Promark
EQUIPEMENT

LES ESSENTIELS DE L'ÉQUIPEMENT CHR

ÉDITION **2024**

ils nous ont fait confiance...

HÔTELS

ALBATROS GARDEN - AMADIL BEACH - AMANJENA - GROUPE ATLAS - AZALAI HÔTEL - B&B HOTELS - BANYAN TREE TAMOUDA BAY - BARCELO CANTOR HÔTELS MASSIRA - CASINO LA MAMOUNIA - CHAÎNE ATLAS CHAÎNE GOLDEN TULIP - CHAÎNE RIU TIKIDA - COCONUT RÉSIDENCE SERREKUNDA GAMBIE - COMPLEXE LE DAWLIZ - DIWAN - DOMAINE DES REMPARTS - EL ANDALOUS - EL DORADOR - EL MINZAH - FOUR SEASONS CASABLANCA - GOLD HÔTEL - GRAND MOGADOR CITY CENTER - GROUPE AL AJIAL - GROUPE IBEROSTAR - GROUPE IBEROSTAR - GROUPE KENZI HOTELS - HIVERNAGE HOTEL & SPA - HÔTEL AFRIKIAH BAMAKO - HÔTEL ALBATROS - HÔTEL AMITIÉ BAMAKO - HÔTEL ATLAS MÉDINA - HÔTEL CANTOR - HÔTEL CLUB SANGHO - HÔTEL DE FÈS POINTE-NOIRE RÉP. CONGO - HÔTEL DES ARTS SUITES & SPA - HÔTEL DU GOLF - HÔTEL ELLINGTON NICE FRANCE - HÔTEL ES-SAÂDI - HÔTEL KARAM PALACE - HÔTEL MELLIBER - HÔTEL OASIS PALM - HÔTEL QUEMADO - HÔTEL RIF DE MEKNÈS - HÔTEL ROYAL TULIP CITY CENTER TANGER - HOTEL SAVOY - HÔTEL SAVOY - HOTEL SEMIRAMIS - HÔTEL SOLAZUR - HÔTEL TICHKA OUARZAZATE - HÔTEL TIKIDA PALMERAIE - HÔTEL WAZO - HUSA SOLAZUR BUSINESS & SPA - HYATT REGENCY - IBIS MAROC - IMPERIAL HOLIDAY - JASMIN MOROCCO HOSPITALITY - KASBAH LE MIRAGE - KASBAH TAMADOT - KENZA - L'AMPHITRITE PALACE - LA MAISON ARABE - LA MAMOUNIA HÔTEL - LA RENAISSANCE - LA TOUR HASSAN - LE LIDO TALASSO & SPA - LE MARRAKECH - LE MÉRIDIEN N'FIS - LE VIZIR CENTER - LES IDRISSIDES - LES JARDINS DE LA KOUTOUBIA - MANDARIN ORIENTAL MARRAKECH - MARMARA CLUB MÉDINA - PALMASSETS SA - SALUT MAROC SARL - SOFITEL - STÉ GLORIAM RESIDENCE & RESORTS- STÉ HÔTELIÈRE AGDAL MÉDINA

RESTAURANTS

AL BARAKA - BISTRO ROMAIN - BÔ-ZIN - CHALET DE LA PLAGE - LE CATANZARO - CHEZ ALI RESTAURANT DU FOLKLORE - CLUB ITALIA - DAR MARJANA - DAR MOHA MARRAKECH - DAR MOHA PARIS FRANCE - DAR YACOUT - FONCIÈRE CHELLAH PORT DE M'DIQ - HIPPOPOTAMUS - JAD MAHAL - KEIJI COOK - KIOTORI - LA CASA DEL PRANZO - LA SCALA - LE CABESTAN - LA GAZELLE DE MARRAKECH S.A.R.L - LE COMPTOIR DARNA - LE DHOW - LE FOUNDOUK - LE FOUQUET'S - LE RELAIS DE PARIS - LE TRIBECA - LES DÉLICES DU GHARB - LES TERASSES DE L'ALHAMBRA - LIZARRAN LOUBNANE - MAÏ THAÏ - RESTAURANT PARADIS KECH - SOCIÉTÉ LE BAMBOU

PALAIS & MAISONS D'HÔTES

DAR DAÏF - DAR LAMIA - DAR RHIZLANE & SPA - DAR ZOHRA - DYAR SHEMSI - JARDINS D'INÈS - LES DEUX TOURS - LES JARDINS ARABES - LES RIADS DU PALAIS - MABROUK RIAD & SPA - MOSAIC PALAIS AZIZA & SPA - PALAIS FARAJ - PALAIS MEHDI - PALAIS NAMASKAR - PALAIS SEBBAN - PALAIS SOLEIMAN - RIAD AL KSAR & SPA - RIAD DAR KHMISSA - RIAD LOTUS

SNACKS

COLUMBUS SUNCITY - KAOWA - LINA'S CAFÉ - PLANET FOOD

SUPERMARCHÉS - HYPERMARCHÉS

ACIMA - ASWAK ASSALAM - ATACADAO - MARJANE

BOULANGERIES - PÂTISSERIES

ANTOUKI - BOUDERBA HAUTE PÂTISSERIE - CARRÉ BLANC - FRÉDÉRIC CASSEL - LA DURÉE - LES MAÎTRES DU PAIN - MAHAJ GOURMAND - MAYMANA - NID DES DELICES - SAVEUR D'ORIENT - VENEZIA ICE

COLLECTIVITÉS

CIMENTS DU MAROC AÏT BAHA - CCC MOROCCO RABAT - CIH BANK - CLINIQUE INTERNATIONALE DE MARRAKECH - CLINIQUE JABRANE - D&D HOLDING SARL - FONDATION MOHAMMADIA DES OEUVRES - HÔPITAL SHEIKH KHALIFA BIN ZAYED AL NAHYAN - INSTITUT SUPÉRIEUR INTERNATIONAL DE TOURISME DE TANGER - NEWREST - OILIBYA - RAFA MAROC - SECRÉTARIAT D'ÉTAT CHARGÉ DE L'EAU ET DE L'ENVIRONNEMENT - SIÈGE OCP SA - SOCIÉTÉ ITQANE DÉVELOPPEMENT - SODEXO - STATION AFRIQUIA - VATEL MARRAKECH - YATA IMMO SARLAU

CAFÉS

ARABESQUE - BLEU CAFÉ - C HOUSE COFFEE - CAFÉ ARABE - CAFÉ CARPE DIEM - CAFÉ CARPE DIEM - CAFÉ ELITE - CAFÉ EXTRABLATT - CAFÉ LOBO - CAFÉ MARRAKECH MOSCOU RUSSIE - CAFÉ VISTO - CARGO - GANO COFFEE SHOP KAOWA SNACKS - LA FLAMME - LES NÉGOCIANTS - SEGAFREDO

TRAITEURS & BOUCHERIES

AFRAH FÈS - AHEL ADDIAFA - BASTAM - BENYAHYA TRAITEUR - BOUCHERIE NFIS - ESPACE GOURMAND - LA FONDA - MARJANE - MAYMANA TRAITEUR - RAHAL - SHOW ME

on leur a fait confiance...

CUISSON & FOUR GN

Série de cuisson 2
Fours GN 31
Cuisson complémentaire 32

RÉFRIGÉRATION GN & COMMERCIALE

Réfrigération GN 36
Réfrigération commerciale 45

SNACK

Snack cuisson 66
Snack pizza 80
Snack réfrigération 84

PRÉPARATION

Trancheurs 88
Cutters 89
Boucherie 93

CAFÉTERIE

Machines à café 100
Comptoirs 104
Machines pour bar 104

PÂTISSERIE

Cuisson 110
Préparation 113
Réfrigération 114

BOULANGERIE

Cuisson 116
Préparation 119

LAVAGE

Lave-vaisselles 124
Tables 129

BUANDERIE

Lave-linges 132
Séchoirs 133
Repasseuses 134

HYGIÈNE

Nettoyage 138
Lave-mains 139
Accessoires 140

NEUTRE

Tables 142
Chariots 145
Hottes 147

CUISSON & FOURS GN

STAR 60

Caractérisée par ses dimensions réduites, la nouvelle Star 60 est un concentré de puissance et de performances.
Elle représente la solution idéale pour les petits espaces.
Star 60 offre une gamme de cuisson qui conjugue haut rendement et consommations réduites.
Les plans de travail sont dotés de pieds en caoutchouc qui en permettent l'installation sur des comptoirs, des éléments neutres et des bases réfrigérées.
Constamment à la recherche de nouvelles solutions pour la cuisine professionnelle, Mareno a doté la ligne Star 60 de brûleurs à feux vifs haute puissance pour une cuisson plus efficace et rapide.
Conçue pour garantir une hygiène optimale, Star 60 ne présente aucun joint au niveau des plans et prévoit des moulures sur les cuves ainsi que des rainures.
Fabrication en acier AISI 316, 304 et 430.

STAR 60

Cuisinières et table de cuisson à gaz

Compactes et performantes, les cuisinières à gaz garantissent d'excellents résultats de cuisson pour toutes les recettes.

Avantages

- Les brûleurs à feux vifs sont puissants, ils augmentent les performances et assurent une cuisson parfaite et rapide.
- Les brûleurs sont fixés hermétiquement à la table de cuisson et sont conçus pour résister aux infiltrations.
- Pour une robustesse et une fiabilité optimales, les grilles support casseroles sont en fonte émaillée RAAF.
- La porte du four est en acier inox et la contre-porte assure une robustesse à toute épreuve.

Données techniques

- Tous les brûleurs sont pourvus d'un capteur de flamme et contrôlés par un robinet à gaz.
- Plans avec rainures embouties.
- Entraxe frontal : 35 cm antérieur et 27 cm postérieur.
- Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de marmites de 10 cm de diamètre.
- Veilleuse à faible consommation.
- La chambre de cuisson en acier inox améliore l'hygiène et facilite le nettoyage.
- Sole du four en acier inox.

Modèles avec four à gaz

- La veilleuse est activée grâce à un allumeur électrique alimenté par batterie.
- Réglage thermostatique de la température de 140 à 280°C.
- Dotées d'une grille inox de 53x48 cm.

