070	690 W	120 kg	AN 600	2 180 €	●
2 Portes	1200 L	-2°C/+8°C	1388 x 726 x 2070	575 W	175 kg	AP 1200	2 720 €	●
2 Portes	1200 L	-18°C/ -22°C	1388 x 726 x 2070	1012 W	180 kg	AN 1200	3 360 €	●

PORTES VITRÉES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte	600 L	-2°C/+8°C	693 x 726 x 2070	368 W	125 kg	AP 600 G	2 210 €	●
2 Portes	1200 L	-2°C/+8°C	1388 x 726 x 2070	575 W	187 kg	AP 1200 G	3 140 €	●







ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille (560 x 542) supplémentaire	G 5654	47 €	●
Grille (500 x 158) supplémentaire (à introduire entre 2 grilles standard d'une armoire 1200 L)	G 5015	29 €	●
3 kits de 4 supports en plastique	PG 5654	35 €	●
Kit 4 pieds inox réglables	K 4 PI	60 €	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME CLASSIC - GN 2/1

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



AP/N 702



DOTATION :

- 3 grilles GN 2/1 plastifiées.
- 3 paires de glissières.



AP/N 1400



AP 700 G

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation 60 mm.
- Porte à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100°C.
- Gaz réfrigérant R134A (positive) et R404A (négative).
- Dégivrage automatique.
- Poignée de porte type « incrustée » pour une meilleure prise en main.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Éclairage intérieur par néon horizontal (uniquement pour versions positives).
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Bouton Marche/Arrêt.
- Froid ventilé.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte réversible.
- Serrure.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

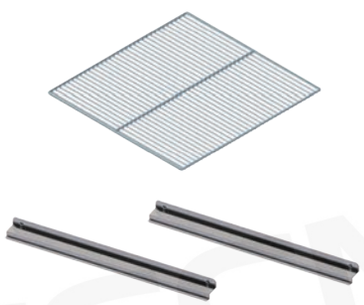
PORTES PLEINES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte	700 L	-2°C/+8°C	693 x 826 x 2008	484 W	120 kg	**AP 700**	**1 990 €**	●
1 Porte	700 L	-18°C/ -22°C	693 x 826 x 2008	690 W	120 kg	**AN 700**	**2 150 €**	●
2 Portillons	700 L	-2°C/+8°C	693 x 826 x 2008	484 W	122 kg	**AP 702**	**2 190 €**	●
2 Portillons	700 L	-18°C/ -22°C	693 x 826 x 2008	690 W	122 kg	**AN 702**	**2 460 €**	
2 Portes	1400 L	-2°C/+8°C	1388 x 826 x 2008	704 W	180 kg	**AP 1400**	**2 690 €**	●
2 Portes	1400 L	-18°C/ -22°C	1388 x 826 x 2008	1012 W	180 kg	**AN 1400**	**3 250 €**	●
4 Portillons	1400 L	-2°C/+8°C	1388 x 826 x 2008	704 W	184 kg	**AP 1404**	**3 150 €**	
4 Portillons	1400 L	-18°C/ -22°C	1388 x 826 x 2008	1012 W	187 kg	**AN 1404**	**3 790 €**	

PORTES VITRÉES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	TEMPÉRATURE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte	700 L	693 x 826 x 2008	484 W	-2°C/+8°C	120 kg	**AP 700 G**	**2 290 €**	●
2 Portes	1400 L	1388 x 826 x 2008	704 W	+2°C/+8°C	180 kg	**AP 1400 G**	**2 990 €**	●

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille GN 2/1 supplémentaire	**GGN 21 A**	**32 €**	●
Paire de glissières supplémentaire pour armoires GN 2/1	**PGGN 21**	**32 €**	●
Kit 4 pieds inox réglables	**K 4 PI**	**60 €**	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME CLASSIC - PÂTISSIÈRES 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DOTATION (par porte) :

- 5 grilles 600 x 400.
- 10 paires de glissières.



AP 700 PATG



AP 1400 PAT

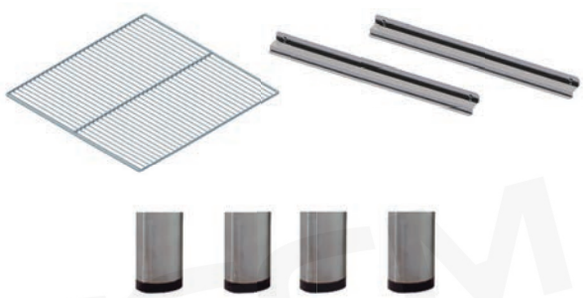
- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation 60 mm.
- Porte à fermeture automatique avec position d'ouverture fixe à 100°C.
- Gaz réfrigérant R134A (positive) et R404A (négative).
- Dégivrage automatique.
- Poignée de porte type « incrustée » pour une meilleure prise en main.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Éclairage intérieur par néon horizontal (uniquement pour versions positives).
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Bouton Marche/Arrêt.
- Froid ventilé.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte réversible.
- Serrure.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Porte	700 L	-2°C/+8°C	693 x 826 x 2008	484 W	125 kg	AP 700 PAT	2 240 €	●
1 Porte	700 L	-18°C/ -22°C	693 x 826 x 2008	690 W	126 kg	AN 700 PAT	2 770 €	●
1 Porte vitrée	700 L	-2°C/+8°C	693 x 826 x 2008	484 W	130 kg	AP 700 PATG	2 450 €	
2 Portes	1400 L	-2°C/+8°C	1388 x 826 x 2008	704 W	180 kg	AP 1400 PAT	2 950 €	●
2 Portes	1400 L	-18°C/ -22°C	1388 x 826 x 2008	1012 W	182 kg	AN 1400 PAT	3 490 €	●
2 Portes vitrées	1400 L	-2°C/+8°C	1388 x 826 x 2008	704 W	186 kg	AP 1400 PATG	3 290 €	

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille 600 x 400 supplémentaire	G 6040	30 €	●
Paire de glissières supplémentaire pour armoires pâtissières 600 x 400	PG 6040	33 €	●
Kit 4 pieds inox réglables	K 4 PI	60 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ARMOIRE À POISSONS - ARMOIRE DOUBLE TEMPÉRATURE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

ARMOIRE À POISSONS



- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation 60 mm.
- Dégivrage automatique.
- Poignée de porte type « incrustée » pour une meilleure prise en main.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Éclairage intérieur par néon horizontal (uniquement pour versions positives).
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Bouton Marche/Arrêt.
- Froid ventilé -4/+2°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte réversible.
- Serrure.
- Livrées avec 7 bacs sur glissières en PVC alimentaire avec double fond (dont un en inox perforé).
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.



43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT
600 L	-4°C/+2°C	760 x 729 x 2005	644 W	130 kg	AP 600 P	2 490 €

NOUVEAUTÉ 2016

ARMOIRE DOUBLE TEMPÉRATURE

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation 70 mm.
- Dégivrage automatique.
- Poignée de porte type « incrustée » pour une meilleure prise en main.

DOTATION (par porte) :

- 2 grilles GN 2/1.
- 2 paires de glissières.

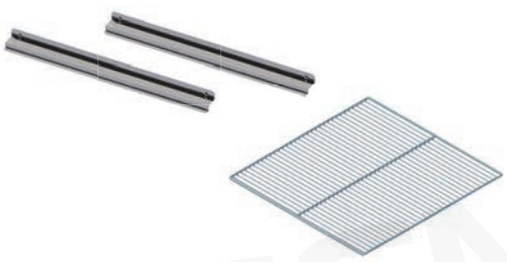
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Bouton Marche/Arrêt.
- Froid ventilé -2/+8°C (en haut) et -15/-22°C (en bas).
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Portes réversible.
- Serrure.
- Gaz R404A.
- Montées d'origine sur roulettes.
- Alimentation : MONO 230 V.



43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT
300 + 300 L	-2/+8°C & -15/-22°C	693 x 826 x 2008	698 W	150 kg	AP 700 2 T	3 750 €

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Grille GN 2/1 supplémentaire	G/AP 2 T	45 €
Paire de glissières supplémentaire	PG/AP 2 T	50 €
Bac à poisson en PVC alimentaire	B/AP 600	50 €

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME GOLD - GN 2/1

LES ATOUTS :

- Glissières embouties.
- Circulation d'air en U.
- Froid tropicalisé +43°C.
- Portes réversibles.

GLISSIÈRES EMBOUTIES

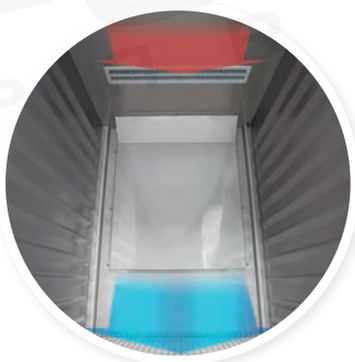




APG/ANG 1400



APG/ANG 700



Circulation de l'air en U assurant une température homogène.



Panneau frontal basculant.



Drain de vidange d'évacuation des eaux résiduelles.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA GOLD

1 PORTE - 24 niveaux emboutis GN 2/1 espacés de 65 mm.

VERSION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	700 L	653 x 796 x 1996	-2/+8°C	411 W	**APG 700**	**2 490 €**	●
NÉGATIVE	700 L	653 x 796 x 1996	-18/-22°C	640 W	**ANG 700**	**2 990 €**	●

2 PORTES - 2 x 24 niveaux emboutis GN 2/1 espacés de 65 mm.

VERSION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	1400 L	1318 x 796 x 1996	0/+10°C	618 W	**APG 1400**	**3 330 €**	●
NÉGATIVE	1400 L	1318 x 796 x 1996	-18/-22°C	1086 W	**ANG 1400**	**4 390 €**	●

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m³ épaisseur 60 mm.
- Éclairage intérieur par LED (uniquement pour versions positives).
- ÉCO MODE : système incorporé qui optimise le rendement des armoires en ne faisant fonctionner l'unité de refroidissement que lorsque cela est nécessaire, apportant ainsi une grande économie d'énergie.
- Glissières embouties sur 24 niveaux (espacées de 65 mm).
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Alarme sonore de sécurité de prévention porte ouverte ou de défaut technique.
- Montées d'origine sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Système groupe monobloc tropicalisé +43°C.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid ventilé.
- Serrure.
- Portes réversibles.
- Alimentation : MONO 230 V.



APG/ANG 1400

DOTATION (par porte) :

- 3 grilles GN 2/1.
- 3 simples glissières pour version 1400 L.





ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille GN 2/1 supplémentaire	**GGN 21 H**	**55 €**	●
Kit 4 pieds inox réglables	**K 4 PH**	**80 €**	●
Simple glissière (pour version 1400 L)	**SG/APG**	**55 €**	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME HYBRID - GN 2/1

MADE IN EUROPE

Hybrid

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

LES ATOUTS :

- Gaz R290*.
- Alarme sonore.
- Recyclable à 98 %.
- Traçabilité HACCP.
- Groupe tropicalisé +43°C.
- Glissières embouties.
- Isolation 80 mm.
- Portes reversibles.

GLISSIÈRES EMBOUTIES



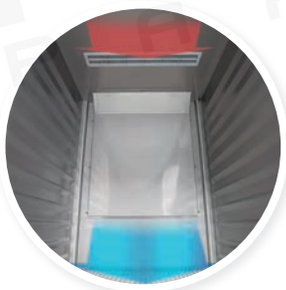


APH/ANH 700



APH/ANH 1400

* Le fluide frigorigène R290 est un gaz naturel au potentiel de réchauffement global quasi nul.



Circulation de l'air en U assurant une température homogène.



Panneau frontal basculant.



Thermostat digital avec écran LCD avec protection IPX5.



Drain de vidange d'évacuation des eaux résiduelles.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

DOTATION (par porte) :

- 3 grilles GN 2/1.
- 3 simples glissières pour version 1400 L.

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Thermostat électronique avec écran LCD avec traçabilité HACCP et protection IPX5 (étanche aux éclaboussures).
- ÉCO MODE : système incorporé qui optimise le rendement des armoires en ne faisant fonctionner l'unité de refroidissement que lorsque cela est nécessaire, apportant ainsi une grande économie d'énergie.
- Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m³ épaisseur 80 mm.
- Système groupe monobloc tropicalisé +43°C.
- Gaz réfrigérant R290.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid ventilé.
- 3 sondes de contrôle : évaporateur, condenseur et habitacle.
- Serrure.
- Portes réversibles.
- Éclairage intérieur LED.
- Glissières embouties sur 24 niveaux (espacées de 55 mm).
- Système d'Analyse de Dangers et Points Critiques de Contrôle (ADPCC) qui stocke les données de travail et de cycle informatiquement.
- Alarme sonore et visuelle de sécurité de prévention porte ouverte ou de défaut technique.
- Montées d'origine sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Alimentation : MONO 230 V.



APH/ANH 700

1 PORTE - 24 niveaux emboutis GN 2/1 espacés de 55 mm.

VERSION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	700 L	693 x 816 x 1996	-2/+8°C	357 W	**APH 700**	**2 750 €**	●
NÉGATIVE	700 L	693 x 816 x 1996	-18/-22°C	593 W	**ANH 700**	**3 120 €**	●

2 PORTES - 2 x 24 niveaux emboutis GN 2/1 espacés de 55 mm.

VERSION	CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	TEMPÉRATURE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
POSITIVE	1400 L	1358 x 816 x 1996	-2/+8°C	437 W	**APH 1400**	**3 750 €**	●
NÉGATIVE	1400 L	1358 x 816 x 1996	-18/-22°C	1086 W	**ANH 1400**	**4 950 €**	●





ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille GN 2/1 supplémentaire	**GGN 21 H**	**55 €**	●
Kit 4 pieds inox réglables	**K 4 PH**	**80 €**	●
Simple glissière (pour version 1400 L)	**SG/APG**	**55 €**	●

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES À CHARIOTS

GAMME ROLL-IN - 920 LITRES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



APRL 900



APRL 1200

- Structure intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Isolation 70 mm.
- Porte à fermeture automatique.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Froid ventilé.
- Compatible pour chariot GN 2/1 et 600 x 400 (en option - voir la catégorie NEUTRE p. 491).
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte non-réversible, (charnières d'origine à droite).
- Alimentation : MONO 230 V.

43°C · 2 · MADE IN ITALY · TECHNITALIA

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	TEMPÉRATURE	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISS.	CODE	PRIX HT
1 Porte	920 L	-2°C/+8°C	770 x 850 x 2200	630 x 740 x 1730	430 W	**APRL 900**	**5 110 €**
1 Porte	920 L	-18°C/ -24°C	770 x 850 x 2200	630 x 740 x 1730	700 W	**ANRL 900**	**6 310 €**
1 Porte	1170 L	-2°C/+8°C	880 x 1060 x 2300	700 x 900 x 1860	430 W	**APRL 1200**	**5 890 €**
1 Porte vitrée	1170 L	-2°C/+8°C	880 x 1060 x 2300	700 x 900 x 1860	430 W	**APRL 1200 G**	**6 450 €**

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MINI CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

- Structure intérieure et extérieure en acier plastifié blanc.
- Isolation 50 mm (pour MCF 1100) et 60 mm (pour MCF 1300).
- Porte à fermeture automatique.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Commande par thermostat électronique avec sonde NTC.
- Froid ventilé +2/+10°C.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Porte réversible.
- Livrées démontées (sur palette).
- Alimentation : MONO 230 V.

Il n'y a pas de dotation d'origine. Il faut donc ajouter les accessoires ci-dessous.



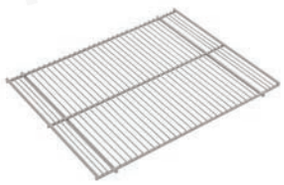
MCF 1300

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1080 L	955 x 800 x 2150	855 x 700 x 1800	330 W	120 kg	MCF 1100	2 690 €	●
1240 L	975 x 1046 x 2165	855 x 900 x 1800	550 W	129 kg	MCF 1300	3 290 €	●

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Grille acier pour MCF 1100 (830 x 670)	G/MCF 1100	76 €	●
Grille acier pour MCF 1300 (830 x 870)	G/MCF 1300	90 €	●
Kit 2 crémaillères 8 niveaux*	KC/MCF	63 €	●
Kit de suspension pour MCF 1100	KS/MCF 110	98 €	●
Kit de suspension pour MCF 1300	KS/MCF 130	98 €	●
Rampe d'accès pour chariot	RA/MCF	160 €	●

*Il faut 2 kits de 2 crémaillères par chambre

CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES

MADE IN EUROPE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Version positive avec isolation 60 mm voir p. 110.
Version négative avec isolation 100 mm voir p. 112.

PORTES

- Passage utile : 800 mm (autres dimensions possibles - nous consulter).
- Hauteur utile : 1 900 mm.
- Visserie en acier inox AISI 304.
- Serrure en option : + 120 euros HT.

ISOLATION PANNEAUX

- Isolation par mousse rigide de polyuréthane sans CFC ni HCFC.
- Densité : 40 kg/m^3.
- Valeur U : Panneau isolation 60 mm : 0,38 W/m^2 °C.
- Panneau isolation 60 mm : 0,28 W/m^2 °C.
- Panneau isolation 100 mm : 0,23 W/m^2 °C.

SOLS

- Sol standard en acier galvanisé plastifié anti-dérapant capable de supporter uniquement la circulation de personnes dans la chambre.
- Résistance statique sol standard : 2 000 kg/m^2 uniformément distribués.
- Dans le cas où il est prévu de faire circuler des chariots à l'intérieur de la chambre, il est indispensable de commander la chambre avec un sol renforcé (prix sur demande).

PANNEAUX

- Panneaux isothermes en tôle d'acier polyester blanc 25 microns (norme EN 10169).
- Assemblage facile par crochet-came excentrique avec clé hexagonale.
- Poussoir de sécurité pour ouverture de l'intérieur.
- Fournis d'origine avec :
  - Congés d'angle intérieur en vertical, plafond et sol.
  - Soupape d'égalisation et chevrons d'aération pour les versions négatives.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SÉRRURE



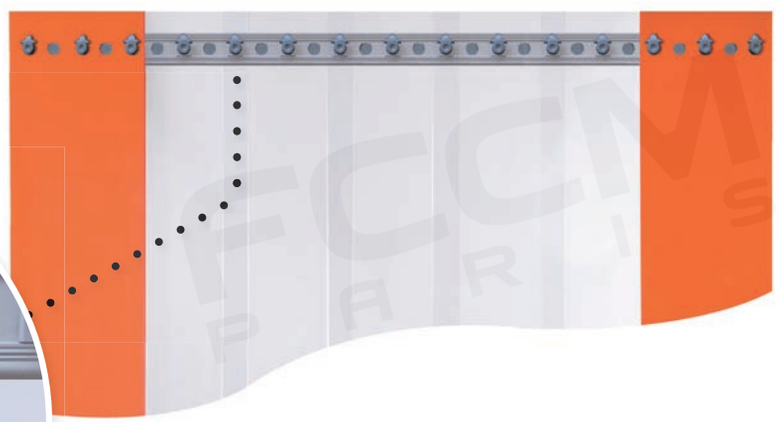
Montée d'usine uniquement.

CODE	PRIX HT
Ajouter « S » en fin de code	**120 €**

RIDEAUX À LANIÈRES

RESPECT DES NORMES HACCP





À SAVOIR :

- Minimise les variations de température.
- Prolonge la vie des composants frigorifiques.
- Économie d'énergie.
- Diminue les formations de glace en température négative.

- Lanières en PVC (épaisseur 2 mm).
- Bandeau supérieur en composite (à fixer - visserie non fournie).
- Recouvrement 40 % (80 % sur demande avec supplément prix +12 %).
- Lanières et bandeau livrés démontés séparémment.

Autres dimensions possibles - nous consulter.

COMPATIBILITÉ	NB DE LANIÈRES	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Chambre positive	7	1090 x 1980	**RLANP 20**	**290 €**	●
Chambre négative	7	1090 x 1980	**RLANN 20**	**320 €**	●

CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES POSITIVES

ISOLATION 60 mm

- Hauteur intérieure : 2000 mm.
- Hauteur extérieure : 2120 mm.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	VOLUME	PANNEAUX		MONOBLOCS POSITIFS		
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	
1120 x 1120	1400 x 1000	2,00 m³	M 112 112 ARSI	1 874 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 1320	1400 x 1200	2,40 m³	M 112 132 ARSI	1 999 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 1520	1400 x 1400	2,80 m³	M 112 152 ARSI	2 112 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 1720	1400 x 1600	3,20 m³	M 112 172 ARSI	2 228 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 1920	1400 x 1800	3,60 m³	M 112 192 ARSI	2 358 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 2120	1400 x 2000	4,00 m³	M 112 212 ARSI	2 474 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 2320	1400 x 2200	4,40 m³	M 112 232 ARSI	2 587 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 2520	1400 x 2400	4,80 m³	M 112 252 ARSI	2 717 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 2720	1400 x 2600	5,20 m³	M 112 272 ARSI	2 830 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 2920	1400 x 2800	5,60 m³	M 112 292 ARSI	2 962 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1120 x 3120	1400 x 3000	6,00 m³	M 112 312 ARSI	3 076 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 1320	1200 x 1200	2,88 m³	M 132 132 ARSI	2 096 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 1520	1200 x 1400	3,36 m³	M 132 152 ARSI	2 225 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 1720	1200 x 1600	3,84 m³	M 132 172 ARSI	2 355 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 1920	1200 x 1800	4,32 m³	M 132 192 ARSI	2 485 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 2120	1200 x 2000	4,80 m³	M 132 212 ARSI	2 601 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 2320	1200 x 2200	5,28 m³	M 132 232 ARSI	2 730 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 2520	1200 x 2400	5,76 m³	M 132 252 ARSI	2 863 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 2720	1200 x 2600	6,24 m³	M 132 272 ARSI	2 992 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 2920	1200 x 2800	6,72 m³	M 132 292 ARSI	3 119 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1320 x 3120	1200 x 3000	7,20 m³	M 132 312 ARSI	3 249 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1520 x 1520	1400 x 1400	3,92 m³	M 152 152 ARSI	2 395 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 1720	1400 x 1600	4,48 m³	M 152 172 ARSI	2 528 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 1920	1400 x 1800	5,04 m³	M 152 192 ARSI	2 663 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 2120	1400 x 2000	5,60 m³	M 152 212 ARSI	2 809 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 2320	1400 x 2200	6,16 m³	M 152 232 ARSI	2 944 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 2520	1400 x 2400	6,72 m³	M 152 252 ARSI	3 092 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1520 x 2720	1400 x 2600	7,28 m³	M 152 272 ARSI	3 224 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1520 x 2920	1400 x 2800	7,84 m³	M 152 292 ARSI	3 359 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1520 x 3120	1400 x 3000	8,40 m³	M 152 312 ARSI	3 492 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1720 x 1720	1600 x 1600	5,12 m³	M 172 172 ARSI	2 638 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1720 x 1920	1600 x 1800	5,76 m³	M 172 192 ARSI	2 787 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1720 x 2120	1600 x 2000	6,40 m³	M 172 212 ARSI	2 938 €	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1720 x 2320	1600 x 2200	7,04 m³	M 172 232 ARSI	3 087 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1720 x 2520	1600 x 2400	7,68 m³	M 172 252 ARSI	3 232 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1720 x 2720	1600 x 2600	8,32 m³	M 172 272 ARSI	3 381 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1720 x 2920	1600 x 2800	8,96 m³	M 172 292 ARSI	3 516 €	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1720 x 3120	1600 x 3000	9,60 m³	M 172 312 ARSI	3 664 €	EMB 2009 M1Z	3 245 €	

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

43°C MADE IN EUROPE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	VOLUME	PANNEAUX			MONOBLOCS POSITIFS		
			CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
1920 x 1920	1800 x 1800	7,20 m³	M 192 192 ARSI	2 979 €	●	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
1920 x 2120	1800 x 2000	7,92 m³	M 192 212 ARSI	3 149 €	●	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1920 x 2320	1800 x 2200	8,64 m³	M 192 232 ARSI	3 300 €	●	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1920 x 2520	1800 x 2400	9,36 m³	M 192 252 ARSI	3 451 €		EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
1920 x 2720	1800 x 2600	10,08 m³	M 192 272 ARSI	3 602 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
1920 x 2920	1800 x 2800	10,80 m³	M 192 292 ARSI	3 764 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
1920 x 3120	1800 x 3000	8,40 m³	M 192 312 ARSI	4 258 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2120 x 2120	2000 x 2000	8,00 m³	M 212 212 ARSI	3 198 €	●	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
2120 x 2320	2000 x 2200	8,80 m³	M 212 232 ARSI	3 227 €	●	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
2120 x 2520	2000 x 2400	9,60 m³	M 212 252 ARSI	3 367 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2120 x 2720	2000 x 2600	10,40 m³	M 212 272 ARSI	3 511 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2120 x 2920	2000 x 2800	11,20 m³	M 212 292 ARSI	3 970 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2120 x 3120	2000 x 3000	12,00 m³	M 212 312 ARSI	4 113 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2320 x 2320	2200 x 2200	9,68 m³	M 232 232 ARSI	3 416 €	●	EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2320 x 2520	2200 x 2400	10,56 m³	M 232 252 ARSI	3 575 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2320 x 2720	2200 x 2600	11,44 m³	M 232 272 ARSI	4 048 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2320 x 2920	2200 x 2800	12,32 m³	M 232 292 ARSI	4 213 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2320 x 3120	2200 x 3000	13,20 m³	M 232 312 ARSI	4 380 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2520 x 2520	2400 x 2400	11,52 m³	M 252 252 ARSI	4 002 €	●	EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2520 x 2720	2400 x 2600	12,48 m³	M 252 272 ARSI	4 183 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2520 x 2920	2400 x 2800	13,44 m³	M 252 292 ARSI	4 364 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2520 x 3120	2400 x 3000	14,40 m³	M 252 312 ARSI	4 545 €		EMB 2015 M5Z	3 690 €	
2720 x 2720	2600 x 2600	13,52 m³	M 272 272 ARSI	4 412 €		EMB 2009 M1Z	3 245 €	
2720 x 2920	2600 x 2800	14,56 m³	M 272 292 ARSI	4 596 €		EMB 2015 M5Z	3 690 €	
2720 x 3120	2600 x 3000	15,60 m³	M 272 312 ARSI	4 780 €		EMB 2015 M5Z	3 690 €	
2920 x 2920	2800 x 2800	15,68 m³	M 292 292 ARSI	4 744 €	●	EMB 2015 M5Z	3 690 €	
2920 x 3120	2800 x 3000	16,80 m³	M 292 312 ARSI	4 925 €		EMB 2015 M5Z	3 690 €	
3120 x 3120	3000 x 3000	18,00 m³	M 312 312 ARSI	5 206 €	●	EMB 2015 M5Z	3 690 €	

Autres dimensions nous consulter



Caractéristiques des monoblocs voir p. 114.



Rayonnages voir p. 116.

CHAMBRES FROIDES DÉMONTABLES NÉGATIVES

ISOLATION 100 mm

- Hauteur intérieure : 2000 mm.
- Hauteur extérieure : 2200 mm.

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	VOLUME	PANNEAUX		MONOBLOCS NÉGATIFS		
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	
1200 x 1200	1000 x 1000	2,00 m³	M 120 120 ACSI	2 409 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 1400	1000 x 1200	2,40 m³	M 120 140 ACSI	2 568 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 1600	1000 x 1400	2,80 m³	M 120 160 ACSI	2 717 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 1800	1000 x 1600	3,20 m³	M 120 180 ACSI	2 865 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 2000	1000 x 1800	3,60 m³	M 120 200 ACSI	3 025 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 2200	1000 x 2000	4,00 m³	M 120 220 ACSI	3 173 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1200 x 2400	1000 x 2200	4,40 m³	M 120 240 ACSI	3 324 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1200 x 2600	1000 x 2400	4,80 m³	M 120 260 ACSI	3 489 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1200 x 2800	1000 x 2600	5,20 m³	M 120 280 ACSI	3 637 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1200 x 3000	1000 x 2800	5,60 m³	M 120 300 ACSI	3 786 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1400 x 1400	1200 x 1200	2,40 m³	M 140 140 ACSI	2 728 € ●	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1400 x 1600	1200 x 1400	2,80 m³	M 140 160 ACSI	2 895 € ●	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1400 x 1800	1200 x 1600	3,20 m³	M 140 180 ACSI	3 065 €	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1400 x 2000	1200 x 1800	3,60 m³	M 140 200 ACSI	3 232 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1400 x 2200	1200 x 2000	4,00 m³	M 140 220 ACSI	3 389 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1400 x 2400	1200 x 2200	4,40 m³	M 140 240 ACSI	3 556 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1400 x 2600	1200 x 2400	4,80 m³	M 140 260 ACSI	3 729 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1400 x 2800	1200 x 2600	5,20 m³	M 140 280 ACSI	3 897 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1400 x 3000	1200 x 2800	5,60 m³	M 140 300 ACSI	4 064 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1600 x 1600	1400 x 1400	2,80 m³	M 160 160 ACSI	3 054 € ●	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
1600 x 1800	1400 x 1600	3,20 m³	M 160 180 ACSI	3 230 € ●	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1600 x 2000	1400 x 1800	3,60 m³	M 160 200 ACSI	3 413 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1600 x 2200	1400 x 2000	4,00 m³	M 160 220 ACSI	3 589 €	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1600 x 2400	1400 x 2200	4,40 m³	M 160 240 ACSI	3 770 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1600 x 2600	1400 x 2400	4,80 m³	M 160 260 ACSI	3 967 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1600 x 2800	1400 x 2600	5,20 m³	M 160 280 ACSI	4 145 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1600 x 3000	1400 x 2800	5,60 m³	M 160 300 ACSI	4 321 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1800 x 1800	1600 x 1600	3,20 m³	M 180 180 ACSI	3 440 € ●	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1800 x 2000	1600 x 1800	3,60 m³	M 180 200 ACSI	3 608 € ●	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
1800 x 2200	1600 x 2000	4,00 m³	M 180 220 ACSI	3 835 € ●	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1800 x 2400	1600 x 2200	4,40 m³	M 180 240 ACSI	4 002 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1800 x 2600	1600 x 2400	4,80 m³	M 180 260 ACSI	4 221 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
1800 x 2800	1600 x 2600	5,20 m³	M 180 280 ACSI	4 388 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €	
1800 x 3000	1600 x 2800	5,60 m³	M 180 300 ACSI	4 731 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €	

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN EUROPE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	VOLUME	PANNEAUX		MONOBLOCS NÉGATIFS	
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
2000 x 2000	1800 x 1800	3,60 m³	M 200 200 ACSI	3 824 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €
2000 x 2200	1800 x 2000	4,00 m³	M 200 220 ACSI	4 048 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €
2000 x 2400	1800 x 2200	4,40 m³	M 200 240 ACSI	4 250 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €
2000 x 2600	1800 x 2400	4,80 m³	M 200 260 ACSI	4 458 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €
2000 x 2800	1800 x 2600	5,20 m³	M 200 280 ACSI	4 812 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €
2000 x 3000	1800 x 2800	5,60 m³	M 200 300 ACSI	5 014 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2200 x 2200	2000 x 2000	4,00 m³	M 220 220 ACSI	3 864 €	EMC 2015 L1Z	3 550 €
2200 x 2400	2000 x 2200	4,40 m³	M 220 240 ACSI	4 032 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €
2200 x 2600	2000 x 2400	4,80 m³	M 220 260 ACSI	4 489 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €
2200 x 2800	2000 x 2600	5,20 m³	M 220 280 ACSI	4 507 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2200 x 3000	2000 x 2800	5,60 m³	M 220 300 ACSI	4 717 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2400 x 2400	2200 x 2200	4,40 m³	M 240 240 ACSI	4 348 €	EMC 2017 L5Z	3 720 €
2400 x 2600	2200 x 2400	4,80 m³	M 240 260 ACSI	4 547 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2400 x 2800	2200 x 2600	5,20 m³	M 240 280 ACSI	4 761 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2400 x 3000	2200 x 2800	5,60 m³	M 240 300 ACSI	4 952 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2600 x 2600	2400 x 2400	4,80 m³	M 260 260 ACSI	4 755 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2600 x 2800	2400 x 2600	5,20 m³	M 260 280 ACSI	4 923 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2600 x 3000	2400 x 2800	5,60 m³	M 260 300 ACSI	5 166 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2800 x 2800	2600 x 2600	5,20 m³	M 280 280 ACSI	5 193 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
2800 x 3000	2600 x 2800	5,60 m³	M 280 300 ACSI	5 403 €	EMC 3017 L5Z	4 020 €
3000 x 3000	2800 x 2800	5,60 m³	M 300 300 ACSI	5 603 €	EMC 3020 L5Z	4 380 €

Autres dimensions nous consulter





Caractéristiques des monoblocs voir p. 115.

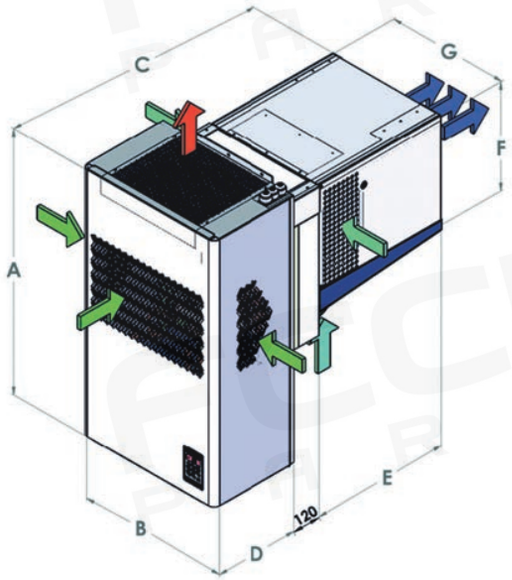
Rayonnages voir p. 116.

MONOBLOCS POSITIFS

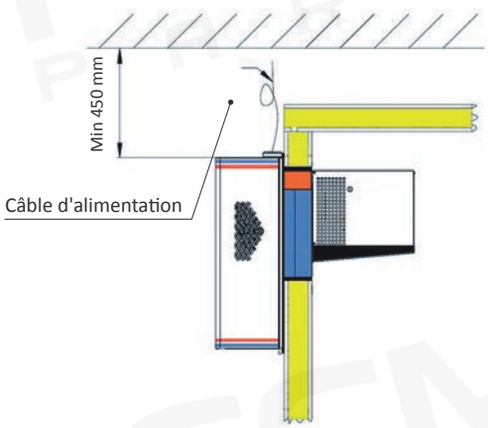
MADE IN EUROPE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





- Structure en acier laqué blanc.
- Groupe réfrigéré logé gaz R404A.
- Compresseur hermétique.
- Dégivrage automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud.
- Fournis avec système d'éclairage étanche intérieur pour la chambre.
- Froid positif 0/+10°C.
- Câble d'alimentation fourni (long. 2,5 m).
- Condensation à air.
- Groupe tropicalisé +35°C.
- Système tampon : le monobloc est monté sur un panneau = mise en place facile.



MODÈLE	DIMENSIONS						
	A	B	C	D	E	F	G
EMB 1006 M1Z	730	445	910	360	455	345	390
EMB 1007 M1Z	730	445	910	360	455	345	390
EMB 2009 M1Z	800	685	1000	410	470	345	620
EMB 2015 M5Z	800	685	1000	410	470	345	620
EMB 3017 M5Z	800	735	1050	410	515	410	670
EMB 3020 M5Z	800	735	1050	410	515	410	670

INTENSITÉ MAX	POUR VOLUME MAX*	PUISSANCE		ALIMENTATION	POIDS	CODE	PRIX HT	
		W	CV					
6 A	de 0 à 9 m³	1,096 kW	0,5 CV	MONO 230 V	80 kg	EMB 1006 M1Z	2 440 €	●
6,6 A	de 9 à 12 m³	1,315 kW	0,75 CV	MONO 230 V	80 kg	EMB 1007 M1Z	2 540 €	●
7,6 A	de 12 à 18 m³	1,721 kW	1 CV	MONO 230 V	110 kg	EMB 2009 M1Z	3 245 €	
4,7 A	de 18 à 29 m³	2,223 kW	1,5 CV	TRI 400 V	110 kg	EMB 2015 M5Z	3 690 €	
4,8 A	de 29 à 37 m³	2,843 kW	1,75 CV	TRI 400 V	120 kg	EMB 3017 M5Z	4 530 €	
6 A	de 37 à 45 m³	3,712 kW	2 CV	TRI 400 V	120 kg	EMB 3020 M5Z	4 790 €	

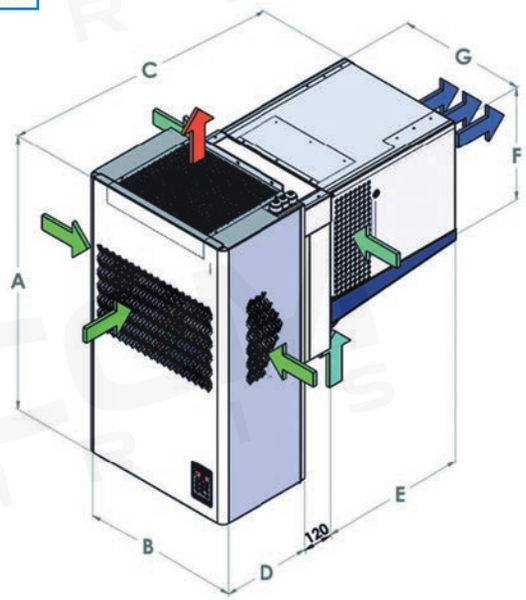
*Attention : dans le cas où le monobloc se trouverait dans un environnement où la température dépasse les 15°C, il est impératif d'utiliser un monobloc surdimensionné.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MONOBLOCS NÉGATIFS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

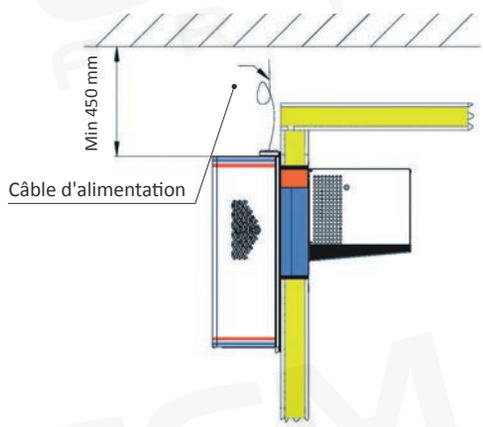
MADE IN EUROPE





- Structure en acier laqué blanc.
- Groupe réfrigéré logé gaz R404A.
- Compresseur hermétique.
- Dégivrage automatique.
- Contrôle électronique de la température.
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud.
- Fournis avec système d'éclairage étanche intérieur pour la chambre.
- Froid négatif -15/-25°C.
- Câble d'alimentation fourni (long. 2,5 m).
- Condensation à air.
- Groupe tropicalisé +35°C.
- Système tampon : le monobloc est monté sur un panneau = mise en place facile.

MODÈLE	DIMENSIONS						
	A	B	C	D	E	F	G
EMC 1010 L1Z	730	445	910	360	455	345	390
EMC 1015 L1Z	730	445	910	360	455	345	390
EMC 2015 L1Z	800	685	1000	410	470	345	620
EMC 2017 L5Z	800	685	1000	410	470	345	620
EMC 3017 L5Z	800	735	1050	410	515	410	670
EMC 3020 L5Z	800	735	1050	410	515	410	670



INTENSITÉ MAX	POUR VOLUME MAX*	PUISSANCE		ALIMENTATION	POIDS	CODE	PRIX HT	
		W	CV					
6,2 A	de 0 à 6 m³	784 W	1 CV	MONO 230 V	80 kg	EMC 1010 L1Z	2 850 €	●
7,3 A	de 6 à 9 m³	1,089 kW	1,5 CV	MONO 230 V	80 kg	EMC 1015 L1Z	3 170 €	●
7,3 A	de 9 à 11 m³	1,2 kW	1,5 CV	MONO 230 V	110 kg	EMC 2015 L1Z	3 550 €	
4,5 A	de 11 à 15 m³	1,3 kW	1,75 CV	TRI 400 V	110 kg	EMC 2017 L5Z	3 720 €	
4,1 A	de 15 à 22 m³	1,491 kW	1,75 CV	TRI 400 V	120 kg	EMC 3017 L5Z	4 020 €	
5,9 A	de 22 à 27 m³	1,986 kW	2,5 CV	TRI 400 V	120 kg	EMC 3020 L5Z	4 380 €	

*Attention : dans le cas où le monobloc se trouverait dans un environnement où la température dépasse les 15°C, il est impératif d'utiliser un monobloc surdimensionné.

RAYONNAGES DÉMONTABLES

DÉLAI DE LIVRAISON : 8 JOURS
(non contractuel)

MADE IN EUROPE

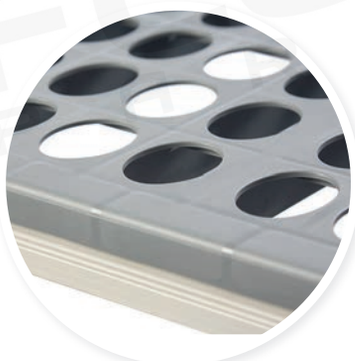
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



JUSQU'À 450 kg
ENTRE 2 ÉCHELLES

HAUTEUR UNIQUE : 1 685 mm
2 PROFONDEURS : 360 mm (GN 2/3) OU 460 mm.

- Structure en Duralinox.
- Équipés de clayettes amovibles en polymère résistant à une température de -40°C.
- Brides d'assemblage en Duralinox très résistant.
- Montage facile, rapide et sans outils.
- Réglage des niveaux sans outils (pas de 150 mm).
- Clayettes amovibles lavables en machine (+100°C).
- Pieds réglables en hauteur.
- Charge maximale par niveaux : 90 kg uniformément répartis.
- Charge maximale entre 2 échelles (3, 4 ou 5 niveaux) : 450 kg uniformément répartis.
- Charge pour un retour d'angle : 360 kg uniformément répartis.



Clayettes polymère amovibles résistantes jusqu'à -40°C.



Bride Duralinox permettant de supporter jusqu'à 90 kg par niveau.



Facilité et rapidité de montage par une seule personne, sans outils.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

Hauteur unique : 1685 mm.
2 profondeurs : 360 mm (GN 2/3) ou 460 mm.

LONGUEUR	COMPOSITION	NOMBRE D'ÉCHELLES	PROFONDEUR 360 mm (GN 2/3)			PROFONDEUR 460 mm		
			3 NIVEAUX	4 NIVEAUX	5 NIVEAUX	3 NIVEAUX	4 NIVEAUX	5NIVEAUX
649	65	2	**237 €**	**272 €**	**307 €**	**247 €**	**283 €**	**319 €**
769	77		**248 €**	**286 €**	**324 €**	**258 €**	**298 €**	**338 €**
889	89		**267 €**	**311 €**	**356 €**	**278 €**	**324 €**	**371 €**
949	95		**276 €**	**323 €**	**371 €**	**287 €**	**337 €**	**386 €**
1069	107		**293 €**	**347 €**	**400 €**	**306 €**	**361 €**	**417 €**
1189	119		**305 €**	**363 €**	**420 €**	**318 €**	**378 €**	**438 €**
1309	131		**323 €**	**386 €**	**449 €**	**336 €**	**402 €**	**467 €**
1489	149		**343 €**	**413 €**	**483 €**	**357 €**	**430 €**	**503 €**
1515	77+77	3	**428 €**	**504 €**	**581 €**	**447 €**	**526 €**	**606 €**
1575	65+95		**446 €**	**528 €**	**610 €**	**465 €**	**550 €**	**636 €**
1635	77+89		**447 €**	**530 €**	**613 €**	**467 €**	**553 €**	**639 €**
1695	77+95		**456 €**	**542 €**	**627 €**	**476 €**	**565 €**	**654 €**
1755	89+89		**467 €**	**556 €**	**644 €**	**486 €**	**579 €**	**672 €**
1815	77+107		**474 €**	**566 €**	**657 €**	**494 €**	**590 €**	**685 €**
1875	95+95		**484 €**	**579 €**	**674 €**	**505 €**	**604 €**	**703 €**
1935	77+119		**486 €**	**582 €**	**677 €**	**507 €**	**606 €**	**706 €**
1995	95+107		**502 €**	**603 €**	**704 €**	**523 €**	**629 €**	**734 €**
2055	77+131		**503 €**	**604 €**	**705 €**	**524 €**	**630 €**	**735 €**
2115	65+149		**513 €**	**618 €**	**723 €**	**535 €**	**644 €**	**752 €**
2175	89+131		**522 €**	**630 €**	**737 €**	**544 €**	**656 €**	**768 €**
2235	77+149		**524 €**	**632 €**	**740 €**	**546 €**	**659 €**	**771 €**
2355	89+149		**545 €**	**657 €**	**772 €**	**566 €**	**685 €**	**804 €**
2415	95+149		**552 €**	**667 €**	**786 €**	**575 €**	**697 €**	**820 €**
2475	119+131		**561 €**	**682 €**	**802 €**	**584 €**	**710 €**	**835 €**
2535	107+149		**570 €**	**693 €**	**816 €**	**594 €**	**722 €**	**850 €**
2595	131+131		**578 €**	**704 €**	**830 €**	**602 €**	**733 €**	**865 €**
2655	119+149		**582 €**	**709 €**	**836 €**	**606 €**	**738 €**	**871 €**
2775	131+149		**599 €**	**732 €**	**865 €**	**624 €**	**762 €**	**901 €**
2955	149+149		**619 €**	**759 €**	**899 €**	**645 €**	**791 €**	**937 €**
2981	65+119+119	4	**714 €**	**864 €**	**1 013 €**	**744 €**	**899 €**	**1 055 €**
3041	95+107+107		**729 €**	**883 €**	**1 037 €**	**760 €**	**920 €**	**1 081 €**
3101	77+119+119		**725 €**	**877 €**	**1 030 €**	**755 €**	**914 €**	**1 074 €**
3161	107+107+107		**747 €**	**907 €**	**1 067 €**	**436 €**	**945 €**	**1 112 €**
3221	89+119+119		**744 €**	**903 €**	**1 062 €**	**775 €**	**941 €**	**1 107 €**
3281	95+119+119		**753 €**	**915 €**	**1 077 €**	**784 €**	**953 €**	**1 122 €**
3341	77+131+131		**759 €**	**923 €**	**1 087 €**	**791 €**	**962 €**	**1 133 €**
3401	107+119+119		**770 €**	**938 €**	**1 107 €**	**803 €**	**978 €**	**1 153 €**
3461	89+131+131		**778 €**	**949 €**	**1 119 €**	**810 €**	**988 €**	**1 166 €**
3521	119+119+119		**782 €**	**954 €**	**1 126 €**	**815 €**	**994 €**	**1 173 €**
3581	65+149 +149		**790 €**	**964 €**	**1 138 €**	**822 €**	**1 004 €**	**1 186 €**
3641	107+131 +131		**805 €**	**984 €**	**1 164 €**	**838 €**	**1 025 €**	**1 212 €**
3701	77+149+149		**800 €**	**978 €**	**1 156 €**	**834 €**	**1 019 €**	**1 205 €**
3761	119+131 +131		**817 €**	**1 000 €**	**1 183 €**	**850 €**	**1 042 €**	**1 233 €**
3821	89+149 +149		**819 €**	**1 003 €**	**1 187 €**	**854 €**	**1 046 €**	**1 238 €**
3881	95+149 +149		**828 €**	**1 015 €**	**1 202 €**	**863 €**	**1 058 €**	**1 253 €**
4001	107+149 +149		**846 €**	**1 039 €**	**1 232 €**	**881 €**	**1 083 €**	**1 284 €**
4121	119+149 +149		**858 €**	**1 055 €**	**1 252 €**	**894 €**	**1 099 €**	**1 304 €**

Moins value pour un retour en angle, soustraire :

Prix par angle de rayonnage	**-36 €**	**-29 €**	**-22 €**	**-39 €**	**-31 €**	**-24 €**

En cas de doute, envoyez nous votre plan de pièce à aménager, nous vous ferons une cotation précise.

VITRINES





VITRINES MOBILES :
- VERSION RÉFRIGÉRÉE 120
- VERSION CHAUFFANTE 121

VITRINES SERVICE ARRIÈRE :
- GAMME HIMALAYA 122
- GAMME CLAUDIO 124
- GAMME EDEN 126
- GAMME COLORADO 128
- GAMME VERONA 130
- GAMME MONZA 131
- GAMME SASHA 132
- GAMME RIMINI 134
- GAMME EVEREST - VERSION SELF SERVICE 136
- GAMME EVEREST - VERSION VITRE DROITE 137
- GAMME EVEREST - VERSION VITRE BOMBÉE BASSE 138
- GAMME EVEREST - VERSION VITRE BOMBÉE HAUTE 139

VITRINES MURALES :
- GAMME NAPOLI 600 140
- GAMME NAPOLI 600 - VERSION PORTES BATTANTES 141
- GAMME NAPOLI 750 142
- GAMME NAPOLI 750 - VERSION PORTES BATTANTES 143
- GAMME SLIM 144
- GAMME ARTICO 145
- GAMME PALACE 146
- GAMME BELLUNO 147
- GAMME CRISTAL 148
- GAMME RÉGINA 149
- GAMME PALERMO 150

CHOIX DES COULEURS 152

VITRINES MOBILES

VERSION RÉFRIGÉRÉE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



VMR 100

BACS GN NON INCLUS

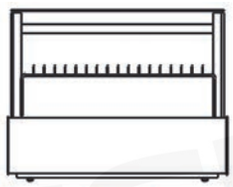
PROFONDEUR MAX
DES BACS GN : 100 mm

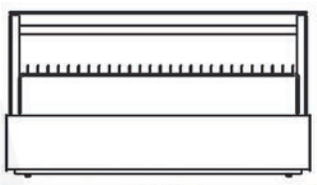
Voir p. 492

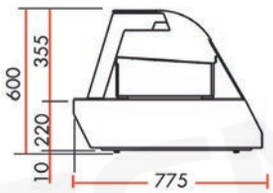


VMR 120









- Carrosserie inox.
- Vitre de façade bombée relevable.
- Éclairage intérieur.
- Portes coulissantes côté service.
- Grille étagère inox sur consoles.
- Dégivrage automatique.
- Réévaporation automatique.
- Froid ventilé +6 / +15°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSION GRILLE INT.	DIMENSION EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 GN 1/1	630 x 400 x 172	750 x 775 x 600	431 W	62 kg	VMR 100	**2 210 €**	•
3 GN 1/1	950 x 400 x 172	1080 x 775 x 600	431 W	79 kg	VMR 120	**2 480 €**	•

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CHAUFFANTE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

PROFONDEUR MAX
DES BACS GN : 100 mm

BACS GN NON INCLUS

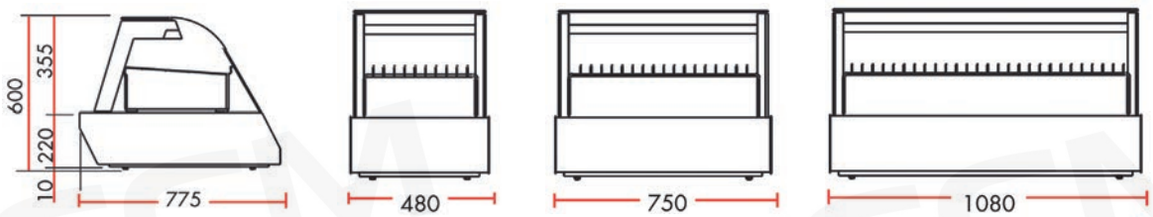
Voir p. 492



VMC 100



VMC 120



- Carrosserie inox.
- Vitre de façade bombée relevable.
- Éclairage intérieur.
- Portes coulissantes côté service (basculante pour VMC 80).
- Grille étagère inox sur consoles.
- Tiroir à eau pour contrôle d'humidité.
- Thermostat de régulation +30 / +90°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSION GRILLE INT.	DIMENSION EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 GN 1/1	360 x 400 x 172	480 x 775 x 600	1,63 kW	42 kg	VMC 80	1 760 €	•
2 GN 1/1	630 x 400 x 172	750 x 775 x 600	2,43 kW	51 kg	VMC 100	1 790 €	•
3 GN 1/1	950 x 400 x 172	1080 x 775 x 600	2,43 kW	60 kg	VMC 120	1 970 €	•

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME HIMALAYA

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

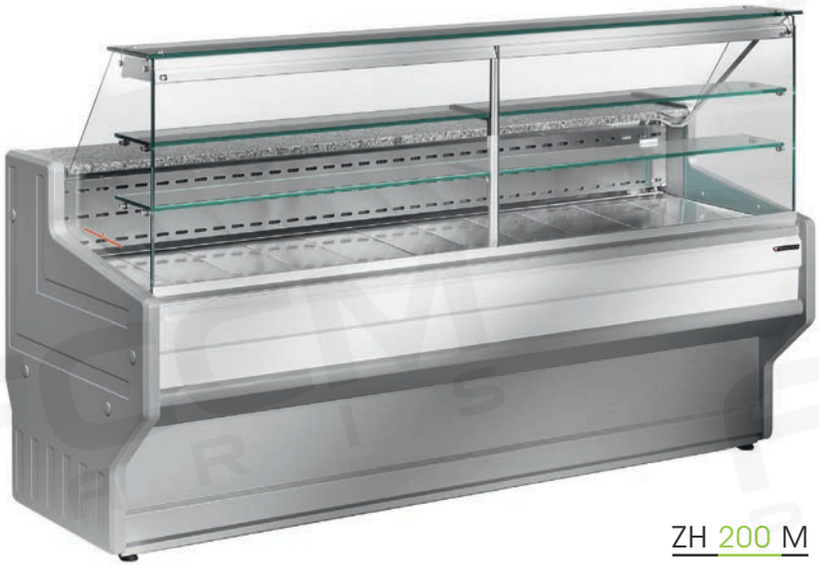
VERSION FAÇADE DROITE - 1 ÉTAGÈRE



ZH 200

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU BLANC - JOUES GRISES

VERSION FAÇADE DROITE - 2 ÉTAGÈRES





ZH 200 M

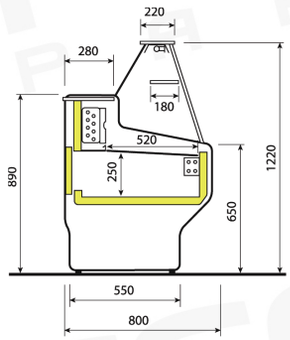


Autres coloris possibles (voir p.152).

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Étagère intermédiaire.
- Réserve réfrigérée.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé droit ou bombé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Froid statique +4 / +6°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

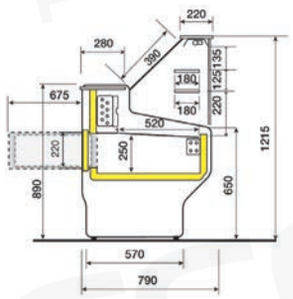
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VITRES DE FAÇADE DROITES - 1 ÉTAGÈRE



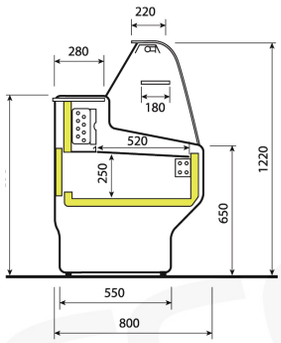
DIMENSIONS	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 800 x 1220	107 L - 1 Porte	290 W	ZH 100	2 110 €	•
1500 x 800 x 1220	167 L - 1 Porte	310 W	ZH 150	2 420 €	•
2000 x 800 x 1220	227 L - 2 Portes	470 W	ZH 200	2 620 €	•
2500 x 800 x 1220	287 L - 3 Portes	520 W	ZH 250	3 480 €	•
3000 x 800 x 1220	346 L - 3 Portes	650 W	ZH 300	3 880 €	

VITRES DE FAÇADE DROITES - 2 ÉTAGÈRES



DIMENSIONS	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 800 x 1220	107 L - 1 Porte	290 W	ZH 100 M	2 210 €	•
1500 x 800 x 1220	167 L - 1 Porte	310 W	ZH 150 M	2 530 €	•
2000 x 800 x 1220	227 L - 2 Portes	470 W	ZH 200 M	2 840 €	•
2500 x 800 x 1220	287 L - 3 Portes	520 W	ZH 250 M	3 410 €	•
3000 x 800 x 1220	346 L - 3 Portes	650 W	ZH 300 M	3 730 €	

VITRES DE FAÇADE BOMBÉES - 1 ÉTAGÈRE



DIMENSIONS	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 800 x 1220	107 L - 1 Porte	290 W	ZH 100 B	2 270 €	
1500 x 800 x 1220	167 L - 1 Porte	310 W	ZH 150 B	2 630 €	•
2000 x 800 x 1220	227 L - 2 Portes	470 W	ZH 200 B	3 040 €	•
2500 x 800 x 1220	287 L - 3 Portes	520 W	ZH 250 B	3 660 €	•
3000 x 800 x 1220	346 L - 3 Portes	650 W	ZH300 B	3 990 €	

COMPLÉMENTS

	KIT FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXI*					MEUBLES CAISSE		KIT ÉVAPORATION
DÉSIGNATION	Pour ZH 100	Pour ZH 150	Pour ZH 200	Pour ZH 250	Pour ZH 300	Long 700	Long 1000	Kit élec. évaporation des eaux de dégivrage (Monté en usine).
CODE	-	-	-	-	-	ZHMC 70	ZHMC 100	Ajouter «ZEED» en fin de code
PRIX HT	175 €	207 €	218 €	226 €	235 €	1 070 €	1 495 €	190 €

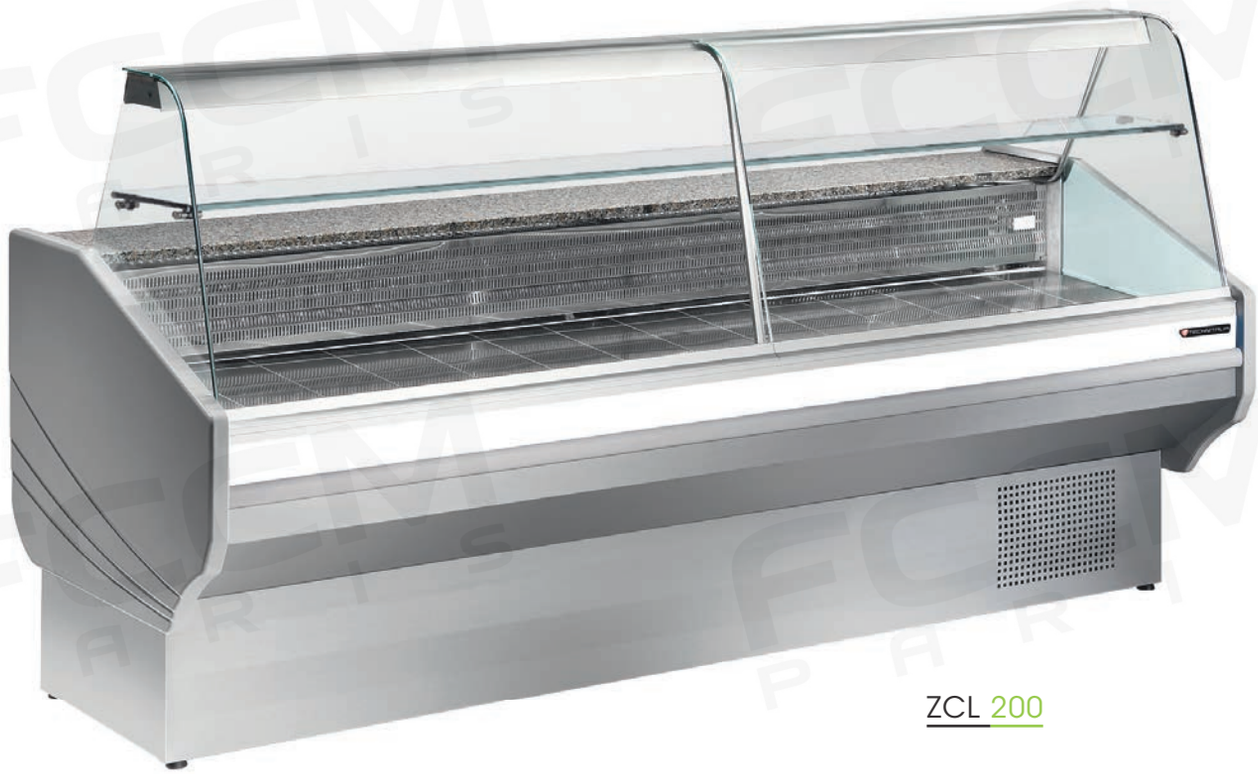
* Livré séparément. À monter par vos soins ou à l'usine (à préciser).

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME CLAUDIO

NOUVEAUTÉ 2016

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU BLANC - JOUES GRISES



ZCL 200





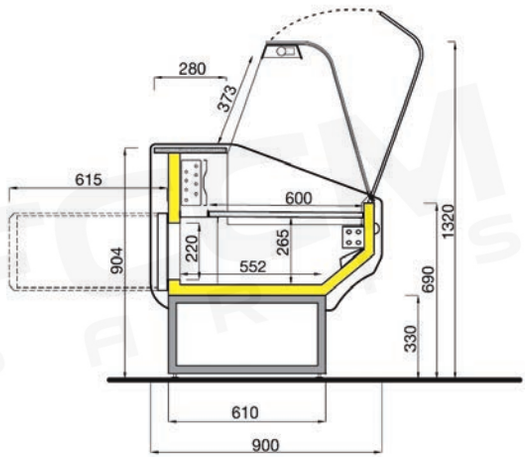
● Autres coloris possibles (voir p.152).



MEUBLE CAISSE

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Vitres de façade basculantes.
- Étagère intermédiaire.
- Réserve réfrigérée.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé bombé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Froid statique +4 / +6°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1000 x 900 x 1320	900 x 600	117 L - 1 porte	376 W	ZCL 100	2 290 €
1500 x 900 x 1320	1400 x 600	182 L - 1 Porte	376 W	ZCL 150	2 590 €
2000 x 900 x 1320	1900 x 600	247 L - 2 Portes	492 W	ZCL 200	3 140 €
2500 x 900 x 1320	2400 x 600	312 L - 3 Portes	721 W	ZCL 250	3 750 €
3000 x 900 x 1320	2900 x 600	377 L - 3 Portes	934 W	ZCL 300	4 150 €

COMPLÉMENTS

	KIT FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXI*					MEUBLES CAISSE		KIT ÉVAPORATION
DÉSIGNATION	Pour ZCL 100	Pour ZCL 150	Pour ZCL 200	Pour ZCL 250	Pour ZCL 300	Long 700	Long 1000	Kit élec. évaporation des eaux de dégivrage (Monté en usine).
CODE	-	-	-	-	-	ZMC CL 70	ZMC CL 100	Ajouter «ZEED» en fin de code
PRIX HT	180 €	220 €	230 €	240 €	250 €	1 070 €	1 495 €	190 €

* Livré séparément. À monter par vos soins ou à l'usine (à préciser).

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME EDEN

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU BLANC - JOUES GRISES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



ZE 20



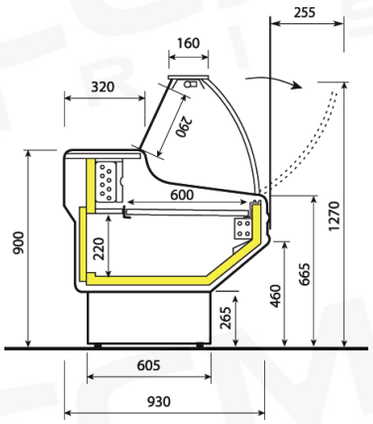
MEUBLE CAISSE



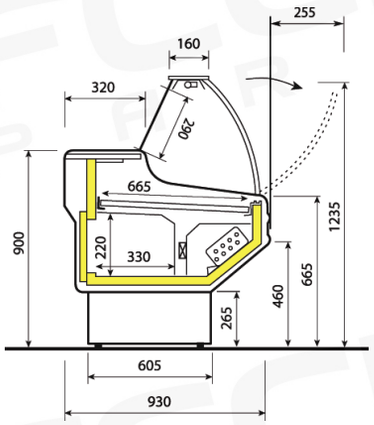
Autres coloris possibles (voir p.152).



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



Froid statique



Froid ventilé

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Vitres de façade basculantes.
- Étagère intermédiaire.
- Réserve réfrigérée.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé bombé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Existe en version froid statique 0/+2°C et version froid ventilé 0/+2°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	TYPE	SURFACE EXPO	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 930 x 1270	Statique	910 x 600	126 L - 1 Porte	270 W	ZE 10 B	2 450 €	
1000 x 930 x 1270	Ventilé	910 x 665	90 L - 1 Porte	419 W	ZE 10 BV	2 690 €	
1500 x 930 x 1270	Statique	1400 x 600	196 L - 1 Porte	277 W	ZE 15 B	2 770 €	•
1500 x 930 x 1270	Ventilé	1400 x 665	131 L - 1 Porte	546 W	ZE 15 BV	3 230 €	
2000 x 930 x 1270	Statique	1900 x 600	260 L - 2 Portes	405 W	ZE 20 B	3 350 €	•
2000 x 930 x 1270	Ventilé	1900 x 665	177 L - 2 Portes	653 W	ZE 20 BV	3 790 €	
2500 x 930 x 1270	Statique	2400 x 600	330 L - 3 Portes	455 W	ZE 25 B	4 040 €	
2500 x 930 x 1270	Ventilé	2400 x 665	233 L - 3 Portes	822 W	ZE 25 BV	4 690 €	
3000 x 930 x 1270	Statique	2900 x 600	400 L - 3 Portes	577 W	ZE 30 B	4 540 €	
3000 x 930 x 1270	Ventilé	2900 x 665	269 L - 3 Portes	987 W	ZE 30 BV	5 260 €	

COMPLÉMENTS

	KIT FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXI*					MEUBLES CAISSE		KIT ÉVAPORATION
DÉSIGNATION	Pour ZE 10	Pour ZE 15	Pour ZE 20	Pour ZE 25	Pour ZE 30	Long 700	Long 1000	Kit élec. évaporation des eaux de dégivrage (Monté en usine).
CODE	-	-	-	-	-	ZEMC 70	ZEMC 100	Ajouter «ZEED» en fin de code
PRIX HT	175 €	207 €	218 €	226 €	235 €	1 070 €	1 495 €	190 €

* Livré séparément. À monter par vos soins ou à l'usine (à préciser).

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME COLORADO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU BLANC - JOUES GRISES

VITRES RELEVABLES PAR PISTON



ZCO 200





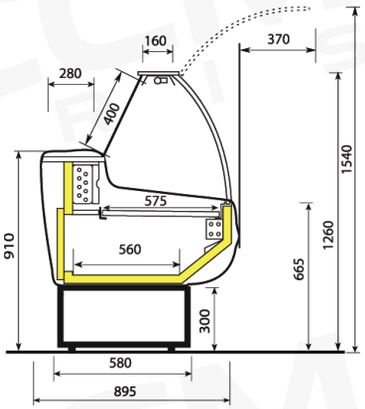


● Autres coloris possibles (voir p.152).

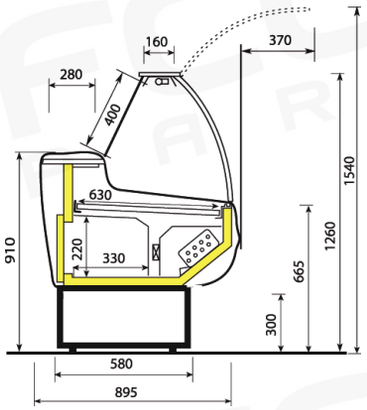


MEUBLE CAISSE

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



Froid statique



Froid ventilé

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Vitres de façade relevables.
- Étagère intermédiaire.
- Réserve réfrigérée.
- Éclairage dans la partie supérieure.

- Verre trempé bombé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Existe en version froid statique 0/+2°C et version froid ventilé 0/+2°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	TYPE	SURFACE EXPO	RÉSERVE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 895 x 1540	Statique	950 x 575	115 L - 1 Porte	441 W	ZCO 100	3 390 €	
1000 x 895 x 1540	Ventilé	950 x 630	65 L - 1 Porte	680 W	ZCO 100 V	3 510 €	
1500 x 895 x 1540	Statique	1400 x 575	171 L - 1 Porte	441 W	ZCO 150	3 730 €	
1500 x 895 x 1540	Ventilé	1400 x 630	103 L - 1 Porte	817 W	ZCO 150 V	4 020 €	
2000 x 895 x 1540	Statique	1900 x 575	232 L - 2 Portes	596 W	ZCO 200	4 660 €	•
2000 x 895 x 1540	Ventilé	1900 x 630	145 L - 2 Portes	1054 W	ZCO 200 V	4 990 €	
2500 x 895 x 1540	Statique	2400 x 575	292 L - 3 Portes	817 W	ZCO 250	5 370 €	•
2500 x 895 x 1540	Ventilé	2400 x 630	175 L - 3 Portes	1153 W	ZCO 250 V	5 850 €	
3000 x 895 x 1540	Statique	2900 x 575	353 L - 3 Portes	1054 W	ZCO 300	5 895 €	
3000 x 895 x 1540	Ventilé	2900 x 630	211 L - 3 Portes	1413 W	ZCO 300 V	6 550 €	

COMPLÉMENTS

	KIT FERMETURE ARRIÈRE EN PLEXI*					MEUBLES CAISSE		KIT ÉVAPORATION
DÉSIGNATION	POUR ZE 10	POUR ZE 15	POUR ZE 20	POUR ZE 25	POUR ZE 30	Long 700	Long 1000	Kit élec. évaporation des eaux de dégivrage (Monté en usine).
CODE	-	-	-	-	-	ZCOMC 70	ZCOMC 100	Ajouter «ZEED» en fin de code
PRIX HT	175 €	207 €	218 €	226 €	235 €	1 070 €	1 495 €	190 €

* Livré séparément. À monter par vos soins ou à l'usine (à préciser).

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME VERONA

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU NOIR - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION STANDARD



VERSION INOX



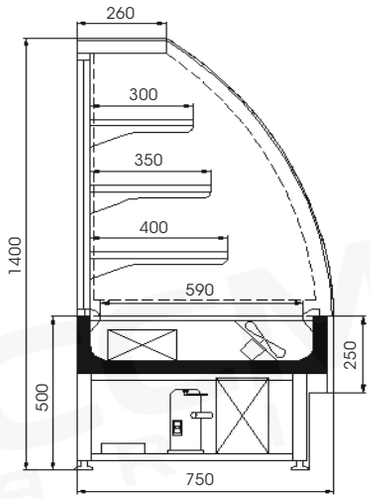
NOUVEAUTÉ 2016



● Autres coloris possibles (voir p.152).

Pas de réserve réfrigérée

- 3 étagères intermédiaires + plan du bas éclairé.
- Panneau de façade éclairé par néon.
- Éclairage néon à chaque niveau.
- Vitre de façade basculante.
- Portes arrières coulissantes en verre.
- Froid semi-ventilé +4/+8°C.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Alimentation : MONO 230 V.



MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

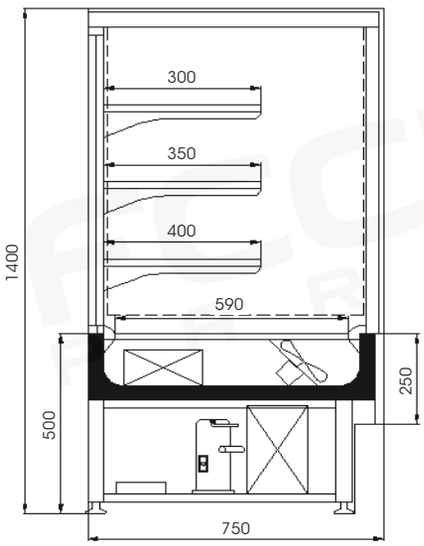
VERSION STANDARD					VERSION INOX				
DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT		DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
900 x 750 x 1400	590 W	CVER 90	3 050 €	●	900 x 750 x 1400	590 W	CVER 90 I	3 375 €	●
1200 x 750 x 1400	750 W	CVER 120	3 750 €	●	1200 x 750 x 1400	750 W	CVER 120 I	4 080 €	●
1500 x 750 x 1400	900 W	CVER 150	4 090 €	●	1500 x 750 x 1400	900 W	CVER 150 I	4 440 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME MONZA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU NOIR - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX







Autres coloris possibles (voir p.152).

Pas de réserve réfrigérée

NOUVEAUTÉ 2016

- 3 étagères intermédiaires + plan du bas éclairé.
- Panneau de façade éclairé par néon.
- Éclairage néon à chaque niveau.
- Vitre de façade basculante.
- Porte arrières coulissantes en verre.
- Froid semi-ventilé +4 / +8°C.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

VERSION STANDARD				VERSION INOX			
DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
900 x 750 x 1400	590 W	CMON 90	3 065 €	900 x 750 x 1400	590 W	CMON 90 I	3 375 €
1200 x 750 x 1400	750 W	CMON 120	3 750 € •	1200 x 750 x 1400	750 W	CMON 120 I	4 080 € •
1500 x 750 x 1400	900 W	CMON 150	4 090 € •	1500 x 750 x 1400	900 W	CMON 150 I	4 440 € •

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME SASHA

TECHNITALIA — MADE IN ITALY — 2

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION 1 ÉTAGÈRE



ZO 20 R

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Éclairage dans la partie supérieure à tous les niveaux.
- Étagère intermédiaire.
- Verre trempé droit vertical.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- 2 niveaux d'exposition éclairés.

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU NOIR - JOUES NOIRES

VERSION RÉFRIGÉRÉE :
- Réserve réfrigérée.
- Froid statique 0/+2°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION CHAUDE :
- Chaleur statique +30/+90°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION 2 ÉTAGÈRES

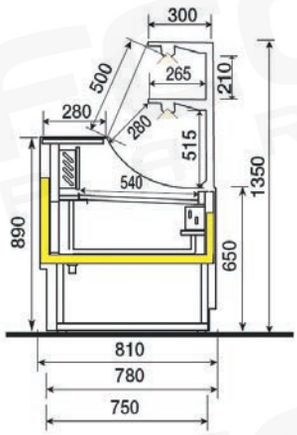


ZO 20 R 2



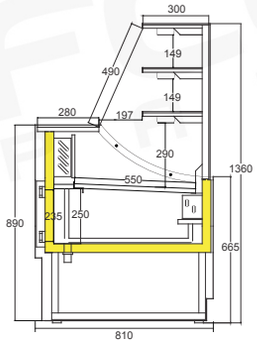
Autres coloris possibles (voir p.152).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



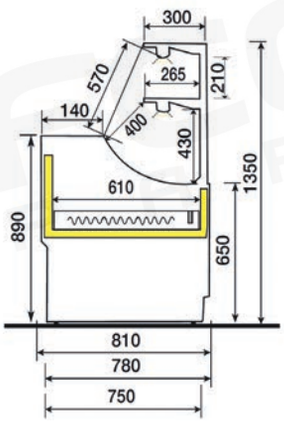
VERSION RÉFRIGÉRÉE - 1 ÉTAGÈRE

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 810 x 1350	900 x 540	441 W	ZO 10 R	3 280 €	
1500 x 810 x 1350	1400 x 540	441 W	ZO 15 R	3 650 €	•
2000 x 810 x 1350	1900 x 540	596 W	ZO 20 R	4 290 €	•
2500 x 810 x 1350	2400 x 540	817 W	ZO 25 R	5 230 €	•



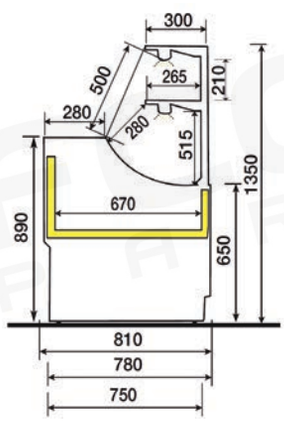
VERSION RÉFRIGÉRÉE - 2 ÉTAGÈRES

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 810 x 1360	900 x 540	441 W	ZO 10 R 2	3 570 €	•
1500 x 810 x 1360	1400 x 540	441 W	ZO 15 R 2	3 970 €	•
2000 x 810 x 1360	1900 x 540	596 W	ZO 20 R 2	4 650 €	•
2500 x 810 x 1360	2400 x 540	817 W	ZO 25 R 2	5 620 €	•



VERSION CHAUDE

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1000 x 810 x 1350	900 x 540	1300 W	ZOC 10	2 790 €
1500 x 810 x 1350	1400 x 540	1700 W	ZOC 15	3 140 €
2000 x 810 x 1350	1900 x 540	1800 W	ZOC 20	3 740 €
2500 x 810 x 1350	2400 x 540	1800 W	ZOC 25	4 170 €



VERSION NEUTRE

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	CODE	PRIX HT
1000 x 810 x 1350	900 x 610	ZON 10	2 490 €
1500 x 810 x 1350	1400 x 610	ZON 15	2 790 €
2000 x 810 x 1350	1900 x 610	ZON 20	3 420 €
2500 x 810 x 1350	2400 x 610	ZON 25	3 960 €

COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Meuble caisse long 700	ZOMC 70	1 070 €	•
Meuble caisse long 1000	ZOMC 100	1 495 €	•
Meuble caisse long 1500	ZOMC 150	1 830 €	•



VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME RIMINI

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



RIM 200 V

ILLUMINATION FRONTALE LED (en option).

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Existe en version froid statique 0/+2°C et froid ventilé 0/+2°C.
- Réserve réfrigérée.
- Verre trempé droit relevable par piston.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Alimentation : MONO 230 V.



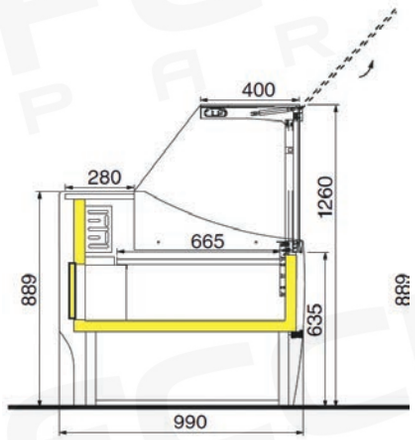
MEUBLE CAISSE



Autres coloris possibles (voir p.152).

