CATALOGUE
CATALOG

CUISTANCE

2026

MAJ_04_2026

À PROPOS

QUI SOMMES NOUS

Cuistance Europe : Votre partenaire de confiance pour la restauration professionnelle. Entreprise innovante et dynamique, Cuistance Europe est spécialisée dans les équipements destinés à la restauration professionnelle. Forte de son expertise, notre société propose des solutions sur mesure, adaptées aux besoins spécifiques des professionnels du secteur.

UNE OFFRE COMPLÈTE POUR LES ACTEURS DU CHR

Notre mission est de proposer une gamme complète d'équipements répondant à l'ensemble des besoins des cafés, hôtels et restaurants (CHR), qu'il s'agisse de matériel frigorifique, d'équipements neutres en inox ou d'appareils pour le snacking et la préparation.

UN RÉSEAU SOLIDE DE PARTENAIRES

Nous collaborons avec une large variété de partenaires : revendeurs cuisinistes, distributeurs locaux, techniciens frigoristes ou installateurs itinérants. Cette diversité nous permet de proposer des solutions adaptées à chaque projet, dans chaque région.

NOS ENGAGEMENTS

√ Qualité & innovation
Nous sélectionnons rigoureusement nos produits pour garantir le meilleur rapport qualité-prix. Tous nos équipements sont conformes aux normes européennes et bénéficient de garanties spécifiques.

√ Service & réactivité
Notre objectif est de bâtir une relation de confiance durable avec nos clients. Nos entrepôts, situés dans une zone logistique stratégique, nous permettent d'assurer une disponibilité optimale des produits et des livraisons rapides en France métropolitaine comme en Europe, grâce à nos partenaires transporteurs.

√ Flexibilité & personnalisation
Chaque client est unique. C'est pourquoi nous proposons des solutions personnalisées, parfaitement adaptées à vos contraintes et à vos objectifs.

√ Excellence relationnelle
Chez Cuistance Europe, nous visons l'excellence au quotidien. Nous répondons rapidement à vos demandes et veillons à l'optimisation constante de nos stocks pour assurer une haute disponibilité de nos produits.

√ Une équipe engagée à vos côtés
Composée de professionnels passionnés et expérimentés, notre équipe vous accompagne dans tous vos projets, avec pour ambition de construire des relations solides et durables.

Choisir Cuistance Europe, c'est choisir la fiabilité, la performance et un accompagnement sur mesure.

Faites le choix d'un partenaire de confiance au service de vos exigences.

ABOUT US

WHO ARE WE ?

Cuistance Europe: Your Trusted Partner for Professional Catering.
An innovative and dynamic company, Cuistance Europe specializes in equipment for the professional catering industry. Backed by solid expertise, our company offers tailor-made solutions, adapted to the specific needs of professionals in the sector.

A COMPREHENSIVE OFFERING FOR THE HORECA SECTOR

Our mission is to provide a complete range of equipment that meets the needs of cafés, hotels, and restaurants (HORECA), whether it be refrigeration equipment, neutral stainless steel fittings, or appliances for snacking and food preparation.

A STRONG NETWORK PARTNERS

We collaborate with a wide range of partners: kitchen equipment resellers, local distributors, refrigeration technicians, and mobile installers. This diversity allows us to offer solutions adapted to each project and every region.

OUR COMMITMENTS

√ Quality & Innovation
We rigorously select our products to ensure the best value for money. All our equipment complies with European standards and comes with specific warranties.

√ Service & Responsiveness
Our goal is to build a long-lasting, trustworthy relationship with our clients. Our warehouses, strategically located in a major logistics hub, ensure optimal product availability and fast deliveries across mainland France and throughout Europe, thanks to our logistics partners.

√ Flexibility & Customization
Every client is unique. That's why we offer personalized solutions that are perfectly tailored to your needs and objectives.

√ A Dedicated Team by Your Side
Made up of passionate and experienced professionals, our team supports you in all your projects, with the ambition of building strong and lasting relationships.

Choosing Cuistance Europe means choosing reliability, performance, and customized support.

Make the choice of a trusted partner committed to meeting your highest expectations.

RÉFRIGERATION *COOLING*

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES *REFRIGERATED UPRIGHT CABINET* 08
DESSERTES RÉFRIGÉRÉES *REFRIGERATED COUNTERS* 10
TABLES À PIZZA *PIZZA TABLES* 16
VITRINES À INGRÉDIENTS *REFRIGERATED PIZZA DISPLAY* 17
MEUBLES DE PRÉPARATION *REFRIGERATED PREPARATION COUNTERS* 19
DÉSSERTES PÂTISSIÈRES *PASTRY REFRIGERATED COUNTERS* 20
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS *REFRIGERATED UNDER COUNTERS* 21
SALADETTES RÉFRIGÉRÉES REFRIGERATED *SALAD COUNTERS* 22
MACHINES À GLAÇONS *ICE MACHINES* 28
ARMOIRES À BOISSONS *BEVERAGE COOLERS* 30
ARRIÈRES-BAR *BACK-BAR COOLERS* 32
VITRINES À DESSERTS *DISPLAY CASES* 35
VITRINES PANORAMIQUES *PANORAMIC DISPLAY SHOWCASES* 38
ARMOIRES ABS *ABS UPRIGHT CABINETS* 40
VITRINES MURALES RÉFRIGÉRÉES *REFRIGERATED WALL DISPLAY CASES* 46

GRANDE CUISSON *COOKING*

FOURNEAUX À GAZ 600 *GAS RANGES 600* 48
FRITEUSES À GAZ 600 *GAS FRYERS 600* 49
FOURNEAUX À GAZ 700 *GAS RANGES 700* 50
FRITEUSES À GAZ 700 *GAS FRYERS 700* 52
FRITEUSES ÉLECTRIQUES 700 *ELECTRIC FRYERS 700* 53
PLAQUES À SNACKER À GAZ 700 *GAS GRIDDLES 700* 54
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES 700 *ELECTRIC GRIDDLES 700* 56
GRILLS PIERRES VOLCANIQUES À GAZ 700 *LAVA ROCKS GAS GRILLS 700* 57
BACS À FRITES 700 *ELECTRIC CHIP SCUTTLE 700* 58
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 700 *ELECTRIC PASTA COOKER 700* 59
BAIN MARIE ÉLECTRIQUE 700 *ELECTRIC BAIN MARIE 700* 60
ÉLÉMENTS NEUTRE 700 *NEUTRAL ELEMENTS 700* 61

SNACKING *SNACKING*

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À POSER *COUNTERTOP ELECTRIC FRYERS* 62
FRITEUSES ÉLECTRIQUES SUR COFFRE *ELECTRIC FRYERS ON CABINET* 65
FRITEUSES À GAZ SUR COFFRE *GAS FRYERS ON CABINET* 66
FRITEUSES ÉLECTRIQUES À PRESSION *ELECTRIC PRESSURE FRYERS* 66
RÉSERVES À FRITES *FRENCH FRY WARMERS* 69
PLAQUES À SNACKER ÉLECTRIQUES *ELECTRIC GRIDDLES* 70
PLAQUES À SNACKER À GAZ *GAS GRIDDLES* 72

SNACKING *SNACKING*

GRILLS À GAZ *GAS CHARGRILLS* 76
PLAQUES À INDUCTION *INDUCTION HOBS* 77
CRÊPIÈRES *CREPE MAKERS* 77
MACHINES À PANINI *PANINI GRILLS* 78
GAUFFRIERS *WAFFLES MAKERS* 79
DISTRIBUTEURS DE SAUCE *SAUCE DISPENSERS* 80
CUISSEURS À RIZ *RICE COOKERS* 84
MARMITES *SOUP KETTLES* 85
SALAMANDRES *SALAMANDER GRILLS* 86
TOASTERS *TOASTERS* 87
GRILLES-PAINS *COMMERCIAL TOASTERS* 89
BAINS-MARIE *BAIN-MARIE* 90
FOURS À PIZZA *PIZZA OVENS* 91
FOURS À CONVECTION *CONVECTION OVENS* 92
VITRINES CHAUFFANTES *HOT DISPLAY CABINETS* 94
PRESSE-AGRUMES *CITRUS JUICER* 96
BLENDERS *BLENDERS* 97
DISTRIBUTEURS D'EAU CHAUDE *HOT WATER BOILERS* 98
PERCOLATEURS *COFFEE PERCOLATORS* 99
CHAUFFES SAUCES *SAUCE WARMERS* 101
COUPES FRITES *FRENCH FRY CUTTERS* 102
DÉCOUPE LÉGUMES *VEGETABLES CUTTER* 102
TRANCHEURS *MEAT SLICERS* 103
HACHOIRS *MEAT MINCERS* 104
ROBOTS PÂTISSIERS *SMALL PLANETARY MIXERS* 106
BATTEURS MÉLANGEURS *PLANETARY MIXERS* 107
FAÇONNEUSE À PIZZA *PIZZA DOUGH ROLLERS* 108
PÉTRINS *SPIRAL MIXERS* 109

LAVERIE *WAREWASHING*

LAVE-VERRES *GLASSWAHERS* 114
LAVE-VAISSELLES *DISHWASHERS* 116
LAVE-VAISSELLES À CAPOT *PASS THROUGH DISHWASHER* 117

NEUTRE *NEUTRAL*

TABLES EN INOX *STAINLESS STEEL TABLES* 118
TABLES PLIANTES *FOLDING TABLES* 121
ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER *COUNTERTOP CHEF SHELVES* 121

NEUTRE *NEUTRAL*

PLONGES AVEC PASSAGE LAVE-VAISSELLE *SINKS WITH PASS-TROUGH DISHWASHERS AREA* 122
PLONGES EN INOX *STAINLESS STEEL SINKS* 124
ÉTAGÈRES MURALES BARREAUDÉES *WALL MOUNTED SLATED STAINLESS STEEL SHELVES* 127
ÉTAGÈRES MURALES EN INIX *STAINLESS STEEL WALL SHELVES* 128
ÉCHELLES EN INOX *STAINLESS STEEL TROLLEYS* 129
CHARIOTS DE SERVICE *SERVICE TROLLEYS* 130
RAYONNAGES POUR CHAMBRE FROIDE *COLD ROOM SHELVING* 131
POUBELLES RONDE EN INOX *STAINLESS STEEL ROUND WASTE BIN* 132
POUBELLE AVEC PINCE *STAINLESS STEEL BAG HOLDER* 132
LAVES-MAINS *HAND WAH BASIN* 133
DOUCHETTE *PRE-RINCE FAUCET* 133
BACS GASTRONORMES *GN PANS* 134
COUVERCLES GASTRONORMES *GN COVERS* 135
OPTIONS & ACCESSOIRES *OPTIONS & ACCESSORIES* 136

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Éclairage intérieur √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Inside light √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels





RÉFÉRENCE	1010038 GN650TN	1010039 GN650BT
LxPxH *LxDxH*	740 x 828 x 2050 MM	740 x 828 x 2050 MM
FORMAT *SIZE*	GN2/1	GN2/1
VOLUME *VOLUME*	650 L	650 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	115 KG	125 KG
PUISSANCE *POWER*	200 W	410 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3





RÉFÉRENCE	1010042 *GN600TN*	1010043 GN600BT
LxPxH *LxDxH*	610 x 760 x 1950 MM	610 x 760 x 1950 MM
FORMAT *SIZE*	GN2/1	GN2/1
VOLUME *VOLUME*	420 L	420 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	102 KG	105 KG
PUISSANCE *POWER*	195 W	410 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Éclairage intérieur √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Inside light √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010040 GN1410TN	1010041 GN1410BT
LxPxH *LxDxH*	1480 x 828 x 2050 MM	1480 x 828 x 2050 MM
FORMAT *SIZE*	GN2/1	GN2/1
VOLUME *VOLUME*	1375 L	1375 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	191 KG	202 KG
PUISSANCE *POWER*	430 W	700 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	6	6



RÉFÉRENCE	1010044 GN1200TN	1010045 GN1200BT
LxPxH *LxDxH*	1220 x 760 x 1950 MM	1220 x 760 x 1950 MM
FORMAT *SIZE*	GN2/1	GN2/1
VOLUME *VOLUME*	940 L	940 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	165 KG	174 KG
PUISSANCE *POWER*	400 W	650 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	6	6



√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010001 GN2100TN	1010004 GN2100BT
LxPxH *LxDxH*	1350 x 700 x 850 MM	1350 x 700 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	272 L	272 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	74 KG	77 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W	290 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2	2



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010007 GN2200TN	1010010 GN2200BT
LxPxH *LxDxH*	1350 x 700 x 950 MM	1350 x 700 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	260 L	260 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	76 KG	80 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W	290 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2	2

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010002 GN3100TN	1010005 GN3100BT
LxPxH *LxDxH*	1800 x 700 x 850 MM	1800 x 700 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	418 L	418 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	93 KG	96 KG
PUISSANCE *POWER*	270 W	350 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010008 GN3200TN	1010011 GN3200BT
LxPxH *LxDxH*	1800 x 700 x 950 MM	1800 x 700 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	400 L	400 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	B	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	95 KG	98 KG
PUISSANCE *POWER*	270 W	350 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels





* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010003 GN4100TN	1010006 GN4100BT
LxPxH *LxDxH*	2230 x 700 x 850 MM	2230 x 700 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	564 L	564 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	116 KG	119 KG
PUISSANCE *POWER*	340 W	400 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	4	4





* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010009 GN4200TN	1010012 GN4200BT
LxPxH *LxDxH*	2230 x 700 x 950 MM	2230 x 700 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	540 L	540 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	116 KG	122 KG
PUISSANCE *POWER*	340 W	400 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	4	4

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010013 SNACK2100TN	1010019 SNACK2100BT
LxPxH *LxDxH*	1350 x 600 x 850 MM	1350 x 600 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	226 L	226 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	66 KG	69 KG
PUISSANCE *POWER*	210 W	250 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2	2



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010016 SNACK2200TN	1010054 SNACK2200BT
LxPxH *LxDxH*	1350 x 600 x 950 MM	1350 x 600 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	226 L	226 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	68 KG	70 KG
PUISSANCE *POWER*	210 W	250 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2	2



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010014 SNACK3100TN	1010020 SNACK3100BT
LxPxH *LxDxH*	1800 x 600 x 850 MM	1800 x 600 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	346 L	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	82 KG	86 KG
PUISSANCE *POWER*	230 W	260 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010017 SNACK3200TN	1010055 SNACK3200BT
LxPxH *LxDxH*	1800 x 600 x 950 MM	1800 x 600 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	346 L	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	85 KG	86 KG
PUISSANCE *POWER*	230 W	260 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	3

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010015 SNACK4100TN	1010021 SNACK4100BT
LxPxH *LxDxH*	2230 x 600 x 850 MM	2230 x 600 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	467 L	467 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	D	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	102 KG	107 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W	340 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	4	4



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

RÉFÉRENCE	1010018 SNACK4200TN	1010056 SNACK4200BT
LxPxH *LxDxH*	2230 x 600 x 950 MM	2230 x 600 x 950 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 430 MM	325 x 430 MM
VOLUME *VOLUME*	467 L	467 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-18 -22°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	5
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	D	D
POIDS NET *NET WEIGHT*	106 KG	110 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W	340 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	4	4



* Option tiroirs disponible * *Drawers option available*

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en granit √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Granit surface √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels





		OPTION
RÉFÉRENCE	1010022 PZ2600	1010024 VRX1500380
LxPxH *LxDxH*	1500 x 800 x 950 MM	1500 x 395 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	600 x 400 MM	6 x GN1/3
VOLUME *VOLUME*	380 L	54 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	4
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	252 KG	45 KG
PUISSANCE *POWER*	340 W	125 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2	-





		OPTION
RÉFÉRENCE	1010023 PZ3600	1010025 VRX2000380
LxPxH *LxDxH*	2025 x 800 x 950 MM	2000 x 395 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	600 x 400 MM	9 x GN1/3
VOLUME *VOLUME*	485 L	78 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5	4
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	316 KG	50 KG
PUISSANCE *POWER*	400 W	150 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3	-

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid statique √ Compresseur européen √ Thermostat Dixell √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Vitrines rectangulaire à monter √ Bacs GN non fournies

√ Stainless steel interior exterior √ Static cooling √ European compressor √ Dixell thermostat √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Rectangular glasses to be mounted √ GN pans not included

RÉFÉRENCE	1010046 VRX1200380	1010047 VRX1400380
LxPxH *LxDxH*	1200 x 395 x 455 MM	1400 x 395 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	3 x GN1/3 / 1 x GN1/2	4 x GN1/3 / 1 x GN1/2
VOLUME *VOLUME*	40 L	50 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C	+2 +8°C
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
POIDS NET *NET WEIGHT*	38 KG	40 KG
PUISSANCE *POWER*	125 W	125 W



* Option couvercle inox disponible * *SS cover option available*

RÉFÉRENCE	1010024 VRX1500380	1010048 VRX1600380
LxPxH *LxDxH*	1500 x 395 x 455 MM	1600 x 395 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	6 x GN1/3	7 x GN1/3
VOLUME *VOLUME*	54 L	59 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C	+2 +8°C
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
POIDS NET *NET WEIGHT*	45 KG	46 KG
PUISSANCE *POWER*	125 W	125 W



* Option couvercle inox disponible * *SS cover option available*

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid statique √ Compresseur européen √ Thermostat Dixell √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Vitrines rectangulaire à monter √ Bacs GN non fournies

√ Stainless steel interior exterior √ Static cooling √ European compressor √ Dixell thermostat √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Rectangular glasses to be mounted √ GN pans not included