②

①

③

1	131031	2 feux - L40xP65xH29,5 cm - 9,5 kW (1x3,5+1x6) - 20 Kg
2	130605	4 feux sur four GN 1/1 à gaz - L70xP65xH87 cm - 24 kW (2x3,5+2x6+Four 5 kW) - 80 Kg
3	130607	6 feux sur four GN 1/1 à gaz - L110xP65xH87 cm - 33,5 kW (3x3,5+3x6+Four 5 kW) - 120 Kg

Friteuse à gaz

- Simple et fiable, cette friteuse offre de grandes performances en toute sécurité.

Avantages

- La friteuse Mareno optimise la friture grâce à une puissance élevée qui garantit une récupération immédiate de la température.
- Dotée d'une grande rainure, la cuve est moulée en une seule pièce. Elle est dépourvue de soudures pour un nettoyage plus facile et plus rapide.
- Cette friteuse à gaz présente une zone froide dans la partie inférieure, ce qui permet de prolonger la durée de vie de l'huile.
- Le fond est incliné pour favoriser la vidange totale de l'huile.
- Il est possible de régler la température entre 100 et 180°C.
- Elle est dotée d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Données techniques

- Dotée d'un filtre amovible, d'un panier, d'un couvercle et d'un collecteur pour le robinet de vidange.
- Chauffage par brûleurs installés à l'extérieur de la cuve, avec veilleuse et thermocouple de sécurité.

130608 1 cuve de 8L 24x42 cm - L40xP65xH29,5 cm - 7 kW (2x3,5+2x6+Four 5 kW) - 23 Kg

Grill à gaz à pierre de lave

Puissant et innovant, le barbecue est parfait pour la cuisson des viandes, du poisson et des légumes.

131020 L40xP29,5xH65 cm - 7 kW

Chauffe frites

- Électrique.
- Conteneur chaud pour fonctionnement à sec, réalisé en acier inox.
- Bac amovible GN1/1 avec double-fond percé.
- Chauffage par résistances blindées installées sous le bac.
- Chauffage par le haut par résistances à infrarouges.
- Thermostat de réglage de la température de 30°C à 90°C.
- Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement.

131078 L40xP260xH75 cm - 2 kW - 20 Kg

Plaques à snacker à gaz

Parfaite pour les légumes, la viande, le poisson et les crustacés, la plaque à snacker garantit de grands résultats, tant au niveau de la qualité que des volumes.

Avantages

- Les plaques à snacker Mareno se distinguent par leur très grande efficacité quelle que soit la version: plaques de cuisson lisses, striées ou mixtes.
- Elles sont légèrement inclinées, dotées d'une goulotte pour l'écoulement des graisses de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5L.
- Les plaques à snacker en acier sont indiquées pour une cuisson rapide.
- Toutes les plaques présentent une ample surface de cuisson ainsi que des bords anti-projections tout autour et un thermostat de sécurité.

Données techniques

- Alimentation à gaz avec allumage piézoélectrique.
- Robinet doté d'une vanne thermostatique et d'un thermocouple.
- 7 positions différentes pour le réglage thermostatique de la température.
- Brûleurs en acier à flamme stabilisée à 2 branches et 2 rangées d'orifices.

1	131030	Plaque lisse 39,6x55,5 cm - L40xP65xH29,5 cm - 5 kW - 43 Kg
2	131025	Plaque nervurée 39,6x55,5 cm - L40xP65xH29,5 cm - 5 kW - 43 Kg
3	131028	Plaque 1/2 lisse et 1/2 nervurée 59,6x55,5 cm - L60xP65xH29,7 cm 10 kW (2 zones de cuisson indépendantes) - 61 Kg

Éléments de base

- Robustes et fonctionnelles, les bases sont fondamentales pour compléter au mieux la cuisine.
- Les portes peuvent être ajoutées aux bases neutres.

1	130754	Base neutre de 40 cm sans porte - L40xP53,5xH60 cm - 12 Kg
2	130755	Base neutre de 60 cm sans porte - L60xP53,5xH60 cm - 15 Kg
3	131010	Porte gauche pour base neutre de 40 cm - 3 Kg
4	131036	Porte droite pour base neutre de 60 cm - 4 Kg

STAR 70

La ligne Star 70 répond aux exigences de chefs qui cherchent une puissance maximale même dans des espaces réduits.
Ses caractéristiques en termes d'élégance, d'ergonomie et de soin du détail sont identiques à celles de la série 90.
Extrêmement flexible et polyvalente, elle se combine également avec les éléments de la ligne supérieure.
Grâce à l'utilisation de nouveaux matériaux et de technologies innovantes, la ligne Star 70 a amélioré la puissance de toutes les fonctions, avec une augmentation des performances allant jusqu'à 40 %.
Les appareils peuvent être installés les uns à côté des autres et peuvent se combiner par le biais de joints antérieurs, postérieurs et inférieurs.
Robustes et résistants, tous les appareils de la ligne Star 70 sont réalisés en acier inox AISI 304,304PS,316, 441 avec des plans moulés d'une épaisseur de 0,15 cm.

Cuisinières à gaz

Les brûleurs haut rendement à flamme nue favorisent une cuisson plus puissante et rapide avec des résultats parfaits et uniformes.
Les brûleurs sont fixés hermétiquement à la table de cuisson et les boutons de commande sont conçus de manière à éviter toute infiltration d'eau durant les opérations de nettoyage.
Le four garantit un haut rendement grâce à la sole en acier inox de grande épaisseur qui assure des cuissons uniformes.

Données techniques

- Plans avec rainures d'une profondeur de 6,5 cm et angles arrondis.
- Espaces suffisamment larges entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de récipients de grandes dimensions.
- Grilles de feux vifs optimisées pour permettre l'utilisation de casseroles d'un Ø de 10 cm.
- Veilleuse à faible consommation à position protégée
- Commande du four intégrées au panneau supérieur pour une plus grande facilité d'utilisation.
- La chambre de cuisson en acier inox et les supports de grilles amovibles optimisent l'hygiène et le nettoyage.
- Le devant du four en acier inox avec joint labyrinthe et la contre-porte assurent une grande robustesse.
- Face d'appui de la porte alignée à la sole du four.
- Contrôle thermostatique de la température de 100 à 300 °C par robinet thermostatique.

①

②

③

1	130923	4 feux sur four GN 2/1 à gaz - L80xP73xH87 cm - 32 kW (4x6+Four 8 kW) - 116 Kg
2	130924	6 feux sur four GN 2/1 à gaz - L120xP73xH87 cm - 52 kW (4x6+2x10+Four 8 kW) - 180 Kg
3	130925	6 feux sur four maxi à gaz - L120xP73xH90 cm - 46 kW (6x6+Four 10 kW) - 180 Kg

Coup de feu à gaz sur four

Dédiée à la cuisson et au maintien en température, la plaque coup de feu constitue une aide précieuse pour la préparation des menus les plus élaborés. Elle permet de cuisiner de grandes quantités avec d'excellents résultats.
Plaque à surface satinée, dont la hauteur est identique à celle des feux vifs pour travailler en toute sécurité.
Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée pour atteindre 500°C au milieu de la plaque et 200°C à proximité des bords.

130928 Top à gaz - L80xP73xH87 - 9 kW

Friteuses

Les friteuses Star 70 sont idéales pour produire de grandes quantités sans jamais perdre de vue la qualité.
Dotées d'un rapport de puissance avantageux pour garantir un haut rendement et rétablir rapidement la température: de 0,9 kW/L à 0,96 kW/L.
La cuve de cuisson est intégrée au plan et dépourvue de soudures car elle est réalisée en une seule pièce, avec un emboutissage profond.
Elle assure un nettoyage simple et une hygiène optimale.
Elle est dotée d'une grande rainure pour l'expansion de l'huile et d'une zone froide spacieuse, dans la partie inférieure, pour conserver l'intégrité de l'huile plus longtemps.

Production horaire de frites par cuve:
- jusqu'à 24,7 kg de frites surgelées et
- jusqu'à 27,8 kg de frites crues

Données techniques

Friteuses à gaz
- Dotées d'un thermostat de sécurité.
- Éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve composés de brûleurs en inox AISI 304.
- Allumeur piézoélectrique avec bouton protégé contre les projections de liquides.

Friteuses électriques
- Résistance en acier inox AISI 304 à l'intérieur de la cuve, basculable à plus de 90° pour faciliter le nettoyage.
- Programme de melting pour la dissolution des graisses solides.

①

②

③

④

⑤

1	130936	À gaz - 1 cuve de 8L - L40xP73xH25 cm - 7 kW - 47 Kg
2	130938	À gaz - 1 cuve de 15L - L40xP73xH85 cm - 14 kW - 54 Kg
3	130941	À gaz - 2 cuves de 15+15L - L80xP73xH87 cm - 28 kW - 88 Kg
4	130944	Électrique - 1 cuve de 15L - L40xP73xH87 cm - 12 kW - 400 V - 48 Kg
5	130945	Électrique - 2 cuves de 15+15L - L80xP73xH87 cm - 24 kW - 400 V - 80 Kg

Plaques à snacker à gaz

Rapides et efficaces, les nouvelles plaques à snacker se distinguent par l'amélioration de leur puissance et de leur design, pour une optimisation des temps et des résultats de cuisson.
Les appareils sont dotés de plaques de cuisson encaissées et soudées au plan pour assurer une grande facilité de nettoyage.
Raclette de nettoyage en dotation.

Données techniques

- Les plaques sont dotées d'une goulotte pour l'écoulement des graisses de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5l
- Thermostat de sécurité inclus.
- Brûleur à 2 branches et 4 rangées de trous.
- Allumage piézoélectrique avec bouton protégé contre les projections de liquides.

①

②

1	130946	Plaque lisse - L40xP73xH25 cm - 6 kW - 55 Kg
2	130953	Plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée - L80xP73xH25 cm - 12 kW - 87 Kg

Grills à gaz et à pierre de lave

Parfaits pour la cuisson de viandes, poissons et légumes, les grills à gaz et pierre de lave garantissent une cuisson optimale et uniforme.