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU ASPECT CHÊNE CLAIR - MONTANT ALUMINIUM - JOUES BEIGES

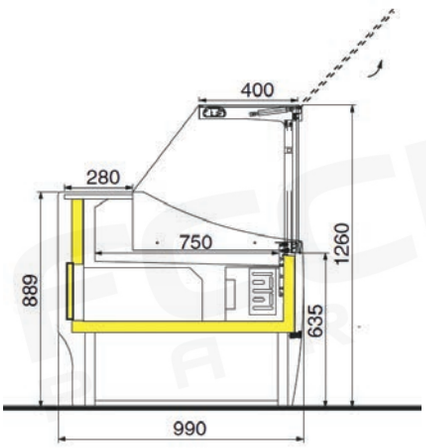
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



Froid statique

VERSION FROID STATIQUE

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 990 x 1260	1400 x 665	376 W	RIM 150	4 060 €
2000 x 990 x 1260	1900 x 665	492 W	RIM 200	4 995 €
2500 x 990 x 1260	2400 x 665	721 W	RIM 250	5 580 €
3000 x 990 x 1260	2900 x 665	934 W	RIM 300	6 330 €
3500 x 990 x 1260	3400 x 665	1223 W	RIM 350	7 380 €
4000 x 990 x 1260	3900 x 665	1294 W	RIM 400	8 290 €



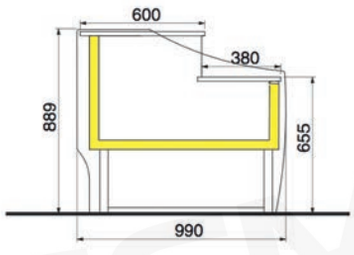
Froid ventilé

VERSION FROID VENTILÉ

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 990 x 1260	1400 x 750	721 W	RIM 150 V	4 780 €
2000 x 990 x 1260	1900 x 750	934 W	RIM 200 V	5 795 €
2500 x 990 x 1260	2400 x 750	1223 W	RIM 250 V	6 795 €
3000 x 990 x 1260	2900 x 750	1294 W	RIM 300 V	7 275 €
3500 x 990 x 1260	3400 x 750	1723 W	RIM 350 V	8 390 €
4000 x 990 x 1260	3900 x 750	1723 W	RIM 400 V	9 240 €

COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	COMPATIBLE RIM 150/V - RIM 200/V - RIM 250/V	PRIX HT	COMPATIBLE RIM 300/V - RIM 350/V - RIM 400/V	PRIX HT
Portes arrières en plexi coulissantes	ZPX + Longueur	285 €	ZPX + Longueur	410 €
Vitre intermédiaire (sans éclairage)	Ajouter «R2» en fin de code	285 €	Ajouter «R2» en fin de code	450 €
Vitre intermédiaire (avec éclairage)	Ajouter «R2E» en fin de code	630 €	Ajouter «R2E» en fin de code	840 €
Illumination frontale LED	Ajouter «LED» en fin de code	665 €	Ajouter «LED» en fin de code	1 035 €



Meuble caisse

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Meuble caisse long 700	ZRIM MC 70	1 080 €
Meuble caisse long 1000	ZRIM MC 100	1 510 €

VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME EVEREST

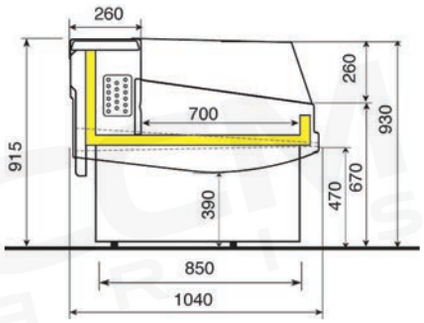
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION SELF SERVICE

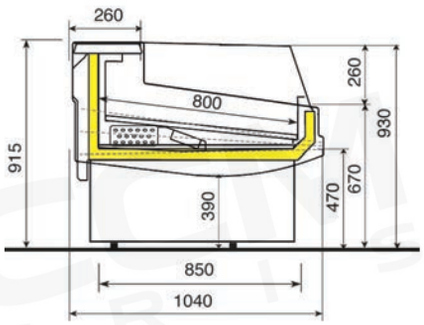
Pas de réserve réfrigérée



ZEVS 200



Froid statique



Froid ventilé

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Existe en version froid statique 0/+2°C et froid ventilé 0/+2°C.
- Vitres basses en verre trempé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Alimentation : MONO 230 V.

2 | MADE IN ITALY | TECHNITALIA

DIMENSIONS	VERSION FROID STATIQUE			VERSION FROID VENTILÉ		
	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 1040 x 930	492 W	ZEVS 150	3 090 €	721 W	ZEVS 150 V	3 260 €
2000 x 1040 x 930	721 W	ZEVS 200	3 390 €	934 W	ZEVS 200 V	3 790 €
2500 x 1040 x 930	934 W	ZEVS 250	3 790 €	1294 W	ZEVS 250 V	4 380 €
3000 x 1040 x 930	1173 W	ZEVS 300	4 235 €	1723 W	ZEVS 300 V	4 920 €
3500 x 1040 x 930	1294 W	ZEVS 350	4 820 €	2027 W	ZEVS 350 V	5 540 €
4000 x 1040 x 930	1723 W	ZEVS 400	5 830 €	2027 W	ZEVS 400 V	6 570 €



COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Meuble caisse long 700	ZMC EV 70	1 070 €
Meuble caisse long 1000	ZMC EV 100	1 495 €



Autres coloris possibles (voir p.152).

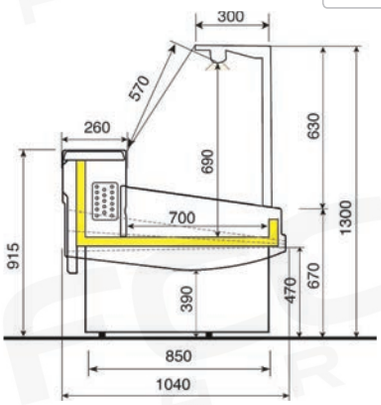
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME EVEREST

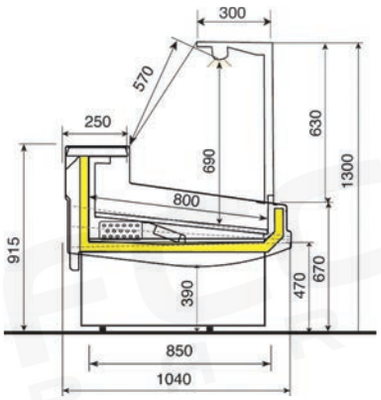
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Pas de réserve réfrigérée

VERSION VITRE DE FAÇADE DROITE



Froid statique



Froid ventilé



ZEVD 200

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Existe en version froid statique 0/+2°C et froid ventilé 0/+2°C.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé droit.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

DIMENSIONS	VERSION FROID STATIQUE			VERSION FROID VENTILÉ		
	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 1040 x 1300	492 W	ZEVD 150	3 950 €	721 W	ZEVD 150 V	4 110 €
2000 x 1040 x 1300	721 W	ZEVD 200	4 510 €	934 W	ZEVD 200 V	4 890 €
2500 x 1040 x 1300	934 W	ZEVD 250	5 050 €	1294 W	ZEVD 250 V	5 650 €
3000 x 1040 x 1300	1173 W	ZEVD 300	5 770 €	1723 W	ZEVD 300 V	6 460 €
3500 x 1040 x 1300	1294 W	ZEVD 350	6 850 €	2027 W	ZEVD 350 V	7 550 €
4000 x 1040 x 1300	1723 W	ZEVD 400	8 280 €	2027 W	ZEVD 400 V	9 030 €



Autres coloris possibles (voir p.152).

COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Meuble caisse long 700	ZMC EV 70	1 070 €
Meuble caisse long 1000	ZMC EV 100	1 495 €



VITRINES SERVICE ARRIÈRE

GAMME EVEREST

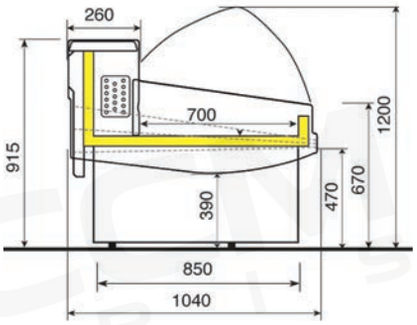
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION VITRE BOMBÉE BASSE

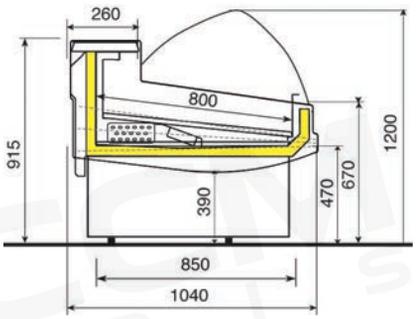
Pas de réserve réfrigérée



ZEVBB 200



Froid statique



Froid ventilé

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Existe en version froid statique 0/+2°C et froid ventilé 0/+2°C.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé bombé.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

DIMENSIONS	VERSION FROID STATIQUE			VERSION FROID VENTILÉ		
	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 1040 x 1200	492 W	ZEVBB 150	3 220 €	721 W	ZEVBB 150 V	3 390 €
2000 x 1040 x 1200	721 W	ZEVBB 200	3 560 €	934 W	ZEVBB 200 V	3 960 €
2500 x 1040 x 1200	934 W	ZEVBB 250	3 960 €	1294 W	ZEVBB 250 V	4 570 €
3000 x 1040 x 1200	1173 W	ZEVBB 300	4 560 €	1723 W	ZEVBB 300 V	5 230 €
3500 x 1040 x 1200	1294 W	ZEVBB 350	5 190 €	2027 W	ZEVBB 350 V	5 910 €
4000 x 1040 x 1200	1723 W	ZEVBB 400	6 280 €	2027 W	ZEVBB 400 V	7 030 €



COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Meuble caisse long 700	ZMC EV 70	1 070 €
Meuble caisse long 1000	ZMC EV 100	1 495 €



Autres coloris possibles (voir p.152).

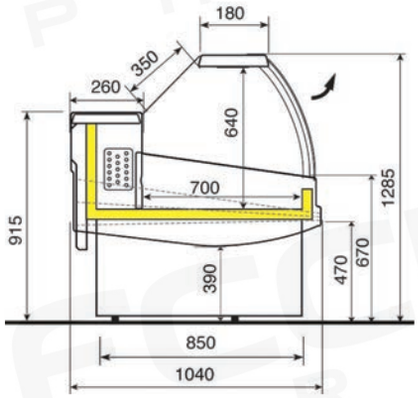
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME EVEREST

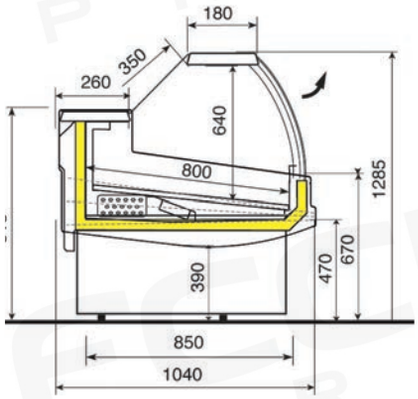
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Pas de réserve réfrigérée

VERSION VITRE BOMBÉE HAUTE



Froid statique



Froid ventilé



ZEVB 200

- Plan de travail en granit alimentaire (côté service).
- Plateau d'exposition en inox AISI 304.
- Existe en version froid statique 0/+2°C et froid ventilé 0/+2°C.
- Étagère intermédiaire.
- Éclairage dans la partie supérieure.
- Verre trempé bombé relevable par piston.
- Eau de dégivrage dans un bac plastique à vider (fourni).
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

DIMENSIONS	VERSION FROID STATIQUE			VERSION FROID VENTILÉ		
	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
1500 x 1040 x 1285	492 W	ZEVB 150	4 090 €	721 W	ZEVB 150 V	4 290 €
2000 x 1040 x 1285	721 W	ZEVB 200	4 990 €	934 W	ZEVB 200 V	5 390 €
2500 x 1040 x 1285	934 W	ZEVB 250	5 520 €	1294 W	ZEVB 250 V	6 090 €
3000 x 1040 x 1285	1173 W	ZEVB 300	6 210 €	1723 W	ZEVB 300 V	6 890 €
3500 x 1040 x 1285	1294 W	ZEVB 350	7 430 €	2027 W	ZEVB 350 V	7 990 €
4000 x 1040 x 1285	1723 W	ZEVB 400	8 190 €	2027 W	ZEVB 400 V	8 930 €



Autres coloris possibles (voir p.152).

COMPLÉMENTS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Meuble caisse long 700	ZMC EV 70	1 070 €
Meuble caisse long 1000	ZMC EV 100	1 495 €



VITRINES MURALES

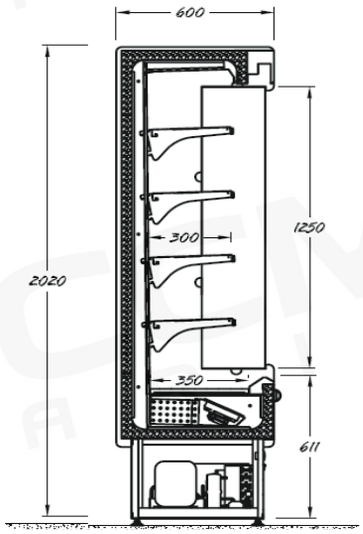
GAMME NAPOLI 600

NOUVEAUTÉ 2016

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU BLANC - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





CNAP 120 I



DOTATION :
- 4 étagères intérieures.
- Rideau de nuit



Autres coloris possibles (voir p.152).

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée ou entièrement inox.
- Éclairage intérieur.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- 4 étagères en inox de prof. 300 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+6°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION INOX :
- Façade et joues entièrement inox.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	VERSION STANDARD			VERSION INOX		
			CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
680 x 600 x 2050	0,93 m²	920 W	CNAP 60	2 970 €		CNAP 60 I	3 550 €	
980 x 600 x 2050	1,40 m²	1270 W	CNAP 90	3 105 €	•	CNAP 90 I	3 695 €	•
1280 x 600 x 2050	1,86 m²	1270 W	CNAP 120	3 480 €	•	CNAP 120 I	4 090 €	•
1580 x 600 x 2050	2,33 m²	1940 W	CNAP 150	3 980 €		CNAP 150 I	4 635 €	
1880 x 600 x 2050	2,79 m²	1940 W	CNAP 180	4 560 €	•	CNAP 180 I	5 250 €	•

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

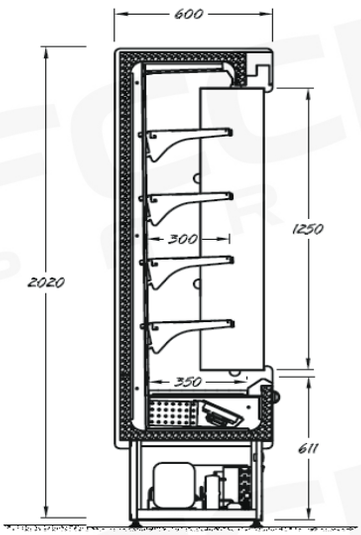
GAMME NAPOLI 600

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU BLANC - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX

NOUVEAUTÉ 2016

VERSION PORTES BATTANTES



DOTATION :
4 étagères intérieures.



CNAP 180 PB

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée ou entièrement inox.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage intérieur.
- 4 étagères en inox de prof. 300 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+6°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION INOX :
- Façade et joues entièrement inox.



Autres coloris possibles (voir p.152).

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	VERSION STANDARD		VERSION INOX	
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1280 x 600 x 2050	1,86 m²	1270 W	CNAP 120 PB	4 450 €	CNAP 120 IPB	5 060 €
1880 x 600 x 2050	2,79 m²	1940 W	CNAP 180 PB	5 860 €	CNAP 180 IPB	6 560 €

VITRINES MURALES

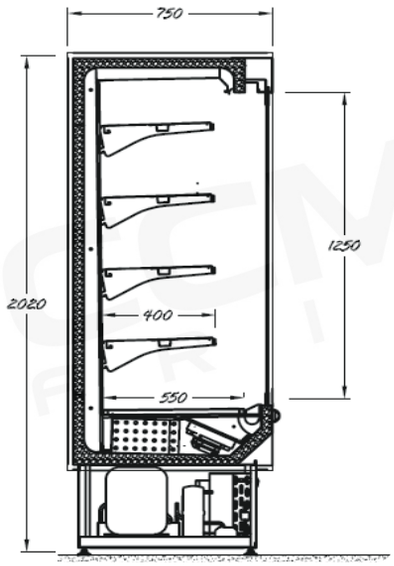
GAMME NAPOLI 750

NOUVEAUTÉ 2016

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU BLANC - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





CNAP 8120 I



DOTATION :
- 4 étagères intérieures.
- Rideau de nuit



Autres coloris possibles (voir p.152).

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- Éclairage intérieur.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- 4 étagères en inox de prof. 400 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+6°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION INOX :
- Façade et joues entièrement inox.

MADE IN EUROPE TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	VERSION STANDARD			VERSION INOX		
			CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
980 x 750 x 2050	1,94 m²	1740 W	CNAP 890	3 375 €	•	CNAP 890 I	4 180 €	•
1280 x 750 x 2050	2,58 m²	1740 W	CNAP 8120	3 710 €	•	CNAP 8120 I	4 560 €	•
1580 x 750 x 2050	3,22 m²	1940 W	CNAP 8150	4 220 €	•	CNAP 8150 I	5 130 €	•
1880 x 750 x 2050	3,88 m²	1940 W	CNAP 8180	4 720 €		CNAP 8180 I	5 690 €	
2480 x 750 x 2050	5,16 m²	2460 W	CNAP 8240	5 910 €		CNAP 8240 I	7 030 €	

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

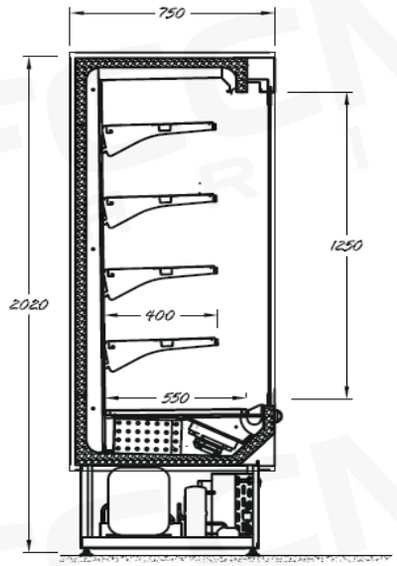
GAMME NAPOLI 750

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉCORS DISPONIBLES D'ORIGINE
VERSION STANDARD : BANDEAU BLANC - JOUES GRISES
VERSION INOX : BANDEAU INOX - JOUES INOX

VERSION PORTES BATTANTES

NOUVEAUTÉ 2016



DOTATION :
4 étagères intérieures.



CNAP 8180 PB

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage intérieur.
- 4 étagères en inox de prof. 400 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+6°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION INOX :
- Façade et joues entièrement inox.



MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	VERSION STANDARD		VERSION INOX	
			CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1280 x 750 x 2020	2,58 m²	1270 W	CNAP 8120 PB	4 690 €	CNAP 8120 IPB	5 530 €
1880 x 750 x 2020	3,87 m²	1940 W	CNAP 8180 PB	6 030 €	CNAP 8180 IPB	6 990 €
2480 x 750 x 2020	5,16 m²	3080 W	CNAP 8240 PB	7 630 €	CNAP 8240 IPB	8 330 €

VITRINES MURALES

GAMME SLIM

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
GRIS ASPECT INOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



ZSMA 100

DOTATION :

- 3 étagères intérieures.
- Rideau de nuit.





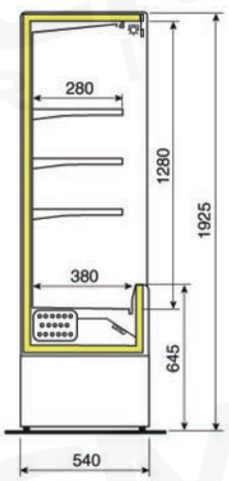
● Autres coloris possibles (voir p.152).

- Vitrines murales très compactes, idéales pour les espaces réduits.
- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- Éclairage intérieur.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- 3 étagères en inox de prof. 280 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+7°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V..

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
700 x 550 x 1930	0,95 m²	470 W	ZSMA 70	2 450 €	
1000 x 550 x 1930	1,44 m²	577 W	ZSMA 100	2 660 €	●
1200 x 550 x 1930	1,70 m²	590 W	ZSMA 120	3 150 €	●
1500 x 550 x 1930	2,20 m²	680 W	ZSMA 150	3 680 €	



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME ARTICO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU NOIR - JOUES GRISES

DOTATION :

- 3 étagères intérieures.
- Rideau de nuit.



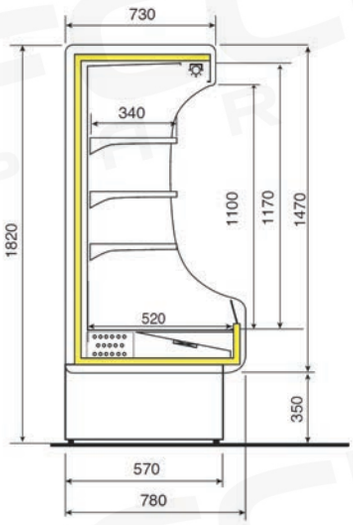


ZART 150

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage intérieur.
- 3 étagères en inox de prof. 340 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +4/+6°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V.



Autres coloris possibles (voir p.152).



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
700 x 780 x 1820	705 W	ZART 70	2 590 €	
1000 x 780 x 1820	949 W	ZART 100	3 050 €	•
1200 x 780 x 1820	1135 W	ZART 120	3 450 €	•
1500 x 780 x 1820	1332 W	ZART 150	3 990 €	•
1800 x 780 x 1820	1665 W	ZART 180	4 490 €	
2000 x 780 x 1820	2039 W	ZART 200	4 990 €	

VITRINES MURALES

GAMME PALACE

DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
BANDEAU NOIR - JOUES GRISES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :
- 4 étagères intérieures.
- Rideau de nuit.



ZPAL 150

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Éclairage intérieur.
- 4 étagères en inox de prof. 340 mm.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +3/+7°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V..

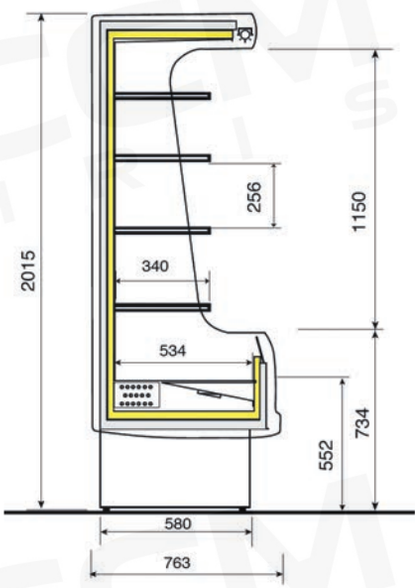


● Autres coloris possibles (voir p.152).

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
700 x 763 x 2015	491 W	ZPAL 70	2 920 €	
1000 x 763 x 2015	779 W	ZPAL 100	3 340 €	●
1200 x 763 x 2015	903 W	ZPAL 120	3 920 €	●
1500 x 763 x 2015	1091 W	ZPAL 150	4 560 €	●
1800 x 763 x 2015	1367 W	ZPAL 180	4 960 €	
2000 x 763 x 2015	1653 W	ZPAL 200	5 310 €	



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME BELLUNO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

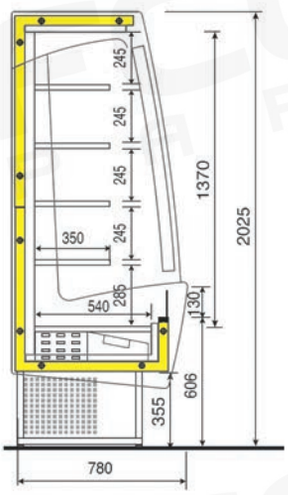
DOTATION :

- 4 étagères intérieures.
- LED sur toute la hauteur.
- Rideau de nuit.



ZBEL 120

- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée grise.
- Joues en ABS.
- 4 étagères intérieures inclinables en inox.
- Éclairage intérieur LED sur la hauteur intégré dans les joues.
- Groupe tropicalisé +25°C.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Froid ventilé +3 / +7°C.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation des eaux par résistance.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : Mono 230 V.



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 780 x 2025	1173 W	ZBEL 100	3 850 €	•
1200 x 780 x 2025	1541 W	ZBEL 120	4 375 €	•
1500 x 780 x 2025	1723 W	ZBEL 150	5 080 €	•
2000 x 780 x 2025	1723 W	ZBEL 200	5 890 €	

VITRINES MURALES

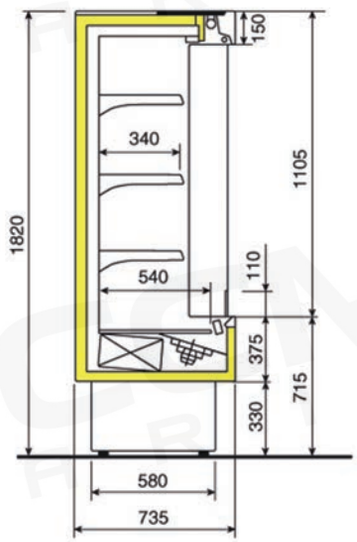
GAMME CRISTAL

CARROSSERIE
100 % INOX 304

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :
- 3 étagères intérieures.
- Rideau de nuit.



ZSI 100

- Carrosserie intérieure et extérieure en inox AISI 304.
- Plateau d'exposition et Joues en inox Aisi 304.
- Éclairage intérieur.
- 3 étagères en inox de prof. 340 mm.
- Affichage digital de température.
- Régulation électronique.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Groupe logé Gaz R404.
- Froid ventilé +3/+7°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Alimentation : MONO 230 V..

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	SURFACE EXPO	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
700 x 740 x 1820	0,96 m²	618 W	ZSI 70	3 110 €
1000 x 740 x 1820	1,43 m²	795 W	ZSI 100	3 550 €
1200 x 740 x 1820	1,74 m²	921 W	ZSI 120	4 260 €
1500 x 740 x 1820	2,22 m²	1049 W	ZSI 150	4 795 €
1800 x 740 x 1820	2,69 m²	1049 W	ZSI 180	5 180 €
2000 x 740 x 1820	3 m²	1284 W	ZSI 200	5 750 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

Eco

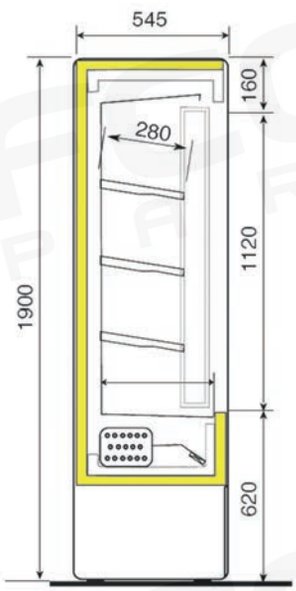
- Vitrines murales très compactes, idéales pour les espaces réduits.
- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée.
- 3 étagères intérieures inclinables en inox.
- Éclairage intérieur pour tous les niveaux d'exposition.
- Évaporation des eaux par résistance.
- Dégivrage automatique.
- Gaz réfrigérant R404a.
- Froid ventilé +3 / +7°C.
- Groupe tropicalisé +25°C.
- Rideau de nuit intégré.
- Porte coulissantes en verre.
- Alimentation : MONO 230 V.

DOTATION :

- 3 étagères intérieures.
- Rideau de nuit.



ZREG 120



LES ATOUTS :

- Décor aspect inox.
- Portes coulissantes.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 545 x 1900	934 W	ZREG 100	3 540 €	•
1200 x 545 x 1900	1173 W	ZREG 120	3 950 €	•
1500 x 545 x 1900	1294 W	ZREG 150	4 460 €	•
2000 x 545 x 1900	1723 W	ZREG 200	5 590 €	

VITRINES MURALES

GAMME PALERMO

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



NOUVEAUTÉ 2016

DOTATION :

- 4 étagères intérieures.
- LED sur toute la hauteur.
- Rideau de nuit pour version sans portes.

ZPA 150 C

VITRE LATÉRALE INTÉGRÉE DANS LA JOUE.

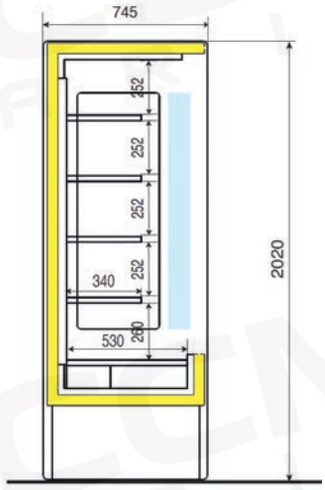


DÉCOR DISPONIBLE D'ORIGINE
FAÇADE FAÇON HÊTRE - JOUES GRISES



● Autres coloris possibles (voir p.152).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



- Carrosserie extérieure en tôle zinguée plastifiée grise.
- Joues en ABS avec partie vitrée pour une vision 180°C.
- 4 étagères intérieures inclinables en inox.
- Éclairage intérieur LED sur la hauteur intégré dans les joues.
- Groupe tropicalisé +25°C.
- Gaz réfrigérant R404A.
- Froid ventilé +3 / +7°C.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation des eaux par résistance.
- Alimentation : Mono 230 V.

VERSION SANS PORTES

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 745 x 2020	1173 W	ZPA 100	**4 190 €**	•
1200 x 745 x 2020	1541 W	ZPA 120	**4 710 €**	
1500 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 150	**5 390 €**	
1800 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 180	**5 750 €**	
2000 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 200	**6 380 €**	

VERSION AVEC PORTES COULISSANTES

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1000 x 745 x 2020	1173 W	ZPA 100 C	**4 890 €**	•
1200 x 745 x 2020	1541 W	ZPA 120 C	**5 390 €**	•
1500 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 150 C	**6 120 €**	
1800 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 180 C	**6 520 €**	
2000 x 745 x 2020	1723 W	ZPA 200 C	**7 150 €**	



CHOIX DES COULEURS

À PRENDRE EN COMPTE

Les décors de vitrines représentés sur ce catalogue sont imprimées. Il est donc possible qu'il existe une différence avec les couleurs réelles.

Les décors suivants sont montés d'origine à l'usine ce qui entraîne un délai à préciser à la commande (sans supplément de prix).

Les décors présentés ne représentent que la couleur des bandeaux de façade des vitrines et les joues.

Les décors présentés ne sont pas compatibles avec toutes les vitrines (merci de nous consulter).



COULEURS DE JOUE POSSIBLES

C Blanc

C Gris



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COULEURS DE FAÇADE POSSIBLES

FAÇADES MOUCHETÉES


19 Vert Moucheté


18 Rouge Moucheté


34 Turquoise Moucheté


32 Rose Moucheté


31 Bleu Moucheté


33 Jaune Moucheté

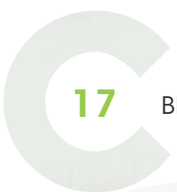
FAÇADES BOIS


14 Bois Orme


15 Bois Chêne


4 Bois Hêtre

FAÇADES COLORÉES


17 Blanc


16 Gris


5 Blanc Cassé


6 Marron


3 Bleu Marine


8 Rouge


13 Jaune


23 Noir


7 Bleu Ciel


2 Orange


1 Vert

SNACK





MACHINES DE FOIRE 156
CHAUFFE FRITES 156
VITRINES CHAUFFANTES 157
PLAQUES CHAUFFANTES 157
GRILLS PANINI :
- GAMME ÉCO & MASTER 158
- GAMME LUXE 159

CHAUFFES-ASSIETTES ÉLECTRIQUES 160
CUISEURS ÉLECTRIQUES 161
FRITEUSES :
- DE TABLE 162
- SUR COFFRE - GAMME MÉGA 164
- À POSER - GAMME LUXE 165
- GAMME MASTER 166

FRITEUSES À BEIGNETS 167
DONERS GRILLS :
- GAMME CLASSIC 168
- GAMME DOUBLE PUISSANCE 169

TOASTERS :
- VERSION ÉLECTRIQUE 170
- CONVOYEURS ÉLECTRIQUES 171

SALAMANDRES :
- VERSION ÉLECTRIQUE 172
- GAMME LUXE - PLAFOND MOBILE 173

PLAQUES À SNACKER LISSES 174
PLANCHAS :
- GAMME ÉCO 176
- GAMME LUXE 177

GRILLS 178
GRILLS CHARCOAL GAZ 179
BAINS-MARIE 180
MARMITES À SOUPE 180
RÉCHAUDS & WOK 181
RÔTISSOIRES :
- VERSION GAZ 182
- VERSION ÉLECTRIQUE 183

CHAUFFE-SAUCISSES 184
PERCOLATEURS ÉLECTRIQUES 184
CUISEURS À PÂTES 185
CRÉPIÈRES 186
GAUFRIER 186
VITRINES BAIN-MARIE 187
FOURS MICRO-ONDES :
- GAMME ÉCO 188
- GAMME LUXE 189

MACHINES DE FOIRE - CHAUFFE FRITES

MACHINES DE FOIRE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



C 800

MACHINE À BARBE À PAPA :
- Carrosserie en acier peint rose.
- Commandes mécaniques en façade.
- Cylindre en inox.
- Cuve en inox amovible Ø 710 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.



C 815

MACHINES À POP-CORN :
- Carrosserie en acier peint rouge.
- Réchauffement par lampe électrique.
- 4 faces vitrées.
- Bol en acier inox.
- Bac ramasse résidus.
- Alimentation : MONO 230 V.



C 810

DÉSIGNATION	PRODUCTION	DIMENSIONS	PUISS.	CODE	PRIX HT	
Machine à barbe à papa	-	740 x 740 x 530	950 W	C 800	760 €	●
Machine à pop-corn à poser	2,6 kg/h	560 x 417 x 770	1,35 kW	C 810	510 €	●
Machine à pop-corn sur chariot à roulettes	2,6 kg/h	560 x 417 x 1560	1,35 kW	C 815	840 €	●

CHAUFFE-FRITES

2 | MADE IN EUROPE | TECHNITALIA

- Carrosserie en inox.
- 2 sources de chauffe indépendantes régulées par thermostat (20 / 90°C) :
  - résistance céramique supérieure.
  - résistance blindée sous le bac.
- Cuve inox avec double fond (dont 1 perforé).
- Robinet de vidange d'huile.
- Alimentation : MONO 230 V.

NOUVEAUTÉ 2016



CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
12 L	400 x 600 x 500	850 W	20 kg	CW 12	795 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VITRINES CHAUFFANTES



NOUVEAUTÉ 2016



WD 7805 DN

WD 7805 SI

- Carrosserie en inox ou acier peint noir.
- Chaleur ventilée avec pierre réfractaire +20 / +90°C.
- Thermostat électronique pour réglage précis de la température.
- Contrôle d'humidité.
- Éclairage vertical LED.
- Ouverture des portes à 180°C.
- Compatible GN 1/1 et 600 x 400.
- Tiroir à eau.
- Fourni avec 2 ou 3 grilles 670 x 433 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.

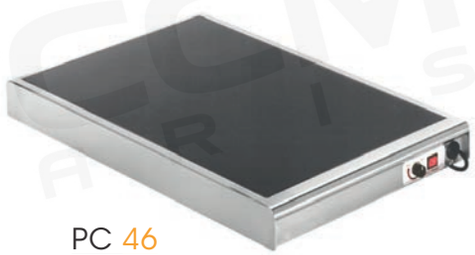
NOMBRE DE NIVEAUX	COULEUR EXTÉRIEURE	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	DIMENSIONS INTÉRIEURES	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
3 (2 grilles fournies)	Inox	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	1,2 kW	WD 7805 SI	1 150 €	●
3 (2 grilles fournies)	Noire	780 x 490 x 480	750 x 460 x 360	1,2 kW	WD 7805 SN	1 150 €	●
5 (3 grilles fournies)	Inox	780 x 490 x 640	750 x 460 x 530	1,8 kW	WD 7805 DI	1 360 €	●
5 (3 grilles fournies)	Noire	780 x 490 x 640	750 x 460 x 530	1,8 kW	WD 7805 DN	1 360 €	●

PLAQUES CHAUFFANTES

- Carrosserie en inox.
- Plan en verre noir.
- Température réglable entre 30 et 90°C.
- Alimentation : MONO 230 V.



PWT 11 A



PC 46



PWT 12 A

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
585 x 370 x 83	250 W	PWT 11 A	250 €	●
440 x 660 x 70	350 W	PC 46	510 €	●
730 x 560 x 550	800 W	PWT 12 A	560 €	●

GRILLS PANINI

GAMME ÉCO & MASTER

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

GAMME ÉCO

Carat

- Carrosserie inox.
- Plaques en fonte.
- Température réglable jusqu'à 300°C.
- Bac ramasse-miettes amovible.
- Alimentation : MONO 230 V.



H 650



H 428

TYPE DE PLAQUE (HAUT / BAS)	SURFACE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Rainurée / Rainurée	220 x 230	290 x 370 x 210	1,8 kW	H 427	310 €	●
Rainurée / Lisse	220 x 230	290 x 370 x 210	1,8 kW	HL 427	310 €	●
Rainurée / Rainurée	340 x 230	430 x 370 x 210	2,2 kW	H 650	350 €	●
Rainurée / Lisse	340 x 230	430 x 370 x 210	2,2 kW	HL 650	370 €	●
Rainurée / Rainurée	475 x 230	570 x 370 x 210	3,6 kW	H 428	490 €	●

GAMME MASTER

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA



RO 650



RO 428

- Carrosserie inox.
- Plaques en fonte.
- Température réglable jusqu'à 300°C.
- Minuterie.
- Bac ramasse-miettes amovible.

NOUVEAUTÉ ! 2016

TYPE DE PLAQUE (HAUT / BAS)	SURFACE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Rainurée / Lisse	360 x 240	430 x 385 x 220	3 kW	MONO 230 V	RO 650 L	450 €	●
Rainurée / Rainurée	360 x 240	430 x 385 x 220	3 kW	MONO 230 V	RO 650	450 €	●
Rainurée / Lisse	535 x 240	600 x 385 x 220	4 kW	TRI 400 V	RO 428 L	695 €	●
Rainurée / Rainurée	535 x 240	614 x 385 x 220	4 kW	TRI 400 V	RO 428	695 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LUXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

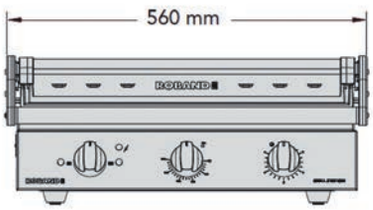
NOUVEAUTÉ 2016

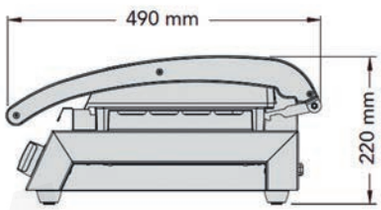


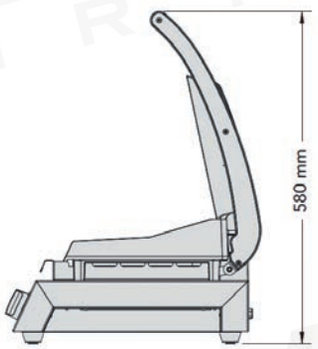


ATOUT ÉCOLOGIQUE

**UTILISATION OPTIMALE DE LA PUISSANCE
CAR LES RÉSISTANCES SONT ENCASTRÉES DANS LA PLAQUES
ET AINSI LA PUISSANCE EST UTILISÉE QUASIMENT SANS PERTE.**







- Carrosserie inox.
- Plaques en aluminium dur.
- Résistances encastrées dans la plaque pour une répartition de chaleur optimale.
- Thermostat de régulation.
- Minuterie (5 minutes).
- Contrôle d'allumage des plaques hautes et basses indépendant.
- Voyants lumineux.
- Poignée en inox.
- Température réglable jusqu'à 280°C.
- Bac ramasse-miettes amovible.
- Alimentation : MONO 230 V.

3 ROBAND AUSTRALIA

TYPE DE PLAQUE (HAUT / BAS)	SURFACE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Lisse / Lisse	500 x 275	560 x 490 x 220	3 kW	GSA 815 S	1 170 €	●
Rainurée / Lisse	500 x 275	560 x 490 x 220	3 kW	GSA 815 R	1 170 €	●

CHAUFFES-ASSIETTES ÉLECTRIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Carrosserie inox.
- Double paroi.
- 1 étagère réglable en hauteur.
- Capacité 30 assiettes.
- Température réglable jusqu'à 90°C.

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
30 assiettes Ø 350	400 x 460 x 570	400 W	MONO 230 V	OTS 45	**385 €**	●



RM 404



RM 405

- Carrosserie inox, double paroi.
- 2 étagères réglables en hauteur.
- Régulation par thermostat à sonde.
- Température réglable jusqu'à 90°C.

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

NB DE PORTE	CAPACITÉ	Ø ASSIETTE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
1	60	350	400 x 460 x 870	750 W	MONO 230 V	RM 404	**456 €**	●
2	120	350	800 x 460 x 870	1,5 kW	MONO 230 V	RM 405	**822 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MINI CUISEUR À RIZ & LÉGUMES

H 0410



- Carrosserie en inox.
- Couvercle plastique alimentaire.
- Cuve en aluminium amovible.

DOTATION :

- 1 panier pour cuisson légumes vapeur.
- 1 verre doseur.
- 1 cuillère à riz.



CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT
1,8 L	280 x 285	700 W	MONO 230 V	H 0410	110 €

CUISEUR À RIZ



H 0403

- Carrosserie en inox.
- Revêtement intérieur anti-adhésif.
- Livré avec cuillère et tapis en silicone.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT
5,4 L	455 x 455 x 380	1,95 kW	MONO 230 V	H 0403	260 €

FRITEUSES DE TABLE

VERSION ÉLECTRIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Carrosserie inox.
- Boîtier de commandes et résistances amovibles.
- Température réglable jusqu'à 195°C.
- Thermostat de régulation et de sécurité.

FRITEUSES DE TABLE

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DOTATION :
1 panier par cuve.



FE 04



FE 44

CAPACITÉ	DIMENSIONS	DIMENSIONS PANIER	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
5 L	180 x 420 x 300	130 x 235 x 100	2,1 kW	MONO 230 V	FE 04	230 €	●
2 x 5 L	360 x 420 x 300	130 x 235 x 100	4,2 kW	MONO 230 V	FE 44	430 €	●

FRITEUSES DE TABLE AVEC VIDANGE

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

Robinet de vidange amovible avec sécurité.



FE 07 V



FE 77 VT

DOTATION :
1 panier par cuve.

CAPACITÉ	OPTION	DIMENSIONS	DIMENSIONS PANIER	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
8 L	-	270 x 420 x 370	210 x 235 x 100	3,4 kW	MONO 230 V	FE 07 V	336 €	●
8 L	Puissance Turbo	270 x 420 x 370	210 x 235 x 100	6 kW	TRI 400 V	FE 07 VT	489 €	●
2 x 8 L	-	540 x 420 x 370	210 x 235 x 100	2 x 3,4 kW	MONO 230 V	FE 77 V	648 €	●
2 x 8 L	Puissance Turbo	540 x 420 x 370	210 x 235 x 100	2 x 6 kW	2 x TRI 400 V	FE 77 VT	890 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION ÉLECTRIQUE - GROS DÉBIT

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

FRITEUSES DE TABLE AVEC VIDANGE

DOTATION :
1 panier par cuve.



FE 10 T



FE 1010 T

CAPACITÉ	OPTION	DIMENSIONS	DIMENSIONS PANIER	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
10 L	Puissance Turbo	360 x 420 x 370	300 x 240 x 120	8,1 kW	TRI 400 V	FE 10 T	543 €	●
2 x 10 L	Puissance Turbo	720 x 420 x 370	300 x 240 x 120	2 x 8,1 kW	2 x TRI 400 V	FE 1010 T	1 013 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

FRITEUSES BIG AVEC VIDANGE

DOTATION :
1 panier par cuve.



RFE 8 D



RFE 12

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
2 x 8 L	400 x 600 x 470	2 x 5 kW	2 x TRI 400 V	RFE 8 D	970 €	●
12 L	400 x 600 x 450	9 kW	TRI 400 V	RFE 12	870 €	●

FRITEUSES SUR COFFRE

GAMME MÉGA - AVEC VIDANGE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION ÉLECTRIQUE

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



RFE 16 C



RFE 20 C

- Carrosserie en acier inox.
- Zone froide.
- Commandes en façade = pas de risque de projections.
- Filtre de cuve inox perforé.
- Thermostat de régulation.
- Sur coffre inox fixe avec porte.
- Vidange dans le coffre.

DOTATION :
1 panier par cuve.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
16 L	400 x 600 x 900	4 / 8 / 12 kW	TRI 400 V	RFE 16 C	1 450 €	●
2 x 10 L	400 x 660 x 900	2 x 6 kW	TRI 400 V	RFE 20 C	1 610 €	●

VERSION GAZ

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

DISPONIBLES EN OCTOBRE 2016



RFG 16



RFG 8



- Carrosserie en acier inox.
- Zone froide.
- Brûleurs sous la cuve.
- Vidange en façade.

DOTATION :
1 panier par cuve.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PANIER	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
8 L	250 x 700 x 500	128 x 320 x 142	6 kW	RFG 8	1 110 €	●
16 L	400 x 600 x 1055	250 x 300 x 145	14 kW	RFG 16	1 770 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LUXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963



LFE 4910

À SAVOIR :

- Très forte puissance.
- Idéales pour les frites congelées.
- Commandes en bas :
  = pas de projection d'huile.



LFE 6910

DOTATION :

1 panier par cuve.

- Cuve inox emboutie avec vidange.
- Thermostat de régulation 100/190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Vidange en façade par bec amovible.

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Résistances blindées basculantes vers le haut pour un entretien facile.
- Voyants témoins.

VERSION GAZ :
- Brûleur gaz acier inox dans la cuve.
- Allumage piézo.
- Montées d'origine en Gaz Nat (injecteurs B / P fournis).

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	ALIM.	CODE	PRIX HT	
VERSION ÉLECTRIQUE							
10 L	400 x 600 x 290	10 kW	22 kg	TRI 400 V	LFE 4910	**1 480 €**	●
2 x 10 L	700 x 600 x 290	2 x 10 kW	31 kg	TRI 400 V	LFE 6910	**2 480 €**	●
VERSION GAZ							
8 L	400 x 600 x 290	6,3 kW	29 kg	-	LFG 4710	**1 790 €**	●
2 x 8 L	700 x 600 x 290	12,6 kW	48 kg	-	LFG 6720	**2 990 €**	●



FRITEUSES ÉLECTRIQUES

GAMME MASTER

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

FRITEUSES À POSER

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



FE 30 EL / ELT



FE 60 EL / ELT



Robinet de vidange avec sécurité

DOTATION :
1 panier par cuve.

- Carrosserie renforcée inox.
- Boîtier de résistance amovible.
- Robinet de vidange amovible.
- Interrupteur Marche / Arrêt.
- Température réglable jusqu'à 195°C.
- Thermostat de sécurité.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	DIMENSIONS PANIER	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
9 L	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	3 kW	MONO 230 V	15 kg	FE 30 EL	631 €	●
9 L	330 x 600 x 290	210 x 235 x 100	6 kW	TRI 400 V	15 kg	FE 30 ELT	721 €	●
2 x 9 L	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	2 x 3 kW	MONO 230 V	30 kg	FE 60 EL	1 146 €	●
2 x 9 L	660 x 600 x 290	210 x 235 x 100	2 x 6 kW	TRI 400 V	30 kg	FE 60 ELT	1 325 €	●

FRITEUSES SUR COFFRE

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

RM 430 / 419





RM 432 / 420



Un boitier en inox protège les résistances.

DOTATION :
1 panier par cuve.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	RENDEMENT	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
9 L	330 x 600 x 860 / 920	9 kg / h	6 kW	TRI 400 V	22 kg	RM 430	1 120 €	●
13 L	330 x 600 x 860 / 920	14 kg / h	9,9 kW	TRI 400 V	23 kg	RM 419	1 210 €	●
2 x 9 L	660 x 600 x 860 / 920	2 x 9 kg / h	2 x 6 kW	TRI 400 V	44 kg	RM 432	1 950 €	●
2 x 13 L	660 x 600 x 860 / 920	2 x 14 kg / h	2 x 9,9 kW	TRI 400 V	45 kg	RM 420	2 130 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

BEIGNETS ÉCO - ÉLECTRIQUES



FE 30



FE 60



FE 60 P

- Carrosserie inox.
- Zone froide.
- Boîtier de commandes amovible.
- Filtre de cuve.
- Thermostat de régulation.
- Vidange en façade.

VERSION	CAPACITÉ	DIMENSIONS	DIMENSIONS PANIER	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
À poser	16 L	540 x 450 x 370	455 x 245 x 80	9 kW	TRI 400 V	FE 30	745 €	●
À poser	30 L	670 x 650 x 370	570 x 440 x 80	15 kW	TRI 400 V	FE 60	1 130 €	●
Sur coffre	30 L	670 x 650 x 900	570 x 440 x 80	15 kW	TRI 400 V	FE 60 P	1 550 €	●

GIORIK INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963 MADE IN ITALY

BEIGNETS LUXE



Résistances pivotantes

- Carrosserie inox.
- Zone froide.
- Commandes en façade = pas de risque de projections.
- Filtre de cuve.
- Thermostat de régulation.
- À poser ou sur coffre inox fixe avec portes.
- Vidange en façade ou dans le coffre.



FG 73 PT



PFE 1814



PFE 2713

	VERSION ÉLECTRIQUE		VERSION GAZ
VERSION	À poser	À poser	Sur coffre
CAPACITÉ	21 L	35 L	44 L
DIMENSIONS	700 x 580 x 250	1050 x 580 x 250	700 x 580 x 250
DIMENSIONS PANIER	630 x 365 x 70	670 x 365 x 70	630 x 365 x 70
PUISSANCE	9 kW	10 kW	17,5 kW
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	-
CODE	PFE 1814	PFE 2713	FG 73 PT
PRIX HT	1 980 €	2 640 €	3 300 €
	●		

DONERS GRILLS

GAMME CLASSIC

VERSION GAZ :
- Brûleurs radiants indépendants.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Pierres réfractaires derrière les résistances.
- Résistances blindées.
- Zones de cuisson indépendantes.
- Alimentation : TRI 400 V.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





DG 80





DE 80

- Carrosserie inox.
- Moteur sous la broche.
- Plateau embouti de 40 mm.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Moteur CROUZET.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

VERSION GAZ				
CAPACITÉ / JOUR	40 kg	60 kg	80 kg	100 kg
DIMENSIONS	500 x 640 x 645	500 x 640 x 810	500 x 640 x 970	500 x 640 x 1130
DIM. MAX. DE VIANDE	370 x 450	370 x 560	370 x 710	370 x 860
PUISSANCE	7 kW	10,5 kW	14 kW	17,5 kW
CODE	**DG 40**	**DG 60**	**DG 80**	**DG 100**
PRIX HT	**1 290 €**	**1 390 €**	**1 590 €**	**1 890 €**
	●	●	●	●
VERSION ÉLECTRIQUE				
CAPACITÉ / JOUR	40 kg	60 kg	80 kg	100 kg
DIMENSIONS	500 x 640 x 645	500 x 640 x 810	500 x 640 x 970	500 x 640 x 1130
DIM. MAX. DE VIANDE	370 x 450	370 x 560	370 x 710	370 x 860
PUISSANCE	4,5 kW	6 kW	9,9 kW	11,5 kW
CODE	**DE 40**	**DE 60**	**DE 80**	**DE 100**
PRIX HT	**1 090 €**	**1 280 €**	**1 450 €**	**1 750 €**
	●	●	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME DOUBLE PUISSANCE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION GAZ

NOUVEAUTÉ 2016





DGT 100

- Carrosserie inox.
- Moteur sous la broche.
- Tiroir de récupération des graisses.
- Double rampe de brûleurs radiants indépendants.
- Prise de courant MONO 230 V en façade pour brancher un couteau électrique.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

CAPACITÉ / JOUR	DIMENSIONS	DIM. MAX. DE VIANDE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
150 kg	580 x 700 x 830	370 x 710	21 kW	DGT 80	1 930 €	●
180 kg	580 x 700 x 1030	370 x 860	28 kW	DGT 100	2 150 €	●

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Couteau électrique Ø 100	125 x 170 x 190	80 W	MONO 230 V	M 8001	360 €	●

TOASTERS ÉLECTRIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TOASTERS

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA



TO 1 N



TO 2 N

- Carrosserie inox.
- Chauffage par tubes quartz.
- Régulation indépendante des niveaux.
- Minuterie.
- Grille de protection des tubes quartz.
- Livrés avec 1 grille par niveau.
- Alimentation : MONO 230 V.

NIVEAUX	DIMENSIONS EXT.	NB DE TUBES QUARTZ	POIDS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1	452 x 274 x 288	4	15 kg	2 kW	TO 1 N	270 €	●
2	452 x 274 x 403	6	18 kg	3 kW	TO 2 N	390 €	●

TOASTERS LARGES

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA



R 405



R 406

- Carrosserie inox.
- Chauffage par tubes quartz.
- Régulation indépendante des niveaux.
- Minuterie.
- Grille de protection des tubes quartz.
- Surface de cuisson : GN 1/1.

NIVEAUX	DIMENSIONS EXT.	NB DE TUBES QUARTZ	POIDS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
1 GN 1 / 1	640 x 380 x 330	6	15 kg	2,7 kW	MONO 230 V	R 405	580 €	●
2 GN 1 / 1	640 x 380 x 475	9	19 kg	4 kW	TRI 400 V	R 406	710 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Carat — ÉCO LINE



- Carrosserie inox.
- Récupération des toasts à l'arrière ou en façade.
- Variateur de chauffe.
- Commutateur permettant la cuisson du haut, du bas et des deux simultanément.
- Largeur du tapis : 330 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
418 x 368 x 387	2,6 kW	H 1309	890 €	●

TECHNITALIA — COMPACT

NOUVEAUTÉ 2016



- Carrosserie inox.
- Récupération des toasts à l'arrière ou en façade.
- Variateur de chauffe.
- Équipé de 2 rampes de 4 tubes Quartz chacune.
- Encombrement très réduit.
- Toit équipé d'une plaque perforée profitant de la chaleur émise pour maintenir des produits à +45°C.
- Commutateur permettant la cuisson du haut, du bas et des deux simultanément.
- Largeur du tapis : 330 mm.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
500 x 680 x 345	2,65 kW	CT 540 B	1 650 €	●

ROBAND AUSTRALIA — SYCLOID

NOUVEAUTÉ 2016

- Carrosserie inox.
- Paroi latérale isolée permettant de ne pas se brûler au contact.
- Moteur très silencieux.
- Éclairage par rampe LED de la piste de récupération des toasts.
- Ensemble démontable pour un entretien facile.
- Système d'économie d'énergie si le toaster est inutilisé.
- Réglage de 9 niveaux de cuisson.
- Capacité : jusqu'à 500 toasts / heure.



DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
412 x 596 x 421	2,9 kW	MONO 230 V	24 kg	ST 500 A	2 290 €	●

SALAMANDRES

VERSION ÉLECTRIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

PLAFOND FIXE

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA



SE 40 S



SE 70 S

- Carrosserie inox.
- Cuisson par résistances blindées dans la partie supérieure.
- Réglage de la hauteur de la grille sur 3 niveaux.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS INT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Small	600 x 350 x 400	435 x 366	2,2 kW	SE 40 S	380 €	●
Medium	880 x 350 x 400	690 x 366	3,2 kW	SE 70 S	540 €	●

PLAFOND MOBILE

Carat



H 4607



H 4706

- Carrosserie inox.
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C.
- Plafond réglable en hauteur.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Medium	480 x 520 x 530	2,8 kW	H 4607	790 €	●
Large	600 x 520 x 530	3,6 kW	H 4706	890 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LUXE - PLAFOND MOBILE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



VERSION VITROCÉRAMIQUE PDS :
- Salamandre unique et innovante.
- Détection du plat et allumage automatique.
- Extinction de la salamandre dès que le plat est retiré.
- Système qui ne nécessite pas d'électronique puisque l'allumage et l'arrêt se fait au contact d'une plaque inox.
- Montée en température instantanée : +570°C en 5 secondes.
- Économie d'énergie allant jusqu'à 35 %.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN EUROPE TECHNITALIA

SURFACE CUISSON	DIMENSIONS EXT.	POIDS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
495 x 375	600 x 590 x 590	44 kg	3 kW	CS 60 PDS	2 750 €	●



VERSION RÉSISTANCES :
Avec résistances blindées incoloy.



VERSION VITROCÉRAMIQUE :
Avec vitrocéramique transparente ultra rapide.



VERSION GAZ :
- Double brûleur gaz infrarouge forte puissance.
- Montées d'origine en Gaz But / Prop (injecteurs Gaz Nat fournis).
- Allumage piézo.



CS 60 ER

- Carrosserie inox.
- Plafond réglable en hauteur.
- Plateau inférieur amovible.
- Système de roulement à billes pour faciliter le réglage de la hauteur du plafond.

MADE IN EUROPE TECHNITALIA

TYPE	SURFACE CUISSON	DIMENSIONS EXT.	POIDS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
RÉSISTANCE	495 x 375	600 x 590 x 590	44 kg	3 kW	TRI 400 V	CS 60 ER	2 280 €	●
RÉSISTANCE	740 x 375	800 x 590 x 590	57 kg	4,5 kW	TRI 400 V	CS 80 ER	2 890 €	●
VITROCÉRAMIQUE	495 x 375	600 x 590 x 590	44 kg	3 kW	TRI 400 V	CS 60 EV	2 630 €	●
VITROCÉRAMIQUE	740 x 375	800 x 590 x 590	57 kg	4,5 kW	TRI 400 V	CS 80 EV	3 170 €	●
GAZ	495 x 375	600 x 590 x 590	44 kg	5,3 kW	-	CS 60 G	2 870 €	●
GAZ	740 x 375	800 x 590 x 590	57 kg	8,1 kW	-	CS 80 G	3 650 €	●

PLAQUES À SNACKER LISSES

VERSION ÉCO ÉLECTRIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



GH 400 C



GH 550 C

- Carrosserie inox.
- Plaque supérieure Chrome.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Tiroir de récupération des jus.



GH 610 C



GH 760 C

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	SURFACE CUISSON	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Mini	400 x 500 x 285	390 x 390	3 kW	MONO 230 V	GH 400 C	490 €	●
Small	550 x 490 x 270	540 x 400	3 kW	MONO 230 V	GH 550 C	580 €	●
Medium	610 x 540 x 270	600 x 400	6 kW	TRI 400 V	GH 610 C	650 €	●
Large	760 x 540 x 270	750 x 450	9 kW	TRI 400 V	GH 760 C	880 €	●

VERSION AVEC PRESSION

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA



KDA 66 ED

NOUVEAUTÉ 2016

- Carrosserie inox.
- Plaque supérieure Chrome épaisseur 10 mm.
- 3 programmes de cuisson mémorisés.
- Alarme sonore.
- Plaque à pression avec système auto-bloquant.
- Ouverture automatique de la partie à pression.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Tiroir de récupération des jus.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Simple	330 x 708 x 442	3 kW	MONO 230 V	KDA 33 ED	1 840 €	●
Double	660 x 708 x 442	3 kW	TRI 400 V	KDA 66 ED	2 510 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VERSION ÉLECTRIQUE

- Carrosserie inox.
- Plaque supérieure Chrome ou Acier épaisseur 10 mm.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Tiroir de récupération des jus.

FTH 30 E





FTHC 60 E

FINITION	PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Acier	Simple	330 x 540 x 220	3 kW	MONO 230 V	FTH 30 E	350 €	●
Chrome	Simple	330 x 540 x 220	3 kW	MONO 230 V	FTHC 30 E	520 €	●
Acier	Double	660 x 540 x 220	6 kW	TRI 400 V	FTH 60 E	570 €	●
Chrome	Double	660 x 540 x 220	6 kW	TRI 400 V	FTHC 60 E	810 €	●
Acier	Triple	990 x 540 x 220	9 kW	TRI 400 V	FTH 90 E	950 €	●
Chrome	Triple	990 x 540 x 220	9 kW	TRI 400 V	FTHC 90 E	1 260 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VERSION GAZ



FTH 30 G



FTHC 60 G

Montées d'origine en Gaz Nat (Injecteurs B / P fournis).

FINITION	PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Acier	Simple	330 x 540 x 220	4 kW	FTH 30 G	460 €	●
Chrome	Simple	330 x 540 x 220	4 kW	FTHC 30 G	620 €	●
Acier	Double	660 x 540 x 220	8 kW	FTH 60 G	860 €	●
Chrome	Double	660 x 540 x 220	8 kW	FTHC 60 G	1 090 €	●
Acier	Triple	990 x 540 x 220	12 kW	FTH 90 G	1 310 €	●
Chrome	Triple	990 x 540 x 220	12 kW	FTHC 90 G	1 620 €	●

PLANCHAS

GAMME ÉCO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION GAZ

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



ECO 45 PV / CD



ECO 60 PV / CD



ECO 90 PV / CD

- Carrosserie en inox.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Bac récupérateur des jus à l'avant démontable.
- Allumage piézo.
- Montées d'origine en Gaz Nat (injecteurs Gaz But / Prop fournis).

FINITION PLAQUE CHROME :
- Épaisseur de plaque : 12 mm.
- 60 microns.

FINITION PLAQUE ACIER :
- Épaisseur de plaque : 6 mm.
- 2 positions de chauffe.

FINITION	PLAQUE	POIDS	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Acier	Simple	17 kg	460 x 440 x 210	4,1 kW	ECO 45 PV	495 €	
Chrome	Simple	17 kg	460 x 440 x 210	4,1 kW	ECO 45 CD	930 €	●
Acier	Double	22 kg	610 x 440 x 210	8,2 kW	ECO 60 PV	630 €	●
Chrome	Double	22 kg	610 x 440 x 210	8,2 kW	ECO 60 CD	1 210 €	●
Acier	Triple	32 kg	910 x 440 x 210	12,7 kW	ECO 90 PV	830 €	
Chrome	Triple	32 kg	910 x 440 x 210	12,7 kW	ECO 90 CD	1 580 €	●

VERSION ÉLECTRIQUE

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



ECO EM 60 PV

- Carrosserie en inox.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Bac récupérateur des jus à l'avant démontable.
- Résistances en acier inox.
- Thermostat avec commutateur d'allumage.
- Alimentation : MONO 230 V.

FINITION PLAQUE CHROME :
- Épaisseur de plaque : 12 mm.
- 60 microns.

FINITION PLAQUE ACIER :
- Épaisseur de plaque : 6 mm.
- 2 positions de chauffe.

FINITION	PLAQUE	POIDS	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Acier	Double	22 kg	600 x 440 x 210	4 kW	ECO EM 60 PV	750 €	●
Chrome	Double	31 kg	600 x 440 x 210	4 kW	ECO EM 60 CD	1 270 €	●
Acier	Triple	27 kg	770 x 440 x 210	4 kW	ECO EM 75 PV	795 €	●
Chrome	Triple	38 kg	770 x 440 x 210	4 kW	ECO EM 75 CD	1 395 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VERSION GAZ

- Carrosserie en inox.
- Plaque Chrome épaisseur 15 mm.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Tiroir récupérateur des jus à l'avant démontable (2 tiroirs pour version 100).
- Allumage piézo.
- Montées d'origine en Gaz Nat (injecteurs Gaz But / Prop fournis).



NC 80

SURFACE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
390 x 430	400 x 440 x 220	4,1 kW	28 kg	NC 40	1 090 €	●
590 x 430	600 x 440 x 220	8,2 kW	41,5 kg	NC 60	1 535 €	●
790 x 430	800 x 440 x 220	12,3 kW	51 kg	NC 80	1 920 €	●
990 x 430	1000 x 440 x 220	14,9 kW	65 kg	NC 100	2 190 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VERSION ÉLECTRIQUE

- Carrosserie en inox.
- Plaque chrome épaisseur 15 mm.
- Bords relevés sur 3 côtés.
- Tiroir récupérateur des jus à l'avant démontable.
- Résistances en acier inox.
- Thermostat avec commutateur d'allumage.
- Alimentation : MONO 230 V.



NCEM 80

SURFACE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
590 x 430	600 x 440 x 220	4 kW	41,5 kg	NCEM 60	1 620 €	●
790 x 430	800 x 440 x 220	5,3 kW	51 kg	NCEM 80	1 995 €	●

GRILLS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

GRILL VAPEUR ÉLECTRIQUE

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA



- Carrosserie inox.
- Commutateur Marche / Arrêt.
- Cuisson par contact résistance
  = cuisson saine de la viande grâce à la vapeur d'eau.
- Bac à eau.
- Bords relevés sur 3 côtés.

DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
330 x 600 x 314	3,3 kW	MONO 230 V	GV 30 E	830 €	●

GRILLS MIXTE TURBO GAZ

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

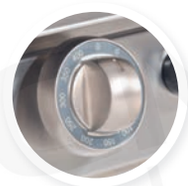


G 360 LVR

- Carrosserie inox.
- Grill hyper puissant avec système innovant car il peut se transformer en 2 types de grills différents en y ajoutant des kits (vendus séparemment) :
  - grill vapeur gaz
  - plancha
- Tiroir.
- Allumage piézo.
- Thermostat de régulation.
- Thermocouple de sécurité.
- Livrés d'origine en version grill charcoal gaz (autres versions livrées avec délais).

NOUVEAUTÉ 2016

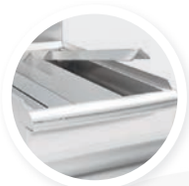




DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1 brûleur	400 x 600 x 320	9,9 kW	G 160 LVR	1 510 €	●
2 brûleurs	750 x 600 x 320	19,8 kW	G 260 LVR	2 190 €	●
3 brûleurs	1110 x 600 x 320	29,7 kW	G 360 LVR	2 960 €	●

ACCESSOIRES POUR GRILLS MIXTE TURBO

Kit grill vapeur gaz



Kit plancha



KIT vendu par brûleur.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit transformation en grill vapeur gaz	LRS G60	430 €	●
Kit transformation en plancha	SPL G60	215 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

GAMME STONE



- Carrosserie inox double paroi.
- Brûleur inox.
- Grille inox.
- Fourni avec un sac de pierres volcaniques.
- Livré d'origine en Gaz Nat (injecteurs B / P fournis).

DÉSIGNATION	SURFACE CUISSON	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Grill « STONE »	490 x 310	545 x 390 x 365	9 kW	A 103	810 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

GAMME ÉCO

ELB 62 G



- Carrosserie inox.
- Brûleurs inox protégés.
- Grille supérieure inox fixe.
- Tiroir de propreté.
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques (3 kg).
- Livrés d'origine en Gaz Nat (injecteurs B / P fournis).

LONGUEUR	SURFACE CUISSON	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
300	270 x 485	300 x 500 x 240	6,5 kW	ELB 31 G	895 €	●
600	540 x 485	600 x 500 x 240	13 kW	ELB 62 G	1 290 €	●
900	810 x 485	900 x 500 x 240	19,5 kW	ELB 93 G	1 740 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

GAMME LUXE

PBI 600



- Carrosserie inox.
- Brûleurs inox protégés.
- Grille supérieure inox réglable sur 3 niveaux.
- Tiroir de propreté.
- Fournis avec 1 sac de pierres volcaniques (3 kg).
- Livrés d'origine en Gaz Nat (injecteurs B / P fournis).

LONGUEUR	SURFACE CUISSON	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
600	544 x 490	600 x 550 x 250	15,16 kW	PBI 600	1 720 €	●
900	816 x 490	900 x 550 x 250	22,74 kW	PBI 900	2 210 €	●

BAINS-MARIE - MARMITES À SOUPE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BAINS-MARIE

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492



RM 701



RM 702

- Carrosserie inox.
- Commutateur Marche / Arrêt.
- Température réglable jusqu'à 90°C.
- Prévus pour bacs GN de profondeur max 150 mm.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT	
Sans vidange	340 x 540 x 250	1,2 kW	MONO 230 V	RM 701	240 €	●
Avec vidange	340 x 540 x 250	1,2 kW	MONO 230 V	RM 702	260 €	●

MARMITES À SOUPE



T 083



T 304

- Carrosserie en aluminium peint ou en inox.
- Couvercle en inox.
- Cuve intérieure en inox.
- Capacité 10 L.
- Régulateur de température.
- Idéales pour maintenir au chaud soupes et potages.
- ø cuve : 215 mm - hauteur intérieure : 260 mm.

DÉSIGNATION	DIAMÈTRE EXT.	HAUTEUR EXT.	PUISSANCE	ALIM	CODE	PRIX HT	
Marmite noire	Ø 300	330	400 W	MONO 230 V	T 083	120 €	●
Marmite inox	Ø 300	330	400 W	MONO 230 V	T 304	150 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION INDUCTION



H 230



H 112



H 766



H 773

- Carrosserie inox.
- Réglage électronique de la puissance et du minuteur.
- Ventilateurs pour refroidir l'intérieur de l'appareil (H112 et H766).

- Compatible avec les casseroles et poêles à induction (uniquement) de diamètre 120 à 260 mm.
- Non encastrables.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Réchaud	296 x 370 x 46	2 kW	MONO 230 V	H 230	135 €	●
Réchaud	340 x 440 x 120	3,5 kW	MONO 230 V	H 112	360 €	●
Wok	340 x 440 x 120	3,1 kW	MONO 230 V	H 766	495 €	●
Poêle wok	Ø 360 mm	-	-	H 773	120 €	●

TECHNITALIA MADE IN EUROPE

VERSION ÉLECTRIQUE



RM 302



CR 152



CR 150

- Carrosserie inox.
- Minuterie (sauf RM 302).

- Commutateur 7 positions de chauffe (4 positions pour RM 302).

NB DE PLAQUE	DIAMÈTRE PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
1	Ø 220	350 x 400 x 155	2 kW	MONO 230 V	CR 150	330 €	●
2	Ø 220	600 x 400 x 155	2 + 2 kW	2 x MONO 230 V	CR 152	590 €	●
1 Plaque XL	Ø 400	568 x 568 x 570	5 kW	TRI 400 V	RM 302	1 090 €	●

RÔTISSOIRES

VERSION GAZ

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



RGG 8



RGG 8

- Carrosserie inox.
- Plateau récupérateur de graisse pour rôtir pommes de terre et légumes.
- Lumière intérieure et moteur.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

NB DE BROCHES	NB DE POULETS*	DOTATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2	8	-	1100 x 480 x 750	12 kW	RGG 2	2 080 €	●
3	12	-	1100 x 480 x 850	18 kW	RGG 3	2 450 €	●
4	16	-	1100 x 480 x 1100	24 kW	RGG 4	2 950 €	●
6	24	Sur pieds avec roulettes	1100 x 480 x 1750	36 kW	RGG 6	4 090 €	●
8	32	Sur pieds avec roulettes	1100 x 480 x 1930	48 kW	RGG 8	4 740 €	●

* Poulets de 600 g.

ACCESSOIRES



SUPPORT SUR ROULETTES (livrés démontés).

COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
RGG 2 - RGG 3	1180 x 550 x 860	SR 2/3	710 €	●
RGG 4	1180 x 550 x 680	SR 4 B	710 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION ÉLECTRIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



RE 4



RE 7

- Carrosserie inox.
- Plateau récupérateur de graisse pour rôtir pommes de terre et légumes.
- Lumière intérieure.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN EUROPE

NB DE BROCHES	NB DE POULETS*	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
2	8	1098 x 480 x 640	6,6 kW	RE 2	2 890 €	●
3	12	1098 x 480 x 820	9,9 kW	RE 3	3 570 €	●
4	16	1098 x 480 x 1000	13,2 kW	RE 4	4 120 €	●
6	24	1098 x 480 x 1360	19,8 kW	RE 6	5 240 €	●
7	28	1098 x 480 x 1720	23,1 kW	RE 7	6 250 €	●

* Poulets de 600 g.

ACCESSOIRES

SUPPORTS SUR ROULETTES (livrés montés).

COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
RE 2 - RE 3 - RE 4	1098 x 480 x 883	SRG 2	810 €	●
RE 6 - RE 7	1098 x 480 x 408	SRG 6	620 €	●



CHAUFFE-SAUCISSES - PERCOLATEURS ÉLECTRIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

CHAUFFE-SAUCISSES ÉLEC.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA



- Carrosserie inox.
- Régulation par doseur d'énergie.
- Bac à eau inox.
- Manchon en verre pyrex.
- 4 Plots chauffants.

DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
440 x 300 x 400	650 W	MONO 230 V	CR 102	435 €	●

PERCOLATEURS ÉLECTRIQUES



H 2080



H 2081



H 2082



- Carrosserie en inox.
- Indicateur de niveau d'eau.
- Robinet anti-goutte.
- Alimentation : MONO 230 V.

CAPACITÉ	DIMENSIONS Ø x H	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
6 L	310 x 465	1,5 kW	H 2080	170 €	●
10 L	350 x 535	1,5 kW	H 2081	230 €	●
15 L	280 x 580	1,5 kW	H 2082	260 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DOTATION :

2 demi paniers par cuve.



VT 30 EL



VT 60 EL

- Carrosserie inox.
- Réglage de la température 95°C.
- Thermostat de sécurité.

- Dimensions des paniers :
  - Petits paniers : 138 x 100 x 135 mm.
  - Grands paniers : 280 x 100 x 135 mm.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

TYPE	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
1 bac 4 petits paniers	330 x 600 x 290	3 kW	MONO 230 V	VT 30 EL 4	620 €	●
1 bac 2 grands paniers	330 x 600 x 290	3 kW	MONO 230 V	VT 30 EL 2	620 €	●
2 bacs 2 x 4 petits paniers	660 x 600 x 290	6 kW	TRI 400 V	VT 60 EL 4	950 €	●
2 bacs 2 x 2 grands paniers	660 x 600 x 290	6 kW	TRI 400 V	VT 60 EL 2	950 €	●

SUPPORTS OUVERTS

- Construction inox.
- Pieds réglables.
- Compatible uniquement avec VT 30 EL et VT 60 EL.

(livrés non montés).

COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
VT 30 EL	330 x 510 x 570 / 630	PO 30 L	250 €	●
VT 60 EL	660 x 510 x 570 / 630	PO 60 L	310 €	●



PO 30 L



PO 60 L

CRÉPIÈRES & GAUFRIER

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

CRÉPIÈRES

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



- Carrosserie inox.
- Plaque fonte.
- Pieds caoutchouc réhausseurs.
- Livrée avec raclette en bois.

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Chauffe par résistance encastrée dans la plaque en fonte.

VERSION GAZ :
- Chauffe par brûleur étoile.
- Plaque en fonte avec picots.
- Livrée d'origine en gaz B / P (injecteurs GN fournis).

CG 400



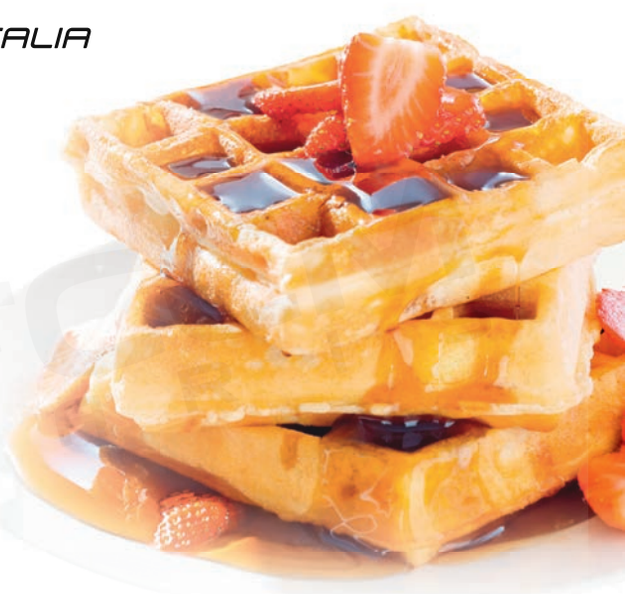
	ÉLECTRIQUE	GAZ
DIMENSIONS Ø x H	400 x 160	400 x 160
PUISSANCE	3,6 kW	3,6 kW
ALIMENTATION	MONO 230 V	-
CODE	CE 400	CG 400
PRIX HT	420 €	451 €
	●	●

GAUFRIER ÉLECTRIQUE

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA



NOUVEAUTÉ 2016



- Carrosserie inox.
- Fer type liégeois en fonte (carré 4 x 6 / 24 alvéoles).
- Couche anti-adhésive.
- Régulation thermostatique de la température.
- Bac ramasse-miettes amovible.
- Dimension de la gaufre : 105 x 170 mm.

DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX	
305 x 440 x 230	1,6 kW	MONO 230 V	GES 20	870 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



VC 2
+ support (SVC 2)



VC 3



VC 3
+ support (SVC 3)

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492.

- Carrosserie inox.
- Éclairage intérieur chauffant infrarouge.
- Température réglable par thermostat jusqu'à 90°C.
- Robinet de vidange.
- Vitre de façade bombée.
- Support inox en option : monté sur roulettes.
- 2 portes coulissantes à l'arrière.
- Étagère intermédiaire inox perforé.
- Alimentation : MONO 230 V.

2 MADE IN EUROPE TECHNITALIA

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 GN 1 / 1	700 x 645 x 700	3,5 kW	45 kg	VC 2	1 180 €	●
3 GN 1 / 1	1025 x 645 x 700	3,5 kW	55 kg	VC 3	1 290 €	●
4 GN 1 / 1	1400 x 645 x 700	3,6 kW	65 kg	VC 4	1 550 €	●

OPTIONS

- Structure en inox.
- Montés sur 4 roulettes.
- Emplacement pour encastrer la vitrine sur le dessus
- 2 portes coulissantes côté service.
- Entièrement fermés sur 3 côtés.



SUPPORTS NEUTRES.

COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
VC 2	1060 x 620 x 920	SVC 2	860 €	●
VC 3	1060 x 620 x 920	SVC 3	860 €	●
VC 4	1420 x 620 x 920	SVC 4	950 €	●

FOURS MICRO-ONDES

GAMME ÉCO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

COMMANDES MÉCANIQUES

NOUVEAUTÉ 2016



- Construction extérieure et intérieure en inox.
- Capacité 23 L.
- Commandes mécaniques.
- Minuterie numérique.
- 1 magnétron.
- Fonction grill et décongélation.
- Éclairage intérieur.
- Plateau tournant.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE ABSORBÉE	PUISSANCE RESTITUÉE	CODE	PRIX HT	
486 x 410 x 288	1200 W	800 W	MIG 26 SS	195 €	●

NOUVEAUTÉ 2016



- Construction extérieure en acier blanc.
- Construction intérieure en inox.
- Capacité 30 L.
- Commandes mécaniques.
- Minuterie numérique.
- 1 magnétron.
- Fonction convection, grill et décongélation.
- Éclairage intérieur.
- Plateau tournant.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE ABSORBÉE	PUISSANCE RESTITUÉE	CODE	PRIX HT	
520 x 510 x 335	1400 W	900 W	MIG 25	290 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LUXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

SAMSUNG — COMMANDES MÉCANIQUES



MO 1099



MO 1519

	1 MAGNÉTRON	2 MAGNÉTRONS
DIMENSIONS EXT.	517 x 412 x 297	557 x 464 x 368
DIMENSIONS INT.	349 x 336 x 225	370 x 370 x 190
PUISSANCE ABSORBÉE	1450 W	-
PUISSANCE RESTITUÉE	1100 W	1500 W
CODE	MO 1099	MO 1519
PRIX HT	625 €	1 395 €

- Construction intérieure et extérieure en inox.
- Capacité 26 L.
- Sol fixe.
- Commandes mécaniques.
- Minuterie.
- Fonction décongélation.
- Éclairage intérieur.
- Alimentation : MONO 230 V.

SAMSUNG — COMMANDES ÉLECTRONIQUES



MO 1089



MO 1529

	1 MAGNÉTRON	2 MAGNÉTRONS
DIMENSIONS EXT.	517 x 412 x 297	557 x 464 x 368
DIMENSIONS INT.	349 x 336 x 225	370 x 370 x 190
PUISSANCE ABSORBÉE	1450 W	-
PUISSANCE RESTITUÉE	1100 W	1500 W
CODE	MO 1089	MO 1529
PRIX HT	695 €	1 395 €

- Construction intérieure et extérieure en inox.
- Capacité 26 L.
- Sol fixe.
- Commandes électroniques.
- Minuterie.
- 20 programmes.
- Éclairage intérieur.
- Alimentation : MONO 230 V.


PIZZA



PÉTRINS À SPIRALE :
- TÊTE FIXE - CUVE FIXE 192
- TÊTE RELEVABLE - CUVE DÉMONTABLE 193
- AXE OBLIQUE 194

FORMEUSES :
- À FROID 196
- À CHAUD 197

LAMINOIRS PÂTISSIERS 198

FOURS À PIZZA :
- GAMME SNACKING 200
- GAMME BASIC 202
- GAMME SMART 203
- GAMME XL 204
- GAMME XL SUPER 206
- GAMME ANGLE 208
- GAMME COMPACT 209
- GAMME TUNNEL - CONVOYEUR 210
- GAMME SPATIALE 212
- VERSION GAZ 214
- CUISSON À BOIS 215

ACCESSOIRES 216

PÉTRINS À SPIRALE

TÊTE FIXE - CUVE FIXE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Finition extérieure laqué blanc avec traitement anti-rayure.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Tête fixe avec grille de protection relevable :
  - Sécurité au cas où la grille est relevée, le pétrin ne démarre pas.
- Équipés d'une minuterie.
- Montés de série sur 4 roulettes.