* Option couvercle inox disponible * *SS cover option available*

RÉFÉRENCE	1010049 VRX1800380	1010025 VRX2000380
LxPxH *LxDxH*	1800 x 395 x 455 MM	2000 x 395 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	8 x GN1/3	9 x GN1/3
VOLUME *VOLUME*	68 L	78 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C	+2 +8°C
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
POIDS NET *NET WEIGHT*	47 KG	50 KG
PUISSANCE *POWER*	150 W	150 W



* Option couvercle inox disponible * *SS cover option available*

RÉFÉRENCE	1010026 VRX1400330
LxPxH *LxDxH*	1400 x 335 x 455 MM
FORMAT *SIZE*	6 x GN1/4
VOLUME *VOLUME*	50 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
POIDS NET *NET WEIGHT*	40 KG
PUISSANCE *POWER*	125 W

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en inox ou avec granit √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Stainless steel surface or granit √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

		SURFACE GRANIT
RÉFÉRENCE	1010036 SH2000800	1010052 SH2000800M
LxPxH *LxDxH*	1500 x 800 x 1075 MM	1500 x 800 x 1075 MM
FORMAT SIZE	600 x 400 MM	600 x 400 MM
CONFIG. GN *CONFIG GN*	4 x GN1/3 + 2 x GN1/2	4 x GN1/3 + 2 x GN1/2
VOLUME *VOLUME*	435 L	435 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4	4
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	123 KG	138 KG
PUISSANCE *POWER*	340W	340 W
GRILLES SHELVES	2	2



		SURFACE GRANIT
RÉFÉRENCE	1010037 SH3000800	1010053 SH3000800M
LxPxH *LxDxH*	2025 x 800 x 1075 MM	2025 x 800 x 1075 MM
FORMAT SIZE	600 x 400 MM	600 x 400 MM
CONFIG. GN *CONFIG GN*	10 x GN1/3	10 x GN1/3
VOLUME *VOLUME*	435 L	435 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4	4
GAZ *GAS*	R290	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	160 KG	180 KG
PUISSANCE *POWER*	400 W	400 W
GRILLES SHELVES	3	3



√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels



RÉFÉRENCE	1010066 *TP2100TN*
LxPxH *LxDxH*	1500 x 800 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	600 x 400 MM
VOLUME *VOLUME*	380 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	89 KG
PUISSANCE *POWER*	340 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2



RÉFÉRENCE	1010067 *TP3100TN*
LxPxH *LxDxH*	2025 x 800 x 850 MM
FORMAT *SIZE*	600 x 400 MM
VOLUME *VOLUME*	485 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	118 KG
PUISSANCE *POWER*	400 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Froid ventilé √ Évaporateur traité anti-corrosion √ Thermostat Dixell √ Désserte tropicalisée √ Groupe monobloc √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Grande poignée de porte ergonomique √ Rappel de porte automatique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Ventilated √ Treated evaporator√ Dixell thermostat √ Tropicalized group √ Monobloc group √ European compressor √ Ecologic gaz √ Large door handle √ Automatic door return √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010057 GNH2140TN
LxPxH *LxDxH*	1350 x 700 x 650 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	171 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	94 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*



RÉFÉRENCE	1010058 GNH3160TN
LxPxH *LxDxH*	1800 x 700 x 650 MM
FORMAT *SIZE*	GN1/1
VOLUME *VOLUME*	261 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	123 KG
PUISSANCE *POWER*	250 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*



√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en inox √ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Stainless steel top surface √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto de-frost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels



PLAN DE TRAVAIL LxPxH *LxDxH*	900 x 700 MM

RÉFÉRENCE	1010028 S901
LxPxH *LxDxH*	900 x 700 x 900 MM
FORMAT *SIZE*	GN 1/1
VOLUME *VOLUME*	215 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	64 KG
PUISSANCE *POWER*	240 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2



PLAN DE TRAVAIL LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 MM

RÉFÉRENCE	1010030 S903SSTOP
LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 x 900 MM
FORMAT *SIZE*	GN 1/1
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	C
POIDS NET *NET WEIGHT*	110 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en polyéthylène √ Couvercle rabattable & compartiments GN √ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Polyethylene top surface √ Cover & GN compartment √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010027 S900
LxPxH *LxDxH*	900 x 700 x 900 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	2 x GN1/1 & 3 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	215 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	65 KG
PUISSANCE *POWER*	240 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2







PLAN DE TRAVAIL *LxP*	900 x 135 MM

RÉFÉRENCE	1010029 S903
LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 x 900 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	4 x GN1/1
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	98 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3



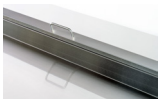




PLAN DE TRAVAIL *LxP*	1365 x 135 MM

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en inox √ Couvercle et compartiments GN √ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

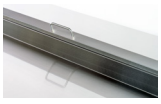
√ Stainless steel interior exterior √ Stainless steel top surface √ Cover & GN compartment √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels





PLAN DE TRAVAIL *LxP*	900 x 447 MM

RÉFÉRENCE	1010031 PS200
LxPxH *LxDxH*	900 x 700 x 1030 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	5 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	215 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	68 KG
PUISSANCE *POWER*	240 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2





PLAN DE TRAVAIL *LxP*	1365 x 447 MM

RÉFÉRENCE	1010032 PS300
LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 x 1030 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	8 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	125 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en granit√ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Granit top surface √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010033 PS900
LxPxH *LxDxH*	900 x 700 x 1110 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	5 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	215 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	98 KG
PUISSANCE *POWER*	240 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2





PLAN DE TRAVAIL *LxP*	900 x 410 MM

RÉFÉRENCE	1010034 PS903
LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 x 1110 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	8 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	174 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3





PLAN DE TRAVAIL *LxP*	1365 x 410 MM

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en granit √ Couvercle et compartiments GN √ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ Granit top surface √ Cover & GN compartment √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels



RÉFÉRENCE	1010035 PZ903
LxPxH *LxDxH*	1400 x 700 x 1040 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	GN 1/1
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	5
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	198 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES SHELVES	3



OPTION VRX

RÉFÉRENCE	1010026 VRX1400330
LxPxH *LxDxH*	1400 x 330 x 455 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	6 x GN 1/4
VOLUME *VOLUME*	40 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	40 KG
PUISSANCE *POWER*	125 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*

* Option couvercle inox disponible * *SS cover option available*

√ Intérieur exterieur en acier inoxydable √ Plan de travail en polyéthylène √ Vitrage sécurisé √ Froid statique √ Thermostat Dixell √ Compresseur européen √ Gaz écologique √ Dégivrage automatique √ Joint d'étanchéité amovible √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Stainless steel interior exterior √ polyéthylène top surface √ Secured glasses √ Static cooling √ European compressor √ Ecologic gaz √ Auto defrost √ Removable door seal √ Shelves included √ Lock √ Wheels

RÉFÉRENCE	1010050 S900VG
LxPxH *LxDxH*	900 x 700 x 1315MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	2 x GN1/1 & 3 x GN1/6
VOLUME *VOLUME*	215 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE *STATIC*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	102 KG
PUISSANCE *POWER*	240 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2



PLAN DE TRAVAIL *LxP*	900 x 135 MM

RÉFÉRENCE	1010051 S903VG
LxPxH *LxDxH*	1365 x 700 x 1315 MM
CONFIG. GN *CONFIG. GN*	4 x GN1/1
VOLUME *VOLUME*	346 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +8°C
CLASSE C. *C. CLASS.*	4
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	126 KG
PUISSANCE *POWER*	330 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3



PLAN DE TRAVAIL *LxP*	1365 x 135 MM

√ Structure exterieure en inox √ Refroidissement à air √ Système à aspersion √ Glaçons creux ou pleins (ICML30) √ Gaz écologique R290 √ Dispositif de nettoyage automatique √ Livrée avec pieds réglables

√ Stainless steel structure √ Air cooling √ Spray system √ Static cooling √ Hollow or solid ice cubes (ICML30) √ Ecologic gaz R290 √ Auto cleaning √ Removable door seal √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	291001 ICM25
LxPxH *LxDxH*	330 x 530 x 607 MM
GLAÇONS *ICE*	CREUX *HOLLOW*
PRODUCTION/24 H *PROD./24H*	25 KG
RÉSERVE *STOCK*	5 KG
GAZ *GAS*	R290
REFROIDISSEMENT *COOLING*	AIR
PUISSANCE *POWER*	220 W / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	25 KG



RÉFÉRENCE	291002 ICM30A
LxPxH *LxDxH*	398 x 512 x 823MM
GLAÇONS *ICE*	CREUX *HOLLOW*
PRODUCTION/24 H *PROD./24H*	30 KG
RÉSERVE *STOCK*	15 KG
GAZ *GAS*	R290
REFROIDISSEMENT *COOLING*	AIR
PUISSANCE *POWER*	240 W / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	29 KG

√ Structure exterieure en inox √ Refroidissement à air √ Système à aspersion √ Glaçons creux ou pleins (ICML30) √ Gaz écologique R290 √ Dispositif de nettoyage automatique √ Livrée avec pieds réglables

√ Stainless steel structure √ Air cooling √ Spray system √ Static cooling √ Hollow or solid ice cubes (ICML30) √ Ecologic gaz R290 √ Auto cleaning √ Removable door seal √ Adjustable feet

RÉFÉRENCE	291003 ICM50
LxPxH *LxDxH*	398 x 542 x 682 MM
GLAÇONS *ICE*	CREUX *HOLLOW*
PRODUCTION/24 H *PROD./24H*	50 KG
RÉSERVE *STOCK*	9 KG
GAZ *GAS*	R290
REFROIDISSEMENT *COOLING*	AIR
PUISSANCE *POWER*	380 W / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	29 KG

RÉFÉRENCE	291004 ICML30
LxPxH *LxDxH*	378 x 420 x 615 MM
GLAÇONS *ICE*	PLEINS *SOLID*
PRODUCTION/24 H *PROD./24H*	30 KG
RÉSERVE *STOCK*	10 KG
GAZ *GAS*	R290
REFROIDISSEMENT *COOLING*	AIR
PUISSANCE *POWER*	150 W / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	20 KG

√ Structure en acier laqué noire √ Intérieur noir √ Éclairage interieur √ Sans canopi √ Portes battantes √ Thermostat réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Black painted steel structure √ Interior black √ Led light inside √ With or without canopy √ Handle doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves & grids included √ Lock √ Wheels



RÉFÉRENCE	1410025 LG360XPB
LxPxH *LxDxH*	595 x 620 x 1950 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	390 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	90 KG
PUISSANCE *POWER*	265 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES SHELVES	4





√ Structure en acier laqué noire √ Intérieur noir √ Éclairage interieur √ Sans canopi √ Portes battantes √ Thermostat réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Black painted steel structure √ Interior black √ Led light inside √ Without canopy √ Handle doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves & grids included √ Lock √ Wheels



RÉFÉRENCE	1410024 LG800BFB
LxPxH *LxDxH*	1120 x 610 x 2100 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	780 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	120 KG
PUISSANCE *POWER*	400 W
ROUES *WHEELS*	OUI *YES*
GRILLES SHELVES	10







√ Structure en acier laqué noire √ Intérieur noir √ Éclairage interieur √ Portes battantes √ Thermostat réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livré sur patins

√ Black painted steel structure √ Interior black √ Led light inside √ Handle doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves & grids included √ Lock √ Feet



RÉFÉRENCE	1410019 LG128
LxPxH *LxDxH*	600 x 500 x 840 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	115 L
PORTES *DOORS*	1 x BATTANTE *HANDLE*
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	34 KG
PUISSANCE *POWER*	135 W
GRILLES SHELVES	2



RÉFÉRENCE	1410022 LG198H
LxPxH *LxDxH*	900 x 500 x 840 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	186 L
PORTES *DOORS*	2 x BATTANTES *HANDLES*
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	47 KG
PUISSANCE *POWER*	160 W
GRILLES SHELVES	4

√ Structure en acier laqué noire √ Intérieur noir √ Éclairage interieur √ Portes battantes √ Thermostat réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livré sur patins

√ Black painted steel structure √ Interior black √ Led light inside √ Handle doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves & grids included √ Lock √ Feet

RÉFÉRENCE	1410023 LG320H
LxPxH *LxDxH*	1335 x 500 x 840 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	280 L
PORTES *DOORS*	3 x BATTANTES *HANDLES*
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	68 KG
PUISSANCE *POWER*	215 W
GRILLES SHELVES	6





√ Structure en acier laqué noire √ Intérieur noir √ Éclairage interieur √ Portes coulissantes √ Thermostat réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Glissières et grilles founies √ Serrure √ Livré sur patins

√ Black painted steel structure √ Interior black √ Led light inside √ Sliding doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves & grids included √ Lock √ Feet





RÉFÉRENCE	1410020 LG198S
LxPxH *LxDxH*	900 x 500 x 840 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	177 L
PORTES *DOORS*	2 x COULISSANTES *SLIDING*
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	48KG
PUISSANCE *POWER*	160 W
GRILLES *SHELVES*	4





RÉFÉRENCE	1410021 LG320S
LxPxH *LxDxH*	1335 x 500 x 840 MM
VOLUME NET *NET VOLUME*	280 L
PORTES *DOORS*	3 x COULISSANTES *SLIDING*
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
CLASSE E. *E. CLASS*	-
POIDS NET *NET WEIGHT*	67 KG
PUISSANCE *POWER*	215 W
GRILLES *SHELVES*	6

√ Structure en acier laqué noire √ Double vitrage de sécurité à l'avant √ Éclairage LED √ Portes coulissantes par l'arrière √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Livrée avec grilles

√ Black painted stainless steel structure √ Double glazed safety glass √ Led light inside √ Sliding rear doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves included

RÉFÉRENCE	1510002 RTW120B5
LxPxH *LxDxH*	710 x 568 x 686 MM
VOLUME *VOLUME*	120 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
VITRES *GLASSES*	RECTANGULAIRES *SQUARES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	240 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	57 KG



RÉFÉRENCE	1510017 RTW160B5
LxPxH *LxDxH*	888 x 568 X 686 MM
VOLUME *VOLUME*	160 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
VITRES *GLASSES*	RECTANGULAIRES *SQUARES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	240 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	66 KG



√ Structure en acier laqué noire √ Double vitrage de sécurité à l'avant √ Éclairage LED √ Portes coulissantes par l'arrière √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Livrée avec grilles

√ Black painted stainless steel structure √ Double glazed safety glass √ Led light inside √ Sliding rear doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Shelves included



RÉFÉRENCE	1510001 RTW120B
LxPxH *LxDxH*	710 x 568 x 686 MM
VOLUME *VOLUME*	120 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
VITRES *GLASSES*	ARRONDIES *ROUNDED*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	240 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	57 KG



RÉFÉRENCE	1510003 RTW160B
LxPxH *LxDxH*	888 x 568 x 686 MM
VOLUME *VOLUME*	160 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
VITRES *GLASSES*	ARRONDIES *ROUNDEDS*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	240 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	66 KG

√ Structure en acier laqué noire √ Double vitrage de sécurité à l'avant √ Éclairage LED √ Portes battantes à l'arrière √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Anti-buée √ Livrée avec grilles

√ Black painted stainless steel structure √ Double glazed safety glass √ Led light inside √ Handle rear doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Glass fog preventing system√ Shelves included

RÉFÉRENCE	1510004N RTW68B1
LxPxH *LxDxH*	447 X 400 X 894 MM
VOLUME *VOLUME*	68 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	3
PUISSANCE *POWER*	200 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	34 KG



RÉFÉRENCE	1510005N RTW98B1
LxPxH *LxDxH*	447 X 400 X 1119 MM
VOLUME *VOLUME*	98 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +12°C
GAZ *GAS*	R600
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	4
PUISSANCE *POWER*	200 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	39 KG



√ Structure en acier laqué noire √ Double vitrage de sécurité à l'avant √ Éclairage LED √ Portes coulissantes par l'arrière √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Étagère en verre √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Black painted stainless steel structure √ Double glazed safety glass √ Led light inside √ Sliding rear doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Glass shelves √ Lock √ Wheels





RÉFÉRENCE	1510011 VP900
LxPxH *LxDxH*	900 x 675 x 1215 MM
VOLUME *VOLUME*	330 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	550 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	141 KG





RÉFÉRENCE	1510012 VP1200
LxPxH *LxDxH*	1200 x 675 X 1215 MM
VOLUME *VOLUME*	460 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	550 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	170 KG

√Structure en acier laqué noire √Double vitrage de sécurité à l'avant √Éclairage LED √Portes coulissantes par l'arrière √Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Étagère en verre √ Serrure √ Livrée sur roues

√ Black painted stainless steel structure √ Double glazed safety glass √ Led light inside √ Sliding rear doors √ Adjustable thermostat √ Ventilated cooling system √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Glass shelves √ Lock √ Wheels

RÉFÉRENCE	1510013 VP1500
LxPxH *LxDxH*	1500 x 675 x 1215 MM
VOLUME *VOLUME*	580 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	550 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	200 KG



RÉFÉRENCE	1510014 VP1800
LxPxH *LxDxH*	1790 x 675 x 1215 MM
VOLUME *VOLUME*	700 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+2 +10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ *VENTILATED*
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI *YES*
GRILLES *SHELVES*	2
PUISSANCE *POWER*	550 W
POIDS NET *NET WEIGHT*	230 KG



√ Exterieur inox peint laqué blanc √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√ Exterior white pre-painted steel √ Interior hips √ Adjustable thermostat √ Fan assisted cooling system for chiller model √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Reversible door √ Lock √ Shelves included √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	261009 CUC20
LxPxH *LxDxH*	600 x 635 x 835 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	99 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	A
PUISSANCE *POWER*	0,678
GRILLES SHELVES	3
POIDS NET (KG)	34