Avantages

- Les grills à gaz monobloc sont solides et simples à utiliser. Ils sont dotés de tiroirs amovibles pour la récupération des graisses de cuisson et de l'eau.
- Ces tiroirs assurent ainsi un refroidissement rapide des graisses et une cuisson plus douce et délicate.
- Les grills à pierre de lave garantissent une cuisson excellente qui exalte les saveurs.
- Les aliments sont cuits à une chaleur uniforme et conservent leurs éléments nutritifs.
- Le bac à réserve d'eau assure aux viandes le bon niveau d'humidité.
- Une puissance élevée pour des résultats rapides et parfaits: jusqu'à 15 kW pour les modèles à gaz, 14 kW pour ceux à pierre de lave.

①

②

③

④

1	130997	À gaz - Grillade avec grille réversible viande/poisson - L40xP73xH87 cm - 7,5 kW - 49 Kg
2	130998	À gaz - Grillade avec grille réversible viande/poisson - L80xP73xH87 cm - 15 kW - 79 Kg
3	130903	À pierre de lave - barraudée - L40xP73xH25 cm - 10 kW - 39 Kg - 1 grille poisson et 2 emballages de 6 Kg de pierre de lave
4	130904	À pierre de lave - barraudée - L80xP73xH25 cm - 20 kW - 53 Kg - 2 grilles poisson et 4 emballages de 6 Kg de pierre de lave

Cuiseurs à pâtes

- Cuiseur de pâtes réalisé en acier inox AISI 304.
- Plan supérieur de 0,15 cm d'épaisseur embouti avec retenue anti-débordement et large zone d'expansion de l'écume.
- Bacs emboutis réalisés en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage.
- Remplissage par électrovanne enclenchée par un sélecteur du bandeau de commande.
- Possibilité d'effectuer le remplissage rapide initial ou d'appoint.
- Pressostat de charge empêchant l'enclenchement du chauffage en l'absence d'eau dans le bac.
- Distributeur d'eau orientable, à l'arrière du plan.
- Contrôle du chauffage par régulateur d'énergie pour mieux contrôler l'ébullition.
- Vidage de l'eau par robinet sur le panneau avant, à l'extérieur de la base.
- Pieds réglables en hauteur en acier inox.

1	130991	À gaz - 1 cuve de 28L - L40xP73xH87 cm - Cuve:L31xP34xH27,5 cm - 230 V - 10,5 kW - fourni avec 2 paniers
2	130993	À gaz - 2 cuves de 28L - L80xP73xH87 cm - Cuve: L31xP34xH27,5 cm - 230 V - 21 kW - 83 Kg fourni avec 4 paniers
3	130994	Électrique - 1 cuve de 28L - L40xP73xH87 cm - Cuve: L31xP34xH27,5 cm - 400 V - 5,6 kW - 45 Kg - fourni avec 2 paniers
4	130996	Électrique - 2 cuves de 28+28L - L80xP73xH87 cm - Cuve: L31xP34xH27,5 cm - 400 V - 11,2 kW - fourni avec 4 paniers

Bains-marie et récipients chauds

Ces appareils aux multiples talents sont fondamentaux pour réchauffer et maintenir les aliments à la bonne température en préservant leurs saveurs et leurs vertus.

Avantages

- La cuve présente des angles arrondis pour faciliter le nettoyage et un fond incliné pour favoriser l'écoulement de l'eau.
- Le récipient chaud est la solution idéale pour préserver la bonne température et le croustillant des fritures.
- Conçu pour un fonctionnement à sec, il est doté d'un système de chauffe supérieur et inférieur.

Données techniques

- Cuves adaptées aux bacs GN 1/1, H15 cm dans le module L40.
- Double capacité pour le module de 80 cm.
- Thermostat de sécurité pour éviter le démarrage à sec.
- Réglage de la température de l'eau de 30 à 90 °C.
- Vidange de l'eau avec trop-plein.
- Double fond perforé et traverse de support des bacs fournis en dotation.

Bain-marie à gaz

- Brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve.
- Réglage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple.

Bain-marie électrique

- Résistances protégées à l'extérieur de la cuve et chauffage à contrôle
- thermostatique.

1	130980	À gaz - Top en inox AISI 304 - L40x73xH25 cm - 3 kW - 24 Kg
2	130981	À gaz - Top en inox AISI 304 - L80x73xH25 cm - 6 kW - 40 Kg
3	130982	Électrique - Top en inox AISI 304 - L40x73xH25 cm - 1,8 kW - 25 Kg
4	130983	Électrique - Top en inox AISI 304 - L80x73xH25 cm - 5,4 kW - 50 Kg

Marmite électrique

- Chauffage direct.
- Avec couvercle équilibré et
- robinet d'évacuation en acier inox AISI 304.
- Sécurité, efficacité, facilité d`emploi.
- Fond de la cuve en acier inox AISI 316L et parois en AISI 304.
- Enclenchement et régulation de chauffe par doseur d'énergie.
- Remplissage en eau froide ou chaude par électrovannes activées par sélecteur sur le tableau de commande.
- Vidange par robinet de sécurité de 1`1/2 avec prise de main en matière athermique.
- Couvercle compensé par charnière et doté de poignées pour prise frontale et latérale avec ouverture de 70°.
- Chauffe indirecte par vapeur à basse pression générée par l'eau contenue dans la double enveloppe de la cuve: la conduction est assistée par manomètre, soupape de sécurité et vanne de compensation.
- Système de contrôle novateur avec voyant de signalisation en cas de manque d'eau dans la double enveloppe: la chauffe de la marmite redémarre après remise à niveau.
- Modèle doté de thermostat de sécurité avec bouton de réarmement accessible par l'utilisateur.
- À chauffe indirecte par résistances blindées à l'intérieur de la double enveloppe; à chauffe directe par résistances en acier inox AISI 309 à
- l'extérieur de la cuve.

130841	80L - L80xP73xH87 cm - 17 kW

Sauteuses basculantes

- Sauteuse à gaz renversable réalisée en acier inox AISI 304.
- Cuve de cuisson à soulèvement manuel, réalisée en acier inox ou duplex.
- Capacité 60L, de forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage.
- Conçue pour le montage du kit de remplissage de la cuve à travers une
- commande manuelle avec robinet fixe sur le plan.
- Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve.
- Charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts.
- Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle.
- Chauffage par brûleurs en acier à flamme stabilisée installés sous la cuve.
- Valve gaz de sécurité avec thermocouple.
- Allumage automatique par dispositif piézoélectrique avec capuchon de protection contre l'eau.
- Thermostat de réglage de la température de 100°C à 280°C. Thermostat de sécurité.
- Arrêt du chauffage dès que la cuve est soulevée.
- Pieds réglables en hauteur en acier inox.

130968	À gaz - L80xP73xH87 cm - 60L Cuve: L77xP54xH20 cm - 14 kW
130967	Duplex - L80xP73xH87 cm - 60L Cuve: L77xP54xH20 cm - 14 kW

Éléments neutres

Plans de travail robustes, utiles pour les préparations et comme surface d'appui.

Avantages

- Les plans de travail en acier inox sont renforcés pour garantir plus de robustesse et présentent une ample surface utilisable.
- Finitions soignées pour un entretien aisé et un nettoyage rapide.

Données techniques

- Les modules de 40/80 cm prévoient l'utilisation de tiroirs arrondis avec glissières télescopiques et poignée sur toute la largeur.
- Adaptés aux bacs H15 cm.

①

②

1	130985	Top sans tiroir en inox AISI 304 - L40xP73xH25 cm - 19 Kg
2	130989	Top sans tiroir en inox AISI 304 - L80xP73xH25 cm - 50 Kg

Éléments de base

Pratiques et solides, les bases sont fondamentales pour compléter au mieux la cuisine.
Ces éléments sont dotés d'une structure solide composée de panneaux en acier inox AISI 304.

①

②

③

1	130910	Base neutre de 40 cm sans porte - L40xP66,5xH62 cm - 14 Kg
2	130912	Base neutre de 80 cm sans porte - L80xP66,5xH62 cm - 19 Kg
3	131056	Porte droite et gauche pour base neutre de 40 et 80 cm - L39,5xP36xH46,5 cm - 4 Kg

Bases réfrigérées

- Base réfrigérée sans plan pour superposer des éléments de cuisson Star 60 et 70.
- Structure monocoque en acier inox AISI 304.
- Épaisseur d'isolation 5 cm(sans CFC ni HCFC).
- Réfrigération ventilée.
- Dégivrage automatique.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Porte réversible.
- Joint magnétique interchangeable sans outils.
- Fond à angles rayonnés.
- Évaporateur traité contre la corrosion.
- Pieds réglables en hauteur.
- Contrôle avec téléthermostat numérique.

110010	2 portes - L120xP63xH61 cm - Min. -20°C / Max. -15°C - 82 Kg - 128L - 230 V - 0,44 kW
701121	2 portes - L120xP63xH61 cm - Min. -2°C / Max. 8°C - 78 Kg - 128L - 230 V - 0,35 kW

STAR 90

Star 90 a été conçue sous le signe de l'innovation, elle garantit de grandes puissances et de hauts rendements.
Robustes et résistants, tous les appareils de la ligne Star 90 sont en acier inox AISI 304, 304PS, 316, 441 avec des plans moulés d'une épaisseur de 0,2 cm.
La gamme garantit un degré de résistance à l'eau IPX5.
Grâce aux plans emboutis, aux joints et aux moulures sur les cuves, Star 90 assure un nettoyage simple et rapide.
Le plan des appareils de la gamme (à l'exception de la plaque à snacker) a été conçu pour permettre l'installation d'une colonne d'eau.
Idéale pour : restauration commerciale, moyenne et grande restauration, chaînes hôtelières, restauration collective, hôpitaux, cantines scolaires et universitaires, restaurants d'entreprises et centres de cuisson.

Cuisinières à gaz

MARENO
ENJOY YOUR KITCHEN

Avantages
- Les cuisinières à gaz permettent une cuisson plus puissante et rapide grâce à l'introduction des brûleurs à feux vifs haut rendement.
- Les cuisinières à gaz prévoient de larges espaces entre les brûleurs pour permettre l'utilisation de grandes casseroles.
- Les grilles des feux vifs sont optimisées pour permettre l'utilisation de marmites, y compris de celles d'un Ø de 10 cm.
- Les brûleurs sont fixés hermétiquement au plan et les boutons de commande ont un niveau de protection IPX5 pour éviter toute infiltration d'eau.
- Le four garantit un haut rendement grâce à la sole en fonte de grosse épaisseur qui assure des cuissons uniformes.