IBM 20



IBT 30



IBT 40

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

CAPACITÉ LITRES	CAPACITÉ KG	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
10	8	260 x 500 x 500	370 W	MONO 230 V	55 kg	IBM 10	1 130 €	●
22	17	385 x 670 x 725	750 W	MONO 230 V	65 kg	IBM 20	1 320 €	●
33	25	425 x 735 x 805	1100 W	TRI 400 V	87 kg	IBT 30	1 590 €	●
42	35	480 x 805 x 855	1100 W	TRI 400 V	96 kg	IBT 40	1 790 €	●
50	42	480 x 805 x 825	1500 W	TRI 400 V	98 kg	IBT 50	1 920 €	●

OPTIONS (NON CUMULABLES)

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
2 vitesses (le pétrin devient Triphasé)*	Ajouter « 2V » en fin de code	300 €	●
Monophasé	Remplacer le « T » par « M » dans le code	35 €	●

* Non compatible avec IBM 10.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

TÊTE RELEVABLE - CUVE DÉMONTABLE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

IMR 20



ITR 30



- Finition extérieure laqué blanc avec traitement anti-rayure.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Tête relevable avec grille de protection inox :
  - Sécurité au cas où la tête est relevée, le pétrin ne démarre pas.
- Cuve démontable pour faciliter la récupération de la pâte.
- Équipés d'une minuterie.
- Montés de série sur 4 roulettes.

2 | MADE IN ITALY | TECHNITALIA

CAPACITÉ		DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
LITRES	KG							
16	12	385 x 670 x 725	750 W	MONO 230 V	60 kg	IMR 15	1 670 €	●
22	17	385 x 670 x 725	750 W	MONO 230 V	65 kg	IMR 20	1 740 €	●
33	25	425 x 735 x 805	1100 W	TRI 400 V	87 kg	ITR 30	2 060 €	●
42	35	480 x 805 x 855	1100 W	TRI 400 V	96 kg	ITR 40	2 160 €	●
50	42	480 x 805 x 825	1500 W	TRI 400 V	98 kg	ITR 50	2 250 €	●

OPTIONS (NON CUMULABLES)

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
2 vitesses (le pétrin devient Triphasé)*	Ajouter « 2V » en fin de code	300 €	●
Monophasé	Remplacer le « T » par « M » dans le code	35 €	●

* Non compatible avec IMR 15.

PÉTRINS À SPIRALE

AXE OBLIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



IMF 25



IMF 35

- Finition extérieure laqué blanc avec traitement anti-rayure.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Tête fixe avec grille de protection relevable :
  - Sécurité au cas où la grille est relevée, le pétrin ne démarre pas.
- Équipés d'une minuterie.
- Montés de série sur 4 roulettes.

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

CAPACITÉ LITRES	CAPACITÉ KG	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
30	25	525 x 900 x 875	1100 W	MONO 230 V	140 kg	IMF 25	4 680 €	●
40	35	590 x 930 x 875	1100 W	TRI 400 V	145 kg	ITF 35	5 160 €	●

OPTIONS (NON CUMULABLES)

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
2 vitesses (le pétrin devient Triphasé)	Ajouter « 2V » en fin de code	300 €	●
Monophasé	Remplacer le « T » par «M» dans le code	50 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



VERSION 5 & 7 LITRES

- Finition extérieure inox satiné.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture du couvercle.
  - Sécurité au cas où la cuve n'est pas en position.
- Cuve démontable pour faciliter la récupération de la pâte.
- Variateur de vitesse.



NOUVEAUTÉ 2016

DOTATION :

- 1 palette
- 1 fouet
- 1 batteur
- 1 cuve



VERSION 10, 20 ET 30 LITRES

- Finition extérieure laqué gris.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
  - Sécurité au cas où la cuve n'est pas en position.
- Cuve démontable pour faciliter la récupération de la pâte.
- 3 vitesses (commutable à l'arrêt uniquement).

CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
5 L	240 x 380 x 500	500 W	MONO 230 V	13 kg	BL 5	620 €	●
7 L	240 x 380 x 550	500 W	MONO 230 V	15 kg	BL 7	695 €	●
10 L	432 x 452 x 606	450 W	MONO 230 V	56 kg	BL 10	1 190 €	●
20 L	496 x 530 x 780	1100 W	MONO 230 V	87 kg	BL 20	1 390 €	●
30 L	512 x 546 x 852	1100 W	MONO 230 V	94 kg	BL 30	2 420 €	●

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	COMPATIBLE BL 5		COMPATIBLE BL 7		COMPATIBLE BL 10		COMPATIBLE BL 20		COMPATIBLE BL 30		
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	
Cuve	C/BL 5	71 €	C/BL 7	82 €	C/BL 10	150 €	C/BL 20	240 €	C/BL 30	460 €	●
Fouet	F/BL 5	55 €	F/BL 7	55 €	F/BL 10	68 €	F/BL 20	90 €	F/BL 30	145 €	●
Batteur	B/BL 5	60 €	B/BL 7	60 €	B/BL 10	68 €	B/BL 20	90 €	B/BL 30	145 €	●
Palette	P/BL 5	60 €	P/BL 7	60 €	P/BL 10	68 €	P/BL 20	90 €	P/BL 30	145 €	●

FORMEUSES À FROID

COMMANDES MÉCANIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DM 310



DM 500



DSAN 310



DSAN 420

- Structure en acier Inox AISI 304.
- Rouleaux en plastique.
- Épaisseur de pâte réglable.
- Conçus pour laminer la pâte à froid.

- Prédisposition pour brancher une pédale (uniquement pour DSAN 310 et DSAN 420).
- Alimentation : MONO 230 V.

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

DÉSIGNATION	Ø MAXI	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Formeuse 1 rouleau	300	480 x 335 x 430	250 W	18 kg	DM 310	770 €	●
Formeuse 1 rouleau	450	650 x 345 x 430	250 W	27 kg	DM 500	890 €	●
Formeuse 2 rouleaux	300	475 x 375 x 660	250 W	30 kg	DSAN 310	1 050 €	●
Formeuse 2 rouleaux	400	585 x 435 x 790	250 W	36 kg	DSAN 420	1 190 €	●
Pédale électrique	Uniquement pour modèles DSAN 310 et DSAN 420				PE/DSA	50 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



NOUVEAUTÉ 2016



La formeuse à chaud est une machine destinée à façonner la pizza.

Elle est idéale pour les professionnels ayant une quantité importante de pizza à former.

Le gain de temps et de main d'œuvre la rendent indispensable au bon fonctionnement de la pizzeria.

Existe en 2 diamètres : 330 et 450 mm.

La version d'origine possède un variateur d'épaisseur de pâte.

- Structure en acier Inox AISI 304.
- Plaque en inox.
- Épaisseur de pâte réglable.
- Système d'allumage automatique.
- Système de chauffe pour rendre la pâte moins dure.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN ITALY

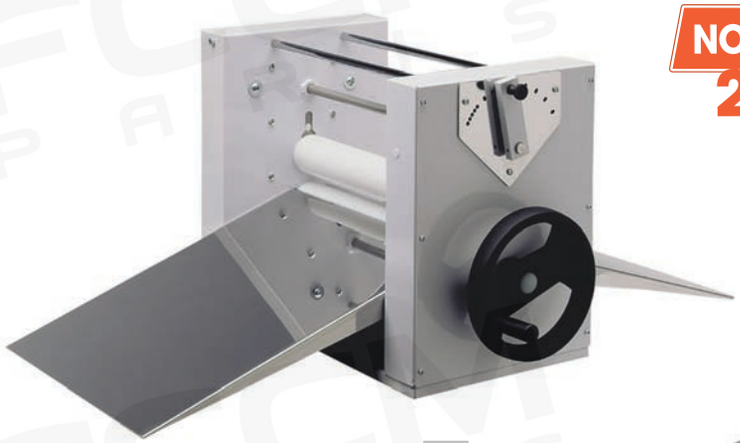
TECHNITALIA

DÉSIGNATION	Ø MAXI	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
Formeuse 2 rouleaux	330	560 x 430 x 750	3,6 kW	100 kg	FC 330	**4 060 €**
Formeuse 2 rouleaux	450	670 x 550 x 860	5,6 kW	130 kg	FC 450	**5 180 €**

LAMINOIRS PÂTISSIERS

NOUVEAUTÉ 2016

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



LAM 400



LAM 500

VERSION MANUELLE :
- Finition extérieure laqué blanc avec traitement anti-rayure.
- Largeur de travail : 400 mm.
- Cylindres en téflon alimentaire d'un diamètre de 60 mm.
- Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 34 mm.
- Tablettes démontables en inox.

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Largeur de travail : 496 mm.
- Cylindres en téflon alimentaire d'un diamètre de 60 mm.
- Réglage de l'épaisseur de 0,1 à 34 mm.
- Système d'inversion du sens de laminage.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Tablettes en inox recouvert de téflon alimentaire.
- Alimentation : TRI 400 V. (Existe en MONO - avec supplément voir «options».

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

DÉSIGNATION	Ø MAXI	DIMENSIONS OUVERT	DIMENSIONS PLIÉ	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT	
Laminoir manuel	400	972 x 682 x 405	300 x 682	-	35 kg	LAM 400	1 660 €	●
Laminoir électrique	495	972 x 827 x 477	300 x 827	370 W	79 kg	LAM 500	3 050 €	●

ACCESSOIRES & OPTIONS





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	POIDS	CODE	PRIX HT	
Support sur roulettes compatible LAM 500	880 x 570 x 1060	51 kg	S/LAM 500	840 €	●
Pédale compatible LAM 500	-	-	P/LAM 500	210 €	●
Version monophasée compatible LAM 500	-	-	«M» en fin de code	150 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA MADE IN ITALY

VERSION GP

- Cylindres en téflon alimentaire d'un diamètre de 60 mm.
- Réglage de l'épaisseur de 34 à 0,1 mm.
- Système d'inversion du sens de laminage.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Livré d'origine avec moteur 1 vitesse (2 vitesses en option - triphasé uniquement) et un rouleau latéral.
- Alimentation : TRI 400 V.



NOUVEAUTÉ 2016

DÉSIGNATION	Ø MAXI	DIMENSIONS OUVERT	DIMENSIONS PLIÉ	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT
Laminoir à poser	500	955 x 2050 x 555	530 x 900	550 W	120 kg	GP 500	5 230 €
Laminoir sur socle	500	955 x 2050 x 1280	545 x 1630	550 W	155 kg	GPB 500	5 540 €

NOUVEAUTÉ 2016



TECHNITALIA MADE IN ITALY

VERSION EASY

- Cylindres en téflon alimentaire d'un diamètre de 60 mm.
- Réglage de l'épaisseur de 34 à 0,1 mm.
- Système d'inversion du sens de laminage.
- Système de sécurité répondant aux normes européennes :
  - Commandes en basse tension.
  - Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille.
- Livré d'origine avec moteur 1 vitesse (2 vitesses en option - triphasé uniquement) et 2 rouleaux latéraux. Possibilité d'ajouter un variateur de vitesse monophasé (4 vitesses) et un dispositif coupe croissants (en option).
- Alimentation : TRI 400 V.

DÉSIGNATION	Ø MAXI	DIMENSIONS OUVERT	DIMENSIONS PLIÉ	PUISS.	POIDS	CODE	PRIX HT
Laminoir sur socle	600	1020 x 2380 x 1290	545 x 1830	550 W	170 kg	EASB 600	6 570 €

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Moteur à 2 vitesses (Version EASY uniquement)	« 2V » en fin de code	350 €	●
Pédale	P/LAM 500	210 €	●
Moteur monophasé (Sauf version EASY)	« M » en fin de code	150 €	●
Variateur de vitesse MONO (Version EASY uniquement)	« VV » en fin de code	790 €	●
Dispositif coupe croissants (Version EASY uniquement)	TCE 600	2 390 €	●



FOURS À PIZZA

VERSION PORTES INOX

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code



FP 36 R

NOUVEAUTÉ 2016



FP 66 R

- Façade en acier inox.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Porte à ouverture contre-balancée.

- Régulation commune de la voûte et de la sole.
- Minuterie jusqu'à 15 minutes.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	410 x 370 x 90	550 x 497 x 250	2 kW	20 kg	FP 36 R	420 €	●
2 Niveaux	410 x 370 x 90	550 x 497 x 380	3 kW	29 kg	FP 66 R	620 €	●

VERSION TIROIR COULISSANT

MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

NOUVEAUTÉ 2016

FPP 36



FP 36



- Façade en acier inox.
- Tiroir avec fond grille pour une cuisson homogène.
- Tableau de commandes mécaniques ou électroniques avec programmes.

VERSION MÉCANIQUE :
- Réglage de la température 50-300°C.
- Minuterie jusqu'à 15 minutes.

VERSION ÉLECTRONIQUE :
- 3 programmes préréglés + 1 programme individuel.
- Idéal pour service rapide.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Commandes mécaniques	340 x 340	505 x 410 x 215	1,75 kW	15 kg	FP 36	360 €	●
Commandes digitales	340 x 340	505 x 410 x 215	1,75 kW	17 kg	FPP 36	595 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

VERSION PORTES VITRÉES



FP 38 R

- Façade en verre sécurit.
- Éclairage intérieur.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Porte à ouverture contre-balancée.



FP 68 R

- Régulation indépendante de la voûte et de la sole.
- Minuterie jusqu'à 15 minutes.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	410 x 370 x 90	575 x 536 x 274	2 kW	24 kg	FP 38 R	505 €	●
2 Niveaux	410 x 370 x 90	575 x 536 x 488	3,4 kW	40 kg	FP 68 R	950 €	●



B 1/50 V

- Façade en verre sécurit.
- Éclairage intérieur.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Porte à ouverture contre-balancée.



B 2/50 V

- Régulation indépendante de la voûte et de la sole.
- Minuterie jusqu'à 15 minutes.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	620 x 500 x 120	920 x 715 x 360	5 kW	40 kg	B 1/50 V	850 €	●
2 Niveaux	620 x 500 x 120	920 x 715 x 530	7,5 kW	74 kg	B 2/50 V	1 290 €	●



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
Support	860	SB 50 V	295 €	●
Kit 4 roulettes	-	KRFP	129 €	●

FOURS À PIZZA

GAMME BASIC

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



BASIC 4



BASIC 44

- Façade en acier inox.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes mécaniques sur un boîtier fixé sur le châssis du four.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Éclairage intérieur.
- Température de fonctionnement : 450°C.
- Alimentation : TRI 400 V.

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	700 x 700 x 140	835 x 835 x 335	4,8 kW	50 kg	BASIC 4	950 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	700 x 700 x 140	835 x 835 x 545	9,6 kW	91 kg	BASIC 44	1 450 €	●

SUPPORTS



HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
960	S BASIC 4	285 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FOURS À PIZZA

GAMME SMART

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



SMART 4



SMART 44

- Façade en acier inox.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Éclairage intérieur.
- Température de fonctionnement : 450°C.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	660 x 660 x 140	900 x 785 x 420	4,2 kW	73 kg	SMART 4	1 020 €	●
1 Niveau	6 Pizzas	660 x 990 x 140	900 x 1080 x 420	7,8 kW	93 kg	SMART 6	1 350 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	660 x 660 x 140	900 x 785 x 750	8,4 kW	123 kg	SMART 44	1 710 €	●
2 Niveaux	2 x 6 Pizzas	660 x 990 x 140	900 x 1080 x 750	14,4 kW	159 kg	SMART 66	2 100 €	●

ACCESSOIRES



SUPPORTS.

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
SMART 4	960	S SMART 4	265 €	●
SMART 6	960	S SMART 6	265 €	●
SMART 44	860	S SMART 44	280 €	●
SMART 66	860	S SMART 66	280 €	●



KIT 4 ROULETTES (non monté).

CODE	PRIX HT	
KRSMART	129 €	●

FOURS À PIZZA

GAMME XL

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

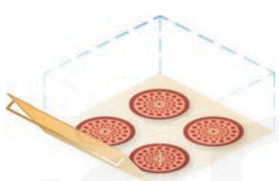
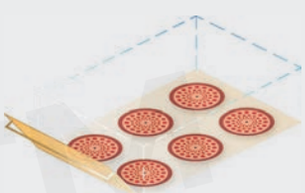
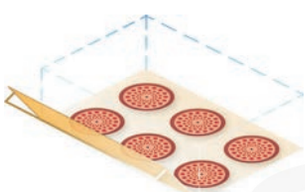
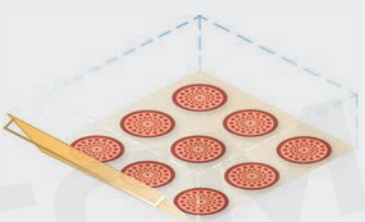


XL 6 L



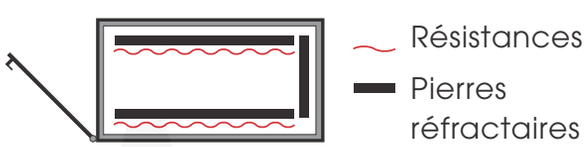
XL 44

- Façade en acier inox.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole.
- Éclairage intérieur (pour version portes vitrées uniquement).
- Alimentation : TRI 400 V.

Code : XL 4 / XL 44	Code : XL 6 / XL 66	Code : XL 6 L / XL 66 L	Code : XL 9 / XL 99
4 pizzas Ø 35 cm par chambre	6 pizzas Ø 35 cm par chambre	6 pizzas Ø 35 cm par chambre	9 pizzas Ø 35 cm par chambre
			

VERSION CHAMBRE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES :

Résistances de la voûte apparentes.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 420	6 kW	115 kg	XL 4	1 196 €	●
1 Niveau	6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 420	9 kW	165 kg	XL 6	1 482 €	●
1 Niveau large	6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 420	9 kW	190 kg	XL 6 L	1 660 €	●
1 Niveau	9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 420	13,2 kW	250 kg	XL 9	1 780 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 750	12 kW	210 kg	XL 44	1 930 €	●
2 Niveaux	2 x 6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 750	18 kW	312 kg	XL 66	2 410 €	●
2 Niveaux larges	2 x 6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 750	18 kW	250 kg	XL 66 L	2 790 €	●
2 Niveaux	2 x 9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 750	26,4 kW	390 kg	XL 99	3 205 €	●

CHAMBRE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 420	6 kW	115 kg	XL 4 TR	1 595 €	●
1 Niveau	6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 420	9 kW	165 kg	XL 6 TR	2 040 €	●
1 Niveau large	6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 420	9 kW	190 kg	XL 6 LTR	2 220 €	
1 Niveau	9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 420	13,2 kW	250 kg	XL 9 TR	2 610 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 750	12 kW	210 kg	XL 44 TR	2 740 €	●
2 Niveaux	2 x 6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 750	18 kW	312 kg	XL 66 TR	3 420 €	●
2 Niveaux larges	2 x 6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 750	18 kW	250 kg	XL 66 LTR	3 620 €	
2 Niveaux	2 x 9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 750	26,4 kW	390 kg	XL 99 TR	4 870 €	●



SUPPORTS (avec pieds réglables en hauteur).

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
XL 4 / XL 44 (TR)	860/960	SNXL 4	290 €	●
XL 6 / XL 66 (TR)	860/960	SNXL 6	350 €	●
XL 6 L / XL 66 L (TR)	860/960	SNXL 6 L	350 €	●
XL 9 / XL 99 (TR)	860/960	SNXL 9	380 €	●

ACCESSOIRES



HOTTES.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Hotte pour four XL 4 / XL 44 (TR)	HFP / XL 4	315 €	●
Hotte pour four XL 6 / XL 66 (TR)	HFP / XL 6	360 €	●
Hotte pour four XL 6 L / XL 66 L (TR)	HFP / XL 6 L	375 €	●
Hotte pour four XL 9 / XL 99 (TR)	HFP / XL 9	475 €	●
Moto ventilateur	MV / HFP	300 €	●
Régulateur de vitesse	RV / HFP	120 €	●

KIT 4 ROULETTES (non monté).

CODE	PRIX HT	
KRFP	129 €	●



FOURS À PIZZA

GAMME XL SUPER

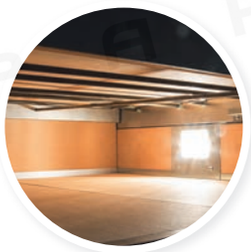
NOUVEAUTÉ 2016

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

LES ATOUTS :

- Façade vitrée.
- Poignée ergonomique.







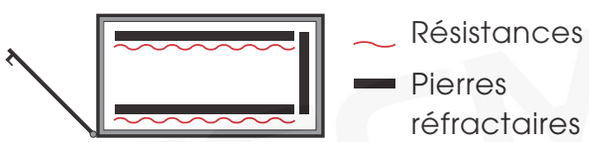


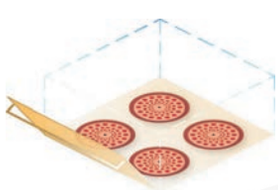
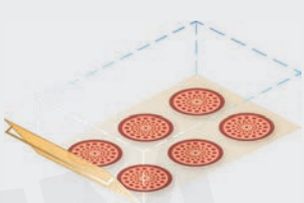
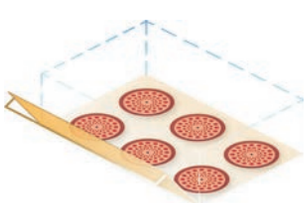
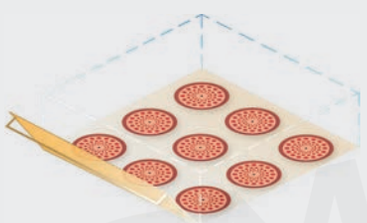
XLS 44

- Façade en verre noir.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole.
- Éclairage intérieur.
- Hourra d'évacuation de la fumée (pour version portes vitrées uniquement).
- Alimentation : TRI 400 V.

VERSION CHAMBRE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES :

Résistances de la voûte apparentes.



Code : XLS 4 / XLS 44	Code : XLS 6 / XLS 66	Code : XLS 6 L / XLS 66 L	Code : XLS 9 / XLS 99
4 pizzas Ø 35 cm par chambre	6 pizzas Ø 35 cm par chambre	6 pizzas Ø 35 cm par chambre	9 pizzas Ø 35 cm par chambre
			

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SOLE EN PIERRE RÉFRACTAIRE

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	720 x 720 x 140	1000 x 940 x 413	6 kW	115 kg	XLS 4	1 590 €	●
1 Niveau	6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 420	9 kW	165 kg	XLS 6	1 890 €	●
1 Niveau large	6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 420	9 kW	190 kg	XLS 6 L	2 130 €	
1 Niveau	9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 420	13,2 kW	250 kg	XLS 9	2 250 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 750	12 kW	210 kg	XLS 44	2 490 €	●
2 Niveaux	2 x 6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 750	18 kW	312 kg	XLS 66	2 970 €	
2 Niveaux larges	2 x 6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 750	18 kW	250 kg	XLS 66 L	3 420 €	
2 Niveaux	2 x 9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 750	26,4 kW	390 kg	XLS 99	3 840 €	

CHAMBRE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 420	6 kW	115 kg	XLS 4 TR	1 995 €	
1 Niveau	6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 420	9 kW	165 kg	XLS 6 TR	2 460 €	●
1 Niveau large	6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 420	9 kW	190 kg	XLS 6 LTR	2 690 €	
1 Niveau	9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 420	13,2 kW	250 kg	XLS 9 TR	3 090 €	●
2 Niveaux	2 x 4 Pizzas	720 x 720 x 140	1010 x 850 x 750	12 kW	210 kg	XLS 44 TR	3 310 €	●
2 Niveaux	2 x 6 Pizzas	720 x 1080 x 140	1010 x 1210 x 750	18 kW	312 kg	XLS 66 TR	3 990 €	
2 Niveaux larges	2 x 6 Pizzas	1080 x 720 x 140	1305 x 930 x 750	18 kW	250 kg	XLS 66 LTR	4 550 €	
2 Niveaux	2 x 9 Pizzas	1080 x 1080 x 140	1305 x 1320 x 750	26,4 kW	390 kg	XLS 99 TR	5 530 €	



SUPPORTS (avec pieds réglables en hauteur).

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
XLS 4 / XLS 44 (TR)	860/960	SNXL 4	290 €	●
XLS 6 / XLS 66 (TR)	860/960	SNXL 6	350 €	●
XLS 6 L / XLS 66 L (TR)	860/960	SNXL 6 L	350 €	●
XLS 9 / XLS 99 (TR)	860/960	SNXL 9	380 €	●

ACCESSOIRES



HOTTES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Hotte pour four XLS 4 / XLS 44 (TR)	HFP / XL 4	315 €	●
Hotte pour four XLS 6 / XLS 66 (TR)	HFP / XL 6	360 €	●
Hotte pour four XLS 6 L / XLS S66 L (TR)	HFP / XL 6 L	375 €	●
Hotte pour four XLS 9 / XLS 99 (TR)	HFP / XL 9	475 €	●
Moto ventilateur	MV / HFP	300 €	●
Régulateur de vitesse	RV / HFP	120 €	●

KIT 4 ROULETTES (non monté)

CODE	PRIX HT	
KRFP	129 €	●



FOURS À PIZZA

GAMME ANGLE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Façade en acier inox.
- Sole en pierre réfractaire.
- Tableau de commandes électroniques.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Éclairage intérieur.
- Température de fonctionnement : 450°C.
- Alimentation : TRI 400 V.

NOUVEAUTÉ 2016

ANGLE 7



ANGLE 77



TECHNITALIA — MADE IN ITALY

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
1 Niveau	7 Pizzas	1080 x 1080 x 160	1360 x 1430 x 450	11,8 kW	205 kg	ANGLE 7	4 570 €	●
2 Niveaux	2 x 7 Pizzas	1080 x 1080 x 160	1360 x 1430 x 800	23,6 kW	375 kg	ANGLE 77	8 610 €	●

SUPPORTS



COMPATIBILITÉ	CODE	PRIX HT	
ANGLE 7	S ANGLE 7	540 €	●
ANGLE 77	S ANGLE 77	540 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME COMPACT - PROFONDEUR 600 mm

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



COMP 3

Faible profondeur : 600 mm.



COMP 33

- Façade en acier inox.
- Faible profondeur.
- Sole en pierres réfractaires.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Éclairage intérieur.
- Température de fonctionnement : 450°C.
- Alimentation : TRI 400 V.

TECHNITALIA MADE IN ITALY

SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
1 Niveau	3 Pizzas	1080 x 435 x 140	1360 x 600 x 413	4,4 kW	60 kg	COMP 3	1 140 €
2 Niveaux	2 x 3 Pizzas	1080 x 435 x 140	1360 x 600 x 745	8,8 kW	120 kg	COMP 33	1 890 €

TECHNITALIA MADE IN ITALY

CHAMBRE ENTIÈREMENT EN PIERRES RÉFRACTAIRES

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
1 Niveau	3 Pizzas	1080 x 435 x 140	1360 x 600 x 413	4,4 kW	80 kg	COMP 3 TR	1 550 €
2 Niveaux	2 x 3 Pizzas	1080 x 435 x 140	1360 x 600 x 745	8,8 kW	142 kg	COMP 33 TR	2 690 €

ACCESSOIRES



SUPPORTS.

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT
COMP 3	960	S COMP 3	295 €
COMP 33	860	S COMP 33	295 €



KIT 4 ROULETTES (non monté).

CODE	PRIX HT
KRFP	129 €

FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUES CONVOYEUR

NOUVEAUTÉ 2016

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TUN 40



TUN 65

- Structure en inox.
- Tapis en filet inox.
- Panneau de contrôle électronique.
- Vitesse de défilement du tapis réglable.
- Horloge d'allumage et d'extinction du four différé.
- Chauffage ventilé par résistances blindées et ventilateur.
- Affichage et réglage digital de la température.
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Température réglable jusqu'à 320°C.
- Alimentation : TRI 400 V.



TUN 80
+ Support

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

LARGEUR TAPIS	DÉBIT PIZZA Ø 32 cm / min.	DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
400	15	400 x 540 x 100	1425 x 985 x 450	7,8 kW	101 kg	TUN 40	6 650 €	●
500	30	500 x 750 x 100	1860 x 1210 x 500	14,2 kW	255 kg	TUN 50	11 120 €	●
650	75	650 x 1000 x 100	2070 x 1320 x 560	17,4 kW	284 kg	TUN 65	14 420 €	●
800	105	800 x 1100 x 100	2250 x 1560 x 600	24,4 kW	411 kg	TUN 80	17 290 €	●



TUN 65
+ TUN 65
+ TUN 65
+ Support spécial sur demande



- Entièrement en acier inox.
- Livrés démontés.
- Étagère basse incluse.
- Monté d'origine sur roulettes.

ACCESSOIRES

SUPPORTS

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
TUN 40	630	SC 40	756 €	●
TUN 50	530	SC 50	756 €	●
TUN 65	530	SC 65	756 €	●
TUN 80	530	SC 80	756 €	●

SPATIALE









FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



- Façade en acier peint et verre noir.
- Tableau de commande entièrement digital.
- Porte avec 2 vitres séparées d'un compartiment à air.
- Hotte avec éclairage hallogène (en option).
- Étuve compatible plateaux 600 x 400 (en option).
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Éclairage intérieur (hallogène).
- Chambre entièrement en pierres réfractaires.
- Vision de la chambre à 180°.
- Allumage programmable.
- Température de fonctionnement : 450°C.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

FOUR.

CAPACITÉ	DIMENSIONS INTÉRIEURES	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
9 Pizzas	963 x 1084 x 175	1825 x 1465 x 404	16,8 kW	TRI 400 V	411 kg	SPACE 9	9 100 €

ÉTUVES.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
Compatible 1 et 2 niveaux	1825 x 1440 x 905	2,7 kW	MONO 230 V	290 kg	ET 1 / SPACE 9	4 680 €
Compatible 3 niveaux	1825 x 1440 x 550	2,7 kW	MONO 230 V	290 kg	ET 2 / SPACE 9	4 680 €

HOTTE.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	PUISSANCE	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
Hotte avec spots	1825 x 280 x 1580	200 W	MONO 230 V	41 kg	H / SPACE 9	4 750 €

FOURS À PIZZA

VERSION GAZ

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

POSSIBILITÉ DE SUPERPOSER 2 FOURS !



EN AJOUTANT LE KIT DE SUPERPOSITION (VOIR ACCESSOIRES)



- Façade en acier inox.
- Tableau de commandes mécaniques.
- Thermomètre en façade.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Éclairage intérieur.
- Régulation indépendante de la voûte et de la sole pour chaque chambre.
- Température de fonctionnement : 450°C.
- Monté d'origine en gaz But/Prop (injecteurs Gaz Nat fournis).
- Alimentation : MONO 230 V.

TECHNITALIA — MADE IN ITALY

CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT
4 Pizzas	620 x 620 x 150	1005 x 930 x 560	13,9 kW	127 kg	PFPG 4	3 360 €
6 Pizzas	620 x 920 x 150	1005 x 1220 x 560	18 kW	159 kg	PFPG 6	3 940 €
9 Pizzas	920 x 920 x 150	1305 x 1220 x 560	24,5 kW	197 kg	PFPG 9	4 750 €

ACCESSOIRES



SUPPORTS.

COMPATIBILITÉ	HAUTEUR	CODE	PRIX HT
PFPG 4	960	SSG 4	295 €
PFPG 6	960	SSG 6	345 €
PFPG 9	960	SSG 9	405 €

KIT DE SUPERPOSITION DE 2 FOURS.

CODE	PRIX HT
KS / PFPG	315 €

CHEMINÉE.

CODE	PRIX HT
CH / PFPG	330 €



KIT 4 ROULETTES (non monté).

CODE	PRIX HT
KRFP	129 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

CUISSON À BOIS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Autres couleurs sur devis



NOUVEAUTÉ 2016

- Structure en acier peint noir.
- Sole en pierres réfractaires.
- Chambre entièrement isolée.
- Thermomètre en façade.
- Porte inox à ouverture couvercle.
- Livrés d'origine sur support avec 2 ou 4 roulettes.
- Température maximale: 500°C.

ITAL 2
+ Option couleur blanche



CREA 5



TECHNITALIA — MADE IN ITALY

CAPACITÉ	DIMENSIONS INT.	DIMENSIONS EXT.	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 Pizzas	600 x 600	700 x 700 x 2030	60 kg	ITAL 2	3 240 €	●
3 Pizzas	600 x 900	700 x 1000 x 2030	80 kg	DIAM 3	4 930 €	●
5 Pizzas	900 x 900	1000 x 1000 x 2030	120 kg	CREA 5	6 990 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

GRILLES À PIZZA ALUMINIUM



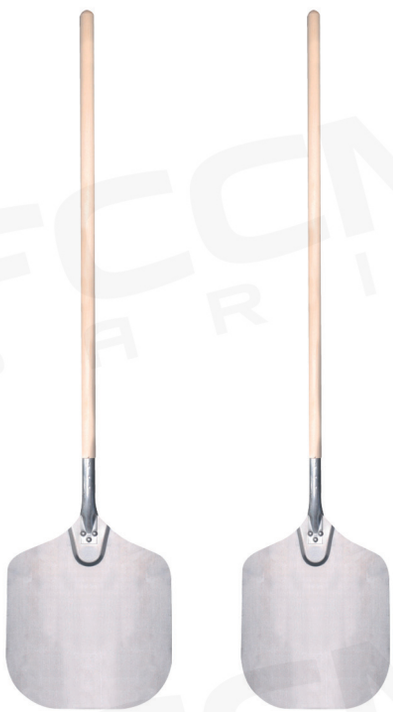
Ø	CODE	PRIX HT	
230	GPA 230	5 €	●
280	GPA 280	6 €	●
300	GPA 300	7 €	●
330	GPA 330	8 €	●
360	GPA 360	9 €	●
400	GPA 400	10 €	●
450	GPA 450	13 €	●
500	GPA 500	14 €	●

SACS À PIZZA



CAPACITÉ	CODE	PRIX HT	
4 boites (350 x 350)	HSP 350	58 €	●
4 boites (450 x 450)	HSP 450	68 €	●

PELLES À PIZZA





- Manche en bois.
- Spatule en aluminium.

Ø SPATULE	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
305	305 x 356 x 1000	HPA 305	36 €	●
405	405 x 455 x 1000	HPA 405	49 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PLATS À PIZZA

- Réalisés en acier anti-adhésif.
- Hauteur : 25 mm.

Ø	CODE	PRIX HT	
200	HPP 200	6 €	●
260	HPP 260	8 €	●
280	HPP 280	9 €	●
300	HPP 300	10 €	●
320	HPP 320	11 €	●
360	HPP 360	12 €	●
400	HPP 400	19 €	●



PINCE PLATS À PIZZA

CODE	PRIX HT	
HPP 700	11 €	●



ROLLER PIZZA

CODE	PRIX HT	
H 7007	11 €	●



BAC À PATONS

Plastique blanc alimentaire.

CODE	DIMENSIONS	PRIX HT	
BPAT	600 x 400 x 70	15 €	●





FOURS



EKA

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES 222
LES FOURS AIR PULSÉ :
- 4 NIVEAUX - GAMME SNACKING 224
- 4 NIVEAUX GN 1/1 & 600 X 400 - GAMME SNACKING 226

LES FOURS MIXTES GAZ :
- 4 - 6 - 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400 228

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES :
- 5 NIVEAUX GN 2/3 230
- 4 - 5 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400 231
- 6 - 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400 232
- 7 - 11 NIVEAUX GN 1/1 AVEC CHAUDIÈRE 234
- 6 - 10 NIVEAUX GN 2/1 235
- 16 - 20 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400 À CHARIOT 236

ACCESSOIRES 237

TECHNITALIA

LES FOURS MULTIFONCTIONS 238
LE FOUR TURBO QUARTZ 239
LE FOUR À PRESSION 240
LES FOURS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE & CUISSON BASSE TEMPÉRATURE - GAMME BOX 242
LES FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE 243

ALPHATECH

Gamme ICON

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES 248
LES FOURS :
- À CONVECTION 250
- OPTIONS & ACCESSOIRES 251

LES FOURS MIXTES :
- ÉLECTRIQUES 252
- GAZ 254
- OPTIONS & ACCESSOIRES 256

Gamme MINIMAX

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES 258
LES FOURS MIXTES :
- ÉLECTRIQUES 260
- OPTIONS & ACCESSOIRES 262
- SYSTÈMES DE TRAITEMENT D'EAU 262-263

Gamme LEO - SÉRIE S

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAU DE COMMANDES 266
LES FOURS MIXTES :
- À INJECTION DIRECTE 268
- À CHAUDIÈRE 269
- OPTIONS & ACCESSOIRES 270

Gamme LEO - SÉRIE T

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES 272
LES FOURS MIXTES :
- À INJECTION DIRECTE 274
- À CHAUDIÈRE 275
- OPTIONS & ACCESSOIRES 276

UNE LONGUE EXPÉRIENCE

Située dans la province de Padoue, le cœur battant du nord de l'Italie, Tecnoeka est l'une des entreprises les plus fascinantes du secteur de la production professionnelle pour la restauration, la boulangerie et la pâtisserie.

Depuis 1978, elle se dédie au développement de fours, de cellules de fermentation et d'accessoires et elle allie des origines fortement enracinées dans la créativité et la qualité « 100% made in Italy » à une poussée naturelle vers l'innovation, ce qui lui vaut une popularité croissante dans le monde.

Présente dans 82 pays elle est à la recherche constante de nouveaux marchés lui permettant d'étendre sa ligne de distribution.

UNE GRANDE ÉVOLUTION

Le désir incessant de toujours faire mieux a amené Eka à rechercher des solutions plus compétitives en obtenant des certifications pour son système de management environnemental et un brevet pour l'échangeur de chaleur en fonte qui permet d'avoir un haut rendement avec une consommation d'énergie limitée. Les fours deviennent des appareils de haute qualité, qui se diversifient en fonction du type de cuisson et s'étendent sur le marché au niveau mondial.

FOURS PROFESSIONNELS

La gamme de fours s'agrandit pour répondre aux attentes des cuisiniers, des pâtissiers et des boulangers de plus en plus exigeants. Eka valorise la recherche, le savoir-faire et le design afin d'allier la cuisine et la technologique dans une esthétique élégante.

TECHNOLOGIE

La technologie mise au point par Eka (hautes performances, puissances élevées, économies d'énergie), est présente dans la nouvelle Touch Line : commandes Touch Control avec une interface intuitive, éclairage à LED, nouveau système de lavage automatique et hotte à condensation de la vapeur, conçus pour simplifier la gestion du four, réduire l'impact sur l'environnement et la consommation d'énergie.

MADE IN ITALY : UNE GARANTIE

Tecnoeka adopte une philosophie d'entreprise dédiée à la qualité : elle allie l'attention pour le produit à un service soigné pour ses clients.

Convaincue d'être sur la bonne voie, Tecnoeka privilégie depuis toujours les choix orientés vers l'innovation et la fiabilité made in Italy, qui lui ont permis d'atteindre des niveaux élevés de qualité tout en satisfaisant les exigences d'un marché en évolution constante.

Les produits Eka sont fabriqués dans le respect des directives de référence les plus importantes et les plus réputées, en observant les règlements et les normes visant à les rendre de plus en plus fiables, sûrs et efficaces. L'entreprise poursuit cette mission depuis ses débuts, elle garantit et certifie donc ses fours et accessoires.

Tous les matériaux et les composants électriques utilisés pour fabriquer les produits de la marque Eka sont conformes aux réglementations CE.

LES FOURS AIR PULSÉ
GAMME SNACKING



4 NIVEAUX
(429 x 345 mm)

PAGE 224



4 NIVEAUX
GN 1/1 & 600 x 400

PAGE 226

LES FOURS MIXTES GAZ



4 - 6 - 10 NIVEAUX
GN 1/1 & 600 x 400

PAGE 228

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES



5 NIVEAUX GN 2/3

PAGE 230



4 - 5 NIVEAUX
GN 1/1 & 600 x 400

PAGE 231



6 -10 NIVEAUX
GN 1/1 & 600 x 400

PAGE 232



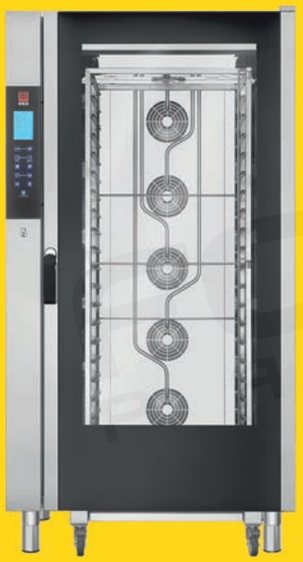
7 - 11 NIVEAUX
GN 1/1
AVEC CHAUDIÈRE

PAGE 234



6 - 10 NIVEAUX
GN 2/1

PAGE 235



16 - 20 NIVEAUX
GN 1/1 & 600 x 400
À CHARIOT

PAGE 236



LES ACCESSOIRES

PAGE 237

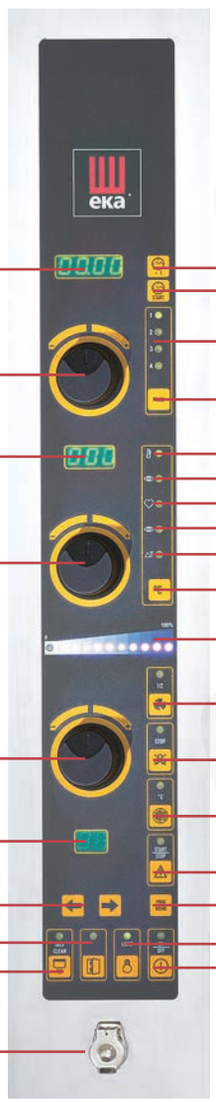
CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES

COMMANDES MÉCANIQUES



1. Bouton programmateur "fin de cuisson"
2. Bouton thermostat de réglage
3. Bouton sélecteur des fonctions
4. Voyant thermostat de réglage
5. Voyant programmateur "fin de cuisson"

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

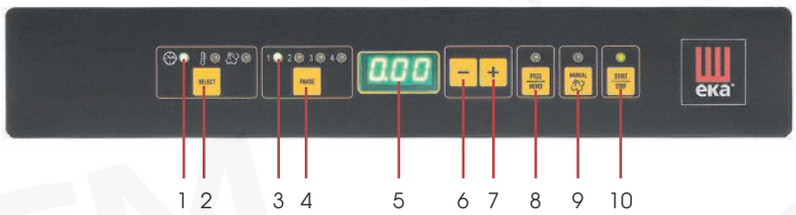


1. Écran temps.
6. Manette réglage du temps.
7. Écran températures.
14. Manette réglage des températures.
19. Manette réglage du climat.
21. Écran programmes.
23. Boutons défilement des programmes.
26. Bouton refroidissement de la chambre de cuisson.
27. Bouton lavage de la chaudière (N'EST PAS ACTIVABLE).
28. Prise sonde au cœur (fours EUD et TC).

2. Bouton "+1" et affichage des heures/minutes (sur l'écran temps).
3. Bouton affichage horaire en cours (sur l'écran temps).
4. Diode verte affichage phase active.
5. Bouton sélection des phases.
8. Set température dans la chambre de cuisson.
9. Température effective dans la chambre de cuisson.
10. Set température sonde au centre.
11. Température effective sonde au centre.
12. Set température "DT".
13. Bouton sélection des températures (affichées sur l'écran températures).
15. Barre diodes affichage climat (diode bleue = vapeur / diode blanche = sec).
16. Bouton "moteurs 1/2 vitesse".
17. Bouton "arrêt moteurs".
18. Bouton fonction "préchauffage".
20. Bouton "start/stop" du cycle de cuisson.
21. Écran programmes.
22. 22. Bouton mémorisation des programmes.
24. 24. Bouton "on/off".
25. 25. Bouton éclairage chambre de cuisson.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

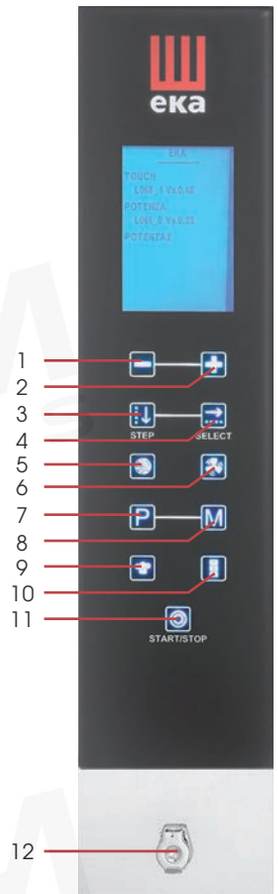
COMMANDES ÉLECTRONIQUES



1. Diode signalisation paramètre actif.
2. Bouton sélection des paramètres de cuisson.
3. Diode signalisation phase active.
4. Bouton sélection phase de cuisson.
5. Afficheur des paramètres.
6. Bouton diminution valeur du paramètre.
7. Bouton augmentation valeur du paramètre.
8. Bouton sélection / mémorisation programme de cuisson.
9. Bouton humidification manuelle.
10. Bouton Start / Stop.

COMMANDES TOUCH SCREEN

1. Diminution de la valeur du paramètre.
2. Augmentation de la valeur du paramètre.
3. Confirmation de la valeur du paramètre.
4. Sélection de la phase / paramètre.
5. Réglage du «préchauffage».
6. Réglage de la vitesse du débit d'air.
7. Programmation.
8. Menu réglages généraux.
9. Livre de recettes.
10. Accessoires.
11. Start / Stop.
12. Prise sonde au cœur



- Éclairage LED
- Système de refroidissement rapide de la chambre de cuisson.
- Lavage automatique avec 4 cycles : rapide, moyen, long et rinçage (en option).
- 240 recettes dont 200 programmables.
- 9 phases de cuisson pour chaque cycle.
- Cuisson avec sonde et Delta T.
- Fonction Pré-chauffage.
- Fonction maintien en température.
- 10 niveaux d'humidité.
- 3 vitesses de ventilation.
- Fonction cuisson semi-statique.
- Fonction pause pour démarrage différé.
- 10 langues disponibles.
- Port USB.
- Déchargement des données HACCP.
- Chargement des recettes.
- Contrôle d'une éventuelle étuve en option.
- Protection IPX5.

LES FOURS À AIR PULSÉ

4 NIVEAUX (429 x 345 mm)

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Fours à air pulsé avec ou sans humidificateur (manuel ou programmable).
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture contrebalancée démontable.
- Poignée de porte ergonomique en tube inox.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc.







DÉSIGNATION	4 niveaux (429 x 345 mm)	4 niveaux (429 x 345 mm)	4 niveaux (429 x 345 mm)
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques	Mécaniques
HUMIDIFICATEUR	Non	Oui - Manuel	Non
OUVERTURE	Frontale	Frontale	Latérale
VENTILATEUR	Unidirectionnel	Unidirectionnel	Unidirectionnel
PUISSANCE	2,8 kW	2,9 kW	2,9 kW
DIMENSIONS EXT.	590 x 695 x 590	590 x 695 x 590	594 x 691 x 592
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	74 mm	74 mm	74 mm
POIDS	34 kg	34 kg	32 kg
TEMPÉRATURE MAX.	300°C	300°C	300°C
CODE	**EKF 423 P**	**EKF 423 UP**	**EKF 423 ALP**
PRIX HT	**790 €**	**850 €**	**880 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NX	**EKTS 423**	**EKTS 423**	**EKTS 423**
PRIX HT	**560 €**	**560 €**	**560 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 8 NIVEAUX	**EKL 823**	**EKL 823**	**EKL 823**
PRIX HT	**790 €**	**790 €**	**790 €**
	●	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code









FOURS

DÉSIGNATION	4 niveaux (429 x 345 mm)	4 niveaux (429 x 345 mm)	4 niveaux (429 x 345 mm)
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques	Électroniques
OPTION	Multifonction	Multifonction	Multifonction
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Frontale	Frontale
VENTILATEUR	Unidirectionnel	Unidirectionnel	2 directions
PUISSANCE	2,9 kW	2,9 kW	2,9 kW
DIMENSIONS EXT.	594 x 691 x 592	590 x 695 x 590	590 x 695 x 590
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	74 mm	74 mm	74 mm
POIDS	33 kg	33 kg	38 kg
TEMPÉRATURE MAX.	300°C	300°C	270°C
CODE	**EKF 423 ALUP**	**EKF 423 M**	**EKF 423 DUD**
PRIX HT	**950 €**	**990 €**	**1 420 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NX	**EKTS 423**	**EKTS 423**	**EKTS 423**
PRIX HT	**560 €**	**560 €**	**560 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 8 NIVEAUX	**EKL 823**	**EKL 823**	**EKL 823**
PRIX HT	**790 €**	**790 €**	**790 €**
	●	●	●

Les fours à air pulsé doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

LES FOURS AIR PULSÉ

4 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours à air pulsé avec humidificateur (manuel ou programmable).
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture contrebalancée démontable.
- Poignée de porte ergonomique en tube inox.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc.







DÉSIGNATION	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Électroniques	Mécaniques
OPTION DE SÉRIE	-	-	Fonction grill
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable	Oui - Manuel
OUVERTURE	Frontale	Frontale	Frontale
VENTILATEUR	Unidirectionnel	Unidirectionnel	Unidirectionnel
PUISSANCE	3,4 kW	3,4 kW	5,2 kW
DIMENSIONS EXT.	790 x 750 x 635	790 x 750 x 635	790 x 750 x 635
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	73 mm	73 mm	73 mm
POIDS	50,4 kg	50,6 kg	52 kg
TEMPÉRATURE MAX.	300°C	300°C	300°C
CODE	**EKF 416**	**EKF 416 D**	**EKF 416.3 GRILL**
PRIX HT	**1 495 €**	**1 590 €**	**1 670 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NIVEAUX	**EKTS 411**	**EKTS 411**	**EKTS 411**
PRIX HT	**640 €**	**640 €**	**640 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 8 NIVEAUX	**EKL 864**	**EKL 864**	**EKL 864**
PRIX HT	**1 500 €**	**1 500 €**	**1 500 €**
	●	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



DÉSIGNATION	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Électroniques	Mécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	Puissance Turbo	Puissance Turbo
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Frontale	Frontale	Frontale
VENTILATEUR	Unidirectionnel	Unidirectionnel	Unidirectionnel
PUISSANCE	3,4 kW	6,4 kW	6,4 kW
DIMENSIONS EXT.	790 x 750 x 635	790 x 750 x 635	790 x 750 x 635
ALIMENTATION	MONO 230 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	73 mm	73 mm	73 mm
POIDS	50,6 kg	50,6 kg	50,6 kg
TEMPÉRATURE MAX.	270°C	300°C	270°C
CODE	**EKF 416.3 D**	**EKF 416 UD**	**EKF 416 DUD**
PRIX HT	**1 690 €**	**2 040 €**	**2 130 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NIVEAUX	**EKTS 411**	**EKTS 411**	**EKTS 411**
PRIX HT	**640 €**	**640 €**	**640 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 8 NIVEAUX	**EKL 864**	**EKL 864**	**EKL 864**
PRIX HT	**1 500 €**	**1 500 €**	**1 500 €**
	●	●	●
CODE HOTTE	-	**EKKC 4**	**EKKC 4**
PRIX HT	-	**1 230 €**	**1 230 €**
	●	●	●

Les fours à air pulsé doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

LES FOURS MIXTES GAZ

4 - 6 - 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours mixtes à vapeur par injection directe.
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Montés en Gaz Nat.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture latérale (non réversible).
- Poignée de porte ergonomique en plastique.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc.
- Hotte de récupération des gaz usagés incluse.

VERSION TOUCH SCREEN :
Voir p. 223.



DÉSIGNATION	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Électromécaniques	Touch screen	Mécaniques	Électromécaniques
HUMIDIFICATEUR	Oui Programmable	Oui Programmable	Oui Programmable	Oui Programmable	Oui Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	9 + 0,5 kW	9 + 0,5 kW	9 + 0,5 kW	13 + 0,5 kW	13 + 0,5 kW
DIMENSIONS EXT.	935 x 978 x 989	935 x 978 x 989	935 x 978 x 989	935 x 978 x 1068	935 x 978 x 1068
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
POIDS	99 kg	99 kg	99 kg	120 kg	120 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	**EKF 416 GUD**	**EKF 416 GEUD**	**EKF 416 GTC**	**EKF 616 GUD**	**EKF 616 GEUD**
PRIX HT	**4 395 €**	**5 090 €**	**5 325 €**	**5 420 €**	**6 150 €**
				●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NX	**EKTS 711**	**EKTS 711**	**EKTS 711**	**EKTS 711**	**EKTS 711**
PRIX HT	**695 €**	**695 €**	**695 €**	**695 €**	**695 €**
	●	●	●	●	●
CODE ÉTUVE 12 x 600 x 400	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**
PRIX HT	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**
	●	●	●	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code













DÉSIGNATION	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Touch screen	Mécaniques	Électromécaniques	Touch screen
HUMIDIFICATEUR	Oui Programmable	Oui Programmable	Oui Programmable	Oui Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	13 + 0,5 kW	18 + 0,7 kW	18 + 0,7 kW	18 + 0,7 kW
DIMENSIONS EXT.	935 x 978 x 1068	935 x 978 x 1388	935 x 978 x 1388	935 x 978 x 1388
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
POIDS	120 kg	130 kg	130 kg	130 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	**EKF 616 GTC**	**EKF 1016 GUD**	**EKF 1016 GEUD**	**EKF 1016 GTC**
PRIX HT	**6 395 €**	**6 340 €**	**7 130 €**	**7 590 €**
		●	●	
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NX	**EKTS 711**	**EKTS 1111**	**EKTS 1111**	**EKTS 1111**
PRIX HT	**695 €**	**695 €**	**695 €**	**695 €**
	●	●	●	●
CODE ÉTUVE 12 x 600 x 400	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**
PRIX HT	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**
	●	●	●	●

Les fours à mixtes gaz doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

5 NIVEAUX GN 2/3

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours mixtes à vapeur par injection directe.
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture latérale (non réversible).
- Poignée de porte ergonomique en plastique.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc.

VERSION TOUCH SCREEN :
Voir p. 223.





DÉSIGNATION	5 niveaux GN 2/3	5 niveaux GN 2/3
COMMANDES	Mécaniques	Électromécaniques
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	3,4 kW	3,4 kW
DIMENSIONS EXT.	610 x 730 x 660	790 x 750 x 635
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	80 mm	80 mm
POIDS	44 kg	44 kg
TEMPÉRATURE MAX.	275°C	275°C
CODE	**EKF 523**	**EKF 523 EUD**
PRIX HT	**2 040 €**	**2 450 €**
	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NIVEAUX	**EKTS 423**	**EKTS 423**
PRIX HT	**560 €**	**560 €**
	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

4 - 5 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code











DÉSIGNATION	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	5 niveaux GN 1/1
COMMANDES	Mécaniques	Électroniques	Touch screen
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	6,4 kW	6,4 kW	8,2 kW
DIMENSIONS EXT.	790 x 785 x 635	790 x 785 x 635	935 x 930 x 745
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	73 mm	73 mm	68 mm
POIDS	57 kg	57 kg	84 kg
TEMPÉRATURE MAX.	300°C	300°C	260°C
CODE	**EKF 416 ALUD**	**EKF 416 DALUD**	**EKF 511 TC**
PRIX HT	**2 290 €**	**2 370 €**	**4 390 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NIVEAUX	**EKTS 411**	**EKTS 411**	**EKTS 711**
PRIX HT	**640 €**	**640 €**	**640 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 8 NIVEAUX	**EKL 864**	**EKL 864**	**-**
PRIX HT	**1 500 €**	**1 500 €**	**-**
	●	●	●
CODE HOTTE	**EKKC 4**	**EKKC 4**	**EKKC 6**
PRIX HT	**1 230 €**	**1 230 €**	**1 360 €**
	●	●	●

Les fours à mixtes élec. doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES

6 - 10 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours mixtes à vapeur par injection directe.
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture latérale (non réversible).
- Poignée de porte ergonomique en plastique.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure afin de limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc.

VERSION TOUCH SCREEN :
Voir p. 223.





DÉSIGNATION	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	6 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Électromécaniques	Touch screen
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	2 - Autoreverse	2 - Autoreverse	2 - Autoreverse
PUISSANCE	8,4 kW	8,4 kW	10,5 kW
DIMENSIONS EXT.	935 x 930 x 825	935 x 930 x 825	935 x 930 x 825
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm	75 mm	75 mm
POIDS	96 kg	96 kg	96 kg
TEMPÉRATURE MAX.	270°C	270°C	270°C
CODE	**EKF 616 UD**	**EKF 616 EUD**	**EKF 616 TC**
PRIX HT	**3 795 €**	**4 290 €**	**5 070 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 6 NX	**EKTS 711**	**EKTS 711**	**EKTS 711**
PRIX HT	**695 €**	**695 €**	**695 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 12 x 600 x 400	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**
PRIX HT	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**
	●	●	●
CODE HOTTE	**EKKC 6**	**EKKC 6**	**EKKC 6**
PRIX HT	**1 360 €**	**1 360 €**	**1 360 €**
	●	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code









DÉSIGNATION	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Électromécaniques	Touch screen
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	3 - Autoreverse	3 - Autoreverse	3 - Autoreverse
PUISSANCE	16 kW	16 kW	16 kW
DIMENSIONS EXT.	935 x 930 x 1150	935 x 930 x 1150	935 x 930 x 1150
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm	75 mm	75 mm
POIDS	130 kg	130 kg	130 kg
TEMPÉRATURE MAX.	270°C	270°C	270°C
CODE	**EKF 1016 UD**	**EKF 1016 EUD**	**EKF 1016 TC**
PRIX HT	**5 350 €**	**6 275 €**	**7 140 €**
	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE 4 NX	**EKTS 1111**	**EKTS 1111**	**EKTS 1111**
PRIX HT	**695 €**	**695 €**	**695 €**
	●	●	●
CODE ÉTUVE 12 x 600 x 400	**EKL 1264**	**EKL 1264**	**EKL 1264**
PRIX HT	**1 970 €**	**1 970 €**	**1 970 €**
	●	●	●
CODE HOTTE	**EKKC 10**	**EKKC 10**	**EKKC 10**
PRIX HT	**1 420 €**	**1 420 €**	**1 420 €**
	●	●	●

Les fours à mixtes élec. doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES AVEC CHAUDIÈRE

7 - 11 NIVEAUX GN 1/1

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours mixtes à vapeur par chaudière (Boiler)
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Échelles porte-grilles démontables pour le nettoyage.
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture latérale (non réversible).
- Poignée de porte ergonomique en plastique.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds en caoutchouc ou en inox (version GN 2/1).







DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1/1	11 niveaux GN 1/1
COMMANDES	Électromécaniques	Électromécaniques
OPTION DE SÉRIE	Chaudière	Chaudière
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	2 - Autoreverse	3 - Autoreverse
PUISSANCE	8,4 + 3 kW	16 + 7,5 kW
DIMENSIONS EXT.	935 x 930 x 825	935 x 930 x 1150
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	68 mm	68 mm
POIDS	100 kg	142 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C
CODE	**EKF 711 EV**	**EKF 1111 EVUD**
PRIX HT	**5 810 €**	**7 990 €**
CODE SUPPORT NEUTRE	**EKTS 711**	**EKTS 1111**
PRIX HT	**695 €**	**695 €**
CODE HOTTE	**EKKC 6**	**EKKC 10**
PRIX HT	**1 360 €**	**1 420 €**

Les fours à vapeur par chaudière doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.

Dans le cas contraire la chaudière sera défectueuse et cette anomalie ne sera pas prise en charge par la garantie.

POURQUOI UNE VAPEUR PAR CHAUDIÈRE ?

La chaudière (Boiler) produit une vapeur vive qui pénètre dans la chambre de cuisson sans pression et est distribuée à grande vitesse par les ventilateurs.
Idéale pour la cuisson vapeur qui nécessite un effet « bouilli ».
La cuisson sans perte de liquides maintien l'aspect extérieur, le poids et le contenu nutritionnel des aliments.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

6 - 10 NIVEAUX GN 2/1

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





DÉSIGNATION	6 niveaux GN 2/1	6 niveaux GN 2/1	10 niveaux GN 2/1	10 niveaux GN 2/1
COMMANDES	Mécaniques	Électromécaniques	Mécaniques	Électromécaniques
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	2 - Autoreverse	2 - Autoreverse	3 - Autoreverse	3 - Autoreverse
PUISSANCE	18,4 kW	18,4 kW	27,6 kW	27,6 kW
DIMENSIONS EXT.	995 x 995 x 900	995 x 995 x 900	995 x 995 x 1210	995 x 995 x 1210
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
POIDS	112 kg	112 kg	148 kg	148 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	**EKF 621 UD**	**EKF 621 EUD**	**EKF 1021 UD**	**EKF 1021 EUD**
PRIX HT	**6 260 €**	**7 230 €**	**8 350 €**	**8 990 €**

LES FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À CHARIOT

16 - 20 NIVEAUX GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

eka®

IPX3 IPX5

- Fours mixtes à vapeur par injection directe.
- Structure extérieure en acier inox.
- Isolation importante.
- Chambre entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Chariot inox sur roulettes (inclus).
- Joint de porte interchangeable robuste fixé entre la chambre et la porte.
- Porte à ouverture latérale (non réversible).
- Poignée de porte ergonomique en plastique.
- Boîtier de commandes protégé.
- Canal d'air de ventilation de la vitre extérieure pour limiter la température de la surface du four.
- Micro sécurité de porte.
- Pieds inox.

VERSION TOUCH SCREEN :
Voir p. 223.



CHARIOT INCLUS







DÉSIGNATION	20 niveaux GN 1/1	16 niveaux 600 x 400	20 niveaux GN 1/1	16 niveaux 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques	Touch screen	Touch screen
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	5 - Autoreverse	5 - Autoreverse	5 - Autoreverse	5 - Autoreverse
PUISSANCE	30 kW	30 kW	30 kW	30 kW
DIMENSIONS EXT.	985 x 1030 x 1920	985 x 1030 x 1920	985 x 1030 x 1920	985 x 1030 x 1920
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	66 mm	80 mm	66 mm	80 mm
POIDS	230 kg	230 kg	230 kg	230 kg
TEMPÉRATURE MAX.	280°C	280°C	260°C	260°C
CODE	**EKF 2011 UD**	**EKF 1664 UD**	**EKF 2011 TC**	**EKF 1664 TC**
PRIX HT	**11 390 €**	**11 390 €**	**11 290 €**	**11 290 €**
	●		●	
CODE CHARIOT SUPP.	**EKCR 20 TC**	**EKCR 16 TC**	**EKCR 20 TC**	**EKCR 16 TC**
PRIX HT	**2 250 €**	**2 250 €**	**2 250 €**	**2 250 €**
	●	●	●	●

Les fours à mixtes élec. à chariot doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BACS & PLAQUES





DIMENSIONS	Bac GN 1/1 x 20 H	Plaque 600 x 400	Plaque GN 2/3	Plaque 429 x 345
FINITION	Aluminium	Aluminium	Inox AISI 304	Aluminium
CODE	B 1120	KT 9 P/A	KT 6 G	KV 7
PRIX HT	69 €	60 €	110 €	40 €

POMPE À EAU



- Permet d'alimenter un four mixte grâce à un bac à eau.
- Non compatible avec fours à chaudières.
- Livrée séparément - Sans montage.

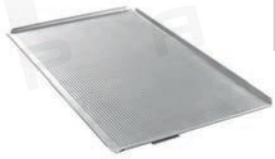
CODE	KKPU
PRIX HT	150 €

PLAQUE 5 MOULURES À BAGUETTES



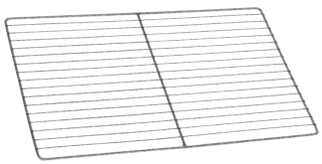
DIMENSIONS	600 x 400
FINITION	Aluminium
CODE	808 238
PRIX HT	100 €

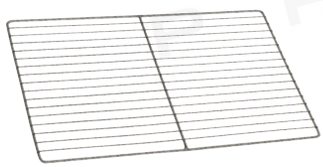
PLAQUES PERFORÉES



DIMENSIONS	GN 1/1	600 x 400
FINITION	Aluminium	Aluminium
CODE	808 306	808 214
PRIX HT	30 €	33 €

GRILLES CHROMÉES





DIMENSIONS	GN 1/1	600 x 400	GN 2/3	429 x 345
FINITION	Acier chromé	Acier chromé	Inox AISI 304	Acier chromé
CODE	KG 9 G	KG 9 P	KG 6 X	KG 7
PRIX HT	20 €	35 €	150 €	20 €

RÉDUCTEUR D'AIR



- Permet de réduire la ventilation dans la chambre de cuisson.
- Livrée séparément - Sans montage.

CODE	EKRPA
PRIX HT	50 €

SONDE À CŒUR



- Livrée séparément - Sans montage.
- Non compatible avec fours pâtissiers et/ou à commandes mécaniques.

CODE	EKSC
PRIX HT	195 €

SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE



- Livré séparément - Sans montage.
- Uniquement sur fours électromécaniques et Touch Screen à partir de 7 niveaux.

CODE	KWT
PRIX HT	600 €

DOUCHETTE DE LAVAGE



- Livrée séparément - Sans montage.

CODE	KKD/A
PRIX HT	270 €

FOURS MULTIFONCTIONS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

À SAVOIR :

Le four FC 280 V à été conçu pour les petits espaces. Ainsi l'air ne circule pas par les côtés, mais par la façade. Il peut donc être encastré.

- Carrosserie en acier inox.
- Thermo-ventilateur.
- Porte à double vitrage.
- Isolation renforcée.
- Glissières latérales démontables.
- Cuisson homogène grâce aux ouies de ventilation qui assurent une circulation optimale de l'air (FC 280).



DOTATION FC 280 :

- 2 grilles (315 x 315 mm).
- 1 plat ramasse-miettes (310 x 320 mm).





DOTATION FC 280 V :

- 2 plaques perforées (255 x 310 mm).
- 1 plat ramasse-miettes (265 x 345 mm).

2 ans — MADE IN EUROPE — TECHNITALIA

CAPACITÉ	28 Litres	28 Litres
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques
OUVERTURE	Frontale	Latérale
VENTILATEUR	Unidirectionnel	Unidirectionnel
PUISSANCE	1,5 kW	1,5 kW
DIMENSIONS EXT.	460 x 550 x 355	370 x 535 x 495
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	90 mm	80 mm
POIDS	20 kg	20 kg
TEMPÉRATURE MAX.	270 °C	270 °C
CODE	FC 280	FC 280 V
PRIX HT	720 €	760 €
	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Carrosserie en acier inox.
- Thermo-ventilateur.
- Porte à double vitrage.
- Isolation renforcée.
- Glissières latérales démontables.
- Cuisson homogène grâce aux ouies de ventilation qui assurent une circulation optimale de l'air (FC 380 TQ).





LES ATOUTS :

5 fonctions reunies dans ce four :
- Convection.
- Turbo quartz.
- Grill.
- Ventilé (pâtisserie).
- Décongelation.

DOTATION :

- 3 grilles (410 x 310 mm).
- 1 plat inox pâtisserie (410 x 325 mm).

À SAVOIR :

Le four TURBO QUARTZ est équipé de tubes quartz (en haut) et d'une résistance électrique (en bas) permettant d'augmenter la température intérieure du four de 30°C par rapport à un four «classique». Cette innovation majeure permet ainsi de gagner 30 % de temps de cuisson.

2

MADE IN EUROPE

TECHNITALIA

CAPACITÉ	38 Litres
COMMANDES	Mécaniques
OUVERTURE	Frontale
VENTILATEUR	Unidirectionnel
PUISSANCE	2,4 kW
DIMENSIONS EXT.	550 x 550 x 355
ALIMENTATION	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm
POIDS	22 kg
TEMPÉRATURE MAX.	270 °C
CODE	FC 380 TQ
PRIX HT	950 €

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Pierre à pain à intégrer dans le four	RO 15273	95 €	●

Les fours multifonction et turbo quartz sont dotés d'un ventilateur unidirectionnel. Pour les pâtisseries ou viennoiseries, il conviendra de faire pivoter de 180° à mi-cuisson la grille afin d'avoir une cuisson homogène.

LE FOUR À PRESSION





Interrupteur général

Écran tactile

Bouton de réglage et « ENTRÉE » de sélection

Touche Start/Stop

Touche d'éclairage de la chambre



QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA CUISSON SOUS PRESSION ?

La cuisson sous pression présente 4 principaux avantages :

1 - La préservation des couleurs et des saveurs du produit.
2 - Une cuisson saine sans besoin d'ajout d'huile ou autre assaisonnement.
3 - Un temps de cuisson réduit de 50 % à 70 % par rapport à un four mixte standard.
4 - Un four écologique à consommation d'énergie réduite.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

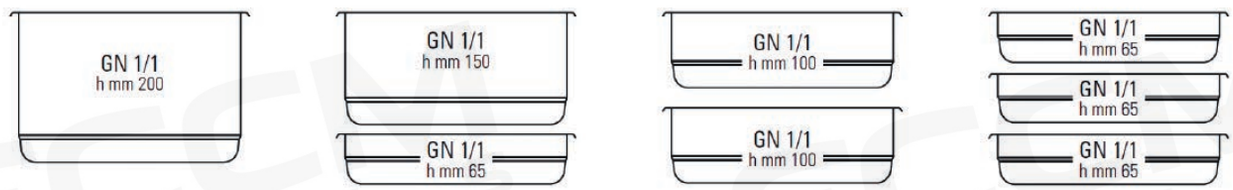
TECHNITALIA

BACS GN NON INCLUS

Voir p. 492

- Contrôle électronique programmable avec écran tactile 4,3".
- Sonnerie de fin de cycle.
- Sonde à cœur.
- Minuterie départ programmée.
- Contrôle de la pression avec pressostats électroniques.
- Fonction de préchauffage et de maintien de pression du boiler.
- Nettoyage automatique et programmable du boiler.
- Gestion électronique de la puissance du boiler.
- Système automatique d'ouverture et de fermeture de la porte.
- Système automatique de réduction de pression dans la chambre.
- Température de fonctionnement : 50°C/122°C (1,2 bar maximum).

CAPACITÉ



CAPACITÉ	3 x GN 1/1 - (haut. 65 mm)
PUISSANCE ÉLECT.	15,5 kW
DIMENSIONS EXT.	680 x 870 x 700
ESPACEMENT NIVEAUX	80 mm
POIDS	110 kg
CODE	**CVE 031**
PRIX HT	**17 550 €**

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	Système de traitement d'eau	Support neutre avec étagère basse	Port USB pour sauvegarde HACCP
DIMENSIONS	185 x 185 x 553	680 x 730 x 900	-
POIDS	7,7 kg	15 kg	-
CODE	**BWBM 2 XL**	**ABA 031**	**« AUS » en fin de code**
PRIX HT	**590 €**	**670 €**	**150 €**

Les fours à pression doivent impérativement être reliés à un système de traitement d'eau.
En cas de panne dûe à la présence de calcaire et autres impuretés de l'eau, la garantie ne sera pas applicable.

FOURS DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE & CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

GAMME BOX

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



QUELS SONT LES AVANTAGES DE LA CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ?

La cuisson basse température présente 3 principaux avantages :

1 - La préservation des couleurs et des saveurs du produit grâce à une cuisson statique.
2 - Une cuisson saine sans besoin d'ajout d'huile ou autre assaisonnement.
3 - Un temps de cuisson plus long mais qui permet une cuisson optimale des produits.

- Structure en inox.
- Chambre avec angles arrondis.
- Oura de ventilation de chambre en façade.
- Échelles latérales porte-bacs GN de la chambre démontables pour nettoyage (sauf version avec tiroirs).
- Charge maximale des bacs GN 1/1 : 4 kg.
- Hauteur maximale des bacs GN 1/1 : 50 mm.
- Chauffage statique.
- Réglage de la température entre 40°C et 100°C.
- Panneau de commandes électroniques avec affichage digital.
- Sonde à cœur en option raccordable sur connecteur inclus sur le four.
- Possibilité de superposer plusieurs fours sans rajout de kit de superposition.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ	3 x GN 1/1 (haut. 50 mm)	5 x GN 1/1 (haut. 50 mm)	2 tiroirs GN 1/1	3 tiroirs GN 1/1
PUISSANCE ÉLECT.	750 W	1000 W	900 W	1000 W
DIMENSIONS EXT.	445 x 633 x 420	445 x 633 x 570	650 x 599 x 510	650 x 599 x 720
ESPACEMENT NIVEAUX	75 mm	75 mm	-	-
POIDS	30 kg	36 kg	35 kg	40 kg
CODE	GM 0311 E	GM 0511 E	GMC 2 E	GMC 3 E
PRIX HT	1 960 €	2 350 €	2 410 €	2 890 €
	●	●		

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Sonde à cœur	6000116	190 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GN 1/1 & 600 x 400

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





- Structure en inox.
- Chambre avec angles arrondis.
- Oura de ventilation de chambre.
- Échelles latérales porte-bacs GN et (600 x 400) de la chambre démontables pour nettoyage.
- Charge maximale des bacs : 4 kg.
- Hauteur maximale des bacs : 50 mm.
- Chauffage ventilé.
- Réglage de la température entre 140°C et 160°C.
- Panneau de commandes mécaniques ou électroniques avec affichage digital.
- Alimentation : TRI 400 V.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

CAPACITÉ	5 x GN 1/1 & 600 x 400	5 x GN 1/1 & 600 x 400	7 x GN 1/1 & 600 x 400	7 x GN 1/1 & 600 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Électroniques	Mécaniques	Électroniques
PUISSANCE ÉLECT.	6,3 kW	6,3 kW	9,6 kW	9,6 kW
DIMENSIONS EXT.	820 x 746 x 728	820 x 746 x 728	820 x 746 x 908	820 x 746 x 908
ESPACEMENT NIVEAUX	74 mm	74 mm	74 mm	74 mm
POIDS	97 kg	97 kg	110 kg	110 kg
CODE	GR 0511 M	GR 0511 E	GR 0711 M	GR 0711 E
PRIX HT	2 990 €	3 490 €	3 590 €	4 150 €
	●		●	

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Support pour GR 0511 (haut. 850 mm)	TSR 0500	630 €	●
Support pour GR 0711 (haut. 700 mm)	TSR 1000	610 €	●



ALPHATECH

L'EXPRESSION DE GRANDES PERFORMANCES

Les produits Alphatech sont le résultat d'une expérience de trente ans dans la conception et la réalisation de fours professionnels.

Une conception soignée, l'emploi de matériaux de haute qualité, l'assemblage effectué par du personnel expérimenté, le contrôle approfondi sur toutes les unités produites, garantissent un produit absolument fiable réalisé pour durer dans le temps.

PETITS DÉTAILS, GRANDE PERFECTION

Ce sont les détails qui donnent la mesure de l'excellence.

Parce que chaque détail, même minime, révèle la capacité de concevoir et de réaliser des machines très performantes, capables de garantir des performances de très haut niveau.

Chez Alphatech, nous testons et contrôlons avec la plus grande attention les plus petits mécanismes pour créer des fours simplement parfaits.

GAMME ICON

PAGE 246



GAMME MINIMAX

PAGE 258



GAMME leo

PAGE 264





CUISINER AVEC PASSION, ET CELA SE VOIT !

Avec le nouveau Icon vous avez la cuisine en main.

Car il est simple, complet, avec de nombreuses fonctions qui vous permettent de servir à vos clients tout ce qu'ils désirent, à partir du petit déjeuner. Chaque type de cuisson est intuitif et surtout il est activé immédiatement.

Vous devez simplement ajouter votre créativité et votre passion pour la cuisine, pour préparer des menus appétissants qui enchanteront vos clients.

Valorisez votre cuisine avec ICON, le système de cuisson entièrement Made in Italy qui transforme votre local en un espace pour gourmets.

POUR LE SUCRÉ ET POUR LE SALÉ.

Icon est approprié à tout type de plat, pour la gastronomie et pour la pâtisserie.

ICON sait comment faire place à tout type de cuisine.

De la gastronomie à la pâtisserie, tout devient plus facile.

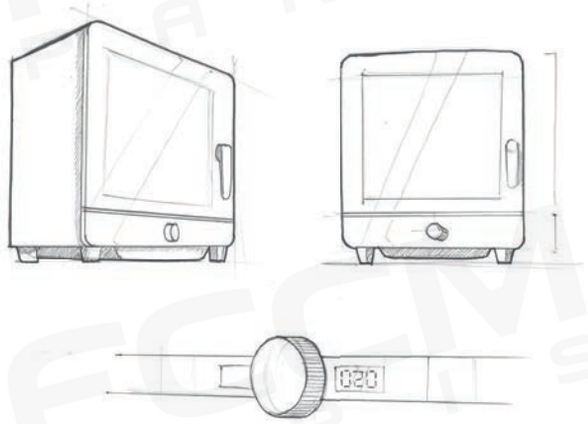
Car à l'intérieur de ICON est présent un support de grille spécial à position variable, où vous pouvez positionner les plats spécifiques pour la gastronomie (GN 1/1 530 x 325 mm) et ceux prévus pour la pâtisserie ou le pain, avec des dimensions Euronorm 600 x 400 mm.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MADE IN ITALY, DANS TOUS SES DÉTAILS.

Design élégant et fonctionnel, pour mettre en évidence votre professionnalisme.



Mettez en vue votre ICON. Son design contemporain, tout plat, valorisera vos espaces.

Il deviendra ainsi, à part un instrument de travail exceptionnel, également un bel élément d'ameublement.

Il peut être parfaitement incorporé dans n'importe quel arrière-comptoir et ses hautes performances vous permettront de l'utiliser comme un terminal de cuisson ou comme un véritable instrument de cuisson exposé, pour impressionner vos clients avec votre professionnalisme.

DANS LA CUISINE RIEN N'EST GASPILLÉ, MÊME L'ÉNERGIE.

Système de modulation consommation d'énergie.



Le Système ECOSPEED DYNAMIC règle l'énergie en fonction de la quantité de nourriture que vous devez cuisiner, en optimisant les consommations et en éliminant les gaspillages. Ainsi la température reste constante sans oscillations.

Pour les fours à gaz, grâce au nouveau système GREEN FINE TUNING de modulation du brûleur et à l'échangeur de chaleur breveté à haut rendement, cela évite de gaspiller l'énergie et réduit les émissions nocives.

LA VAPEUR TRAVAILLE POUR VOUS.

Plats spéciaux avec cuisson à vapeur.



Seulement la vapeur nécessaire pour la cuisson parfaite de vos plats. La saveur, la couleur et la consistance des aliments sont accentuées par la production généreuse de vapeur de ICON.

Aucun gaspillage et le maximum de précision lors du contrôle même à des températures basses, grâce au réglage automatique de la saturation de la vapeur dans la chambre de cuisson.

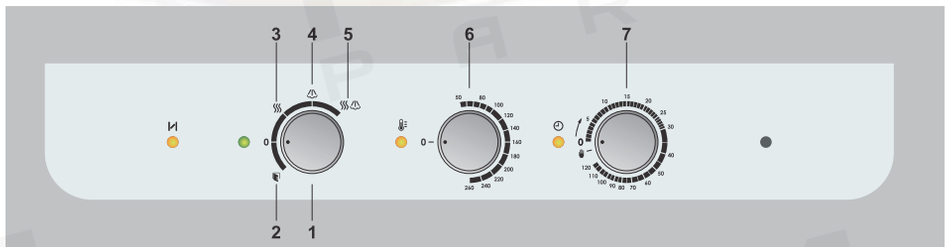
CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES

COMMANDES MÉCANIQUES

ALPHATECH







1. Interrupteur général - Manette de configuration/sélection.
2. Refroidissement rapide porte ouverte.
3. Mode air pulsé.
4. Mode vapeur.
5. Mode mixte : convection/vapeur.
6. Configuration de la température en chambre.
7. Configuration de la durée de cuisson.

MODES DE CUISSON :

- Cuisson manuelle : convection de 50°C à 260°C.

FONCTIONNEMENT :

- Panneau de commandes avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE :

- Système de lavage manuel avec douchette à raccord extérieur (en option).