RÉFÉRENCE	261011 CUF20
LxPxH *LxDxH*	600 x 635 x 835 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	97 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	1,178
GRILLES SHELVES	2
POIDS NET (KG)	34,5

√ Exterieur inox peint laqué blanc √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√ Exterior white pre-painted steel √ Interior hips √ Adjustable thermostat √ Fan assisted cooling system for chiller model √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Reversible door √ Lock √ Shelves included √ Adjustable feet

RÉFÉRENCE	261005 CUC40
LxPxH *LxDxH*	600 x 639 x 1875 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	267 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C
PUISSANCE *POWER*	1,072
GRILLES *SHELVES*	5
POIDS NET (KG)	63



RÉFÉRENCE	261007 CUF40
LxPxH *LxDxH*	600 x 639 x 1875 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	249 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	2,297
GRILLES *SHELVES*	6
POIDS NET (KG)	63,5



√ Exterieur inox peint laqué blanc √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√ Exterior white pre-painted steel √ Interior hips √ Adjustable thermostat √ Fan assisted cooling system for chiller model √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Reversible door √ Lock √ Shelves included √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	261001 CUC60
LxPxH *LxDxH*	775 x 744 x 1900 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	473 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C
PUISSANCE *POWER*	1,599
GRILLES SHELVES	5
POIDS NET (KG)	78



RÉFÉRENCE	261003 CUF60
LxPxH *LxDxH*	775 x 744 x 1900 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	411 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	3,11
GRILLES SHELVES	6
POIDS NET (KG)	81,5 L

√ Exterieur inox √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√ Exterior stainless steel √ Interior hips √ Adjustable thermostat √ Fan assisted cooling system for chiller model √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Reversible door √ Lock √ Shelves included √ Adjustable feet

RÉFÉRENCE	261010 CUC20SS
LxPxH *LxDxH*	600 x 635 x 835 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	99 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	A
PUISSANCE *POWER*	0,678
GRILLES SHELVES	3
POIDS NET (KG)	34



RÉFÉRENCE	261012 CUF20SS
LxPxH *LxDxH*	600 x 635 x 835 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	97 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	1,178
GRILLES SHELVES	2
POIDS NET (KG)	34,5



√ Exterieur inox √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√ Exterior stainless steel √ Interior hips √ Adjustable thermostat √ Fan assisted cooling system for chiller model √ Auto defrost √ Ecologic gas √ Reversible door √ Lock √ Shelves included √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	261006 CUC40SS
LxPxH *LxDxH*	600 x 639 x 1875 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	267 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C
PUISSANCE *POWER*	1,072
GRILLES *SHELVES*	5
POIDS NET (KG)	64



RÉFÉRENCE	261008 CUF40SS
LxPxH *LxDxH*	600 x 639 x 1875 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	267 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	2,297
GRILLES *SHELVES*	6
POIDS NET (KG)	64,5

√ Exterieur inox √ Interieur en ABS thermoformé blanc √ Porte réversible √ Thermostat digital réglable √ Refroidissement ventilé pour les modèles réfrigérateurs √ Dégivrage automatique √ Gaz écologique √ Serrure √ Livrée avec grille √ Pieds ajustables

√Exterior stainless steel √Interior hips √Adjustable thermostat √Fan assisted cooling system for chiller model √Auto defrost √Ecologic gas √Reversible door √Lock √Shelves included √Adjustable feet

RÉFÉRENCE	261002 CUC60SS
LxPxH *LxDxH*	775 x 744 x 1900 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	473 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	0 +8°C
GAZ *GAS*	R600A
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	C
PUISSANCE *POWER*	1,599
GRILLES SHELVES	5
POIDS NET (KG)	79



RÉFÉRENCE	261004 CUF60SS
LxPxH *LxDxH*	775 x 744 x 1900 MM
VOLUME NET *VOLUME NET*	411 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18 -23°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	STATIQUE
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERGÉTIQUE	-
PUISSANCE *POWER*	3,11
GRILLES SHELVES	6
POIDS NET (KG)	82,5



√ Structure peinte noire en acier inoxydable √ Interieur noir en acier inoxydable √ Cadre de porte fin en aluminium pour une visibilité maximale des produits √ Portes en verre trempé avec double vitrage √ Retour automatique de portes √ Eclairage interieur LED √ Refroidissement ventilé √ Étagères ajustables √ Thermostat digital √ Gaz écologique

√ Black painted stainless steel structure √ Black stainless steel interior √ Slim aluminum door frame for maximum product visibility √ Tempered glass doors with double glazing √ Self-closing doors √ LED interior lighting √ Fan-assisted cooling √ Adjustable shelves √ Digital thermostat √ Eco-friendly refrigerant gas



RÉFÉRENCE	1410015 ARLSCS2P
LxPxH *LxDxH*	1253 x 710 x 2003 MM
VOLUME *VOLUME*	1081 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+1+10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERG. *ENERGY CLASS*	C
PUISSANCE *POWER*	460 W
ÉTAGÈRES SHELVES	10
POIDS NET (KG)	179



RÉFÉRENCE	1410016 ARLSCS3P
LxPxH *LxDxH*	1880 x 710 x 2003 MM
VOLUME *VOLUME*	1664 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	+1+10°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERG. *ENERGY CLASS*	C
PUISSANCE *POWER*	700 W
ÉTAGÈRES SHELVES	15
POIDS NET (KG)	207

√ Structure peinte noire en acier inoxydable √ Interieur noir en acier inoxydable √ Cadre de porte fin en aluminium pour une visibilité maximale des produits √ Portes en verre trempé avec double vitrage √ Retour automatique de portes √ Eclairage interieur LED √ Refroidissement ventilé √ Étagères ajustables √ Thermostat digital √ Gaz écologique

√ Black painted stainless steel structure √ Black stainless steel interior √ Slim aluminum door frame for maximum product visibility √ Tempered glass doors with double glazing √ Self-closing doors √ LED interior lighting √ Fan-assisted cooling √ Adjustable shelves √ Digital thermostat √ Eco-friendly refrigerant gas

RÉFÉRENCE	1410017 ARLSCS2N
LxPxH *LxDxH*	1253 x 760 x 2003 MM
VOLUME *VOLUME*	1006 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18-22°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERG. *ENERGY CLASS*	F
PUISSANCE *POWER*	1205 W
ÉTAGÈRES SHELVES	10
POIDS NET (KG)	240

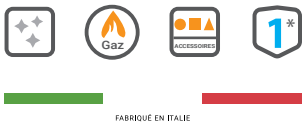


RÉFÉRENCE	1410018 ARLSCS3N
LxPxH *LxDxH*	1880 x 760 x 2003 MM
VOLUME *VOLUME*	1563 L
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	-18-22°C
GAZ *GAS*	R290
FROID *COOLING*	VENTILÉ
DÉGIV. AUT. *AUTO DEFROST*	OUI
CLASSE ÉNERG. *ENERGY CLASS*	F
PUISSANCE *POWER*	1580 W
ÉTAGÈRES SHELVES	15
POIDS NET (KG)	305



√ Structure en acier inoxydable avec boutons thermodurcissables √ 2 ou 4 brûleurs en fonte étanches, double couronne √ Robinet de sécurité et thermocouple par veilleuse √ Grilles en fonte émaillée résistantes aux acides, alcalis et au feu, sur surface moulée pour un nettoyage facile √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting plastic knobs √ 2 or 4 sealed cast iron burners, double crown √ Safety valve and thermocouple with pilot light √ Enamelled cast iron grates resistant to acids, alkalis and fire, on a molded surface for easy cleaning √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	2FP600G
LxPxH *LxDxH*	300 x 600 x 295 MM
NBRE BRULEURS NUM. BURNERS	2
PUISSANCE *POWER*	2 x 6,5 KW (13 KW)
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 11178 / BTU/H 44382
POIDS *WEIGHT*	10,5 KG





RÉFÉRENCE	4FP600G
LxPxH *LxDxH*	600 x 600 x 295 MM
NBRE BRULEURS NUM. BURNERS	4
PUISSANCE *POWER*	4 x 6,5 KW (26 KW)
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 22356 / BTU/H 88764
POIDS *WEIGHT*	18,5 KG

√ Structure en acier inoxydable √ Poignées athermiques en plastique thermodurcissable √ Brûleurs étanches en fonte à flamme stabilisée √ Brûleurs double couronne √ Robinet de gaz de sécurité avec réglage progressif √ Sécurité par thermocouple √ Grilles de surface en acier revêtu √ Surfaces moulées à bords arrondis pour un nettoyage facile √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires disponibles sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure √ Athermic thermosetting plastic handles √ Sealed cast iron burners with stabilized flame √ Double crown burners √ Safety gas valve with progressive control √ Thermocouple safety device √ Surface grids in coated steel √ Molded surfaces with rounded edges for easy cleaning √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy

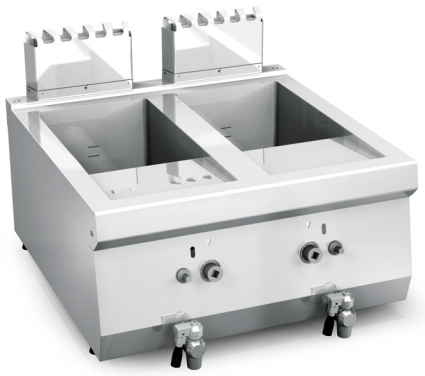


RÉFÉRENCE	18FP600G
LxPxH *LxDxH*	300 x 600 x 295 MM
CUVE *TANK*	1
VOLUME *VOLUME*	8 L
PUISSANCE *POWER*	6,7 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 6019 / BTU/H 23898
POIDS *WEIGHT*	17 KG



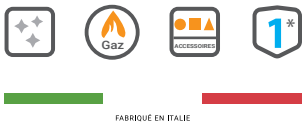


RÉFÉRENCE	28FP600G
LxPxH *LxDxH*	600 x 600 x 295 MM
CUVE *TANK*	2
VOLUME *VOLUME*	2 X 8 L (16L)
PUISSANCE *POWER*	13,4 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 12038 / BTU/H 47796
POIDS *WEIGHT*	36 KG



√ Structure en acier inoxydable avec boutons thermodurcissables √ 2 ou 4 brûleurs en fonte étanches, double couronne √ Robinet de sécurité et thermocouple par veilleuse √ Grilles en fonte émaillée résistantes aux acides, alcalis et au feu, sur surface moulée pour un nettoyage facile √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting plastic knobs √ 2 or 4 sealed cast iron burners, double crown √ Safety valve and thermocouple with pilot light √ Enamelled cast iron grates resistant to acids, alkalis and fire, on a molded surface for easy cleaning √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	2FP700G
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
NBRE BRULEURS NUM. BURNERS	2
PUISSANCE *POWER*	6,5 KW + 8,2 KW (14,7 KW)
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 12640 / BTU/H 50186
POIDS *WEIGHT*	20 KG





RÉFÉRENCE	4FC700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 850 MM
NBRE BRULEURS NUM. BURNERS	4
PUISSANCE *POWER*	2 x 8,5 KW +2 x 6,2 KW (29,4 KW)
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 25279 / BTU/H 100372
POIDS *WEIGHT*	56 KG

√ Structure en acier inoxydable avec boutons thermodurcissables √ 4 brûleurs en fonte étanches, double couronne √ Four à gaz GN1/1 √ Robinet de sécurité et thermocouple par veilleuse √ Grilles en fonte émaillée résistantes aux acides, alcalis et au feu, sur surface moulée pour un nettoyage facile √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting plastic knobs √ 4 sealed cast iron burners, double crown √ Gas oven GN1/1 √ Safety valve and thermocouple with pilot light √ Enamelled cast iron grates resistant to acids, alkalis and fire, on a molded surface for easy cleaning √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy

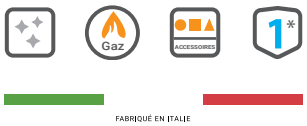


RÉFÉRENCE	4FF700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 850 MM
NBRE BRULEURS NUM. BURNERS	4
FOUR OVEN	GN1/1 (5 KW)
PUISSANCE *POWER*	2 x 8,5 KW +2 x 6,2 KW (29,4 KW)
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 29579 / BTU/H 117442
POIDS *WEIGHT*	87 KG



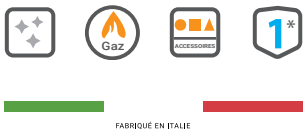
√ Structure et plan en acier inoxydable √ Poignées thermodurcissables √ Brûleurs en inox avec échangeur pour maintien rapide de la température √ Cuve en 15 L √ Thermostat ajustable 120–190 °C √ Thermocouple et sécurité intégrée √ Vidange par robinet vers conteneur filtrant en inox √ Panier et couvercle fournis √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Pieds en inox réglables √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure and worktop √ Thermosetting handles √ Stainless steel burners with heat exchanger for rapid temperature recovery √ 15 L tank capacity √ Adjustable thermostat from 120–190 °C √ Thermocouple and integrated safety system √ Drain tap with stainless steel oil filter container √ Basket and lid included √ Suitable for natural gas or LPG √ Adjustable stainless steel feet √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	115FC700G
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 850 MM
CUVE	1 x 15 L
PUISSANCE EL. EQUIV. *POWER*	15 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 12897 / BTU/H 51210
POIDS *WEIGHT*	50 KG

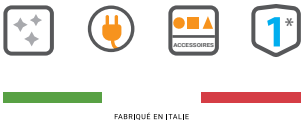




RÉFÉRENCE	215FC700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 850 MM
CUVE	2 x 15 L
PUISSANCE EL. EQUIV. *POWER*	30 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 25795 / BTU/H 102420
POIDS *WEIGHT*	88 KG

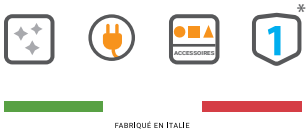
√ Structure inox avec poignées thermodurcissables √ Porte double paroi √ Chauffage par résistances inox immergées rabattables √ Thermostat ajustable 100–190 °C √ Sécurité manuelle √ Cuve en inox 15 L inclinée avec vidange vers conteneur filtrant fourni √ Plan, cuve et panneaux entièrement en inox et nettoyage facile √ Panier et couvercle fournis √ Pieds inox réglables √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting handles √ Double-wall door √ Heating by tilting immersed stainless steel heating elements √ Adjustable thermostat from 100–190 °C √ Manual safety system √ 15 L stainless steel tank, inclined with drain into supplied filter container √ Top tank and panels fully made of stainless steel for easy cleaning √ Basket and lid included √ Adjustable stainless steel feet √ Accessories available on request √ Made in Italy



RÉFÉRENCE	115FC700E
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 850 MM
CUVE	1 x 15 L
PUISSANCE *POWER*	15 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	400-3N
POIDS *WEIGHT*	33 KG



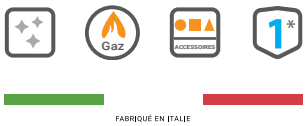


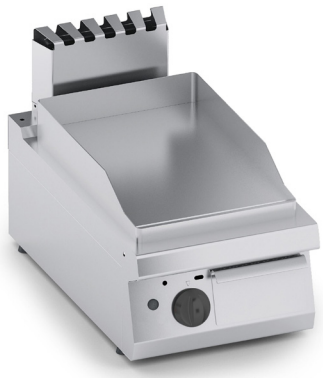
RÉFÉRENCE	215FC700E
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 850 MM
CUVE	1 x 15 L
PUISSANCE *POWER*	30 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	400-3N
POIDS *WEIGHT*	68 KG



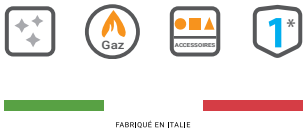
√ Structure en acier inoxydable √ Poignées athermiques en plastique thermodurcissable √ Brûleur gaz à flamme stabilisée haute performance √ Allumage par étincelle électrique 230 V – 1 phase + neutre √ Plaque de cuisson lisse, épaisse, à coins ronds avec pare-éclaboussures soudé √ Plaque inclinée avec évacuation des graisses et récipient fourni √ Robinet thermostatique de sécurité jusqu'à 300 °C √ Sécurité par thermocouple √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure √ Athermal handles in thermosetting plastic √ High-performance gas burner with stabilized flame √ Electric ignition by spark, 230 V – 1 phase + neutral √ Smooth, thick cooking plate with rounded corners and welded splash guard √ Inclined plate with grease drainage and collection container included √ Thermostatic safety gas valve up to 300 °C √ Thermocouple safety device √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	4PLP700G
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
PLAQUE	ACIER LISSE
PUISSANCE *POWER*	5,25 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 4514 / BTU/H 17923
POIDS *WEIGHT*	29 KG

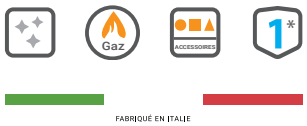




RÉFÉRENCE	8PLP700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 265 MM
PLAQUE	ACIER LISSE
PUISSANCE *POWER*	10,5 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 9028 / BTU/H 35847
POIDS *WEIGHT*	54 KG

√ Structure en acier inoxydable √ Poignées athermiques en plastique thermodurcissable √ Brûleur gaz à flamme stabilisée haute performance √ Allumage par étincelle électrique 230 V – 1 phase + neutre √ Plaque de cuisson lisse, épaisse, à coins ronds avec pare-éclaboussures soudé √ Plaque inclinée avec évacuation des graisses et récipient fourni √ Robinet thermostatique de sécurité jusqu'à 300 °C √ Sécurité par thermocouple √ Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure √ Athermal handles in thermosetting plastic √ High-performance gas burner with stabilized flame √ Electric ignition by spark, 230 V – 1 phase + neutral √ Smooth, thick cooking plate with rounded corners and welded splash guard √ Inclined plate with grease drainage and collection container included √ Thermostatic safety gas valve up to 300 °C √ Thermocouple safety device √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy



RÉFÉRENCE	4PCP700G
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
PLAQUE	CHROME LISSE
PUISSANCE *POWER*	7 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 6878 / BTU/H 27296
POIDS *WEIGHT*	32 KG



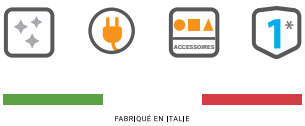


RÉFÉRENCE	8PCP700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 265 MM
PLAQUE	CHROME LISSE
PUISSANCE *POWER*	13,8 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 11866 / BTU/H 47087
POIDS *WEIGHT*	61 KG



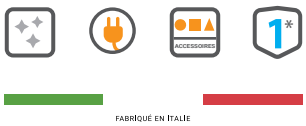
√ Structure et panneaux en acier inoxydable AISI 304 √ Plan de travail à coins arrondis, finition découpée au laser √ Poignées athermiques en plastique thermodurcissable √ Chauffage par éléments tubulaires gainés inox √ Thermostat réglable 90–300 °C + thermostat de sécurité √ Plaque de cuisson lisse, épaisse et inclinée avec pare-éclaboussures √ Évacuation des graisses avec récipient grande capacité √ Bouchon téflon pour film d'huile disponible sur demande √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Structure and panels in AISI 304 stainless steel √ Worktop with rounded corners, laser-cut finish √ Athermal handles in thermosetting plastic √ Heating by stainless steel sheathed tubular elements √ Adjustable thermostat 90–300 °C + safety thermostat √ Smooth, thick and inclined cooking plate with splash guard √ Grease drainage system with large-capacity collection container √ Teflon plug for oil film available on request √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	4PLP700E
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
PLAQUE	ACIER LISSE
PUISSANCE *POWER*	4,10 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	400-3N
POIDS *WEIGHT*	27 KG

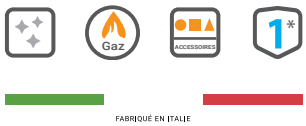




RÉFÉRENCE	8PLP700E
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 265 MM
PLAQUE	ACIER LISSE
PUISSANCE *POWER*	8,2 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	400-3N
POIDS *WEIGHT*	49 KG

√ Structure en acier inoxydable AISI 304 √ Poignées athermiques en plastique thermodurcissable √ Brûleur à flamme stabilisée à deux branches avec robinet de sécurité et thermocouple √ Grille à viande mobile avec deux positions de cuisson √ Surface inclinée avec évacuation des graisses vers récipient intégré √ Tiroir pour poussière de lave + sac de lave 5 kg fourni √ Plan de travail à bords arrondis pour un nettoyage facile• Compatible gaz naturel ou GPL √ Accessoires disponibles sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Structure in AISI 304 stainless steel √ Athermal handles in thermosetting plastic √ Dual-branch stabilized flame burner with safety gas valve and thermocouple √ Movable cooking grill with two cooking positions √ Inclined surface with grease drainage into integrated container √ Lava rock drawer + 5 kg lava rock bag included √ Worktop with rounded edges for easy cleaning √ Compatible with natural gas or LPG √ Accessories available on request √ Made in Italy



RÉFÉRENCE	4GVP700G
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
GRILL	PIERRE VOLCANIQUE
PUISSANCE *POWER*	9 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 7738 / BTU/H 30726
POIDS *WEIGHT*	36 KG



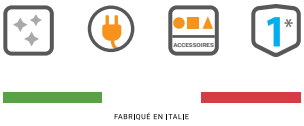


RÉFÉRENCE	8GVP700G
LxPxH *LxDxH*	800 x 700 x 265 MM
GRILL	PIERRE VOLCANIQUE
PUISSANCE *POWER*	18 KW
CONSOM. *POWER CONSUM.*	KCAL/H 15477 / BTU/H 61452
POIDS *WEIGHT*	54 KG



√ Structure inox avec poignées thermodurcissables √ Chauffage par élément infrarouge avec régulateur d'énergie √ Sécurité anti-surchauffe automatique √ Surface de travail et cuve moulées pour nettoyage facile √ Cuve inox à bords arrondis et inclinés pour écoulement de l'huile √ Panneaux avant, latéraux et arrière en inox √ Glissière inox pour circulation d'air optimale √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting handles √ Heating by infrared element with energy regulator √ Automatic overheat safety protection √ Pressed worktop and tank for easy cleaning √ Stainless steel tank with rounded and inclined edges for oil drainage √ Front, side and rear panels in stainless steel √ Stainless steel runners for optimal air circulation √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	BFP700E
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
PUISSANCE *POWER*	0,8 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	230-1N
POIDS *WEIGHT*	20 KG

√ Structure inox avec poignées thermodurcissables √ Chauffage par 2 résistances CRONIFER immergées, thermostat de sécurité manuel, réglage temps de fonctionnement √ Plan AISI 304 moulé avec bords arrondis, panneaux avant/latéraux/arrière inox √ Cuve AISI 316 moulée à froid, résistante eau salée/amidon, avec débordement, écumage, vidange et support paniers √ Robinet de remplissage et vidange sécurisée, manches elliptique AISI 304 √ Pieds inox réglables √ Panier non fourni, disponible en option √ Fabriqué en Italie

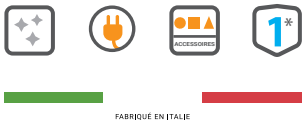
√ Stainless steel structure with thermosetting handles √ Heating by 2 immersed CRONIFER heating elements, manual safety thermostat, operating time adjustment √ AISI 304 pressed worktop with rounded edges, front/side/rear stainless steel panels √ Cold-pressed AISI 316 tank, resistant to salt water and starch, with overflow, skimming, drainage and basket support √ Water filling tap and safety drain system, AISI 304 elliptical handles √ Adjustable stainless steel feet √ Basket available as an option (not included) √ Made in Italy

RÉFÉRENCE	4CP700E
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 850 MM
CUVE *TANK*	1 x 26 L
PUISSANCE *POWER*	7 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	400-3N
POIDS *WEIGHT*	44 KG



√ Structure inox avec poignées thermodurcissables √ Chauffage par éléments chauffant à film gravé au fond de la cuve √ Économie d'énergie, sécurité manuelle √ Commandes ON/OFF + thermostat 30–90 °C avec sonde immergée √ Plan de travail AISI 304 à coins arrondis et panneaux inox √ Cuve AISI 304 moulée à froid avec vidange √ Compatible GN 1/1 et conteneurs jusqu'à 150 mm √ Robinet de remplissage d'eau et levier de vidange en façade √ Accessoires sur demande √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure with thermosetting handles √ Heating by etched foil elements at the bottom of the tank √ Energy saving, manual safety device √ ON/OFF controls + adjustable thermostat 30–90 °C with immersed probe √ AISI 304 worktop with rounded corners, stainless steel panels √ Cold-pressed AISI 304 tank with drainage √ Compatible with GN 1/1 and containers up to 150 mm √ Front-mounted water filling tap and drain lever √ Accessories available on request √ Made in Italy





RÉFÉRENCE	4BM700E
LxPxH *LxDxH*	400 x 700 x 265 MM
CUVE *TANK*	1 x GN1/1
PUISSANCE *POWER*	1 KW
VOLTAGE *VOLTAGE*	230-1N
POIDS *WEIGHT*	19 KG

√ Structure en acier inoxydable. √ Adapté pour supporter 1 unité à poser de 1/2 module. √ Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. √ Accessoires disponibles sur demande. √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure √ Suitable to support 1 countertop unit (½ module) √ Adjustable stainless steel feet √ Accessories available on request √ Made in Italy

RÉFÉRENCE	4P700EN
LxPxH *LxDxH*	610 x 400 x 613MM
POIDS *WEIGHT*	7 KG



RÉFÉRENCE	8P700EN
LxPxH *LxDxH*	610 x 800 x 613 MM
POIDS *WEIGHT*	10 KG



√ Structure exterieur en inox √ Grand panier et volume de cuisson √ Temperature réglable jusqu'à 190°C √ Thermostat de régulation et sécurité √ Voyant de chauffe lumineux √ Livré avec un panier

√ Stainless steel exterior √ Big basket & cooking volume √ Adjustable temperature up to 190°C √ Control thermostat and safety feature √ Heating indicator light √ Basket included



RÉFÉRENCE	3010037 DF8L
LxPxH *LxDxH*	309 x 410 x 336 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	190 x 240 x 140 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	1
POIDS *WEIGHT*	7 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	8 L
PUISSANCE *POWER*	3,25 KW / 230 V 50 HZ



RÉFÉRENCE	3010038 DF8L2
LxPxH *LxDxH*	548 x 410 x 336 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	190 x 240 x 140 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
POIDS *WEIGHT*	13 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	2 x 8 L
PUISSANCE *POWER*	2 x 3,25 KW / 230 V 50 HZ

√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable jusqu'à 190°C √ Thermostat de régulation et sécurité √ Robinet de vidange √ Zone froide √ Voyant de chauffe lumineux √ Livré avec un panier

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature up to 190°C √ Control thermostat and safety feature √ Drain tap √ Cold zone √ Heating indicator light √ Basket included

RÉFÉRENCE	2010007 EF101V
LxPxH *LxDxH*	280 x 500 x 340 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	200 x 220 x 100 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	1
POIDS *WEIGHT*	7,5 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	10 L
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V 50 HZ



RÉFÉRENCE	2010008 EF102V
LxPxH *LxDxH*	570 x 500 X 340 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	200 x 220 x 100 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
POIDS *WEIGHT*	14 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	10 + 10 L
PUISSANCE *POWER*	3 +3 KW / 230 V 50 HZ



√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable jusqu'à 190°C √ Thermostat de régulation et sécurité √ Robinet de vidange √ Zone froide √ Voyant de chauffe lumineux √ Livré avec un panier

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature up to 190°C √ Control thermostat and safety feature √ Drain tap √ Cold zone √ Heating indicator light √ Basket included



RÉFÉRENCE	2010002A EF131V
LxPxH *LxDxH*	310 x 520 x 345 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	240 x 190 x 140 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	1
POIDS *WEIGHT*	8 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	13 L
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V 50 HZ



RÉFÉRENCE	2010001A EF132V
LxPxH *LxDxH*	630 x 520 x 345 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	240 x 190 x 140 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
POIDS *WEIGHT*	15 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	13 + 13 L
PUISSANCE *POWER*	3 + 3 KW / 230 V 50 HZ

√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable jusqu'à 190°C √ Thermostat de régulation et sécurité √ Bouton marche/arrêt √ Voyant de chauffe lumineux √ Pieds en inox √ Livré avec un panier

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature up to 190°C √ Control thermostat and safety feature √ Switch on/off √ Heating indicator light √ Stainless steel feet √ Basket included

RÉFÉRENCE	3010034 DF28L
LxPxH *LxDxH*	400 x 800 x 1100 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	335 x 165 x 150 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
POIDS *WEIGHT*	56 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	28 L
PUISSANCE *POWER*	18 KW / 400 V 50 HZ



RÉFÉRENCE	3010035 DF10L2
LxPxH *LxDxH*	400 x 800 x 1100 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	335 x 165 x 150 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
POIDS *WEIGHT*	56 KG
CAPACITÉ *CAPACITY*	10 L + 10 L
PUISSANCE *POWER*	12 KW / 400 V 50 HZ



√ Structure exterieur en inox √ Haut rendement √ Temperature réglable jusqu'à 190°C √ 3 grands brûleur puissants √ Sécurité par thermocouple et thermopile √ Monté d'origine en gaz naturel (gicleur B/P inclus) √ Pieds en inox √ Livré avec un panier

√ Stainless steel exterior √ High performance √ Adjustable temperature up to 190°C √ 3 powerful burners √ Thermocouple and thermopile safety √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Stainless steel feet √ Basket included



RÉFÉRENCE	3010023 GF90
LxPxH *LxDxH*	394 x 759 x 1195 MM
PANIER DIM. BASKET DIM.	311 x 152 x 165 MM
NBRE DE PANIER *NUM. BASKET*	2
CAPACITÉ *CAPACITY*	23 L
PUISSANCE *POWER*	26,4 KW
POIDS *WEIGHT*	65 KG

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À HAUTE PRESSION AVEC FILTRATION
ELECTRIC PRESSURE FRYERS

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Système de filtration √ Affichage et contrôle digital √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Fonction programme √ Panneau de commande intelligent √ Roues avec freins

√ Stainless steel exterior √ Filtering system √ Digital display & control √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Programs function √ Intelligent control panel √ Wheels with brakes



RÉFÉRENCE	331005 *EPF24L*
LxPxH *LxDxH*	460 x 960 x 1230 MM
DIM. PANIER *BASK. LxDxH*	200 x 340 x 260 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	25 L
PRESSION *PRESSURE*	12 Psi
TEMPERATURE *TEMP.*	20-200°C
PUISSANCE *POWER*	13,5 KW / 400 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	130 KG

√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable √ Commande mécanique √ Affichage digital (331002) √ Construction compacte et robuste √ Fermeture sécurisée √ Thermostat de sécurité √ Panier inclus

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature √ Mechanical control √ Digital display (331002) √ Compact and robust construction √ Secure closing system √ Safety thermostat √ Basket included

RÉFÉRENCE	331001 *TP16L*
LxPxH *LxDxH*	445 x 490 x 530 MM
DIM. PANIER *BASK. DxH*	245 x 210 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	15 L
HUILE MAX. *OIL MAX*	10 L
TEMPERATURE *TEMP.*	20-200°C
PRESSION *PRESSURE*	8 PSi
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	21 KG



RÉFÉRENCE	331002 *TP22L*
LxPxH *LxDxH*	475 x 527 x 565 MM
DIM. PANIER *BASK. DxH*	270 x 210 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	22 L
HUILE MAX. *OIL MAX*	12,5 L
TEMPERATURE *TEMP.*	20-200°C
PRESSION *PRESSURE*	6.8-7.2 PSi
PUISSANCE *POWER*	3,5 KW / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	29 KG



√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Système de filtration √ Affichage et contrôle digital √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Fonction programme √ Panneau de commande intelligent √ Roues avec freins

√ Stainless steel exterior √ Filtering system √ Digital display & control √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Programs function √ Intelligent control panel √ Wheels with brakes



RÉFÉRENCE	331003 *DGF26L*
LxPxH *LxDxH*	400 x 780 x 1160 MM
DIM. PANIER *BASK. LxDxH*	335 x 320 x 150MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	26 L
HUILE MAX. *OIL MAX*	21,5 L
TEMPERATURE *TEMP.*	20-200°C
PUISSANCE *POWER*	14 KW / 400 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	86 KG



RÉFÉRENCE	331004 *DGFD13L*
LxPxH *LxDxH*	400 x 780 x 1160 MM
DIM. PANIER *BASK. LxDxH*	MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	2 x 13 L
HUILE MAX. *OIL MAX*	11,6 L
TEMPERATURE *TEMP.*	20-200°C
PUISSANCE *POWER*	14 KW / 400 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	100 KG

√ Structure exterieur en inox √ Système à ampoules chauffantes √ Bac à réserve à frites √ Temperature réglable √ Indicateur marche/arrêt √ Modèles à poser ou sur coffre √ Réserve sur coffre avec roues

√ Stainless steel exterior √ Heating bulb system √ Fries reserve tray √ Adjustable temperature √ Switch on/off √ Heating indicator light √ Models on free standing or on cabinet √ With cabinet model on wheels

RÉFÉRENCE	2010009 CW8T
LxPxH *LxDxH*	600 x 610 x 700 MM
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	30-110°C
PUISSANCE *POWER*	0,9 KW
POIDS *WEIGHT*	21 KG



RÉFÉRENCE	2010010 CW6F
LxPxH *LxDxH*	600 x 550 x 1420 MM
TEMP. (°C) *TEMP (°C)*	30-110°C
PUISSANCE *POWER*	1,5 KW
POIDS *WEIGHT*	56 KG



√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Voyant lumineux de chauffe √ Bac récupérateur de graisse √ Pieds antidérapants

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Heating indicator light √ Recovery oil tray √ Anti-slip feet





RÉFÉRENCE	3010027 GR400
LxPxH *LxDxH*	400 x 540 x 270 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	400 x 396 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	10 MM
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	28 KG





RÉFÉRENCE	3010028 GR550
LxPxH *LxDxH*	550 x 450 x 270 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	564 x 348 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	10 MM
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	31 KG

√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Voyant lumineux de chauffe √ Bac récupérateur de graisse √ Pieds antidérapants

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Heating indicator light √ Recovery oil tray √ Anti-slip feet

RÉFÉRENCE	3010029 GR610
LxPxH *LxDxH*	610 x 500 x 270 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	606 x 400 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	10 MM
PUISSANCE *POWER*	3 + 3 KW / 230 V 50 HZ
POIDS *WEIGHT*	40 KG



RÉFÉRENCE	3010030 GR760
LxPxH *LxDxH*	760 x 500 x 270 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	756 x 400 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	10 MM
PUISSANCE *POWER*	9 KW / 380 V 3 NAC
POIDS *WEIGHT*	48 KG



√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Allumage piézzo √ Bac récupérateur de graisse √ Montée d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option) √ Pieds réglables en hauteur

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Piezzo start-up √ Recovery oil tray √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	3010031 EGG24SX
LxPxH *LxDxH*	604 x 640 x 390 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	16 MM
PUISSANCE *POWER*	14 KW
POIDS *WEIGHT*	52 KG