Données techniques
- Plans avec rainures d'une profondeur de 6,5 cm.
- Veilleuse à faible consommation positionnée à l'intérieur du brûleur principal.
- Facilité d'utilisation grâce aux commandes insérées dans le panneau supérieur.
- La chambre de cuisson en acier inox et les supports de grilles amovibles optimisent l'hygiène et facilitent le nettoyage.
- Robustesse maximale grâce à la contre-porte et au devant du four en acier inox embouti avec joint labyrinthe.
- Vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la température de 110 à 280°C.

Four Maxi
- Dimensions extralarges pour des performances hors normes.

Données techniques
- Grille en acier chromé et plaque émaillée de grand format (93x62 cm) fournies en dotation.
- Four à gaz doté d'une vanne de sécurité et allumage par bouton piézoélectrique.
- Température réglable de 100 à 300°C.

1	130639	Top 2 feux - L40xP90xH25 cm - 16 kW (6+10) - 34 Kg
2	130603	Top 4 feux - L80xP90xH25 cm - 28 kW (3x6+10) - 74 Kg
3	130652	À gaz - 4 feux sur four GN 2/1 - L80xP90xH87 cm - 32 kW (4x6+Four 8 kW) - 150 Kg
4	130614	À gaz - 6 feux sur four maxi -L120xP90xH90 cm - interieur: L97,5xP69,5xH39 cm - 56 kW (4x6+2x10+Four 12 kW) - 220 Kg
5	130601	À gaz - 6 feux vifs sur four équipé d'une grille en acier chromé et placard - L120xP90xH87 cm 52 kW (4x6 + 2x10 + Four 8 kW) - 200 Kg

Coup de feu à gaz

- Fondamentale pour les cuissons traditionnelles et le maintien en température, la plaque coup de feu est d'une grande commodité pour le chef.
- Parfaite pour les sauces et les cuissons lentes qui requièrent une température constante, ils permettent d'utiliser toute la surface en même temps.

Avantages

- La version à gaz permet de cuisiner plusieurs aliments en même temps à différentes températures, de 500°C au centre jusqu'à 200°C aux extrémités.
- La plaque en fonte présente des angles arrondis et une épaisseur de 3 cm.

①

②

1	130649	Top avec crochet - L80xP90xH25 cm - 11 kW - 96 Kg
2	130657	Top sur four à gaz - L120xP90xH87cm - 1x6 kW - 1x10 kW + 11 kW - 227 Kg

Friteuses

La friteuse Star 90 est parfaite pour offrir une friture toujours dorée à souhait, savoureuse et croustillante, même en grande quantité.

Avantages

- Grand rapport de puissance de 0,96 kW/L à 1,05 kW/L, pour offrir un haut rendement et rétablir instantanément la température configurée.
- La cuve de cuisson, intégrée à la table, est emboutie avec fond arrondi grand angle pour faciliter le nettoyage et assurer une hygiène parfaite.
- Elle est dotée d'une grande rainure et d'une large zone froide dans la partie inférieure pour conserver l'huile plus longtemps dans toute son intégrité.

Production horaire de frites par cuve

- Jusqu'à à 36,6 kg de frites surgelées.
- Jusqu'à 38,4 kg de frites crues.

Données techniques

Friteuses à gaz

- Dotée d'un thermostat de sécurité.
- Éléments de chauffe à l'extérieur de la cuve composés de brûleurs en inox AISI 304.
- Allumage piézoélectrique.

Friteuses électriques

- Résistance en acier inox AISI 304 à l'intérieur de la cuve, orientable à plus de 90° pour optimiser le nettoyage.

①

②

③

④

1	130658	À gaz - 1 cuve de 15L - L40xP90xH87 cm - 14 kW - 62 Kg
2	130653	À gaz - 2 cuves 15+15L - L80xP90xH87 cm - 28 kW - 124 Kg
3	130672	Électrique - 1 cuve 15L - L40xP90xH87 cm - 12 kW - 400 V - 54 Kg
4	130684	Électrique - 2 cuves 15+15L - L80xP90xH87 cm - 24 kW - 400 V - 78 Kg

Plaque à snacker à gaz

Les plaques à snacker de la ligne Star 90 arborent un nouveau look et offrent plus de puissance pour obtenir rapidement des cuissons parfaites.

Avantages

- Encastrées dans le plan, elles garantissent une température uniforme et un nettoyage facile.
- Les plaques sont rabaissées et intensifient le contrôle des différentes cuissons, y compris à de basses températures.

Données techniques

- En acier, elles sont dotées d'une goulotte pour l'écoulement des graisses de cuisson et d'un tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2,5L.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Pare-éclaboussures amovible, bouchon et tiroir pour le nettoyage de la plaque en option.
- Brûleur à 2 branches et 4 rangées de trous.
- Modèles avec réglage de la température entre 200 et 400°C au moyen d'un robinet de sécurité avec thermocouple qui garantit des puissances élevées et une cuisson très rapide.
- Allumage piézoélectrique avec bouton de commande étanche.
- Modèles avec vanne thermostatique et thermocouple pour un réglage de la température de 110 à 280°C, l'idéal pour un contrôle plus précis des températures et pour cuire les aliments les plus délicats.

1	130736	Plaque lisse - L40xP90xH25 cm - 7 kW - 62 Kg
2	130735	Plaque nervurée - L40xP90xH25 cm - 7 kW - 58 Kg
3	130225	Plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée - L80xP90xH25 cm - 14 kW - 134 Kg

Grills à gaz

Les grills sont parfaits pour une cuisson saine et savoureuse de viandes, poissons et légumes.

Avantages

- Grande puissance pour des cuissons rapides et impeccables: jusqu'à 22 kW sur les modèles à gaz.
- Les grills à gaz monobloc sont solides et simples à utiliser.
- Ils sont dotés de bacs amovibles pour la récupération de l'eau et des graisses de cuisson.
- Ces bacs assurent un refroidissement rapide des graisses et une cuisson plus douce et délicate.

1	130052	Grillade avec grille réversible viande et poisson - L40xP90xH87 cm - 11 kW - 72 Kg
2	130662	Grillade avec grille réversible viande et poisson - L80xP90xH87 cm - 22 kW - 122 Kg

Cuiseur à pâtes à gaz

Nettoyage facile grâce à la cuve emboutie et aux bords arrondis.
Un bandeau de commande simple et intuitif permet de verser rapidement l'eau et de la remettre à niveau automatiquement durant le service.
Le régulateur d'énergie permet un contrôle plus efficace de l'ébullition, ce qui garantit une cuisson parfaite des pâtes - sèches, aux oeufs, fraîches ou farcies - et des gnocchis.
Pour garantir la sécurité, le cuiseur à pâtes est doté d'un pressostat qui bloque le chauffage de l'appareil en cas de cuve dépourvue d'eau.

Données techniques

- Plan avec rainure, cuve emboutie en acier inox AISI 316 et bords arrondis.
- Cuiseur à pâtes à gaz brûleur inox à l'extérieur de la cuve.
- Vanne gaz de sécurité avec thermocouple sur le bandeau frontal avec allumeur électrique.

①

②

1	130920	1 cuve de 42L - L40xP90xH87 cm - 14 kW - 63 Kg - Inclus 3 paniers en AISI 304 L29,5xP16x5xH20 cm
2	130776	2 cuves de 42L - L80xP90xH87 cm - 28 kW - 89 Kg - Inclus 6 paniers en AISI 304 L29,5xP16x5xH20 cm

Bain-marie à gaz

Cet appareil est indispensable pour réchauffer les aliments et les maintenir à la bonne température, tout en préservant leur saveur et leurs propriétés nutritionnelles.
Il garantit une sécurité et une fiabilité durant le service.
La cuve du bain-marie emboutie en acier inox avec angles arrondis, est soudée au plan de travail pour faciliter les opérations de nettoyage.

Données techniques

- Cuve adaptée aux bacs GN 1/1 + 1/3 H15 cm.
- Thermostat de sécurité pour éviter le démarrage à sec.
- Réglage de la température de l'eau de 30 à 90°C.
- Vidange de l'eau avec trop-plein.
- Double fond perforé et traverse de support des bacs fourni en dotation.
- Brûleurs en acier inox à l'extérieur de la cuve.
- Réglage par vanne thermostatique de sécurité avec thermocouple.

①

②

1	130663	1 cuve L38,6xP68,7xH17 cm - L40xP90xH25 cm - 3 kW - 28 Kg équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et traverse.
2	130235	1 cuve L80xP90xH25 cm - 6 kW - 28 Kg - Système de trop-plein à écoulement vertical

Sauteuse basculante à gaz

Simple et pratique à utiliser, la sauteuse basculante est idéale pour tout type de restauration.
Elle est adaptée aux petits restaurants, aux hôpitaux et cliniques, comme aux grands centres de cuisson.
Elle est aussi parfaite pour les rôtis, les braisages, les ragoûts et autres viandes en sauce,
que pour les risottos et toute recette qui nécessite différentes phases de préparation.
La sauteuse basculante permet de cuire de grandes quantités.
Elle a été conçue pour faciliter les opérations de nettoyage:
la cuve se soulève de façon pratique et rapide par le biais d'un système manuel.
Elle est dotée d'angles arrondis et d'un grand bec de déversement pour simplifier la cuisson et le nettoyage.
Le couvercle à double paroi garantit la maniabilité et l'étanchéité.

Données techniques

- Cuve de cuisson en acier inox AISI 304, fond très épais en Duplex.
- Le Duplex assure la stabilité thermique, la résistance à la corrosion et facilite le nettoyage.
- Remplissage automatique de l'eau avec dispositif fixe positionné sur le plan.
- Couvercle double paroi avec rigole d'écoulement à l'arrière.
- Charnières robustes en inox AISI 304 et équilibrage par ressorts pour optimiser la sécurité.
- Pour garantir des cuissons homogènes, le brûleur présente 8 rangées de trous.
- Un thermostat règle la température de 100 à 285 °C pour une gestion précise de la cuisson.
- Un micro-interrupteur bloque l'alimentation lors du levage de la cuve.
- Brûleur en acier chromé et vanne gaz avec thermocouple.