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE :

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson.
- Humidificateur manuel.
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Chambre parfaitement lisse, aux bords arrondis.
- Porte à double vitrage trempé thermo réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Poignée sur toute la largeur de la porte.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ :

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la sur-pression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Contact de porte mécanique.

DOTATION DE SÉRIE :

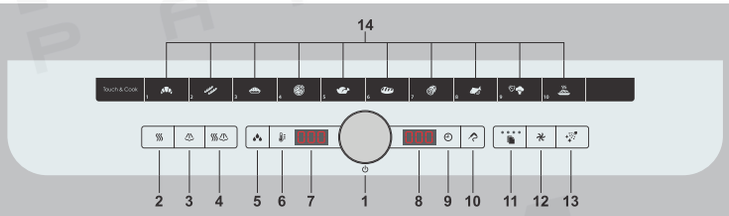
- Glissières porte-grilles.
- 2 plaques en aluminium.

ACCESSOIRES - À MONTER PAR VOS SOINS :

- Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations.
- Filtre.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



1. Interrupteur général - Manette de configuration/sélection.
2. Mode convection.
3. Mode vapeur.
4. Mode mixte : convection/vapeur.
5. Contrôle automatique de l'humidité.
6. Configuration chambre.
7. Écran de visualisation : température, programme/recettes.
8. Écran de visualisation : (temps de cuisson, température à cœur, humidité.)
9. Configuration de la durée de cuisson.
10. Activation cuisson avec sonde au cœur du produit.
11. Programmes de cuisson/recettes, configuration des cycles de cuisson.
12. Vitesse réduite.
13. Activation programme de lavage.
14. Pavé numérique Touch & Cook.



MODES DE CUISSON :

- 10 programmes de cuisson préconfigurés identifiables par des icônes et immédiatement exécutables.
- Personnalisable : avec la possibilité de mémoriser 89 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles).
- Possibilité d'associer chaque programme mémorisé à un des icônes présents pour créer une liste "favoris".
- L'ardoise mémo-pratique fournie permet de noter les programmes de cuisson.
- Cuisson manuelle par convection de 30°C à 260°C.
- Cuisson avec contrôle de température à cœur avec sonde (en option).
- Humidificateur programmable.

FONCTIONNEMENT :

- Interface de commandes à contrôle électronique (digital).
- Afficheurs alphanumériques à haute visibilité.
- Touche pour la gestion des programmes et des 4 cycles de cuisson avec LED de visualisation.
- Bouton avec fonction « On-Off », « Scroll » et « Push » pour sélectionner et confirmer les choix.
- Préchauffage automatique en programmation.

NETTOYAGE, ENTRETIEN ORDINAIRE :

- Système de lavage manuel avec douchette à raccord extérieur (en option).

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE :

- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson.
- Humidificateur manuel.
- Éclairage de la chambre de cuisson à LED.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

- Chambre parfaitement lisse, aux bords arrondis.
- Porte à double vitrage trempé thermo-réfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Poignée sur toute la largeur de la porte.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ :

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson
- Dispositif de sécurité contre la sur-pression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Contact de porte mécanique.

DOTATION DE SÉRIE :

- Glissières porte-grilles.
- 2 plaques en aluminium.

ACCESSOIRES - À MONTER PAR VOS SOINS :

- Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations.
- Filtre.

LES FOURS À CONVECTION

GAMME ICON

ALPHATECH

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





DÉSIGNATION	4 niveaux GN 2/3		4 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	
COMMANDES	Électromécaniques	Électroniques	Électromécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	10 touches programme	-	10 touches programme
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui Programmable	Oui - Manuel	Oui Programmable
OUVERTURE	Frontale	Frontale	Frontale	Frontale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	3,4 kW	3,4 kW	6,25 kW	6,25 kW
DIMENSIONS EXT.	672 x 665 x 737	672 x 665 x 737	812 x 725 x 737	812 x 725 x 737
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POIDS	50 kg	50 kg	56 kg	56 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	ICEM 023	ICET 023	ICEM 041	ICET 041
PRIX HT	**2 620 €**	**3 250 €**	**2 850 €**	**3 420 €**
	●	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE	-	-	ISR 071	ISR 071
PRIX HT	-	-	**630 €**	**630 €**
			●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE*	-	-	IKKC 41	IKKC 41
PRIX HT	-	-	**2 340 €**	**2340 €**
CODE ÉTUVE 12 NIVEAUX	-	-	ILV 126	ILV 126
PRIX HT	-	-	**2 260 €**	**2 260 €**







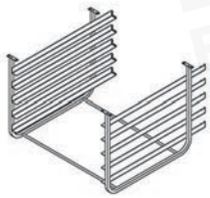
*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 251).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

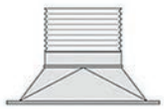
GAMME ICON



KIT 8 PAIRES DE GLISSIÈRES GN 1/1 POUR SUPPORT NEUTRE



KIT 5 PAIRES DE GLISSIÈRES 600 x 400 POUR SUPPORT NEUTRE



VIROLE



SONDE À CŒUR



DOUCHETTE DE LAVAGE



KIT 4 ROULETTES

	FOUR ICEM 023		FOUR ICET 023		FOUR ICEM 041		FOUR ICET 041	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES								
KIT 8 PAIRES DE GLISSIÈRES GN 1/1 POUR SUPPORT NEUTRE	-	-	-	-	IPT 811	350 €	IPT 811	350 €
KIT 5 PAIRES DE GLISSIÈRES 600x400 POUR SUPPORT NEUTRE	-	-	-	-	IPT 564	350 €	IPT 564	350 €
KIT 7 PAIRES DE GLISSIÈRES GN 1/1 & 600x400	-	-	-	-	IPTGP 7	350 €	IPTGP 7	350 €
VIROLE POUR HOTTE	-	-	-	-	CCE	295 €	CCE	295 €
KIT 4 ROULETTES POUR SUPPORTS DE BASE (2 avec freins)	-	-	-	-	IRP 04	365 €	IRP 04	365 €
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)								
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	-	-	ISC 04	330 €	-	-	ISC 04	330 €
SONDE À CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 m	-	-	ISA 01	330 €	-	-	ISA 01	330 €
VENTILATION 2 VITESSES : NORMALE / RÉDUITE	-	-	IVR 01	126 €	-	-	IVR 01	126 €
PRÉDISPOSITION POUR MONTAGE HOTTE	-	-	-	-	NPK	145 €	NPK	145 €
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)								
KIT POUR SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	-	-	KISC 04	330 €	-	-	KISC 04	330 €
KIT POUR SONDE À CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 m	-	-	KISA 01	330 €	-	-	KISA 01	330 €
KIT 2 VITESSES DE VENTILATION : NORMALE / RÉDUITE	-	-	KIVR 01	130 €	-	-	KIVR 01	130 €
DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC RACCORDS ET FIXATIONS	ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €
FILTRE	ICFX 01	115 €	ICFX 01	115 €	ICFX 01	115 €	ICFX 01	115 €

LES FOURS MIXTES - ÉLECTRIQUES

ALPHATECH

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DÉSIGNATION	5 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	
COMMANDES	Électromécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	10 touches programme
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	7,25 kW	7,25 kW
DIMENSIONS EXT.	812 x 725 x 770	812 x 725 x 770
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm
POIDS	74 kg	74 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C
CODE	ICEM 051	ICET 051
PRIX HT	3 590 €	5 190 €
CODE SUPPORT NEUTRE	ISR 071	ISR 071
PRIX HT	630 €	630 €
	●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE*	IKKV 51	IKKV 51
PRIX HT	2 340 €	2 340 €
CODE ÉTUVE 12 NIVEAUX	ILV 126	ILV 126
PRIX HT	2 260 €	2 260 €
	●	●







*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 256).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code













DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1/1 & 600 x 400		10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	
COMMANDES	Électromécaniques	Électroniques	Électromécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	10 touches programme	-	10 touches programme
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE	12,5 kW	12,5 kW	14,5 kW	14,5 kW
DIMENSIONS EXT.	812 x 725 x 935	812 x 725 x 935	812 x 725 x 1145	812 x 725 x 1145
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POIDS	90 kg	90 kg	104 kg	104 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	ICEM 071	ICET 071	ICEM 101	ICET 101
PRIX HT	4 730 €	5 530 €	5 590 €	6 390 €
CODE SUPPORT NEUTRE	ISR 071	ISR 071	ISR 101	ISR 101
PRIX HT	630 €	630 €	630 €	630 €
	●	●	●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE*	IKKV 51	IKKV 51	IKKV 51	IKKV 51
PRIX HT	2 340 €	2 340 €	2 340 €	2 340 €
CODE ÉTUVE 12 NIVEAUX	ILV 126	ILV 126	-	-
PRIX HT	2 260 €	2 260 €	-	-
	●	●		

*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 256).

LES FOURS MIXTES - GAZ

ALPHATECH

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DÉSIGNATION	5 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	
COMMANDES	Électromécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	10 touches programme
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE (GAZ + ÉLECT.)	8,5 + 0,25 kW	8,5 + 0,25 kW
DIMENSIONS EXT.	812 x 725 x 770	812 x 725 x 770
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm
POIDS	80 kg	80 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C
CODE	ICGM 051	ICGT 051
PRIX HT	5 380 €	5 990 €
	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE	ISR 071	ISR 071
PRIX HT	630 €	630 €
	●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE*	IKKV 51	IKKV 51
PRIX HT	2 340 €	2 340 €
	●	●
CODE ÉTUVE 12 NIVEAUX	ILV 126	ILV 126
PRIX HT	2 260 €	2 260 €
	●	●







*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 256).

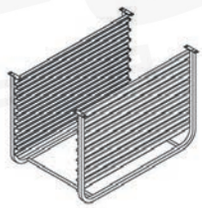
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1/1 & 600 x 400		10 niveaux GN 1/1 & 600 x 400	
COMMANDES	Électromécaniques	Électroniques	Électromécaniques	Électroniques
OPTION DE SÉRIE	-	10 touches programme	-	10 touches programme
HUMIDIFICATEUR	Oui - Manuel	Oui - Programmable	Oui - Manuel	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE (GAZ + ÉLECT.)	12 + 0,5 kW	12 + 0,5 kW	16 + 0,5 kW	16 + 0,5 kW
DIMENSIONS EXT.	812 x 725 x 935	812 x 725 x 935	812 x 725 x 1145	812 x 725 x 1145
ALIMENTATION	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V	MONO 230 V
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
POIDS	97 kg	97 kg	111 kg	111 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C	260°C	260°C
CODE	ICGM 071	ICGT 071	ICGM 101	ICGT 101
PRIX HT	6 560 €	7 160 €	7 810 €	8 664 €
	●	●	●	●
CODE SUPPORT NEUTRE	ISR 071	ISR 071	ISR 101	ISR 101
PRIX HT	630 €	630 €	630 €	630 €
	●	●	●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE*	IKKV 51	IKKV 51	IKKV 51	IKKV 51
PRIX HT	2 340 €	2 340 €	2 340 €	2 340 €
	●	●	●	●
CODE ÉTUVE 12 NIVEAUX	ILV 126	ILV 126	-	-
PRIX HT	2 260 €	2 260 €	-	-
	●	●		

*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 256).

OPTIONS & ACCESSOIRES



KIT 8 PAIRES DE GLISSIÈRES GN 1/1



KIT 4 ROULETTES



VIROLE



SONDE À CŒUR



KIT DE LAVAGE AUTOMATIQUE



DOUCHETTE DE LAVAGE

	FOURS ICEM 051/ ICGM 051		FOURS ICET 051/ICGT 051	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES				
KIT 8 GLISSIÈRES GN 1/1 POUR SUPPORT NEUTRE (À insérer dans le support de base)	IPT 811	350 €	IPT 811	350 €
KIT 6 GLISSIÈRES 600 x 400 POUR SUPPORT NEUTRE (À insérer dans le support de base)	IPT 564	350 €	IPT 564	350 €
KIT GLISSIÈRES GN 1/1 & 600x400 POUR SUPPORT NEUTRE. (À insérer dans le support de base)	7 Niveaux IPTGP 7	350 €	7 Niveaux IPTGP7	350 €
VIROLE	CCE	295 €	CCE	295 €
KIT ROULETTES POUR SUPPORT NEUTRE (dont 2 avec freins)	IRP 04	365 €	IRP 04	365 €
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)				
SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE (+1 bidon à cartouche de détergent de 4,5 kg)	-	-	ILCS 1	690 €
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	-	-	ISC 04	330 €
SONDE À CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 mm	-	-	ISA 01	330 €
VENTILATION 2 VITESSES : NORMALE / RÉDUITE	-	-	IVR 01	126 €
OUVERTURE DE PORTE INVERSÉE	IPS 051	120 €	IPS 051	120 €
OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE POUR FOURS ÉLEC.	SN	270 €	SN	270 €
BRANCHEMENT HOTTE D'ASPIRATION	NPK	145 €	NPK	145 €
SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES VERSION PÂTISSERIE IGP 464	ISP 464	120 €	ISP 464	120 €
SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES VERSION PÂTISSERIE IGP 664	-	-	-	-
SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES VERSION PÂTISSERIE IGP 864	-	-	-	-
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)				
KIT SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE (+1 bidon à cartouche de détergent de 4,5 kg.)	-	-	KILCS 1	790 €
KIT POUR SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	-	-	KISC 04	330 €
KIT POUR SONDE À CŒUR AVEC AIGUILLE Ø 1 mm	-	-	KISA 01	330 €
KIT 2 VITESSES DE VENTILATION : NORMALE / RÉDUITE	-	-	KIVR 01	130 €
KIT POUR INVERSER SENS D'OUVERTURE PORTE	KIPS 051	850 €	KIPS 051	850 €
DOUCHETTE DE LAVAGE, RACCORDS ET FIXATIONS	ICLD	205 €	ICLD	205 €
FILTRE	ICFX 01	115 €	ICFX 01	115 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

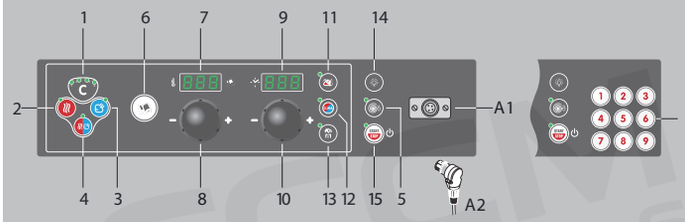
FOURS ICEM 071/ICGM 071		FOURS ICET 071/ICGT 071		FOURS ICEM 101/ICGM 101		FOURS ICET 101/ICGT 101	
CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES							
IPT 811	350 €	IPT 811	350 €	IPT 811	350 €	IPT 811	350 €
IPT 564	350 €	IPT 564	350 €	IPT 564	350 €	IPT 564	350 €
7 Niveaux IPTGP 7	350 €	7 Niveaux IPTGP 7	350 €	5 Niveaux IPTGP 5	290 €	5 Niveaux IPTGP 5	290 €
CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €
IRP 04	365 €	IRP 04	365 €	IRP 04	365 €	IRP 04	365 €
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)							
-	-	ILCS 2	690 €	-	-	ILCS 2	690 €
-	-	ISC 04	330 €	-	-	ISC 04	330 €
-	-	ISA 01	330 €	-	-	ISA 01	330 €
-	-	IVR 02	126 €	-	-	IVR 02	126 €
IPS 071	120 €	IPS 071	120 €	IPS 101	120 €	IPS 101	120 €
SN	270 €	SN	270 €	SN	270 €	SN	270 €
NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €
-	-	-	-	-	-	-	-
ISP 664	120 €	ISP 664	120 €	-	-	-	-
-	-	-	-	ISP 864	130 €	ISP 864	130 €
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)							
-	-	KILCS 2	790 €	-	-	KILCS 2	790 €
-	-	KISC 04	330 €	-	-	KISC 04	330 €
-	-	KISA 01	330 €	-	-	KISA 01	330 €
-	-	KIVR 02	130 €	-	-	KIVR 02	130 €
KIPS 071	850 €	KIPS 071	850 €	KIPS 101	850 €	KIPS 101	850 €
ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €
ICFX 02	220 €	ICFX 02	220 €	ICFX 02	220 €	ICFX 02	220 €

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

ALPHATECH

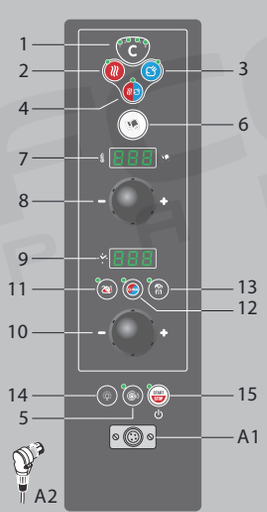




- **1** Cycles de cuisson.
- **2** Mode air pulsé.
- **3** Mode vapeur.
- **4** Mode mixte : air pulsé/vapeur.
- **5** Vitesse réduite.
- **6** Programmes de cuisson.
- **7** Écran de visualisation : température, programme/recettes.
- **8** Manette d'introduction, sélection température.
- **9** Écran de visualisation : (temps de cuisson, température à cœur, humidité.)
- **10** Manette introduction, sélection temps, température à cœur.
- **11** Activation cuisson avec sonde au cœur du produit.
- **12** Contrôle automatique de l'humidité (AUTOCLIMA).
- **13** Évacuation des vapeurs en chambre de cuisson.
- **14** Éclairage chambre de cuisson.
- **15** Start/Stop.
- **A1** Connexion sonde à cœur.
- **A2** Sonde à cœur.
- **B** Multiprogramme (en option).



- **1** Cycles de cuisson.
- **2** Mode air pulsé.
- **4** Mode mixte : air pulsé/vapeur.
- **5** Vitesse réduite
- **7** Écran de visualisation : température, programme/recettes.
- **8** Manette d'introduction, sélection température.
- **9** Écran de visualisation : (temps de cuisson, température à cœur, humidité.)
- **10** Manette introduction, sélection temps, température à cœur.
- **11** Activation cuisson avec sonde au cœur du produit.
- **14** Éclairage chambre de cuisson.



- **3** Mode vapeur.
- **6** Programmes de cuisson.
- **12** Contrôle automatique de l'humidité (AUTOCLIMA).
- **13** Évacuation des vapeurs en chambre de cuisson.
- **15** Start/Stop.
- **A1** Connexion sonde à cœur.
- **A2** Sonde à cœur.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MODALITÉ DE CUISSON ET MODES DE FONCTIONNEMENT :

- **Air pulsé** avec CLIMA® 30°C - 300°C.
- **Vapeur** 30°C -130° (basse température, atmosphérique, forcé).
- **Mixte** air pulsé vapeur avec CLIMA® 30°C - 300°C.
- Plus de 90 programmes de cuisson en menu déjà personnalisé.
- Programmes pour la remise en température sur assiettes ou sur bacs GN inclus.
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles en séquence automatique.
- Manuel avec possibilité de cuisson en séquence automatique de 4 cycles et fonctions de maintien (2 modalités).
- Cuisson avec contrôle de la température à cœur (avec sonde à cœur multipoints ou à aiguille).

CONTROLES :

- Affichage alphanumérique, haute visibilité.
- Touche pour la gestion des 4 cycles avec LED de visualisation.
- Touche d'accès direct aux programmes de cuisson.
- Manettes «SCROLLER» avec fonction «Scroll» et «Push» pour confirmer les paramètres.
- Préchauffage manuel.
- Autodiagnostic de vérification du fonctionnement avant l'utilisation de l'appareil, avec description affichée et alarme sonore.
- Contrôle de l'humidité de l'enceinte par le système CLIMA pour la cuisson et la remise en température.
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson.
- Condensation automatique des vapeurs.
- Programme de lavage semi-automatique de série.
- Système de lavage automatique (en option).
- Turbine à deux vitesses (en option).
- Contrôle de la température à cœur par sonde multipoint avec 4 points de contrôle (en option).
- Prise externe multifonction pour la sonde à cœur (multipoints ou pour sous vide).
- Connexion USB pour télécharger les données HACCP, pour mettre à jour le logiciel et pour charger/décharger les programmes de cuisson.
- Refroidissement manuel de la chambre de cuisson.
- Éclairage temporisé.
- Humidificateur.
- Protection contre l'eau IPX4.
- Prédisposition à l'optimiseur d'énergie SN (en option).
- Programme de service pour test des fonctions de la carte électronique et affichage des sondes de température.
- Compteurs d'heures de fonctionnement de l'appareil pour toutes les fonctions principales de maintenance programmées.
- Le four optimise et contrôle la distribution d'énergie sur la base de la quantité et du type de produit, maintient une température de cuisson adaptée et évite les fluctuations (- 10 % d'énergie / - 30 % d'eau / - de perte de poids + portions en plus).
- Nette réduction des consommations d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur au niveau de la chambre de cuisson (- 10 % de l'énergie / - 50 % d'eau / - 10 % de la vapeur).

CONSTRUCTION :

- Enceinte de cuisson en acier inox 18/10 AISI 304 d'une épaisseur de 1 mm, avec angles arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Enceinte parfaitement lisse et étanche.
- Isolation thermique de l'enceinte de cuisson d'une épaisseur de 35 mm.
- Joint de dilatation entre l'enceinte de cuisson et la face avant de l'appareil.
- Porte à double vitrage séparé en verre trempé avec vitre intérieur thermo-réfléchissant pour diminuer le rayonnement de chaleur vers l'opérateur et une efficacité majeure.
- Vitre intérieure pivotant pour un nettoyage facile.
- Poignée avec ouverture à double sens.
- Joint de porte sur la face avant du four avec montage encastré en silicone vulcanisé, résistant aux températures élevées et à l'usure.
- Bac situé sous la porte pour récupérer la condensation et la convoyer directement à l'écoulement, même quand la porte est ouverte.
- Déflecteur amovible par fixation rapide, facilitant le nettoyage du compartiment ventilateur.
- Double raccord pour l'arrivée d'eau (normal et adouci).
- Chauffage enceinte de cuisson par corps de résistances blindées en INCOLOY 800.

DOTATION DE SÉRIE :

- 2 grilles GN 1/1 en acier inox.
- Système anticalcaire «CALOUT» en série (version avec chaudière), qui prévient la formation et l'accumulation de tartre dans la chaudière avec réservoir intégré et dosage automatique. Produit anticalcaire liquide «CalFree», en cartouches 100% recyclables. avec 1 bidon à cartouche anticalcaire CCF05, de 4,5 kg.
- Sonde à cœur multipoint (uniquement pour CME et CVE).

OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT :

- Sonde à cœur multipoint - Ø 3 mm.
- Système de lavage automatique AWS (avec1 bidon détergent CombiClean - 10 L.).
- Commande MULTIPROGRAM.
- Réservoir incorporée de 5 L. (Utilisable comme réservoir pour le lavage automatique en remplacement du jerricane de détergent).
- Réservoir incorporée de 5 L. (Utilisable sans raccordement en eau, pour la cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes.
- Deux vitesses de ventilation : normale/réduite.
- Supplément pour l'optimisation énergétique.
- Porte à ouverture inversée.

ÉQUIPEMENTS DE SECURITÉ :

- Thermostat de sécurité pour l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la sur-pression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Affichage du manque d'eau.
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics.
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché.

LES FOURS MIXTES - ÉLECTRIQUES

ALPHATECH

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DÉSIGNATION	6 niveaux GN 1/1	6 niveaux GN 1/1
INJECTION	Directe	Chaudière
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE (GAZ + ÉLECT.)	8,25 kW	8,25 kW
DIMENSIONS EXT.	850 x 650 x 690	850 x 650 x 690
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	60 mm	60 mm
POIDS	70 kg	70 kg
TEMPÉRATURE MAX.	300°C	300°C
CODE	**CVE 061 S**	**CME 061 S**
PRIX HT	**5 890 €**	**6 790 €**
CODE SUPPORT NEUTRE	**KRS 061**	**KRS 061**
PRIX HT	**780 €**	**780 €**
	●	●
CODE HOTTE MOTORISÉE	**KKC 061**	**KKC 061**
PRIX HT	**2 890 €**	**2 890 €**
	●	●





*Prévoir en option le kit de prédisposition pour montage hotte (code NPK - voir p. 262).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DÉSIGNATION	6 niveaux GN 1/1	10 niveaux GN 1/1
INJECTION	Directe	Directe
HUMIDIFICATEUR	Oui - Programmable	Oui - Programmable
OUVERTURE	Latérale	Latérale
VENTILATEUR	Autoreverse	Autoreverse
PUISSANCE (GAZ + ÉLECT.)	7,75 kW	15,5 kW
DIMENSIONS EXT.	510 x 800 x 730	510 x 800 x 970
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
ESPACEMENT NIVEAUX	60 mm	60 mm
POIDS	70 kg	70 kg
TEMPÉRATURE MAX.	260°C	260°C
CODE	CEV 061 S	CEV 101 S
PRIX HT	**5 890 €**	**7 690 €**
	●	
CODE SUPPORT NEUTRE	CSR 061	CSR 101
PRIX HT	**780 €**	**780 €**
	●	●

OPTIONS & ACCESSOIRES - SYSTÈMES DE TRAITEMENT D'EAU



SONDE À CŒUR



DOUCHETTE DE LAVAGE

	FOURS CME 061 S / CVE 061 S		FOURS CEV 061 S / CEV 101 S	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)				
SYSTÈME DE LAVAGE AUTO	LM 1	750 €	LM 1	750 €
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	KSC 004	385 €	KSC 004	385 €
2 VITESSES DE VENTILATION : NORMALE / RÉDUITE	CVR	136 €	CVR	136 €
PORTE INVERSÉE	NPS	505 €	NPS	505 €
OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE **POUR FOURS ÉLEC.**	SN	270 €	SN	270 €
BRANCHEMENT HOTTE D'ASPIRATION	NPK	145 €	NPK	145 €
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)				
DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC RACCORDS ET FIXATIONS	LD 25	250 €	LD 25	250 €
CLÉ USB POUR TÉLÉCHARGEMLENT DES DONNÉES	USB	57 €	USB	57 €

ADOUCISSEURS D'EAU MANUELS



Les adoucisseurs d'eau ne doivent EN AUCUN CAS être raccordés à une machine à glaçons ou tout autre appareils lorsque l'eau filtrée est destinée à la consommation.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Adoucisseur 8 L	010224101	165 €	●
Adoucisseur 12 L	010224102	195 €	●

ADOUCISSEUR D'EAU AUTOMATIQUE

MADE IN EUROPE



- Carrosserie en plastique.
- Régénération automatique.
- Contrôle de régénération volumétrique.
- Vanne rotative.
- Commande numérique.
- Pression d'eau : entre 1 et 8 Bars.
- Capacité : 1440 L/heure.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
270 x 480 x 532	15 W	BW 11	1 190 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MADE IN EUROPE

CARTOUCHES DE FILTRATION

- Système de cartouches remplaçables permettant le traitement anticalcaire par décarbonatation.
- Filtration des goûts et odeurs.
- Traitement anti bactérien.
- Cartouche à usage unique.
- Équipé de 5 niveaux de filtrations.
- Durée de vie dépendante de la dureté de l'eau.
- Cartouche remplaçable sans outils.
- Conforme à la norme ACS (Attestation de Conformité Sanitaire).
- Aucun branchement électrique.

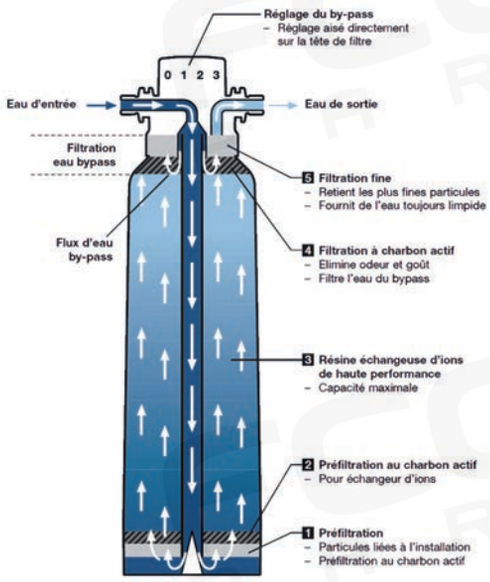
DOTATION :

- Tête pour fixation de la cartouche.
- Débitmètre avec afficheur LCD de consommation.
- 2 fléxibles inox 3/8.
- Test de dureté carbonate.
- Vanne de purge.
- Éléments de réductions.



À SAVOIR :

Pression d'eau à respecter :
- Eau chaude (entre 31°C et 65°C) = max 6 bars.
- Eau froide (entre 0°C et 30°C) = max 8 bars.





KIT PREMIÈRE UTILISATION	DIMENSIONS	DURÉE DE VIE*	CODE	PRIX	
Kit pour machines à glaçons	185 x 580	14400 L	BWBMS 2 XL	590 €	●
Kit pour fours mixtes	185 x 580	8270 L	BWBM 2 XL	590 €	●
Kit pour laves verre	185 x 580	9000 L	BWBMC 2 XL	690 €	●



CARTOUCHES SUPPLÉMENTAIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX	
Compatible BWBMS 2 XL	BWM 0812339	380 €	●
Compatible BWBM 2 XL	BWM 0812116	380 €	●
Compatible BWBMC 2 XL	BWM 0812332	380 €	●

* Ces données sont fournies à titre indicatif et sont non contractuelles, établies sur une eau à dureté carbonate de 10 KH.

LEO, LE NOUVEAU FOUR.

**Conçu pour les professionnels,
imaginé autour de leurs besoins.**



Un outil pour cuisiner qui allie simplicité d'utilisation et solutions complètes. Intuitif, interactif, innovant.

Il suffit d'un simple effleurement pour avoir le contrôle du four, et réaliser des plats, de gastronomie ou de pâtisserie, cuits à la perfection. Utilisez LEO, pour cuisiner avec génie.



INTERFACE TOUCH.

La simplicité dans une recette complète.

Un effleurement sur l'icône de la recette que l'on désire réaliser suffit pour que Leo se prédispose pour la cuisson avec un résultat incomparable.

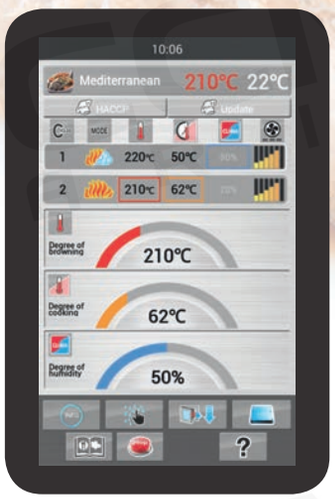
Grâce au nouvel écran capacitif couleurs de 7 pouces en HD (haute définition), il est possible de configurer la page-écran initiale en fonction de ses propres exigences, en portant au premier plan les recettes les plus utilisées.

CUISSON AUTOMATIQUE.

La liberté d'expérimenter les recettes préconfigurées.

La cuisson AUTOMATIC COOKING, permet de sélectionner avec précision la recette désirée, en déléguant à LEO le bon réglage du mode de cuisson, de la température, de l'humidité et de la vitesse de ventilation, constamment contrôlées pour obtenir le meilleur résultat : viandes tendres et juteuses, rissolements optimaux, cuissons parfaites à cœur, fritures croquantes, gratinages impeccables.

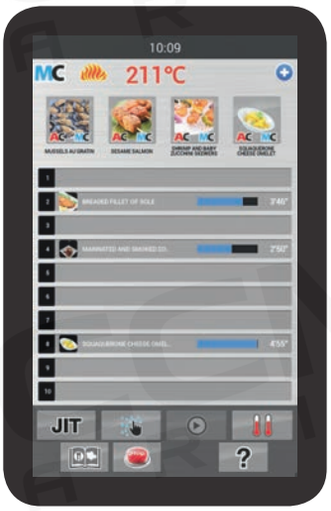
Les recettes préconfigurées peuvent être copiées, modifiées et reproposées le plus simplement possible.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

CUISSONS MULTIPLES.

**Cuire à la perfection,
consécutivement ou simultanément.**



La fonction MULTICOOKING permet la cuisson simultanée avec des aliments différents, avec des temps de cuisson différents. Pour éviter les temps morts, les charges partielles, les consommations inutiles, avec une économie de plus de 30 % dans les temps de production par rapport aux cuissons avec les systèmes traditionnels, grill et friteuse.

Grâce à la fonction JUST IN TIME il est également possible de défourner en même temps une série d'aliments avec différents temps de cuisson. Il suffira de suivre les indications à l'écran qui indique le moment d'enfourner chaque plat, puis le moment de les retirer en fin de cuisson.



FAST DRY®.

**Croustillant et gratinage,
l'excellence est servie.**

Le sécharge rapide FAST DRY® est un système breveté qui permet d'obtenir le croustillant et le gratinage parfaits d'aliments frits, grillés, des gâteaux et du pain, même en pleine charge.

ECOSPEED, GREEN FINE TUNING, ECOVAPOR.

**L'économie aussi est simple,
l'excellence est servie.**



Système ECOSPEED DYNAMIC : Selon la quantité et le type de produit, Leo optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve toujours la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations.

GREEN FINE TUNING : grâce au nouveau système de modulation du brûleur et à l'échangeur à haut rendement (breveté), permet de ne pas gaspiller l'énergie et de réduire les émissions nocives.

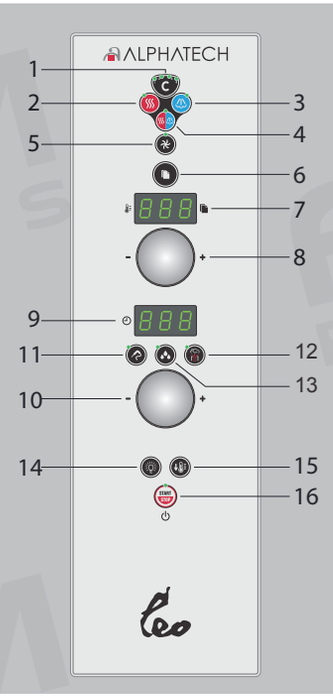
ECOVAPOR : Ce système permet d'obtenir une réduction nette de la consommation d'eau et d'énergie, grâce au contrôle automatique de la saturation de vapeur dans la chambre de cuisson.

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES

COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES

ALPHATECH





1. Cycles de cuisson.
2. Mode air pulsé.
5. Vitesse réduite.
9. Écran de visualisation : temps de cuisson, température à cœur, humidité.
10. « SCROLLER PLUS » : Manette introduction, sélection temps, température à cœur.
11. Activation cuisson avec sonde à cœur du produit.
14. Éclairage chambre de cuisson.
3. Mode vapeur.
4. Mode mixte : air pulsé/vapeur.
6. Programmes de cuisson.
7. Écran de visualisation : température, programme/recettes.
8. « SCROLLER PLUS » : Manette d'introduction, sélection température.
12. Contrôle automatique de l'humidité (AUTOCLIMA).
13. Évacuation vapeurs en chambre de cuisson.
15. Refroidissement rapide avec porte ouverte.
16. Start/Stop.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MÉTHODE DE CUISSON :

- Cuisson automatique avec plus de 90 programmes de cuisson mémorisés, y compris les programmes pour la remise en température sur assiette et plat.
- Possibilité de programmer jusqu'à 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles).
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson :
  - **convection** de 30°C à 300°C
  - **vapeur** de 30°C à 130°C
  - **combiné convection + vapeur** de 30°C à 300°C.
- Cuisson manuelle avec la possibilité de travailler sur 4 cycles automatiques pour des cuissons différentes et des fonctions de maintien (2 modalités).
- Cuissons avec contrôle de la température à cœur, avec sonde multipoint ou sonde à aiguille (en option).
- CLIMA® système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- FAST-DRY® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.

FONCTIONNEMENT :

- Afficheur alpha-numérique à haute visibilité.
- Touche dédiée pour la gestion des 4 cycles de cuisson avec LED de visualisation.
- Touche d'accès direct aux programmes mémorisés et à mémoriser.
- Boutons «SCROLLER PLUS» avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.
- Préchauffage manuelle.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE :

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Condensation de vapeur automatiquement ajustée.
- Humidificateur manuel.
- Éclairage halogène.
- 2 vitesses de ventilation (en option), la vitesse réduite active la réduction de la puissance de chauffage.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection (en option).
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- ECOSPEED : Selon la quantité et le type de produit, le four optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations (-10 % d'énergie / -30 % d'eau / -5 % de perte de poids).
- ECOVAPOR : Ce système permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (-10 % de l'énergie / -30 % d'eau / -10 % de la vapeur).
- GREEN FINE TUNING : Nouveau système de modulation du brûleur et de l'échangeur de chaleur à haut rendement, pour éviter le gaspillage d'énergie et réduire les émissions nocives (-10 % d'énergie / -10 % de CO^2).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Autodiagnostic complet du four avant le démarrage avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies.
- Système de lavage automatique LCS (Liquid Clean System) avec réservoir intégré et dosage automatique - Détergent liquide «CombiClean» en cartouches 100 % recyclables. En dotation 2 bidons à cartouche de détergent CDL05, 5 kg chacun (en option).
- Lavage manuel avec douchette externe (en option).

CONSTRUCTION :

- Protection contre les jets d'eau IPX5.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Fermeture par porte à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Déflecteur amovible sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

VERSION ÉLECTRIQUE :

- Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances électriques blindées INCOLOY 800.

VERSION GAZ :

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie.
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S.
- Dispositif de détection de flamme qui interrompt l'arrivé du gaz en cas d'arrêt accidentel de la flamme.
- Pressostat de sécurité signalisation absence de gaz.
- Vanne gaz à double étage.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ :

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la sur-pression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Contact de porte magnétique.
- Affichage du manque d'eau.
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics.
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe.

DOTATION DE SÉRIE :

- 2 grilles GN 1/1 en acier inox.

OPTIONS POSSIBLES (montées d'usine uniquement) :

- Système de lavage automatique LCS «Liquid Clean System». En dotation 2 bidons à cartouche de détergent CDL05, 5 kg chacun.
- Deux vitesses de ventilation : normale/réduite.
- Porte à ouverture inversée.
- Ouverture de la porte à double déclic.
- Prédisposition branchement hotte d'aspiration.
- Supplément pour structure extractible + châssis d'insertion.
- Supplément pour structure extractible version pâtisserie (600 x 400) + châssis d'insertion.

LES FOURS MIXTES

À INJECTION DIRECTE

ALPHATECH

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



7 niveaux GN 1 / 1 | 7 niveaux GN 2 / 1 | 10 niveaux GN 1 / 1

Version Électrique

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	10,5 kW	16 kW	19 kW	31 kW	31,8 kW	61,8 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LVES 071**	**LVES 101**	**LVES 072**	**LVES 102**	**LVES 201**	**LVES 202**
PRIX HT	**6 930 €**	**8 820 €**	**10 570 €**	**12 990 €**	**17 990 €**	**24 990 €**

Version Gaz

Montés d'origine en Gaz Nat.

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	0,5 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1,8 kW	1,8 kW
PUISSANCE GAZ	15 kW	28 kW	30 kW	40 kW	48 kW	80 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LVGS 071**	**LVGS 101**	**LVGS 072**	**LVGS 102**	**LVGS 201**	**LVGS 202**
PRIX HT	**9 150 €**	**10 920 €**	**12 560 €**	**15 730 €**	**21 410 €**	**28 560 €**

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CHARIOT INCLUS





10 niveaux GN 2 / 1 | 20 niveaux GN 1 / 1 | 20 niveaux GN 2 / 1

Version Électrique

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	10,5 kW	16 kW	19 kW	31 kW	31,8 kW	61,8 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LBES 071**	**LBES 101**	**LBES 072**	**LBES 102**	**LBES 201**	**LBES 202**
PRIX HT	**7820 €**	**10 290 €**	**11 990 €**	**15630 €**	**20 650 €**	**28 780 €**

Version Gaz

Montés d'origine en Gaz Nat.

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	0,5 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1,8 kW	1,8 kW
PUISSANCE GAZ	15 kW	28 kW	30 kW	40 kW	48 kW	80 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LBGS 071**	**LBGS 101**	**LBGS 072**	**LBGS 102**	**LBGS 201**	**LBGS 202**
PRIX HT	**10 430 €**	**12 790 €**	**14 960 €**	**18 790 €**	**23 790 €**	**33 550 €**

OPTIONS & ACCESSOIRES



SUPPORT + PORTE-PLAQUES + ARMOIRE NEUTRE



HOTTE D'ASPIRATION

	FOURS LBES 071/ LBGS 071/ LVES 071/LVGS 071		FOURS LBES 101/ LBGS 101/ LVES 101/LVGS 101	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES				
SUPPORT DE BASE EN ACIER INOX	875x725x860 NSR 071	740 €	930x725x710 NSR 101	740 €
PORTE-PLAQUES - (À insérer dans le support de base)	10xGN 1/1 - 45 H NPT 071	355 €	10xGN 1/1 - 45 H NPT 071	355 €
PORTE-PLAQUES - (À insérer dans le support de base)	-	-	-	-
ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTES ET PORTE-PLAQUES INCORPORÉS (À insérer dans le support de base)	NAN 071	1 410 €	KAN 101	1 410 €
ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTES - (À insérer dans le support de base)	NAL 071	590 €	KAL 101	590 €
COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEUR	CCE	295 €	CCE	295 €
HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR	NKC 071	2 935 €	NKC 101	2 935 €
KIT ROULETTES POUR SUPPORTS DE BASE, (2 avec freins)	RP 04	350 €	RP 04	350 €
GLISSIÈRES 600 x 400 - VERSION PÂTISSERIE	NGP 664	270 €	NGP 864	352 €
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)				
SYSTÈME DE LAVAGE AUTO LCS	LCS	880 €	LCS	880 €
2 VITESSES DE VENTILATION : NORMALE / RÉDUITE	NVR 1	355 €	NVR 1	355 €
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 3 mm	KSC 004	385 €	KSC 004	385 €
PORTE INVERSÉE	NPS	505 €	NPS	505 €
BRANCHEMENT HOTTE D'ASPIRATION	NPK	145 €	NPK	145 €
SUPPLÉMENT POUR GLISSIÈRES VERSION PÂTISSERIE	NSP 664	120 €	NSP 864	120 €
SUPPLÉMENT POUR CHARIOT VERSION PÂTISSERIE NKS154	-	-	-	-
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)				
SONDE À CŒUR MULTIPOINT POUR LES GROS MORCEAUX. LONGUEUR DE LA SONDE À PIQUER 180 mm Ø 3 mm	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 1 mm	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €
DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC RACCORDS ET FIXATIONS	ICLD	205 €	ICLD	205 €
FILTRE	NFX 01	145 €	NFX 01	145 €
KIT 4 PIEDS - H 150 mm	KP 004	120 €	KP 004	120 €
KIT 4 ROULETTES (2 avec frein)	RP 004	235 €	RP 004	235 €
PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE	NPAT 07	155 €	NPAT 10	180 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



SONDE À CŒUR



DOUCHETTE DE LAVAGE



KIT 4 ROULETTES

FOURS LBES 072/ LBGS 072/ LVES 072/LVGS 072		FOURS LBES 102/ LBGS 102/ LVES 102/LVGS 102		FOURS LBES 201/ LBGT 201/ LVES 201/LVGS 201		FOURS LBES 202/ LBGS 202/ LVES 202/LVGS 202	
CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES							
1170x800x860 NSR 072	850 €	1170x800x710 NSR 102	845 €	-	-	-	-
10xGN 2/1 - 20xGN 1/1 - 45 H KPT 102	412 €	10xGN 2/1 - 20xGN 1/1 - 45 H KPT 102	412 €	-	-	-	-
10xGN 1/1 - 45 H KPT 112	355 €	10xGN 1/1 - 45 H KPT 112	355 €	-	-	-	-
KAN 102	1 645 €	KAN 102	1 645 €	-	-	-	-
KAL 102	650 €	KAL 102	650 €	-	-	-	-
CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €
NKC 102	3 170 €	NKC 102	3 170 €	NKC 201	3 170 €	NKC 202	3 170 €
RP 04	350 €	RP 04	350 €	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)							
LCS	880 €	LCS	880 €	LM 2	1 120 €	LM 2	1 120 €
NVR 1	355 €	NVR 1	355 €	NVR 2	505 €	NVR 2	505 €
KSC 004	385 €	KSC 004	385 €	KSC 004	385 €	KSC 004	385 €
NPS	505 €	NPS	505 €	-	-	-	-
NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	NSS 154	435 €	-	-
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)							
KSC 180	330 €	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €
KSA 001	235 €	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €
ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €
NFX 01	145 €	NFX 01	145 €	NFX 02	285 €	NFX 02	285 €
KP 004	120 €	KP 004	120 €	-	-	-	-
RP 004	235 €	RP 004	235 €	-	-	-	-
NPA 072	190 €	NPA 102	215 €	-	-	-	-

CARACTÉRISTIQUES & PANNEAUX DE COMMANDES

COMMANDES TOUCH SCREEN

ALPHATECH





INTERFACE TOUCH SCREEN :

Un effleurement sur l'icône de la recette que l'on désire réaliser suffit pour que LEO réalise la cuisson avec un résultat incomparable.

Grâce au nouvel écran capacitif couleurs de 7 pouces en HD (haute définition), il est possible de configurer la page écran initiale en fonction de ses propres exigences, en portant au premier plan les recettes les plus utilisées.

- MULTINIVEAU
- ECOSPEED
- CLIMA
- ECOVAPOR
- JIT — JUST IN TIME
- GFT (seulement pour les modèles à gaz)
- FAST-DRY
- TURBOVAPOR
- LAVAGE LCS COMBICLEAN CALFREE (seulement pour modèles avec chaudière)

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MÉTHODE DE CUISSON :

- AC (Automatic Cooking) système automatique de cuisson pour recettes internationales avec photos de présentation du plat.
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson :
  - **Convection** de 30°C à 300°C
  - **Vapeur** de 30°C à 130°C
  - **Combiné Convection + Vapeur** de 30°C à 300°C.
- Mode programmable : Possibilité de programmer et de mémoriser le programme de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 15 cycles) en attribuant à chaque programme un nom, une photo et des informations sur la recette.
- CLIMA® système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson.
- FAST-DRY® système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson.

FONCTIONNEMENT :

- Écran configurable avec les programmes favoris.
- Lancement d'une cuisson automatique (AC) «One Touch».
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des prévisualisations en donnant à chaque dossier un nom.
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multi-niveaux.
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), HD, capacitif avec un «écran tactile» pour la sélection des fonctions.
- Bouton «SCROLLER PLUS» avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix.
- Deux vitesses de ventilation : normale/réduite.

ÉQUIPEMENTS DE CONTRÔLE :

- Autoreverse (inversion automatique de la turbine) pour une parfaite uniformité de cuisson.
- Contrôle parallèle de la température de la chambre et au cœur du produit, système «DELTA T».
- Condensation de vapeur automatiquement ajustée.
- Démarrage de cuisson différé, programmable.
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation : les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage.
- Contrôle de la température au cœur du produit par sonde à 4 points de détection.
- Sonde à 2 cœurs.
- Raccordement de la sonde à cœur par l'intermédiaire du connecteur externe à la chambre de cuisson, connexion rapide, sonde à aiguille pour la cuisson du sous vide et des petites pièces.
- Connexion USB pour le téléchargement des données HACCP, mise à jour du logiciel et téléchargement des programmes de cuisson.
- Pré-équipement pour le système d'économie d'énergie SN (en option).
- ÉCOSPEED : Selon la quantité et le type de produit, le four optimise et contrôle l'alimentation en énergie, conserve toujours la température de cuisson appropriée en évitant les oscillations (-10% d'énergie / -30% d'eau / - 5% de perte de poids).
- ÉCOVAPOR : Ce système permet d'obtenir une réduction importante de la consommation d'eau et d'énergie grâce au contrôle automatique de saturation de vapeur dans la chambre de cuisson (- 10% de l'énergie / - 30% d'eau / - 10% de la vapeur).
- TURBOVAPOR : Ce système produit automatiquement le niveau de vapeur idéal pour cuisiner des produits «très difficiles» tels que les pâtes à l'œuf, les asperges, les navets, les blettes et les légumes fibreux.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN :

- Fonction autodiagnostic avant le démarrage de la vérification de l'équipement, avec descriptif visuel et indication sonore d'éventuelles anomalies.
- Système de lavage automatique LCS «LIQUID CLEAN SYSTEM». avec réservoir intégré et dosage automatique. Détergent liquide «CombiClean» en cartouches 100 % recyclables. Avec 2 bidons à cartouche de détergent CDL05, de 5 kg chacun.
- Système anticalcaire «CALOUT» de série, qui prévient la formation et l'accumulation de tartre dans la chaudière avec réservoir intégré et dosage automatique. Produit anticalcaire liquide «CalFree», en cartouches 100% recyclables. Avec 1 bidon à cartouche anticalcaire CCF05, de 4,5 kg.

CONSTRUCTION :

- Protection contre les jets d'eau IPX5.
- Chambre parfaitement lisse et étanche.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé, ventilée et vitre intérieure thermo-réfléchissante, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne montée sur charnière, ouverture simple pour un nettoyage facile.
- Poignée avec ouverture gauche/droite.
- Déflecteur amovible sur charnière pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.

VERSION ÉLECTRIQUE :

- Chauffage de l'enceinte de cuisson au moyen de résistances électriques blindées INCOLOY 800.

VERSION GAZ :

- Chauffage gaz indirect dans la chambre de cuisson par brûleur souffle à modulation d'énergie.
- Échangeur de chaleur hautement performant avec chambre d'expansion en acier réfractaire AISI 310 S.

GÉNÉRATEUR DE VAPEUR PAR CHAUDIÈRE :

- Chaudière construite en acier inox AISI 304 avec forte isolation thermique.
- Chauffage chaudière grâce aux résistances électriques blindées INCOLOY 800.
- Préchauffage automatique de l'eau de la chaudière.
- Vidange et lavage automatiques et journaliers de la chaudière avec contrôle de la température de vidange à 60°C.
- Affichage de l'alarme de détartrage de la chaudière avec programmation.

ÉQUIPEMENTS DE SÉCURITÉ :

- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson et de la chaudière.
- Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Contact de porte mécanique.
- Affichage du manque d'eau.
- Afficheur de signalisation des pannes et autodiagnostics.
- Système de refroidissement des composants avec contrôle de surchauffe affiché.
- Régulation automatique du niveau d'eau dans la chaudière.
- Sonde de contrôle vidange de la chaudière.

DOTATION DE SÉRIE :

- Sonde à cœur multipoint (Ø 3 mm).
- 2 grilles GN 1/1 en acier inox.
- Prédisposition branchement hotte d'aspiration.

LES FOURS MIXTES

À INJECTION DIRECTE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

ALPHATECH



7 niveaux GN 1 / 1

7 niveaux GN 2 / 1

10 niveaux GN 1 / 1

Version Électrique

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	10,5 kW	16 kW	19 kW	31 kW	31,8 kW	61,8 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LVET 071**	**LVET 101**	**LVET 072**	**LVET 102**	**LVET 201**	**LVET 202**
PRIX HT	**10 300 €**	**12 670 €**	**14 250 €**	**16 650 €**	**21 740 €**	**29 440 €**

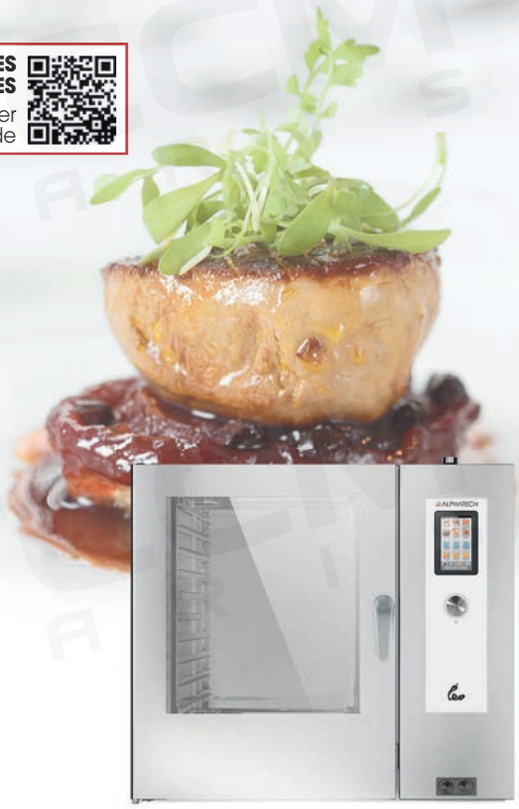
Version Gaz

Montés d'origine en Gaz Nat.

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	0,5 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1,8 kW	1,8 kW
PUISSANCE GAZ	15 kW	28 kW	30 kW	40 kW	48 kW	80 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LVGT 071**	**LVGT 101**	**LVGT 072**	**LVGT 102**	**LVGT 201**	**LVGT 202**
PRIX HT	**12 450 €**	**14 590 €**	**16 180 €**	**19 250 €**	**25 690 €**	**33 740 €**

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CHARIOT INCLUS



10 niveaux GN 2 / 1



20 niveaux GN 1 / 1

20 niveaux GN 2 / 1

Version Électrique

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	10,5 kW	16 kW	19 kW	31 kW	31,8 kW	61,8 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LBET 071**	**LBET 101**	**LBET 072**	**LBET 102**	**LBET 201**	**LBET 202**
PRIX HT	**11 540 €**	**14 380 €**	**16 310 €**	**19 810 €**	**25 670 €**	**34 310 €**

Version Gaz

Montés d'origine en Gaz Nat.

DÉSIGNATION	7 niveaux GN 1 / 1	10 niveaux GN 1 / 1	7 niveaux GN 2 / 1	10 niveaux GN 2 / 1	20 niveaux GN 1 / 1	20 niveaux GN 2 / 1
PUISSANCE ÉLECT.	0,5 kW	1 kW	1 kW	1 kW	1,8 kW	1,8 kW
PUISSANCE GAZ	15 kW	28 kW	30 kW	40 kW	48 kW	80 kW
DIMENSIONS EXT.	875x825x820	930x825x1040	1170x895x820	1170x895x1040	960x825x1810	1290x895x1810
ESPACEMENT NIVEAUX	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	63 mm	63 mm
POIDS	117 kg	142 kg	158 kg	201 kg	260 kg	345 kg
CODE	**LBGT 071**	**LBGT 101**	**LBGT 072**	**LBGT 102**	**LBGT 201**	**LBGT 202**
PRIX HT	**14 150 €**	**16 870 €**	**19 130 €**	**22 980 €**	**28 650 €**	**38 990 €**

OPTIONS & ACCESSOIRES



SUPPORT + PORTE-PLAQUES + ARMOIRE NEUTRE



HOTTE D'ASPIRATION

	FOURS LBET 071 / LBGT 071 / LVET 071 / LVGT 071		FOURS LBET 101 / LBGT 101 / LVET 101 / LVGT 101	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES				
SUPPORT DE BASE EN ACIER INOX	875x725x860 NSR 071	740 €	930x725x710 NSR 101	740 €
PORTE-PLAQUES - (À insérer dans le support de base)	10xGN 1/1 - 45 H NPT 071	355 €	10xGN 1/1 - 45 H NPT 071	355 €
PORTE-PLAQUES - (À insérer dans le support de base)	-	-	-	-
ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTES ET PORTE-PLAQUES INCORPORÉS (à insérer dans le support de base)	NAN 071	1 410 €	KAN 101	1 410 €
ARMOIRE NEUTRE AVEC PORTES - (À insérer dans le support de base)	NAL 071	590 €	KAL 101	590 €
COLLECTEUR HOTTE POUR BRANCHEMENT EXTÉRIEUR	CCE	295 €	CCE	295 €
HOTTE D'ASPIRATION AVEC CONDENSEUR À AIR	NKC 071	2 935 €	NKC 101	2 935 €
KIT ROULETTES POUR SUPPORTS DE BASE, (2 avec freins)	RP 04	350 €	RP 04	350 €
GLISSIÈRES 600x400 - VERSION PÂTISSERIE	NGP 664	270 €	NGP 864	352 €
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)				
PORTE INVERSÉE	NPS	505 €	NPS	505 €
BRANCHEMENT HOTTE D'ASPIRATION	NPK	145 €	NPK	145 €
SUPPLÉMENT POUR CHARIOT VERSION PÂTISSERIE NKS154	-	-	-	-
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)				
SONDE À CŒUR MULTIPOINT POUR LES GROS MORCEAUX. LONGUEUR DE LA SONDE À PIQUER 180 mm Ø 3 mm	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €
SONDE À CŒUR MULTIPOINT Ø 1 mm	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €
SYSTÈME MULTISONDE, 2 SONDES À CŒUR MULTIPOINT. Ø 3 mm	KSM 002	530 €	KSM 002	530 €
DOUCHETTE DE LAVAGE AVEC RACCORDS ET FIXATIONS	ICLD	205 €	ICLD	205 €
FILTRE	NFX 01	145 €	NFX 01	145 €
KIT 4 PIEDS - H 150 mm	KP 004	120 €	KP 004	120 €
KIT 4 ROULETTES (2 avec frein)	RP 004	235 €	RP 004	235 €
PROTECTION DE CHALEUR EN ACIER INOX POUR TÔLE LATÉRALE	NPAT 07	155 €	NPAT 10	180 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



SONDE À CŒUR



DOUCHETTE DE LAVAGE



KIT 4 ROULETTES

FOURS LBET 072/ LBGT 072/ LVET 072/LVGT 072		FOURS LBET 102/ LBGT 102/ LVET 102/LVGT 102		FOURS LBET 201/ LBGT 201/ LVET 201/LVGT 201		FOURS LBET 202/ LBGT 202/ LVET 202/LVGT 202	
CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
ACCESSOIRES							
1170x800x860 NSR 072	850 €	1170x800x710 NSR 102	845 €	-	-	-	-
10xGN 2/1 - 20xGN 1/1 - 45 H KPT 102	412 €	10xGN 2/1 - 20xGN 1/1 - 45 H KPT 102	412 €	-	-	-	-
10xGN 1/1 - 45 H KPT 112	355 €	10xGN 1/1 - 45 H KPT 112	355 €	-	-	-	-
KAN 102	1 645 €	KAN 102	1 645 €	-	-	-	-
KAL 102	650 €	KAL 102	650 €	-	-	-	-
CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €	CCE	295 €
NKC 102	3 170 €	NKC 102	3 170 €	NKC 201	3 170 €	NKC 202	3 170 €
RP 04	350 €	RP 04	350 €	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
OPTIONS - MONTÉES D'USINE UNIQUEMENT (CUMMULABLES)							
NPS	505 €	NPS	505 €	-	-	-	-
NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €	NPK	145 €
-	-	-	-	NSS 154	435 €	-	-
OPTIONS - À MONTER PAR VOS SOINS (CUMMULABLES)							
KSC 180	330 €	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €	KSC 180	330 €
KSA 001	235 €	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €	KSA 001	235 €
KSM 002	530 €	KSM 002	530 €	KSM 002	530 €	KSM 002	530 €
ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €	ICLD	205 €
NFX 01	145 €	NFX 01	145 €	NFX 02	285 €	NFX 02	285 €
KP 004	120 €	KP 004	120 €	-	-	-	-
RP 004	235 €	RP 004	235 €	-	-	-	-
NPA 072	190 €	NPA 102	215 €	-	-	-	-


CUISSON

gio60

FOURNEAUX GAZ - ÉLECTRIQUES 280
RÉCHAUDS 282
PLAQUES À SNACKER GAZ 284
GRILLS CHARCOAL 284
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES 286
CUISEURS À PÂTES 288
ÉVIER 288
BAINS-MARIE 288
FRITEUSES 290
BAC DE SALAGE 290
PLANS NEUTRES 290
SUPPORTS & ACCESSOIRES 292-294

lineaBase700Eco
unika700

RÉCHAUDS - FOURNEAUX GAZ :
- BRÛLEUR ÉCO 296
- BRÛLEUR UNIKA 298

FOURNEAUX - PLAQUES COUP DE FEU GAZ 300
PLAQUES COUP DE FEU 302
RÉCHAUDS - FOURNEAUX ÉLECTRIQUES :
- PLAQUES RONDES & CARRÉES 304
- VITROCÉRAMIQUE & INDUCTION 306

MULTI SAUTEUSES 308
PLANS NEUTRES 308
PLAQUES À SNACKER GAZ 310
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES 312
GRILLS CHARCOAL GAZ 314
GRILLS VAPEUR 314
CUISEURS À PÂTES 316
BAINS-MARIE 316
FRITEUSES GAZ 318-321
FRITEUSES ÉLECTRIQUES & CHAUFFE FRITES 322
SAUTEUSES 324
MARMITES 324

lineaBase700TOP
unika700TOP

RÉCHAUDS GAZ 326
PLAQUES COUP DE FEU 328
PLANS NEUTRES 328
RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES 330
PLAQUES À SNACKER GAZ 332
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES 334
GRILLS VAPEUR 336
BAINS-MARIE 336
BAC DE SALAGE 336
ACCESSOIRES - SUPPORTS 338-342

unika900

RÉCHAUDS - FOURNEAUX GAZ :
- GRILLES STANDARD EN FONTE 344
- GRILLES EN INOX SOUDÉES 346

PLAQUES COUP DE FEU 348
RÉCHAUDS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES 350
RÉCHAUDS À INDUCTION 352
MULTI SAUTEUSES 354
BAC DE SALAGE 354
PLANS NEUTRES 354
PLAQUES À SNACKER GAZ 356
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES 358
GRILLS CHARCOAL GAZ 360
GRILLS VAPEUR 360
CUISEURS À PÂTES 362
BAINS-MARIE 362
FRITEUSES GAZ 364-366
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 368
SAUTEUSES BASCULANTES 370
MARMITES 372

unika900TOP

RÉCHAUDS GAZ 374
RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES 376
PLAQUES COUP DE FEU 376
RÉCHAUDS INDUCTION 378
PLAQUES À SNACKER GAZ 380
GRILLS VAPEUR GAZ 380
PLAQUES À SNACKER ÉLECT. 382
GRILLS VAPEUR ÉLECT. 382
BAINS-MARIE ÉLECT. 384
PLANS NEUTRES 384
ACCESSOIRES 386-389

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





LPG 694 E



LPE 674 E





Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FEUX VIFS GAZ :
- Brûleurs fixes entièrement hermétiques au plan.
- Robinets de sûreté avec thermocouple et flamme veilleuse.
- Grilles en fonte émaillée noires forte résistance.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

PLAQUES ÉLECTRIQUES :
- Plaques rondes entièrement hermétiques au plan.
- Diamètre des plaques : 190 mm.
- Puissance : 2 kW/plaque.
- Plan avec cuve emboutie pour éviter les débordements.

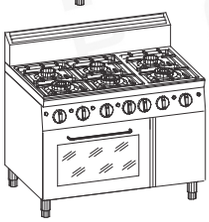
FOURS GAZ :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 300°C.
- Fournis avec une grille chromée.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS ÉLECTRIQUES :
- Cuisson ventilée.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

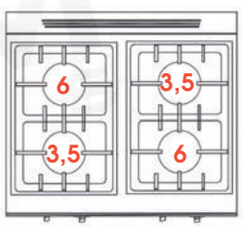


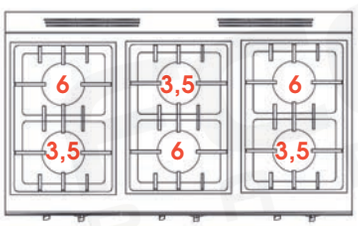


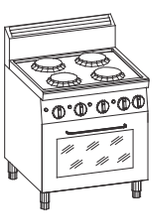


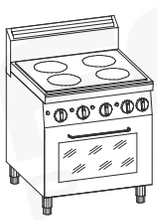
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
4 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ								
4 Feux	600 x 600 x 900	21, 3 kW	1,4 kW	MONO 230 V	80 kg	LPG 694 F	2 790 €	●
4 FEUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE								
4 Feux	600 x 600 x 900	19 kW	2,2 kW	MONO 230 V	89 kg	LPG 694 E	2 740 €	●
6 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ								
6 Feux	1200 x 600 x 900	31,2 kW	1,4 kW	MONO 230 V	120 kg	LPG 696 F	3 790 €	●

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX GAZ



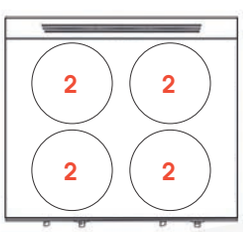






4 PLAQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE								
4 Plaques	600 x 600 x 900	-	10,2 kW	TRI 400 V	80 kg	LPE 674 E	2 990 €	●
4 PLAQUES VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE								
4 Plaques	600 x 600 x 900	-	10,2 kW	TRI 400 V	59 kg	LPV 674 E	3 290 €	

CONFIGURATION STANDARD DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





LPE 6743



LPG 6940
+ support



LPV 4721



LPV 6741

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES :
- Plaques rondes entièrement hermétiques au plan.
- Diamètre des plaques : 190 mm.
- Puissance : 2 kW/plaque.
- Plan avec cuve emboutie pour éviter les débordements.

FEUX VIFS GAZ :
- Brûleurs fixes entièrement hermétiques au plan.
- Robinets de sûreté avec thermocouple et flamme veilleuse.
- Grilles en fonte émaillée noires forte résistance.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

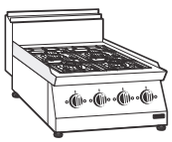
PLAQUES VITROCÉRAMIQUE :
- Plaques en verre trempé haute température.
- Plan entièrement hermétique.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

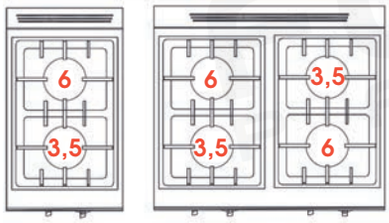
RÉCHAUDS GAZ





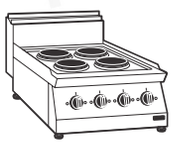
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 feux	400 x 600 x 290	9,5 kW	20 kg	LPG 4920	995 €	●
4 feux	600 x 600 x 290	19 kW	28 kg	LPG 6940	1 590 €	●

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX GAZ



RÉCHAUDS ÉLÉCTRIQUES

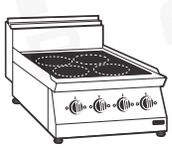




DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 plaques	400 x 600 x 290	4 kW	MONO 230 V	21 kg	LPE 4721	680 €	●
4 plaques	600 x 600 x 290	8 kW	MONO 230 V	30 kg	LPE 6741	1 050 €	●
4 plaques	600 x 600 x 290	8 kW	TRI 400 V	30 kg	LPE 6743	1 050 €	●

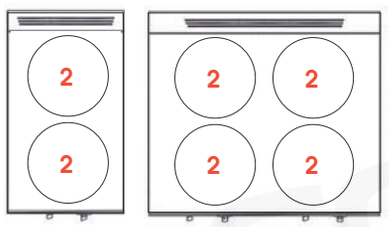
RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUE





2 plaques	400 x 600 x 290	4,3 kW	MONO 230 V	15 kg	LPV 4721	1 550 €	●
4 plaques	600 x 600 x 290	8 kW	MONO 230 V	21 kg	LPV 6741	2 290 €	
4 plaques	600 x 600 x 290	8 kW	TRI 400 V	21 kg	LPV 6743	2 290 €	

CONFIGURATION STANDARD DES PLAQUES ÉLECTRIQUES



FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

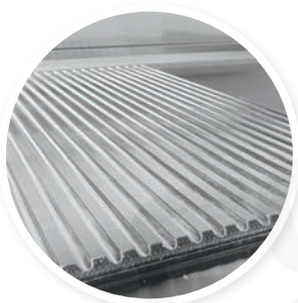


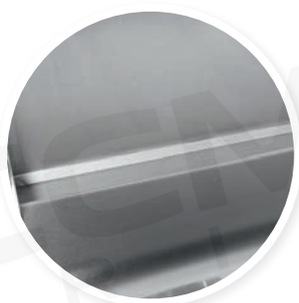


LGG 4930



LGG 6910







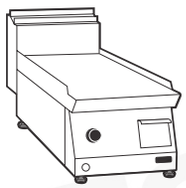
LTG 6700

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

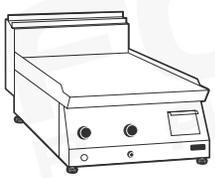
PLAQUES À SNACKER GAZ :
- Plaque avec bords relevés.
- Allumage piézo.
- Tiroir de récupération des jus.
- Plan de cuisson incliné vers l'avant pour aider l'évacuation des jus.

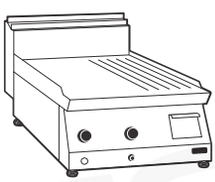
GRILLS CHARCOAL :
- Grill standard en tube rond.
- Hauteur de la grille réglable.
- Bords relevés sur les côtés.
- Allumage piézo.
- Bac collecte des jus en façade amovible.

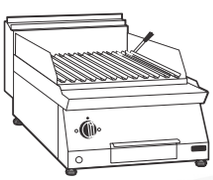
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.











PLAQUES À SNACKER GAZ

PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 600 x 290	4,6 kW	41 kg	LGG 4900	1 480 €	●
Chrome	400 x 600 x 290	4,6 kW	41 kg	LGG 4930	1 850 €	●
SIMPLES - RAINURÉES						
Acier	400 x 600 x 290	4,6 kW	41 kg	LGG 4910	1 590 €	●
DOUBLES - LISSES						
Acier	600 x 600 x 290	7,6 kW	60 kg	LGG 6900	1 990 €	●
Chrome	600 x 600 x 290	7,6 kW	60 kg	LGG 6930	2 560 €	●
DOUBLES 1/2 LISSES - 1/2 RAINURÉES						
Acier	600 x 600 x 290	7,6 kW	60 kg	LGG 6910	2 050 €	●
TRIPLES LISSES						
Acier	1000 x 600 x 290	13,8 kW	95 kg	LGG 6970	3 090 €	●
Chrome	1000 x 600 x 290	13,8 kW	95 kg	LGG 6990	3 390 €	●
TRIPLES 2/3 LISSES - 1/3 RAINURÉES						
Acier	1000 x 600 x 290	13,8 kW	95 kg	LGG 6960	3 320 €	

GRILLS CHARCOAL GAZ

Long 600	600 x 600 x 290	7,3 kW	51 kg	LTG 6700	1 790 €	●
Long 800	800 x 600 x 290	14 kW	65 kg	LTG 8700	2 450 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

LGE 4931





LGE 6921



LGE 4901
+ support
+ porte

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier ou Chrome.
- Bords relevés sur 3 côtés pour éviter les projections.
- Orifice d'évacuation des résidus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.

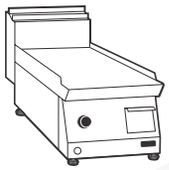
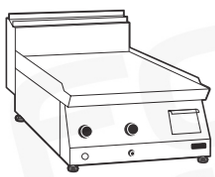
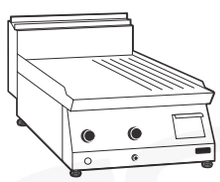
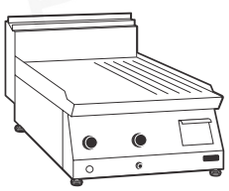
PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

	PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
	SIMPLES - LISSES							
	Acier	400 x 600 x 290	3,6 kW	MONO 230 V	41 kg	LGE 4901	1 290 €	●
	Chrome	400 x 600 x 290	3,6 kW	MONO 230 V	41 kg	LGE 4931	1 715 €	●
	SIMPLE - RAINURÉE							
	Acier	400 x 600 x 290	3,6 kW	MONO 230 V	41 kg	LGE 4911	1 390 €	
	DOUBLES - LISSES							
	Acier	600 x 600 x 290	7,2 kW	MONO 230 V	60 kg	LGE 6901	1 730 €	
	Acier	600 x 600 x 290	7,2 kW	TRI 400 V	60 kg	LGE 6903	1 730 €	●
	Chrome	600 x 600 x 290	7,2 kW	MONO 230 V	60 kg	LGE 6931	2 230 €	
	Chrome	600 x 600 x 290	7,2 kW	TRI 400 V	60 kg	LGE 6933	2 230 €	●
	DOUBLES - 1/2 LISSES- 1/2 RAINURÉES							
	Acier	600 x 600 x 290	7,2 kW	MONO 230 V	60 kg	LGE 6921	1 820 €	
	Acier	600 x 600 x 290	7,2 kW	TRI 400 V	60 kg	LGE 6923	1 820 €	
	TRIPLES - LISSES							
	Acier	1000 x 600 x 290	10,8 kW	TRI 400 V	95 kg	LGE 6970	2 790 €	●
	Chrome	1000 x 600 x 290	10,8 kW	TRI 400 V	95 kg	LGE 6990	3 150 €	●
	TRIPLE - 2/3 LISSE - 1/3 RAINURÉE							
	Acier	1000 x 600 x 290	10,8 kW	TRI 400 V	95 kg	LGE 6963	2 740 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





LCP 6713



LBE 6711

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

CUISEURS À PÂTES GAZ :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Brûleur sous la cuve.
- Allumage piézo.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

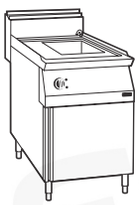
CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Résistances hors de la cuve.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES :
- Cuves inox avec bords arrondis.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange de l'eau par vanne à sphère.
- Chauffe par résistances silicone sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 90°C.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

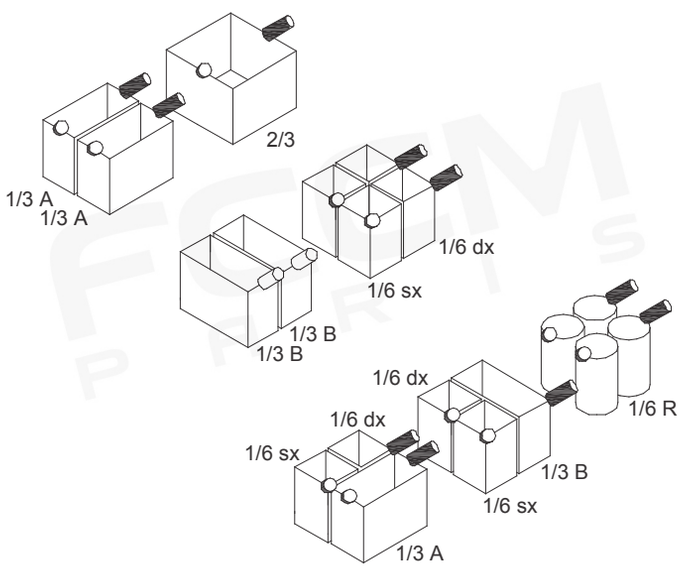
CUISEURS À PÂTES



DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
Élect - 26 L	600 x 600 x 850 GN 2/3	-	5,5 kW	TRI 400 V	47 kg	LCP 6713	2 310 €	●
Gaz - 26 L	600 x 600 x 850 GN 2/3	10 kW	-	-	63 kg	LCG 6700	2 590 €	

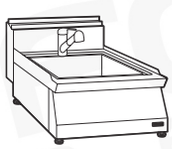
Les prix des cuiseurs à pâtes ne comprennent pas les paniers et les couvercles de cuves.

ACCESSOIRES



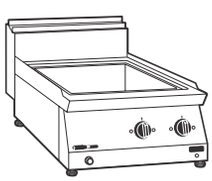
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
PANIERS				
Panier GN 2/3	298 x 334 x 215	2003075	170 €	●
Panier GN 1/3 (A)	298 x 168 x 215	2003046	150 €	●
Panier GN 1/3 (B)	296 x 143 x 215	2003077	160 €	●
Panier GN 1/6 (DX)	163 x 143 x 215	2003045	120 €	●
Panier GN 1/6 (SX)	163 x 143 x 215	2003047	120 €	●
Panier GN 1/6 (R)	Ø 152 x 215	2003080	115 €	●
COUVERCLES				
Couvercle de cuve		2004151	45 €	●

ÉVIER



Avec mitigeur	600 x 600 x 290	-	-	-	21 kg	LEL 6700	990 €	

BAINS-MARIE



Simple	400 x 600 x 290	-	1, 4 kW	MONO 230 V	21 kg	LBE 4711	990 €	●
Double	600 x 600 x 290	-	2, 8 kW	MONO 230V	38 kg	LBE 6711	1 210 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



LFE 6783

Bec amovible

LFE 4783





LSE 4711

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FRITEUSES ÉLECTRIQUES :
- Résistances blindées basculantes vers le haut pour entretien.
- Thermostat de régulation 100/190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Voyants témoins.
- Vidange en façade par bec amovible.

FRITEUSES GAZ :
- Brûleurs dans la cuve.
- Allumage piézo.
- Thermostat de régulation 100/190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Vidange en façade par bec amovible.
- Montées en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

BAC DE SALAGE :
- Chauffe par le dessous.
- Bac inox amovible fourni.