RÉFÉRENCE	3010032 EGG36SX
LxPxH *LxDxH*	904 x 640 x 390 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	16 MM
PUISSANCE *POWER*	21 KW
POIDS *WEIGHT*	80 KG

√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Allumage piézzo √ Bac récupérateur de graisse √ Montée d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option) √ Pieds réglables en hauteur

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Piezzo start-up √ Recovery oil tray √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Adjustable feet

RÉFÉRENCE	3010033 EGG48SX
LxPxH *LxDxH*	1204 x 640 x 390 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	20 MM
PUISSANCE *POWER*	28 KW
POIDS *WEIGHT*	135 KG



√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Allumage piézzo √ Bac récupérateur de graisse √ Montée d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option) √ Pieds antidérapants

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Piezzo start-up √ Recovery oil tray √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Anti-slip feet



RÉFÉRENCE	271002 GG600D
LxPxH *LxDxH*	650 x 575 x 365 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	12 MM
BRULEURS *BURNERS*	2
PUISSANCE *POWER*	6 KW
POIDS *WEIGHT*	33 KG



RÉFÉRENCE	271004 GG900D
LxPxH *LxDxH*	950 x 575 x 365 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	12 MM
BRULEURS *BURNERS*	3
PUISSANCE *POWER*	9 KW
POIDS *WEIGHT*	52 KG

√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Allumage piézzo √ Bac récupérateur de graisse √ Montée d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option) √ Pieds antidérapants

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Smooth chrome surface √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Piezzo start-up √ Recovery oil tray √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Anti-slip feet

RÉFÉRENCE	271005 GG1100D
LxPxH *LxDxH*	1150 x 575 x 365 MM
ÉP. CHROME *CHROME. THICKN.*	12 MM
BRULEURS *BURNERS*	4
PUISSANCE *POWER*	12 KW
POIDS *WEIGHT*	64 KG



√ Structure exterieur en inox √ Plaque en acier rainurée √ Surface lisse chromée √ Bords incurvés sur 3 côtés √ Temperature réglable √ Thermostat de sécurité √ Allumage piézzo √ Bac récupérateur de graisse √ Montée d'origine en gaz naturel (injecteur B/P en option) √ Pierres volcaniques incluses √ Pieds réglables

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel surface √ Grooved steel plate √ Curved edges on 3 sides √ Adjustable temperature √ Safety thermostat √ Piezzo start-up √ Recovery oil tray √ Originally fitted with natural gas (B/P nozzle included) √ Lava rocks included √ Adjustable feet



RÉFÉRENCE	271006 GCHD400
LxPxH *LxDxH*	400 x 670 x 445 MM
PLAQUE *PLATE*	FONTE RAINURÉE *CAST IRON*
BRULEURS *BURNERS*	1
PUISSANCE *POWER*	8,5 KW
POIDS *WEIGHT*	38 KG



RÉFÉRENCE	271007 GCHD600
LxPxH *LxDxH*	600 x 670 x 445 MM
PLAQUE *PLATE*	FONTE RAINURÉE *CAST IRON*
BRULEURS *BURNERS*	2
PUISSANCE *POWER*	17 KW
POIDS *WEIGHT*	56 KG

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Surface vitro-céramique √ Commande tactile √ Thermostat de sécurité √ Temperature réglable, 35-240°C √ Affichage digital √ Minuterie réglable, 0-180 min √ Filtres √ Ventilateurs anti-surchauffe √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel structure √ Ceramic glass surface √ Touch surface √ Adjustable temperature 35-240°C √ Safety thermostat √ Digital display √ Adjustable timer 0-180 min √ Filters √ Anti overheating fans √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	291011 HA350BT
LxPxH *LxDxH*	340 x 432 x 125 MM
PUISSANCE *POWER*	3,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	7,36 KG



CRÊPIÈRE
CREPE MAKER

√ Structure exterieur en inox √ Plaque de cuisson en fonte √ Surface ronde √ Revêtement en téflon √ Temperature réglable √ Voyant lumineux de chauffe √ Spatule incluse √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel structure √ Cast iron plate √ Round surface √ Teflon coating √ Adjustable temperature √ Heating light indicator √ Acessories included √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	3010018 CM1A
LxP *LxD*	400 x 200 MM
DIAMÈTRE *DIAMETER*	400 MM
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	20 KG



√ Structure exterieur en inox √ Surface inferieure et superieure rainurée √ Plaque en fonte √ Temperature réglable √ Voyants lumineux de chauffe √ Bac de récupération des miettes √ Poignée ergonomique √ Accessoires de nettoyage inclus √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Upper & lower grooved surface √ Cast iron plate √ Adjustable temperature √ Heating indicator light √ Crumb tray √ Ergonomic handle √ Accessories included √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	3010001 PGMA
LxPxH *LxDxH*	410 x 305 x 210 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	338 x 220 MM
PUISSANCE *POWER*	2,2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	19 KG



RÉFÉRENCE	3010002 PG2SA
LxPxH *LxDxH*	570 x 305 x 210 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	475 x 230 MM
PUISSANCE *POWER*	2 x 1,8 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	28 KG



RÉFÉRENCE	3010040 PGMAXL
LxPxH *LxDxH*	548 x 415 x 210 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	450 x 270 MM
PUISSANCE *POWER*	2,7 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	29 KG

√ Structure exterieur en inox √ Plaque en fonte √ Temperature réglable √ Voyants lumineux de chauffe √ Interrupteur marche-arrêt (3010020) √ Bac de récupération des miettes √ Poignée ergonomique √ Accessoires de nettoyage inclus √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Cast iron plate √ Adjustable temperature √ Heating indicator light √ Switch on/off (3010020) √ Crumb tray √ Ergonomic handle √ Accessories included √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	3010021 WBS
LxPxH *LxDxH*	320 x 470 x 225 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	100 x 160 MM
PUISSANCE *POWER*	1,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	18 KG



RÉFÉRENCE	3010020 WB03D
LxPxH *LxDxH*	255 x 440 x 320 MM
SURF. LxPxH *SURF. LxDxH*	D=180 MM
PUISSANCE *POWER*	1 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	11 KG



√ Distributeur à pompe en plastique √ Boîtier en acier inoxydable (AISI201) √ Pompe et réservoir en polypropylène √ 4 modèles de doses disponibles

√ Plastic pump dispenser √ Stainless steel (AISI201) housing √ Polypropylene pump & tank √ 4 models available



RÉFÉRENCE	4010045 PPD2L
LxPxH *LxDxH*	150 x 220 x 275 MM
DOSE *DOSE*	1 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	1,1 KG



RÉFÉRENCE	4010046 PPD2LX2
LxPxH *LxDxH*	265 x 220 x 275 MM
DOSE *DOSE*	2 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	1,8 KG

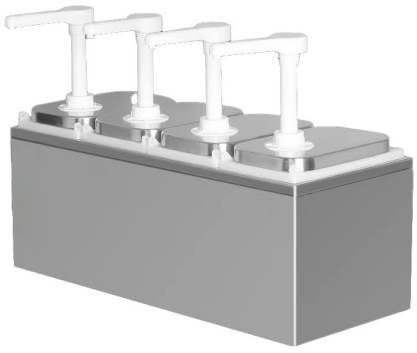
√ Distributeur à pompe en plastique √ Boîtier en acier inoxydable (AISI201) √ Pompe et réservoir en polypropylène √ 4 modèles de doses disponibles

√ Plastic pump dispenser √ Stainless steel (AISI201) housing √ Polypropylene pump & tank √ 4 models available

RÉFÉRENCE	4010047 PPD2LX3
LxPxH *LxDxH*	380 x 220 x 275 MM
DOSE *DOSE*	3 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	2,8 KG



RÉFÉRENCE	4010048 PPD2LX4
LxPxH *LxDxH*	495 x 220 x 275 MM
DOSE *DOSE*	4 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	3,4 KG



√ Distributeur à pompe en inox inoxydable (AISI201) √ Pompe et réservoir en acier inoxydable √ 4 modèles de doses disponibles

√ Stainless steel pump dispenser √ Stainless steel (AISI201) housing √ Stainless steel pump & tank √ 4 models available



RÉFÉRENCE	4010049 SSPD2L
LxPxH *LxDxH*	140 x 320 x 355 MM
DOSE *DOSE*	1 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	1,6 KG



RÉFÉRENCE	4010050 SSPD2LX2
LxPxH *LxDxH*	255 x 320 x 355 MM
DOSE *DOSE*	2 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	2,9 KG

√ Distributeur à pompe en inox inoxydable (AISI201) √ Pompe et réservoir en acier inoxydable √ 4 modèles de doses disponibles

√ Stainless steel pump dispenser √ Stainless steel (AISI201) housing √ Stainless steel pump & tank √ 4 models available

RÉFÉRENCE	4010051 SSPD2LX3
LxPxH *LxDxH*	370 x 320 x 355 MM
DOSE *DOSE*	3 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	4,7 KG



RÉFÉRENCE	4010052 SSPD2LX4
LxPxH *LxDxH*	485 x 320 x 355 MM
DOSE *DOSE*	4 x 2 L
POIDS *WEIGHT*	5,5 KG



√ Structure exterieur en inox √ Revêtement anti-adhésif √ Poignée ergonomique √ Voyant lumineux √ Affichage digital (311002) √ Interrupteur marche-arrêt √ Maintien au chaud (24 h) √ Nombre de portions de riz = 25-40 √ Livré avec cuillère et tasse à mesurer

√ Stainless steel exterior √ Anti-stick coating √ Ergonomic handle √ Heating indicator light √ Digital display (311002) √ Switch on/off √ Keep warm (24 h) √ Rice portion ≈ 25-45 √ Accessories included



RÉFÉRENCE	311001 RC10L
LxPxH *LxDxH*	485 x 420 x 400 MM
VOLUME *VOLUME*	10 L
PUISSANCE *POWER*	2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	10,2 KG



RÉFÉRENCE	311002 RC22L
LxPxH *LxDxH*	548 x 467 x 370 MM
VOLUME *VOLUME*	22 L
PUISSANCE *POWER*	2,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	14,6 KG

√ Structure en acier peinte √ Interieur et couvercle en inox √ Voyants lumineux de chauffe √ Temperature réglable √ Thermostat mécanique √ Cuve amovible

√ Painted steel structure √ Stainless steel interior & cover √ Heating indicator light √ Adjustable temperature √ Mechanical thermostat √ Removable tank

RÉFÉRENCE	7010001 DTE001
LxPxH *LxDxH*	350 x 350 x 380 MM
ASPECT *APPEARANCE*	NOIR
VOLUME *VOLUME*	10 L
PUISSANCE *POWER*	0,4 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	4,7 KG



RÉFÉRENCE	7010002 DTE002
LxPxH *LxDxH*	350 x 350 x 380 MM
ASPECT *APPEARANCE*	INOX
VOLUME *VOLUME*	10 L
PUISSANCE *POWER*	0,4 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	4,7 KG



√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable √ Voyants lumineux de chauffe √ Fonction minauterie √ Grille réglable en hauteur (3010019) √ Plafond réglable en hauteur (3010012) √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature √ Heating light indicator √ Timer √ Adjustable shelves (3010019) √ Adjustable height (3010012) √ Ergonomic handle √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	3010019 ES2000
LxPxH *LxDxH*	570 x 340 x 260 MM
PUISSANCE *POWER*	2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	17 KG



RÉFÉRENCE	3010012 ES4000L
LxPxH *LxDxH*	600 x 450 x 500 MM
PUISSANCE *POWER*	3,6 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	49 KG

√ Structure exterieur en inox √ Chauffage par tube à quartz √ Température réglable √ Fonction minuterie √ Isolation sur 3 côtés √ Bac de récupération des miettes √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Quartz tube heating √ Adjustable temperature √ Timer √ Insulation on 3 sides √ Crumb tray √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	3010003 QT1
LxPxH *LxDxH*	400 x 300 x 290 MM
PUISSANCE *POWER*	1,7 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	7,8 KG



RÉFÉRENCE	3010004 QT2
LxPxH *LxDxH*	400 x 300 x 400 MM
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	10,2 KG



√ Structure exterieur en inox √ Temperature mécanique réglable √ Voyants lumineux de chauffe √ Programmes de cuisson √ Vitesse réglable √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Mechanical adjustable temperature √ Heating light indicator √ Cooking programs √ Adjustable speed √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	3010009 CT1
LxPxH *LxDxH*	288 x 418 x 387 MM
PUISSANCE *POWER*	1,34 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	14 KG



RÉFÉRENCE	3010010 CT2
LxPxH *LxDxH*	368 x 418 x 387 MM
PUISSANCE *POWER*	1,94 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	16 KG

√ Structure exterieur en inox √ Temperature mécanique réglable √ Voyants lumineux de chauffe √ Programmes de cuisson √ Vitesse réglable √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Mechanical adjustable temperature √ Heating light indicator √ Cooking programs √ Adjustable speed √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	3010011 CT3
LxPxH *LxDxH*	468 x 418 x 387 MM
PUISSANCE *POWER*	2,64 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	20,5 KG



GRILLES-PAINS
COMMERCIAL TOASTERS

√ Structure exterieur en inox √ Chauffage par résistances √ Température réglable √ Fonction minuterie √ Indicateur lumineux √ Interrupteur marche-arrêt √ Levier de retrait des pains √ Bac de récupération des miettes √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Resistance heating √ Adjustable temperature √ Timer √ Heating light indicator √ Switch on/off √ Bread removal lever √ Crumb tray √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	5010001 ETS4
LxPxH *LxDxH*	300 x 285 x 250 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	4 TOASTS
PUISSANCE *POWER*	1,8 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	4 KG



√ Structure exterieur en inox √ Chauffage par résistances √ Température réglable √ Fonction minuterie √ Indicateur lumineux √ Interrupteur marche-arrêt √ Levier de retrait des pains √ Bac de récupération des miettes √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Resistance heating √ Adjustable temperature √ Timer √ Heating light indicator √ Switch on/off √ Bread removal lever √ Crumb tray √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	5010002 ETS6
LxPxH *LxDxH*	465 x 285 x 250 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	6 TOASTS
PUISSANCE *POWER*	2,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	5,5 KG

BAIN-MARIE
BAIN-MARIE

√ Structure exterieur en inox √ Temperature réglable √ Chauffage par résistance √ Cuve emboutie √ Indicateur lumineux √ Robinet de vidange √ Pieds en caoutchouc antidérapant

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature √ Resistance heating √ Deep drawn tank √ Heating light indicator √ Drain tap √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	3010007 BM165T
LxPxH *LxDxH*	355 x 555 x 255 MM
FORMAT *SIZE*	GN 1/1
PROFONDEUR *DEPTH*	165 MM
PUISSANCE *POWER*	1,2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	8 KG

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Temperature réglable, 50-350°C √ Minuterie réglable, 0-120 min √ Interrupteur marche-arrêt √ Grande poignée ergonomique √ Utilisation sécurisée

√ Stainless steel exterior √ Adjustable temperature 50-350°C √ Adjustable timer 0-120 min √ Switch on/off √ Ergonomic handle √ Safe use

RÉFÉRENCE	2510002 EP1
LxPxH *LxDxH*	560 x 560 x 265 MM
DIM. INT. LxPxH *INS. DIM. LxDxH*	415 x 425 x 120 MM
PUISSANCE *POWER*	2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	20 KG



RÉFÉRENCE	2510001 EP11
LxPxH *LxDxH*	560 x 570 x 440 MM
DIM. INT. LxPxH *INS. DIM. LxDxH*	415 x 425 x 120 MM
PUISSANCE *POWER*	3 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	31 KG



√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Chambre en acier inoxydable √ Thermostat réglable √ Minuterie √ Double ventilateurs chauffants √ Indicateurs lumineux √ Eclairage interieur √ Porte avec double vitrage sécurisé

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel chamber √ Adjustable thermostat √ Timer √ Double heat fans √ Light indicators √ Inside light √ Double glass securized door



RÉFÉRENCE	3010005 YSD1AE
LxPxH *LxDxH*	595 x 530 x 570MM
FORMAT *SIZE*	325 x 450 MM
HUMIDIFICATEUR *HUMIDIFICATOR*	SANS *WITHOUT*
VOLUME *VOLUME*	62 L
PUISSANCE *POWER*	2,67 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	38 KG



RÉFÉRENCE	3010006 YSD4A
LxPxH *LxDxH*	595 x 530 x 570 MM
FORMAT *SIZE*	325 x 450 MM
HUMIDIFICATEUR *HUMIDIFICATOR*	AVEC *WITH*
VOLUME *VOLUME*	62 L
PUISSANCE *POWER*	2,67 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	41 KG

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Chambre en acier inoxydable √ Thermostat réglable √ Minuterie √ Double ventilateurs chauffants √ Indicateurs lumineux √ Eclairage interieur √ Porte avec double vitrage sécurisé

√ Stainless steel exterior √ Stainless steel chamber √ Adjustable thermostat √ Timer √ Double heat fans √ Light indicators √ Inside light √ Double glass securized door

RÉFÉRENCE	3010022 YSD8AS
LxPxH *LxDxH*	834 x 672 x 572 MM
FORMAT *SIZE*	600 x 400 MM
HUMIDIFICATEUR *HUMIDIFICATOR*	AVEC *WITH*
VOLUME *VOLUME*	116 L
PUISSANCE *POWER*	6,4 KW / 400 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	73 KG



√ Structure exterieur en acier peint noir √ Portes coulissantes à l'avant/arrière √ Temperature réglable, 30-90°C √ Thermostat mécanique √ Eclairage interieur √ 3 grilles ajustables en hauteur fournies √ Vitrages sécurisés