130581 1 cuve de 80L en inox - L80xP90xH87 cm - 20 kW - 180 Kg

Marmite à gaz

Fiable en termes de sécurité, pratique à utiliser, la marmite à chauffe directe
se prête à de nombreux usages.
Parfaite pour toutes les cuissons par immersion, elle est particulièrement indiquée pour les hôpitaux,
les cantines scolaires, les hôtels et les restaurants.
Contrôle optimal et grande sécurité au travail.
Un régulateur d'énergie permet d'activer et de régler le chauffage.
Paniers sur commande pour la cuisson du riz, des pâtes et des légumes.

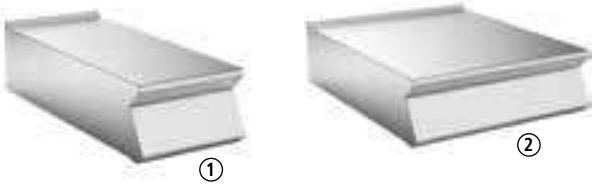
Données techniques

- Fond du récipient en acier inox AISI 316L poli et parois en acier inox AISI 304.
- Remplissage en eau froide ou chaude par le biais d'électrovannes activables depuis le bandeau de commande.
- Vidage par robinet de sécurité 2" avec poignée en matériau athermique.
- Couvercle compensé par charnière avec ouverture à 90° et prise frontale en matériau athermique.
- Brûleurs en inox AISI 304 à l'extérieur du récipient.
- Vanne de sécurité avec thermocouple sur le bandeau avant avec allumeur électrique.

130583 1 cuve de 150L Ø59,5xH59,7 cm - L80xP90xH87 cm - 24 kW - 134 Kg
avec couvercle autoclave et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304.

Éléments neutres

Pour rendre le travail plus pratique et efficace, Star 90 offre des plans de travail en acier inox robustes et faciles à nettoyer.
Les plans de travail sans carneaux présentent une vaste surface utilisable pour les préparations et comme surface d'appui.
Finitions soignées pour faciliter et accélérer le nettoyage.



1	130882	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir - L40xP90xH25 cm - 29 Kg
2	130914	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir - L80xP90xH25 cm - 48 Kg

Éléments de bases

Bases robustes et faciles à nettoyer.
Pieds réglables en hauteur.

1	130749	Base neutre sans porte en acier inox AISI 304 - L40xP76,5xH62 cm - 17 Kg
2	130750	Base neutre sans porte en acier inox AISI 304 - L80x76,5xH62 cm - 23 Kg

SÉRIE 650

- Construction en inox AISI 304.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.

Blocs et tables de cuisson à gaz

- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- Brûleurs et grilles de support en aluminium

Four GN 1/1

- Thermostat four 100 à 300°C.
- Four indépendant.
- Grille GN 1/1 incluse.

①

②

③

1	130131	Table 2 feux - L40xP65xH30 cm - (3+3,8)=6,8 kW - 20 Kg
2	130132	Table 4 feux - L60xP65xH30 cm - (2x3+2x3,8)=13,6 kW - 26 Kg
3	130104	Bloc 4 feux + four - L70xP65xH85 cm - (2x3+2x3,8+Four 5)=18,6 kW - 71 Kg

Blocs et tables de cuisson électriques

- Résistances électrique en fonte.
- Régulation de la température jusqu'à 450°C par sélecteur 6 positions.
- Four GN 1/1
- Régulation thermostatique du four de 50°C à 300°C.
- Régulation indépendante des résistances supérieure et inférieure.
- Grille GN 1/1 incluse.

①

②

③

1	130108	Table 2 plaques - L40xP65xH30 cm - (2x2,6)=5,2 kW - 400 V - 16 Kg
2	130107	Table 4 plaques - L60xP65xH30 cm - (4x2,6)=10,4 kW - 400 V - 29 Kg
3	130111	Bloc 4 plaques - L60xP65xH85 cm - (4x2,6)=10,4 kW - 400 V - 29 Kg

Plaques à snacker à gaz

- Régulation thermostatique de 100 à 300°C.
- Rendement optimal grâce à la répartition homogène de la chaleur sur la plaque de cuisson.
- Allumage piézoélectrique et veilleuse.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson de grande capacité en façade.
- Mise en température: de 20°C à 200°C en 12 minutes.

Rendement (avec steaks hachés surgelés Ø10 cm)

- Modèle 1 plaque: 12 Kg/h - Modèle 2 plaques: 24 Kg/h.

①

②

③

1	130124	Plaque lisse - L40xP65xH30 cm - 6 kW - 29 Kg
2	130125	Plaque nervurée chromée - L40xP65xH30 cm - 6 kW - 29 Kg
3	130133	2 plaques: 1 lisse et 1 nervurée - L70xP65xH30 cm - (2x6)=12 kW - 47 Kg

Grills pierre de lave à gaz

- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson grande capacité en façade.
- La grille en «V» est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle.

①

②

1	130134	L40xP65xH30 cm - 7 kW - 29 Kg
2	130109	L70xP65xH30 cm - (2x7)=7 kW - 54 Kg

Friteuses à gaz

- Thermostat de sécurité.
- Cuve emboutie d'une seule pièce en inox.
- Régulation thermostatique de 110 à 190°C.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Allumage piézoélectrique, veilleuse et thermocouple.
- Rendement
- Modèle simple cuve 12L:
  14 Kg de frites surgelées en 1 heure.
- Modèle double cuve 2x12L:
  28 Kg de frites surgelées en 1 heure.
- Temps de cuisson par portions: 3 min et 30s.

①

②

1	130118	1 cuve 12L - L40xP65xH30 cm - (2x3,5)=7 kW - 20 Kg
2	130119	2 cuves 12+12L - L80xP65xH30 cm - (4x3,5)=14 kW - 32 Kg

Friteuses électriques

- Thermostat de sécurité.
- Cuve emboutie d'une seule pièce en inox.
- Régulation thermostatique de 60 à 190°C.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Résistances relevables pour faciliter le nettoyage.

Rendement

- Modèle cuve 8L: 14 Kg de frites surgelées/h.
- Modèle double cuve 2x8L: 28 Kg de frites surgelées/h.
- Temps de cuisson par portions: 3 min.

①

②

1	130121	1 cuve 8L - L40xP65xH30 cm - 7,2 kW - 400 V - 17 Kg
2	130120	2 cuves 8+8L - L70xP65xH30 cm - 14,5 kW - 400 V - 27 Kg

Chauffe-frites électrique

- Résistance de maintien en température 1 kW.
- Température de fonctionnement 65°C.

130123 L40xP65xH30 cm - 1 kW - 230-400 V - 15 Kg

Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve emboutie d'une seule pièce en inox d'une capacité de 20L.
- Remplissage par robinet intégré avec commande en façade.
- Température de fonctionnement 110°C.

Rendement

- Mise en température: de 20° à 110°C en 18 minutes.
- 13 Kg de pâtes par heure.
- Temps de cuisson (variable en fonction des variétés de pâtes): entre 5 et 10 min.

130122 L40xP65xH30 cm - Capacité 20L - 5,5 kW - 400 V - 19 Kg

Bains-marie

- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Bacs GN non fournis.
- Pour les modèles à gaz: Brûleurs en inox, allumage piézoélectrique avec sécurité par thermocouple.

① ② ③ ④

1	130113	À gaz - L40xP65xH30 cm - 1,5 kW - 19 Kg
2	130112	À gaz - L70xP65xH30 cm - 2,5 kW - 33 Kg
3	130115	Électrique - L40xP65xH30 cm - 1 kW - 30° à 90 °C - 230 V - 18 Kg
4	130114	Électrique - L70xP65xH30 cm - 2 kW - 30 à 90°C - 230 V - 32 Kg

Plans neutres

① ②

1	130116	L40xP65xH30 cm - 9 Kg
2	130117	L70xP65xH30 cm - 14 Kg

Bases avec portes

① ② ③ ④

1	130127	L40xP60xH55 cm - 11 Kg
2	130128	L60xP60xH55 cm - 14 Kg
3	130129	L70xP60xH55 cm - 16 Kg
4	130130	L80xP60xH55 cm - 17 Kg

Bases réfrigérées

- Construction en inox.
- Épaisseur de l'isolation en polyuréthane 5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.

①

②

③

1	110383	1 porte - Négatif -20 +8°C - Capacité 1 bac GN 2/1xH15 cm - Dim. L120xP70xH60 cm Gaz R404A - Inox 304 - 0,9 kW - 220 V - 105 Kg
2	110397	2 portes - Positif -2 +8°C - Capacité 180L - Dim. L120xP70xH60 cm - Gaz R134A Inox 304 - 2 grilles -0,17 kW - 220 V - 112 Kg
3	110399	3 portes - Positif -2 +8°C - Capacité 280L - Dim. L160xP70xH60 cm - Gaz R134A Inox 304 - 3 grilles - 0,23 kW - 220 V - 145 Kg

SÉRIE 700

- Construction en inox AISI 304.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.

Blocs et tables à gaz

- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.

Four statique GN 2/1

- Avec régulation par thermostat de 100 à 300°C.
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement.
- Porte de four de 4 cm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée.
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre.
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

①

②

③

1	130135	Table 2 feux - L40xP70xH28 cm - 10 kW
2	130062	Table 4 feux - L80xP70xH28 cm - 20 kW
3	130063	Bloc 4 feux + four à gaz - L80xP70xH85 cm - (4x5+Four 7)=27 kW

Plaques grillades à gaz

- Restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- Performances importantes pour un excellent rendement.
- Sur les modèles doubles (Largeur 80 cm) chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité d'1,5L.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100 à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.

① ②

③

④

⑤

1	130064	Plaque lisse - L40xP70xH28 cm - 7 kW
2	130065	Plaque lisse chromée - L40xP70xH28 cm - 7 kW
3	130066	Plaque nervurée - L40xP70xH28 cm - 7 kW
4	130067	Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée - L80xP70xH28 cm - 14 kW
5	130068	Plaque lisse chromée - L80xP70xH28 cm - 14 kW

Grill pierre de lave à gaz

- Quatre brûleurs en inox micro-perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène.
- La conception en «V» de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible.
- La grille en «V» est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle.
- Deux zones de cuisson indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie.
- Allumage piézoélectrique.
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.