LAMPE :
- Chauffe par radiant.
- Bouton Marche/Arrêt.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FRITEUSES

CAPACITÉ (LITRES)	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
VERSION ÉLECTRIQUE								
6	400 x 600 x 290	-	3,3 kW	MONO 230 V	22 kg	LFE 4750	1 130 €	●
6 + 6	600 x 600 x 290	-	6,6 kW	MONO 230 V	31 kg	LFE 6750	1 920 €	●
8	400 x 600 x 290	-	6,3 kW	TRI 400 V	22 kg	LFE 4783	1 390 €	●
8 + 8	600 x 600 x 290	-	12,6 kW	TRI 400 V	31 kg	LFE 6783	2 370 €	●
10	400 x 600 x 290	-	10 kW	TRI 400 V	25 kg	LFE 4910	1 480 €	●
10 + 10	600 x 600 x 290	-	20 kW	TRI 400 V	35 kg	LFE 6910	2 480 €	●
VERSION GAZ								
8	400 x 600 x 290	6,7 kW	-	-	29 kg	LFG 4710	1 790 €	●
8 + 8	600 x 600 x 290	13,4 kW	-	-	48 kg	LFG 6720	2 990 €	●

BAC DE SALAGE - LAMPE

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
Bac de salage	400 x 600 x 290 GN 2/3	-	1,38 kW	MONO 230 V	22 kg	LSE 4711	840 €	●
Lampe	400 x 390 x 410	-	0,4 kW	MONO 230 V	13 kg	LSR 4611	415 €	●

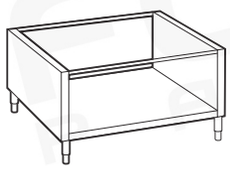
PLANS NEUTRES

Simple	400 x 600 x 290	-	-	-	28 kg	LEN 4700	580 €	●
Double Avec tiroir	600 x 600 x 290	-	-	-	38 kg	LEN 6700	720 €	

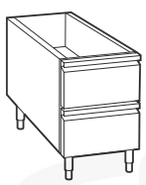
SUPPORTS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

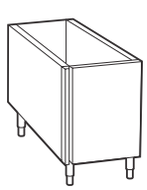




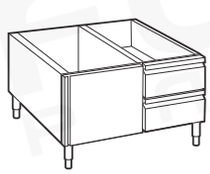
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	POIDS	CODE	PRIX HT
MEUBLES NEUTRES FERMÉS 3 CÔTÉS SANS PORTES - SANS TIROIRS				
Long 400	400 x 550 x 580	14 kg	SUL 0140	360 €
Long 600	600 x 550 x 580	17 kg	SUL 0160	410 €
Long 800	800 x 550 x 580	19 kg	SUL 0180	480 €



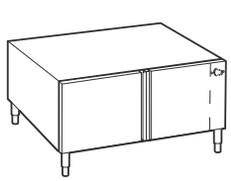
MEUBLE NEUTRE FERMÉ 3 CÔTÉS AVEC 2 TIROIRS				
Long 400 - 2 Tiroirs	400 x 550 x 580	26 kg	SUL 0420	850 €



MEUBLES NEUTRES FERMÉS 3 CÔTÉS AVEC PORTES ET TROIRS				
Long 400 - 1 Porte	400 x 550 x 580	17 kg	SUL 0440	520 €
Long 600 - 1 Porte	600 x 550 x 580	24 kg	SUL 0660	595 €
Long 800 - 2 Portes	800 x 550 x 580	26 kg	SUL 0880	720 €
Long 1000 - 2 Portes	1000 x 550 x 580	38 kg	SUL 1000	860 €



Long 1000 - 1 Porte + 2 Tiroirs	1000 x 550 x 580	41 kg	SUL 1021	1 190 €
Long 1200 - 2 Portes	1200 x 550 x 580	44 kg	SUL 1260	1 060 €



MEUBLE CHAUFFANT FERMÉ 3 CÔTÉS AVEC 2 PORTES					
PUISSANCE ÉLECT.	ALIMENTATION	DIMENSIONS	POIDS	CODE	PRIX HT
0,9 kW	MONO 230 V	1200 x 550 x 580	55 kg	SUL 1200	1 370 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

SUPPORTS RÉFRIGÉRÉS



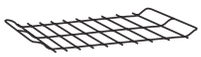
MFB 250/6

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Montées d'origine sur pieds inox réglables en hauteur.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

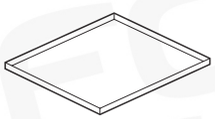
43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 Tiroirs	135 L	1492 x 600 x 584	354 W	85 kg	MFB 150/6	1 890 €	●
3 Tiroirs	210 L	2017 x 600 x 584	354 W	115 kg	MFB 200/6	2 330 €	●
4 Tiroirs	295 L	2542 x 600 x 584	586 W	130 kg	MFB 250/6	2 730 €	●

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
GRILLES CHROMÉES POUR FOUR			
Dimensions : 447 x 353	2020306	30 €	●



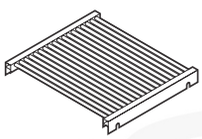
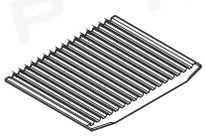
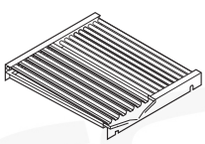
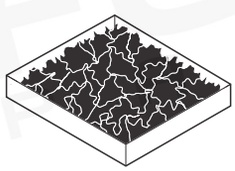
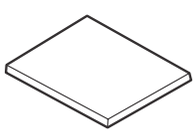
DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
PLAQUES FOUR			
Dimensions : 447 x 353	2020307	38 €	●



COMPATIBILITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
PANIERS POUR FRITEUSE				
LFE 4750 / LFE 6750	180 x 270 x 120	2004579	65 €	●
LFG 4710 / LFG 6720	120 x 285 x 120	2003002	75 €	●
LFG 4710 / LFG 6720	240 x 285 x 120	2003003	95 €	●
LFE 4783 / LFE 6783	230 x 290 x 100	2013949	70 €	●
LFE 4783 / LFE 6783 (Demi panier)	110 x 290 x 100	2014725	65 €	●

ACCESSOIRES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
BARRETTE DE JONCTION ENTRE 2 MODULES			
	2009047	32 €	●
GRATTOIRS POUR PLAQUES À SNACKER			
 Compatible plaques lisses	7080100	90 €	●
Compatible plaques rainurées	7080101	110 €	●
GRILLES EN TUBE (ACIER ROND) POUR GRILLS CHARCOAL			
 Compatible LTG 6700	2009144	165 €	●
Compatible LTG 8700	2009356	300 €	●
GRILLES (EN V) POUR GRILLS CHARCOAL			
 Compatible LTG 6700	2009142	170 €	●
Compatible LTG 8700	2011037	350 €	●
GRILLE ½ EN TUBE ½ EN V POUR GRILLS CHARCOAL			
 Compatible LTG 8700	2012437	390 €	●
SAC DE PIERRES VOLCANIQUES POUR GRILLS CHARCOAL			
	7090123	45 €	●
PLANS EN POLYÉTHYLENE			
 Dimensions : 394 x 526 x 20, compatible LEN 4700	2009213	150 €	●
Dimensions : 594 x 526 x 20, compatible LEN 6700	2009223	190 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

unika700



GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

LineaBase 700 Eco

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



À SAVOIR :

Les fours gaz et électriques GIORIK sont parmi les plus puissants.



ECG 740 F



ECG 720 G

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FEUX VIFS GAZ :
- Brûleurs fixes - Couronne amovible.
- Plan parfaitement hermétique.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 2 feux en fonte émaillée.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

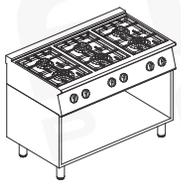
FOURS GAZ GN 2/1 :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée très forte puissance (8 kW), veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS GAZ GN XL :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée 930 x 580.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

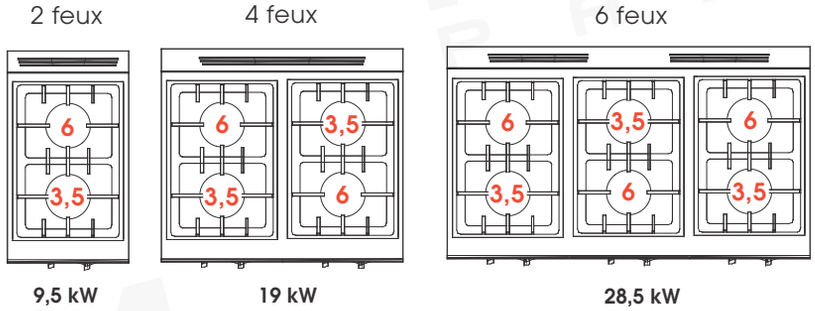
FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BRÛLEURS ÉCO

	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
	RÉCHAUDS GAZ								
	2 feux sur coffre	400 x 700 x 900	9,5 kW	-	-	50 kg	ECG 720 G	1 280 €	●
	4 feux sur coffre	800 x 700 x 900	19 kW	-	-	80 kg	ECG 740 G	1 950 €	
	6 feux sur coffre	1200 x 700 x 900	28,5 kW	-	-	110 kg	ECG 760 G	2 870 €	
	FOURNEAUX GAZ								
	4 feux sur four Gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	27 kW	-	-	140 kg	ECG 740 F	2 990 €	●
	4 feux sur four Élect. GN 2/1	800 x 700 x 900	19 kW	6 kW	TRI 400 V	140 kg	ECG 740 E	3 470 €	●
	6 feux sur four Gaz GN 2/1 + placard	1200 x 700 x 900	36,5 kW	-	-	210 kg	ECG 760 F	4 090 €	●
	6 feux sur four Élect. GN 2/1 + placard	1200 x 700 x 900	28,5 kW	6 kW	TRI 400 V	210 kg	ECG 760 E	4 390 €	
	6 feux sur four Gaz GN XL	1200 x 700 x 900	38,5 kW	-	-	210 kg	ECG 760 H	4 310 €	●
	6 feux sur four Gaz GN XL	1200 x 700 x 900	28,5 kW	-	TRI 400 V	210 kg	ECG 76 EH	4 660 €	

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX ÉCO (EN kW)



Pas de modification de brûleur possible.

CUISSON

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





CG 760 E



CG 720 G



CG 740 G



CG 760 H

À SAVOIR :

Les couronnes des brûleurs GIORIK sont caractérisées par une innovation majeure : les perforations sont très importantes ce qui permet une puissance supérieure aux brûleurs dits « doubles couronnes ».



CG 740 G

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FEUX VIFS GAZ :

- Base des brûleurs fixe - Brûleur et couronne amovible.
- Couronne avec sortie de flamme en forme élargie.
- Plan parfaitement hermétique.
- Cuve emboutie pour 2 brûleurs.
- Becquet de protection des veilleuses.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en fonte émaillée traitement spécial anti-acides.
- Possibilité de modifier les brûleurs - sur demande avec délais.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS GAZ GN 2/1 :

- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée très forte puissance (8 kW), veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS GAZ XL :

- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée 930 x 580 mm.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :

- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

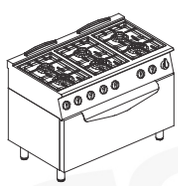
FOURS ÉLECTRIQUES XL :

- Cuisson statique.
- Résistances en haut et bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée 930 x 580 mm.

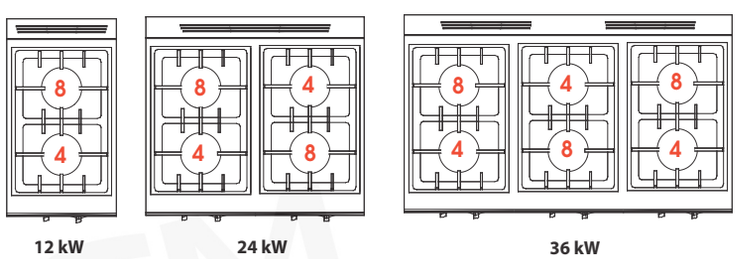


Cuves embouties parfaitement étanches.
Bec inox pour protéger les veilleuses.

BRÛLEURS UNIKA

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
RECHAUDS GAZ								
 2 feux sur coffre	400 x 700 x 900	12 kW	-	-	50 kg	CG 720 G	1 610 €	●
 4 feux sur coffre	800 x 700 x 900	24 kW	-	-	80 kg	CG 740 G	2 560 €	
 6 feux sur coffre	1200 x 700 x 900	36 kW	-	-	110 kg	CG 760 G	3 570 €	
FOURNEAUX GAZ								
 4 feux sur four Gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	32 kW	-	-	140 kg	CG 740 F	3 590 €	●
4 feux sur four Élect. GN 2/1	800 x 700 x 900	24 kW	6 kW	TRI 400 V	140 kg	CG 740 E	3 960 €	●
 6 feux sur four Gaz GN 2/1 + placard	1200 x 700 x 900	44 kW	-	-	210 kg	CG 760 F	4 920 €	●
6 feux sur four Élect. GN 2/1 + placard	1200 x 700 x 900	36 kW	6 kW	TRI 400 V	210 kg	CG 760 E	5 310 €	
 6 feux sur four Gaz GN XL	1200 x 700 x 900	46 kW	-	-	210 kg	CG 760 H	5 110 €	●
6 feux sur four Élect. GN XL	1200 x 700 x 900	36 kW	9 kW	TRI 400 V	210 kg	CG 76 EH	5 470 €	

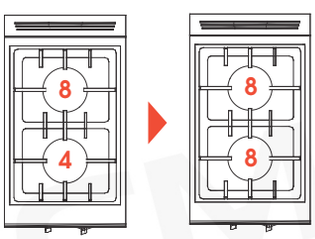
CONFIGURATION STANDARD DES FEUX (EN kW)



OPTION

Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW.

Surcoût +125 € HT
(monté en usine - avec délais)



unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TG 76 FTL

TG 74 FTL

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

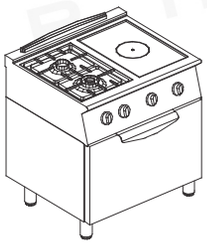
FEUX VIFS GAZ :
- Base des brûleurs fixe - Brûleur et couronne amovible.
- Couronne avec sortie de flamme en forme élargies.
- Plan parfaitement hermétique.
- Cuve emboutie pour 2 brûleurs.
- Becquet de protection des veilleuses.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en fonte émaillée traitement spécial anti-acides.
- Possibilité de modifier les brûleurs - sur demande avec délais.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

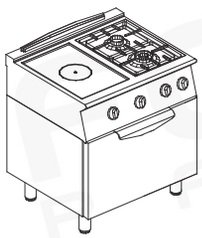
PLAQUES COUP DE FEU GAZ :
- Plaque radiante forte épaisseur.
- Orifice central amovible.
- Brûleur très puissant permettant à la plaque d'atteindre jusqu'à 480°C à son centre.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

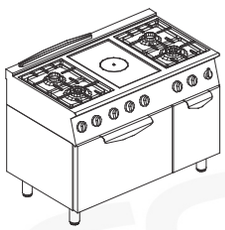
FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

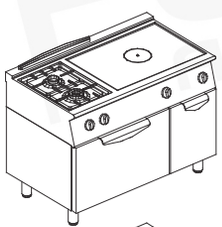


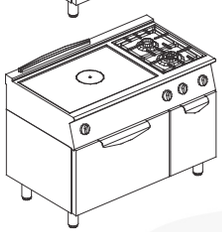
Cuves embouties parfaitement étanches.
Bec inox pour protéger les veilleuses.





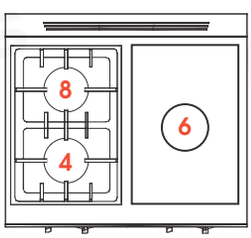




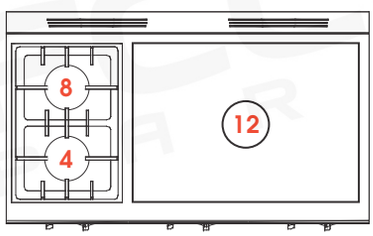


DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 FEUX + DEMI PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1						
PCF à droite	800 x 700 x 900	26 kW	100 kg	TG 74 FTL	4 290 €	
PCF à gauche	800 x 700 x 900	26 kW	100 kg	TG 74 FTR	4 290 €	●
2 + 2 FEUX + DEMI PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1 + PLACARD						
PCF au centre	1200 x 700 x 900	38 kW	210 kg	TG 76 FTC	5 590 €	●
2 FEUX + GRANDE PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1 + PLACARD						
PCF à droite	1200 x 700 x 900	32 kW	170 kg	TG 76 FTL	5 350 €	●
PCF à gauche	1200 x 700 x 900	32 kW	170 kg	TG 76 FTR	5 350 €	

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX (en kW)



24 kW



36 kW

À SAVOIR :

Les couronnes des brûleurs GIORIK sont caractérisées par une innovation majeure : les perforations sont très importantes ce qui permet une puissance supérieure aux brûleurs dits « doubles couronnes ».

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TE 740 G



TG 720 G



TG 740 F



Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

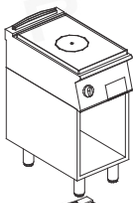
PLAQUES COUP DE FEU GAZ :
- Plaque radiante forte épaisseur.
- Orifice central amovible.
- Brûleur très puissant permettant à la plaque d'atteindre jusqu'à 480°C à son centre.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

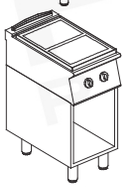
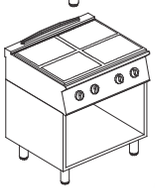
PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :
- Grande plaque pleine séparée en zones de cuisson de 2,5 kW chacune.

FOURS GAZ GN 2/1 :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée très forte puissance (8 kW), veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

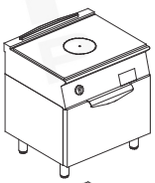
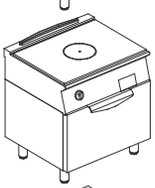
FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



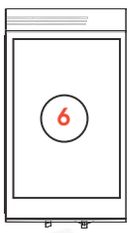
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
PLAQUES COUP DE FEU SUR COFFRE							
Demi PCF	400 x 700 x 900	6 kW	-	-	85 kg	TG 720 G	2 420 €
Grande PCF	800 x 700 x 900	12 kW	-	-	110 kg	TG 740 G	2 620 €
2 Foyers	400 x 700 x 900	-	5 kW	TRI 400 V	85 kg	TE 720 G	3 140 €
4 Foyers	800 x 700 x 900	-	10 kW	TRI 400 V	110 kg	TE 740 G	4 390 €

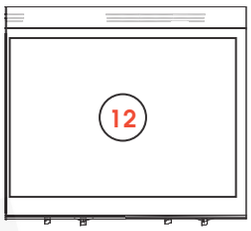

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GN 2/1							
PCF Gaz sur four Gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	20 kW	-	-	130 kg	TG 740 F	4 030 €
PCF gaz sur four Élect. GN 2/1	800 x 700 x 900	12 kW	6 kW	-	130 kg	TG 740 E	4 330 €
4 Foyers Élect. sur four Gaz GN 2/1	800 x 700 x 900	-	16 kW	-	150 kg	TE 740 E	5 970 €

CONFIGURATION STANDARD DES PCF (EN KW)

Demi PCF



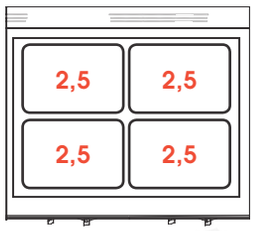
Grande PCF



2 Foyers



4 Foyers



unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CE 72 TG



CE 76 QE



CE 76 TE

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Diamètre des plaques : 220 mm.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Dimensions des plaques : 220 x 220 mm.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

FOURS ÉLECTRIQUES XL :
- Même caractéristiques que le four GN 2/1 sauf :
- Dimensions du four : 930 x 580 x 300 mm
- Dotation : 1 grille chromée.



CE 74 QE



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PLAQUES RONDES & CARRÉES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
RÉCHAUDS PLAQUES RONDES SUR COFFRE							
2 Plaques rondes	400 x 700 x 900	5,2 kW	TRI 400 V	60 kg	CE 72 TG	1 490 €	●
4 Plaques rondes	800 x 700 x 900	10,4 kW	TRI 400 V	90 kg	CE 74 TG	2 040 €	
6 Plaques rondes	1200 x 700 x 900	15,6 kW	TRI 400 V	100 kg	CE 76 TG	2 390 €	
FOURNEAUX PLAQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE							
4 plaques rondes sur four Élect. GN 2/1	800 x 700 x 900	16,4 kW	TRI 400 V	130 kg	CE 74 TE	3 490 €	●
6 plaques rondes sur four Élect. GN 2/1 + Placard	1200 x 700 x 900	21,6 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 76 TE	4 490 €	
6 plaques rondes sur four XL	1200 x 700 x 900	24,6 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 76 TH	4 840 €	
RÉCHAUDS PLAQUES CARRÉES SUR COFFRE							
2 Plaques carrées	400 x 700 x 900	5,2 kW	TRI 400 V	60 kg	CE 72 QG	1 990 €	●
4 Plaques carrées	800 x 700 x 900	10,4 kW	TRI 400 V	90 kg	CE 74 QG	3 190 €	
6 Plaques carrées	1200 x 700 x 900	15,6 kW	TRI 400 V	100 kg	CE 76 QG	4 240 €	
FOURNEAUX PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE							
4 plaques carrées sur four Élect. GN 2/1	800 x 700 x 900	16,4 kW	TRI 400 V	130 kg	CE 74 QE	4 420 €	●
6 plaques carrées sur four Élect. GN 2/1 + Placard	1200 x 700 x 900	21,6 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 76 QE	5 760 €	
6 plaques carrées sur four XL	1200 x 700 x 900	24,6 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 76 QH	6 210 €	

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CV 720 G



CV 740 E

CI 720 G

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

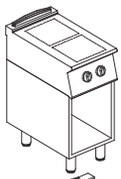
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 3,5 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

WOK À INDUCTION :
- Plaque en verre 1 foyer avec zone emboutie courbée pour le wok.
- Voyants lumineux.

FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

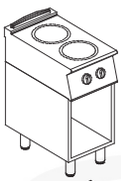
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

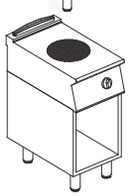
VITROCÉRAMIQUE & INDUCTION





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
RÉCHAUDS & FOURNEAUX VITROCÉRAMIQUE							
2 plaques vitro. sur coffre	400 x 700 x 900	4,2 kW	TRI 400 V	60 kg	CV 720 G	1 950 €	
4 plaques vitro. sur coffre	800 x 700 x 900	8,4 kW	TRI 400 V	90 kg	CV 740 G	3 160 €	
2 plaques vitro. sur four GN 2/1	800 x 700 x 900	14,4 kW	TRI 400 V	130 kg	CV 740 E	4 690 €	●





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
RÉCHAUDS & WOK INDUCTION							
2 foyers induction sur coffre	400 x 700 x 900	7 kW	TRI 400 V	70 kg	CI 720 G	8 290 €	
4 foyers induction sur coffre	800 x 700 x 900	14 kW	TRI 400 V	100 kg	CI 740 G	13 380 €	
Wok 1 foyer sur coffre	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	85 kg	CW 720 G	6 880 €	



DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
POÊLE POUR WOK				
	Dimensions : ø 360 x 102 H	5920010	395 €	●

POURQUOI CHOISIR LA CUISSON PAR INDUCTION ?

La cuisson par induction possède de nombreux avantages :

- La surface de la plaque reste relativement froide car elle n'est chauffée que par le rayonnement et la conduction de la chaleur du récipient qu'elle supporte. Il y a ainsi moins de risque de se brûler en touchant la plaque après retrait de l'ustensile. Les parois du récipient sont aussi moins chauffées, ainsi qu'un éventuel couvercle. Le nettoyage de la surface vitrocéramique est facile car, en cas de débordement, les salissures ne brûlent pas sur la plaque qui chauffe peu.
- La chaleur étant produite sans intermédiaire directement dans le fond du récipient, et ainsi il en découle une moindre déperdition énergétique, une moindre dispersion de chaleur dans la cuisine et enfin une absence d'inertie thermique (à l'instar du gaz). La puissance de chauffe cesse immédiatement une fois l'alimentation électrique coupée ou que le récipient est retiré.

En ne considérant que la cuisine, l'intérêt environnemental est donc évident. Le rendement d'une plaque à induction est de l'ordre de 80 à 90 %.

unika700

CM 720 G





FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CM 740 G



EN 74 CG



EN 720 G

À SAVOIR :

Les multi sauteuses peuvent être utilisées comme plancha ou comme sauteuse.
Elles permettent ainsi la cuisson par friture dans des huiles ou autres sauces.

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

MULTI SAUTEUSES :

- Cuve fixe en acier inox 304 parfaitement étanche.
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.
- Bouchon de vidange.
- Température de cuisson réglable entre 50°C et 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Voyants lumineux.

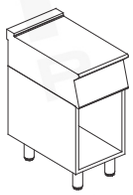
PLANS NEUTRES :

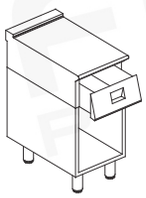
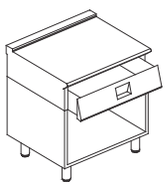
- Existe avec ou sans tiroir de rangement.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
MULTI SAUTEUSES SUR COFFRE							
Simple	400 x 700 x 900	5,1 kW	TRI 400 V	90 kg	CM 720 G	3 330 €	
Double	800 x 700 x 900	10,2 kW	TRI 400 V	130 kg	CM 740 G	4 710 €	
PLANS NEUTRES SANS TIROIRS SUR COFFRE							
Simple	400 x 700 x 900	-	-	50 kg	EN 720 G	850 €	●
Double	800 x 700 x 900	-	-	75 kg	EN 740 G	1 110 €	
PLANS NEUTRES AVEC TIROIRS SUR COFFRE							
Simple avec tiroir	400 x 700 x 900	-	-	55 kg	EN 72 CG	1 160 €	●
Double avec tiroir	800 x 700 x 900	-	-	80 kg	EN 74 CG	1 420 €	



FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



FLG 72 GF

FMG 74 GCR

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

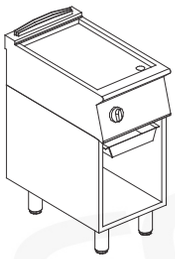
PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

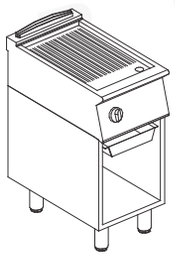


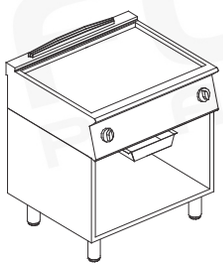
À SAVOIR :

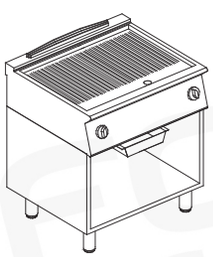
Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément.
Ajouter « 2P » en fin de code.

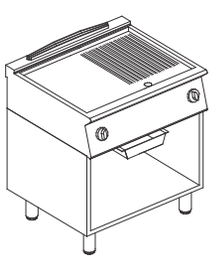
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.







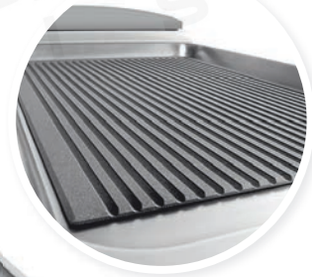




DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FLG 72 GF	1 890 €	●
Compound	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FLG 72 GC	2 390 €	●
Chrome	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FLG 72 GCR	2 390 €	●
SIMPLES - RAINURÉES						
Acier	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FRG 72 GF	2 190 €	●
Compound	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FRG 72 GC	2 670 €	●
Chrome	400 x 700 x 900	7 kW	75 kg	FRG 72 GCR	2 670 €	●
DOUBLES - LISSES						
Acier	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FLG 74 GF	2 790 €	●
Compound	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FLG 74 GC	4 050 €	●
Chrome	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FLG 74 GCR	4 050 €	●
DOUBLES - RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FRG 74 GF	2 970 €	
Compound	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FRG 74 GC	4 210 €	
Chrome	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FRG 74 GCR	4 210 €	
DOUBLES - MI-LISSES MI-RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FMG 74 GF	2 920 €	●
Compound	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FMG 74 GC	4 210 €	●
Chrome	800 x 700 x 900	14 kW	120 kg	FMG 74 GCR	4 210 €	●

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





FRE 72 GF



FLE 74 GF

À SAVOIR :

Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément.
Ajouter « 2P » en fin de code.

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome 50 microns.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Résistances blindées inox AISI 316.

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température
- thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

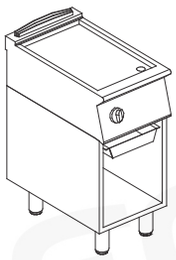
QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

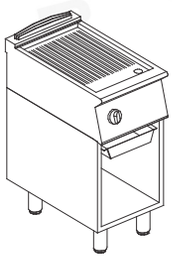
La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

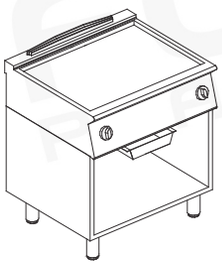


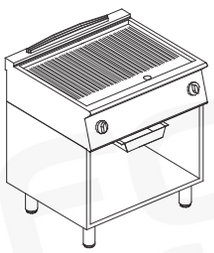
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

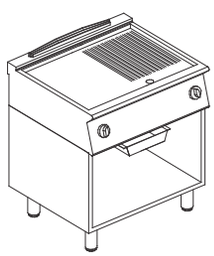
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES











DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES							
Acier	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FLE 72 GF	1 990 €	●
Compound	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FLE 72 GC	2 550 €	●
Chrome	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FLE 72 GCR	2 550 €	●
SIMPLES - RAINURÉES							
Acier	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FRE 72 GF	2 130 €	
Compound	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FRE 72 GC	2 690 €	
Chrome	400 x 700 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	FRE 72 GCR	2 690 €	
DOUBLES - LISSES							
Acier	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FLE 74 GF	3 090 €	●
Compound	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FLE 74 GC	4 190 €	
Chrome	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FLE 74 GCR	4 190 €	●
DOUBLES - RAINURÉES							
Acier	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FRE 74 GF	3 140 €	
Compound	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FRE 74 GC	4 150 €	
Chrome	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FRE 74 GCR	4 150 €	
DOUBLES - MI-LISSES MI-RAINURÉES							
Acier	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FME 74 GF	3 120 €	●
Compound	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FME 74 GC	4 140 €	
Chrome	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	120 kg	FME 74 GCR	4 140 €	●

unika700



GL 72 GC

GL 74 GC

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

GRILLS CHARCOAL GAZ :
- Grille en tube rond inox amovible.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Plan de cuisson réglable en hauteur.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).



GL 76 GV

GL 72 GV



GL 74 GE

Portes en option
voir p. 340.

GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES :
- Résistances blindées relevables.
- Cuisson par contact sur les résistances.
- Bac à eau sous les résistances.

GL 72 GE

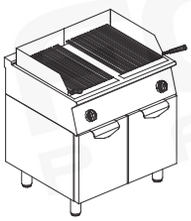


GRILLS VAPEUR GAZ :
- Spécialement conçu pour une cuisson «propre» des viandes, poissons et autres légumes.
- Grille en tube rond inox amovible.
- Bac à eau sous le brûleur.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Robinet de remplissage d'eau
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

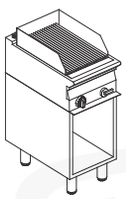
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

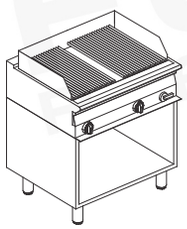
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

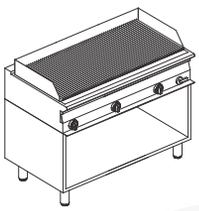




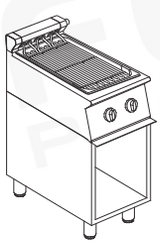
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT
GRILLS CHARCOAL GAZ SUR COFFRE					
Simple	400 x 700 x 900	8 kW	75 kg	GL 72 GC	2 290 €
Double	800 x 700 x 900	16 kW	100 kg	GL 74 GC	3 510 €

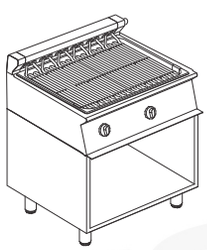






DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT
GRILLS VAPEUR GAZ SUR COFFRE					
Simple	400 x 700 x 900	8 kW	75 kg	GL 72 GV	2 590 €
Double	800 x 700 x 900	16 kW	100 kg	GL 74 GV	3 695 €
Triple	1200 x 700 x 900	25,5 kW	120 kg	GL 76 GV	4 780 €





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES SUR COFFRE						
Simple	400 x 700 x 900	4 kW	TRI 400 V	75 kg	GL 72 GE	3 090 €
Double	800 x 700 x 900	8 kW	TRI 400 V	90 kg	GL 74 GE	4 220 €

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



BM 720 E



CPE 726



CPE 746



CPG 746

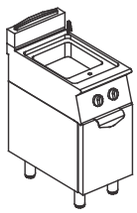
Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

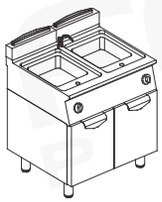
CUISEURS À PÂTES GAZ :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve par bec fixe.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Brûleur sous la cuve.
- Allumage piézo.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs b/p fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Résistances hors de la cuve.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES :
- Cuves inox avec bords arrondis.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange de l'eau par vanne à sphère.
- Chauffe par résistances silicones sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 90°C.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.







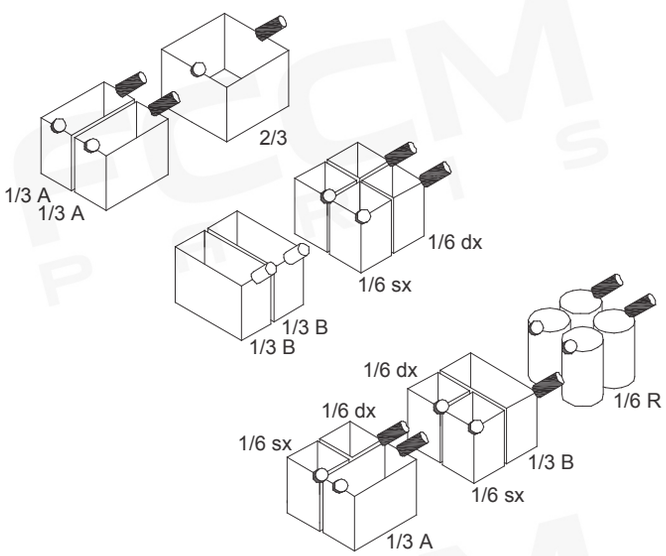


DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
CUISEURS À PÂTES								
Gaz 1 bac 26 L	400 x 700 x 900	10 kW	-	-	52 kg	CPG 726	2 750 €	●
Électrique 1 bac 26 L	400 x 700 x 900	-	6 kW	TRI 400 V	50 kg	CPE 726	2 790 €	●
Gaz 2 bacs 26 + 26 L	800 x 700 x 900	20 kW	-	-	80 kg	CPG 746	4 650 €	
Électrique 2 bacs 26 + 26 L	800 x 700 x 900	-	12 kW	TRI 400 V	70 kg	CPE 746	4 320 €	

Les prix des cuiseurs à pâtes ne comprennent pas les paniers ni le couvercle.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES								
Simple GN 1/1	400 x 700 x 900	-	1,1 kW	MONO 230 V	45 kg	BM 720 E	1 850 €	●
Double GN 2/1	800 x 700 x 900	-	2,2 kW	MONO 230 V	70 kg	BM 740 E	2 810 €	

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
PANIERS				
Panier GN 2/3	298 x 334 x 215	2003075	170 €	●
Panier GN 1/3 (A)	298 x 168 x 215	2003046	150 €	●
Panier GN 1/3 (B)	296 x 143 x 215	2003077	160 €	●
Panier GN 1/6 (DX)	163 x 143 x 215	2003045	120 €	●
Panier GN 1/6 (SX)	163 x 143 x 215	2003047	120 €	●
Panier GN 1/6 (R)	Ø 152 x 215	2003080	115 €	●
AUTRES				
Couvercle pour une cuve		2004151	40 €	●

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



FG 7207 MT



...M
ELECTRONIC MELTING CONTROL



FG 7207 T



FG 7217 T

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcés à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Chauffe par brûleurs internes à la cuve.
- Brûleurs en fonte nickelée à fort rendement thermique.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

COMMANDES MÉCANIQUES :

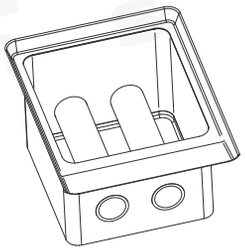
- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Allumage piézo.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :

- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BRÛLEUR INTERNE



Brûleur INTERNE à la cuve

CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
COMMANDES MÉCANIQUES							
8 + 8	400 x 700 x 900	12 kW	MONO 230 V	73 kg	FG 7207 T	3 950 €	●
13	400 x 700 x 900	11,5 kW	MONO 230 V	58 kg	FG 7113 T	2 650 €	●
17	400 x 700 x 900	16,5 kW	MONO 230 V	68 kg	FG 7117 T	2 790 €	●
13 + 13	600 x 700 x 900	18,8 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7215 T	4 130 €	●
13 + 13	800 x 700 x 900	23 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7213 T	4 690 €	●
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	MONO 230 V	121 kg	FG 7217 T	5 250 €	●
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)							
8 + 8	400 x 700 x 900	12 kW	MONO 230 V	73 kg	FG 7207 MT	4 790 €	
13	400 x 700 x 900	11, 5 kW	MONO 230 V	68 kg	FG 7113 MT	3 340 €	
17	400 x 700 x 900	16, 5 kW	MONO 230 V	68 kg	FG 7117 MT	3 590 €	
13 + 13	600 x 700 x 900	18, 8 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7215 MT	4 780 €	
13 + 13	800 x 700 x 900	23 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7213 MT	5 620 €	
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	MONO 230 V	121 kg	FG 7217 MT	6 090 €	

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile par cuve (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

unika700



FG 7817 P



FG 7817 MP



...M

ELECTRONIC MELTING CONTROL

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcé à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Chauffe par brûleurs externe à la cuve.
- Brûleurs tubulaires en acier assisté d'une soupape à gaz avec alimentation électrique.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

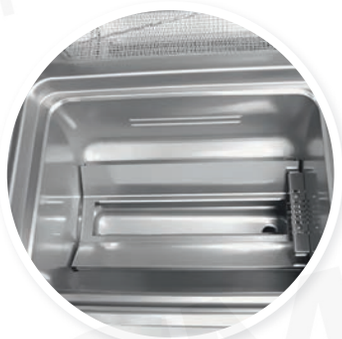
2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

COMMANDES MÉCANIQUES :

- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Allumage piézo.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :

- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.



Brûleur EXTERNE à la cuve

À SAVOIR :

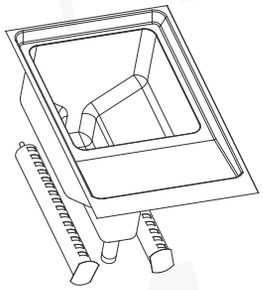
Le système de chauffe par brûleur externe permet d'avoir une cuve en V et une répartition de la chaleur homogène dans le bac. Le nettoyage est aussi beaucoup plus aisé.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BRÛLEUR EXTERNE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Brûleur EXTERNE à la cuve

CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
COMMANDES MÉCANIQUES						
13	400 x 700 x 900	12 kW	MONO 230 V	58 kg	FG 7413 P	2 990 €
17	400 x 700 x 900	16 kW	MONO 230 V	68 kg	FG 7417 P	3 190 €
13 + 13	800 x 700 x 900	24 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7813 P	5 420 €
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	MONO 230 V	121 kg	FG 7817 P	5 520 €
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)						
13	400 x 700 x 900	12 kW	MONO 230 V	68 kg	FG 7413 MP	3 580 €
17	400 x 700 x 900	16 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 7417 MP	3 750 €
13 + 13	800 x 700 x 900	24 kW	MONO 230 V	100 kg	FG 7813 MP	6 340 €
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	MONO 230 V	121 kg	FG 7817 MP	6 570 €

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile par cuve (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



FE 7213



FE 7113



...M
ELECTRONIC MELTING CONTROL

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcé à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Grille de protection des résistances.
- Chauffe par résistances blindées en acier inox rotative pour faciliter l'entretien.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.

2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

COMMANDES MÉCANIQUES :
- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :
- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.

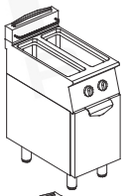
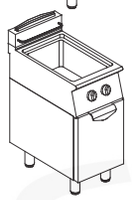


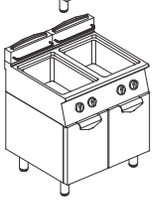
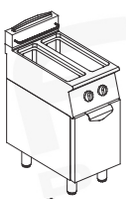
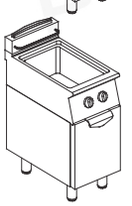
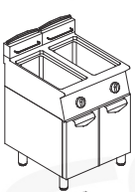
FE 7207

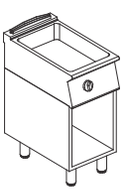


FE 7217

FRITEUSES ÉLECTRIQUES & CHAUFFE FRITES




CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
COMMANDES MÉCANIQUES							
8 + 8	400 x 700 x 900	14 kW	TRI 400 V	62 kg	FE 7207	3 410 €	●
13	400 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	60 kg	FE 7113	2 350 €	●
17	400 x 700 x 900	16,5 kW	TRI 400 V	70 kg	FE 7117	2 650 €	●
15 + 15	600 x 700 x 900	20,4 kW	TRI 400 V	76 kg	FE 7215	3 690 €	●
13 + 13	800 x 700 x 900	24 kW	TRI 400 V	76 kg	FE 7213	3 990 €	●
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	TRI 400 V	90 kg	FE 7217	4 350 €	●
COMMANDES ÉLECTRONIQUES							
8 + 8	400 x 700 x 900	14 kW	TRI 400 V	62 kg	FE 7207 M	4 090 €	
13	400 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	48 kg	FE 7113 M	2 870 €	
17	400 x 700 x 900	16,5 kW	TRI 400 V	55 kg	FE 7117 M	3 060 €	
15 + 15	600 x 700 x 900	20,4 kW	TRI 400 V	76 kg	FE 7215 M	4 030 €	
13 + 13	800 x 700 x 900	24 kW	TRI 400 V	76 kg	FE 7213 M	4 830 €	
17 + 17	800 x 700 x 900	33 kW	TRI 400 V	90 kg	FE 7217 M	5 120 €	

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile par cuve (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

BAC DE SALAGE - LAMPE CHAUFFANTE							
Bac de salage	400 x 700 x 900	1,38 kW	MONO 230 V	55 kg	SP 720 G	1 750 €	●
Lampe chauffante	400 x 390 x 410	0,4 kW	MONO 230 V	13 kg	LSR 4611	415 €	●

unika700

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BE 74 FM



PGD 705



Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

SAUTEUSES BASCULANTES :
- Fond de cuve en acier Fe510 ou en Compound.
- Levage manuel de la cuve par volant rotatif.
- Remplissage de cuve par robinet situé dans le coin.
- Poignée de cuve spéciale renforcée.

VERSION GAZ :
- Chauffe par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Allumage piézo électrique.
- Flamme veilleuse.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 330°C.
- Thermocouple de sécurité.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 300°C.

MARMITES :
- Cuve arrondie hermétique.
- Remplissage de cuve par robinet situé dans le coin.
- Vidange par robinet sécurisé en laiton chromé situé en façade.

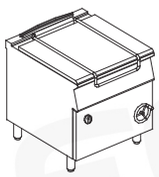
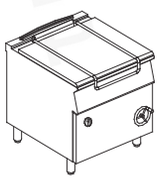
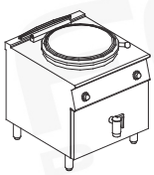
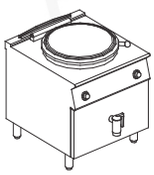
VERSION GAZ :
- Chauffe par brûleurs sous la cuve.
- Allumage piézo électrique.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.

CHAUFFE DIRECTE :
- Idéal pour cuire des plats très liquides (bouillons...)

CHAUFFE INDIRECTE :
- Idéal pour liquides plus denses (sauces, soupes...) car la présence d'un interstice évite que les aliments n'adhèrent aux parois.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

	CHAUFFE / VERSION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
	SAUTEUSES BASCULANTES								
	Acier	800 x 700 x 900	12 kW	-	MONO 230 V	160 kg	BG 74 FM	5 190 €	●
	Compound	800 x 700 x 900	12 kW	-	MONO 230 V	160 kg	BG 74 CM	5 590 €	●
	Acier	800 x 700 x 900	-	10 kW	TRI 400 V	160 kg	BE 74 FM	5 250 €	
	Compound	800 x 700 x 900	-	10 kW	TRI 400 V	160 kg	BE 74 CM	5 690 €	
	MARMITES 50 LITRES								
	Directe / Gaz	800 x 700 x 900	12 kW	-	MONO 230 V	120 kg	PGD 705	4 850 €	●
	Indirecte / Gaz	800 x 700 x 900	12 kW	-	MONO 230 V	160 kg	PGI 705	6 560 €	
	Indirecte / Élect.	800 x 700 x 900	-	10 kW	TRI 400 V	160 kg	PEI 705	6 880 €	





LineaBase700 TOP

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Brûleurs fixe - Couronne amovible.
- Plan parfaitement hermétique.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 2 feux en fonte émaillée.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).



ECG 720 T





ECG 760 T

unika700 TOP

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Base des brûleurs fixe - Brûleur et couronne amovible.
- Couronne avec sortie de flamme en forme élargie.
- Plan parfaitement hermétique.
- Cuve emboutie pour 2 brûleurs.
- Becquet de protection des veilleuses.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en fonte émaillée traitement spécial anti-acides.
- Possibilité de modifier les brûleurs - sur demande - avec délais.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).





CG 740 T

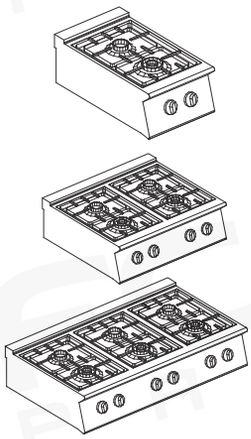


CG 760 T

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

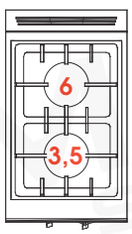
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
LineaBase700 TOP						
2 Feux	400 x 700 x 250	9,5 kW	30 kg	ECG 720 T	1 090 €	●
4 Feux	800 x 700 x 250	19 kW	60 kg	ECG 740 T	1 690 €	●
6 Feux	1200 x 700 x 250	28,5 kW	90 kg	ECG 760 T	2 560 €	



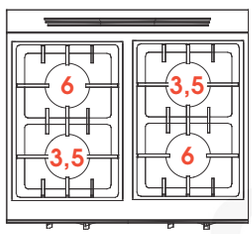
CONFIGURATION STANDARD DES FEUX

2 feux



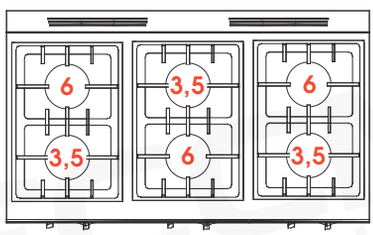
9, 5 kW

4 feux



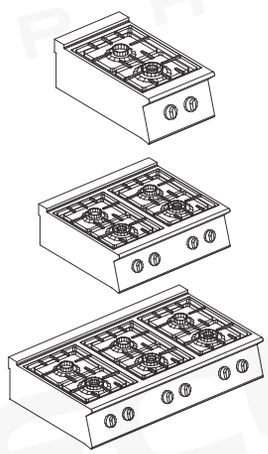
19 kW

6 feux



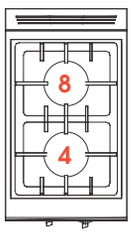
28, 5 kW

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
unika700 TOP						
2 Feux	400 x 700 x 250	12 kW	30 kg	CG 720 T	1 390 €	●
4 Feux	800 x 700 x 250	24 kW	60 kg	CG 740 T	2 180 €	●
6 Feux	1200 x 700 x 250	36 kW	90 kg	CG 760 T	3 120 €	



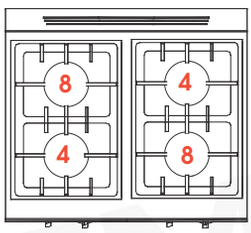
CONFIGURATION STANDARD DES FEUX UNIKA

2 feux



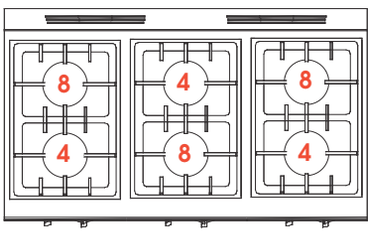
12 kW

4 feux



24 kW

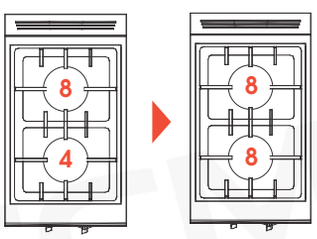
6 feux



36 kW

OPTION

Remplacement d'un brûleur 4 kW par un brûleur 8 kW.
Surcoût +125€ HT
(monté en usine - avec délais)



CUISSON

unika700 TOP

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





TG 720 T



TG 740 T



TE 740 T



EN 720 T



EN 74 CT

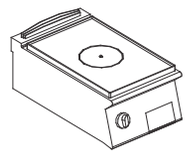
Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

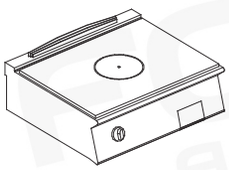
PLAQUES COUP DE FEU GAZ PCF :
- Plaque radiante forte épaisseur.
- Orifice central amovible.
- Brûleur très puissant permettant à la plaque d'atteindre jusqu'à 480°C à son centre.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

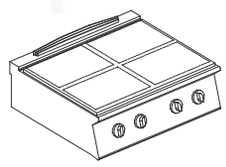
PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :
- Grande plaque pleine séparée en 4 zones de cuisson de 2,5 kW chacune.

PLANS NEUTRES :
- Existe avec ou sans tiroir de rangement.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

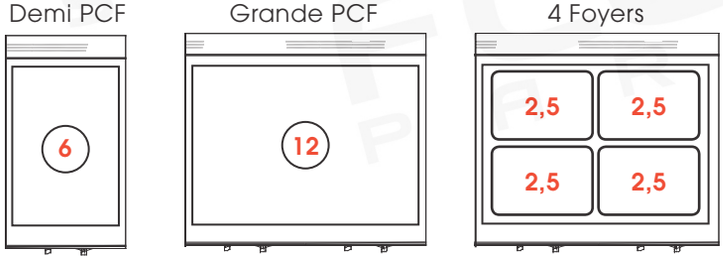


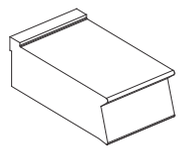


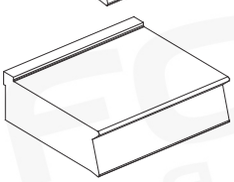


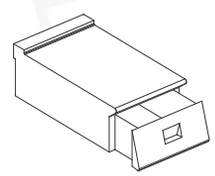
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
PLAQUES COUP DE FEU GAZ								
Demi PCF	400 x 700 x 250	6 kW	-	TRI 400 V	50 kg	TG 720 T	2 090 €	●
Grande PCF	800 x 700 x 250	12 kW	-	TRI 400 V	90 kg	TG 740 T	2 290 €	
PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE								
4 Foyers	800 x 700 x 250	-	10 kW	TRI 400 V	90 kg	TE 740 T	3 590 €	

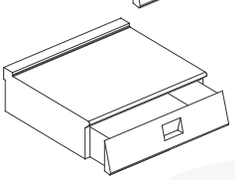
CONFIGURATION STANDARD DES PLAQUES (EN KW)











PLANS NEUTRES - SANS TIROIRS								
Simple	400 x 700 x 250	-	-	-	35 kg	EN 720 T	620 €	●
Double	800 x 700 x 250	-	-	-	45 kg	EN 740 T	830 €	
PLANS NEUTRES - AVEC TIROIRS								
Simple avec tiroir	400 x 700 x 250	-	-	-	-	EN 72 CT	930 €	●
Double avec tiroir	800 x 700 x 250	-	-	-	-	EN 74 CT	1 170 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CE 72 TT



CE 74 QT



CI 740 T



CW 720 T

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Diamètre des plaques : 220 mm.
- Puissance des plaques : 2, 6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Dimensions des plaques : 220 x 220 mm.
- Puissance des plaques : 2, 6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

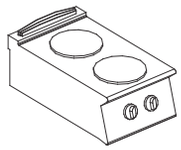
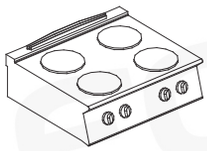
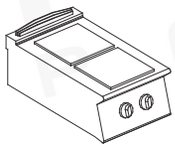
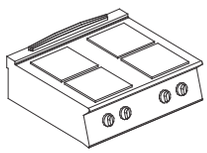
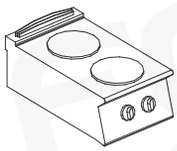
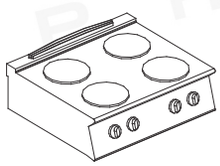
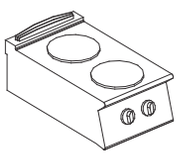
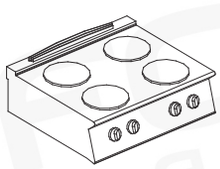
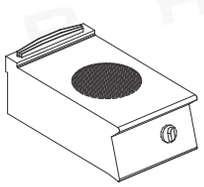
PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 3,5 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

WOK À INDUCTION :
- Plaque en verre 1 foyer avec zone emboutie courbée pour le wok.
- Voyants lumineux.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

	DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
	**PLAQUES RONDES**							
	2 Plaques rondes	400 x 700 x 250	5,2 kW	TRI 400 V	35 kg	CE 72 TT	1 180 €	●
	4 Plaques rondes	800 x 700 x 250	10,4 kW	TRI 400 V	55 kg	CE 74 TT	1 590 €	●
	**PLAQUES CARRÉES**							
	2 Plaques carrées	400 x 700 x 250	5,2 kW	TRI 400 V	40 kg	CE 72 QT	1 680 €	●
	4 Plaques carrées	800 x 700 x 250	10,4 kW	TRI 400 V	60 kg	CE 74 QT	2 750 €	●
	**PLAQUES VITROCÉRAMIQUE**							
	2 Plaques vitro.	400 x 700 x 250	4,2 kW	TRI 400 V	35 kg	CV 720 T	1 990 €	●
	4 Plaques vitro.	800 x 700 x 250	8,4 kW	TRI 400 V	55 kg	CV 740 T	2 950 €	
	**PLAQUES INDUCTION**							
	2 Foyers	400 x 700 x 250	7 kW	TRI 400 V	45 kg	CI 720 T	8 090 €	
	4 Foyers	800 x 700 x 250	14 kW	TRI 400 V	65 kg	CI 740 T	12 690 €	
	**WOK INDUCTION**							
	Wok	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	45 kg	CW 720 T	6 460 €	
	**POÊLE POUR WOK**							
	Dimensions : ø 360 x 102 H					5920010	395 €	●

unika700 TOP

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





FLG 72 TF

À SAVOIR :

Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément. **Ajouter « 2P » en fin de code.**





FMG 74T CR 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais - sans supplément
(**ajouter « 2P » en fin de code**)

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome 50 microns.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis)

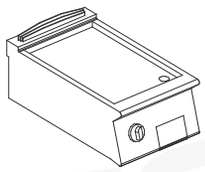
PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

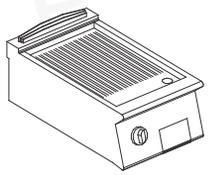
PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas (si entretien régulier).

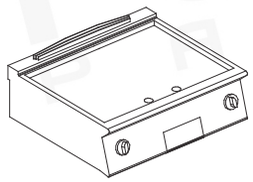
PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

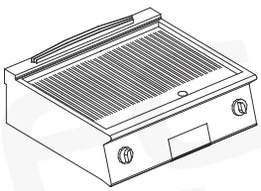
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

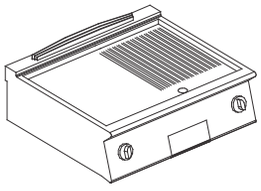
PLAQUES À SNACKER GAZ











PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FLG 72 TF	1 650 €	●
Compound	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FLG 72 TC	2 120 €	●
Chrome	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FLG 72 TCR	2 120 €	●
SIMPLES - RAINURÉES						
Acier	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FRG 72 TF	1 850 €	●
Compound	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FRG 72 TC	2 280 €	●
Chrome	400 x 700 x 250	7 kW	50 kg	FRG 72 TCR	2 280 €	●
DOUBLES - LISSES						
Acier	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FLG 74 TF	2 390 €	●
Compound	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FLG 74 TC	3 490 €	●
Chrome	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FLG 74 TCR	3 490 €	●
DOUBLES - RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FRG 74 TF	2 590 €	●
Compound	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FRG 74 TC	3 690 €	●
Chrome	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FRG 74 TCR	3 690 €	●
DOUBLES - LISSES - RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FMG 74 TF	2 580 €	●
Compound	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FMG 74 TC	3 680 €	●
Chrome	800 x 700 x 250	14 kW	80 kg	FMG 74 TCR	3 680 €	●

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

FLE 72 TC







FME 74 TF 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais - sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)

À SAVOIR :

Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément - **ajouter « 2P » en fin de code.**

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome 50 microns.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

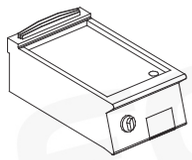
PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

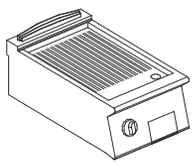


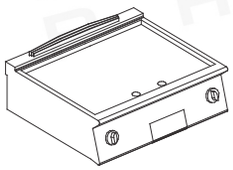
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

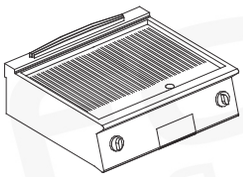
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES

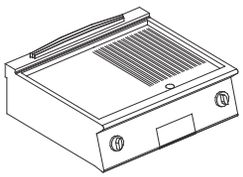
PLAQUE	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FLE 72 TF	1 730 €
Compound	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FLE 72 TC	2 270 €
Chrome	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FLE 72 TCR	2 270 €
SIMPLES - RAINURÉES						
Acier	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FRE 72 TF	1 820 €
Compound	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FRE 72 TC	2 410 €
Chrome	400 x 700 x 250	6 kW	TRI 400 V	50 kg	FRE 72 TCR	2 410 €
DOUBLES - LISSES						
Acier	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FLE 74 TF	2 690 €
Compound	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FLE 74 TC	3 590 €
Chrome	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FLE 74 TCR	3 590 €
DOUBLES - RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FRE 74 TF	2 790 €
Compound	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FRE 74 TC	3 690 €
Chrome	800 x 700 x 900	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FRE 74 TCR	3 690 €
DOUBLES - LISSES - RAINURÉES						
Acier	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FME 74 TF	2 740 €
Compound	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FME 74 TC	3 640 €
Chrome	800 x 700 x 250	12 kW	TRI 400 V	80 kg	FME 74 TCR	3 640 €











unika700 TOP





GL 74 TV

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

GRILLS VAPEUR GAZ :
- Spécialement conçu pour une cuisson « propre » des viandes, poissons et autres légumes.
- Grille en tube rond inox amovible.
- Bac à eau sous le brûleur.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Robinet de remplissage d'eau.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES :
- Résistances blindées relevables.
- Cuisson par contact sur les résistances.
- Bac à eau sous les résistances.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES :
- Cuves inox avec bords arrondis.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange de l'eau par vanne à sphère.
- Chauffe par résistances silicone sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 90°C.



BM 720 T



GL 74 TE



SP 720 T



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

GRILLS VAPEUR

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
VERSION GAZ								
Simple	400 x 700 x 250	8,5 kW	-	-	45 kg	GL 72 TV	2 350 €	●
Double	800 x 700 x 250	17 kW	-	-	75 kg	GL 74 TV	3 450 €	●
Triple	1200 x 700 x 250	25,5 kW	-	-	90 kg	GL 76 TV	4 400 €	
VERSION ÉLECTRIQUE								
Simple	400 x 700 x 250	-	4 kW	TRI 400 V	45 kg	GL 72 TE	2 890 €	●
Double	800 x 700 x 250	-	8 kW	TRI 400 V	75 kg	GL 74 TE	3 960 €	

BAINS-MARIE

VERSION ÉLECTRIQUE								
Simple	400 x 700 x 250	-	1,1 kW	MONO 230 V	45 kg	BM 720 T	1 420 €	●
Double	800 x 700 x 250	-	2,2 kW	MONO 230 V	75 kg	BM 740 T	2 060 €	

BAC DE SALAGE & LAMPE CHAUFFANTE

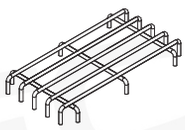
BAC DE SALAGE - LAMPE CHAUFFANTE								
Bac de salage	400 x 700 x 250	-	1,38 kW	MONO 230 V	45 kg	SP 720 T	1 530 €	●
Lampe chauffante	400 x 390 x 410	-	0,4 kW	MONO 230 V	13 kg	LSR 4611	415 €	●

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

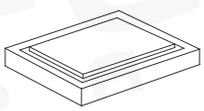
ACCESSOIRES POUR FOURNEAUX & PCF



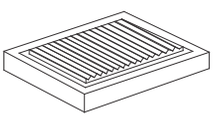
DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
GRILLE EN FONTE (FEU UNIKA*)		
Dimensions : 395 x 285	2016213	140 €



GRILLE EN INOX (2 FEUX UNIKA*)		
Dimensions : 395 x 285	2020589	250 €



PLAQUE LISSE EN FONTE (POUR 1 FEU UNIKA*)		
Dimensions : 395 x 285	2016443	175 €



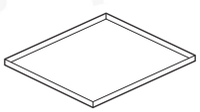
PLAQUE RAINURÉE EN FONTE (POUR 1 FEU UNIKA*)		
Dimensions : 395 x 285	2016444	195 €



LEVIER POUR PCF		
	2019661	75 €



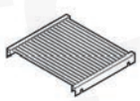
GRILLES FOUR		
GN 2/1 (530 x 325)	2016438	90 €
Dimensions : 930 x 560	2016442	95 €



PLAQUE PLEINE FOUR GN 2/1		
Dimensions : 650 x 530 x 40	2022220	65 €

* Non compatible avec la gamme Linéa Base 700.

ACCESSOIRES POUR GRILLS CHARCOAL



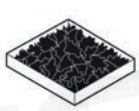
GRILLES POUR VIANDE (EN TUBE ROND)		
Compatible GL 72 GC	2009337	250 €
Compatible GL 74 GC	2009356	300 €



GRILLES POUR POISSON (EN V)		
Compatible GL 72 GC	2011036	280 €
Compatible GL 74 GC	2011037	350 €



GRILLE ½ VIANDE ½ POISSON		
Compatible GL 74 GC	2012437	390 €



PIERRES VOLCANIQUES		
Sac de 7 kg	7090123	45 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

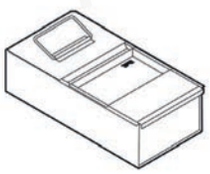
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

ACCESSOIRES POUR FRITEUSES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
PANIERS POUR FRITEUSES GAZ AVEC BRÛLEURS EXTERNES			
Paniers 1/2 - Dimensions : 100 x 300 x 120 - Pour cuves 15 L	2015154	75 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 210 x 300 x 120 - Pour cuves 15 L	2015150	95 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 145 x 300 x 120 - Pour cuves 17 L	2012895	90 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 300 x 300 x 120 - Pour cuves 17 L	2012896	100 €	●
PANIERS POUR FRITEUSES GAZ & ÉLECTRIQUES AVEC BRÛLEURS INTERNES			
Paniers 1/1 - Dimensions : 130 x 315 x 120 - Pour cuves 8 L	2012898	85 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 113 x 315 x 120 - Pour cuves 13 L	2012892	75 €	●
Paniers 1/1 - Dimensions : 230 x 315 x 120 - Pour cuves 13 L	2012893	95 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 120 x 285 x 120 - Pour cuves 15 L	2003002	75 €	●
Paniers 1/1 - Dimensions : 240 x 285 x 120 - Pour cuves 15 L	2003003	95 €	●
Paniers 1/2 - Dimensions : 146 x 315 x 120 - Pour cuves 17 L	2012895	90 €	●
Paniers 1/1 - Dimensions : 300 x 315 x 120 - Pour cuves 17 L	2012896	100 €	●





BACS DE RÉCUPÉRATION HUILE AVEC FILTRE			
Compatible friteuses gaz	2015470	160 €	●
Compatible friteuses électriques	2013248	160 €	●
Compatible FE 7215, FG 7215...	2010905	160 €	●

ACCESSOIRES POUR MARMITES



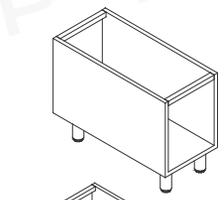
PANIER				
50 L	Ø 360 x 404 H	5920160	820 €	●

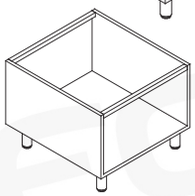


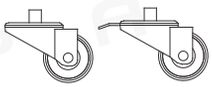
GRILLE POUR BONDE			
	2019860	45 €	●

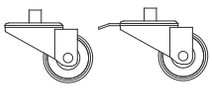
SUPPORTS & ACCESSOIRES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

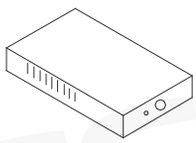




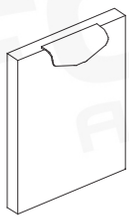




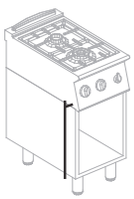
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
SUPPORTS FERMÉS 3 COTÉS				
Long 400	400 x 700 x 650	BV 720 G	440 €	●
Long 800	800 x 700 x 650	BV 740 G	550 €	●
KIT ROULETTES				
4 roues (2 avec freins)		KITT 348	220 €	●



MODULE CHAUFFANT VENTILÉ POUR COFFRE					
DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT	
310 x 250 x 90	2 kW	MONO 230 V	6000020	490 €	●

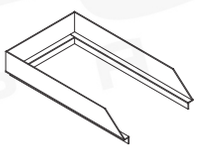


PORTE POUR SUPPORT FERMÉ				
		2016437	165 €	●



RAMPE À GAZ (POUR GAMME TOP)			
	7050167	90 €	●

ACCESSOIRES POUR PLAQUES À SNACKER



BAVETTE 3 BORDS RELEVÉS			
Compatible plaques à snacker simples	2015934	120 €	●

GRATTOIRS POUR PLAQUES À SNACKER			
Compatible plaques lisses	7080100	90 €	●
Compatible plaques rainurées	7080101	110 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS



MFB 135/7

Élément de cuisson en supplément.

- Structure en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Groupe réfrigéré logé gaz R134A sans CFC extractible pour entretien facile.
- Isolation en mousse polyuréthane - densité 40 kg/m³.
- Dégivrage automatique avec résistances électriques.
- Contrôle électronique de la température de dégivrage.
- Évaporation des eaux de dégivrage automatique.
- Évaporateur traité anti-corrosion.
- Froid positif ventilé : -2°C/+8°C.
- Montées d'origine sur pieds inox réglables en hauteur.
- Groupe réfrigéré tropicalisé +43°C.
- Alimentation : MONO 230 V.

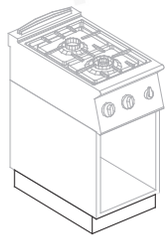
2 43°C MADE IN EUROPE TECHNITALIA

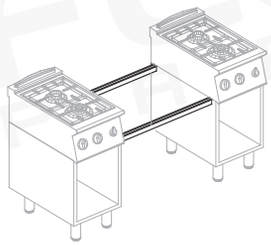
DÉSIGNATION	CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
2 Tiroirs	255 L	1342 x 700 x 584	368 W	85 kg	MFB 135/7	1 990 €	●
3 Tiroirs	360 L	1792 x 700 x 584	414 W	115 kg	MFB 180/7	2 450 €	●
4 Tiroirs	550 L	2242 x 700 x 584	414 W	130 kg	MFB 225/7	2 810 €	●



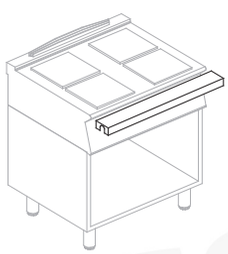
ACCESSOIRES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



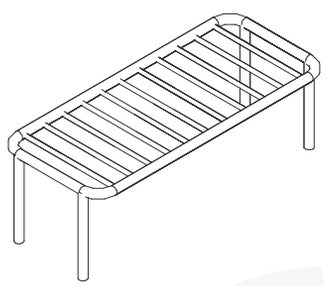


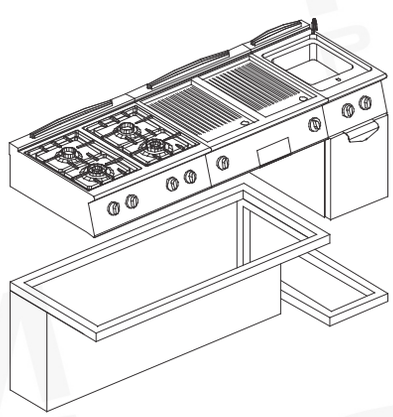


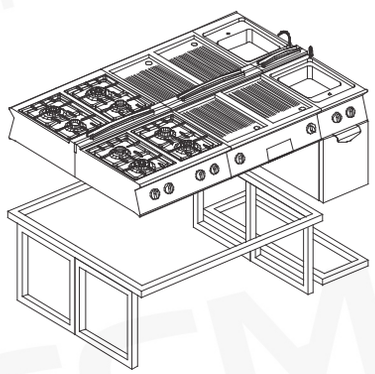


DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
PLINTHES INOX			
		130 € x ml	●
KIT POUR BLOC DE CUISSON À PONT			
Long 400	2020469	120 €	●
Long 600	2020470	130 €	●
Long 800	2020471	140 €	●
Long 1000	2020472	150 €	●
Long 1200	2020473	160 €	●
Long 1400	2020474	170 €	●
Long 1600	2020475	185 €	●
Long 1800	2020476	215 €	●
MAINS COURANTES			
Long 400	2020477	80 €	●
Long 800	2020478	140 €	●
Long 1200	2020479	215 €	●
Long 1600	2020480	275 €	●
RAMPES À ASSIETTES			
Long 400	2020481	90 €	●
Long 800	2020482	175 €	●
Long 1200	2020483	255 €	●
Long 1600	2020484	340 €	●

SUR DEMANDE : PONT PORTE-USTENSILES - STRUCTURES PORTANTES







Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

unika900



CUISSON

GIORIK

INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

unika900

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CG 920 G



CG 960 F



CG 940 E



CG 960 H

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

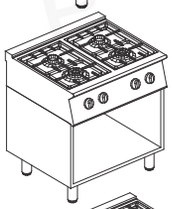
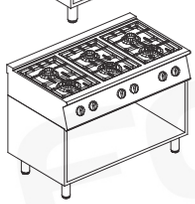
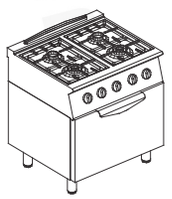
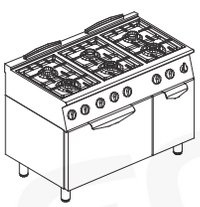
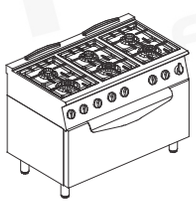
FEUX VIFS :
- Base des brûleurs fixe - Brûleur et couronne amovible.
- Couronne avec sortie de flamme en forme élargie.
- Plan parfaitement hermétique.
- Cuve emboutie pour 2 brûleurs.
- Becquet de protection des veilleuses.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en fonte émaillée traitement spécial anti-acides.
- Possibilité de modifier les brûleurs - sur demande - avec délais.

FOURS GAZ GN 2/1 :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée très forte puissance (8 kW), veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

FOURS GAZ XL :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée 930 x 650 mm.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
 **Grilles standard en fonte**								
RÉCHAUDS GAZ SUR COFFRE								
 2 feux sur coffre	400 x 900 x 900	16 kW	-	-	70 kg	CG 920 G	1 950 €	●
 4 feux sur coffre	800 x 900 x 900	32 kW	-	-	115 kg	CG 940 G	2 995 €	
 6 feux sur coffre	1200 x 900 x 900	48 kW	-	-	175 kg	CG 960 G	4 090 €	
FOURNEAUX GAZ SUR FOUR								
 4 feux sur four Gaz GN 2/1	800 x 900 x 900	40 kW	-	-	170 kg	CG 940 F	4 390 €	●
4 feux sur four Élect. GN 2/1	800 x 900 x 900	32 kW	6 kW	TRI 400 V	170 kg	CG 940 E	4 790 €	
 6 feux sur four Gaz GN 2/1 + placard	1200 x 900 x 900	56 kW	-	-	250 kg	CG 960 F	5 570 €	●
6 feux sur four Élect. GN 2/1 + placard	1200 x 900 x 900	48 kW	6 kW	TRI 400 V	250 kg	CG 960 E	6 190 €	
FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR XL								
 6 feux sur four Gaz XL	1200 x 900 x 900	58 kW	-	-	250 kg	CG 960 H	5 940 €	●
ACCESSOIRE GRILLE POUR ADAPTER WOK								
						2021656	280 €	●

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CG 92 FG



CG 96 FE



CG 94 FF
avec option système de remplissage.

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FEUX VIFS :
- Brûleurs fixes - Couronne amovible.
- Plan parfaitement hermétique.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en tube acier inox soudé hyper renforcé.
- Plan des grilles parfaitement plat au même niveau que le top du meuble permettant ainsi de faire glisser une marmite d'un feu à l'autre sans risque de la faire basculer.

FOURS GAZ GN 2/1 :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée très forte puissance (8 kW), veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

FOURS GAZ GN XL :
- Cuisson statique avec brûleur à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple.
- Température réglable entre 100°C et 330°C.
- Fournis avec une grille chromée 930 x 650.

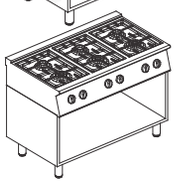
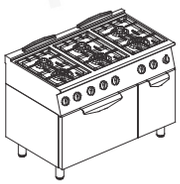
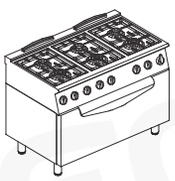
FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.



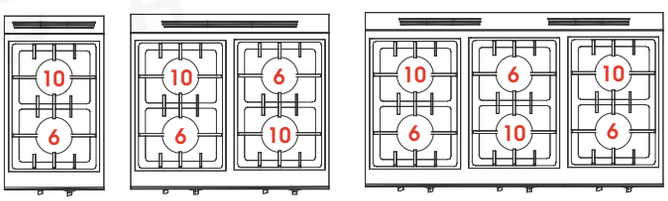
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.



Grilles en inox soudées

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
RÉCHAUDS GAZ SUR COFFRE								
 2 feux sur coffre	400 x 900 x 900	16 kW	-	-	70 kg	CG 92 FG	2 280 €	
 4 feux sur coffre	800 x 900 x 900	32 kW	-	-	115 kg	CG 94 FG	3 600 €	
 6 feux sur coffre	1200 x 900 x 900	48 kW	-	-	175 kg	CG 96 FG	4 995 €	
FOURNEAUX GAZ SUR FOUR								
 4 feux sur four Gaz GN 2/1	800 x 900 x 900	40 kW	-	-	170 kg	CG 94 FF	4 910 €	●
4 feux sur four Élect. GN 2/1	800 x 900 x 900	32 kW	6 kW	TRI 400 V	170 kg	CG 94 FE	5 410 €	
 6 feux sur four Gaz GN 2/1 + placard	1200 x 900 x 900	56 kW	-	-	250 kg	CG 96 FF	6 450 €	●
6 feux sur four Élect. GN 2/1 + placard	1200 x 900 x 900	48 kW	6 kW	TRI 400 V	250 kg	CG 96 FE	7 170 €	
FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR XL								
 6 feux sur four Gaz XL	1200 x 900 x 900	58 kW	-	-	250 kg	CG 96 FH	6 680 €	

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX (EN kW)

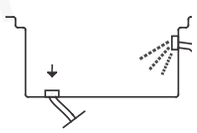


16 kW 32 kW 48 kW

EN OPTION

Remplacement d'un brûleur 6 kW par 10 kW : **+140 € HT**
(À préciser à la commande - monté en usine uniquement - avec délais)

SYSTÈME DE REMPLISSAGE EAU AVEC TROP PLEIN D'ÉVACUATION.



Compatible 2 feux	Ajouter « SR » en fin de code	310 € ●
Compatible 4 feux		350 € ●
Compatible 6 feux		615 € ●

(À préciser à la commande - monté en usine uniquement - avec délais)

unika900

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TG 920 G



TE 940 G





TG 940 F



TE 920 G

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

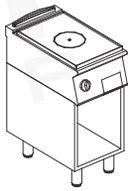
PLAQUES COUP DE FEU GAZ :

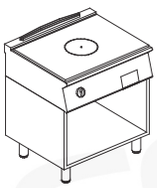
- Plaque radiante forte épaisseur.
- Orifice central amovible.
- Brûleur très puissant permettant à la plaque d'atteindre jusqu'à 480°C à son centre.
- Montés en Gaz Nat. (Injecteurs B/P fournis).

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :

- Grande plaque pleine séparée en zones de cuisson de 2,5 kW chacune.

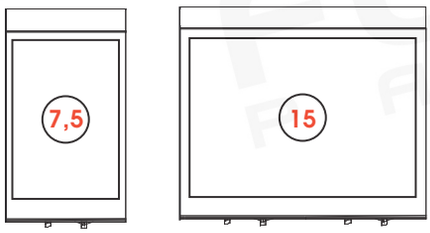
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

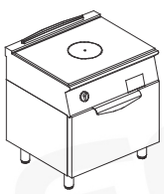


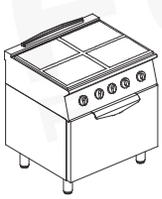


DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
PCF GAZ SUR COFFRE								
Demi PCF sur coffre	400 x 900 x 900	7,5 kW	-	-	90 kg	TG 920 G	2 510 €	●
Grande PCF sur coffre	800 x 900 x 900	15 kW	-	-	105 kg	TG 940 G	2 770 €	

CONFIGURATION STANDARD DES PCF (EN kW)

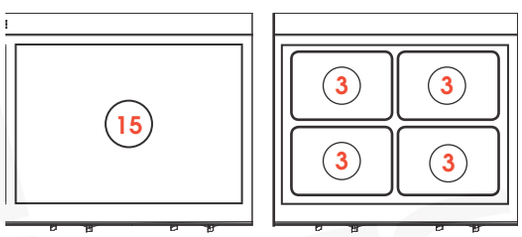


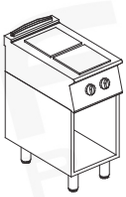


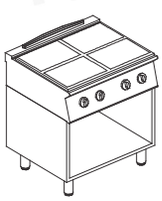


PCF SUR FOUR								
PCF sur four Gaz GN 2/1	800 x 900 x 900	23 kW	-	-	190 kg	TG 940 F	4 560 €	
PCF sur four Élect. GN 2/1	800 x 900 x 900	15 kW	6 kW	TRI 400 V	190 kg	TG 940 E	4 695 €	
4 foyers sur four Élect. GN 2/1	800 x 900 x 900	-	18 kW	-	190 kg	TE 940 E	6 690 €	

CONFIGURATION STANDARD DES PCF (EN kW)

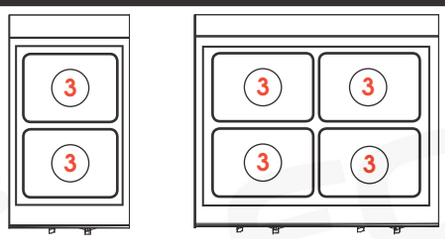






PCF ÉLECTRIQUES SUR COFFRE								
2 foyers sur coffre	400 x 900 x 900	-	6 kW	-	90 kg	TE 920 G	4 595 €	●
4 foyers sur coffre	800 x 900 x 900	-	12 kW	-	140 kg	TE 940 G	5 340 €	

CONFIGURATION STANDARD DES PCF (EN kW)



FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Dimensions des plaques : 220 x 220 mm.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

FOURS ÉLECTRIQUES GN 2/1 :
- Cuisson statique.
- Résistances en haut et en bas du four avec réglage indépendant.
- Température réglable entre 50°C et 250°C.
- Fournis avec une grille chromée GN 2/1.
- Dimensions du four : 650 x 530 x 300 mm.

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUE :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.



CE 94 QE



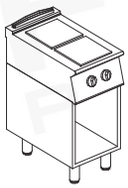
CV 920 G



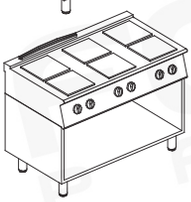
CE 92 QG



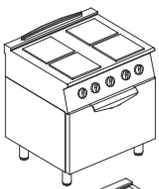
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

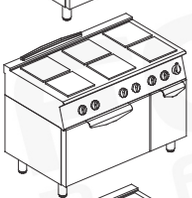


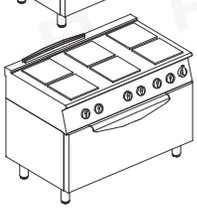




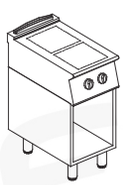
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES PLAQUES CARRÉES SUR COFFRE						
2 plaques sur coffre	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	75 kg	CE 92 QG	2 480 €
4 plaques sur coffre	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	115 kg	CE 94 QG	4 110 €
6 plaques sur coffre	1200 x 900 x 900	24 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 96 QG	5 520 €





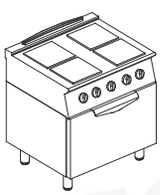


FOURNEAUX ÉLECTRIQUES PLAQUES CARRÉES SUR FOUR						
4 plaques sur four GN 2/1	800 x 900 x 900	22 kW	TRI 400 V	155 kg	CE 94 QE	5 590 €
6 plaques sur four GN 2/1 + placard	1200 x 900 x 900	30 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 96 QE	7 060 €
6 plaques sur four XL	1200 x 900 x 900	33 kW	TRI 400 V	160 kg	CE 96 QH	7 340 €





RÉCHAUDS VITROCÉRAMIQUE SUR COFFRE						
2 plaques vitro. sur coffre	400 x 900 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	CV 920 G	2 920 €
4 plaques vitro. sur coffre	800 x 900 x 900	12 kW	TRI 400 V	115 kg	CV 940 G	4 590 €



FOURNEAUX VITROCÉRAMIQUE SUR FOUR GN 2/1						
4 plaques vitro. sur four GN 2/1	800 x 900 x 900	18 kW	TRI 400 V	155 kg	CV 940 E	6 190 €

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



CI 920 G



CI 940 G



CW 920 G



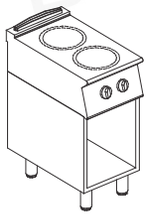
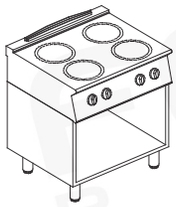
Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

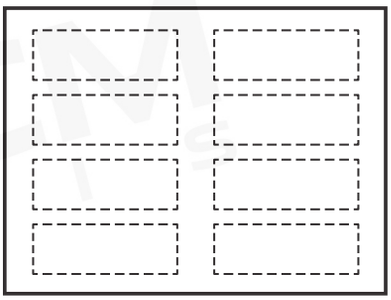
PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 3,5 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

WOK À INDUCTION :
- Plaque en verre 1 foyer avec zone emboutie courbée pour le wok.
- Voyants lumineux.