√ Steel black painted exterior √ Sliding front & back door √ Adjustable temperature 30-90°C √ Mechanical thermostat √ Inside light √ 3 adjustable shelves included √ Securized glass



RÉFÉRENCE	3010013 FM26
LxPxH *LxDxH*	660 x 437 x 655 MM
GRILLE 1 (LxH) *GRID 1 LxH*	580 x 275 MM
GRILLE 2 (LxH) *GRID 2 LxH*	580 x 298 MM
GRILLE 3 (LxH) *GRID 3 LxH*	580 x 318 MM
VOLUME *VOLUME*	110 L
PUISSANCE *POWER*	1,84 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	35 KG



RÉFÉRENCE	3010014 FM36
LxPxH *LxDxH*	900 x 480 x 590 MM
GRILLE 1 (LxH) *GRID 1 LxH*	820 x 315 MM
GRILLE 2 (LxH) *GRID 2 LxH*	820 x 340 MM
GRILLE 3 (LxH) *GRID 3 LxH*	820 x 360 MM
VOLUME *VOLUME*	150 L
PUISSANCE *POWER*	1,84 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	50 KG

√ Structure exterieur en acier peint noir √ Portes coulissantes à l'avant/arrière √ Temperature réglable, 30-90°C √ Thermostat mécanique √ Eclairage interieur √ 3 grilles ajustables en hauteur fournies √ Vitrages sécurisés

√ Steel black painted exterior √ Sliding front & back door √ Adjustable temperature 30-90°C √ Mechanical thermostat √ Inside light √ 3 adjustable shelves included √ Securized glass

RÉFÉRENCE	3010015 FM48
LxPxH *LxDxH*	1200 x 480 x 810 MM
GRILLE 1 (LxH) *GRID 1 LxH*	1120 x 315 MM
GRILLE 2 (LxH) *GRID 2 LxH*	1120 x 340 MM
GRILLE 3 (LxH) *GRID 3 LxH*	1120 x 360 MM
VOLUME *VOLUME*	370 L
PUISSANCE *POWER*	2,2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	72 KG



VITRINES CHAUFFANTES
HOT DISPLAY CABINETS

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Portes coulissantes à l'avant √ Temperature réglable √ Thermostat mécanique √ Affichage de la temperature √ Indicateurs lumineux √ Grilles ajustables en hauteur incluses √ Vitrages sécurisés

√ Stainless steel exterior √ Sliding front door √ Adjustable temperature √ Mechanical thermostat √ Temperature display √ Light indicators √ 3 adjustable shelves included √ Securized glass

RÉFÉRENCE	3010016 FW580
LxPxH *LxDxH*	640 x 360 x 530 MM
DIM. GRILLE (LxP) *GRID SIZE*	569 x 300 MM
PUISSANCE *POWER*	1 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	21 KG



√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Portes coulissantes à l'avant √ Temperature réglable √ Thermostat mécanique √ Affichage de la temperature √ Indicateurs lumineux √ Grilles ajustables en hauteur incluses √ Vitrages sécurisés

√ Stainless steel exterior √ Sliding front door √ Adjustable temperature √ Mechanical thermostat √ Temperature display √ Light indicators √ 3 adjustable shelves included √ Securized glass



RÉFÉRENCE	3010017 FW805
LxPxH *LxDxH*	865 x 360 x 625 MM
DIM. GRILLE (LxP) *GRID SIZE*	794 x 300 MM
PUISSANCE *POWER*	1,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	35 KG

PRESSE AGRUMES
CITRUS JUICER

√ Structure exterieur en aluminium √ Récipiant superieur en plastique amovible √ Bloc moteur résistant à l'eau √ Interrupteur marche/arrêt √ Pieds en caoutchouc antidérapant √ Livré avec 3 gives de tailles différentes

√ Aluminium exterior √ Removable plastic top container √ Water resistant motor √ Switch on/off √ Anti-slip feet √ Light indicators √ 3 adjustable shelves included √ 3 different sized bullets



RÉFÉRENCE	1110001 CJ5
LxPxH *LxDxH*	210 x 318 x 412 MM
PUISSANCE *POWER*	0,18 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	5,4 KG

√ Structure en plastique ABS √ Bol amovible et couvercle en polycarbonate √ Commande mécanique √ Vitesse réglable √ Moteur à haute vitesse √ Couteau amovible en acier inoxydable √ Protection anti-surchauffe

√ ABS plastic structure √ Removable polycarbonate bowl and lid √ Mechanical control √ Adjustable speed √ High speed motor √ Removable stainless knife √ Overheat protection

RÉFÉRENCE	8010001 CSB1052	SP10017 JARRE
LxPxH *LxDxH*	210 x 210 x 485 MM	-
VOLUME *VOLUME*	2 L	2 L
PUISSANCE *POWER*	1,8 KW / 230 V / 50 Hz	-
POIDS *WEIGHT*	5,8 KG	-



BLENDER AVEC CAISSON INSONORISANT
SOUNDPROOFING BLENDER

√ Blender avec caisson insonorisant √ Structure en plastique ABS √ Bol et couvercle en polycarbonate √ Lame en acier inoxydable √ Commande tactile √ Afficheur digital √ Moteur puissant (3000 tr/min) √ Vitesse réglable √ Protection anti-surchauffe √ Pré-réglage des programmes (smoothie, jus, milkshake et fonction d'extraction)

√ Soundproofing blender √ ABS plastic structure √ Polycarbonate bowl and lid √ Stainless steel knife √ Touch control √ Digital display √ Adjustable speed √ High speed motor √ Overheat protection √ Preset programs (smoothie, juice, milkshake and extraction function)

RÉFÉRENCE	8010002 CBG2000	SP11052 JARRE
LxPxH *LxDxH*	250 x 220 x 500 MM	-
VOLUME *VOLUME*	2 L	2 L
PUISSANCE *POWER*	1,8 KW / 230 V / 50 Hz	-
POIDS *WEIGHT*	7,2 KG	-



√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Double paroi √ Robinet √ Indicateur de niveau √ Témoin de chauffe √ Thermostat manuel réglable √ Interrupteur marche-arrêt

√ Stainless steel exterior √ Double wall stainless steel body √ Level indicator √ Heating indicator √ Adjustable manual thermostat √ Switch on/off



RÉFÉRENCE	4010004 HLB100SA1
LxPxH *LxDxH*	230 x 490 MM
VOLUME *VOLUME*	10 L
PUISSANCE *POWER*	2 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	3,3 KG



RÉFÉRENCE	4010005 HLB180SA1
LxPxH *LxDxH*	310 x 500 MM
VOLUME *VOLUME*	18 L
PUISSANCE *POWER*	2,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	4,3 KG

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Double paroi √ Robinet √ Indicateur de niveau √ Témoin de chauffe √ Thermostat manuel réglable √ Interrupteur marche-arrêt

√ Stainless steel exterior √ Double wall stainless steel body √ Level indicator √ Heating indicator √ Adjustable manual thermostat √ Switch on/off

RÉFÉRENCE	4010006 HLB220SA1
LxPxH *LxDxH*	310 x 560 MM
VOLUME *VOLUME*	22 L
PUISSANCE *POWER*	2,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	4,7 KG



PERCOLATEURS
COFFEE PERCOLATORS

√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Double paroi √ Chauffage à haute puissance avec économiseur d'énergie √ Robinet √ Témoin de chauffe √ Interrupteur marche-arrêt

√ Stainless steel exterior √ Double wall stainless steel body √ High power heater with energy saver √ Heating indicator √ Switch on/off

RÉFÉRENCE	2410001 CMD68
LxPxH *LxDxH*	220 x 385 MM
VOLUME *VOLUME*	6,8 L
PUISSANCE *POWER*	0,95 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	2,7 KG



√ Structure exterieur en acier inoxydable √ Double paroi √ Chauffage à haute puissance avec économiseur d'énergie √ Robinet √ Témoin de chauffe √ Interrupteur marche-arrêt

√ Stainless steel exterior √ Double wall stainless steel body √ High power heater with energy saver √ Heating indicator √ Switch on/off



RÉFÉRENCE	2410002 CMD88
LxPxH *LxDxH*	220 x 420 MM
VOLUME *VOLUME*	8,8 L
PUISSANCE *POWER*	0,95 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	2,9 KG



RÉFÉRENCE	2410003 CMD150
LxPxH *LxDxH*	268 x 460 MM
VOLUME *VOLUME*	15 L
PUISSANCE *POWER*	1,65 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	3,8 KG

√ Structure en acier inoxydable √ Compatible bouteilles de sauce d'un litre (non inclus) √ Temperature réglable 40-90°C √ Thermostat mécanique √ Interrupteur marche-arrêt

√ Stainless steel structure √ Compatible with one liter sauce bottles (not included) √ Adjustable temperature 40-90°C √ Mechanical thermostat √ Switch on/off

RÉFÉRENCE	321001 BW32OZ1
LxPxH *LxDxH*	162 x 220 x 205 MM
PUISSANCE *POWER*	200 W
POIDS *WEIGHT*	2 KG



RÉFÉRENCE	321002 BW32OZ2
LxPxH *LxDxH*	270 x 220 x 205 MM
PUISSANCE *POWER*	400 W
POIDS *WEIGHT*	2,96 KG



RÉFÉRENCE	321003 BW32OZ3
LxPxH *LxDxH*	400 x 220 x 205 MM
PUISSANCE *POWER*	600 W
POIDS *WEIGHT*	4,1 KG



√ Structure en aluminium anodisé √ Lame en acier inoxydable √ Lame inclinée √ Épaisseur de coupe réglable √ Interrupteur marche-arrêt √ Système à courroies √ Poignée ergonomique √ Pieds en caoutchoux antidérapant

√ Anodized aluminium structure √ Stainless steel blade √ Tilted blade √ Adjustable cutting thickness √ Ergonomic handle √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	1210025 FC001
LxPxH *LxDxH*	380 x 260 x 250 MM
POIDS *WEIGHT*	4,75 KG

DÉCOUPE LÉGUMES
VEGETABLES CUTTER

√ Structure en aluminium anodisé poli √ Grande et petite ouverture avec levier √ Double système de sécurité (couvercle et poignée ouverte) √ Interrupteur marche-arrêt √ 5 disques inclus (2 disques à couper 2 mm et 4 mm, 3 disques à raper 3 mm 4 mm et 7 mm) √ Pieds en caoutchoux antidérapant

√ Polish aluminium anodized structure √ Large and small opening with lever √ Double safety system (lid and handle open) √ Switch on/off √ 5 discs included (2 cutting discs 2 mm & 4 mm, 3 grating discs 3 mm & 4 mm & 7 mm) √ Anti-slip rubber feet



RÉFÉRENCE	1210005 HLC300
LxPxH *LxDxH*	230 x 570 x 510 MM
CAPACITÉ *CAPACITY*	300 KG
PUISSANCE *POWER*	0,55 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	22,5 KG

√ Structure en aluminium anodisé √ Lame en acier inoxydable √ Lame inclinée √ Épaisseur de coupe réglable √ Interrupteur marche-arrêt √ Système à courroies √ Poignée ergonomique √ Pieds en caoutchoux antidérapant

√ Anodized aluminium structure √ Stainless steel blade √ Inclined blade √ Adjustable cutting thickness √ Switch on/off √ Belt system) √ Ergonomic handle √ Anti-slip rubber feet

RÉFÉRENCE	1210001 HBS250A
LxPxH *LxDxH*	495 x 400 x 375 MM
ÉP. DE COUPE *CUTTING THICK.*	0-12 MM
LAME *BLADE*	180 MM
PUISSANCE *POWER*	0,15 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	17 KG



RÉFÉRENCE	1210002 HBS300A
LxPxH *LxDxH*	575 x 455 x 445 MM
ÉP. DE COUPE *CUTTING THICK.*	0-15 MM
LAME *BLADE*	200 MM
PUISSANCE *POWER*	0,25 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	24 KG



√ Structure en aluminium anodisé √ Trémie et plaque perforée en inox √ Résistant à l'eau √ Interrupteur marche-arrêt √ Disques 5 et 8 mm et lames incluses √ Pieds en caoutchoux antidérapant

√ Anodized aluminium structure √ Stainless steel hopper and perforated plate √ Water resistant √ Switch on/off √ 5 & 8 mm discs and blades included √ Anti-slip feet



RÉFÉRENCE	1210003 HM12
DIMENSIONS EXT. (DxH)	475 x 225 x 365 MM
CAPACITÉ / HEURE	120 KG
PUISSANCE	0,85 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS	21,5 KG



RÉFÉRENCE	1210004 HM22
DIMENSIONS EXT. (DxH)	520 x 300 x 390 MM
CAPACITÉ / HEURE	220 KG
PUISSANCE	1,1 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS	22,5 KG

√ Structure en acier inoxydable √ Trémie et plaque perforée en inox √ Résistant à l'eau √ Interrupteur marche-arrêt √ Disques 6 et 8 mm et lames incluses √ Pieds en caoutchoux antidérapant

√ Stainless steel structure √ Stainless steel hopper and perforated plate √ Water resistant √ Switch on/off √ 6 & 8 mm discs and blades included √ Anti-slip feet

RÉFÉRENCE	1210024 HM32
DIMENSIONS EXT. (DxH)	530 x 270 x 500 MM
CAPACITÉ / HEURE	320 KG
PUISSANCE	1,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS	49 KG



√ Structure en acier peint rouge ou gris mat √ Vitesse réglable √ Tête inclinable √ Couvercle verseur anti-éclaboussures √ Bol en inox √ Livré avec crochet, pétrisseur, fouet à fils et palette

√ Red or mat grey painted steel structure √ Adjustable speed √ Tilting head √ Splash-proof pouring lid √ Stainless steel bowl √ Supplied with hook, kneader, wire whisk and paddle



RÉFÉRENCE	1610001 7500R
LxPxH *LxDxH*	380 x 230 x 420 MM
CAPACITÉ *CAPACTY*	7 L
PÉTRISSAGE *KNEADING*	0,8 KG
COULEUR *COLOR*	ROUGE *RED*
PUISSANCE *POWER*	0,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	17 KG



RÉFÉRENCE	1610002 7500G
LxPxH *LxDxH*	380 x 230 x 420 MM
CAPACITÉ *CAPACTY*	7 L
PÉTRISSAGE *KNEADING*	0,8 KG
COULEUR *COLOR*	GRIS MAT *MAT GREY*
PUISSANCE *POWER*	0,5 KW / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	17 KG

√ Structure en fonte √ Vitesse réglable √ Cuve démontable √ Ouverture de la cuve par levier √ Grille de protection √ Système de d'arrêt de fonctionnement et bouton d'arrêt d'urgence √ Engrenage en métal √ Bol en acier inoxydable √ Accessoires inclus √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ Cast iron structure √ Adjustable speed √ Removable bowl √ Protective grid √ Operation stop system and emergency stop button √ Metal gear √ Stainless steel bowl √ Accessories included √ Product meets European safety standards

RÉFÉRENCE	6010001 B10
LxPxH *LxDxH*	465 x 415 x 610 MM
CAPACITÉ *CAPACTY*	10 L
VITESSE *SPEED*	113 / 184 / 341 RPM
PUISSANCE *POWER*	550 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	54 KG



RÉFÉRENCE	6010002 B20
LxPxH *LxDxH*	520 x 490 x 792 MM
CAPACITÉ *CAPACTY*	20 L
VITESSE *SPEED*	108 / 161 / 382 RPM
PUISSANCE *POWER*	750 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	72 KG



√ Structure en fonte √ Vitesse réglable √ Cuve démontable √ Ouverture de la cuve par levier √ Grille de protection √ Système de d'arrêt de fonctionnement et bouton d'arrêt d'urgence √ Engrenage en métal √ Bol en acier inoxydable √ Accessoires inclus √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ Cast iron structure √ Adjustable speed √ Removable bowl √ Protective grid √ Operation stop system and emergency stop button √ Metal gear √ Stainless steel bowl √ Accessories included √ Product meets European safety standards



RÉFÉRENCE	6010003 B30
LxPxH *LxDxH*	1200 x 480 x 590 MM
CAPACITÉ *CAPACTY*	30 L
VITESSE *SPEED*	108 / 161 / 382 RPM
PUISSANCE *POWER*	1100 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	77 KG

FAÇONNEUSE À PIZZA
DOUGH ROLLER

√ Structure en acier inoxydable √ Ajustement de l'épaisseur de la pâte par poignet √ Système à pignons renforcés √ Protection de sécurité sur les rouleaux √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ Stainless steel structure √ Dough thickness adjustment with a wrist √ Reinforced gear system √ Safety guards on the rollers √ Product meets European safety standards



RÉFÉRENCE	6010018 APD40PRO
LxPxH *LxDxH*	565 x 530 x 750 MM
DIAMÈTRE DISQUE *DISC DIAM.*	MAX 400 MM
POIDS PÂTE *PASTA WEIGHT*	50-500 G
PUISSANCE *POWER*	450 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	40 KG

√ Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures √ Tête fixe √ Grille de protection √ Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille √ Boutons d'arrêt d'urgence √ Une ou deux vitesses selon modèle √ Roues √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ White lacquered structure with anti-scratch coating √ Fixed head √ Protective grid √ Operation stop system if the grid is opened √ Emergency stop buttons √ One or two speeds depending on the model √ Wheels √ Product meeting European safety standards

RÉFÉRENCE	6010004 LM20
LxPxH *LxDxH*	385 x 690 x 660 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	20 L
PUISSANCE *POWER*	1100 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	75 KG



RÉFÉRENCE	6010005 LM30
LxPxH *LxDxH*	435 x 800 x 745 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	30 L
PUISSANCE *POWER*	1500 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	103 KG



√ Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures √ Tête fixe √ Grille de protection √ Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille √ Boutons d'arrêt d'urgence √ Une ou deux vitesses selon modèle √ Roues √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ White lacquered structure with anti-scratch coating √ Fixed head √ Protective grid √ Operation stop system if the grid is opened √ Emergency stop buttons √ One or two speeds depending on the model √ Wheels √ Product meeting European safety standards



RÉFÉRENCE	6010006 LM40
LxPxH *LxDxH*	480 x 875 x 795 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	40 L
PUISSANCE *POWER*	2200 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	134 KG



RÉFÉRENCE	6010007 LM50
LxPxH *LxDxH*	530 x 925 x 795 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	50 L
PUISSANCE *POWER*	2200 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	135 KG

√ Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures √ Tête fixe √ Grille de protection √ Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille √ Boutons d'arrêt d'urgence √ Une ou deux vitesses selon modèle √ Roues √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ White lacquered structure with anti-scratch coating √ Fixed head √ Protective grid √ Operation stop system if the grid is opened √ Emergency stop buttons √ One or two speeds depending on the model √ Wheels √ Product meeting European safety standards

RÉFÉRENCE	6010010 LM20A
LxPxH *LxDxH*	385 x 690 x 660 MM
VITESSE *SPEED*	2
ROTATION *BOWL ROTATION*	135/90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	13,5/9 RPM
VOLUME *VOLUME*	20 L
PUISSANCE *POWER*	1100 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	72 KG



RÉFÉRENCE	6010011 LM30A
LxPxH *LxDxH*	435 x 800 x 745 MM
VITESSE *SPEED*	2
ROTATION *BOWL ROTATION*	135/90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	13,5/9 RPM
VOLUME *VOLUME*	30 L
PUISSANCE *POWER*	1500 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	100 KG



√ Structure laqué blanc avec revêtement anti rayures √ Tête fixe √ Grille de protection √ Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille √ Boutons d'arrêt d'urgence √ Une ou deux vitesses selon modèle √ Roues √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ White lacquered structure with anti-scratch coating √ Fixed head √ Protective grid √ Operation stop system if the grid is opened √ Emergency stop buttons √ One or two speeds depending on the model √ Wheels √ Product meeting European safety standards



RÉFÉRENCE	6010012 LM40A
LxPxH *LxDxH*	480 x 875 x 795 MM
VITESSE *SPEED*	2
ROTATION *BOWL ROTATION*	135/90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	13,5/9 RPM
VOLUME *VOLUME*	40 L
PUISSANCE *POWER*	1,5/2,2 KW / 380 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	134 KG



RÉFÉRENCE	6010013 LM50A
LxPxH *LxDxH*	530 x 925 x 795 MM
VITESSE *SPEED*	2
ROTATION *BOWL ROTATION*	135/90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	13,5/9 RPM
VOLUME *VOLUME*	50 L
PUISSANCE *POWER*	1,5/2,2 KW / 380 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	135 KG

√ Structure laqué blanc avec revêtement anti-rayures √ Tête relevable √ Grille de protection √ Cuve amovible √ Système d'arrêt de fonctionnement en cas d'ouverture de la grille √ Boutons d'arrêt d'urgence √ Une vitesse √ Roues √ Produit répondant aux normes de sécurité européenne

√ White lacquered structure with anti-scratch coating √ Lifting head √ Protective grid √ Operation stop system if the grid is opened √ Emergency stop buttons √ One or two speeds depending on the model √ Wheels √ Product meeting European safety standards

RÉFÉRENCE	6010014 LM20T
LxPxH *LxDxH*	395 x 695 x 670 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	20 L
PUISSANCE *POWER*	1100 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	97 KG

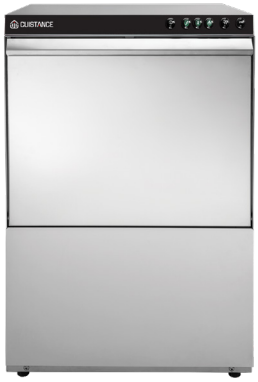


RÉFÉRENCE	6010015 LM30T
LxPxH *LxDxH*	445 x 810 x 775 MM
VITESSE *SPEED*	1
ROTATION *BOWL ROTATION*	90 RPM
VITESSE *BOWL SPEED*	9 RPM
VOLUME *VOLUME*	30 L
PUISSANCE *POWER*	1500 W / 230 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	130 KG



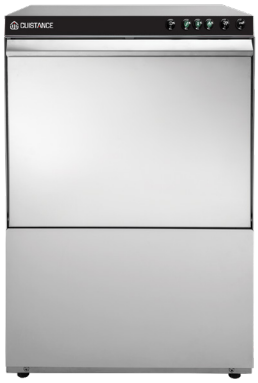
√ Stucture et paroi en acier inoxydable √ Commandes mécaniques et intuitive √ Bras de lavage en ABS résistant √ Vidange par gravité avec trop plein √ Thermostat de sécurité intégré à la chaudière √ Doseur pour produit de rincage inclus √ Clapet anti-retour des eaux √ Microrupteur de sécurité de porte √ Avec ou sans pompe de vidange √ 2 paniers inclus √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure and tank √ Mechanical and intuitive controls √ Durable ABS wash arms √ Gravity drain with overflow√ Safety thermostat integrated in the boiler √ Rinse aid dispenser included √ Non-return valve for wastewater √ Door safety microswitch √ Available with or without drain pump √ 2 baskets included √ Made in Italy



RÉFÉRENCE	LVMC35
LxPxH *LxDxH*	400 x 470 x 615 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	350 x 350 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 240 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3180 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	230 V 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	30 KG

POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	NON *NO*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	NON *NO*



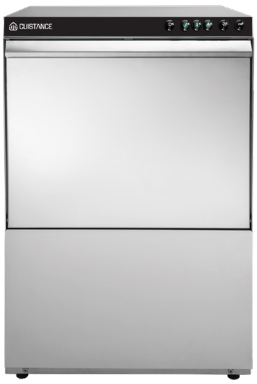
RÉFÉRENCE	LVMC35P
LxPxH *LxDxH*	400 x 470 x 615 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	350 x 350 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 240 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3180 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	230 V 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	30 KG

POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	OUI *YES*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	NON *NO*

√ Stucture et paroi en acier inoxydable √ Commandes mécaniques et intuitive √ Bras de lavage en ABS résistant √ Vidange par gravité avec trop plein √ Thermostat de sécurité intégré à la chaudière √ Doseur pour produit de rincage inclus √ Clapet anti-retour des eaux √ Microrupteur de sécurité de porte √ Avec ou sans pompe de vidange √ 2 paniers inclus √ Fabriqué en Italie

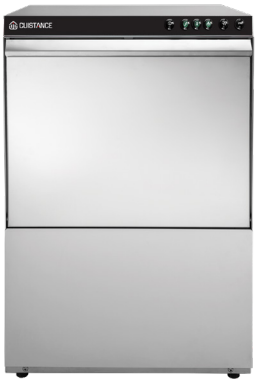
√ Stainless steel structure and tank √ Mechanical and intuitive controls √ Durable ABS wash arms √ Gravity drain with overflow√ Safety thermostat integrated in the boiler √ Rinse aid dispenser included √ Non-return valve for wastewater √ Door safety microswitch √ Available with or without drain pump √ 2 baskets included √ Made in Italy

RÉFÉRENCE	LVMC40D
LxPxH *LxDxH*	450 x 520 x 692 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	400 x 400 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 280 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3180 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	1,5/2,2 KW / 380 V / 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	35 KG



POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	NON *NO*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	OUI *YES*

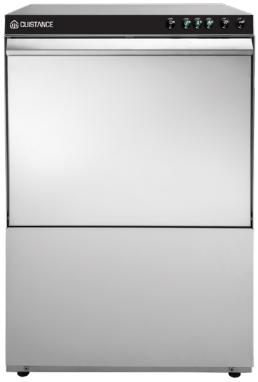
RÉFÉRENCE	LVMC40D
LxPxH *LxDxH*	450 x 520 x 692 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	400 x 400 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 280 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3180 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	230 V 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	35 KG



POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	OUI *YES*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	OUI *YES*

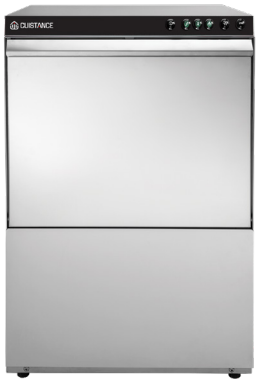
√ Stucture et paroi en acier inoxydable √ Commandes mécaniques et intuitive √ Bras de lavage en ABS résistant √ Vidange par gravité avec trop plein √ Thermostat de sécurité intégré à la chaudière √ Doseur pour produit de rincage inclus √ Clapet anti-retour des eaux √ Microrupteur de sécurité de porte √ Avec ou sans pompe de vidange √ 1 porte soucoupe & 1 panier inclus √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure and tank √ Mechanical and intuitive controls √ Durable ABS wash arms √ Gravity drain with overflow√ Safety thermostat integrated in the boiler √ Rinse aid dispenser included √ Non-return valve for wastewater √ Door safety microswitch √ Available with or without drain pump √ 1 saucer rack & 1 basket included √ Made in Italy



POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	NON *NO*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	OUI *YES*

RÉFÉRENCE	LVMC50D
LxPxH *LxDxH*	550 x 600 x 825 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	500 x 500 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 340 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3450 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	230 V 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	64 KG



POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	OUI *YES*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	OUI *YES*

RÉFÉRENCE	LVMC50DP
LxPxH *LxDxH*	550 x 600 x 825 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	500 x 500 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 340 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	30 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	3450 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	2400 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	500 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	3,5 L
PUISSANCE *POWER*	230 V 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	64 KG

√ Stucture et paroi en acier inoxydable √ Commandes electronique et intuitive √ Bras de lavage en ABS résistant √ Doseur pour produit de rincage inclus √ Avec pompe de vidange √ 2 paniers inclus √ Fabriqué en Italie

√ Stainless steel structure and tank √ Electronic and intuitive controls √ Durable ABS wash arms √ Rinse aid dispenser included √ Non-return valve for wastewater √ With drain pump √ 2 baskets included √ Made in Italy

RÉFÉRENCE	LVMC110D
LxPxH *LxDxH*	724 x 818 x 1529 MM
PANIER LxPxH *BASKET LxDxH*	500 x 500 MM
PASSAGE UTILE *FREE PASSAGE*	HAUTEUR *HIGH* = 430 MM
CYCLE DE LAVAGE *WASH CYCLE*	90-120 S
PRODUCTION/H *PRODUC./H*	60 PANIERS *BASKETS*
CONSOMMATION *CONSUMP.*	8550 W
RÉSIST. CHAUD. *BOIL.HEAT.ELEM.*	8000 W
RÉSIST. CUVE. *TANK HEAT. ELEM.*	2100 W
VOL. CHAUD. *BOILER. VOLUME*	10 L
PUISSANCE *POWER*	400 V 3N+T 50 Hz
POIDS *WEIGHT*	100 KG

POMPE DE VIDANGE *DRAIN PUMP*	OUI *YES*
DOS. DETERGENT. *DETERG. OPT.*	OUI *YES*



√Structure en inox (AISI201) √Modèle centrale √Panneau renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga √Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √Produit livré démonté √Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Without upstand √ Reinforced panel with melamine wood panel and omega √ Adjustable square feet √ Flat pack √ Easy to assemble



RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010001 STTF066	600 x 600 x 850 MM
9010002 STTF086	800 x 600 x 850 MM
9010003 STTF106	1000 x 600 x 850 MM
9010004 STTF126	1200 x 600 x 850 MM
9010005 STTF146	1400 x 600 x 850 MM
9010006 STTF156	1500 x 600 x 850 MM
9010007 STTF166	1600 x 600 x 850 MM
9010008 STTF186	1800 x 600 x 850 MM
9010009 STTF206	2000 x 600 x 850 MM



RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010019 STTF067	600 x 700 x 850 MM
9010020 STTF087	800 x 700 x 850 MM
9010021 STTF107	1000 x 700 x 850 MM
9010022 STTF127	1200 x 700 x 850 MM
9010023 STTF147	1400 x 700 x 850 MM
9010024 STTF157	1500 x 700 x 850 MM
9010025 STTF167	1600 x 700 x 850 MM
9010026 STTF187	1800 x 700 x 850 MM
9010027 STTF207	2000 x 700 x 850 MM

√ Structure en inox (AISI201) √ Modèle adossé √ Panneau renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Produit livré démonté √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ With upstand √ Reinforced panel with melamine wood panel and omega √ Adjustable square feet √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010010 STTB066	600 x 600 x 950 MM
9010011 STTB086	800 x 600 x 950 MM
9010012 STTB106	1000 x 600 x 950 MM
9010013 STTB126	1200 x 600 x 950 MM
9010014 STTB146	1400 x 600 x 950 MM
9010015 STTB156	1500 x 600 x 950 MM
9010016 STTB166	1600 x 600 x 950 MM
9010017 STTB186	1800 x 600 x 950 MM
9010018 STTB206	2000 x 600 x 950 MM



RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010028 STTB067	600 x 700 x 950 MM
9010029 STTB087	800 x 700 x 950 MM
9010030 STTB107	1000 x 700 x 950 MM
9010031 STTB127	1200 x 700 x 950 MM
9010032 STTB147	1400 x 700 x 950 MM
9010033 STTB157	1500 x 700 x 950 MM
9010034 STTB167	1600 x 700 x 950 MM
9010035 STTB187	1800 x 700 x 950 MM
9010036 STTB207	2000 x 700 x 950 MM



√ Structure en inox (AISI201) √ Modèle soubassement √ Panneau renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Produit livré démonté √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Low high √ Reinforced panel with melamine wood panel and omega √ Adjustable square feet √ Flat pack √ Easy to assemble



RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9020019 STTF066S	600 x 600 x 600 MM
9020020 STTF086S	800 x 600 x 600 MM
9020021 STTF106S	1000 x 600 x 600 MM



RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9020022 STTF127S	1200 x 700 x 600 MM
9020023 STTF167S	1600 x 700 x 600 MM
9020024 STTF187S	1800 x 700 x 600 MM

√ Structure en inox (AISI201) √ Modèle pliable √ Panneau renforcé avec panneau de bois mélaminé et oméga √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Produit livré démonté √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Folding model √ Reinforced panel with melamine wood panel and omega √ Adjustable square feet √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9020011 STTFD126	1200 x 600 x 850 MM
9020013 STTFD186	1800 x 600 x 850 MM



ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER
COUNTERTOP CHIEF SHELVES

√ Structure en inox (AISI201) √ Plateau renforcé √ 2 niveaux √ Avec fixations sur plan de travail √ Compatible avec les dessertes et saladettes réfrigérées √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Reinforced tray√ 2 levels √ With worktop fixings √ Compatible with refrigerated counters and saladette √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010140 EXT900	900 x 280 x 600 MM
9010141 EXT1365	1365 x 280 x 600 MM
9010142 EXT1795	1795 x 280 x 600 MM
9010143 EXT2230	2230 x 280 x 600 MM



√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ Passage lave vaisselle à droite (L=600 mm) √ 1 ou 2 bacs de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Égoutoir nervuré √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins and draining board (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ Right hand drainer (L=600 mm) √ 1 or 2 diving trays √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Ribbed draining board √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
1	DROITE *RIGHT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010073 STSD126R	1200 x 600 x 950 MM
9010074 STSD146R	1400 x 600 x 950 MM
9010077 STSD127R	1200 x 700 x 950 MM
9010078 STSD147R	1400 x 700 x 950 MM



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
2	DROITE *RIGHT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010075 STSD166R	1600 x 600 x 950 MM
9010076 STSD186R	1800 x 600 x 950 MM
9010079 STSD167R	1600 x 700 x 950 MM
9010080 STSD187R	1800 x 700 x 950 MM

√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ Passage lave vaisselle à gauche (L=600 mm) √ 1 ou 2 bacs de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Égoutoir nervuré √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins and draining board (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ Left hand drainer (L=600 mm) √ 1 or 2 diving trays √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Ribbed draining board √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack

CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
1	GAUCHE *LEFT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010065 STSD126L	1200 x 600 x 950 MM
9010066 STSD146L	1400 x 600 x 950 MM
9010069 STSD127L	1200 x 700 x 950 MM
9010070 STSD147L	1400 x 700 x 950 MM



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
2	GAUCHE *LEFT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010067 STSD166L	1600 x 600 x 950 MM
9010068 STSD186L	1800 x 600 x 950 MM
9010071 STSD167L	1600 x 700 x 950 MM
9010072 STSD187L	1800 x 700 x 950 MM



√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ Sans égouttoir √ 1 bac de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ Without hand drainer √ 1 diving tray √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
1	SANS *WITHOUT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010037 STSK066	600 x 600 x 950 MM
9010038 STSK076	700 x 600 x 950 MM
9010039 STSK086	800 x 600 x 950 MM
9010050 STSK067	600 x 700 x 950 MM
9010051 STSK077	700 x 700 x 950 MM
9010052 STSK087	800 x 700 x 950 MM

PLONGES EN INOX
STAINLESS STEEL SINKS

√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ 2 égouttoirs √ 2 bacs de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Égoutoir nervuré √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins and draining board (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ 2 hand drainer √ 2 diving trays √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Ribbed draining board √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
2	GAUCHE & DROITE *LEFT & RIGHT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010063 STSK206	2000 x 600 x 950 MM
9010064 STSK207	2000 x 700 x 950 MM