130074 L80xP70xH28 cm - 14 kW

Friteuses

- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve d'une capacité de 12L.
- Cuve emboutie avec zone froide.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Un panier par cuve de 12L.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée.

Modèle à gaz:

- Les friteuses à gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale.
- Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.

Modèle électrique:

- Le repositionnement des résistances sur les modèles électriques permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile.
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil.
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson.

①

②

③

1	130070	À gaz - 12L - L40xP70xH28 cm - Temp. de 110 à 190°C - 10 kW
2	130071	À gaz - 12+12L - L80xP70xH28 cm - Temp. de 110 à 190°C - 20 kW
3	130069	Électrique - 12L - L40xP70xH28 cm - Temp. de 60 à 190°C - 400 V - 11 kW

Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve emboutie d'une seule pièce en inox sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Plage avant d'égouttage.
- Cuve de 20L pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide.

130072	L40xP70xH28 cm - 5,5 kW - Capacité 20L - 400 V - 5,5 kW - 19 Kg

Bain-marie électrique

- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Les résistances en silicone ultra-plates non-apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- La température de l'eau peut être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C.
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Peut accueillir un bac GN 1/1.
- Bacs GN non inclus.

130075	L40xP70xH28 cm - 1 kW - Temp. de 30 à 90°C - 230 V

Plans neutres

①

②

1	130076	L40xP70xH28 cm
2	130139	L80xP70xH28 cm

Bases

①

②

③

④

1	130077	Sans porte - L40xP58xH57 cm
2	130078	Sans porte - L80xP58xH57 cm
3	130079	Avec porte - L40xP63xH57 cm
4	130080	Avec porte - L80xP58xH57 cm

SÉRIE 900

- Construction en inox.
- Conception alliant simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et robustesse.

Blocs et tables à gaz

- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple.
- Dessus renforcé de 0,2 cm monobloc.
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion.
- Finition en céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue.
- Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimales.

Four:

- Four statique avec régulation par thermostat de 100 à 300°C.
- Four conçu en inox équipé de glissières chromées démontables permettant 3 niveaux d'espacement.
- Porte de four de 4 cm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre isolée.
- La conception de la porte du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.
- Brûleurs du four micro-perforés en inox permettant une montée en température rapide de la chambre.
- Allumage piézoélectrique pour le four.

①

②

③

④

⑤

1	130081	Table 2 feux - L40xP90xH28 cm - (6+10)=16 kW
2	130082	Table 4 feux - L80xP90xH28 cm - (2x6+2x10)=32 kW
3	130083	Bloc 4 feux + four à gaz - L80xP90xH85 cm - Dim. Four GN 2/1 - (2x6+2x10+Four 8)=40 kW
4	130084	Bloc 6 feux + four à gaz - L120xP90xH85 cm - Dim. Four GN 2/1 - (3x6 + 3x10 + Four 8)=56 kW
5	130085	Bloc 6 feux + four à gaz maxi - L120xP90xH85 cm - Dim. Four L106xP55xH27,5 cm- (3x6+3x10+Four 13)=61 kW

Marmite à gaz

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue.
- Le nouveau couvercle doublé garanti une meilleure isolation. Cette amélioration permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement.
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle.
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve.
- Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière.
- Modèle à gaz pourvu de brûleurs micro-perforés en inox modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité.
- Équipée de thermocouple.
- La modification de la régulation énergétique et l'ajout de nouveaux éléments isolants permettent d'obtenir une baisse de la consommation.
- Robinet de vidange avec poignée athermique.
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur.
- Soupape de sécurité pour éviter toute surpression au niveau de la double paroi.
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil.
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage électronique.
- Chaque marmite est équipée d 'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil.
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se fait par simple pression sur un bouton de commande situé en façade.
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi.

130094 150L - Chauffe indirecte à gaz et électrique - L80xP90xH85 cm - 230 V - 22 kW

Sauteuse à gaz

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en inox ultra-résistant.
- Équipée de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple.
- L'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation.
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil.
- Extinction automatique des brûleurs à gaz lorsque la cuve est relevée.
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson).
- Régulation thermostatique de la température de 120 à 300°C.
- Thermostat de sécurité.
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique.
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation.
- Relevage de cuve manuel.
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage.
- Équipée d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil.
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve.
- Cuisson plus rapide et plus économique.
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle.

130093 80L - Chauffe indirecte à gaz et électrique - L80xP90xH85 cm - 230 V - 20 kW

Plaques grillades à gaz

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Ces plaques sont conçues pour permettre une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson.
- Ces plaques génèrent des performances importantes pour un excellent rendement.
- Épaisseur d'1,5 cm.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité d'1,5L.
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle.
- Brûleurs en inox avec contrôle thermostatique de 100 à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide.
- Allumage piézoélectrique.
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité.
- Sur les modèles doubles (Largeur 80 cm), chaque zone de cuisson est contrôlée Indépendamment par thermostat.

① ② ③ ④

1	130089	Plaque lisse - L40xP90xH28 cm - 9 kW
2	130090	Plaque nervurée - L40xP90xH28 cm - 9 kW
3	130087	Plaque lisse - L80xP90xH28 cm - 18 kW
4	130088	Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée - L80xP90xH28 cm - 18 kW

Grills pierre de lave à gaz

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Brûleurs en inox micro-perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène.
- La conception en «V» de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible.
- La grille en «V» est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson.
- Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle.
- Sur les modèles doubles (Largeur 80 cm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie.
- Pourvues de deux brûleurs chacune, elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson.
- Allumage piézoélectrique.
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple.
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible.

① ②

1	130096	L40xP90xH28 cm - 10 kW
2	130097	L80xP90xH28 cm - 20 kW

Friteuses à gaz

- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène.
- Cuve emboutie avec zone froide.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure.
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confèrent une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie.
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C.
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
- Équipée de brûleurs en inox assurant une combustion optimale.
- Allumage piézoélectrique pour la sécurité et la simplicité d'utilisation.
- Deux paniers par cuve de 22L.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée.
- Capacité de production de pommes de terre: 1 cuve 35 Kg/h, 2 cuves 35+35 Kg/h.
- Temps de cuisson 3,5 min.

1	130091	Capacité 22L - L40xP90xH85 cm - Temp. de 110 à 190°C - 22 kW
2	130092	Capacité 22+22L - L80xP90xH85 cm - Temp. de 110 à 190°C - 44 kW

Cuiseur à pâtes à gaz

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue.
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique.
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve.
- Cuve de 40L pour un rendement maximum.
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible.
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves.
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil.
- Les brûleurs micro-perforés haut rendement en inox sont pourvus de veilleuse et de thermocouple.
- Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement.

130086	Capacité 40L - L40xP90xH85 cm - 230 V - 18 kW

Bain-marie électrique

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc.
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service.
- Remplissage manuel de la cuve.
- Robinet de vidange avec sécurité en façade.
- Les résistances en silicone ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil.
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C.
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil.
- Peut accueillir deux bacs GN 2/3.
- Bacs GN non inclus.

130095	L40xP90xH28 cm - Temp. de 30 à 90°C - 230 V - 1 kW

Plans neutres

①

②

1	130098	L40xP90xH28 cm
2	130099	L80xP90xH28 cm

Bases

①

②

③

④

1	130100	Sans porte - L40xP74,3xH57 cm
2	130101	Sans porte - L80xP74,3xH57 cm
3	130102	Avec porte - L40xP79,1xH57 cm
4	130103	Avec porte - L80xP79,1xH57 cm

Fours mixtes électriques à injection ICON

LAINOX

Modes de cuisson
- Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson: Convection de 50 à 260°C; Vapeur de 50 à 130°C; Combiné de 50 à 260°C.

Fonctionnement
- Panneau de commandes avec sélecteurs électromécaniques dôtés de voyants de contrôle du fonctionnement.
- Nettoyage, entretien ordinaire
- Système de lavage manuel avec douchette raccordée extérieurement.

Équipements de contrôle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Évent chambre manuel.
- Éclairage chambre à LED.

Caractéristiques
- Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermoréfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile.
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

Chauffage électrique
- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800.
- Équipements de sécurité
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Contact de porte mécanique.

Dotation de série
- Glissières porte-grilles.

①

②

1	132148	Capacité 5 plaques GN 1/1 et 5 plaques 60x40 cm. - Entraxe entre les étagères 7 cm Capacité nombre de repas 30/80 - Capacité nombre de croissants 60/80 - Dim. 81,2x72,5xH77 cm 74 Kg - Puissance élect. 7,25 kW - Puissance ventil. 0,2 kW - 230/400 V
2	132147	Capacité 7 plaques GN 1/1 et 7 plaques 60x40 cm. - Entraxe entre les étagères 7 cm Capacité nombre de repas 50/120 - Capacité nombre de croissants 84/112 - Dim. 81,2x72,5xH93,5 cm - 90 Kg - Puissance élect. 12,5 kW - Puissance ventil. 0,4 kW - 230/400 V

Fours électriques à contrôle mécanique NERONE

- Four à convection muni d'une double ventilation.
- Pour la gastronomie, le poisson, les viandes, le pain, la pâtisserie, la pizza et le snack.
- Éclairage intérieur.
- Grilles non incluses.

①

②

1	132010	Capacité 4 grilles 43,5x35 cm - Dim. L58,9xP66xH58 cm - Dim. interne L46,4xP42xH37 cm Entraxe 8,4 cm - Puissance élec. 3,35 kW - Courant 14,2 A - 220 V - 33 Kg
2	132011	Capacité 4 grilles GN 1/1 - Dim. L68,6xP66xH58 cm - Dim. interne L56xP42xH37 cm Entraxe 8,4 cm - Puissance élec. 3,35 kW - Courant 14,2 A - 220 V - 35 Kg

ASIATIQUE

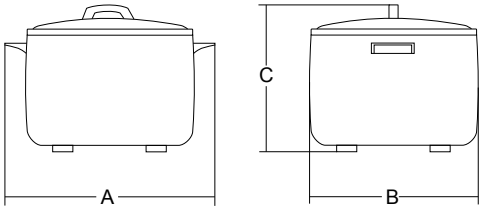
Wok 1 brûleur

- Brûleur en ligne type wok Ø29 cm.
- Plan de cuisson embouti et étanche servant à canaliser l'eau pour le refroidissement du top.
- Évacuation latérale de l'eau, munie d'une bande de surverse.
- 1 vanne de commande par brûleur, raccordement (gaz 1/2»).
- Tiroirs de récupération.