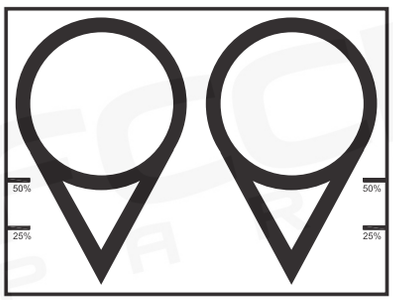
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

RÉCHAUDS À INDUCTION

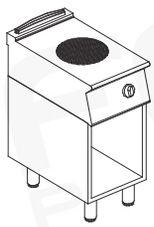
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
RÉCHAUDS À INDUCTION						
 2 plaques induction sur coffre	400 x 900 x 900	12 kW	TRI 400 V	75 kg	CI 920 G	9 590 €
 4 plaques induction sur coffre	800 x 900 x 900	24 kW	TRI 400 V	115 kg	CI 940 G	16 990 €
OPTIONS PLAN À INDUCTION SPÉCIAUX						
Prix sur demande						



FOYERS ADAPTATIFS
Système de 8 foyers qui s'allument en fonction de la taille de la marmite qui est posée sur l'élément.



PUISSANCE ADAPTATIVE
Système de 2 foyers qui voient leur puissance s'accroitre en coulissant les marmites sur les 2 éléments.

WOK À INDUCTION						
 Wok induction sur coffre	400 x 900 x 900	6 kW	TRI 400 V	75 kg	CW 920 G	6 950 €
POÊLE POUR WOK						
	ø 360 x 102 H				5920010	395 €

unika900

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MULTI SAUTEUSES :

- Cuve fixe en acier inox 304 parfaitement étanche.
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.
- Bouchon de vidange.
- Température de cuisson réglable entre 50°C et 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Voyants lumineux.

BAC DE SALAGE :

- Appareil multifonction monobloc électrique.
- Surface avec une épaisseur de 2 mm.
- Cuve en acier inoxydable de forme rectangulaire.
- Réchauffement moyennant résistances blindées situées sous la cuve.
- Thermostat pour le réglage de la température de 30°C à 110°C.
- Voyant pour le contrôle don bon fonctionnement de l'appareil.
- Panneaux de commande profilés avec commandes inclinées vers l'opérateur.



CM 940 G





SP 720 G



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MULTI SAUTEUSES

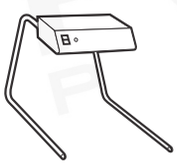




DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
MULTI SAUTEUSES SUR COFFRE						
Multi sauteuse simple sur coffre	400 x 900 x 900	5,1 kW	TRI 400 V	75 kg	CM 920 G	3 600 €
Multi sauteuse double sur coffre	800 x 900 x 900	10,2 kW	TRI 400 V	115 kg	CM 940 G	5 270 €

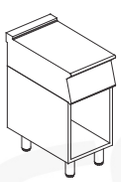
BAC DE SALAGE & LAMPE CHAUFFANTE



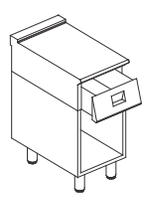


DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
BAC DE SALAGE - LAMPE CHAUFFANTE						
Bac de salage sur coffre	400 x 900 x 900	1,38 kW	MONO 230 V	55 kg	SP 920 G	2 550 €
Lampe chauffante	400 x 390 x 410	0,4 kW	MONO 230 V	13 kg	LSR 4611	415 €

PLANS NEUTRES









DÉSIGNATION	DIMENSIONS	POIDS	CODE	PRIX HT
VERSION SANS TIROIR				
Simple	400 x 900 x 900	60 kg	EN 920 G	930 €
Double	800 x 900 x 900	80 kg	EN 940 G	1 220 €
VERSION AVEC TIROIR				
Simple	400 x 900 x 900	70 kg	EN 92 CG	1 180 €
Double	800 x 900 x 900	90 kg	EN 94 CG	1 490 €

unika900

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).



PLAQUE ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUE COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

PLAQUE CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.



FLG 92 GF



FLG 94 GF





FLG 94 GF 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais - sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)

FRG 92 GF

À SAVOIR :

Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément.
Ajouter « 2P » en fin de code.

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FLG 92 GF	2 210 €	●
Compound	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FLG 92 GC	2 970 €	●
Chrome	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FLG 92 GCR	2 970 €	●
SIMPLES - RAINURÉES						
Acier	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FRG 92 GF	2 360 €	
Compound	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FRG 92 GC	3 110 €	
Chrome	400 x 900 x 900	9 kW	95 kg	FRG 92 GCR	3 110 €	
DOUBLES - LISSES						
Acier	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FLG 94 GF	3 290 €	
Compound	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FLG 94 GC	4 820 €	
Chrome	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FLG 94 GCR	4 820 €	
DOUBLES - RAINURÉES						
Acier	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FRG 94 GF	3 595 €	
Compound	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FRG 94 GC	5 140 €	
Chrome	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FRG 94 GCR	5 140 €	
DOUBLES - 1/2 LISSES 1/2 RAINURÉES						
Acier	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FMG 94 GF	3 450 €	
Compound	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FMG 94 GC	4 990 €	
Chrome	800 x 900 x 900	18 kW	175 kg	FMG 94 GCR	4 990 €	

unika900

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome 50 microns.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



FLE 94 GF

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.



FRE 92 GC



FLE 92 GCR



FME 94 GF 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais - sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)



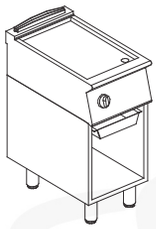
À SAVOIR :

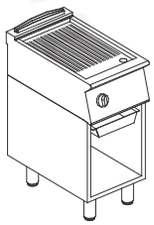
Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément.
Ajouter « 2P » en fin de code.

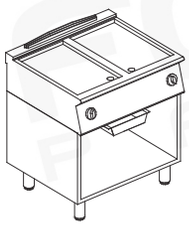


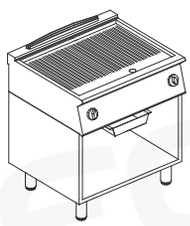
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

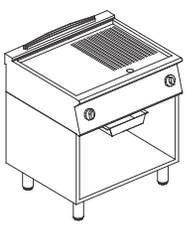
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES











DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES							
Acier	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FLE 92 GF	2 410 €	●
Compound	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FLE 92 GC	3 120 €	●
Chrome	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FLE 92 GCR	3 120 €	●
SIMPLES - RAINURÉES							
Acier	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FRE 92 GF	2 530 €	
Compound	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FRE 92 GC	3 270 €	
Chrome	400 x 900 x 900	8 kW	TRI 400 V	95 kg	FRE 92 GCR	3 270 €	
DOUBLES - LISSES							
Acier	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FLE 94 GF	3 590 €	
Compound	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FLE 94 GC	5 095 €	
Chrome	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FLE 94 GCR	5 095 €	
DOUBLES - RAINURÉES							
Acier	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FRE 94 GF	3 960 €	
Compound	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FRE 94 GC	5 410 €	
Chrome	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FRE 94 GCR	5 410 €	
DOUBLES - 1/2 LISSES 1/2 RAINURÉES							
Acier	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FME 94 GF	3 810 €	
Compound	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FME 94 GC	5 260 €	
Chrome	800 x 900 x 900	16 kW	TRI 400 V	175 kg	FME 94 GCR	5 260 €	

GL 92 GC







GL 94 GC

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

GRILLS CHARCOAL GAZ :

- Grille en tube rond inox amovible.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Plan de cuisson réglable en hauteur.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).



GL 96 GV



GL 92 GV



GL 94 GE

Portes en option
voir p. 387.



GL 92 GE





GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES :

- Résistances blindées relevables.
- Cuisson par contact sur les résistances.
- Bac à eau sous les résistances.

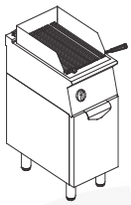
GRILLS VAPEUR GAZ :

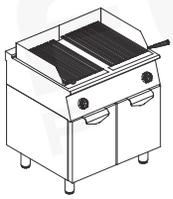
- Spécialement conçu pour une cuisson « propre » des viandes, poissons et autres légumes.
- Grille en tube rond inox amovible.
- Bac à eau sous le brûleur.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Robinet de remplissage d'eau
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

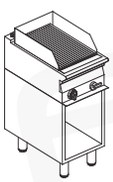
GRILLS CHARCOAL

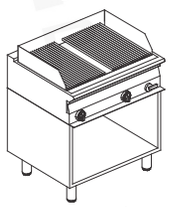


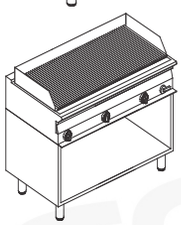


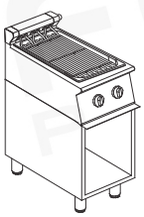
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT
VERSION GAZ SUR COFFRE					
Simple	400 x 900 x 900	11 kW	70 kg	GL 92 GC	2 685 €
Double	800 x 900 x 900	22 kW	130 kg	GL 94 GC	3 950 €

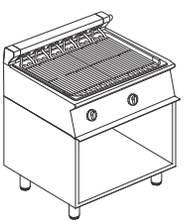
GRILLS VAPEUR











DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT
VERSION GAZ SUR COFFRE					
Simple	400 x 900 x 900	11 kW	90 kg	GL 92 GV	2 980 €
Double	800 x 900 x 900	22 kW	140 kg	GL 94 GV	4 390 €
Triple	1200 x 900 x 900	33 kW	170 kg	GL 96 GV	5 830 €

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	POIDS	CODE	PRIX HT
VERSION ÉLECTRIQUE SUR COFFRE					
Simple	400 x 900 x 900	5,4 kW	70 kg	GL 92 GE	3 310 €
Double	800 x 900 x 900	10,8 kW	90 kg	GL 94 GE	4 850 €

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

CUISEURS À PÂTES GAZ :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Brûleur sous la cuve.
- Allumage piézo.
- Montés en Gaz Nat (injecteurs B/P fournis).

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES :
- Surface anti-débordements profilée.
- Cuve de cuisson en inox AISI 316 L (spécifique pour le sel).
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange par robinet situé dans le coffre.
- Résistances hors de la cuve.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES :
- Cuves inox avec bords arrondis.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange de l'eau par vanne à sphère.
- Chauffe par résistances silicone sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 90°C.



CPG 926

CPG 946

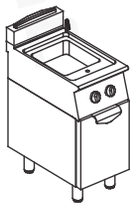


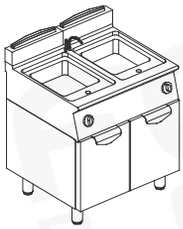


BM 940 E



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
CUISEURS À PÂTES							
Gaz 1 bac 40 L sur coffre	400 x 900 x 900	15 kW	-	-	75 kg	CPG 926	3 070 €
Élec. 1 bac 40 L sur coffre	400 x 900 x 900	-	9 kW	TRI 400 V	65 kg	CPE 926	2 860 €
Gaz 2 bacs 40 + 40 L sur coffre	800 x 900 x 900	30 kW	-	-	115 kg	CPG 946	5 060 €
Élec. 2 bacs 40 + 40 L sur coffre	800 x 900 x 900	-	18 kW	TRI 400 V	100 kg	CPE 946	4 750 €

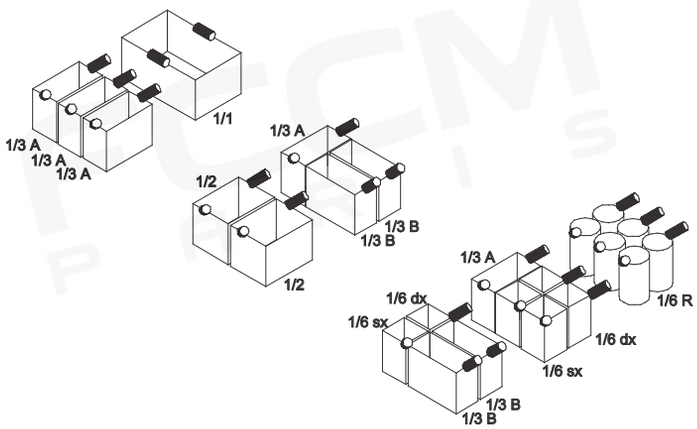
Les prix des cuiseurs à pâtes ne comprennent pas les paniers ni les couvercles de cuves.





DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES							
Simple GN 1/1 sur coffre	400 x 900 x 900	-	1,65 kW	MONO 230 V	50 kg	BM 920 E	2 050 €
Double GN 2/1 sur coffre	800 x 900 x 900	-	3,3 kW	MONO 230 V	75 kg	BM 940 E	2 860 €

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT
PANIERS			
Panier GN 1/1	300 x 486 x 230	2101603	260 €
Panier GN 1/2	295 x 242 x 230	2003074	180 €
Panier GN 2/3	298 x 334 x 230	2003075	180 €
Panier GN 1/3 (A)	290 x 160 x 215	2003046	150 €
Panier GN 1/3 (B)	296 x 143 x 230	2003077	160 €
Panier GN 1/6 (DX)	163 x 143 x 230	2003045	120 €
Panier GN 1/6 (SX)	163 x143 x 230	2003047	120 €
Panier GN 1/6 (R)	Ø 152 x 230	2003080	115 €
COUVERCLES			
Couvercle pour une cuve		2004152	75 €

unika900



FG 9207 T





FG 9207 MT



FG 9213 MT



...M

ELECTRONIC MELTING CONTROL

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcés à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Grille de protection des éléments chauffants.
- Chauffe par brûleurs internes à la cuve.
- Brûleurs en fonte nickelée à fort rendement thermique.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

COMMANDES MÉCANIQUES :

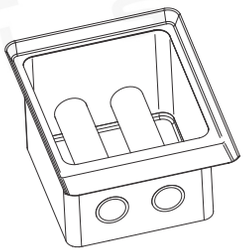
- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Allumage piézo.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :

- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Brûleur INTERNE à la cuve

CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
COMMANDES MÉCANIQUES							
8 + 8	400 x 900 x 900	12 kW	MONO 230 V	88 kg	FG 9207 T	4 110 €	●
13	400 x 900 x 900	11,5 kW	MONO 230 V	70 kg	FG 9113 T	3 040 €	
17	400 x 900 x 900	16,5 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9117 T	3 050 €	●
13 + 13	800 x 900 x 900	23 kW	MONO 230 V	140 kg	FG 9213 T	4 995 €	
17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9217 T	5 490 €	●
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)							
8 + 8	400 x 900 x 900	12 kW	MONO 230 V	88 kg	FG 9207 MT	4 960 €	
13	400 x 900 x 900	11,5 kW	MONO 230 V	70 kg	FG 9113 MT	3 470 €	
17	400 x 900 x 900	16,5 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9117 MT	3 710 €	
13 + 13	800 x 900 x 900	23 kW	MONO 230 V	140 kg	FG 9213 MT	5 840 €	
17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9217 MT	6 530 €	

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile par cuve (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

FG 9417 P





FG 9821 P



...M

ELECTRONIC
MELTING CONTROL

FG 9821 MP





- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcé à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Grille de protection des éléments chauffants.
- Chauffe par brûleurs externes à la cuve.
- Brûleurs tubulaires en acier assisté d'une soupape à gaz avec alimentation électrique.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

COMMANDES MÉCANIQUES :

- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.
- Allumage piézo.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :

- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.

Brûleur EXTERNE à la cuve

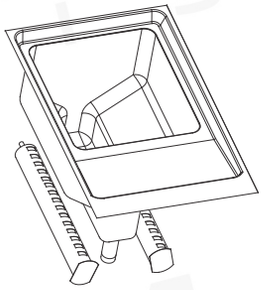
À SAVOIR :

Le système de chauffe par brûleur externe permet d'avoir une cuve en V et une répartition de la chaleur homogène dans le bac. Le nettoyage est aussi beaucoup plus aisé.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



Brûleur EXTERNE à la cuve

CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
COMMANDES MÉCANIQUES						
13	400 x 900 x 900	12 kW	MONO 230 V	70 kg	FG 9413 P	3 160 €
17	400 x 900 x 900	16 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9417 P	3 360 €
21	400 x 900 x 900	20 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9421 P	3 460 €
17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9817 P	5 770 €
21 + 21	800 x 900 x 900	38 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9821 P	6 240 €
COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)						
13	400 x 900 x 900	12 kW	MONO 230 V	70 kg	FG 9413 MP	3 740 €
17	400 x 900 x 900	16 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9417 MP	4 090 €
21	400 x 900 x 900	20 kW	MONO 230 V	78 kg	FG 9421 MP	4 390 €
17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9817 MP	6 670 €
21 + 21	800 x 900 x 900	38 kW	MONO 230 V	145 kg	FG 9821 MP	7 160 €

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile par cuve (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

unika900

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code







FE 9207



FE 9213

FE 9121





FE 917 M

FE 9207 M





...M

ELECTRONIC MELTING CONTROL

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Cuves en acier inox renforcés à angles arrondis.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve.
- Grille de protection des résistances.
- Chauffe par résistances blindées en acier inox rotative pour faciliter l'entretien.
- Protection des bulbes.
- Vidange de la cuve dans un bac (avec filtre) dans le coffre.

2 TYPES DE COMMANDES : MÉCANIQUES ET ÉLECTRONIQUES.

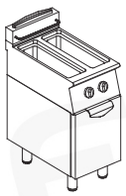
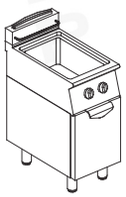
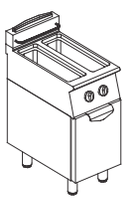
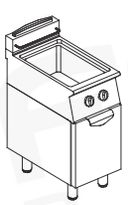
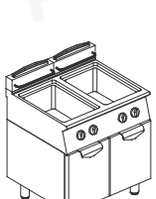
COMMANDES MÉCANIQUES :

- Contrôle thermostatique de la température jusqu'à 190°C.
- Thermostat de sécurité.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES :

- Contrôle électronique de la température permettant une grande précision.
- Minuterie.
- Commandes totalement étanches aux éventuelles projections.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

	CAPACITÉ (Litres)	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
			COMMANDES MÉCANIQUES					
	8 + 8	400 x 900 x 900	14 kW	TRI 400 V	88 kg	FE 9207	3 560 €	●
	13	400 x 900 x 900	12 kW	TRI 400 V	78 kg	FE 9113	2 470 €	
	17	400 x 900 x 900	16, 5 kW	TRI 400 V	78 kg	FE 9117	2 720 €	●
	21	400 x 900 x 900	20 kW	TRI 400 V	78 kg	FE 9121	2 910 €	●
	17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	TRI 400 V	140 kg	FE 9217	4 720 €	●
	21 + 21	800 x 900 x 900	40 kW	TRI 400 V	150 kg	FE 9221	5 310 €	●
			COMMANDES ÉLECTRONIQUES (MELTING)					
	8 + 8	400 x 900 x 900	14 kW	TRI 400 V	88 kg	FE 9207 M	4 180 €	
	13	400 x 900 x 900	12 kW	TRI 400 V	78 kg	FE 9113 M	3 290 €	
	17	400 x 900 x 900	16, 5 kW	TRI 400 V	78 kg	FE 9117 M	3 580 €	
	21	400 x 900 x 900	20 kW	TRI 400 V	88 kg	FE 9121 M	3 895 €	
	17 + 17	800 x 900 x 900	33 kW	TRI 400 V	140 kg	FE 9217 M	5 270 €	
	21 + 21	800 x 900 x 900	40 kW	TRI 400 V	150 kg	FE 9221 M	6 010 €	

Les prix comprennent les paniers, un bac collecteur d'huile (dans le coffre) et les portes pour le coffre.

unika900

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

SAUTEUSES BASCULANTES :
- Fond de cuve en acier Fe510 ou en Compound.
- Remplissage de cuve par robinet situé dans le coin.
- Poignée de cuve spéciale renforcée.

VERSION GAZ :
- Chauffe par brûleurs tubulaires en acier inox.
- Allumage piézo électrique.
- Flamme veilleuse.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 330°C.
- Thermocouple de sécurité.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 300°C.



BG 94 FM



BG 94 FA



BG 96 FA



BG 94 CA



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION 80 LITRES

VERSION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
LEVAGE MANUEL								
Acier	800 x 900 x 900	20 kW	-	-	170 kg	BG 94 FM	5 640 €	●
Compound	800 x 900 x 900	20 kW	-	-	170 kg	BG 94 CM	6 910 €	●
Acier	800 x 900 x 900	-	15 kW	TRI 400 V	170 kg	BE 94 FM	5 850 €	
Compound	800 x 900 x 900	-	15 kW	TRI 400 V	170 kg	BE 94 CM	7 200 €	
LEVAGE AUTOMATIQUE								
Acier	800 x 900 x 900	20 kW	-	-	170 kg	BG 94 FA	6 760 €	
Compound	800 x 900 x 900	20 kW	-	-	170 kg	BG 94 CA	7 860 €	
Acier	800 x 900 x 900	-	15,3 kW	TRI 400 V	170 kg	BE 94 FA	6 890 €	
Compound	800 x 900 x 900	-	15,3 kW	TRI 400 V	170 kg	BE 94 CA	8 250 €	

VERSION 120 LITRES

VERSION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
LEVAGE AUTOMATIQUE								
Acier	1200 x 900 x 900	24 kW	-	-	200 kg	BG 96 FA	8 100 €	●
Compound	1200 x 900 x 900	24 kW	-	-	200 kg	BG 96 CA	10 110 €	
Acier	1200 x 900 x 900	-	19 kW	TRI 400 V	200 kg	BE 96 FA	8 350 €	
Compound	1200 x 900 x 900	-	19 kW	TRI 400 V	200 kg	BE 96 CA	10 360 €	

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





PGD 910



PGI 910



PGI 915

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

MARMITES :
- Cuve arrondie hermétique.
- Remplissage de cuve par robinet situé dans le coin.
- Vidange par robinet sécurisé en laiton chromé situé en façade.

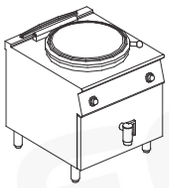
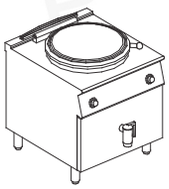
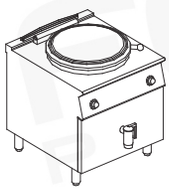
VERSION GAZ :
- Chauffe par brûleurs sous la cuve.
- Allumage piezo électrique.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

VERSION ÉLECTRIQUE :
- Chauffe par résistances blindées sous la cuve.

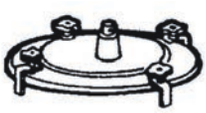
CHAUFFE DIRECTE :
- Idéal pour cuire des plats très liquides (bouillons...).

CHAUFFE INDIRECTE :
- Idéal pour liquides plus denses (sauces, soupes...) car la présence d'un interstice évite que les aliments d'adhèrent aux parois.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

	CAPACITÉ	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
MARMITES À GAZ CHAUFFE DIRECT									
	100 L	800 x 900 x 900	21 kW	-	-	140 kg	PGD 910	5 520 €	●
	150 L	800 x 900 x 900	24 kW	-	-	150 kg	PGD 915	5 890 €	●
MARMITES À GAZ CHAUFFE INDIRECT									
	100 L	800 x 900 x 900	21 kW	-	-	180 kg	PGI 910	7 650 €	
	150 L	800 x 900 x 900	24 kW	-	-	200 kg	PGI 915	7 820 €	
MARMITES ÉLECTRIQUES CHAUFFE INDIRECT									
	100 L	800 x 900 x 900	-	21 kW	-	180 kg	PEI 910	7 530 €	●
	150 L	800 x 900 x 900	-	21 kW	-	200 kg	PEI 915	7 980 €	●

ACCESSOIRES

	**COUVERCLES AUTOCLAVE (MONTÉS D'USINE)**				
		100 x 300 x 120	2022498	1 450 €	●
	PANIERS				
1/1 Ø 	100 L	1/1 Ø - 520 x 325 H	5920101	660 €	●
	150 L	1/1 Ø - 520 x 405 H	5920151	690 €	●
1/2 Ø 	100 L	1/2 Ø - 520 x 325 H	5920102	480 €	●
	150 L	1/2 Ø - 520 x 405 H	5920152	510 €	●
1/3 Ø 	100 L	1/3 Ø - 520 x 325 H	5920103	350 €	●
	150 L	1/3 Ø - 520 x 405 H	5920153	380 €	●
	**GRILLE POUR BONDE**				
			2019860	45 €	●

unika900 TOP

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





CG 94 FT



CG 92 FT



CG 960 T

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

FEUX VIFS - GRILLES STANDARD :
- Brûleurs fixes - Couronne amovible.
- Plan parfaitement hermétique.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 2 feux en fonte émaillée.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

FEUX VIFS - GRILLES INOX :
- Brûleurs fixes - Couronne amovible.
- Plan parfaitement hermétique.
- Robinet de sûreté avec thermocouple et veilleuse.
- Grille pour 1 feu en tube acier inox soudé hyper renforcé.
- Plan des grilles parfaitement plat au même niveau que le top du meuble permettant ainsi de faire glisser une marmite d'un feu à l'autre sans risque de la faire basculer.

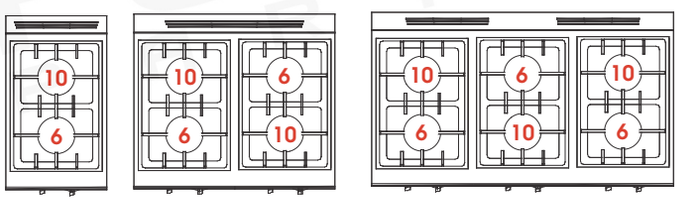


GRILLES INOX à fleur de plan

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT
Grilles standard en fonte					
RÉCHAUDS GAZ					
2 Feux	400 x 900 x 250	16 kW	40 kg	CG 920 T	1 650 €
4 Feux	800 x 900 x 250	32 kW	80 kg	CG 940 T	2 580 €
6 Feux	1200 x 900 x 250	48 kW	100 kg	CG 960 T	3 569 €
Grilles en inox soudées					
RÉCHAUDS GAZ					
2 Feux	400 x 900 x 250	16 kW	40 kg	CG 92 FT	1 950 €
4 Feux	800 x 900 x 250	32 kW	80 kg	CG 94 FT	3 150 €
6 Feux	1200 x 900 x 250	48 kW	100 kg	CG 96 FT	4 550 €

CONFIGURATION STANDARD DES FEUX (EN KW)

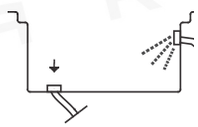


16 kW 32 kW 48 kW

EN OPTION

Remplacement d'un brûleur 6 kW par 10 kW : **+140 € HT**
(À préciser à la commande - monté en usine uniquement - avec délais)

SYSTÈME DE REMPLISSAGE EAU AVEC TROP PLEIN D'ÉVACUATION.



Compatible 2 feux	Ajouter « SR » en fin de code	310 €
Compatible 4 feux		350 €
Compatible 6 feux		615 €

(À préciser à la commande - monté en usine uniquement - avec délais)

unika900 TOP



CE 92 QT





CV 920 T

CV 940 T



TG 920 T



TE 940 T

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES CARRÉES :
- Plaques fixées hermétiquement au plan embouti.
- Dimensions des plaques : 220 x 220 mm.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Commutateur 6 positions.
- Voyants lumineux.

PLAQUES ÉLECTRIQUES VITROCÉRAMIQUES :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 2,6 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

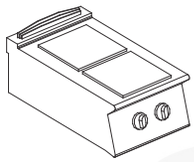
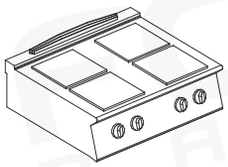
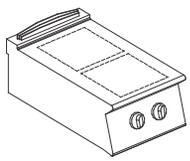
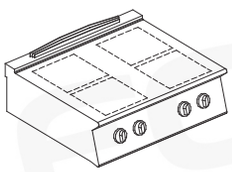
PLAQUES COUP DE FEU GAZ PCF :
- Plaque radiante forte épaisseur.
- Orifice central amovible.
- Brûleur très puissant permettant à la plaque d'atteindre jusqu'à 480°C à son centre.
- Montés en Gaz Nat (injecteurs b/p fournis).

PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES :
- Grande plaque pleine séparée en zones de cuisson de 2,5 kW chacune.

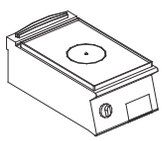
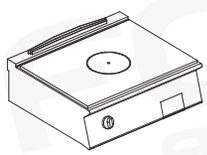
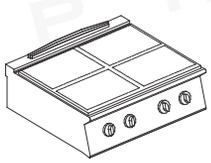
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

RÉCHAUDS ÉLECTRIQUES

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
PLAQUES CARRÉES							
 2 Plaques carrées	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	45 kg	CE 92 QT	2 170 €	●
 4 Plaques carrées	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	75 kg	CE 94 QT	3 720 €	●
PLAQUES VITROCÉRAMIQUE							
 2 Foyers vitro.	400 x 900 x 250	6 kW	TRI 400 V	45 kg	CV 920 T	2 620 €	●
 4 Foyers vitro.	800 x 900 x 250	12 kW	TRI 400 V	75 kg	CV 940 T	4 220 €	●

PLAQUES COUP DE FEU

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
PLAQUES COUP DE FEU GAZ & ÉLECTRIQUES								
 Demi PCF	400 x 900 x 250	7, 5 kW	-	-	60 kg	TG 920 T	2 120 €	●
 Grande PCF	800 x 900 x 250	15 kW	-	-	90 kg	TG 940 T	2 470 €	
 4 Foyers	800 x 900 x 250	-	12 kW	TRI 400 V	105 kg	TE 940 T	4 960 €	

ACCESSOIRES

LEVIER POUR PCF		
	2019661	75 € ●

unika900 TOP

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

PLAQUES ÉLECTRIQUES À INDUCTION :
- Plaques en verre de 6 mm d'épaisseur.
- Zones de cuisson délimitées par des contours sérigraphiés sur le verre.
- Puissance des plaques : 3,5 kW/Plaque.
- Voyants lumineux.

WOK À INDUCTION :
- Plaque en verre 1 foyer avec zone emboutie courbée pour le wok.
- Voyants lumineux.



CI 920 T



CI 940 T

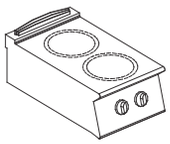


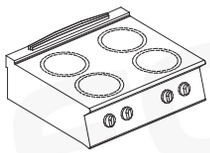
CW 920 T

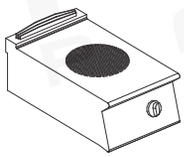


Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

RÉCHAUDS À INDUCTION





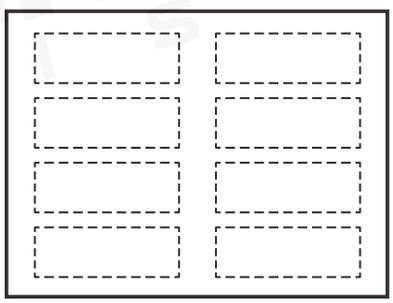




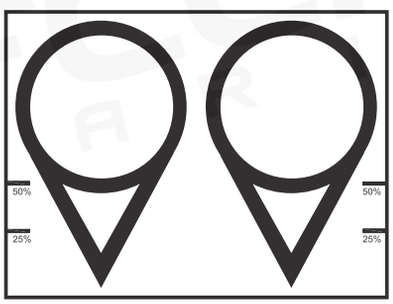
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT
PLAQUES RONDES						
2 Plaques	400 x 900 x 250	12 kW	TRI 400 V	45 kg	CI 920 T	9 440 €
4 Plaques	800 x 900 x 250	24 kW	TRI 400 V	75 kg	CI 940 T	16 750 €
WOK						
Wok	400 x 900 x 250	6 kW	TRI 400 V	45 kg	CW 920 T	6 580 €
POÊLE POUR WOK						
	ø 360 x 102 H				5920010	395 €

OPTIONS PLAN À INDUCTION SPÉCIAUX

Prix sur demande



FOYERS ADAPTATIFS
Système de 8 foyers qui s'allument en fonction de la taille de la marmite qui est posée sur l'élément.



PUISSANCE ADAPTATIVE
Système de 2 foyers qui voient leur puissance s'accroître en coulissant les marmites sur les 2 éléments.

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.

FLG 92 TF





FRG 94 TF 2 P

Version 2 plaques séparées. Sur demande, avec délais sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)



FRG 92 TF



FMG 94 TF 2 P

Version 2 plaques séparées. Sur demande, avec délais sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)



GL 92 TV

À SAVOIR :

Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément. **Ajouter « 2P » en fin de code.**

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

GRILLS VAPEUR GAZ :
- Spécialement conçu pour une cuisson « propre » des viandes, poissons et autres légumes.
- Grille en tube rond inox amovible.
- Bac à eau sous le brûleur.
- Allumage piézo.
- Brûleur tubulaire en inox AISI 316.
- Thermocouple et veilleuse.
- Robinet de remplissage d'eau.
- Montés en Gaz Nat. (injecteurs B/P fournis).

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

PLAQUES À SNACKER GAZ

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES						
Acier	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FLG 92 TF	1 910 €	●
Compound	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FLG 92 TC	2 660 €	●
Chrome	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FLG 92 TCR	2 660 €	●
SIMPLES - NERVURÉES						
Acier	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FRG 92 TF	2 060 €	
Compound	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FRG 92 TC	2 810 €	
Chrome	400 x 900 x 250	9 kW	70 kg	FRG 92 TCR	2 810 €	
DOUBLES - LISSES						
Acier	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FLG 94 TF	2 920 €	●
Compound	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FLG 94 TC	4 440 €	●
Chrome	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FLG 94 TCR	4 440 €	●
DOUBLES - NERVURÉES						
Acier	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FRG 94 TF	3 230 €	
Compound	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FRG 94 TC	4 750 €	
Chrome	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FRG 94 TCR	4 750 €	
DOUBLES - LISSES - NERVURÉES						
Acier	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FMG 94 TF	3 080 €	●
Compound	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FMG 94 TC	4 610 €	
Chrome	800 x 900 x 250	18 kW	140 kg	FMG 94 TFCR	4 610 €	●

GRILLS VAPEUR

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE GAZ	POIDS	CODE	PRIX HT	
VERSION GAZ						
Simple	400 x 900 x 250	11 kW	45 kg	GL 92 TV	2 680 €	●
Double	800 x 900 x 250	22 kW	75 kg	GL 94 TV	4 030 €	
Triple	1200 x 900 x 250	33 kW	100 kg	GL 96 TV	5 340 €	

unika900 TOP

- Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).
- Plan de cuisson en Acier, Compound ou Chrome 50 microns.
- Plaque encaissée de 1 cm avec orifice pour récupérer les jus.
- Bac collecteur des graisses et jus.
- Robinet de sécurité à thermocouple et veilleuse.

PLAQUES ACIER :
- Plaque épaisse à conductibilité thermique importante.

PLAQUES COMPOUND :
- Plaque composée d'un calque inox AISI 316 sur une couche de fer dur.
- Cette configuration est idéale pour griller à forte température : jusqu'à 350°C.
- La plaque ne noircit pas.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

PLAQUES CHROME :
- Plaque à réglage de température thermostatique jusqu'à 290°C.
- Épaisseur 50 microns.

GRILLS VAPEUR ÉLECTRIQUES :
- Résistances blindées relevables.
- Cuisson par contact sur les résistances.
- Bac à eau sous les résistances.

QU'EST CE QUE LE COMPOUND ?

La plaque compound est une réelle alternative au Chrome dur. En effet il est très fortement déconseillé d'utiliser le Chrome à une température supérieure à 290°C. C'est là que la finition Compound est très efficace car elle peut être utilisée à des températures très élevés : jusqu'à 350°C.



FLE 92 TC



FRE 92 TF



GL 92 TE



FME 94 TC 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)



FRE 94 TF 2 P

Version 2 plaques séparées.
Sur demande - Avec délais sans supplément (**ajouter « 2P » en fin de code**)

À SAVOIR :

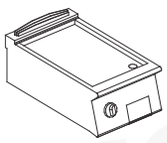
Les plaques à snacker doubles GIORIK sont livrées d'origine en version 1 plaque unique. Vous avez la possibilité de commander en 2 plaques séparées - sur commande - avec délais - sans supplément.
Ajouter « 2P » en fin de code.



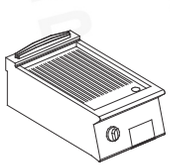


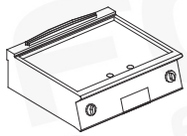
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

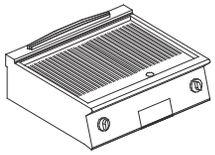
PLAQUES À SNACKER ÉLECT.

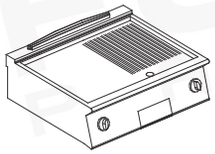


DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
SIMPLES - LISSES							
Acier	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FLE 92 TF	2 110 €	●
Compound	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FLE 92 TC	2 820 €	●
Chromée	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FLE 92 TCR	2 820 €	●
SIMPLES - NERVURÉES							
Acier	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FRE 92 TF	2 240 €	
Compound	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FRE 92 TC	2 970 €	
Chromée	400 x 900 x 250	8 kW	TRI 400 V	70 kg	FRE 92 TCR	2 970 €	
DOUBLES - LISSES							
Acier	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FLE 94 TF	3 220 €	●
Compound	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FLE 94 TC	4 730 €	●
Chromée	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FLE 94 TCR	4 730 €	●
DOUBLES - NERVURÉES							
Acier	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FRE 94 TF	3 590 €	
Compound	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FRE 94 TC	5 040 €	
Chromée	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FRE 94 TCR	5 040 €	
DOUBLES - LISSES - NERVURÉES							
Acier	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FME 94 TF	3 450 €	●
Compound	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FME 94 TC	4 890 €	
Chromée	800 x 900 x 250	16 kW	TRI 400 V	140 kg	FME 94 TCR	4 890 €	●

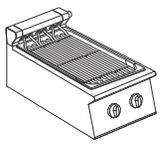


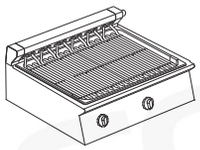






GRILLS VAPEUR





VERSION ÉLECTRIQUE							
Simple	400 x 900 x 250	5,4 kW	TRI 400 V	40 kg	GL 92 TE	3 020 €	●
Double	800 x 900 x 250	10,8 kW	TRI 400 V	70 kg	GL 94 TE	4 480 €	

BM 920 T





BM 940 T



EN 920 T

EN 92 CT



Carrosserie en acier inox AISI 304 (parties visibles).

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES :

- Cuves inox avec bords arrondis.
- Remplissage automatique de la cuve.
- Vidange de l'eau par vanne à sphère.
- Chauffe par résistances silicone sous la cuve.
- Réglage thermostatique de la température jusqu'à 90°C.

PLANS NEUTRES :

- Existe avec ou sans tiroir de rangement.



EN 94 CT

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BAINS-MARIE

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE ÉLECT.	ALIM.	POIDS	CODE	PRIX HT	
VERSION ÉLECTRIQUE							
GN 1/1	400 x 900 x 250	1,65 kW	MONO 230 V	45 kg	BM 920 T	1 670 €	●
GN 2/1	800 x 900 x 250	3,3 kW	MONO 230 V	60 kg	BM 940 T	2 480 €	

PLANS NEUTRES

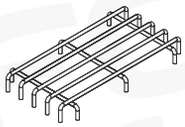
DÉSIGNATION	DIMENSIONS	POIDS	CODE	PRIX HT	
VERSION SANS TIROIR					
Simple	400 x 900 x 250	35 kg	EN 920 T	670 €	●
Double	800 x 900 x 250	45 kg	EN 940 T	930 €	
VERSION AVEC TIROIR					
Simple avec tiroir	400 x 900 x 250	40 kg	EN 92 CT	920 €	
Double avec tiroir	800 x 900 x 250	50 kg	EN 94 CT	1 220 €	●

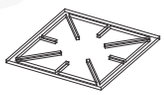


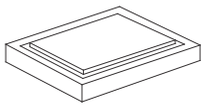
ACCESSOIRES FOURNEAUX

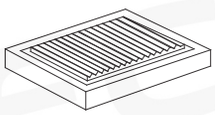
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code













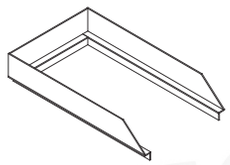
	CODE	PRIX HT	
GRILLE EN FONTE (1 FEU)			
Dimensions : 575 x 395	2016194	150 €	●
GRILLE EN TUBE ROND INOX (2 FEUX)			
-	2019841	280 €	●
GRILLES À FLEUR DU PLAN			
Inox	2020491	450 €	●
Fonte	2019054	90 €	●
PLAQUE LISSE EN FONTE			
Dimensions : 390 x 360	2020748	190 €	●
PLAQUE RAINURÉE EN FONTE			
Dimensions : 390 x 360	2020749	220 €	●
GRILLES CHROMÉES FOUR			
GN 2/1 (530 x 325)	2016438	90 €	●
Dimensions : 645 x 774	2016439	110 €	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

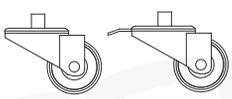
ACCESSOIRES PLAQUES À SNACKER



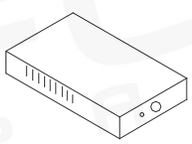
	CODE	PRIX HT
BAVETTE 3 BORDS RELEVÉS		
Compatible plaques à snacker simples	2016457	160 €
GRATTOIRS POUR PLAQUES À SNACKER		
Compatible plaques lisses	7080100	90 €
Compatible plaques rainurées	7080101	110 €

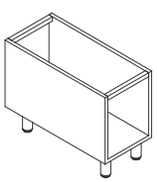


ACCESSOIRES

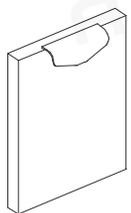


		CODE	PRIX HT
KIT ROULETTES			
4 roues (2 autobloquantes)		KITT 348	220 €
MODULE CHAUFFANT VENTILÉ POUR COFFRE			
Dimensions : 310 x 250 x 90	2 kg	6000020	490 €

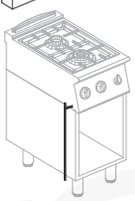




		CODE	PRIX HT
SUPPORTS FERMÉS 3 CÔTÉS			
Simple	Dimensions : 400 x 900 x 650	BV 920 G	470 €
Double	Dimensions : 800 x 900 x 650	BV 940 G	560 €
Triple	Dimensions : 1200 x 900 x 650	BV 960 G	650 €



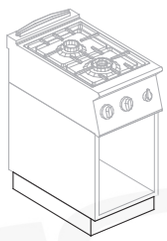
	CODE	PRIX HT
PORTE POUR SUPPORT FERMÉ		
	2016437	165 €

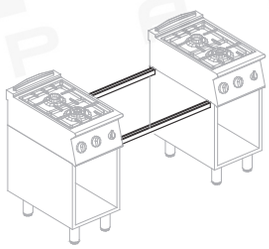


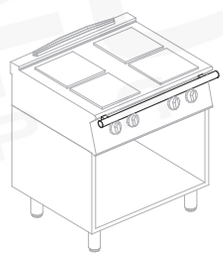
	CODE	PRIX HT
RAMPE À GAZ (POUR GAMME TOP)		
	7050167	90 €

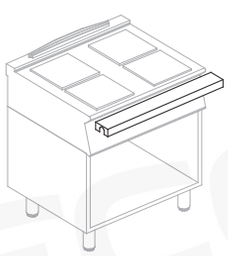
ACCESSOIRES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



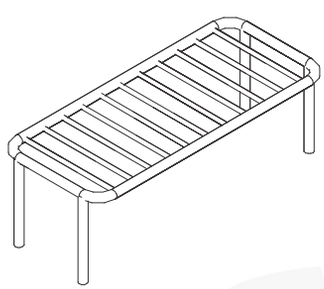


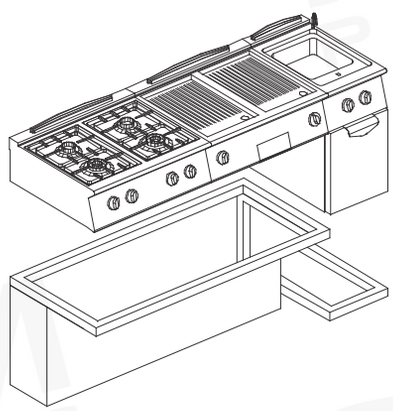


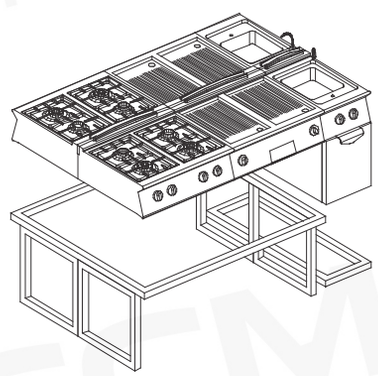


	CODE	PRIX HT	
PLINTHES INOX			
		130 € x ml	
KIT POUR BLOC DE CUISSON À PONT			
Long 400	2020469	120 €	●
Long 600	2020470	130 €	●
Long 800	2020471	140 €	●
Long 1000	2020472	150 €	●
Long 1200	2020473	160 €	●
Long 1400	2020474	170 €	●
Long 1600	2020475	185 €	●
Long 1800	2020476	215 €	●
MAINS COURANTES			
Long 400	2020477	80 €	●
Long 800	2020478	140 €	●
Long 1200	2020479	215 €	●
Long 1600	2020480	275 €	●
RAMPES À ASSIETTES			
Long 400	2020481	90 €	●
Long 800	2020482	175 €	●
Long 1200	2020483	255 €	●
Long 1600	2020484	340 €	●

SUR DEMANDE : PONT PORTE-USTENSILES - STRUCTURES PORTANTES







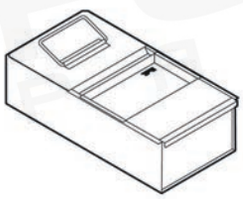
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

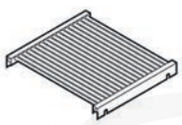
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

ACCESSOIRES FRITEUSES

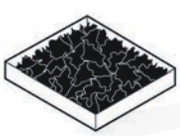












DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
PANIERS POUR FRITEUSES GAZ AVEC BRÛLEUR EXTERNE		
Panier 1/2 - Dimensions : 100 x 300 x 120 - Pour cuve 13 L	2015154	75 €
Panier 1/1 - Dimensions : 210 x 300 x 120 - Pour cuve 13 L	2015150	95 €
Panier 1/2 - Dimensions : 145 x 300 x 120 - Pour cuve 17 L	2012895	90 €
Panier 1/1 - Dimensions : 300 x 310 x 120 - Pour cuve 17 L	2012896	100 €
Panier 1/2 - Dimensions : 146 x 410 x 120 - Pour cuve 21 L	2017307	120 €
Panier 1/1 - Dimensions : 300 x 410 x 120 - Pour cuve 21 L	2017298	140 €
PANIERS POUR FRITEUSES GAZ AVEC BRÛLEUR INTERNE		
Panier 1/1 - Dimensions : 113 x 315 x 120 - Pour cuve 13 L	2012892	75 €
Panier 1/1 - Dimensions : 230 x 315 x 120 - Pour cuve 13 L	2012893	95 €
Panier 1/1 - Dimensions : 146 x 315 x 120 - Pour cuve 17 L	2012895	90 €
Panier 1/1 - Dimensions : 300 x 310 x 120 - Pour cuve 17 L	2012896	100 €
Panier 1/1 - Dimensions : 130 x 315 x 120 - Pour cuve 8 L	2012898	85 €
BACS DE RÉCUPÉRATION HUILE AVEC FILTRE		
Compatible friteuses gaz	2015470	160 €
Compatible friteuses électriques	2013248	160 €
GRILLES POUR VIANDE (EN TUBE ROND)		
Compatible GL 92 GC	2009849	290 €
Compatible GL 94 GC (en 2 pièces - Prix pour 1 pièce)	2009861	280 €
GRILLES POUR POISSON (EN V)		
Compatible GL 92 GC	2011346	290 €
Compatible GL 94 GC (En 2 pièces - Prix pour 1 pièce)	2011372	280 €
PIERRES VOLCANIQUES		
Sac de 7 kg	7090123	45 €

PRÉPARATION





MACHINES SOUS-VIDE 392
COUPE-LÉGUMES 394
MIXERS PLONGEANTS 395
PRÉPARATION COCKTAILS :
- PRESSES-AGRUMES 396
- MIXERS-BLENDERS 397
HACHOIRS À VIANDE 398
HACHOIRS À VIANDE RÉFRIGÉRÉS 399
TRANCHEURS :
- À COURROIE 400
- À PIGNON 400
- GAMME VOLANO 401
TRANCHEURS VERTICAUX 402
CUTTERS 402
SCIES À OS 403

MACHINES SOUS-VIDE

ASPIRATION EXTÉRIEURE MÉCANIQUE

BIG



- Structure tout inox.
- Cycle de travail manuel.
- Idéal pour petits débits.
- Soudure par barre inox avec résistance plate (5 mm).
- Livrées sans sachets.
- Alimentation : MONO 230 V

BARRE DE SOUDURE	POMPE À VIDE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
350 mm	20 L / min	370 x 260 x 130	250 W	MINI	460 €	●
450 mm	24 L / min	470 x 260 x 130	270 W	BIG	670 €	●

ASPIRATION EXTÉRIEURE DIGITALE

- Structure tout inox.
- Commandes électroniques digitales.
- Soudure par barre inox avec résistance plate (5 mm).
- Livrés sans sachets.
- Alimentation : MONO 230 V.

Les machines à aspiration extérieure ne conviennent pas pour la mise sous-vide des liquides.



ELIX

BARRE DE SOUDURE	POMPE À VIDE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
320 mm	15 L / min	320 x 230 x 140	150 W	SMALL	520 €	●
380 mm	15 L / min	400 x 240 x 160	200 W	ELIX	650 €	●
450 mm	2 x 30 L / min	470 x 290 x 200	250 W	MEDIUM	990 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TECHNITALIA

MADE IN ITALY

ASPIRATION SOUS CLOCHE

MU 300





MU 400

- Structure inox.
- Tableau de commandes digital.
- Couvercle transparent.
- Livrées sans barquettes.
- Alimentation : MONO 230 V.

BARRE DE SOUDURE	DIMENSIONS CHAMBRE	DIMENSIONS EXT.	POMPE À VIDE	CODE	PRIX HT	
250 mm	260 x 300 x 110	320 x 500 x 270	6 m³ / h	**MU 250**	**1 920 €**	●
300 mm	310 x 350 x 120	370 x 530 x 250	7 m³ / h	**MU 300**	**2 190 €**	●
400 mm	410 x 450 x 180	470 x 550 x 400	16 m³ / h	**MU 400**	**2 890 €**	●

Option possible (avec délai) : Kit pour aspiration extérieure bacs GN (nous consulter).



COUPE-LÉGUMES

COUPE-LÉGUMES ÉLECTRIQUE

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code



- Structure inox.
- Commandes mécaniques Marche / Arrêt.
- Livré sans disque.

DIMENSIONS	PUISSANCE	ALIM.	CODE	PRIX HT	
261 x 604 x 522	750 W	MONO 230 V	PCL	895 €	●

PACK COUPE LÉGUMES + 3 DISQUES



+



CODE	PRIX HT	
PPCL	1 070 €	●

DISQUES


E


Z


Z


D


H


B

DISQUES	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Éminceurs	2	E 2	80 €	●
	3	E 3		
	4	E 4		
	5	E 5		
	6	E 6		
	8	E 8		
Râpeurs	2	Z 2	80 €	●
	3	Z 3		
	4	Z 4		
Macédoine - Cubes (combinaison de 2 disques)	8 x 8 x 8	D 8 + E 8	210 €	●
	10 x 10 x 10	D 10 + E 10		
	12 x 12 x 10	D 12 + E 10		
	16 x 16 x 14	D 16 + E 14		
	20 x 20 x 14	D 20 + E 14		
Bâtonnets	2,5 x 2,5	H 2,5	115 €	●
	4 x 4	H 4		
	6 x 6	H 6		
	8 x 8	H 8		
Frites allumettes (combinaison de 2 disques)	6 x 6	B 6 + E 6	210 €	●
	8 x 8	B 8 + E 8		
	10 x 10	B 10 + E 10		

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MADE IN ITALY

GAMME ÉCO

- Coque en plastique alimentaire.
- Bloc moteur isolé.
- Tube mélangeur fourni démontable.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	LONGUEUR TUBE	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
135 x 100 x 600	250	250 W	3,4 kg	MX 25 C	260 €	●

MADE IN ITALY

GAMME LUXE



FX 40 S



MX 40

- Coque en plastique alimentaire.
- Bloc moteur isolé.
- Accessoires démontables.
- Alimentation : MONO 230 V.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX HT	
Bloc moteur sans variateur	155 x 120 x 400	400 W	4,5 kg	MX 40 S	180 €	●
Bloc moteur avec variateur	155 x 120 x 400	400 W	4,5 kg	MX 40	220 €	●
Bloc moteur sans variateur	170 x 120 x 350	400 W	4,5 kg	FX 40 S	190 €	●
Bloc moteur avec variateur	170 x 120 x 350	400 W	4,5 kg	FX 40	230 €	●



Tube mélangeur



Fouet

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	LONGUEUR TUBE	CODE	PRIX HT	
Tube mélangeur	300	FTM 30	150 €	●
Tube mélangeur	400	FTM 40	150 €	●
Tube mélangeur	500	FTM 50	170 €	●
Tube mélangeur	600	FTM 60	190 €	●
Fouet (gamme luxe)	-	FF 40	175 €	●

PRESSES-AGRUMES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Commande manuelle par commutateur Marche / Arrêt.
- Récipient, filtre et ogives en plastique.
- Livrés avec 3 ogives de tailles différentes.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
220 x 310 x 340	180 W	F 204	210 €



- Commande manuelle par commutateur Marche / Arrêt.
- Levier aluminium pour éviter de se mouiller les mains.
- Récipient, filtre et ogives en inox.
- Livrés avec 3 ogives de tailles différentes.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
220 x 290 x 415	230 W	F 205	420 €

NOUVEAUTÉ 2016



- Commande manuelle par commutateur Marche / Arrêt.
- Récipient, filtre et ogives en inox.
- Livrés avec 3 ogives de tailles différentes et un récipient en plastique.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN EUROPE

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
180 x 280 x 360	300 W	M 206	485 €



- Commande manuelle par commutateur Marche / Arrêt.
- Levier aluminium double ogive pour éviter de se mouiller les mains.
- Récipient, filtre et ogives en inox.
- Livrés avec 3 ogives de tailles différentes.
- Alimentation : MONO 230 V.



MADE IN EUROPE

NOUVEAUTÉ 2016

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
350 x 430 x 330	570 W	M 207	665 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

MIXERS MILK SHAKE



FMM 1

- Structure en aluminium.
- Bol en acier inox.
- Sécurité de fonctionnement assurant la mise en route uniquement avec le bol en bonne position.
- Bol de 0,8 L.
- Vitesse de rotation : 16 000 tours / min.
- Alimentation : MONO 230 V.

FMM 2



DÉSIGNATION	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
1 Bol	200 x 230 x 500	400 W	**FMM 1**	**210 €**	●
2 Bols	330 x 160 x 500	800 W	**FMM 2**	**410 €**	●

MIXERS BLENDERS



NOUVEAUTÉ 2016

F 2308



F 2307



NOUVEAUTÉ 2016

F 2309

- Structure en plastique noir (inox pour F 2308).
- Bol en polycarbonate avec couvercle comprenant un orifice pour ajouter des produits.
- Sécurité de fonctionnement assurant la mise en route uniquement avec le bol en bonne position.
- Couteau à 4 lames en inox.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION F2308 ET F2307 :
- Régulateur de vitesse.
- Bouton « pulse »

VERSION F2309 :
- Moteur à 2 vitesses.
- 4 programmes mémorisés (8 / 12 / 30 / 60 sec.)
- Touche « casse glaçons ».
- Touche « pulse »

BOÎTIER SILENCIEUX :
- Réalisé en polycarbonate transparent.
- Réduction jusqu'à 80% du bruit.

COMMANDES	DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
Mécaniques	330 x 260 x 530	1000 W	**F 2307**	**240 €**	●
Mécaniques	330 x 260 x 530	1500 W	**F 2308**	**360 €**	●
Électroniques	330 x 260 x 530	1500 W	**F 2309**	**400 €**	●
Boîtier silencieux			**F 2310**	**170 €**	●
Bol en inox (uniquement pour F 2308 / F 2309)			**F 2311**	**120 €**	●



Boîtier silencieux

Bol en inox



HACHOIRS À VIANDE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



EH 8



EH 12



EH 22 I

- Couteau 4 lames auto-affûteur en inox.
- Trémie et plaque perforée en inox.
- Hélice en fonte d'alu traité.
- Livrés d'origine avec une plaque perforée 6 mm.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DÉSIGNATION	DÉBIT HORAIRE	DIMENSIONS	PUISSANCE	CORPS	POIDS	ALIM.	CODE	PRIX HT	
Série 8	30 kg	270 x 270 x 355	370 W	Aluminium	9,5 kg	MONO 230 V	**EH 8**	**540 €**	●
Série 12	140 kg	240 x 400 x 400	750 W	Aluminium	20 kg	MONO 230 V	**EH 12**	**740 €**	●
	140 kg	230 x 445 x 380	750 W	Inox	22 kg	MONO 230 V	**EH 12 I**	**1 190 €**	●
Série 22	280 kg	440 x 240 x 400	1100 W	Aluminium	22 kg	TRI 400 V	**EH 22**	**955 €**	●
	280 kg	450 x 240 x 390	1100 W	Inox	26 kg	TRI 400 V	**EH 22 I**	**1 395 €**	●



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



TP 82



TC 32



TC 22 V

- Corps, carter et hélice en inox AISI 304 18 / 10.
- Réfrigération par compresseur hermétique et froid statique 0 / +2°C.
- Régulation par thermostat électronique.
- Système double coupe.
- Cylindre hache-viande démontable.





2 MADE IN ITALY TECHNITALIA

DÉBIT	Ø BOUCHE	VITRINE	DIMENSIONS EXT.	PUISSANCE	ALIMENTATION	CODE	PRIX HT	
280 kg / h	82	Non	270 x 410 x 545	1100 W	TRI 400 V	**TP 82**	**3 150 €**	●
280 kg / h	82	Non	270 x 410 x 545	1100 W	MONO 230 V	**TP 82 M**	**3 250 €**	●
500 kg / h	98	Non	380 x 560 x 590	1870 W	TRI 400 V	**TC 32**	**4 930 €**	
300 kg / h	82	Oui	370 x 420 x 550	1100 W	TRI 400 V	**TC 22 V**	**4 690 €**	●

OPTIONS

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Reconstitueur (monté d'usine)	**Ajouter « R » en fin de code**	**590 €**
Monté en MONO 230 V (en usine)	**Ajouter « M » en fin de code**	**150 €**

TRANCHEURS

À COURROIE OU À PIGNON

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TRANCHEURS À COURROIE

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA



LES ATOUTS :

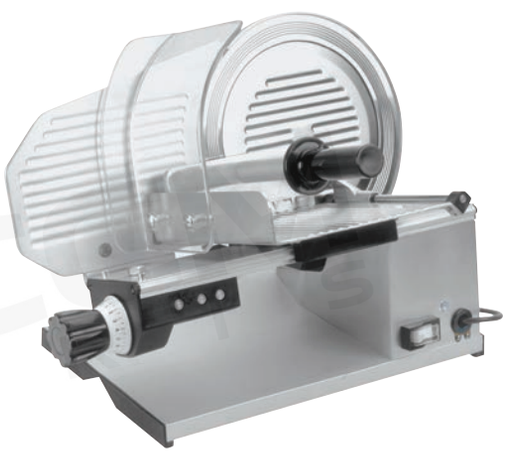
- Prix attractifs.
- Fabrication Italienne.

- Corps en aluminium anodisé.
- Lame en acier chromé.
- Réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 16 mm.
- Interrupteur à 2 boutons.
- Entraînement par courroie.
- Pieds ventouses.
- Affûteur de lame.
- Protège-mains.
- Alimentation : MONO 230 V.

Ø LAME	COUPE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX	
220	220 x 165	440 x 360 x 320	160 W	10 kg	FAM 341	450 €	●
250	230 x 175	530 x 440 x 345	160 W	13,6 kg	FAM 342	550 €	●
275	230 x 185	530 x 440 x 380	160 W	14,5 kg	FAM 343	670 €	●
300	240 x 210	580 x 470 x 420	220 W	25,5 kg	CEL 344	1 120 €	●
330	260 x 235	770 x 550 x 465	300 W	38 kg	FA 345	1 560 €	●
350	310 x 260	890 x 585 x 480	300 W	45 kg	FA 346	1 820 €	●

TRANCHEURS À PIGNON

2 MADE IN ITALY TECHNITALIA



LES ATOUTS :

- Très résistant.
- Espace dégagé sous le plateau.
- Idéal pour le jambon de pays et la coppa.

- Corps en aluminium anodisé.
- Lame en inox anti-adhésive.
- Réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 15 mm.
- Entraînement par pignon.
- Protège-mains.
- Alimentation : MONO 230 V.

Ø LAME	COUPE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX	
220	195 x 155	450 x 370 x 360	200 W	12,5 kg	CEL 222	660 €	●
250	230 x 175	510 x 410 x 370	200 W	14 kg	CEL 225	880 €	●
275	230 x 180	530 x 410 x 410	200 W	15 kg	CEL 275	900 €	●
300	265 x 210	580 x 480 x 515	220 W	21 kg	CEL 300	1 420 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME VOLANO

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016





Plusieurs couleurs possibles sur devis - avec délai.



VOLA 250

+ Option volant rosace
+ Support

- Corps en aluminium fusion peint en rouge laqué (autres couleurs sur demande).
- Lame en acier chromé.
- Fonctionnement par rotation du volant qui fait coulisser le plateau.
- Entraînement par courroie.
- Pieds ventouses.
- Affûteur de lame.
- Protège-mains.

Volant standard



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

Ø LAME	COUPE UTILE	DIMENSIONS	ÉPAISSEUR DE COUPE	POIDS	CODE	PRIX	
250	185 x 150	680 x 520 x 510	Jusqu'à 2,5 mm	33 kg	VOLA 250	3 310 €	
300	230 x 190	720 x 600 x 740	Jusqu'à 2,5 mm	45,5 kg	VOLA 300	3 590 €	●
350	270 x 240	870 x 710 x 800	Jusqu'à 2,5 mm	81 kg	VOLA 350	5 950 €	●
370	270 x 250	870 x 710 x 800	Jusqu'à 2,5 mm	82 kg	VOLA 370	6 090 €	



Volant en forme de rosace.

ACCESSOIRES

Support.



DÉSIGNATION	COMPATIBLE VOLA 250 / 300		COMPATIBLE VOLA 350 / 370		
	CODE	PRIX	CODE	PRIX	
Supplément volant en forme de rosace	Ajouter « R » en fin de code	199 €	Ajouter « R » en fin de code	415 €	
Support	SUP / VOL 25	1 220 € ●	SUP / VOL 35	1 320 €	●

TRANCHEURS VERTICAUX & CUTTERS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

TRANCHEURS VERTICAUX

MADE IN ITALY — TECHNITALIA



NOUVEAUTÉ 2016

- Corps en aluminium anodisé et en acier inox traité.
- Interrupteur 24 V à 2 boutons.
- Lame anti-adhésive anticorrosion (norme Rohs 2002 / 95).
- Réglage de l'épaisseur de coupe jusqu'à 16 mm.
- Conforme à la loi de 1974 sur les trancheurs professionnels.
- Affuteur intégré.
- Pieds ventouses.
- Alimentation : MONO 230 V.

Ø LAME	COUPE UTILE	DIMENSIONS	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX	
250	215 x 170	680 x 600 x 450	245 W	22 kg	F 250 TC	1 130 €	
300	260 x 200	710 x 550 x 550	300 W	34 kg	F 300 TC	1 715 €	●
350	300 x 265	820 x 650 x 640	300 W	43 kg	F 350 TC	2 030 €	
370	290 x 275	820 x 650 x 640	300 W	44 kg	F 370 TC	2 320 €	

CUTTERS

MADE IN ITALY — TECHNITALIA



NOUVEAUTÉ 2016

- Corps en alliage d'aluminium.
- Cuve et lame en inox démontable.
- Couvercle en plastique transparent.
- Micro contact de sécurité de couvercle : le cutter ne peut fonctionner qu'en position couvercle fermé.
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSIONS 5 ET 8 LITRES : équipées de variateur de vitesse.

CAPACITÉ	DIMENSIONS EXT. (position couvercle ouvert)	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX	
3 L	320 x 520 x 620	300 W	12 kg	CUT 3 L	610 €	●
5 L	320 x 710 x 850	600 W	25 kg	CUT 5 LVV	1 230 €	●
8 L	320 x 710 x 850	600 W	25 kg	CUT 8 LVV	1 270 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



- Structure en acier verni.
- Lame, plateau et poussoir en inox.
- Micro-intérrupteur de sécurité.
- Frein moteur.
- Réglage de l'épaisseur de coupe.
- Protège-mains.
- Conforme aux directives de l'UE 2006 / 42 / CE.
- Protection IP65.
- Alimentation : MONO 230 V.

MADE IN ITALY

LONGUEUR LAME	COUPE UTILE	DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS PLATEAU	PUISSANCE	POIDS	CODE	PRIX	
1550	170 x 150	530 x 400 x 850	330 x 300	750 W	37 kg	SCI 15	1 910 €	
1830	200 x 225	630 x 450 x 970	410 x 410	750 W	39 kg	SCI 18	2 150 €	●
2020	230 x 340	750 x 500 x 1070	535 x 500	900 W	52 kg	SCI 20	2 450 €	

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	COMPATIBLE SCI 15			COMPATIBLE SCI 18			COMPATIBLE SCI 20		
	CODE	PRIX		CODE	PRIX		CODE	PRIX	
Support inox	SSCI 15	140 €	●	SSCI 15	140 €	●	SSCI 25	140 €	●
Lame supplémentaire	SUP / L15	170 €	●	SUP / L18	195 €	●	SUP / L 20	250 €	●





VENTILATION



HOTTES GAMME EXCELL :
- VERSION STATIQUE 406
- VERSION DYNAMIQUE 407
- ACCESSOIRES 408

CAISSONS DE VENTILATION :
- À ENTRAÎNEMENT DIRECT 410
- ACCESSOIRES 411

CAISSONS À CHARBONS ACTIFS :
- VERSION STATIQUE 412
- VERSION DYNAMIQUE 414

TOURELLES D'EXTRACTION 416

ACCESSOIRES 418

HOTTES GAMME EXCELL

VERSION STATIQUE

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



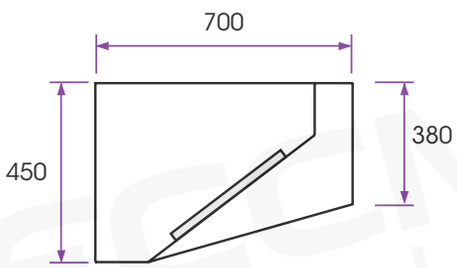
- Structure en inox AISI 304 (pour l'ensemble des parties visibles).
- Équipées de filtres chocs tout inox.
- Bouchon de purge inox.

LES ATOUTS

- Made in Italie.
- Inox AISI 304.
- Filtres chocs.

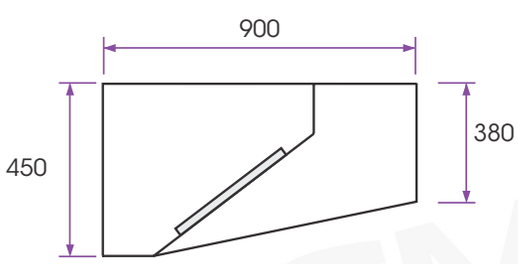


Équipées de filtres chocs tout inox 400 x 500 mm.



PROFONDEUR 700 mm

DIMENSIONS EXT.	NB DE FILTRES	CODE	PRIX HT	
1000 x 700 x 450	2	HS 100 / 75	517 €	●
1500 x 700 x 450	3	HS 150 / 75	616 €	●
2000 x 700 x 450	4	HS 200 / 75	790 €	●
2500 x 700 x 450	5	HS 250 / 75	949 €	●
3000 x 700 x 450	6	HS 300 / 75	1 120 €	●



PROFONDEUR 900 mm

DIMENSIONS EXT.	NB DE FILTRES	CODE	PRIX HT	
1000 x 900 x 450	1 grand + 2 x 1 / 2	HS 100	545 €	●
1500 x 900 x 450	3	HS 150	641 €	●
2000 x 900 x 450	4	HS 200	817 €	●
2500 x 900 x 450	5	HS 250	988 €	●
3000 x 900 x 450	6	HS 300	1 155 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION DYNAMIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA



- Structure en inox AISI 304 (pour l'ensemble des parties visibles).
- Équipées de filtres chocs tout inox.
- Bouchon de purge inox.
- Ventilateur IP 55 classe B type MO, monté avec refoulement vertical et centré sur la longueur.
- Variateur non inclus.
- Alimentation : MONO 230 V.



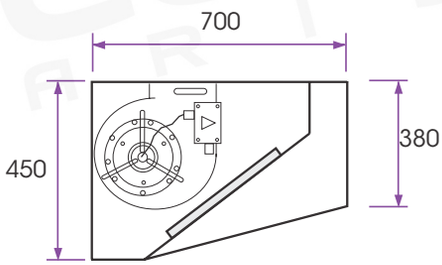
Équipées de filtres chocs tout inox 400 x 500 mm.

LES ATOUTS

- Made in Italie.
- Inox AISI 304.
- Filtres chocs.

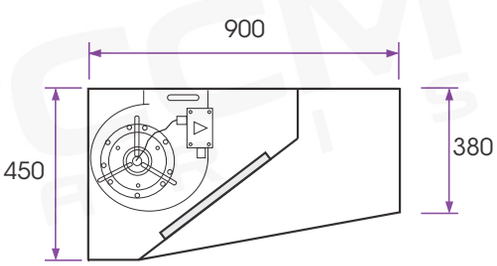
PROFONDEUR 700 mm

DIMENSIONS EXT.	COMPATIBILITÉ VARIATEUR	VENTILATEUR	CODE	PRIX HT	
1000 x 700 x 450	3 A	MO 7 / 7 - 4P	HD 100 / 75	995 €	●
1500 x 700 x 450	3 A	MO 7 / 7 - 4P	HD 150 / 75	1 090 €	●
2000 x 700 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 200 / 75	1 380 €	●
2500 x 700 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 250 / 75	1 543 €	●
3000 x 700 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 300 / 75	1 708 €	●



PROFONDEUR 900 mm

DIMENSIONS EXT.	COMPATIBILITÉ VARIATEUR	VENTILATEUR	CODE	PRIX HT	
1000 x 900 x 450	3 A	MO 7 / 7 - 4P	HD 100	1 030 €	●
1500 x 900 x 450	3 A	MO 7 / 7 - 4P	HD 150	1 130 €	●
2000 x 900 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 200	1 420 €	●
2500 x 900 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 250	1 582 €	●
3000 x 900 x 450	6 A	MO 9 / 9 - 4P	HD 300	1 752 €	●



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	INTENSITÉ	CODE	PRIX HT	
Variateur	3 A	VAR 3 A	118 €	●
Variateur	6 A	VAR 6 A	141 €	●



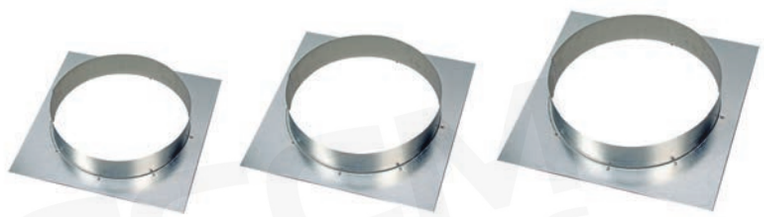
LUMINAIRES



- Luminaires étanches avec lampes tubulaires fluorescentes T8 classe II.
- Résistant aux flammes selon norme CE.
- Alimentation : MONO 230 V.

LONGUEUR	COMPATIBILITÉ HOTTE	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
600	1000 - 1500	18 W	**IRE 18**	**140 €**	●
1200	2000	36 W	**IRE 36**	**159 €**	●
1600	2500 - 3000	58 W	**IRE 58**	**171 €**	●

PLATINES VIROLES DE RACCORDEMENT



HPLAT 25 HPLAT 31 HPLAT 35

- Réalisées en acier galvanisé.
- Dimensions : 390 x 390 mm.

Ø VIROLE	CODE	PRIX HT	
250	**HPLAT 25**	**60 €**	●
315	**HPLAT 31**	**60 €**	●
355	**HPLAT 35**	**60 €**	●

VARIATEURS ÉLECTRONIQUES



- Variateurs électroniques de tension MONO 230 V - 50 Hz.
- Boîtier PVC, IP55.
- Intensité 3 A ou 6 A selon modèle.
- Raccordement possible d'une électrovanne gaz et d'un éclairage.

INTENSITÉ	ALIM.	CODE	PRIX HT	
3 A	MONO 230 V	**VAR 3 A**	**118 €**	●
6 A	MONO 230 V	**VAR 6 A**	**141 €**	●

FILTRE

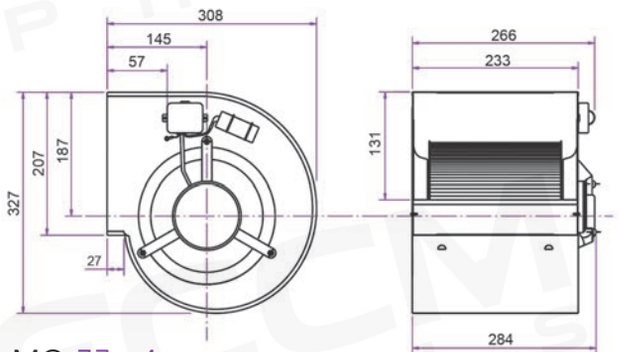


VARIATEUR	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Filtre choc tout inox AISI 304	400 x 500 x 20	**IHFC**	**72 €**	●

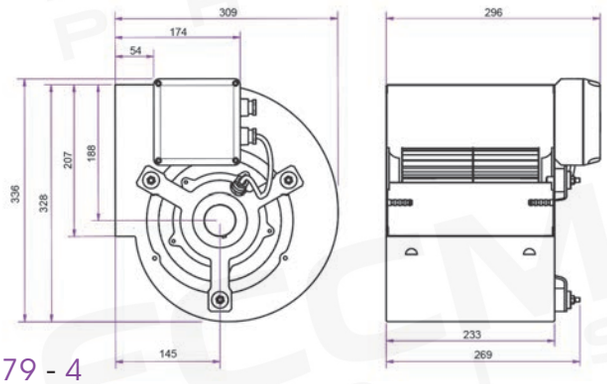
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MOTO-VENTILATEURS - TYPE MO



MO 77 - 4



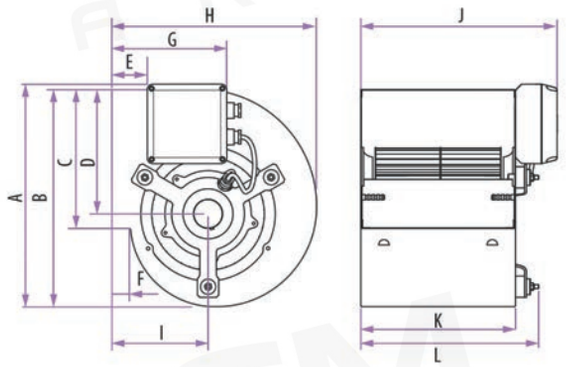
MO 79 - 4

- Moto-ventilateurs double ouïe à action.
- Réalisés en acier galvanisé.
- Cadre de raccordement.
- Boîte de raccordement plexo fixé sur la volute.
- Moteur à rotor extérieur fixé sur un arbre monté sur silentblocs.



TYPE	PUISSANCE	INTENSITÉ	DÉBIT	POIDS	CODE	PRIX HT	
MO 7 / 7 - 4P	147 W	1,55 A	1540 m³/h	7 kg	MO 77 - 4	420 €	●
MO 7 / 9 - 4P	184 W	1,8 A	1900 m³/h	7 kg	MO 79 - 4	595 €	●

MOTO-VENTILATEURS - TYPE RE





Ces moto-ventilateurs ne sont pas ceux inclus dans les hottes p. 407.

- Moto-ventilateur double ouïe à action.
- Structure en acier galvanisé.
- Bride de refoulement incluse.
- Boîte de raccordement plexo fixé sur la volute.
- Moteur dans l'ouïe monté sur 3 silentblocs.

TYPE	PUISSANCE	INTENSITÉ	DIMENSIONS												CODE	PRIX HT	
			A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L			
RE 7 / 7 - 4P	300 W	2 A	336	328	207	188	54	-	174	309	145	296	233	269	RE 774	395 €	●
RE 7 / 9 - 4P	300 W	2,2 A	337	328	207	186	54	-	174	309	145	363	300	335	RE 794	415 €	●
RE 9 / 9 - 4P	550 W	4,3 A	390	390	260	-	-	36	155	381	184	382	300	-	RE 994	550 €	●
RE 10 / 10 - 4P	600 W	4,6 A	443	443	288	249	-	38	155	423	200	407	333	-	RE 10104	720 €	●

CAISSONS DE VENTILATION

À ENTRAÎNEMENT DIRECT

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

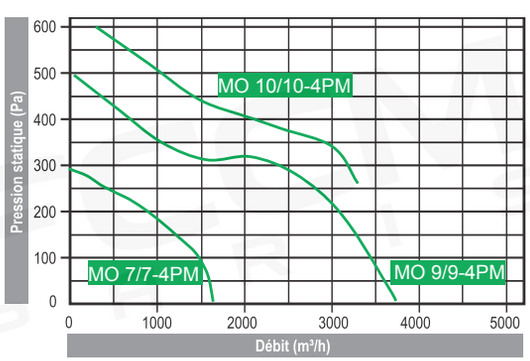


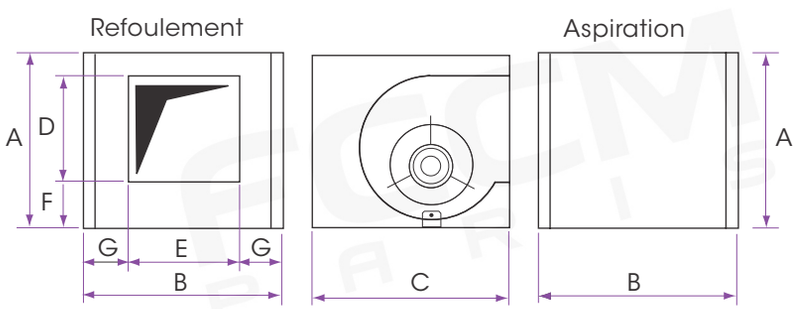
- Caissons en acier galvanisé avec trappe d'accès au groupe moto-ventilateur.
- Ventilateur monophasé IP 55 classe B type MO.
- Variateur électronique inclus (non monté).
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS							CODE	
A	B	C	D	E	F	G		
390	410	390	208	232	127	89	**CVD 3**	●
480	540	480	262	298	189	121	**CVD 4**	●
550	610	550	289	331	164	139.5	**CVD 5**	●



Variateur électronique inclus (non monté).