√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ Égouttoir à droite √ 1 ou 2 bacs de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Égoutoir nervuré √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins and draining board (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ Right hand drainer √ 1 or 2 diving trays √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Ribbed draining board √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack

CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
1	DROITE *RIGHT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010045 STSK106R	1000 x 600 x 950 MM
9010046 STSK126R	1200 x 600 x 950 MM
9010058 STSK107R	1000 x 700 x 950 MM
9010059 STSK127R	1200 x 700 x 950 MM
9010060 STSK147R	1400 x 700 x 950 MM



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
2	DROITE *RIGHT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010047 STSK146R	1400 x 600 x 950 MM
9010048 STSK166R	1600 x 600 x 950 MM
9010049 STSK186R	1800 x 600 x 950 MM
9010061 STSK167R	1600 x 700 x 950 MM
9010062 STSK187R	1800 x 700 x 950 MM



√ Bacs de plonge et égouttoir en inox (AISI304) √ Piètement en inox (AISI201) √ Égouttoir à gauche √ 1 ou 2 bacs de plonge √ Plonge insonorisée avec bords anti-ruissellement √ Égoutoir nervuré √ Dosseret plat (100 x 20 mm) √ Pieds carrés avec vérins ajustables sur 30 mm √ Bonde et tube de surverse inclus √ Livrée démontée

√ Stainless steel dish basins and draining board (AISI304) √ Stainless steel base (AISI201) √ Left hand drainer √ 1 or 2 diving trays √ Soundproof sink with anti-drip edges √ Ribbed draining board √ Flat backsplash (100 x 20 mm) √ Adjustable square feet √ Drain and overflow tube included √ Flat pack



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
1	GAUCHE *LEFT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010040 STSK106L	1000 x 600 x 950 MM
9010041 STSK126L	1200 x 600 x 950 MM
9010053 STSK107L	1000 x 700 x 950 MM
9010054 STSK127L	1200 x 700 x 950 MM
9010055 STSK147L	1400 x 700 x 950 MM



CUVE *TANK*	ÉGOUTTOIR *DRAINER*
2	GAUCHE *LEFT*

RÉFÉRENCE	LxPxH *LxDxH*
9010042 STSK146L	1400 x 600 x 950 MM
9010043 STSK166L	1600 x 600 x 950 MM
9010044 STSK186L	1800 x 600 x 950 MM
9010056 STSK167L	1600 x 700 x 950 MM
9010057 STSK187L	1800 x 700 x 950 MM

√ Structure en inox (AISI201) √ Crémaillères √ Réglable en hauteur sur plusieurs niveaux √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Racks √ Adjustable height on several level √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
9010144 STSA084	800 x 400 x 350 MM
9010145 STSA104	1000 x 400 x 350 MM
9010146 STSA124	1200 x 400 x 350 MM
9010147 STSA144	1400 x 400 x 350 MM
9010148 STSA164	1600 x 400 x 350 MM
9010149 STSA184	1800 x 400 x 350 MM
9010150 STSA204	2000 x 400 x 350 MM



√ Structure en inox (AISI201) √ Crémaillères √ Réglable en hauteur sur plusieurs niveaux √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Racks √ Adjustable height on several level √ Flat pack √ Easy to assemble



RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
9010081 STSW063	600 x 300 x 350 MM
9010082 STSW083	800 x 300 x 350 MM
9010083 STSW103	1000 x 300 x 350 MM
9010084 STSW123	1200 x 300 x 350 MM
9010085 STSW143	1400 x 300 x 350 MM
9010086 STSW163	1600 x 300 x 350 MM
9010087 STSW183	1800 x 300 x 350 MM
9010088 STSW203	2000 x 300 x 350 MM



RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
9010151 STSW064S	600 x 400 x 350 MM
9010152 STSW084S	800 x 400 x 350 MM
9010153 STSW104S	1000 x 400 x 350 MM
9010154 STSW124S	1200 x 400 x 350 MM
9010155 STSW144S	1400 x 400 x 350 MM
9010156 STSW164S	1600 x 400 x 350 MM
9010157 STSW184S	1800 x 400 x 350 MM
9010158 STSW204S	2000 x 400 x 350 MM

√ Structure en inox (AISI201) √ 18 niveaux √ Compatible format GN1/1 et 600 x 400 mm √ 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ 18 levels √ Compatible with GN1/1 & 600 x 400 mm pans √ 4 swivel castors, 2 of which with brakes √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
4010003 RKT18	470 x 620 x 1735 MM

NIVEAUX *LEVELS*
18



√ Structure en inox (AISI201) √ 2 ou 3 modèles √ 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI201) √ 2 or 3 levels √ 4 swivel castors, 2 of which with brakes √ Flat pack √ Easy to assemble



RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
4010001 PRCL2	845 x 525 x 940 MM



RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
4010002 PRCL3	845 x 525 x 940 MM

√ Structure en aluminium anodisé √ Clayettes et plateaux en polyéthylène √ 4 niveaux √ Charge de 150 kg par niveau √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Aluminium anodized structure √ Shelves and trays in polyethylene √ 4 levels √ Load of 150 kg per level √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
1810001 BW812509	1260 x 400 x 1700 MM
1810002 BW812510	1120 x 360 x 1800 MM
1810003 BW812511	1650 x 360 x 1860 MM



RÉFÉRENCE *CODE*	DESCRIPTION *DESCRIPTION*
181004 BWC1	* Pièce de raccord angle
181005 BWC2	* Pièce de raccord angle



* 2 pièces de raccord nécessaires par angle et niveau. Exemples :

1 Niveau = BWC1 x 1 + BWC2 x 1 / 2 Niveaux = BWC1 x 2 + BWC2 x 2 / 3 Niveaux = BWC1 x 3 + BWC2 x 3 / 4 Niveaux = BWC1 x 4 + BWC2 x 4

√ Structure en inox (AISI201) √ Ouverture de la poubelle par pédale √ Couvercle rabattable √ Capacité de 100 litres

√ Stainless steel structure (AISI201) √ Bin opening by pedal √ Folding lid √ 100 liters



RÉFÉRENCE *CODE*	DxH *DxH*
1910001 CGB100	450 x 730 MM

POUBELLE PINCE
STAINLESS STEEL BAG HOLDER

√ Structure en acier inoxydable √ Ouverture de la pince par pédale √ Maintien du sac par élastique en caoutchouc √ Capacité maximale du sac 110 litres √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure √ Clamp opening by pedal √ Bag held in place by rubber elastic √ Maximum bag capacity 110 liters √ Flat pack √ Easy to assemble



RÉFÉRENCE *CODE*	DxH *DxH*
4010007 WBH701	420 x 580 x 960MM

√ Structure en inox (AISI304) √ Commande par poussoir √ Accessoires inclus (bonde, pré-mélangeur, col de sygne) √ Porte savon inclus √ Livrée démontée √ Facile à monter

√ Stainless steel structure (AISI304) √ Push button √ Accessories included (drain, pre-mixer, faucet) √ Soap dish included √ Flat pack √ Easy to assemble

RÉFÉRENCE *CODE*	DxH *DxH*
9010129 KYL43	400 x 335 x 450 MM



DOUCHETTE
PRE-RINSE FAUCET

√ Douchette EC/EF √ Monotrou hauteur standard 1200 mm √ Mélangeur 1/4 de tour √ Embout de douchette renforcé √ Flexible avec double protection √ À poser sur plonge avec col de cygne √ Fabrication Européenne

√ Pre-rinse jet hot & cold water √ Single hole standard height 1200 mm √ 1/4 turn mixer √ Reinforced shower nozzle √ Flexible with double protection √ To be placed on sink with faucet √ European manufacturing

RÉFÉRENCE *CODE*	DxH *DxH*
3900002 DOUCHETTE	~ 1200 MM



√ Bacs en inox AISI304)√ Format gastronorme √ Stainless steel GN pans AISI304 √ Gastronorm sizes



RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
4010008 11GN20	530 x 325 x 20 MM
4010009 11GN40	530 x 325 x 40 MM
4010010 11GN65	530 x 325 x 65 MM
4010011 11GN100	530 x 325 x 100 MM
4010012 11GN150	530 x 325 x 150 MM
4010013 11GN200	530 x 325 x 200 MM
4010014 12GN20	325 x 265 x 20 MM
4010015 12GN40	325 x 265 x 40 MM
4010016 12GN65	325 x 265 x 65 MM
4010017 12GN100	325 x 265 x 100 MM
4010018 12GN150	325 x 265 x 150 MM
4010019 12GN200	325 x 265 x 200 MM
4010020 13GN20	325 x 176 x 20 MM
4010021 13GN40	325 x 176 x 40 MM
4010022 13GN65	325 x 176 x 65 MM
4010023 13GN100	325 x 176 x 100 MM
4010024 13GN150	325 x 176 x 150 MM
4010025 13GN200	325 x 176 x 200 MM
4010026 14GN20	265 x 162 x 20 MM
4010027 14GN40	265 x 162 x 40 MM
4010028 14GN65	265 x 162 x 65 MM

√ Couvercles en inox AISI304) √ Format gastronorme √ Stainless steel GN covers AISI304 √ Gastronorm sizes

RÉFÉRENCE *CODE*	LxPxH *LxDxH*
4010029 14GN100	265 x 162 x 100 MM
4010030 14GN150	265 x 162 x 150 MM
4010031 14GN200	265 x 162 x 200 MM
4010032 16GN65	176 x 162 x 65 MM
4010033 16GN100	176 x 162 x 100 MM
4010034 16GN150	176 x 162 x 150 MM
4010035 16GN200	176 x 162 x 200 MM
4010036 19GN65	176 x 108 x 65 MM
4010037 19GN100	176 x 108 x 100 MM
4010038 19GN150	176 x 108 x 150 MM
4010039 11GNL	530 x 325 MM
4010040 12GNL	325 x 265 MM
4010041 13GNL	325 x 176 MM
4010042 14GNL	265 x 162 MM
4010043 16GNL	176 x 162 MM
4010044 19GNL	176 x 108 MM



RÉFÉRENCE *CODE*	DESCRIPTION *DESCRIPTION*	SÉRIES *LINE*
SP10102	GLISSIÈRES *RACK GUIDES*	SNACK
SP10103	GLISSIÈRES *RACK GUIDES*	GN
SP10104	GLISSIÈRES *RACK GUIDES*	SH PZ
SP10105	GLISSIÈRES *RACK GUIDES*	GN2/1
SP10106	GLISSIÈRES *RACK GUIDES*	SALADETTES
SP10048	BARRETTES SÉPARATRICES *SEPARATOR BARS*	LONGUEUR = 325 MM
SP10049	BARRETTES SÉPARATRICES *SEPARATOR BARS*	LONGUEUR = 530 MM
SP10107	GRILLE *GRIDS*	GN2/1
SP10108	GRILLE *GRIDS*	SNACK
SP10109	GRILLE *GRIDS*	GN
SP10110	GRILLE *GRIDS*	SALADETTES
SP10111	GRILLE *GRIDS*	SH PZ
SP10117	GRILLE *GRIDS*	CUC CUF 20 40
SP10118	GRILLE *GRIDS*	CUC CUF 60
SP10189	KIT ROUES AVEC FREINS *WHEELS KIT + BRAKES*	SALADETTES
SP10190	KIT ROUES AVEC FREINS *WHEELS KIT + BRAKES*	GN SH PZ
SP10192	ROUES *WHEELS*	SALADETTES
SP10193	ROUES *WHEELS*	GN SH PZ
SP10182	PIEDS *FEET*	GN SH PZ
SP10257	PIEDS *FEET*	SALADETTES
SP861085	COUVERCLE INOX 1200380 *SS COVER*	VRX
SP861086	COUVERCLE INOX 1400380 *SS COVER*	VRX
SP861087	COUVERCLE INOX 1500380 *SS COVER*	VRX
SP861088	COUVERCLE INOX 1600380 *SS COVER*	VRX
SP861089	COUVERCLE INOX 1800380 *SS COVER*	VRX
SP861090	COUVERCLE INOX 2000380 *SS COVER*	VRX
SP861091	COUVERCLE INOX 1400330 *SS COVER*	VRX
SP10942	KIT 2 TIROIRS 600 *2 RAWERS 600*	SNACK
SP10943	KIT 3 TIROIRS 600 *3 RAWERS 600*	SNACK
SP10872	KIT 2 TIROIRS 700 *2 DRAWERS 700*	GN
SP10876	KIT 3 TIROIRS 700 *3 DRAWERS 700*	GN
SP10941	KIT 2 TIROIRS SALADETTE *2 DRAWERS SALADETTE*	S PS PZ
321005	BIBERON DE SAUCE *SQUEEZE BOTTLE*	BW

LEXIQUE *GLOSSARY*


Inox



Aluminium



Plaque chrome


Refroidissement ventilé



Thermostat E.G.O


Dégivrage automatique


Electrique



Monophasé


Plaque à induction


Tropicalisé


Evaporateur traité
anti-corrosion


Livré sur roues


Livré démonté,
à monter soi-même


Minuterie


Retour automatique
de porte


Serrure



Voyant lumineux



Éclairage



Éclairage LED



Gaz



Garantie 1 an



Garantie 2 ans


Plan de travail renforcé


Bords arrondis



Accessoires


Passage arrière
80 cm

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES

ARTICLE 1 : Objet et champ d'application

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de la société CUISTANCE EUROPE (ci-après dénommée la « société ») immatriculée au registre du commerce et des sociétés de Créteil sous le numéro 845 024 991 et de son CLIENT (ci-après dénommé le « CLIENT ») dans le cadre de la vente des marchandises suivantes : équipements pour la restauration commerciale.

Toute prestation accomplie par la société CUISTANCE EUROPE implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

ARTICLE 2 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes. Par voie de conséquence, ils seront majorés du taux de TVA et des frais de transport applicables au jour de la commande.

La société CUISTANCE EUROPE s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

ARTICLE 3 : Commande

Par commande, il faut entendre tout ordre portant sur nos produits figurant sur nos offres et accepté par notre Société, accompagné du paiement prévu sur le bon de commande.

Les commandes transmises à notre Société sont irrévocables pour le CLIENT, sauf acceptation écrite de notre part.

La société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de ne pas enregistrer un paiement, et de ne pas confirmer une commande pour quelque raison que ce soit, et plus particulièrement en cas de problème d'approvisionnement, ou en cas de difficulté concernant la commande reçue.

ARTICLE 4 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que la société CUISTANCE EUROPE serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

ARTICLE 5 : Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

ARTICLE 6 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue :

- soit par chèque ;
- soit par virement bancaire ;
- soit en espèce ;

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser l'intégralité du montant global de la facture, sauf accord exprès et exceptionnel de la société.

ARTICLE 7 : Retard ou défaut de paiement

Accord exprès et exceptionnel de paiement différé prévu sur le bon de commande :

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées au jour de la réception, l'acheteur devra verser à la société CUISTANCE EUROPE une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises.

Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due, et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire.

En cas de retard de paiement, la Société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de suspendre l'exécution de ses propres obligations jusqu'au versement de l'arriéré.

ARTICLE 8 : Clause de réserve de propriété

La société CUISTANCE EUROPE conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, la société CUISTANCE EUROPE se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

ARTICLE 9 : Livraison

La livraison est effectuée :

- soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur ;
- soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition en entrepôt à l'attention de l'acheteur ;
- soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de

- commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

l'allocation de dommages et intérêts ;

l'annulation de la commande.

Les frais de transport sont à la charge du CLIENT et le CLIENT est libre de choisir son transporteur ou celui suggéré par la société CUISTANCE EUROPE.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception des dites marchandises. Les réserves imprécises telles que «sous réserve de déballage», «sous réserve de contrôles », apposées sur le récépissé de transport sont nulles.

Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

ARTICLE 10 : Garanties

Nos produits neufs sont garanties pour une durée d'un an ou deux ans (sous conditions) à compter du jour de l'émission de la facture.

Selon la nature du produit et du défaut constaté par les services techniques de CUISTANCE EUROPE, la garantie couvre, soit le remplacement de la pièce défectueuse uniquement, soit la réparation du produit concerné (pièces et main d'œuvre comprises), soit le remplacement du produit par un autre aux caractéristiques et fonctionnalités au moins équivalentes. La garantie exclut tout remboursement et/ou versement d'indemnité, quelle qu'elle soit, au bénéfice du CLIENT.

La garantie ne sera pas prise en compte :

- En cas d'utilisation anormale et/ou non conforme du produit au regard des spécifications qui lui sont propres ;
- En cas de négligence et/ou faute du CLIENT dans le stockage/entretien du produit ;
- En cas d'usure normale du produit ;
- En cas de transformation ou l'incorporation du produit à d'autre produit ou encore son incompatibilité avec d'autres matériels.
- En cas de non-retour du produit défectueux et/ ou de la pièce défectueuse à l'adresse indiquée par la société CUISTANCE EUROPE

Sauf accord spécifique et écrit de CUISTANCE EUROPE, les frais d'emballage, de retour et/ou de réexpédition du produit sont à la charge du CLIENT.

ARTICLE 11 : Force majeure

La responsabilité de la société CUISTANCE EUROPE ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

ARTICLE 12 : Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce de Paris.

CUISTANCE

CUISTANCE EUROPE

ENTREPÔT
Adresse : Garonor, Bâtiment n°1
Cellule 41-45, 51-52
93600 Aulnay-sous-bois, France

BUREAUX
Adresse : Garonor, Bâtiment G, Lot 409
93600 Aulnay-sous-bois, France

CONTACT
Tél : +33 (0)1 71 84 11 20
Email : commercial@cuistance.eu
www.cuistance-europe.com

Cachet revendeur