130153 L63xP30xH76 cm - 23,82 kW - 70 Kg

Cuiseur à riz

- Rapide et pratique, il offre d'excellents résultats en peu de temps et à la fin de la cuisson
  le riz peut rester dans le cuiseur pendant plusieurs heures en modalité de conservation de la température.
- La casserole interne en matériel anti-adhésif peut être enlevée pour le nettoyage et le couvercle est à ouverture facile.
- Il est pratique à manipuler grâce à sa conformation.
- C'est l'idéal pour les buffets chauds, les pubs, les self-services, les cantines, les restaurants et les take-aways.



130817 Capacité 3,6L - 20 portions - Temp. max de maintien au chaud 12 heures
Dim. A43-B38,5-C35 cm - 8 Kg

GASTRONOMIQUE

Salamandre électrique

- Grille en acier chromé (36,5x31 cm), réglable sur 3 positions.
- Chauffage par résistance blindée en acier inox, régulateur d'énergie.
- Plaque de récupération, panneau arrière démontable «passant».
- Châssis en acier inox.

131683 L60xP35xH40 cm - 2,2 kW - 230 V - 70 Kg

Salamandres mobiles

- Hauteur ajustable.
- Grille amovible.

①

② ③

1	131226	L45xP45xH47 cm - 2,8 kW - 220 V - 35 Kg - 1 zone de cuisson
2	131224	L60xP45xH47 cm - 4 kW - 220 V - 49 Kg - 2 zones de cuisson
3	131225	L80xP45xH47 cm - 5,6 kW - 220 V - 63 Kg - 2 zones de cuisson

Salamandres mobiles

- En acier inoxydable.
- Hauteur de la surface de chauffe ajustable.
- Facile à nettoyer.
- Grill en acier galvanisé.
- Éléments de chauffe anti-chocs.
- Sorties de ventilation.
- Symosthats électroniques.

①

②

1	131650	L40xP54,5xH51 cm - 1,7 kW - 39 Kg
2	131692	L60xP54,5xH51 cm - 3,4 kW - 56 Kg

RÉFRIGÉRATION GN & COMMERCIALE

ARMOIRES

Armoires Evolution 1 - GN 2/1

- Construction monocoque.
- Intérieur et extérieur en inox, finition SCOTCH-BRITE.
- Épaisseur d'isolation 7,5 cm.
- Isolation écologique haute densité WBS.
- Afficheur de contrôle accessible pour le nettoyage périodique du condenseur.
- Poignée ergonomique le long de la porte et fermeture magnétique par les 4 côtés.
- Fermeture automatique de porte avec une ouverture à 100 degrés.
- Charnière inférieure fixée frontalement pour l'installation sur plinthe.
- Afficheur à carte électronique avec fonction HACCP.
- Plafond monobloc avec unité d'évaporation extérieure permettant la réfrigération de toute l'armoire.
- Évaporateur recouvert anti-corrosion.
- Ventilation indirecte grâce au système de canalisation.
- Système de dégivrage et d'évaporation de l'eau condensée sans apport du courant électrique.
- Hautes fiabilité et performance de la réfrigération dans climat tropical (classe T 43°C).
- Enceinte avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Fermeture à clé.

①

②

③

1	110084	1 porte - Positive 0 +10°C - 700L - L70xP83xH208 cm - Dim. interne L55xP71xH148 cm Gaz R134a - 3 grilles GN 2/1 - Niveau sonore 70 dB - Capacité réfrigération 0,24 kW Puissance élec. 0,28 kW - Courant 1,8 A - 230 V - 117 Kg
2	110085	2 portes - Positive 0 +10°C - 1400L - L140xP83xH208 cm - Dim. interne L125xP71xH148 cm Gaz R134a - 6 grilles GN 2/1 - Niveau sonore 70 dB - Capacité réfrigération 0,35 kW Puissance élec. 0,42 kW - Courant 2,8 A - 230 V - 191 Kg
3	110086	1 porte - Négative -21 -18°C - 700L - L70xP83xH208 cm - Dim. interne L55xP71xH148 cm Gaz R404a - 3 grilles GN 2/1 - Niveau sonore 70 dB - Capacité réfrigération 0,45 kW Puissance élec. 0,55 kW - Courant 3,9 A - 230 V - 124 Kg

Armoires GN 2/1

- Construction en inox AISI 430.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 8,5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Conception ergonomique des étagères .
- Afficheur digital.
- Faible consommation d'énergie.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Éclairage automatique lorsque la porte est ouverte.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.

①

②

③

④

⑤

⑥

1	110336	1 porte - Positive -2 +8°C - Capacité 700L - Dim. L70xP81xH205 cm - Gaz R134a - 4 grilles Puissance élec. 0,15 kW - 220 V - 153 Kg
2	110335	1 porte en 2 parties - Positive -2 +8°C - 700L - L70xP81xH205 cm - Gaz R134A - 4 grilles 0,15 kW - 220 V - 153 Kg
3	110356	2 portes - Positive -2 +8°C - 1400L - L1400xP81xH205 cm - Gaz R134A - 8 grilles 0,28 kW - 220 V - 244 Kg
4	110365	2 portes en 3 parties - Positive -2 +8°C - 1400L - L1400xP81xH205 cm - Gaz R134A - 8 grilles 0,28 kW - 220 V - 244 Kg
5	110337	1 porte - Négative -10 -22°C - 700L - L70xP81xH205 cm - Gaz R404A - 4 grilles - 0,5 kW 220 V - 160 Kg
6	110371	2 portes - Négative -10 -25°C - 1400L - L140xP81xH205 cm - Gaz R404A - 8 grilles 0,6 kW - 220 V - 250 Kg

COMPTOIRS

Comptoirs GN 1/1 - Prof. 70 cm

- Construction en inox.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 6 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Profondeur intérieure 43/53 cm.
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.
- Gaz R134A pour temp. positive et gaz R404A pour temp. négative.
- Serrure à clé à chaque porte code 111899 en option.

①

②

③

④

⑤

⑥

1	110338	2 portes avec dosseret - Positive -2 +8°C - 281L - L140xP70xH85-91 cm - Gaz R134A Inox 430 - 2 grilles - 0,18 kW - 220 V - 136 Kg
2	110339	3 portes avec dosseret - Positive -2 +8°C - 474L - L186,5xP70xH85-91 cm - Gaz R134A Inox 430 - 3 grilles - 0,23 kW - 220 V - 175 Kg
3	110340	4 portes avec dosseret - Positive -2 +8°C - 632L - L233xP70xH85-91 cm - Gaz R134A Inox 430 - 4 grilles - 0,45 kW - 220 V - 205 Kg
4	703073	2 portes sans dosseret - Positive -2 +8°C - 281L - L140xP70xH85 cm - Gaz R134A - Inox 430 2 grilles - 0,18 kW - 220 V - 136 Kg
5	703065	2 portes avec dosseret - Négative -10 -20°C - 281L - L140xP70xH85-91 cm - Gaz R404A Inox 430 - 2 grilles - 0,65 kW - 220 V - 145 Kg
6	703074	3 portes avec dosseret - Positive +1 +8°C - 474L - L186,5xP70xH85- Gaz R134A - Inox 430 3 grilles - 0,4 kW - 220 V - 150 Kg

Comptoirs GN 1/1 - prof. 60 cm

- Construction en inox.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 6 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Profondeur intérieure 43/53 cm.
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.
- Gaz R134A pour temp. positive et gaz R404A pour temp. négative.
- Serrure à clé à chaque porte code 111899 en option.

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

1	110369	2 portes avec dosseret - Positive -2 +8°C - 250L - L140xP60xH85-91 cm - Gaz R134A Inox 430 - 2 grilles - 0,18 kW - 220 V - 130 Kg
2	110370	3 portes avec dosseret - Positive -2 +8°C - 400L - L186,5xP60xH85-91 cm - Gaz R134A Inox 430 - 3 grilles - 0,23 kW - 220 V - 168 Kg
3	703067	2 portes - Positive -2 +8°C - 250L - L140xP60xH85 cm - Gaz R134A - Inox 304 - 2 grilles 0,18 kW - 220 V - 130 Kg
4	703068	3 portes - Positive -2 +8°C - 400L - L186,5xP60xH85 cm - Gaz R134A - Inox 304 - 3 grilles 0,23 kW - 220 V - 168 Kg
5	110363	2 portes vitrées - Positive -2 +8°C - 250L - L140xP60xH85 cm - Gaz R134A - Inox 304 2 grilles - 0,2 kW - 220 V - 135 Kg
6	110364	3 portes vitrées - Positive -2 +8°C - 400L - L186,5xP60xH85 cm - Gaz R134A - Inox 304 3 grilles - 0,28 kW - 220 V - 175 Kg
7	110344	3 portes avec dosseret et évier - Positive -2 +8°C - 400L - Dim. L186,5xP60xH85-91 cm Gaz R134A - Inox 304 - 3 grilles - 230 W - 220 V - 162 Kg

SALADETTES

Saladettes EKO - GN

- Intérieur et extérieur en inox, sauf le fond extérieur en acier galvanisé.
- Angles intérieurs arrondis.
- Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression.
- Épaisseur d'isolation 4 cm.
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques.
- Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC.
- Réfrigération statique avec ventilateur.
- Groupe extractible et tropicalisé standard (température ambiante +43°C / taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507.
- Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques.
- Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur.
- Pieds en plastique réglables en hauteur 8 à 10 cm.
- En dotation 1 clayette Rilsan GN 1/1 et 2 glissières en acier Inox à "L" par porte.
- Bacs non inclus.