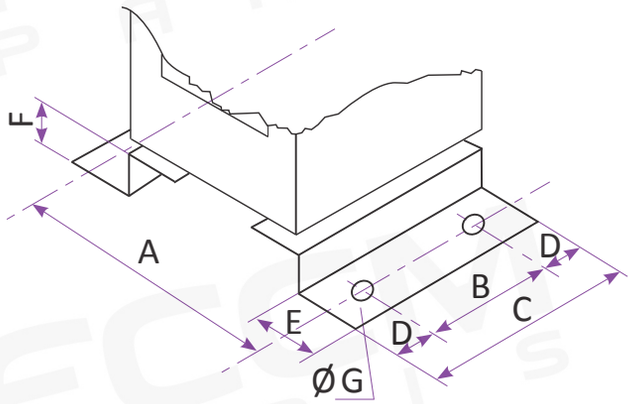




TYPE VENTILATEUR	VARIATEUR INCLUS CORRESPONDANT	PUISSANCE MOTEUR	INTENSITÉ	POIDS	CODE	PRIX HT	
MO 7 / 7 - 4P	3 A	147 W	1,5 A	18 kg	**CVD 3**	**885 €**	●
MO 9 / 9 - 4P	9 A	550 W	6 A	29 kg	**CVD 4**	**975 €**	●
MO 10 / 10 - 4P	9 A	550 W	5,9 A	38 kg	**CVD 5**	**1 090 €**	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PIEDS POUR CAISSON

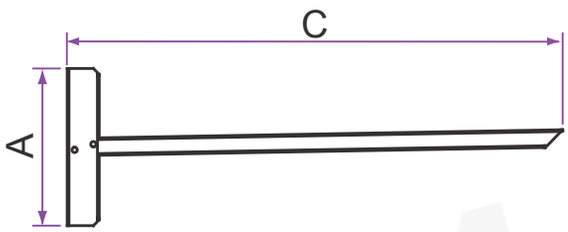


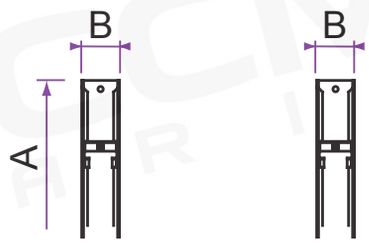


Réalisés en acier galvanisé.

COMPATIBILITÉ	A	B	C	D	E	F	G	CODE	PRIX	
CVD 3	400	330	390	30	30	40	11	**20 D 3 PI**	**80 €**	●
CVD 4	530	420	480	30	30	40	11	**20 D 4 PI**	**95 €**	●
CVD 5	600	490	550	30	30	40	11	**20 D 5 PI**	**95 €**	●

CHAISES POUR FIXATION MURALE





- Chaises support en acier galvanisé, composées de 2 rails à fixer sur le mur (visserie non fournie, à déterminer suivant le mur support) et de 2 équerres support.
- Charge maxi 100 kg (Les charges maxi indiquées sont données pour des centres de gravité au centre de C).

CVD	A	B	C	CODE	PRIX	
3	600	980	800	**20 D 3 CH**	**80 €**	●
4	600	980	800	**20 D 4 CH**	**95 €**	●
5	600	980	800	**20 D 5 CH**	**95 €**	●



Exemple de montage avec caisson de ventilation.

CAISSONS À CHARBONS ACTIFS

VERSION STATIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

CCAS 5





Cylindre charbon actif

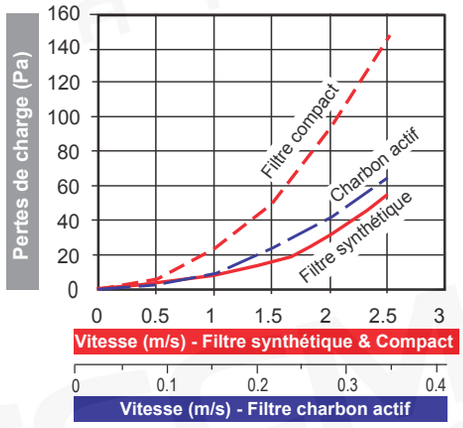


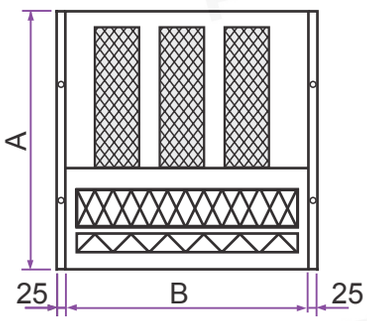
Filtre G4

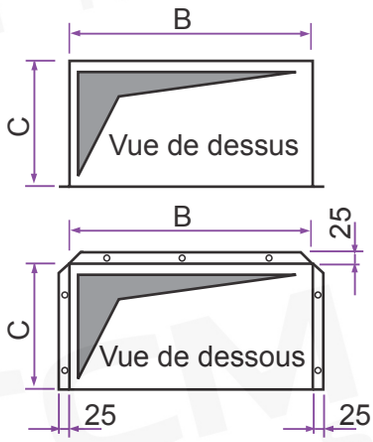


Filtre F7

PERTE DE CHARGE FILTRE





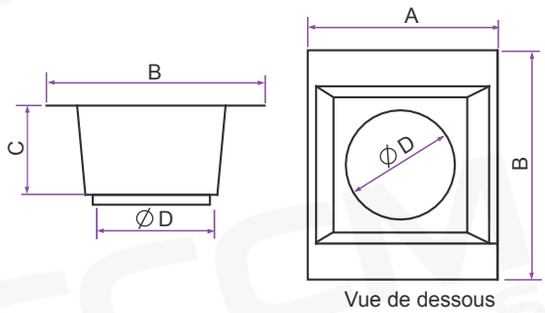


- Caissons à charbons actifs en acier galvanisé avec trappe d'accès latérale.
- Avec 3 niveaux de filtration :
  - 1 filtre synthétique G4 épaisseur 48 mm.
  - 1 filtre haute efficacité F7 (85 % opacimétrique) avec média en polypropylène, épaisseur 98 mm, monté sur glissières.
  - 1 ensemble de cartouches cylindres charbon actif, monté sur platine, facilement démontable et rechargeable.

NOMBRE DE CYLINDRES	DÉBIT MAXI	DIMENSIONS			CODE	PRIX HT	
		A	B	C			
5	1400 m³ / h	701	661	430	CCAS 5	1 230 €	●
9	2500 m³ / h	701	661	655	CCAS 9	1 870 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

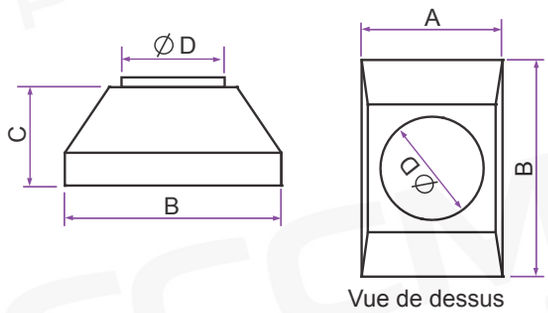
PIÈCES D'ASPIRATION



Fabrication en acier galvanisé
avec virole de raccordement.

COMPATIBLE	A	B	C	D	CODE	PRIX	
CCAS 5	384	609	300	315	24 S5A	330 €	●
CCAS 9	609	609	300	355	24 S9A	380 €	●

PIÈCES DE REFOULEMENT

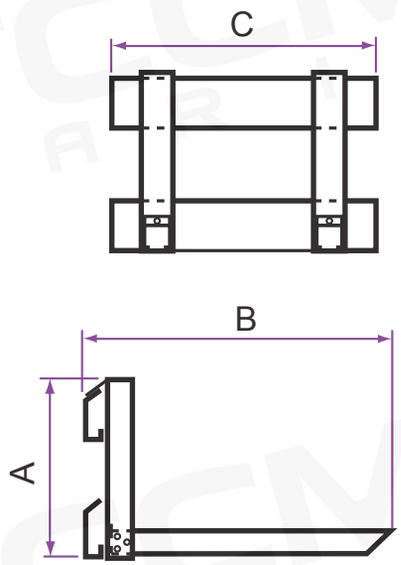


Fabrication en acier galvanisé
avec virole de raccordement.

COMPATIBLE	A	B	C	D	CODE	PRIX	
CCAS 5	400	330	390	30	24 S5R	330 €	●
CCAS 9	530	420	480	30	24 S9R	380 €	●

CHAISES POUR FIXATION MURALE

- Chaises support en acier galvanisé, composée de 2 rails à fixer sur le mur (visserie non fournie, à déterminer suivant le mur support) et de 2 équerres support.
- Charge maxi 100 kg (Les charges maxi indiquées sont données pour des centres de gravité au centre de C).



COMPATIBILITÉ	A	B	C	CODE	PRIX	
CCAS 5	600	980	800	24 SCH	330 €	●
CCAS 9	600	980	800	24 SCH	330 €	●

CONSOMMABLES

COMPATIBILITÉ	FILTRE G4			FILTRE F7			CARTOUCHE CYLINDRE			SAC DE CHARBON 25 KG		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
CCAS 5	FG 4 / 1	60 €	●	FF 7 / 1	190 €	●	CCI 24	120 €	●	SCH 20	255 €	●
CCAS 9	FG 4 / 2	70 €	●	FF 7 / 2	320 €	●						

CAISSONS À CHARBONS ACTIFS

VERSION DYNAMIQUE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code





Cylindre charbon actif



Filtre G4



Filtre F7

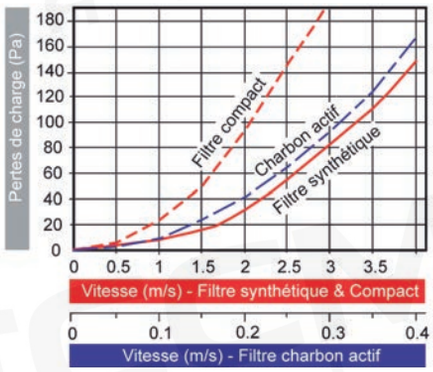
- Caissons en acier galvanisé avec trappe latérale d'accès aux filtres (à droite) et au groupe moto-ventilateur.
- Avec 3 niveaux de filtration :
  - 1 filtre synthétique G4 épaisseur 48 mm.
  - 1 filtre haute efficacité F7 (85 % opacimétrique) avec média en polypropylène, épaisseur 98 mm monté sur glissières.
  - 1 ensemble de cartouches cylindre charbon actif (longueur 400 mm), monté sur platine, facilement démontable et rechargeable.

NB DE CYLINDRES	DÉBIT MAXI	TYPE VENTILATEUR	PUISSANCE	INTENSITÉ	CAISSON			AUTOTRANSFORMATEUR		
					CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
4	1100 m³ / h	RE 7 / 10 - 4PM	220 W	2,2 A	CCAD 11	2 035 €	●	ATM 50	290 €	●
6	1700 m³ / h	RE 7 / 10 - 4PM	370 W	3,1 A	CCAD 17	2 220 €	●	ATM 50	290 €	●
9	2500 m³ / h	RE 9 / 10 - 4PM	750 W	5,4 A	CCAD 25	2 690 €	●	ATM 75	390 €	●
10	2800 m³ / h	RE 10 / 10 - 4PM	1100 W	7 A	CCAD 28	2 990 €	●	ATM 75	390 €	●

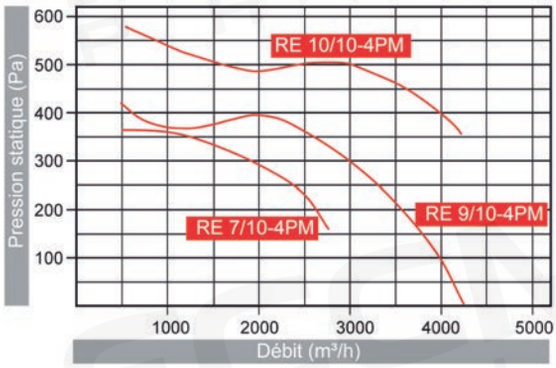
- Moto-ventilateur double ouïe à action en acier galvanisé IP55 classe F.
- Moteur à rotor extérieur fixé sur un arbre monté sur silentblocs.
- Boîte de raccordement plexo fixée sur la volute.
- Autotransformateur 5 positions et sectionneur cadenassable (en option).
- Vitesse de rotation : 1500 tours / min.
- Alimentation : MONO 230 V (TRI 400 V sur demande).

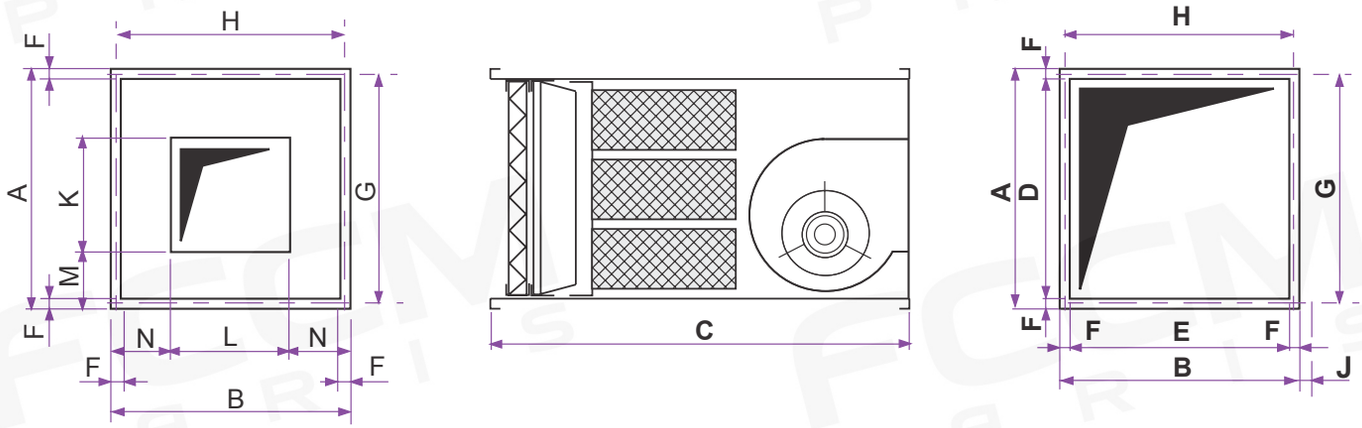
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PERTES DE CHARGE



COURBES DE SÉLECTION





MODÈLE	DIMENSIONS													POIDS
	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K	L	M	N	
CCAD 11	418	639	1170	362	583	28	390	611	30	262	298	92	170.5	62 kg
CCAD 17	418	639	1170	362	583	28	390	611	30	262	298	92	170.5	72 kg
CCAD 25	668	639	1170	612	583	28	640	611	30	262	298	158	170.5	96 kg
CCAD 28	668	639	1170	612	583	28	640	611	30	289	331	186	154	105 kg

CONSOMMABLES

COMPATIBILITÉ	FILTRE G4			FILTRE F7			CARTOUCHE CYLINDRE			SAC DE CHARBON 25 KG		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
CCAD 11	FG4 / 1	60 €	●	FF7 / 1	195 €	●	CCI 24	105 €	●	SCH 20	235 €	●
CCAD 17	FG4 / 1	60 €	●	FF7 / 1	195 €	●						
CCAD 25	FG4 / 2	70 €	●	FF7 / 2	330 €	●						
CCAD 28	FG4 / 2	70 €	●	FF7 / 2	330 €	●						

TOURELLES D'EXTRACTION

Autotransformateur 5 vitesses et sectionneur cadenassable inclus.



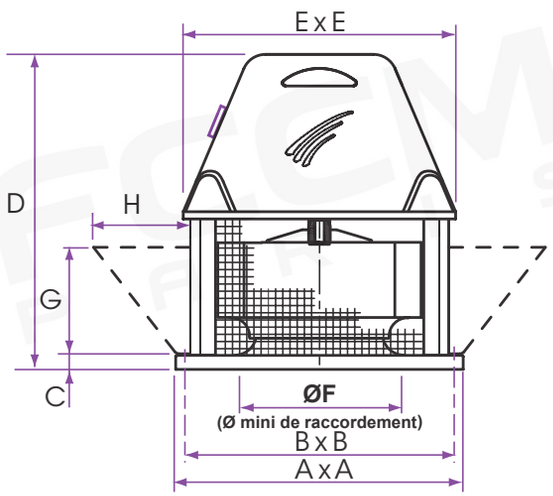




Rejet vertical



Rejet horizontal



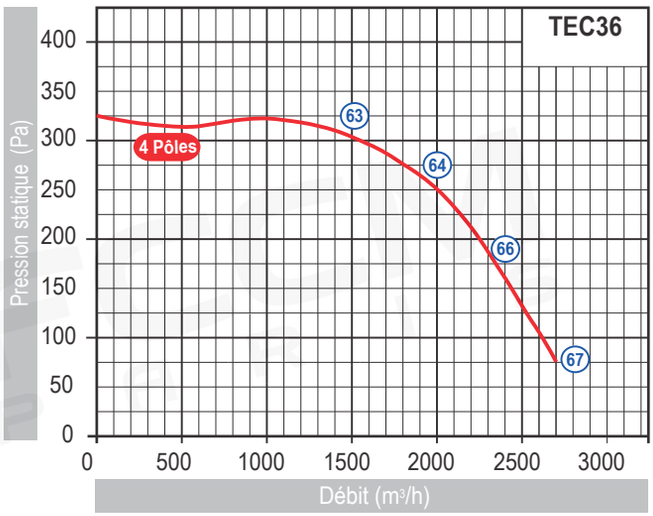
- Les tourelles d'extraction à rejet horizontal ou vertical, sont destinées à l'extraction d'air des cuisines professionnelles et tout autre local ayant besoin d'une ventilation et / ou de désenfumage.
- La gamme se décline en 4 modèles couvrant une plage de débits de 300 à 7500 m³ / h pour des pressions de 50 à 650 Pa.
- Tourelle 400°C / 2h (PV n°RS05-090).
- Autotransformateur 5 vitesses et sectionneur cadenassable inclus.
- Vitesse de rotation 1500 tours / min.
- Alimentation : MONO 230 V.

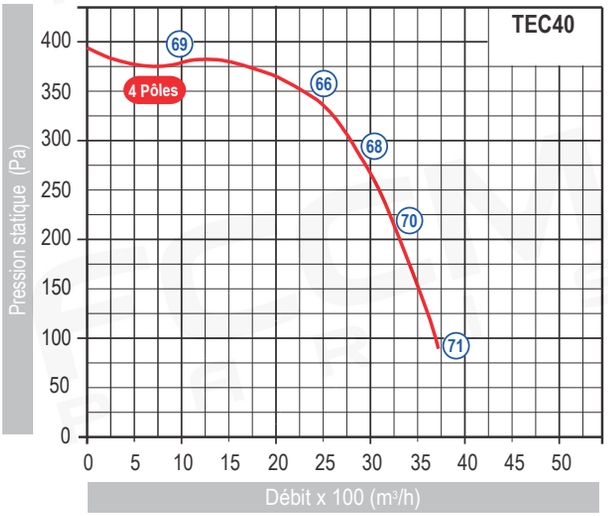
TYPE	PUISSANCE	INTENSITÉ	POIDS	DIMENSIONS							
				A	B	C	D	E	F	G	H
36	220 W	2,2 A	28 kg	445	395	25	542	433	315	160	130
40	370 W	3,1 A	40 kg	565	515	30	686	571	400	240	195
45	750 W	5,4 A	46 kg	565	515	30	686	571	400	240	195
50	1100 W	7 A	51 kg	565	515	30	714	571	400	240	195

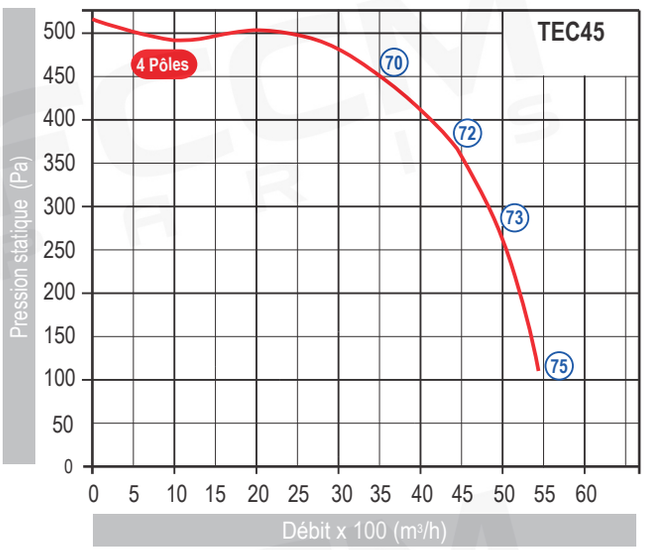
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

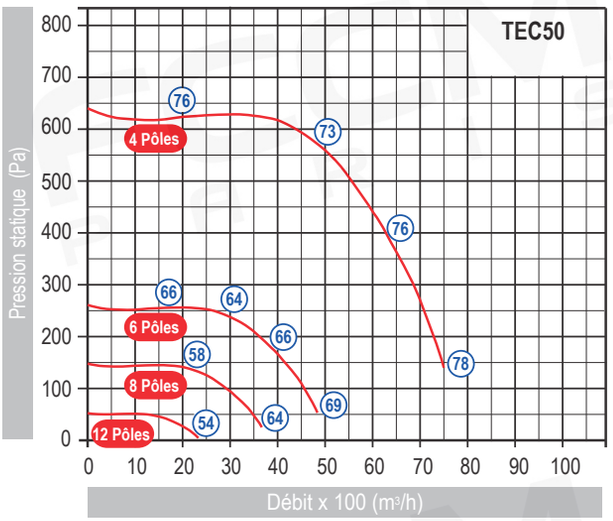
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

COURBES DE SÉLECTION









(XX) Niveau de pression sonore global Lp(A) à 1 m.

TOURELLES (rejet horizontal)

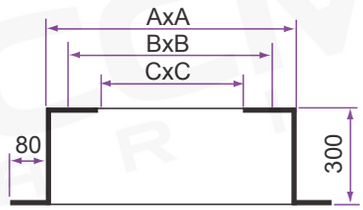
TYPE	CODE	PRIX HT	
36	TEC 36 H	1 290 €	●
40	TEC 40 H	1 425 €	●
45	TEC 45 H	1 650 €	●
50	TEC 50 H	1 795 €	●

KIT TRANSFORMATION POUR REJET VERTICAL (en supplément de la tourelle)

TYPE	CODE	PRIX HT	
36	AL 412836 KV	75 €	●
40	AL 414050 KV	120 €	●
45	AL 414050 KV	120 €	●
50	AL 414050 KV	120 €	●

COSTIÈRES TOIT PLAT



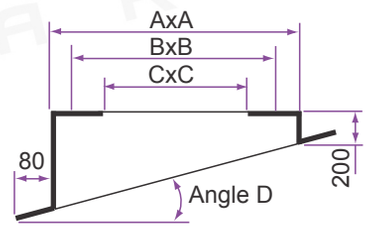


Structure en acier galvanisé.

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	C	CODE	PRIX HT	
TEC 36	425	395	365	**412836 CP**	**240 €**	●
TEC 40	545	515	485	**414050 CP**	**258 €**	●
TEC 45	545	515	485	**414050 CP**	**258 €**	●
TEC 50	545	515	485	**414050 CP**	**258 €**	●

COSTIÈRES TOIT INCLINÉE



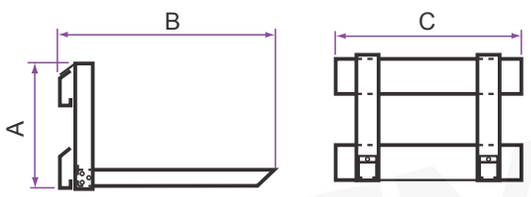


- Structure en acier galvanisé.
- Angles d'inclinaison standards : **5° / 10° / 15° / 20° / 25° / 30°**
- Angles d'inclinaison spéciaux possibles (sur devis - nous consulter)
  Préciser à la commande l'angle d'inclinaison désiré.

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	C	CODE	PRIX HT	
TEC 36	425	395	365	**412836 CI**	**405 €**	●
TEC 40	545	515	485	**414050 CI**	**425 €**	●
TEC 45	545	515	485	**414050 CI**	**425 €**	●
TEC 50	545	515	485	**414050 CI**	**425 €**	●

CHAISES SUPPORT





Structure en acier galvanisé. (visserie non fournie)

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	C	CODE	PRIX HT	
TEC 36	600	800	980	**412836 CHS**	**129 €**	●
TEC 40				**414050 CHS**	**175 €**	●
TEC 45				**414050 CHS**	**175 €**	●
TEC 50				**414050 CHS**	**175 €**	●

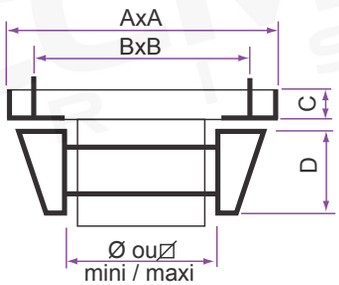
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SUPPORTS CONDUIT

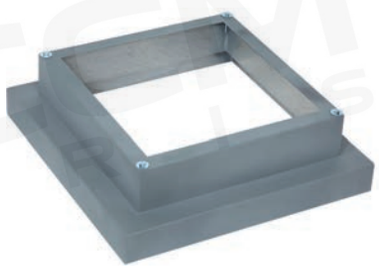


Structure en acier galvanisé. (Gaine non fournie)

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	C	Ø MIN	Ø MAX	CODE	PRIX HT	
TEC 36	425	395	365	315	355	412836 SC	139 €	●
TEC 40	545	515	485	355	500	414050 SC	178 €	●
TEC 45	545	515	485	355	500	414050 SC	178 €	●
TEC 50	545	515	485	355	500	414050 SC	178 €	●

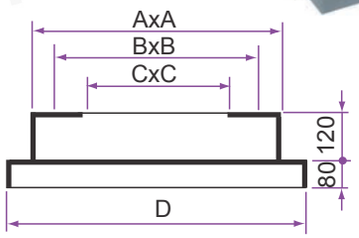


COSTIÈRES SOUCHE MAÇONNÉE



Structure en acier galvanisé.

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	C	CODE	PRIX HT	
TEC 36	425	395	365	412836 SM	380 €	●
TEC 40	545	515	485	414050 SM	420 €	●
TEC 45	545	515	485	414050 SM	420 €	●
TEC 50	545	515	485	414050 SM	420 €	●

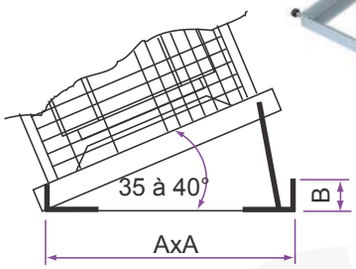


CADRES DE BASCULEMENT



Structure en acier galvanisé.

COMPATIBLE	DIMENSIONS A	B	CODE	PRIX HT	
TEC 36	425	30	412836 KB	260 €	●
TEC 40	545	30	414050 KB	270 €	●
TEC 45	545	30	414050 KB	270 €	●
TEC 50	545	30	414050 KB	270 €	●



LAVERIE





LAVE VERRES - GAMME PRESTIGE :
- SIMPLE PAROI - CMD. MÉCANIQUES 422
- DOUBLE PAROI - CMD. MÉCANIQUES 424
- DOUBLE PAROI - CMD. ÉLECTRONIQUES 426

LAVE VAISSELLE - GAMME PRESTIGE :
- SIMPLE PAROI - CMD. MÉCANIQUES 428
- DOUBLE PAROI - CMD. MÉCANIQUES 430
- DOUBLE PAROI - CMD. ÉLECTRONIQUES 432

LAVE VAISSELLE - GAMME SUBLIME :
- DOUBLE PAROI - CMD. ÉLECTRONIQUES 434

LAVE VAISSELLE SURÉLEVÉS 436

LAVE VAISSELLE À CAPÔT :
- SIMPLE PAROI 437
- GAMME LUX - SIMPLE & DOUBLE PAROI 438
- GAMME SUBLIME - DOUBLE PAROI 440

LAVE USTENSILES - BATTERIES :
- GAMME G 600 442
- GAMME LP1 S5 PLUS 443
- GAMME H 600 E 444
- GAMME LP1 800 445
- GAMME TI PLUS ..... 446 - 449

SYSTÈME PLUS & TOUCHE START MULTICHROME 450

ACCESSOIRES 451

COMPLÉMENTS 452

SYSTÈMES DE TRAITEMENT D'EAU 452

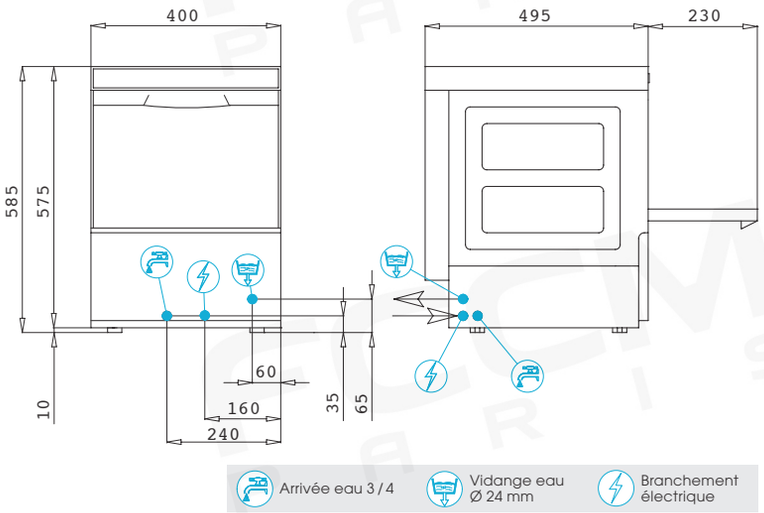
LAVE VERRES

SIMPLE PAROI

K 35 & K 35 D



K 35 & K 35 D

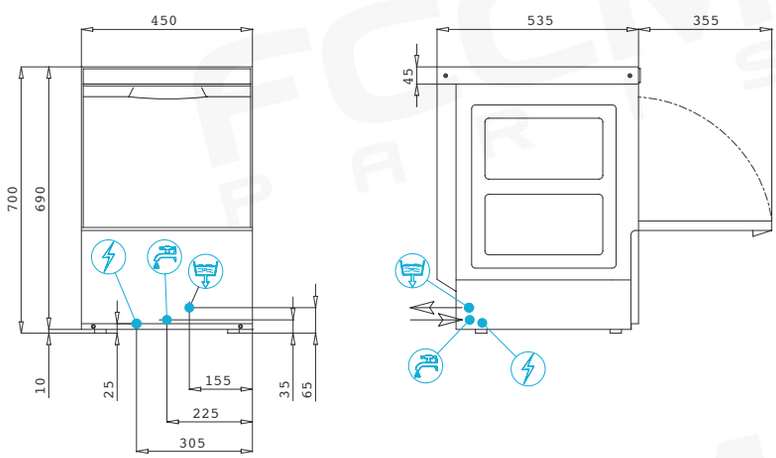


K 40 & K 40 D



- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en composite avec gicleurs amovibles.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 1 cycle de lavage de 120 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

K 40 & K 40 D



LES ATOUTS :

- Prix attractifs.
- Système THERMOSTOP inclus.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES MÉCANIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :

- 2 paniers carrés à verres.
- 1 panier rond à couverts.
- 1 support soucoupe.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
PANIER (mm)	350 x 350	350 x 350	400 x 400	400 x 400
HAUTEUR UTILE VERRES	195 mm		305 mm	
CYCLE DE LAVAGE	1 (120 sec.)		1 (120 sec.)	
CONSOMMATION EAU	1,4 L / cycle		1,8 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h		30 paniers / h	
ALIMENTATION	MONO 230 V		MONO 230 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	2,59 kW		3,2 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	2,4 kW		2,8 kW	
PUISSANCE CUVE	1,85 kW		1,85 kW	
PUISSANCE POMPE	190 W		400 W	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
POMPE DE VIDANGE	En option		En option	
DIMENSIONS	400 x 495 x 585		450 x 535 x 700	
POIDS	28 kg	30 kg	37 kg	39 kg
CODE	**K 35**	**K 35 D**	**K 40**	**K 40 D**
PRIX HT	**1 245 €**	**1 490 €**	**1 620 €**	**1 860 €**
	●	●	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	« PV » en fin de code	-	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	-	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles sauf K 35 & K 35 D.

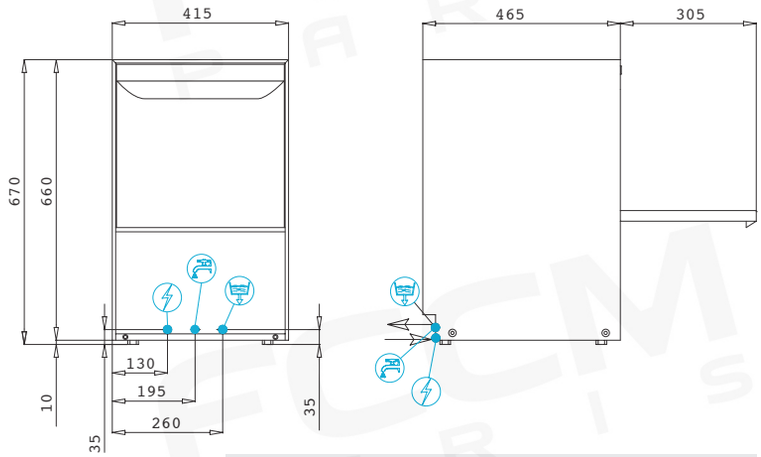
LAVE VERRES

DOUBLE PAROI

DS 35 & DS 35 D



DS 35 & DS 35 D



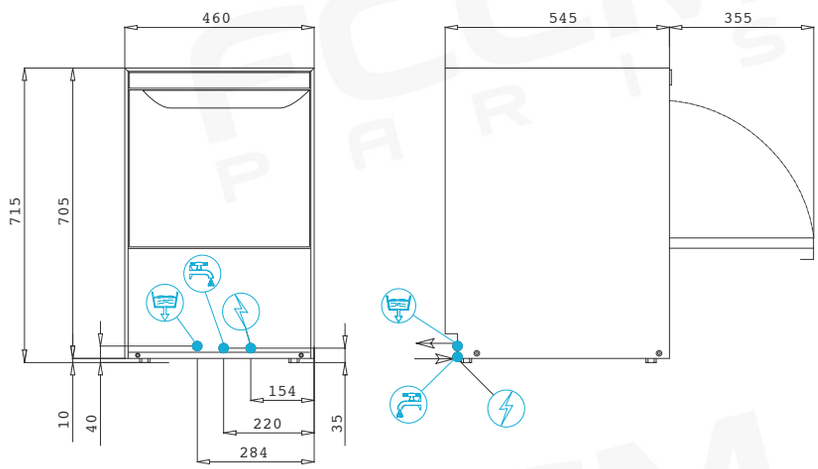
Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en composite avec gicleurs amovibles.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Glissières intérieures embouties.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 1 cycle de lavage de 120 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

DS 40 & DS 40 D



DS 40 & DS 40 D



Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

LES ATOUTS :

- Isolation double paroi.
- Glissières de cuve embouties.
- Système THERMOSTOP inclus.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES MÉCANIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :
- 2 paniers carrés à verres.
- 1 panier rond à couverts.
- 1 support soucoupe.

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
PANIER (mm)	350 x 350	350 x 350	400 x 400	400 x 400
HAUTEUR UTILE VERRES	270 mm		305 mm	
CYCLE DE LAVAGE	1 (120 sec.)		1 (120 sec.)	
CONSOMMATION EAU	1,4 L / cycle		1,8 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h		30 paniers / h	
ALIMENTATION	MONO 230 V		MONO 230 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	2,59 kW		3,2 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	2,4 kW		2,8 kW	
PUISSANCE CUVE	1,85 kW		1,85 kW	
PUISSANCE POMPE	190 W		400 W	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
POMPE DE VIDANGE	En option		En option	
DIMENSIONS	415 x 465 x 670		460 x 545 x 715	
POIDS	30 kg	32 kg	38 kg	40 kg
CODE	**DS 35**	**DS 35 D**	**DS 40**	**DS 40 D**
PRIX HT	**1 650 €**	**1 890 €**	**1 860 €**	**2 090 €**
	●	●	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	**« PV » en fin de code**	**-**	**« PV » en fin de code**	**« PV » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**-**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles sauf DS 35 & DS 35 D.

LAVE VERRES

DOUBLE PAROI

DSE 35 & DSE 35 D



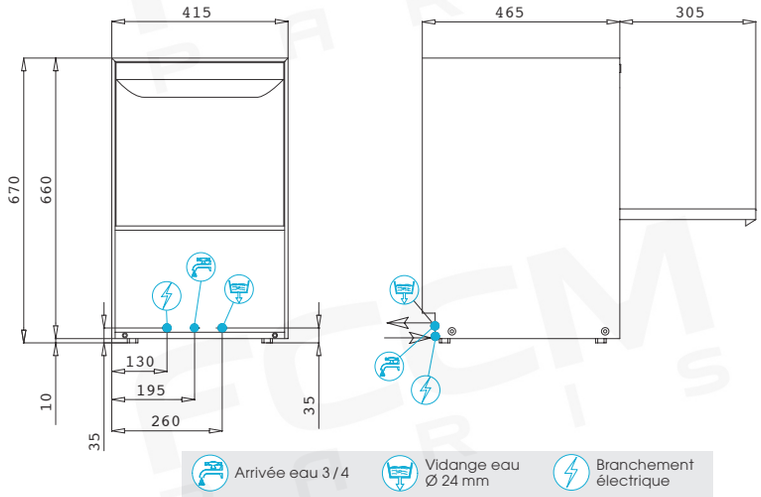
DSE 40 & DSE 40 D



LES ATOUTS :

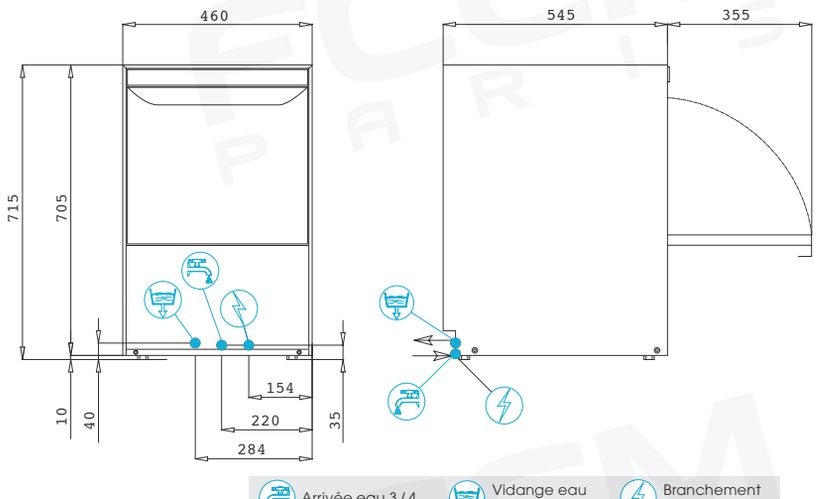
- Isolation double paroi.
- Glissières de cuve embouties.
- Système THERMOSTOP inclus.
- Commandes électroniques.
- 3 cycles de lavage.

DSE 35 & DSE 35 D



- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en composite avec gicleurs amovibles.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Glissières intérieures embouties.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 3 cycles de lavage de 90 / 120 / 180 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

DSE 40 & DSE 40 D



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



NOUVEAUTÉ 2016

DOTATION :
- 2 paniers carrés à verres.
- 1 panier rond à couverts.
- 1 support soucoupe.

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
PANIER (mm)	350 x 350	350 x 350	400 x 400	400 x 400
HAUTEUR UTILE VERRES	270 mm		305 mm	
CYCLES DE LAVAGE	3 (90 - 120 - 180 sec.)		3 (90 - 120 - 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	1,4 L / cycle		1,8 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	40 paniers / h		36 paniers / h	
ALIMENTATION	MONO 230 V		MONO 230 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	2,59 kW		3,2 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	2,4 kW		2,8 kW	
PUISSANCE CUVE	1,85 kW		1,85 kW	
PUISSANCE POMPE	190 W		400 W	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
POMPE DE VIDANGE	En option		En option	
DIMENSIONS	415 x 465 x 670		460 x 545 x 715	
POIDS	30 kg	32 kg	38 kg	40 kg
CODE	**DSE 35**	**DSE 35 D**	**DSE 40**	**DSE 40 D**
PRIX HT	**1 770 €**	**1 990 €**	**1 980 €**	**2 210 €**
	●	●	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles.

LAVE VAISSELLE

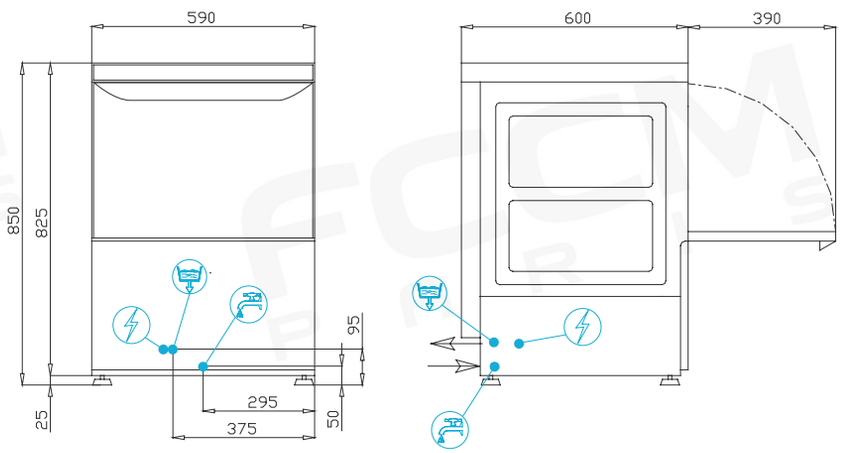
SIMPLE PAROI



- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en composite avec gicleurs amovibles.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 2 cycles de lavage de 120 et 180 secondes (sauf K 50 M).
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

LES ATOUTS :

- Prix attractifs.
- Système THERMOSTOP inclus.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES MÉCANIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DOTATION :

- 1 panier carré à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 1 panier rond à couverts.

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
PANIER (mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
HAUTEUR UTILE VERRES	320 mm		320 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	345 mm		345 mm	
CYCLES DE LAVAGE	1 (120 sec.)	2 (120 - 180 sec.)	2 (120 - 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,3 L / cycle		2,3 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h en cycle 120 sec.		30 paniers / h en cycle 120 sec.	
ALIMENTATION	MONO 230 V		TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	3,45 kW		5,15 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	2,8 kW		4,5 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW		2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	650 W		650 W	
FILTRES DE CUVE	-		Inclus	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
POMPE DE VIDANGE	En option		En option	
DIMENSIONS	590 x 600 x 850		590 x 600 x 850	
POIDS	57 kg	60 kg	57 kg	60 kg
CODE	**K 50 M**	**K 50 MD**	**K 50**	**K 50 D**
PRIX HT	**1 995 €**	**2 450 €**	**2 220 €**	**2 490 €**
	●	●	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code	« PV » en fin de code
PRIX HT	**360 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles sauf K 50 M.

LAVE VAISSELLE

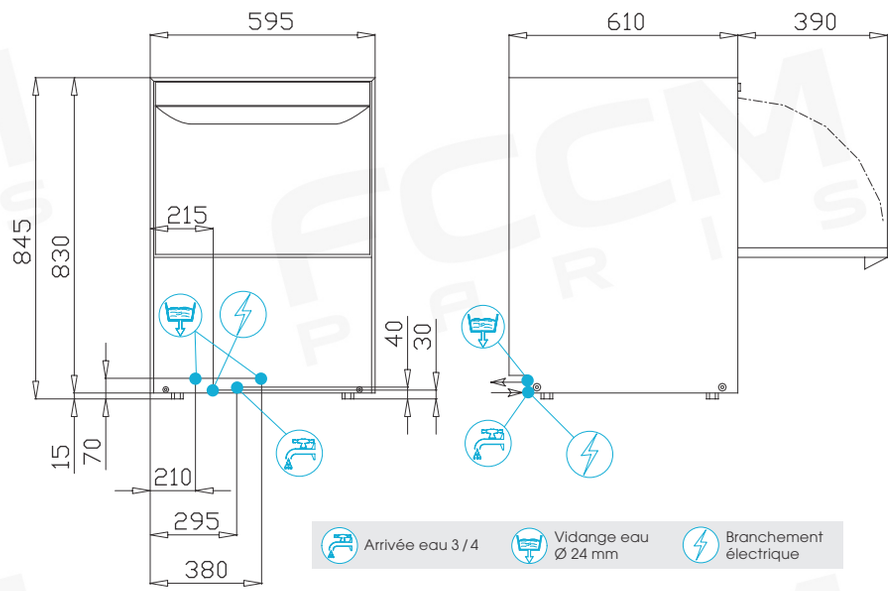
DOUBLE PAROI



- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en inox.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Glissières intérieures embouties.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 2 cycles de lavage de 120 et 180 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

LES ATOUTS :

- Isolation double paroi.
- Glissières de cuve embouties.
- Système THERMOSTOP inclus.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES MÉCANIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :

- 1 panier carré à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 1 panier rond à couverts.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
PANIER (mm)	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
HAUTEUR UTILE VERRES	310 mm		310 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	325 mm		325 mm	
CYCLES DE LAVAGE	2 (120 - 180 sec.)		2 (120 - 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,3 L / cycle		2,3 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h en cycle 120 sec.		30 paniers / h en cycle 120 sec.	
ALIMENTATION	MONO 230 V		TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	3,45 kW		5,15 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	2,8 kW		4,5 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW		2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	650 W		650 W	
FILTRES DE CUVE	En option		Inclus	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
POMPE DE VIDANGE	En option		En option	
DIMENSIONS	595 x 610 x 845		595 x 610 x 845	
POIDS	61 kg	63 kg	61 kg	63 kg
CODE	**DS 50 M**	**DS 50 MD**	**DS 50**	**DS 50 D**
PRIX HT	**2 390 €**	**2 640 €**	**2 420 €**	**2 660 €**
	●	●	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	**« PV » en fin de code**	**« PV » en fin de code**	**« PV » en fin de code**	**« PV » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles.

LAVE VAISSELLE

DOUBLE PAROI

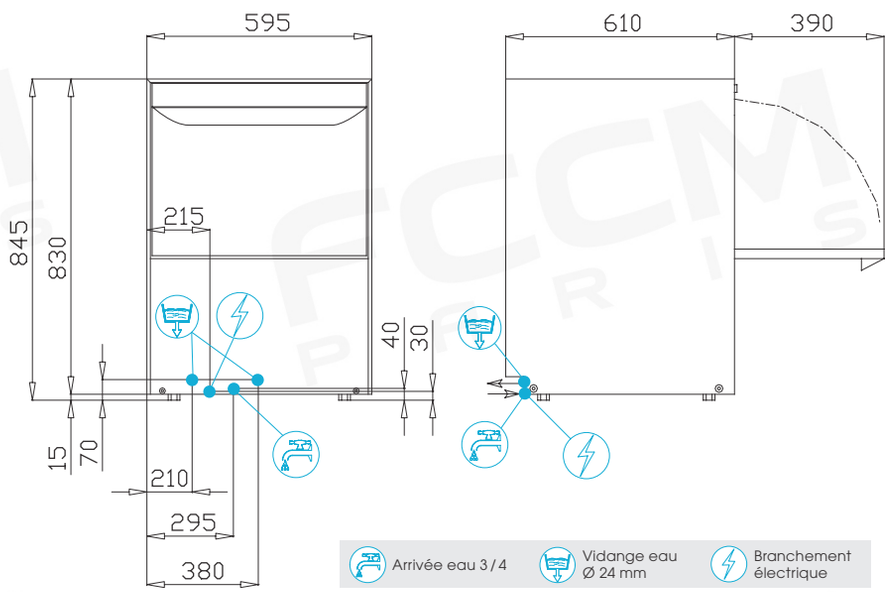
NOUVEAUTÉ 2016



- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en inox.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Glissières intérieures embouties.
- Filtres de cuves.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 3 cycles de lavage de 90 / 120 / 180 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

LES ATOUTS :

- Isolation double paroi.
- Glissières de cuve embouties.
- Système THERMOSTOP inclus.
- Commandes électroniques.
- 3 cycles de lavage.



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



DOTATION :

- 1 panier carré à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 1 panier rond à couverts.

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI
PANIER (mm)	500 x 500	500 x 500
HAUTEUR UTILE VERRES	310 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	325 mm	
CYCLES DE LAVAGE	3 (90 / 120 / 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,3 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	40 paniers / h en cycle 120 sec.	
ALIMENTATION	TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	5,15 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	4,5 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	650 W	
FILTRES DE CUVE	En option	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option	
POMPE DE VIDANGE	En option	
DIMENSIONS	595 x 610 x 845	
POIDS	61 kg	63 kg
CODE	**DSE 50**	**DSE 50 D**
PRIX HT	**2 520 €**	**2 760 €**
	●	●
OPTION POMPE DE VIDANGE*	**Ajouter « PV » en fin de code**	**Ajouter « PV » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**
	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	**Ajouter « DD » en fin de code**	**Ajouter « DD » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**
	●	●

*Options uniquement montées d'usine - Cummulables entres elles.

LAVE VAISSELLE

DOUBLE PAROI

NOUVEAUTÉ 2016



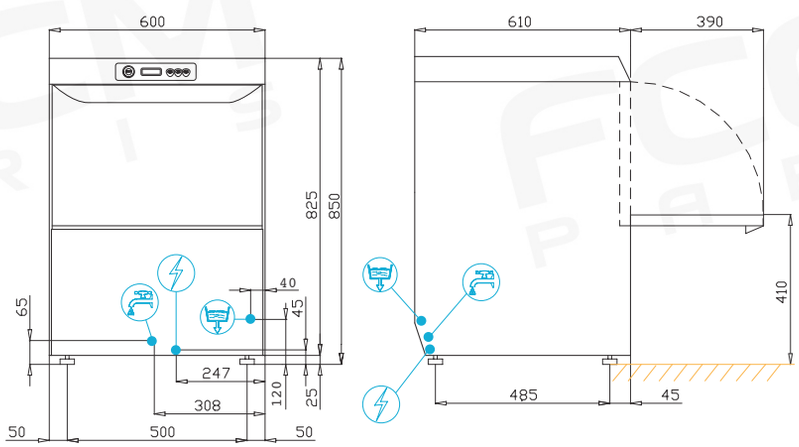
- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en inox.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Glissières intérieures embouties.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**

VERSION HR :

- Alimentation eau froide.
- Système de récupération de buée intégré.

Grâce à ce système le lave vaisselle récupère jusqu'à 2 kW / h et consommera donc beaucoup moins d'énergie.



Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



LES ATOUTS DE LA GAMME SUBLIME POUR FRONTALES :

- Réduction des consommations d'eau, de détergent, de produit de rinçage et d'énergie grâce à un nouveau système de rinçage optimisé.
- 6 cycles de lavages (4 avec vidange partielle et 2 avec vidange totale)
- Consommation en eau : 2,5 L en cycle vidange partielle et 7 L en cycle vidange totale.
- Touche START MULTICHROME.
- Commandes électroniques avec écran LCD lumineux.
- Choix de plusieurs langues.
- Autodiagnostic et avis de panne.
- Système PLUS*.
- Doseur de détergent de série.
- Pompe de vidange de série.

TOUCHE START MULTICHROME : p. 450.



DOTATION :

- 1 panier carré à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 1 panier rond à couverts.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

VERSION	STANDARD	HR
OPTION	Système PLUS inclus	Système PLUS inclus
PANIER (mm)	500 x 500	500 x 500
HAUTEUR UTILE VERRES	340 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	340 mm	
PRODUCTION (eau 10° C)	40 paniers / h en cycle 90 sec.	30 paniers / h en cycle 90 sec.
ALIMENTATION	TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	6,65 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW	
PUISSANCE CUVE	1,1 kW	
PUISSANCE POMPE	650 W	
FILTRES DE CUVE	oui	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	Inclus	
POMPE DE VIDANGE	Inclus	
DIMENSIONS	600 x 610 x 850	
POIDS	65 kg	
CODE	**SUB 50**	**SUB 50 HR**
PRIX HT	**4 690 €**	**5 350 €**

* Système PLUS : Voir p. 450.

LAVE VAISSELLE SURÉLEVÉS

SIMPLE PAROI

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

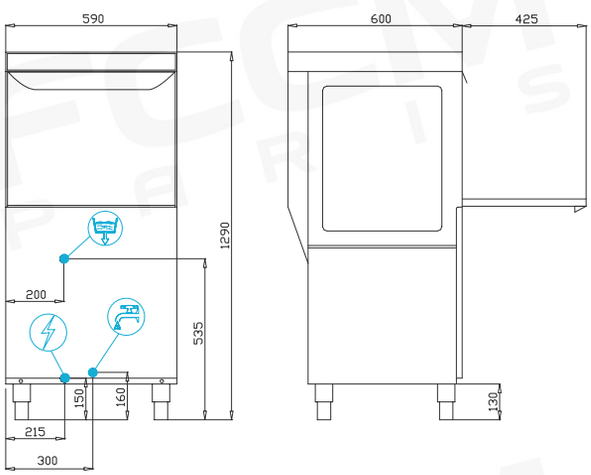
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage plastique avec gicleurs amovibles.
- Clapet de non retour des eaux.
- Filtres de cuve inox.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- 2 cycles de lavage de 120 et 180 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds inox réglables.

DOTATION :

- 1 panier carré à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 1 panier rond à couverts.



Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

ADOUCISSEUR	-	OUI
PANIER (mm)	500 x 500	500 x 500
HAUTEUR UTILE VERRES	355 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	380 mm	
CYCLES DE LAVAGE	2 (90 - 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,3 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	40 paniers / h en cycle 90 sec.	
ALIMENTATION	TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	6,9 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	900 W	
FILTRES DE CUVE	En option	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option	
DIMENSIONS	590 x 600 x 1290	
POIDS	69 kg	71 kg
CODE	**K 80**	**K 80D**
PRIX HT	**3 360 €**	**3 590 €**
	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	« DD » en fin de code	« DD » en fin de code
PRIX HT	**165 €**	**165 €**
	●	●

*Option uniquement montée d'usine.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

SIMPLE PAROI

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Filtres de cuve inox (en option).
- Filtre de pompe.
- Angles intérieures arrondis.
- Capot à ouverture contrebalancée vers le haut.
- Poignée de capot ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes mécaniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- 2 cycles de lavage de 50 et 180 secondes.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds inox réglables.

LES ATOUTS :

- Prix attractifs.
- Système THERMOSTOP inclus.

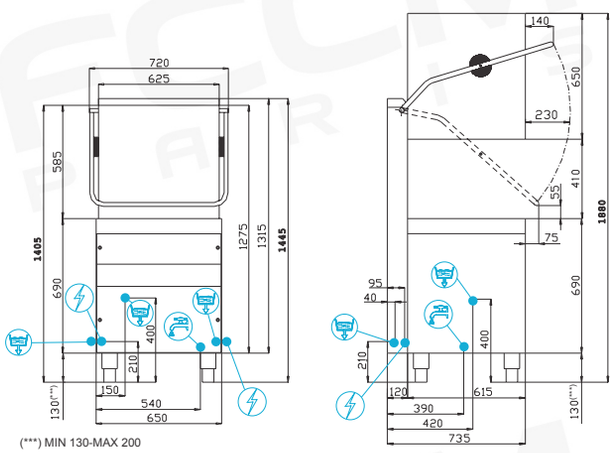


PANIER (mm)	500 x 500
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	410 mm
HAUTEUR UTILE BACS GN	1 / 1 (325 mm)
CYCLES DE LAVAGE	2 (50 - 180 sec.)
CONSOMMATION EAU	2,8 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	46 paniers / h en cycle 50 sec.
ALIMENTATION	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	6,9 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW
PUISSANCE CUVE	2,7 kW
PUISSANCE POMPE	900 W
FILTRES DE CUVE	En option
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option
DIMENSIONS	720 x 735 x 1445 / 1880
POIDS	100 kg
CODE	**K 100**
PRIX HT	**3 600 €**
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	**Ajouter « DD » en fin de code.**
PRIX HT	**165 €**
OPTION FILTRE CUVE	**Ajouter « FI » en fin de code.**
PRIX HT	**300 €**

*Option uniquement montée d'usine.

DOTATION :

- 2 paniers carrés à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 2 paniers ronds à couverts.



Arrivée eau 3 / 4 | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique

LAVERIE

LAVE VAISSELLE À CAPÔT

SIMPLE & DOUBLE PAROI

K 150 & K 150 D

Simple paroi - Commandes mécaniques



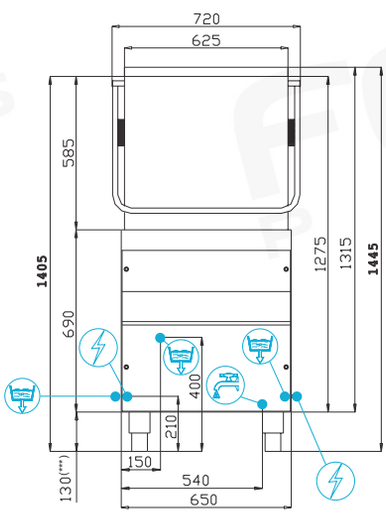
K 200 & K 200 D

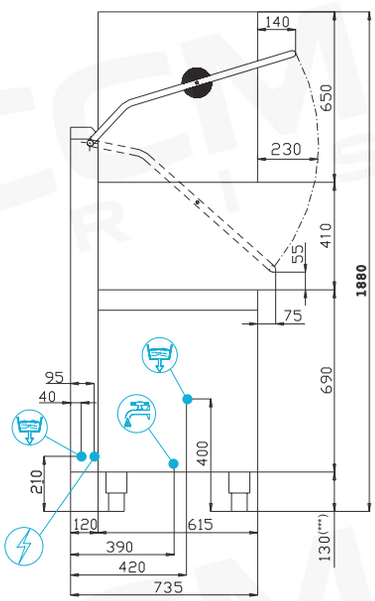
Double paroi - Commandes électroniques



NOUVEAUTÉ 2016







Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

(***) MIN 130-MAX 200

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES MÉCANIQUES & ÉLECTRONIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Filtres de cuve intégralement inox.
- Filtre de pompe.
- Angles intérieurs arrondis.
- Capot à ouverture contrebalancée vers le haut.
- Poignée de capot ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes mécaniques ou électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Capot double paroi (K 200...) avec sécurité d'ouverture.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- Pieds inox réglables.

DOTATION :

- 2 paniers carrés à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 2 paniers ronds à couverts.

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI	-	OUI
COMMANDES	Mécaniques		Électroniques	
PANIER (mm)	500 x 500		500 x 500	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	410 mm		410 mm	
HAUTEUR UTILE BACS GN	1 / 1 (325 mm)		1 / 1 (325 mm)	
CYCLES DE LAVAGE	2 (50 - 120 sec.)		3 (50 - 120 - 180 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,8 L / cycle		2,8 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	70 paniers / h en cycle 50 sec.		70 paniers / h en cycle 50 sec.	
ALIMENTATION	TRI 400 V		TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	10,12 kW		10,12 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	9 kW		9 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW		2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	1120 W		1120 W	
FILTRES DE CUVE EN INOX	Inclus		Inclus	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus		Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option		En option	
DIMENSIONS	720 x 735 x 1445 / 1880		720 x 735 x 1445 / 1880	
POIDS	100 kg	102 kg	100 kg	102 kg
CODE	**K 150**	**K 150 D**	**K 200**	**K 200 D**
PRIX HT	**3 795 €**	**4 095 €**	**4 495 €**	**4 795 €**
	●	●	●	●
OPTION DOSEUR DÉTERGENT*	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**	**« DD » en fin de code**
PRIX HT	**165 €**	**165 €**	**165 €**	**165 €**
	●	●	●	●

*Option uniquement montée d'usine.

LES ATOUTS :

- Filtres de cuve.
- Forte puissance du surchauffeur.

VERSION K 200 D :

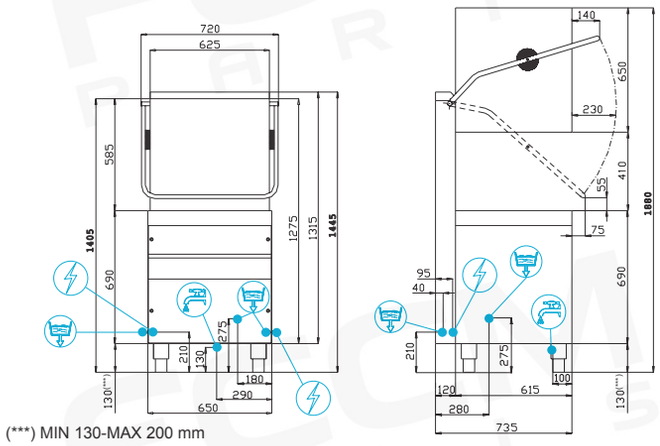
Adoucisseur avec contrôle de niveau de sel.

LAVE VAISSELLE À CAPÔT

DOUBLE PAROI



SUP 140 HR



(***) MIN 130-MAX 200 mm

Arrivée eau 3 / 4 | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique



VERSION HRD :

Adoucisseur avec système de régéneration automatique.

VERSION HR :

Système de récupération de buée intégré. Grâce à ce système le lave vaisselle récupère jusqu'à 2 kW / H et consommera donc beaucoup moins d'énergie.

- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie et inclinée pour une vidange parfaite.
- Bras de lavage en inox.
- Clapet de non retour des eaux.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Cuve à escalier.
- Pompe verticale autovidangeable.
- Température de rinçage : 85° C.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C.
- Pieds réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**

SUP 140 HR

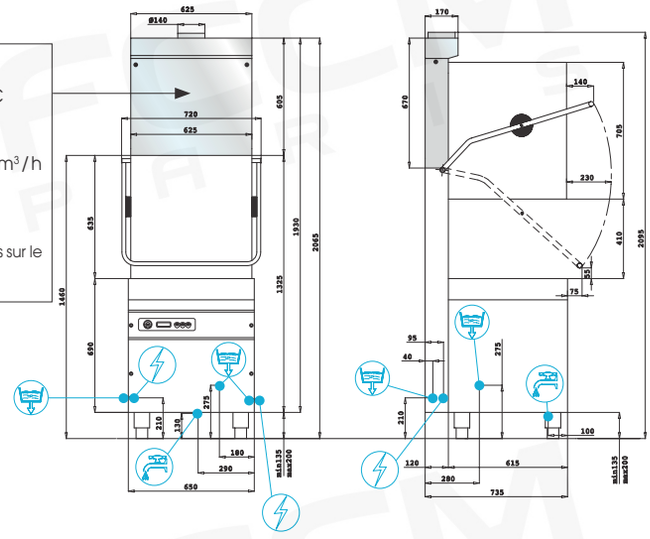
TEMPÉRATURE AIR SORTIE : 25° C

HUMIDITÉ : 60%

DÉBIT D'AIR : 105 m³ / h

RÉCUPERATION HORAIRE : 6kWH

(données calculées sur le cycle le plus court)



Arrivée eau 3 / 4
NE PAS UTILISER D'EAU OSMOTIQUE | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

TOUCHE START MULTICHROME : p. 450 ??.



LES ATOUTS DE LA GAMME SUBLIME POUR CAPÔT :

- Réduction des consommations d'eau, de détergent, de produit de rinçage et d'énergie grâce à un nouveau système de rinçage optimisé.
- 5 cycles de lavages.
- Touche START MULTICHROME.
- Commandes électroniques avec écran LCD lumineux.
- Choix de plusieurs langues.
- Autodiagnostic et avis de panne.
- Système PLUS*.
- Doseur de détergent de série.
- Pompe de vidange de série.

DOTATION :

- 2 paniers carrés à assiettes.
- 1 panier carré à verres.
- 2 paniers ronds à couverts.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI
OPTION	Système PLUS inclus	
PANIER (mm)	500 x 500	
HAUTEUR UTILE VERRES	410 mm	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	410 mm	
CYCLES DE LAVAGE	5 (50 / 90 / 120 / 180 / 300 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,6 L / cycle	
PRODUCTION (eau 10° C)	55 paniers / h en cycle 50 sec.	
ALIMENTATION	TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	10,49 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	9 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	1,49 kW	
FILTRES DE CUVE EN INOX	oui	
DOSEUR PRODUIT RINÇAGE	Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	Inclus	
POMPE DE VIDANGE	Inclus	
DIMENSIONS	720 x 735 x 2095	
POIDS	125 kg	145 kg
CODE	SUP 140 HR	SUP 140 HRD
PRIX HT	**9 860 €**	**10 190 €**

* Système PLUS : Voir p. 450.

LAVE USTENSILES - BATTERIES

GAMME G 600



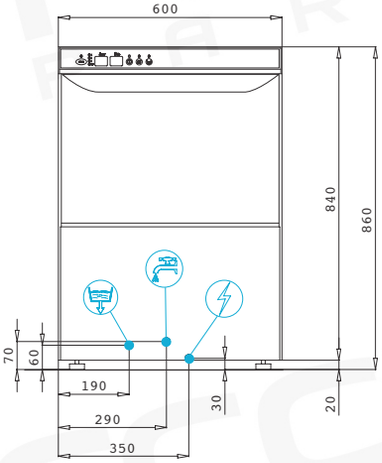
NOUVEAUTÉ 2016

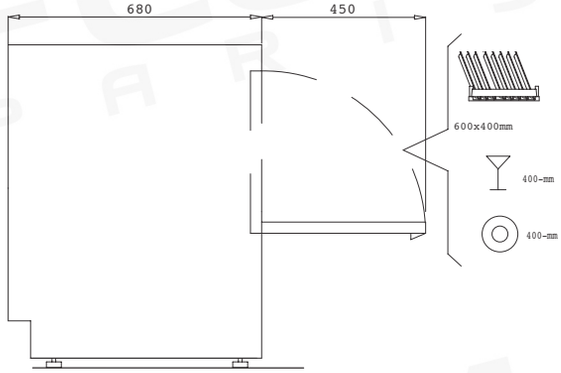
FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Triple filtre de pompe.
- Clapet anti-retour des eaux usées.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 4 cycles de lavage de 60 / 120 / 180 et 300 secondes.
- Pieds réglables.

Compatible pour plateaux 600 x 400

VERSION G 600 SD :
Adoucisseur avec système de régénération automatique.





Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

MADE IN ITALY — TECHNITALIA

ADOUCISSEUR	-	OUI
COMMANDES	Électroniques	
PANIER (mm)	500 x 500	
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	400 mm	
CYCLES DE LAVAGE	4 (60 / 120 / 180 / 300 sec.)	
CONSOMMATION EAU	2,3 L / cycle	
PRODUCTION (eau 55° C)	60 paniers / h en cycle 60 sec.	
ALIMENTATION	TRI 400 V	
PUISSANCE ABSORBÉE	6,65 kW	
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW	
PUISSANCE CUVE	2,7 kW	
PUISSANCE POMPE	650 W	
FILTRES DE CUVE	En option	
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus	
DOSEUR DÉTERGENT	En option	
DIMENSIONS	600 x 680 x 860	
POIDS	67,5 kg	70 kg
CODE	G 600 S	G 600 SD
PRIX HT	4 240 €	4 590 €
	●	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LP1 S5 PLUS

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

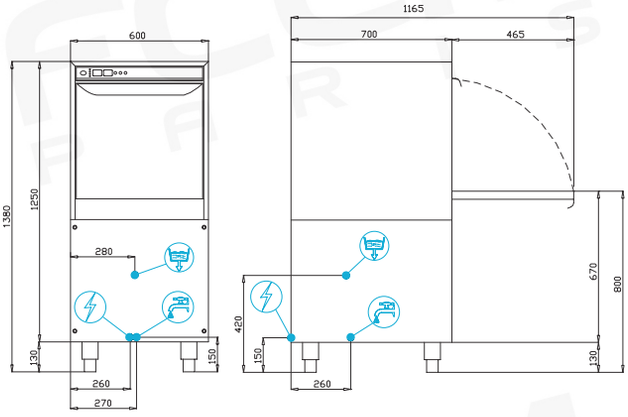
- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée.
- Poignée de porte ergonomique avec extrémités arrondies.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Double filtre de cuve.
- Clapet anti-retour des eaux usées.
- Micro sécurité de porte.
- Température de rinçage : 85° C.
- 4 cycles de lavage de 60 / 120 / 180 et 300 secondes.
- Pieds réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**



MADE IN ITALY — TECHNITALIA

COMMANDES	Électroniques
OPTION	Système PLUS inclus
PANIER (mm)	500 x 610
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	440 mm
CYCLES DE LAVAGE	4 (60 / 120 / 180 / 300 sec.)
CONSOMMATION EAU	2,6 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	60 paniers / h en cycle 60 sec.
ALIMENTATION	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	10,12 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	9 kW
PUISSANCE CUVE	2,7 kW
PUISSANCE POMPE	1,12 kW
FILTRES DE CUVE	Inclus
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option
DIMENSIONS	600 x 700 x 1380
POIDS	99 kg
CODE	**LP1 S5 PLUS**
PRIX HT	**5 990 €**



Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

* Système PLUS : Voir p. 450.

GAMME H 600 E

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016



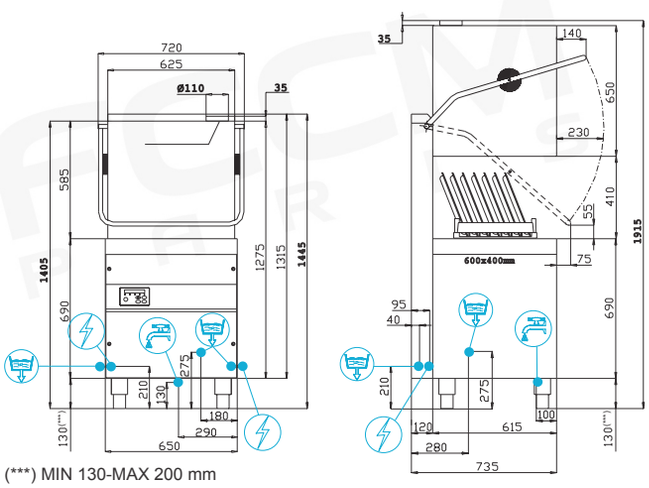
- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie en escalier.
- Filtres de cuve intégralement inox.
- Filtre de pompe.
- Pompe verticale auto-vidangeable.
- Angles intérieurs arrondis.
- Capot à ouverture contrebalancée vers le haut.
- Poignée de capot ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Capot simple paroi avec sécurité d'ouverture.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- 5 cycles de lavage de 50 / 90 / 120 / 180 et 300 secondes.
- Pieds inox réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

Compatible pour plateaux 600 x 400.



(***) MIN 130-MAX 200 mm

Arrivée eau 3 / 4 — Vidange eau Ø 24 mm — Branchement électrique

COMMANDES	Électroniques
OPTION	Système PLUS* inclus
PANIER (mm)	500 x 500 + 500 x 600
HAUTEUR UTILE ASSIETTES	410 mm
CYCLES DE LAVAGE	5 (50 / 90 / 120 / 180 / 300 sec.)
CONSOMMATION EAU	2,6 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	72 paniers / h en cycle 50 sec.
ALIMENTATION	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	10,49 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	9 kW
PUISSANCE CUVE	2,7 kW
PUISSANCE POMPE	1,49 W
FILTRES DE CUVE	Inclus
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option
DIMENSIONS	720 x 735 x 1445 / 1915
POIDS	104 kg
CODE	**H 600 E PLUS**
PRIX HT	**7 840 €**

* Système PLUS : Voir p. 450.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

GAMME LP1 800

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

NOUVEAUTÉ 2016

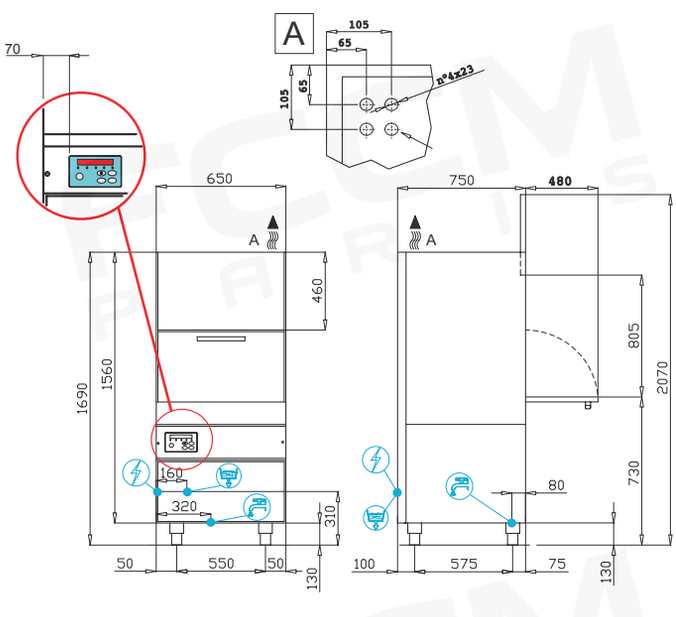
- Carrosserie extérieure en acier inox.
- Chambre de lavage entièrement en acier inox AISI 304.
- Cuve emboutie.
- Filtres de cuve intégralement inox.
- Filtre de pompe.
- Bras de lavage et rinçage en inox.
- Angles intérieurs arrondis.
- Porte à ouverture contrebalancée vers le haut.
- Poignée de porte ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes électroniques protégées.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Porte double paroi avec sécurité d'ouverture.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- 5 cycles de lavage de 120 / 240 / 360 / 480 et 600 secondes.
- Pieds inox réglables.

MADE IN ITALY

TECHNITALIA



COMMANDES	Électroniques
PANIER (mm)	550 x 665
HAUTEUR UTILE	805 mm
CYCLES DE LAVAGE	5 (120 / 240 / 360 / 480 / 600 sec.)
CONSOMMATION EAU	4,7 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h en cycle 120 sec.
ALIMENTATION	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	8,18 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW
PUISSANCE CUVE	2,7 kW
PUISSANCE POMPE LAVAGE	2,18 kW
PUISSANCE POMPE RINÇAGE	150 W
FILTRES DE CUVE	Inclus
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option
DIMENSIONS	650 x 750 x 1690 / 2070
POIDS	110 kg
CODE	**LP1 800**
PRIX HT	**7 150 €**



Arrivée eau 3 / 4 | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique

LAVERIE

TI 1S8 PLUS

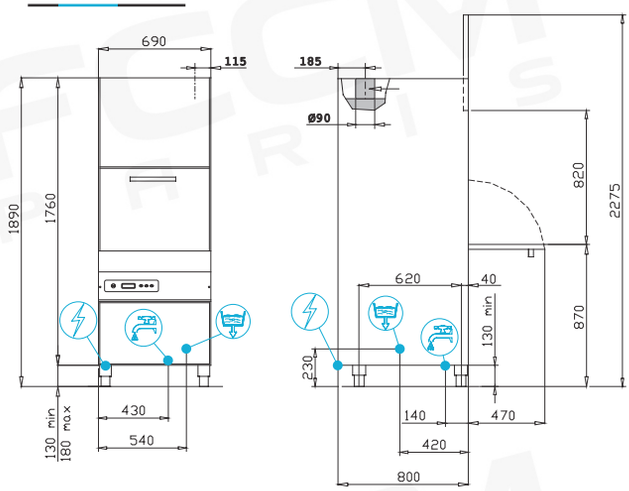


NOUVEAUTÉ 2016

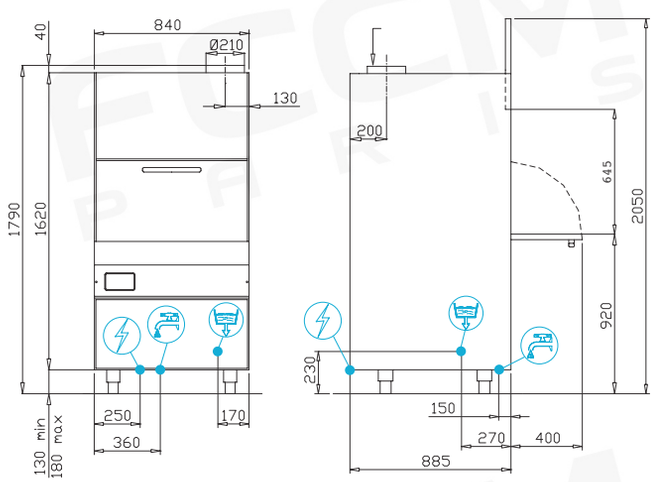
TI 2S PLUS



TI 1S8 PLUS



TI 2S PLUS



Arrivée eau 3/4 | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Cuve entièrement en acier inox AISI 316 (sauf TI 1S8 PLUS en AISI 304).
- Cuve emboutie en escalier.
- Filtres de cuve intégralement inox.
- Filtre de pompe.
- Bras de lavage et rinçage en inox.
- Pompe verticale auto-vidangeable.
- Angles intérieurs arrondis.
- Poignée de capot ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes électroniques avec fonction ÉNERGIE SAVING.
- Touche START MULTICHROME.
- Pompe de rinçage de série.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Capot simple paroi avec sécurité d'ouverture.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Récupérateur de chaleur en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C - Norme HACCP.
- Pieds inox réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**

TOUCHE START MULTICHROME : p. 450.



MADE IN ITALY

TECHNITALIA

COMMANDES	Électroniques	Électroniques
OPTION	Système PLUS inclus	Système PLUS inclus
PANIER (mm)	550 x 665	700 x 700
HAUTEUR UTILE	805 mm	645 mm
CYCLES DE LAVAGE	5 (2 / 4 / 6 / 8 / 10 min.)	4 (3 / 6 / 9 / 12 min.)
CONSOMMATION EAU	4,2 L / cycle	4,3 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	30 paniers / h en cycle 2 min.	20 paniers / h en cycle 3 min.
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	8,18 kW	12,5 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	6 kW	9 kW
PUISSANCE CUVE	3 kW	6 kW
PUISSANCE POMPE LAVAGE	2,18 kW	1,75 kW
PUISSANCE POMPE RINÇAGE	250 W	250 W
FILTRES DE CUVE	Inclus	Inclus
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option	En option
DIMENSIONS	690 x 800 x 1890 / 2275	840 x 885 x 1790 / 2050
POIDS	155 kg	199 kg
CODE	**TI 1S8 PLUS**	**TI 2S PLUS**
PRIX HT	**9 090 €**	**12 180 €**

* Système PLUS : Voir p. 450.

TI 3S PLUS



NOUVEAUTÉ 2016

TI 4S8 PLUS

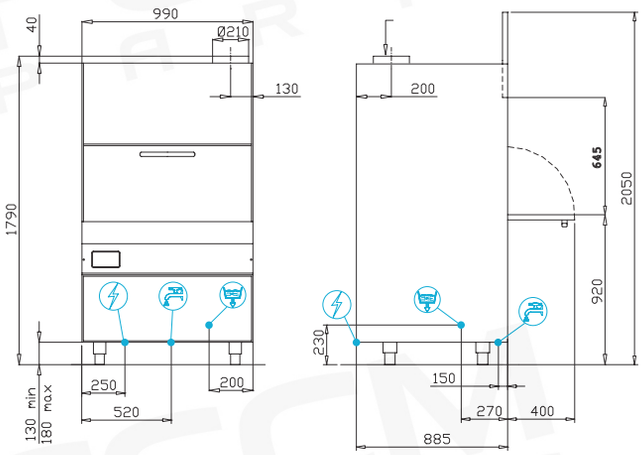


TI 4S8 PLUS

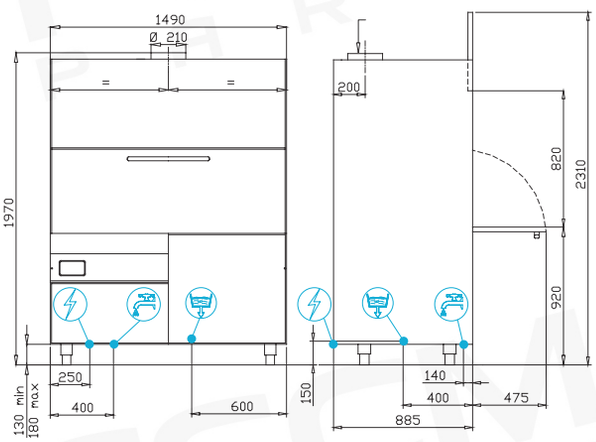


Arrivée eau 3 / 4 | Vidange eau Ø 24 mm | Branchement électrique

TI 3S PLUS



TI 4S8 PLUS



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

- Carrosserie extérieure en acier inox double paroi.
- Isolation phonique importante grâce aux double parois.
- Cuve entièrement en acier inox AISI 316 (sauf TI 1S8 PLUS en AISI 304).
- Cuve emboutie en escalier.
- Filtres de cuve intégralement inox.
- Filtre de pompe.
- Bras de lavage et rinçage en inox.
- Pompe verticale auto-videngeable.
- Angles intérieurs arrondis.
- Poignée de capot ergonomique renforcée en tube inox.
- Commandes électroniques avec fonction ÉNERGIE SAVING.
- Pompe de rinçage de série.
- Touche START MULTICHROME.
- Panneau de commandes avec accès rapide.
- Thermomètres cuve et surchauffeur.
- Doseur de produit de rinçage de série.
- Doseur de détergent en option.
- Récupérateur de chaleur en option.
- Température de rinçage : 85° C.
- Système THERMOSTOP : le rinçage ne se déclenche que lorsque l'eau du surchauffeur atteint les 85° C - Norme HACCP.
- Pieds inox réglables.

*SYSTÈME PLUS INTÉGRÉ**



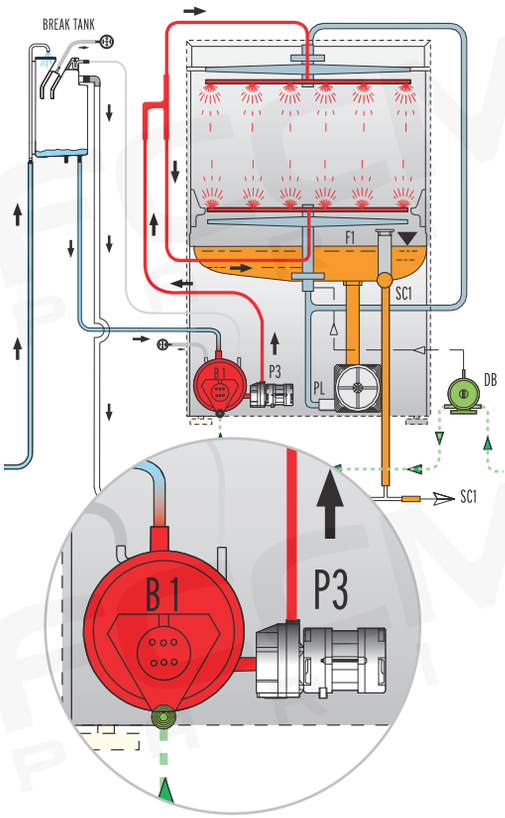
MADE IN ITALY — TECHNITALIA

COMMANDES	Électroniques	Électroniques
OPTION	Système PLUS inclus	Système PLUS inclus
PANIER (mm)	850 x 725	1350 x 725
HAUTEUR UTILE	645 mm	820 mm
CYCLES DE LAVAGE	4 (3 / 6 / 9 / 12 min.)	4 (3 / 6 / 9 / 12 min.)
CONSOMMATION EAU	4,3 L / cycle	8,6 L / cycle
PRODUCTION (eau 55° C)	20 paniers / h en cycle 3 min.	20 paniers / h en cycle 3 min.
ALIMENTATION	TRI 400 V	TRI 400 V
PUISSANCE ABSORBÉE	13,36 kW	14,8 kW
PUISSANCE SURCHAUFFEUR	9 kW	9 kW
PUISSANCE CUVE	6 kW	9 kW
PUISSANCE POMPE LAVAGE	2,18 kW	2,9 kW
PUISSANCE POMPE RINÇAGE	250 W	250 W
FILTRES DE CUVE EN INOX	Inclus	Inclus
DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE	Inclus	Inclus
DOSEUR DÉTERGENT	En option	En option
DIMENSIONS	990 x 885 x 1790 / 2050	1490 x 885 x 1970 / 2310
POIDS	221 kg	320 kg
CODE	**TI 3S PLUS**	**TI 4S8 PLUS**
PRIX HT	**13 860 €**	**23 800 €**

* Système PLUS : Voir p. 450.

QU'EST CE QUE LE SYSTÈME « PLUS » ?

SYSTÈME «PLUS»

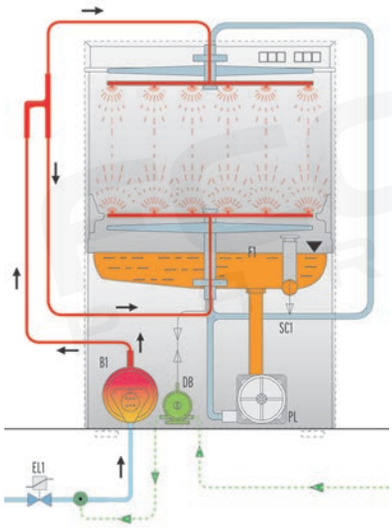


Le système «PLUS» permet un rinçage, à température et à pression constante. Ce système contient un BREAK TANK (réservoir) qui permet de « stocker » de l'eau afin de garantir la pression et la température de 85° C. Ainsi en cas de pression d'alimentation trop basse dans l'environnement de l'appareil, le lavage et le rinçage restent à leur niveau optimum.

Ce BREAK TANK permet également de bloquer le retour des eaux sales dans la machine.

Les machines équipées du système PLUS sont alors classées AA par la norme ENI 717.

SYSTÈME STANDARD



QU'EST CE QUE LA TOUCHE START MULTICHROME ?



Le nouveau **BOUTON START** rétro éclairé, grâce aux applications MULTICHROME et FLASHING, signale en temps réel le fonctionnement des nouvelles machines.

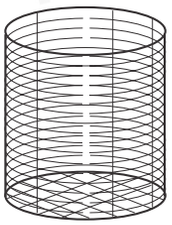
À chaque couleur correspond un état de la machine :
BLANC : Programmation.
ROUGE : Chargement et échauffement.
ROUGE CLIGNOTANT : Alerte.
VERT : Machine prête.
VERT & **BLEU INTÉRMITENT** : Fin cycle.
BLEU : Cycle en fonction.
BLEU INTÉRMITENT : Déchargement total du surchauffeur.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

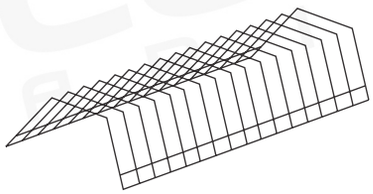
PANIER ROND À COUVERTS

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Ø 120 x 150 H	K 15060	13 €	●



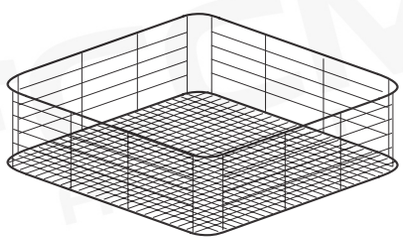
SUPPORT SOUCOUPES

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
100 x 300 x 90	K 10728	18 €	●



PANIERS CARRÉS À VERRES

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
350 x 350 x 130	KC 730	45 €	●
400 x 400 x 135	KC 121	70 €	●
500 x 500 x 105	KC 44	64 €	●



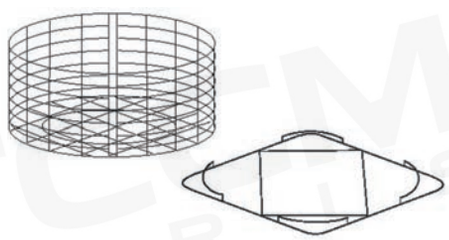
PANIERS RONDS À VERRES

COMPATIBLE LAVE VERRE - SÉRIE 35.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Panier	Ø 350 x 105 H	KC 21	58 €	●
Support	350 x 350	KC 36	32 €	●

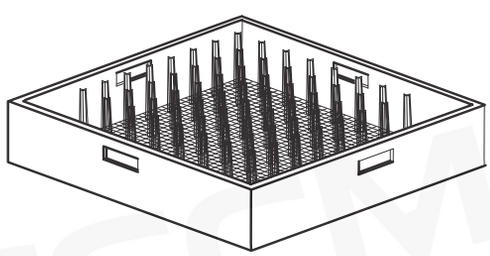
COMPATIBLE LAVE VERRE - SÉRIE 40.

DÉSIGNATION	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Panier	Ø 400 x 145 H	KC 16	64 €	●
Support	400 x 400	KC 38	32 €	●



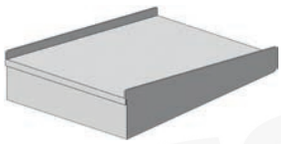
PANIERS CARRÉS À ASSIETTES

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
400 x 400 x 120	KC 31	64 €	●
500 x 500 x 105	KC 40	64 €	●



RAMPE & TABLES ENTRÉE / SORTIE

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



K 2 M



IN 86



INVD 127 D

Robinetterie voir p. 484.



INVD 127 G

DÉSIGNATION	TROU VIDE DÉCHETS	LAVE VAISSELLE À CAPOT	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT
Rampe entrée / sortie	-	-	600 x 510	K 2 M	295 €
Table entrée / sortie	-	-	800 x 600 x 850	IN 86	340 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac	-	à droite	1200 x 700 x 850	IN 127 G	760 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac	-	à gauche	1200 x 700 x 850	IN 127 D	760 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac à droite	oui	à gauche	1200 x 700 x 850	INVD 127 D	980 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac à gauche	oui	à droite	1200 x 700 x 850	INVD 127 G	980 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac à droite	oui	à gauche	1500 x 700 x 850	INVD 157 D	1 050 €
Table (2 pieds) entrée + 1 bac à gauche	oui	à droite	1500 x 700 x 850	INVD 157 G	1 050 €

ADOUCISSEURS D'EAU MANUELS



Les adoucisseurs d'eau ne doivent EN AUCUN CAS être raccordés à une machine à glaçons ou tout autre appareils lorsque l'eau filtrée est destinée à la consommation.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Adoucisseur 8 L	010224101	165 €
Adoucisseur 12 L	010224102	195 €

ADOUCISSEUR D'EAU AUTOMATIQUE

MADE IN EUROPE



- Carrosserie en plastique.
- Régénération automatique.
- Contrôle de régénération volumétrique.
- Vanne rotative.
- Commande numérique.
- Pression d'eau : entre 1 et 8 Bars.
- Capacité : 1440 L/Heure.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT
270 x 480 x 532	15 W	BW 11	1 190 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN EUROPE

CARTOUCHES DE FILTRATION

- Système de cartouches remplaçables permettant le traitement anticalcaire par décarbonatation.
- Filtration des goûts et odeurs.
- Traitement anti bactérien.
- Cartouche à usage unique.
- Équipé de 5 niveaux de filtrations.
- Durée de vie dépendante de la dureté de l'eau.
- Cartouche remplaçable sans outils.
- Conforme à la norme ACS (Attestation de Conformité Sanitaire).
- Aucun branchement électrique.

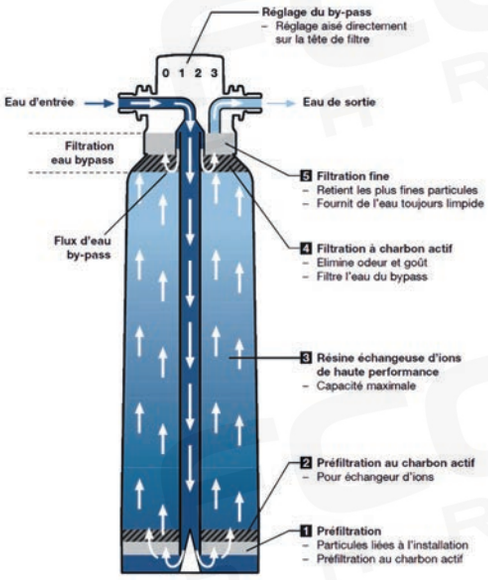
DOTATION :

- Tête pour fixation de la cartouche.
- Débitmètre avec afficheur LCD de consommation.
- 2 fléxibles inox 3/8.
- Test de dureté carbonate.
- Vanne de purge.
- Éléments de réductions.



À SAVOIR :

Pression d'eau à respecter :
- Eau chaude (entre 31°C et 65°C) = max 6 bars.
- Eau froide (entre 0°C et 30°C) = max 8 bars.





KIT PREMIÈRE UTILISATION	DIMENSIONS	DURÉE DE VIE*	CODE	PRIX	
Kit pour machines à glaçons	185 x 580	14400 L	BWBMS 2 XL	590 €	●
Kit pour fours mixtes	185 x 580	8270 L	BWBM 2 XL	590 €	●
Kit pour laves verre	185 x 580	9000 L	BWBMC 2 XL	690 €	●

CARTOUCHES SUPPLÉMENTAIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX	
Compatible BWBMS 2 XL	BWM 0812339	380 €	●
Compatible BWBM 2 XL	BWM 0812116	380 €	●
Compatible BWBMC 2 XL	BWM 0812332	380 €	●



* Ces données sont fournies à titre indicatif et sont non contractuelles, établies sur une eau à dureté carbonate de 10 KH.

NEUTRE





TABLES DE TRAVAIL 456

PLACARDS NEUTRES :

- OUVERTS 458
- FERMÉS 460

PLACARDS CHAUFFANTS FERMÉS 462

PLACARDS TRAVERSANTS :

- NEUTRES - CHAUFFANTS 464

PLACARDS NEUTRES PORTES COULISSANTES :

- AVEC BLOC 3 TIROIRS LATÉRAL 466
- AVEC BLOC TIROIRS SUPÉRIEUR 468

PLACARDS :

- D'ANGLE 470
- SUSPENDUS 471

ÉTAGÈRES MURALES :

- SUR CONSOLES 472
- SUR CRÉMAILLIÈRES 473

ÉTAGÈRES SUR COLONNES 474

PLONGES :

- PROF. 600 476
- PROF. 700 478

PLONGES AVEC PASSAGE LAVE VAISSELLE :

- PROF. 600 480
- PROF. 700 480

TABLES DU CHEF 482

ARMOIRES INOX NEUTRES 483

ROBINETS 484

DOUCHETTES 485

COMMANDES AU GENOU & AU PIED 486

GROUPES DE LAVAGE 487

HYGIÈNE 488

POUBELLES 490

CHARIOTS INOX 491

BACS GASTRONORMES INOX 492

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE



- Plan de travail en inox AISI 304 15/10 renforcé par agglo.
- Étagère basse pleine renforcée en inox AISI 430.
- Pieds en tube rond inox de diamètre 50 mm réglables en hauteur.
- Retrait des pieds arrières de 60 mm pour les versions adossées.
- Livrées démontées.

LES ATOUTS

- Retrait des pieds arrières de 60 mm pour passage tuyaux (version adossée).
- Montage facile.

VERSION ADOSSÉE



ACCESSOIRES







Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
600	TC 6/6	272 €	TC 6/7	279 €	TC 6/8	307 €
800	TC 8/6	285 €	TC 8/7	290 €	TC 8/8	319 €
1000	TC 10/6	313 €	TC 10/7	327 €	TC 10/8	360 €
1200	TC 12/6	342 €	TC 12/7	360 €	TC 12/8	397 €
1400	TC 14/6	375 €	TC 14/7	396 €	TC 14/8	435 €
1500	TC 15/6	393 €	TC 15/7	405 €	TC 15/8	445 €
1600	TC 16/6	416 €	TC 16/7	424€	TC 16/8	466 €
1800	TC 18/6	438 €	TC 18/7	457 €	TC 18/8	503 €
2000	TC 20/6	470 €	TC 20/7	490 €	TC 20/8	540 €

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
600	TA 6/6	292 €	TA 6/7	296 €	TA 6/8	326 €
800	TA 8/6	305 €	TA 8/7	311 €	TA 8/8	340 €
1000	TA 10/6	339 €	TA 10/7	353 €	TA 10/8	389 €
1200	TA 12/6	374 €	TA 12/7	393 €	TA 12/8	433 €
1400	TA 14/6	415 €	TA 14/7	433 €	TA 14/8	476 €
1500	TA 15/6	433 €	TA 15/7	446 €	TA 15/8	491 €
1600	TA 16/6	455 €	TA 16/7	468 €	TA 16/8	515 €
1800	TA 18/6	492 €	TA 18/7	507 €	TA 18/8	558 €
2000	TA 20/6	528 €	TA 20/7	548 €	TA 20/8	602 €

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	POUR TABLE 600		POUR TABLE 700		POUR TABLE 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
Tiroir simple inox GN 1/1 (long. 400 mm)	TTS 600	130 €	TTS 700	145	TTS 800	170 €
Tiroir simple inox GN 2/1 (long. 725 mm)	TTS2 600	162 €	TTS2 700	187 €	TTS2 800	210 €
Bloc 2 Tiroirs	TT2S 600	295 €	TT2S 700	304 €	TT2S 800	327 €
Bloc 3 Tiroirs	TT3S 600	371 €	TT3S 700	395 €	TT3S 800	418 €
Bloc 4 Tiroirs	TT4S 600	463 €	TT4S 700	490 €	TT4S 800	517 €
Bloc avec glissières 6 bacs GN 1/1	TT6 GN6	272 €	TT6 GN7	289 €	TT6 GN8	321 €
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KIT 4 R	150 €	KIT 4 R	150 €	KIT 4 R	150 €

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE



VERSION ADOSSÉE

- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intermédiaire pleine renforcée.
- Livrés montés et soudés.





Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
800	TPC 86	525 €	TPC 87	534 €	TPC 88	599 €
1000	TPC 106	549 €	TPC 107	563 €	TPC 108	632 €
1200	TPC 126	573 €	TPC 127	609 €	TPC 128	680 €
1400	TPC 146	619 €	TPC 147	657 €	TPC 148	732 €
1500	TPC 156	626 €	TPC 157	666 €	TPC 158	742 €
1600	TPC 166	643 €	TPC 167	680 €	TPC 168	762 €
1800	TPC 186	695 €	TPC 187	738 €	TPC 188	824 €
2000	TPC 206	742 €	TPC 207	786 €	TPC 208	878 €

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600			PROFONDEUR 700			PROFONDEUR 800		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
800	TPA 86	552 €		TPA 87	564 €		TPA 88	630 €	
1000	TPA 106	592 €	●	TPA 107	605 €	●	TPA 108	647 €	●
1200	TPA 126	641 €	●	TPA 127	650 €	●	TPA 128	725 €	●
1400	TPA 146	694 €	●	TPA 147	704 €	●	TPA 148	783 €	●
1500	TPA 156	705 €		TPA 157	715 €		TPA 158	797 €	
1600	TPA 166	727 €		TPA 167	736 €		TPA 168	821 €	
1800	TPA 186	789 €		TPA 187	815 €		TPA 188	891 €	
2000	TPA 206	847 €		TPA 207	853 €		TPA 208	952 €	

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 €	●

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE



- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intérmédiaire pleine renforcée.
- Portes coulissantes à double paroi (sauf long. 800).
- Livrés montés et soudés.

VERSION ADOSSÉE





Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600			PROFONDEUR 700			PROFONDEUR 800		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
800*	PMN 86 C	629 €		PMN 87 C	640 €		PMN 88 C	705 €	
1000	PMN 106 C	640 €	●	PMN 107 C	660 €	●	PMN 108 C	727 €	
1200	PMN 126 C	660 €	●	PMN 127 C	700 €	●	PMN 128 C	773 €	●
1400	PMN 146 C	713 €	●	PMN 147 C	752 €	●	PMN 148 C	826 €	●
1500	PMN 156 C	728 €		PMN 157 C	767 €		PMN 158 C	844 €	
1600	PMN 166 C	758 €	●	PMN 167 C	796 €	●	PMN 168 C	877 €	●
1800	PMN 186 C	824 €	●	PMN 187 C	868 €	●	PMN 188 C	954 €	
2000	PMN 206 C	883 €		PMN 207 C	926 €		PMN 208 C	1 019 €	

* portes battantes (n'existe pas en portes coulissantes)

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600			PROFONDEUR 700			PROFONDEUR 800		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
800*	PMN 86	657 €	●	PMN 87	670 €	●	PMN 88	736 €	
1000	PMN 106	684 €	●	PMN 107	695 €	●	PMN 108	764 €	
1200	PMN 126	734 €	●	PMN 127	742 €	●	PMN 128	818 €	●
1400	PMN 146	789 €	●	PMN 147	798 €	●	PMN 148	878 €	●
1500	PMN 156	807 €	●	PMN 157	818 €	●	PMN 158	899 €	
1600	PMN 166	841 €	●	PMN 167	851 €	●	PMN 168	936 €	●
1800	PMN 186	919 €	●	PMN 187	927 €	●	PMN 188	1 020 €	●
2000	PMN 206	987 €	●	PMN 207	993 €	●	PMN 208	1 093 €	

* portes battantes (n'existe pas en portes coulissantes)

ACCESSOIRES



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 €	●

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE



- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intermédiaire perforée.
- Portes coulissantes à double paroi.
- Chauffage ventilé.
- Température réglable par thermostat jusqu'à 80°C (puissance électrique 2,4 kW MONO).
- Livrés montés et soudés
- Alimentation : MONO 230 V.

VERSION ADOSSÉE





Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1000	PMC 106 C	907 €	PMC 107 C	1008 €	PMC 108 C	1 060 €
1200	PMC 126 C	965 €	PMC 127 C	1 006 €	PMC 128 C	1 107 €
1400	PMC 146 C	1 018 €	PMC 147 C	1 057 €	PMC 148 C	1 164 €
1500	PMC 156 C	1 028 €	PMC 157 C	1 068 €	PMC 158 C	1 174 €
1600	PMC 166 C	1 060 €	PMC 167 C	1 098 €	PMC 168 C	1 208 €
1800	PMC 186 C	1 135 €	PMC 187 C	1 173 €	PMC 188 C	1 291 €
2000	PMC 206 C	1 221 €	PMC 207 C	1 258 €	PMC 208 C	1 385 €

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1000	PMC 106	942 €	PMC 107	988 €	PMC 108	1051 €
1200	PMC 126	1 003 €	PMC 127	1 048 €	PMC 128	1 152 €
1400	PMC 146	1 064 €	PMC 147	1 106 €	PMC 148	1 217 €
1500	PMC 156	1 077 €	PMC 157	1 119 €	PMC 158	1 231 €
1600	PMC 166	1 111 €	PMC 167	1 152 €	PMC 168	1 267 €
1800	PMC 186	1 196 €	PMC 187	1 235 €	PMC 188	1 359 €
2000	PMC 206	1 286 €	PMC 207	1 325 €	PMC 208	1 458 €



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 €

PLACARDS TRAVERSANTS

NEUTRES - CHAUFFANTS

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION NEUTRE



Accès au placard des deux côtés du meuble

- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intérmédiaire pleine renforcée.
- Portes coulissantes à double paroi (sauf long 800).
- Livrés montés et soudés.

VERSION CHAUFFANT



Accès au placard des deux côtés du meuble

- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intermédiaire perforée.
- Portes coulissantes à double paroi.
- Chauffage ventilé.
- Température réglable par thermostat jusqu'à 80°C (puissance électrique 2,5 kW MONO).
- Livrés montés et soudés.
- Alimentation : MONO 230 V.

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION NEUTRE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1200	PMNT 126	786 €	PMNT 127	820 € ●	PMNT 128	902 €
1400	PMNT 146	855 €	PMNT 147	884 € ●	PMNT 148	973 € ●
1500	PMNT 156	883 €	PMNT 157	940 € ●	PMNT 158	1 034 € ●
1600	PMNT 166	935 € ●	PMNT 167	965 € ●	PMNT 168	1 062 €
1800	PMNT 186	1 041 € ●	PMNT 187	1 077 € ●	PMNT 188	1 186 €
2000	PMNT 206	1 160 € ●	PMNT 207	1 199 €	PMNT 208	1 319 €

VERSION CHAUFFANT

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1200	PMCT 126	1 047 € ●	PMCT 127	1 091 € ●	PMCT 128	1 199 € ●
1400	PMCT 146	1 086 € ●	PMCT 147	1 129 € ●	PMCT 148	1 241 € ●
1500	PMCT 156	1 142 € ●	PMCT 157	1 183 € ●	PMCT 158	1 300 € ●
1600	PMCT 166	1 169 € ●	PMCT 167	1 208 € ●	PMCT 168	1 329 € ●
1800	PMCT 186	1 292 € ●	PMCT 187	1 334 € ●	PMCT 188	1 466 € ●
2000	PMCT 206	1 417 € ●	PMCT 207	1 462 € ●	PMCT 208	1 608 € ●



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 € ●

PLACARDS NEUTRES PORTES COULISSANTES

AVEC BLOC 3 TIROIRS LATÉRAL

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE

NOUVEAUTÉ 2016



- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intermédiaire pleine renforcée.
- Portes coulissantes à double paroi (sauf long. 1200).
- Bloc 3 tiroirs largeur 400 mm.
- Livrés montés et soudés.

VERSION ADOSSÉE



Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1200*	PMTT 126 C	986 €	PMTT 127 C	1 009 €	PMTT 128 C	1 109 €
1400	PMTT 146 C	1 060 €	PMTT 147 C	1 082 €	PMTT 148 C	1 190 €
1500	PMTT 156 C	1 111 €	PMTT 157 C	1 159 €	PMTT 158 C	1 275 €
1600	PMTT 166 C	1 146 €	PMTT 167 C	1 191 €	PMTT 168 C	1 310 €
1800	PMTT 186 C	1 221 €	PMTT 187 C	1 271 €	PMTT 188 C	1 398 €
2000	PMTT 206 C	1 324 €	PMTT 207 C	1 373 €	PMTT 208 C	1 510 €

* portes battantes (n'existe pas en portes coulissantes)

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600		PROFONDEUR 700		PROFONDEUR 800	
	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
1200*	PMTT 126 A	1 036 €	PMTT 127 A	1 082 €	PMTT 128 A	1 190 €
1400	PMTT 146 A	1 166 €	PMTT 147 A	1 208 €	PMTT 148 A	1 329 €
1500	PMTT 156 A	1 175 €	PMTT 157 A	1 221 €	PMTT 158 A	1 343 €
1600	PMTT 166 A	1 204 €	PMTT 167 A	1 245 €	PMTT 168 A	1 371 €
1800	PMTT 186 A	1 288 €	PMTT 187 A	1 332 €	PMTT 188 A	1 464 €
2000	PMTT 206 A	1 398 €	PMTT 207 A	1 441 €	PMTT 208 A	1 585 €

* portes battantes (n'existe pas en portes coulissantes)

OPTIONS



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 €
Kit 3 tiroirs à gauche (d'origine à droite)	«G» en fin de code	90 €

PLACARDS NEUTRES PORTES COULISSANTES

AVEC BLOC TIROIRS SUPÉRIEUR

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION CENTRALE

NOUVEAUTÉ 2016



- Plan de travail en inox AISI 304.
- Joues, étagères et intérieur en inox AISI 430.
- Pieds inox réglables en hauteur.
- 1 étagère intermédiaire pleine renforcée.
- Portes coulissantes à double paroi (sauf long. 1200).
- Bloc tiroirs largeur dans la partie supérieure sur toute la largeur.
- Livrés montés et soudés.

VERSION ADOSSÉE





Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION CENTRALE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600			PROFONDEUR 700			PROFONDEUR 800		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
1000	PMTS 106 C	922 €		PMTS 107 C	965 €		PMTS 108 C	1 058 €	
1400	PMTS 146 C	1 024 €	●	PMTS 147 C	1 095 €	●	PMTS 148 C	1 177 €	
1800	PMTS 186 C	1 249 €	●	PMTS 187 C	1 326 €	●	PMTS 188 C	1435 €	
2200	PMTS 226 C	1 462 €		PMTS 227 C	1 553 €		PMTS 228 C	1 670 €	

VERSION ADOSSÉE

LONGUEUR	PROFONDEUR 600			PROFONDEUR 700			PROFONDEUR 800		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
1000	PMTS 106 A	948 €		PMTS 107 A	992 €		PMTS 108 A	1 085 €	
1400	PMTS 146 A	1 047 €	●	PMTS 147 A	1 121 €	●	PMTS 148 A	1 204 €	
1800	PMTS 186 A	1 278 €	●	PMTS 187 A	1 354 €	●	PMTS 188 A	1 462 €	
2200	PMTS 226 A	1 491 €	●	PMTS 227 A	1 582 €	●	PMTS 228 A	1 700 €	



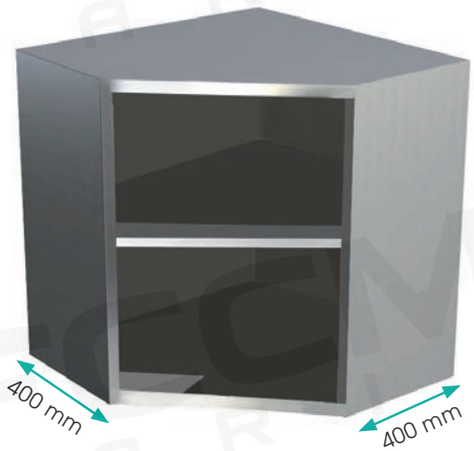
ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit 4 roulettes dont 2 avec freins (non monté)	KITP 4 R	150 €	●

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

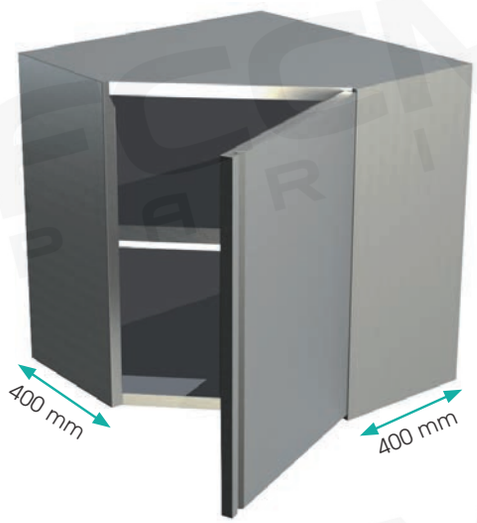
PLACARD SUSPENDU OUVERT



- Construction en inox AISI 304 18/10.
- Étagère intermédiaire incluse.
- Compatible avec placards muraux inox de profondeur 400 mm.
- Livrés montés et soudés.

ENCOMBREMENT	CODE	PRIX HT	
700 x 700 x 650	PASO 40	494 €	●

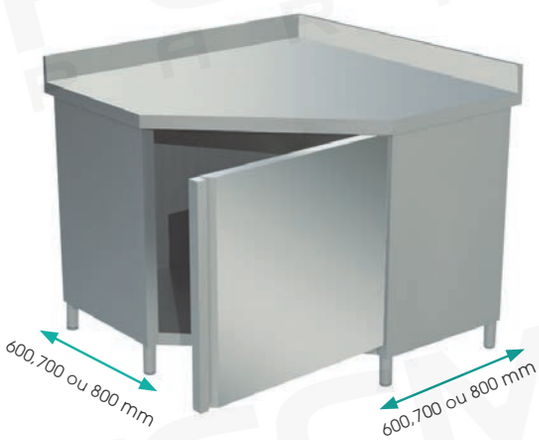
PLACARD SUSPENDU AVEC PORTE



- Construction en inox AISI 304 18/10.
- Étagère intermédiaire incluse.
- Porte battante.
- Compatible avec placards muraux inox de profondeur 400 mm.
- Livrés montés et soudés.

ENCOMBREMENT	CODE	PRIX HT	
700 x 700 x 650	PAS 40	584 €	●

PLACARD D'ANGLE BAS



- Construction en inox AISI 304.
- Plan de travail adossé 2 côtés renforcé par agglo.
- Existe en version centrale (même prix - avec délai).
- Porte battante.
- Pieds ronds réglables en hauteur.
- Livrés montés et soudés.

PROFONDEUR	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
600	900 x 900 x 950	PAN 60	1 069 €	●
700	1000 x 1000 x 950	PAN 70	1 082 €	●
800	1100 x 1100 x 950	PAN 80	1 130 €	

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

VERSION OUVERT

1 ÉTAGÈRE - HAUTEUR 660 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
800 x 400 x 660	PMSO 84	275 €	●
1000 x 400 x 660	PMSO 104	296 €	●
1200 x 400 x 660	PMSO 124	309 €	●
1400 x 400 x 660	PMSO 144	340 €	●
1500 x 400 x 660	PMSO 154	358 €	●
1600 x 400 x 660	PMSO 164	374 €	●
1800 x 400 x 660	PMSO 184	412 €	●
2000 x 400 x 660	PMSO 204	453 €	●

2 ÉTAGÈRES - HAUTEUR 1000 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
800 x 400 x 1000	PMSO 84 H	352 €	
1000 x 400 x 1000	PMSO 104 H	394 €	●
1200 x 400 x 1000	PMSO 124 H	420 €	●
1400 x 400 x 1000	PMSO 144 H	464 €	●
1600 x 400 x 1000	PMSO 164 H	510 €	
1800 x 400 x 1000	PMSO 184 H	563 €	



- Construction en inox AISI 304.
- Étagère intermédiaire incluse.
- Livrés montés et soudés.

VERSION PORTES COULISSANTES

1 ÉTAGÈRE - HAUTEUR 660 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
1000 x 400 x 660	PMS 104	393 €	●
1200 x 400 x 660	PMS 124	409 €	●
1400 x 400 x 660	PMS 144	443 €	●
1500 x 400 x 660	PMS 154	468 €	●
1600 x 400 x 660	PMS 164	499 €	●
1800 x 400 x 660	PMS 184	551 €	●
2000 x 400 x 660	PMS 204	605 €	●

2 ÉTAGÈRES - HAUTEUR 1000 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
1000 x 400 x 1000	PMS 104 H	555 €	●
1200 x 400 x 1000	PMS 124 H	597 €	●
1400 x 400 x 1000	PMS 144 H	654 €	●
1600 x 400 x 1000	PMS 164 H	713 €	
1800 x 400 x 1000	PMS 184 H	765 €	



- Construction en inox AISI 304.
- Portes coulissantes double paroi.
- Étagère intermédiaire incluse.
- Livrés montés et soudés.

ÉTAGÈRES MURALES SUR CONSOLES

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

ÉTAGÈRES SIMPLES SUR CONSOLES EN TUBE CARRÉ

- Construction en inox AISI 304.
- Conception avec triple plis.
- Livrées démontées avec trou pour fixation murale.
- Fournies d'origine avec 2 ou 3 consoles en tube carré soudé (selon longueur).



LONGUEUR	DOTATION	PROFONDEUR 300		PROFONDEUR 350		PROFONDEUR 400	
		CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
600	2 consoles	EMN 6/30	110 €	EMN 6/35	120 €	EMN 6/40	130 €
800	2 consoles	EMN 8/30	120 €	EMN 8/35	130 €	EMN 8/40	140 €
1000	2 consoles	EMN 10/30	130 €	EMN 10/35	140 €	EMN 10/40	150 €
1200	2 consoles	EMN 12/30	150 €	EMN 12/35	160 €	EMN 12/40	170 €
1400	2 consoles	EMN 14/30	170 €	EMN 14/35	185 €	EMN 14/40	198 €
1600	2 consoles	EMN 16/30	190 €	EMN 16/35	205 €	EMN 16/40	220 €
1800	3 consoles	EMN 18/30	225 €	EMN 18/35	240 €	EMN 18/40	255 €
2000	3 consoles	EMN 20/30	245 €	EMN 20/35	260 €	EMN 20/40	275 €



ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Console inox supplémentaire - Profondeur 300 mm	CEM 3	20 €
Console inox supplémentaire - Profondeur 350 mm	CEM 35	22 €
Console inox supplémentaire - Profondeur 400 mm	CEM 4	24 €

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

ÉTAGÈRES MURALES SUR CRÉMAILLÈRES

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

En option



- Construction en inox.
- Conception avec triple plis.
- Livrées démontées avec trou pour fixation murale.
- Fournies d'origine avec 2 ou 3 consoles (selon longueur).
- Crémaillères non incluses.

ÉTAGÈRES PLEINES

LONGUEUR	DOTATION	PROFONDEUR 300		PROFONDEUR 350		PROFONDEUR 400	
		CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
600	2 consoles	EMPL 6/30	92 €	EMPL 6/35	97 €	EMPL 6/40	107 €
800	2 consoles	EMPL 8/30	100 €	EMPL 8/35	105 €	EMPL 8/40	115 €
1000	2 consoles	EMPL 10/30	108 €	EMPL 10/35	113 €	EMPL 10/40	123 €
1200	2 consoles	EMPL 12/30	118 €	EMPL 12/35	124 €	EMPL 12/40	134 €
1400	2 consoles	EMPL 14/30	128 €	EMPL 14/35	135 €	EMPL 14/40	145 €
1600	2 consoles	EMPL 16/30	149 €	EMPL 16/35	157 €	EMPL 16/40	167 €
1800	3 consoles	EMPL 18/30	159 €	EMPL 18/35	168 €	EMPL 18/40	178 €
2000	3 consoles	EMPL 20/30	167 €	EMPL 20/35	177 €	EMPL 20/40	188 €

ÉTAGÈRES PERFORÉES

LONGUEUR	DOTATION	PROFONDEUR 300		PROFONDEUR 350		PROFONDEUR 400	
		CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT	CODE	PRIX HT
600	2 consoles	EMPP 6/30	107 €	EMPP 6/35	112 €	EMPP 6/40	129 €
800	2 consoles	EMPP 8/30	115 €	EMPP 8/35	120 €	EMPP 8/40	140 €
1000	2 consoles	EMPP 10/30	123 €	EMPP 10/35	128 €	EMPP 10/40	148 €
1200	2 consoles	EMPP 12/30	134 €	EMPP 12/35	140 €	EMPP 12/40	160 €
1400	2 consoles	EMPP 14/30	145 €	EMPP 14/35	151 €	EMPP 14/40	171 €
1600	2 consoles	EMPP 16/30	167 €	EMPP 16/35	174 €	EMPP 16/40	194 €
1800	3 consoles	EMPP 18/30	178 €	EMPP 18/35	188 €	EMPP 18/40	208 €
2000	3 consoles	EMPP 20/30	188 €	EMPP 20/35	198 €	EMPP 20/40	218 €

ACCESSOIRES

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT
Crémaillère inox hauteur 350 mm	CREM/35	22 €
Crémaillère inox hauteur 650 mm (pour 2 étagères)	CREM/65	30 €
Crémaillère inox hauteur 900 mm (pour 3 étagères)	CREM/90	56 €
Console inox supplémentaire - Profondeur 300 mm	CCEM 3	25 €
Console inox supplémentaire - Profondeur 350 mm	CCEM 35	26 €
Console inox supplémentaire - Profondeur 400 mm	CCEM 4	27 €

Exemple d'une composition : Ensemble 2 étagères pleines 1000 x 300 sur crémaillères.

2 x **EMPL 10/30** + 2 x **CREM/65**

2 x **108 €** + 2 x **30 €** = **276 €** HT

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

VERSION NEUTRE



- Construction en inox AISI 304.
- Montées sur pieds carrés.
- Livrées démontées.
- Kit de fixation sur table fourni.



DIMENSIONS	1 NIVEAU (Haut. 350 mm)			2 NIVEAUX (Haut. 650 mm)		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
1000 x 300	ECL 110	155 €	●	ECL 210	286 €	●
1200 x 300	ECL 112	165 €	●	ECL 212	321 €	●
1400 x 300	ECL 114	178 €	●	ECL 214	337 €	●
1500 x 300	ECL 115	185 €	●	ECL 215	345 €	●
1600 x 300	ECL 116	189 €	●	ECL 216	351 €	●
1800 x 300	ECL 118	205 €	●	ECL 218	377 €	●
2000 x 300	ECL 120	210 €	●	ECL 220	388 €	●

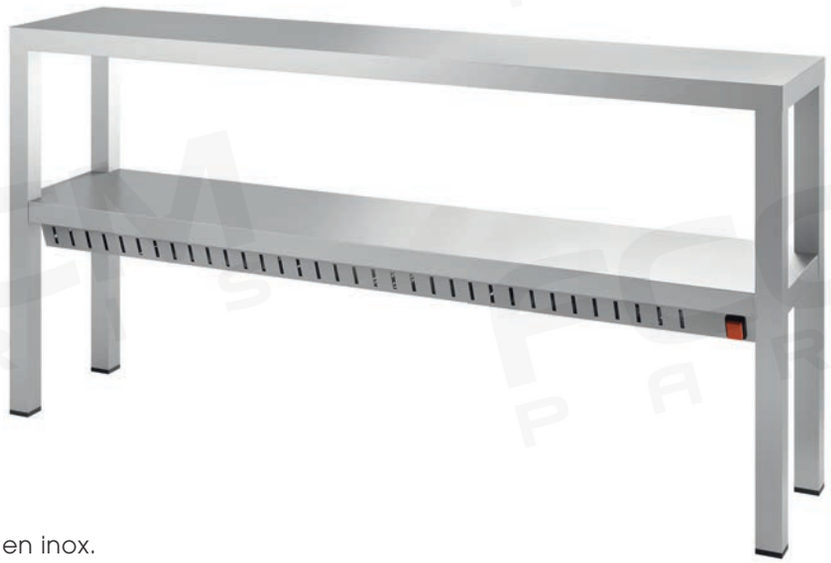
Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

VERSION CHAUFFANTE



- Construction en inox.
- Montées sur pieds carrés.
- Étagère chauffante sur 1 seul niveau (celui du bas).
- Livrées démontées.
- Kit de fixation sur table fourni.
- Alimentation : MONO 230 V.

TEMPÉRATURE

NIVEAU DU BAS
0°/+60°C



DIMENSIONS	1 NIVEAU (Haut. 350 mm)			2 NIVEAUX (Haut. 650 mm)		
	CODE	PRIX HT		CODE	PRIX HT	
1000 x 300	ECLC 110	403 €	●	ECLC 210	535 €	●
1200 x 300	ECLC 112	505 €	●	ECLC 212	661 €	●
1400 x 300	ECLC 114	544 €	●	ECLC 214	711 €	●
1500 x 300	ECLC 115	590 €	●	ECLC 215	759 €	●
1600 x 300	ECLC 116	623 €	●	ECLC 216	814 €	●
1800 x 300	ECLC 118	759 €	●	ECLC 218	931 €	●
2000 x 300	ECLC 120	786 €	●	ECLC 220	967 €	●

PROFONDEUR 600

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Construction en inox AISI 304 18/10.
- Plan de travail renforcé par agglo.
- Pieds en tube rond inox de diamètre 50 mm réglables en hauteur.
- Bords anti ruissellement.
- Pieds arrières décalés de 60 mm.
- Étagère basse pleine renforcée.
- Bac insonorisé.
- Cache bac 3 côtés en inox.
- Pieds réglables.
- Dosseret épaisseur 20 mm.
- Livrées démontées.
- Livrées avec trop plein et bonde de surverse.

ACCESSOIRES (voir p. 484)

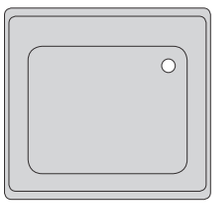


Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION 1 BAC

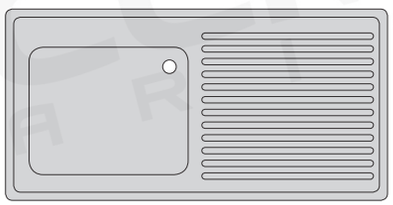
1 BAC.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
600 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 106/6	480 €	●
700 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 107/6	501 €	●
800 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 108/6	546 €	●



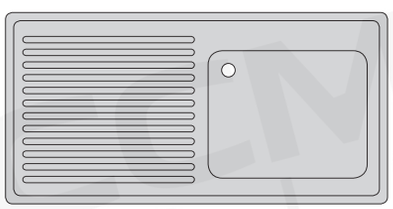
1 BAC - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1000 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 110 D/6	553 €	●
1200 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 112 D/6	585 €	●
1400 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 114 D/6	690 €	●



1 BAC - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

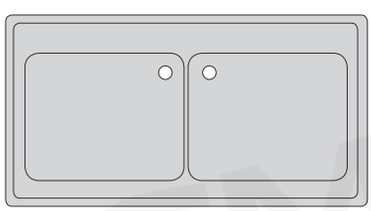
DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1000 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 110 G/6	553 €	●
1200 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 112 G/6	585 €	●
1400 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 114 G/6	690 €	●



VERSION 2 BACS

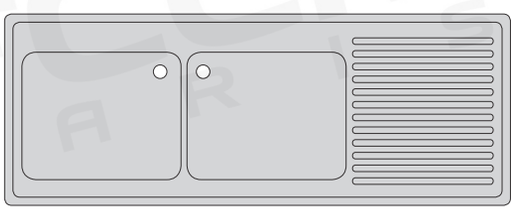
2 BACS.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 212/6	747 €	●



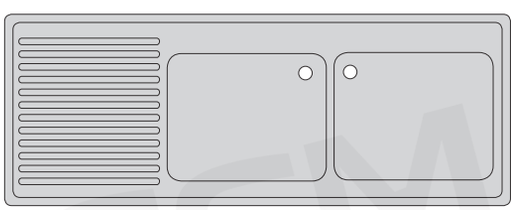
2 BACS - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1400 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 214 D/6	773 €	●
1600 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 216 D/6	826 €	●



2 BACS - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1400 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 214 G/6	773 €	●
1600 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 216 G/6	826 €	●



PROFONDEUR 700

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



- Construction en inox AISI 304 18/10.
- Plan de travail renforcé par agglo.
- Pieds en tube rond inox de diamètre 50 mm réglables en hauteur.
- Bords anti ruissellement.
- Pieds arrières décalés de 60 mm.
- Étagère basse pleine renforcée.
- Bac insonorisé.
- Cache bac 3 côtés en inox.
- Pieds réglables.
- Dosseret épaisseur 20 mm.
- Livrées démontées.
- Livrées avec trop plein et bonde de surverse.

ACCESSOIRES (voir p. 484)

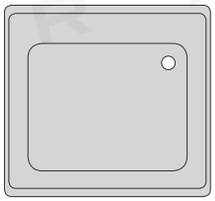


Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

VERSION 1 BAC

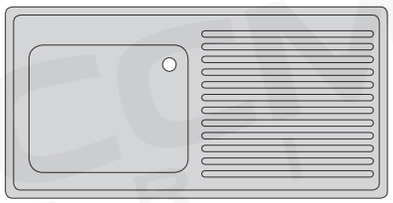
1 BAC.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
600 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 106/7	506 €	●
700 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 107/7	510 €	●
800 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 108/7	553 €	●



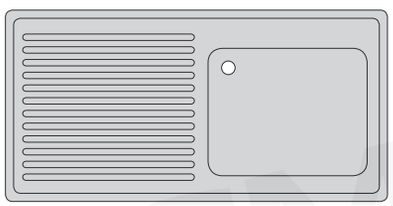
1 BAC - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1000 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 110 D/7	597 €	●
1200 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 112 D/7	633 €	●
1400 x 700 x 950	600 x 500 x 300	P 114 D/7	686 €	●



1 BAC - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

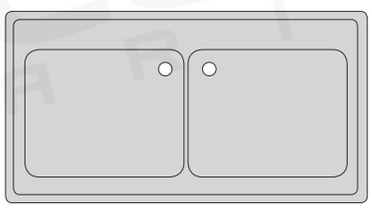
DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1000 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 110 G/7	597 €	●
1200 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 112 G/7	633 €	●
1400 x 700 x 950	600 x 500 x 300	P 114 G/7	686 €	●



VERSION 2 BACS

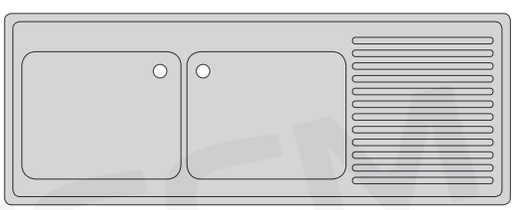
2 BACS.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 950	500 x 500 x 250	P 212/7	769 €	●
1400 x 700 x 950	600 x 500 x 300	P 214/7	805 €	●



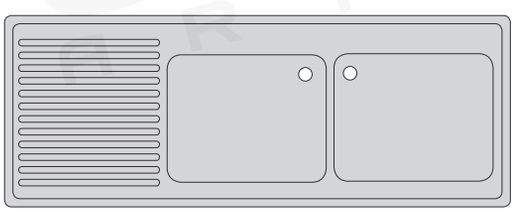
2 BACS - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1400 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 214 D/7	799 €	●
1600 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 216 D/7	847 €	●
1800 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 218 D/7	889 €	●



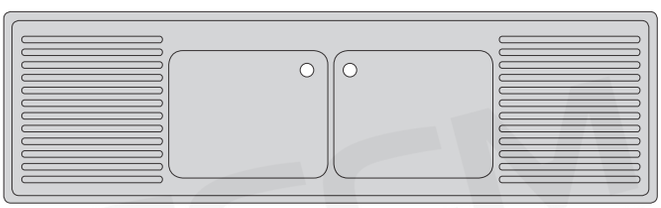
2 BACS - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1400 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 214 G/7	799 €	●
1600 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 216 G/7	847 €	●
1800 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 218 G/7	889 €	●



2 BACS - 2 ÉGOUTTOIRS.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
2000 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 220 GD/7	973 €	●
2400 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 240 GD/7	1 190 €	●



PLONGES AVEC PASSAGE LAVE VAISSELLE

PROFONDEUR 600 ET 700

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code



À SAVOIR :
Emplacement compatible avec nos gammes de lave vaisselle : K 50, DS 50, SUB 50...voir catégorie LAVERIE p. 428

- Construction en inox AISI 304 18/10.
- Plan de travail renforcé par agglo.
- Pieds en tube rond inox de diamètre 50 mm réglables en hauteur.
- Bords anti ruissellement.
- Pieds arrières décalés de 60 mm.
- Étagère basse pleine renforcée.
- Bac insonorisé.
- Cache bac 3 côtés en inox.
- Emplacement pour encaster lave vaisselle 600 x 600 x 840.
- Pieds réglables.
- Dosseret épaisseur 20 mm.
- Livrées démontées.
- Livrées avec trop plein et bonde de surverse.

ACCESSOIRES (voir p. 484)

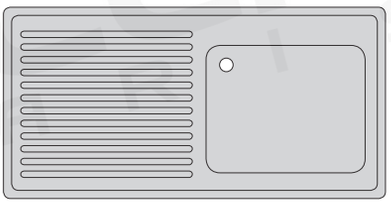


Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

PROFONDEUR 600

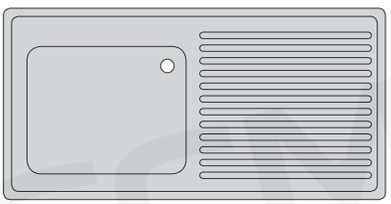
1 BAC - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 112 G / 6 LV	594 €	●



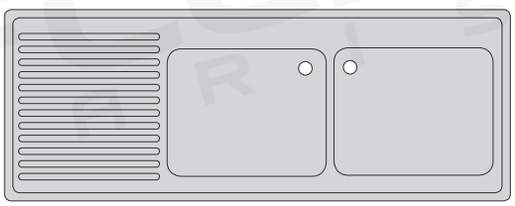
1 BAC - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 112 D / 6 LV	594 €	●



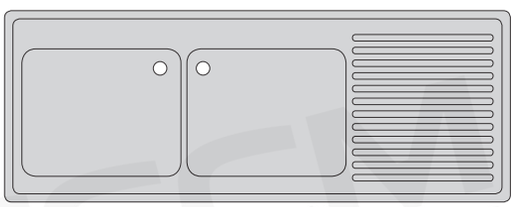
2 BACS - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1600 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 216 G / 6 LV	828 €	●
1800 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 218 G / 6 LV	843 €	●



2 BACS - ÉGOUTTOIR À DROITE.

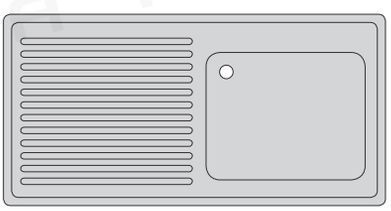
DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1600 x 600 x 950	400 x 400 x 250	P 216 D / 6 LV	828 €	●
1800 x 600 x 950	500 x 400 x 250	P 218 D / 6 LV	843 €	●



PROFONDEUR 700

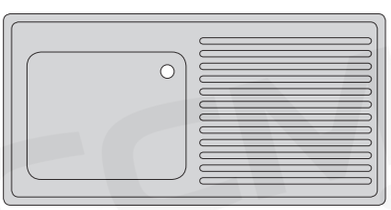
1 BAC - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 112 G / 7 LV	627 €	●
1400 x 700 x 950	600 x 500 x 300	P 114 G / 7 LV	677 €	●



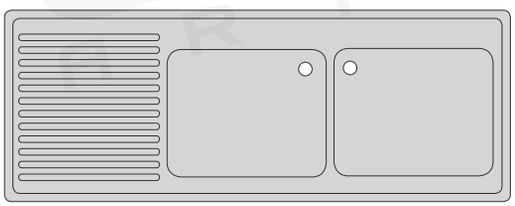
1 BAC - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 112 D / 7 LV	627 €	●
1400 x 700 x 950	600 x 500 x 300	P 114 D / 7 LV	677 €	●



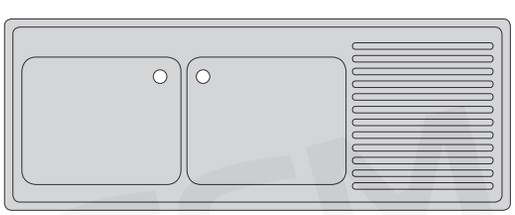
2 BACS - ÉGOUTTOIR À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1600 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 216 G / 7 LV	818 €	●
1800 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 218 G / 7 LV	864 €	●



2 BACS - ÉGOUTTOIR À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1600 x 700 x 950	400 x 500 x 250	P 216 D / 7 LV	818 €	●
1800 x 700 x 950	500 x 500 x 300	P 218 D / 7 LV	864 €	●





TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

BAC À DROITE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 127 D	609 €	●
1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 147 D	646 €	●
1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 167 D	677 €	●
1800 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 187 D	716 €	●
2000 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 207 D	754 €	●

- Construction en inox AISI 304.
- Plan de travail renforcé par agglo.
- Pieds en tube rond inox de diamètre 50 mm.
- Pieds arrière décalés de 60 mm.
- Bac insonorisé.
- Étagères basses.
- Pieds réglables.
- Livrées démontées.
- Livrées avec trop plein et bonde de surverse.



BAC À GAUCHE.

DIMENSIONS EXT.	DIMENSIONS BAC	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 127 G	609 €	●
1400 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 147 G	646 €	●
1600 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 167 G	677 €	●
1800 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 187 G	716 €	●
2000 x 700 x 850	400 x 400 x 250	TTC 207 G	754 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

VERSION 1 PORTE BATTANTE



PROF 600 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
600 x 600 x 1800	AN 66	1 042 €	●
800 x 600 x 1800	AN 86	1 086 €	●
1000 x 600 x 1800	AN 106	1 147 €	●

PROF 700 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
600 x 700 x 1800	AN 67	1 102 €	●
800 x 700 x 1800	AN 87	1 151 €	●
1000 x 700 x 1800	AN 107	1 212 €	●

- Construction en inox AISI 430.
- 3 étagères intérieures réglables en hauteur.
- Pieds ronds réglables en hauteur.
- Portes double paroi.
- Livrées montées et soudées.

VERSION 2 PORTES COULISSANTES



PROF 600 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
1200 x 600 x 1800	ANB 126	1 228 €	●
1400 x 600 x 1800	ANB 146	1 317 €	●
1600 x 600 x 1800	ANB 166	1 418 €	●
1800 x 600 x 1800	ANB 186	1 517 €	●
2000 x 600 x 1800	ANB 206	1 628 €	●

PROF 700 mm.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
1200 x 700 x 1800	ANB 127	1 302 €	●
1400 x 700 x 1800	ANB 147	1 399 €	●
1600 x 700 x 1800	ANB 167	1 499 €	●
1800 x 700 x 1800	ANB 187	1 603 €	●
2000 x 700 x 1800	ANB 207	1 713 €	●

ROBINET BEC COL DE CYGNE

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES Flasher le QR code



Brise-jet à débit réglable.

CODE	PRIX HT	
LR 30	35 €	●

ROBINET MÉLANGEUR 1/4 DE TOUR



- Robinet eau chaude/eau froide.
- Livré avec flexible d'alimentation inox.

CODE	PRIX HT	
LRM 30	79 €	●

ROBINETS MÉLANGEUR ÉLECTRONIQUES



ROB EP/EB



ROB 19 P/13 B



ROB 16 P/14 B

- Détecteur de mouvement.
- Mitigeur
- Eau chaude / eau froide

2 VERSIONS : branchement prise secteur MONO 16 A ou 2 batteries rechargeables.

DÉSIGNATION	LONGUEUR BRAS	CODE	PRIX HT	
Branchement prise	81 mm	ROB EP	370 €	●
Branchement batteries	81 mm	ROB EB	370 €	●
Branchement prise	146 mm	ROB 19 P	490 €	●
Branchement batteries	146 mm	ROB 13 B	490 €	●
Branchement prise	197 mm	ROB 16 P	520 €	●
Branchement batteries	197 mm	ROB 14 B	520 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

DOUCHETTE COURTE



- Eau chaude / Eau froide
- Monotrou
- Fixation sur plonge

HAUTEUR	CODE	PRIX HT	
580	LDMTC	205 €	●

DOUCHETTES MONOTROU



LDMT LDTMTRI

- Douchette eau chaude/eau froide.
- Eau froide avec fléxible d'alimentation inox.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Douchette eau chaude / eau froide monotrou	LDMT	225 €	●
Douchette eau chaude / eau froide monotrou **avec robinet intermédiaire**	LDMTRI	255 €	●

DOUCHETTES MONOTROU LUXE



LDMTLUX LDMTRILUX

- Douchette eau chaude/eau froide.
- Eau froide avec fléxible d'alimentation inox.
- Système d'allumage automatique de l'eau en tirant sur la douchette.
- Arrêt du jet d'eau en lâchant la douchette.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Douchette eau chaude / eau froide monotrou	LDMTLUX	525 €	●
Douchette eau chaude / eau froide monotrou **avec robinet intermédiaire**	LDMTRILUX	575 €	●

COMMANDES AU GENOU & AU PIED

TECHNITALIA MADE IN ITALY

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

COMMANDES AU GENOU



ARRIVÉE D'EAU EN LIGNE

- Temporisation 15 secondes et débit préréglé à 6 L/min.
- Levier de commande plastique avec tige inox intérieur de renforcement.
- Rosace de fixation murale inox.
- Alimentation eau froide uniquement.

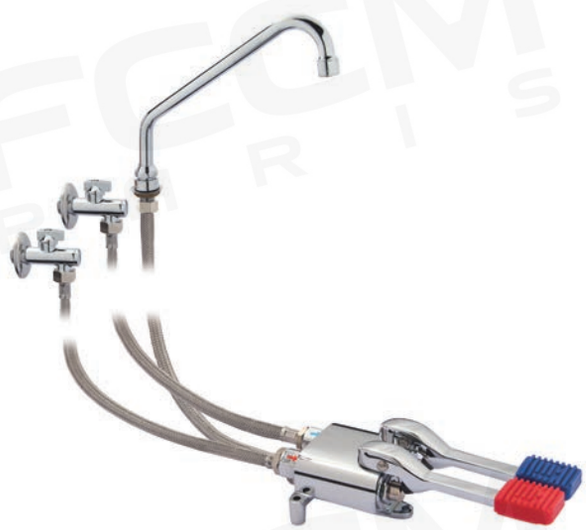
DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Arrivée d'eau en ligne	MO 112	90 €	●

COMMANDES AU PIED



DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Pédale monotrou	PED 1 T	105 €	●
Pédale Eau chaude / Eau froide	PED 2 T	150 €	●

KIT POUR COMMANDES AU PIED



- 2 robinets de barrage.
- 1 pédale eau chaude/eau froide (PED 2 T).
- 1 bec mobile.

DÉSIGNATION	CODE	PRIX HT	
Kit pour commandes au pied	KPED	210 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

MADE IN ITALY

TECHNITALIA

VERSION ACIER



- Finition acier.
- Longueur 5 mètres.

CODE	PRIX HT	
ENR A 10	530 €	●

VERSION INOX



Finition inox.

LONGUEUR	CODE	PRIX HT	
10 mètres	ENR IN 10	1 090 €	●
15 mètres	ENR IN 15	1 190 €	●

VERSION INOX LUXE



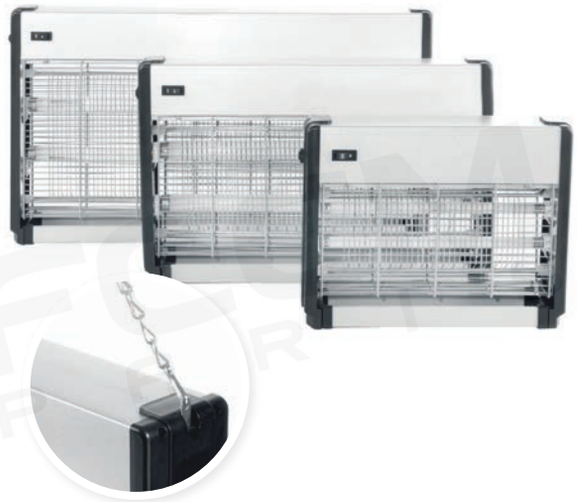
- Finition inox luxe.
- Longueur 5 mètres.

CODE	PRIX HT	
ENR IN 5	790 €	●

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

DESTRUCTEURS D'INSECTES

- Structure en ABS et aluminium haute sécurité.
- Composé de 2 tubes UV-A.
- Exclusivement réservés à une utilisation intérieure (non étanche).
- Bac de récupération des insectes.
- Livrés avec une chaîne métallique pour suspendre.
- Alimentation : MONO 230 V.



DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
335 x 90 x 260	16 W	H 0158	55 €	●
485 x 90 x 310	30 W	H 0165	75 €	●
640 x 90 x 360	40 W	H 0172	95 €	●

DESTRUCTEURS D'INSECTES ÉTANCHE

- Structure en ABS haute sécurité.
- Composés de 2 tubes UV-A.
- Étanche pour utilisation extérieure.
- Bac de récupération des insectes.
- Livrés avec une chaîne métallique pour suspendre.
- Alimentation : MONO 230 V.



DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
360 x 135 x 270	26 W	H 0134	95 €	●
510 x 105 x 315	40 W	H 0066	110 €	●
680 x 135 x 310	45 W	H 0141	128 €	●

STÉRILISATEUR DE COUTEAUX

- Structure en inox.
- Porte en plexiglas transparent.
- Porte couteau en acier.
- Lampe germicide à UV avec grille de protection.
- Minuterie 60 min.
- Alimentation : MONO 230 V.



DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
540 x 160 x 640	16 W	F SUV 14	430 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

SÈCHE MAINS



- Structure en acier blanc.
- Capteur de détection des mains.
- Alimentation : MONO 230 V.

DIMENSIONS	PUISSANCE	CODE	PRIX HT	
240 x 210 x 265	1,5 kW	H 1808	176 €	●

LAVE MAINS INOX VERSION ÉCO



- Structure en inox 201 - 10/10.
- Bac inox ovale embouti 345 x 265 x 115 mm.
- Dosseret arrière de 40 mm.
- Bonde et siphon PVC fournis.
- Commande au genou par tige plastique.
- Livré avec robinet bec col de cygne et mitigeur (eau chaude/froide).

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
400 x 310 x 170	LME	190 €	●

LAVE MAINS INOX VERSION LUXE



- Structure en inox 201- 10/10.
- Bac inox ovale embouti 330 x 230 x 130 mm.
- Dosseret arrière de 360 mm.
- Bonde et siphon PVC fournis.
- Commande au genou par panneau inox basculant.
- Distributeur de savon fourni.
- Livré avec robinet bec col de cygne et mitigeur (eau chaude/froide).

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
400 x 340 x 560	LMLC	250 €	●

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

POUBELLE SUPPORT SAC



- Entièrement en inox.
- Plateau inférieur sur roulettes.
- Ouverture du couvercle par pédale.
- Capacité sac max : 110 L.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
Ø 470 x 860 H	PBI 120	249 €	●

POUBELLE PINCE SAC



- Système d'ouverture du sac par écartement de la pince grâce à la pédale.
- Capacité maximale du sac : 110 L.

DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
525 x 430 x 900	PPS 110	149 €	●

POUBELLE À PÉDALE



- Entièrement inox.
- Ouverture par pédale.
- Montées sur roulettes.

CAPACITÉ	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
50 L	Ø 390 x 600 H	PBI 50 F	252 €	●
100 L	Ø 460 x 700 H	PBI 100 F	288 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

FICHES TECHNIQUES
Flasher le QR code

CHARIOTS ÉCHELLES GN 1/1 & EURONORME 600 x 400



- Réalisation inox.
- Espacement entre niveaux : 80 mm.
- Sécurité anti-sortie des bacs des 2 côtés.
- Montés sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Livrés démontés.

H 81066

EGN 11



TYPE	NB DE NIVEAUX	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
GN 1/1	7	380 x 550 x 870	**H 81066**	**215 €**	●
GN 1/1	20	380 x 550 x 1885	**EGN 11**	**210 €**	●
GN 2/1	20	590 x 660 x 1750	**EGN 21**	**420 €**	●
600 x 400	15	450 x 630 x 1730	**EP 64**	**340 €**	●

CHARIOTS DE SERVICE

CS 2



CS 3

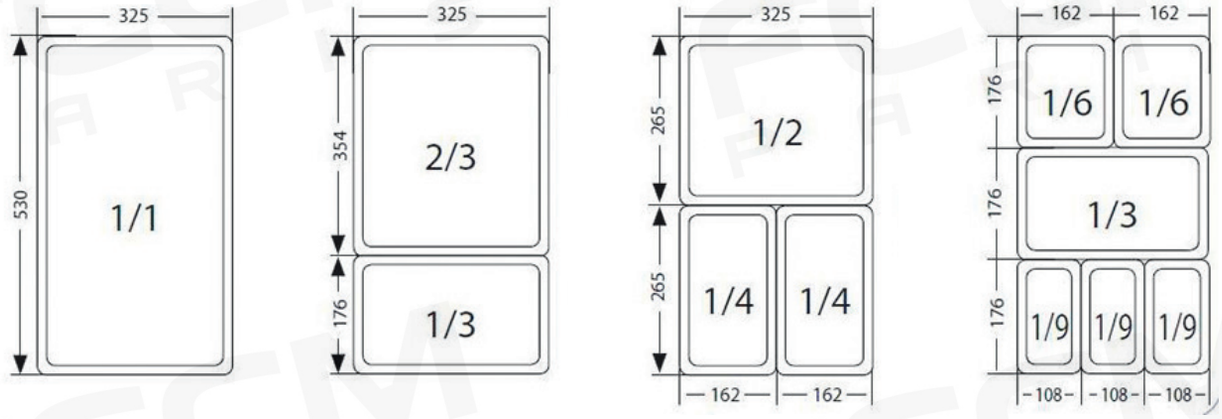


- Réalisation inox AISI 430.
- Plateaux avec embouti et revêtement anti-résonnance.
- Charge max par plateau : 65 kg.
- Montés sur 4 roulettes (dont 2 avec freins).
- Protection des angles grâce à des embouts caoutchouc à chaque angle.
- Livrés démontés.

NB DE NIVEAUX	DIMENSIONS	CODE	PRIX HT	
2	900 x 590 x 930	**CS 2**	**170 €**	●
3	900 x 590 x 930	**CS 3**	**200 €**	●

BACS GASTRONORMES INOX

Dimensions en millimètres



BACS GN 1/1 : 325 x 530 mm



PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 1165	28 €	●
100	B 1110	33 €	●
150	B 1115	49 €	●
200	B 1120	60 €	●

BACS GN 1/1 PERFORÉ



PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
40	BP 1140	28 €	●
65	BP 1165	32 €	●
100	BP1110	38 €	●

BACS GN 2/3 : 325 x 354 mm



PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 2365	23 €	●
100	B 2310	30 €	●
150	B 2315	40 €	●
200	B 2320	57 €	●

BACS GN 1/2 : 325 x 265 mm



PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 1265	15 €	●
100	B 1210	20 €	●
150	B 1215	32 €	●

Photos et informations non contractuelles - Toutes les dimensions sont données en millimètres : Longueur x Profondeur x Hauteur.

BACS GN 1/3 : 325 x 176 mm

PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 1365	11 €	●
100	B 1310	14 €	●
150	B 1315	20 €	●



BACS GN 1/4 : 162 x 265 mm

PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 1465	9 €	●
100	B 1410	11 €	●
150	B 1415	15 €	●



BACS GN 1/6 : 162 x 176 mm

PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
100	B 1610	9 €	●
150	B 1615	12 €	●



BACS GN 1/9 : 108 x 176 mm

PROFONDEUR	CODE	PRIX HT	
65	B 1965	9 €	●
100	B 1910	12 €	●



COUVERCLES BACS GN

POUR BAC	CODE	PRIX HT	
GN 1/1	C 11	24 €	●
GN 2/3	C 23	19 €	●
GN 1/2	C 12	14 €	●
GN 1/3	C 13	10 €	●
GN 1/4	C 14	8 €	●
GN 1/6	C 16	6 €	●
GN 1/9	C 19	5 €	●



BARETTES DE COMPOSITION

LONGUEUR	CODE	PRIX HT	
325	SP 325	6 €	●
530	SP 530	8 €	●



RÉSERVES TRANSPORTS

ATTENTION :

Les mentions « carton en bon état » ou « sous réserve de déballage » n'ont aucune valeur juridique et vous priveront de toute prise en charge et recours.
Ne notez rien de ce que vous demande le livreur.



RAPPEL :

Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire.

LORS DE LA LIVRAISON :

En présence du transporteur, **avant de signer** quoi que ce soit :



1/ Contrôler le nombre de colis
2/ Contrôler l'état des colis
3/ Déballer les colis et contrôler chaque colis intégralement
4/ Vérifier la conformité du matériel livré

SI LA LIVRAISON EST CONFORME ET EN BON ÉTAT :



1/ Dater le bon de livraison
2/ Signer et écrire le nom du signataire
3/ Apposer le cachet de l'entreprise

SI LA LIVRAISON N'EST PAS CONFORME :

Sur le bon de livraison :

1/ Mentionner **avec précision** les manquants et les dégâts constatés en présence du transporteur.



2/ Confirmer sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur (voir exemple de lettre ci-contre).

3/ Adresser un double de cette lettre au fournisseur.

4/ Relancer le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

I - GÉNÉRALITÉS

Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titre indicatif et valables au moment donné. Le fournisseur se réserve la possibilité d'apporter toute modification de présentation, de forme, de dimensions ou de conception aux appareils dont les illustrations et les prescriptions figurent sur nos imprimés à titre de publicité. Les engagements pris par nos représentants ne nous lient qu'après que nous ayons accepté et confirmé par écrit. Toute commande comporte l'adhésion expresse à nos conditions générales de vente quelles que soient les clauses pouvant figurer sur les documents de l'acheteur. Toutes les dimensions mentionnées dans ce catalogue sont données en mm (millimètres). Les photos présentes dans ce catalogue ne sont pas contractuelle. Le fournisseur se réserve le droit de livrer un produit qui ne soit pas identique à la photo présente et peut le substituer par un article aux dimensions et caractéristiques différentes.
Les prix présentés dans ce catalogue sont valable dans la limite des stocks disponibles.

II - LIVRAISON / DÉLAIS DE LIVRAISON

La livraison est effectuée soit par la remise directe de la marchandise au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance des marchandises dans notre entrepôt, à un expéditeur ou à un transporteur. Les marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même en cas de retour, quelle que soit, notamment la stipulation relative au port (franco, port dû ou port avancé), et ce même en cas de clause de réserve de propriété ou de paiement en contre-remboursement. Les réclamations concernant les quantités ne sont recevables que si elles sont formulées par écrit accompagnées du bon de livraison dans les 8 jours de la livraison. Le destinataire devra fournir la preuve de la non-conformité du matériel, en permettre la constatation et la récupération éventuelle par le fournisseur et exclure toute intervention de son fait. Si nécessaire, il sera procédé au remplacement du produit sans aucune autre indemnité pour le destinataire. Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'octroi d'une indemnité ou de dommages et intérêts, ni même l'annulation de la commande. Le fournisseur est libérée de tout engagement relatif aux délais de livraison s'il l'acheteur n'est pas à jour de ses obligations envers elle, quelle qu'en soit la cause et en présence d'un cas de force majeur telle que guerre, grève, émeute, incendie, inondations, interruption ou retard dans les transports, impossibilité d'être réapprovisionné...

III - EMBALLAGES / TRANSPORTS

Les accessoires aux matériels, commandés séparément, ainsi que les pièces détachées fournies à titre onéreux, sont envoyés en port dû, frais d'emballage en sus.
En cas d'avarie, il appartient aux destinataires d'exercer tout recours contre le transporteur en émettant des RÉSERVES PRÉCISES sur le bulletin de livraison et en les confirmant au transporteur (voiturier) par lettre recommandée dans les TROIS JOURS FRANCS de la date de livraison, sauf acceptation expresse des réserves par le transporteur, copie en étant adressée au fournisseur.

IV - RETOUR

Le retour de marchandise vendue ou consignée ne pourra être accepté que si 3 conditions sont remplies : notre ACCORD préalable, retour dans l'emballage d'origine, retour franco de port. Le retour en vue d'une réparation devra être précédé d'une demande de devis ou de réparation et adressé franco de port sous peine d'être refusé. Dans tous les cas, les marchandises voyagent aux frais et risques du client. Tout matériel retourné sans notre accord sera refusé et retourné à l'acquéreur frais à sa charge.

V - COMMANDES

L'acceptation par le fournisseur résultera de l'expédition des produits. L'acheteur est engagé par sa commande, qu'elle ait été faite par courrier, télécopie ou mail.
Toute modification ou résolution de commande demandée par l'acheteur ne peut être prise en considération que si elle est parvenue par écrit avant l'expédition des produits. Le bénéfice de la commande est personnel et ne peut être cédé sans notre accord.

VI - GARANTIE

Notre garantie du matériel vendu est effective à compter de la date de notre facturation et non à la date d'installation chez le client. Notre garantie est expressément limitée à l'échange gratuit ou à la réparation de toutes pièces de nos appareils examinées, retournées en port payé par le client et reconnues défectueuses. A cet effet, le revendeur devra aviser le fournisseur de la défectuosité, retourner la pièce sans retard, et fournir tout justificatif de la garantie dont bénéficie le matériel notamment copie de la facture faite à l'utilisateur et les numéros de série du matériel. Le revendeur n'aura droit qu'à la seule fourniture gratuite des pièces reconnues défectueuses, sans pouvoir prétendre à une indemnité, à un remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main-d'œuvre et de déplacement et des éventuels frais de recharge du circuit frigorifique ou encore à des dommages et intérêts quel conque et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Les pièces défectueuses et remplacées gratuitement redeviennent la propriété du fournisseur. La durée de garantie du matériel est limitée à 12 mois à compter de sa vente à l'installateur (ou restaurateur), sauf cas particuliers spécifiés sur la facture. Toutefois, elle ne pourra jamais excéder 18 mois après sa mise à disposition du matériel au 1er revendeur et sous réserve de conditions normales de stockage, sauf cas particuliers.

La garantie exclue si le vice de fonctionnement :
- provient d'une utilisation anormale du matériel.
- résulte d'une intervention effectuée sur le bien par une personne non agréée par notre société.
- est liée à un cas de force majeure ou à des incidents divers pouvant se produire du fait notamment des canalisations, variations de voltage, mauvais réglage, mauvaise manipulation...

Les pièces de rechange fournies à titre onéreux sont garanties six mois à partir de la date de facture ; toute garantie complémentaire consentie par le revendeur ne nous engage pas.

VII - PRIX / CONDITIONS DE PAIEMENT

Le montant des prix est précisé dans les conditions particulières et est fonction des conditions économiques et monétaires du moment. Sauf stipulation contraire, les factures sont payables à la jour de la commande par virement bancaire. Le fournisseur se réserve le droit, à tout moment, en fonction des risques encourus, de fixer un plafond au découvert de chaque acheteur ou d'exiger certains délais de paiement ou certaines garanties. Ce sera notamment le cas, si une modification dans la personne des dirigeants ou dans la forme de la société, ou si une cession, location, mise en nantissement ou apport de son fonds de commerce a un effet défavorable sur le crédit de l'acheteur ou si les factures antérieures restent impayées.

VIII - RETARD OU DÉFAUT DE PAIEMENT

Doivent être assimilés au défaut de paiement d'une facture : la non-acceptation d'un effet, le non-retour de l'effet, le non-paiement d'une seule échéance, la compensation non autorisée, le paiement partiel, les suspensions de paiement pour quelque cause que ce soit, même litigieuse, par l'acheteur.
Une réclamation sur la qualité d'une marchandise ne peut être suspensive de paiement que si la preuve de sa défectuosité est apportée avant l'échéance et sur la seule valeur de facturation des pièces incriminées. En cas de défaut de paiement d'une facture à l'échéance ou de non-acceptation d'une traite à la date prévue, les sommes dues en raison de la commande en cause mais aussi de toutes les commandes déjà livrées ou en cours de livraison seront immédiatement exigibles. Les livraisons pourront également être suspendues sans qu'aucune indemnité puisse être réclamée et ce jusqu'au paiement intégral de toutes les sommes dues avec les intérêts afférents. De plus, en application des dispositions légales, et sans mise en demeure préalable, les sommes dues porteront de plein - droit intérêt sur la base de 1.5 fois le taux de l'intérêt légal. En outre, à titre de frais de recouvrement, toute facture ayant fait l'objet d'un retard de paiement sera majorée de plein-droit à titre de clause pénale (non réductible au sens de l'art. 1229 du Civil), d'une indemnité fixée à 15% de la facture impayée. A défaut de paiement à un seul des termes, la vente sera résolue de plein-droit si bon semble au vendeur, 48H après mise en demeure restée infructueuse. L'acheteur aura l'obligation de restituer immédiatement à ses frais la marchandise.

IX - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Le fournisseur se réserve l'entière propriété des marchandises vendues jusqu'à complet paiement du prix et de ses accessoires. Toutefois, la charge des risques que pourraient subir ces marchandises sera transférée à l'acheteur dès la livraison jusqu'au complet paiement, et ce même en cas de retour. L'acheteur devra donc prendre les assurances nécessaires et permettre à tout moment l'identification dans ses stocks du matériel concerné. En cas de revente à un sous-acquéreur, le droit à revendication du fournisseur se portera sur le prix ou partie du prix des marchandises vendues. L'acheteur se devra d'informer les sous-acquéreur de l'existence de la clause de réserve de propriété. Le fournisseur se réserve le droit de revendiquer tout matériel en cas de cessation de paiement, procédure collective, règlement amiable mais également en cas de défaut de paiement d'une échéance. L'acheteur s'engage à restitution, tous frais à sa charge, sur première demande de notre part par simple lettre recommandée. Dans le cas où des matériels seraient dégradés, la dépréciation qui en résultera sera prise en considération pour la fixation de notre créance résiduelle à l'égard du client. Le fait de nous passer commande implique l'acceptation sans réserve par l'acheteur de la présente clause et annule tout refus de cette clause pouvant figurer aux conditions générales d'achat de l'acheteur.

X - JURIDICTIONS COMPÉTENTES

Tout litige dont le règlement amiable n'a pu être obtenu sera porté devant les Tribunaux du defendeur.