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

1	110398	2 portes - +4 +10°C - 220L - L90xP70xH88 cm -0,28 kW - 230 V - 60 Kg
2	110400	2 portes avec couvercle en inox - +4 +10°C - 220L - L90xP70xH88 cm - 0,28 kW - 230 V - 60 Kg
3	110401	2 portes avec vitre bombée en verre trempé - +4 +10°C - 220L - L90xP70xH115 cm 0,28 kW - 230 V - 63 Kg
4	110402	2 portes avec plan en granite et dosseret en inox pour 5 GN 1/6 - +4 +10°C - 220L L90xP70xH108 cm - 0,28 kW - 230 V - 96 Kg
5	110403	3 portes avec couvercle en inox - +4 +10°C - 350L - L138xP70xH88 cm - 0,3 kW - 230 V - 85 Kg
6	110404	3 portes avec vitre droite en verre trempé - +4 +10°C - 350L - L138xP70xH105,8 cm - 0,3 kW 230 V - 91 Kg
7	110405	3 portes avec vitre bombée en verre trempé - +4 +10°C - 350L - L138xP70xH115 cm - 0,3 kW 230 V - 91 Kg

Saladettes GN

- Réalisation extérieure et intérieure en inox.
- Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis.
- Livrée avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur.
- Thermostat électronique sous boîte fermée étanche.
- Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés).
- Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.
- Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique.
- Vérins inférieurs réglables.
- Couvercle télescopique et rabattable en inox.
- Tablette de coupe en polyéthylène.
- Livrée sans bac GN.

①

②

1	110329	2 portes - L90xP70xH87-118 cm - 240L - 2xGN1/1 + 3xGN 1/6 - H15 cm - Temp. haut +4+10°C Temp. bas +2+8°C - 0,34 kW - 230 V - 70 Kg
2	110171	3 portes - L136,5xP70xH87-118 cm - 380L - 4xGN1/1 - H15 cm - Temp. haut +4+10°C Temp. bas +2+8°C - 0,34 kW - 230 V - 117 Kg

Saladettes GN

- Construction en inox.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Profondeur intérieure 43/53 cm.
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C taux d'humidité 65%.

①

②

1	110350	2 portes - -2 +8°C - Capacité 4 bacs GN 1/3xH15 cm - L140xP70xH109 cm - Gaz R134A Inox 304 - 2 grilles - 0,3 kW - 220 V - 140 Kg
2	110351	3 portes - -2 +8°C - Capacité 7 bacs GN 1/3xH15 cm - L186,5xP70xH109 cm - Gaz R134A Inox AISI 304 - 3 grilles - Puissance élec. 0,4 W - 220 V - 150 Kg

CHAMBRES FROIDES

Mini chambres froides

- Épaisseur du panneau chambre froide positive 8 cm, négative 12 cm.
- Température chambre froide positive entre 0 +8°C, négative entre -10 et -25°C.
- Modulable, installation et démontage faciles.
- Intérieur et extérieur en feuilles recouvertes de PVC galvanisé.
- Sol adhérent en inox AISI 304.
- Coins arrondis.
- Isolation en polyuréthane de haute densité 42 Kg/m³, sans HCFC.
- Inclus rayonnage profondeur 36 cm.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C taux d'humidité 65%.

1	701482	Positive 0 +8°C - Groupe logé - Volume 4,5 m³ - L180xP150xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
2	701483	Positive 0 +8°C - Groupe à distance - Volume 5,3 m³ - L210xP150xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
3	701484	Positive 0 +8°C - Groupe à distance - Volume 5,5 m³ - L180xP180xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
4	701486	Positive 0 +8°C - Groupe à distance - Volume 7,7 m³ - L210xP210xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
5	701488	Positive 0 +8°C - Groupe à distance - Volume 10,2 m³ - L240xP240xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
6	701489	Négative -10 -25°C - Groupe logé - Volume 3,9 m³ - L180xP150xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
7	701491	Négative -10 -25°C - Groupe à distance - Volume 4,8 m³ - L180xP180xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
8	701493	Négative -10 -25°C - Groupe à distance - Volume 6,8 m³ - L210xP210xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm
9	701495	Négative -10 -25°C - Groupe à distance - Volume 9,1 m³ - L240xP240xH220 cm - Dim. Porte L70xH184,5 cm

Rayonnages

①

②

1	701618	Longueur 107 x Profondeur 36 cm
2	701620	Longueur 119 x Profondeur 46 cm

RÉFRIGÉRATION HACCP

Enceinte GN 2/1

- Construction en inox.
- Profondeur intérieure 65 cm.
- Épaisseur de l'isolation en polyuréthane 7,5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Afficheur digital.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (Gaz chaud).
- Système de dégivrage automatique (Gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Éclairage automatique lorsque la porte est ouverte.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions:
  température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.

110349	1 porte - Positive -2 +8°C - 12 bacs GN 2/1 Entraxe 6,1 cm - L71xP84xH164 cm - Gaz R134A Inox 304 - 0,33 kW - 220 V - 130 Kg

CELLULES DE REFROIDISSEMENT

Armoires de surgélation rapide

- Construction monocoque.
- Intérieur et extérieur en inox 18/10, finition SCOTCH-BRITE.
- Sonde à coeur en dotation.
- Isolation en polyuréthane 42 Kg/m³.
- Gaz écologique R404A.
- Système de dégivrage et d'évaporation de l'eau condensée sans apport du courant électrique.
- Fermeture par bandeaux magnétiques des 4 côtés.
- Grilles amovibles sans usage d'outils pour faciliter le nettoyage.
- Bouton de pré-refroidissement.
- Cycles paramétrables: jusqu'à 99 cycles de refroidissement et de surgélation pré-programmables.
- Conservation automatique à la fin du cycle.
- Reconnaissance automatique de la sonde insérée à l'intérieur des aliments.
- Minuteur manuel de décongélation.
- Afficheur LCD.

①

②

1	110725	L56xP52xH56 cm - Capacité 3 plateaux GN 2/3 - Temp.+3°C et -18°C - Capacité de réfrigération +3°C 8 Kg - Capacité de surgélation -18°C 5 Kg - Temp. ambiante max 38°C - 230 V - 0,58 kW
2	110730	L79xH85xP70 cm - Capacité 5 plateaux GN 1/1 ou 60x40 cm - Temp.+3°C - Capacité de réfrigération +3°C 18 Kg - Temp. ambiante max 43°C - 230 V - 1,13 kW

Chariot pour maintien et remise en température

- Cet appareil permet, à travers un procédé naturel, sans ajouter de matière grasse ni pertes de couleur, saveur ou fumée, de reporter à la température désirée, dans les conditions appropriées, tous les plats conservés dans une assiette, dans des bacs ou des barquettes.
- Structures intérieure et extérieure totalement en acier inox CRNI 18/10 AISI 304.
- Les angles intérieurs de la chambre sont arrondis et les parois sont lisses et continues pour en faciliter le nettoyage.
- Isolation très efficace, elle est obtenue à l'aide de laine de roche afin de garantir une isolation et un maintien de chaleur optimal.
- Porte à double épaisseur, parfaitement isolée d'une fermeture automatique.
- Thermo-convection: l'air passe à travers des résistances blindées avant d'être canalisé puis réglé pour permettre une remise en température rapide et homogène de tout type de plats.
- La convection est assurée par un ou plusieurs ventilateurs à moteur avec une puissance proportionnée au volume du four.

132257	L85xP68xH170 cm - Puisssance réelle 3,2 kW - Puissance machine 6,4 kW Capacité 32 assiettes par plaque - Capacité plaques 16 niveaux GN1/1 ou 60x40 cm - 400 V

Cellules de surgélation ISO - GN 1/1 60x40 cm

- Groupe testé (température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%) à gaz réfrigérant R404A/R507.

Les avantages de l'utilisation des cellules de surgélation

- Optimisation du temps en cuisine.
- Réduction de la perte de poids des portions.
- Peu de perte d'aliments.
- Maintien des propriétés organoleptiques.

①

②

1	110406	Capacité 100L - 75x74x85/88 cm - Dim. interne L61xP41xH41 cm - Entraxe 7 cm - Capacité 5 plateaux GN 1/1 ou 60x40 cm - Temp.+3°C et +3-18°C - Capacité de réfrigération +3°C 20 Kg Capacité de surgélation -18°C 15 Kg - 230 V - 1,42 kW - 71 Kg
2	110407	Capacité 190L - 75x74x126/129 cm - Dim. interne L61xP41xH76 cm - Entraxe 7 cm -Capacité 10 plateaux GN 1/1 ou 60x40 cm - Temp.+3°C et +3-18°C - Capacité de réfrigération +3°C 25 Kg Capacité de surgélation -18°C 20 Kg - 230 V - 1,49 kW - 90 Kg

RÉFRIGÉRATION COMMERCIALE

Cave à vins

Gamko

- Encastrable.
- Porte triple vitrage anti UV - verre trempé, cadre inox.
- Porte réversible et serrure.
- Éclairage intérieur.
- Ventilation.
- Température ambiante requise de 16 à 32°C.
- Affichage électronique.
- Thermostat électronique.
- Dégivrage et évaporation auto.
- Humidité controlée manuellement.
- Sans filtre à charbon.

700680	Temp. ajustable de 5 à 18°C (+/-2°C) Capacité 146 bouteilles de 75 cl

Cave à vins

- Compresseur à refroidissement direct.
- Réfrigération bi-zone.
- Panneau de contrôle tactile.
- 10+1 étagères en panneaux de bois.
- Porte et poignée en aluminium noir.
- Avec serrure.
- Niveau d'humidité >60%.
- Conditions température de 0 à 38°C

110372	Temp. 5 à 22°C (±1°C) - Capacité 80-120 bouteilles de 75 cl Dim. L59,5xP53xH164 cm - 0,9 A -0,15 kW - 220 V

Vitrine cave à vins

- Dimensions intérieures: L50,5xP46,2xH155,5 cm.
- Capacité de charge: 90 bouteilles de vin (75 cl).
- En dotation: 6 clayettes 52,1x46,5 cm (en bois).
- Porte vitrée «fumée», réversible, fermeture par joint magnétique.
- Thermomètre analogique.
- Réalisation intérieure en ABS «brun», extérieure en tôle d'acier laqué «brun».
- Vérins inférieurs réglables.

110310	L59,5xP59,5xH184 cm - 380L Temp. +8+17°C - 0,18 kW - 230 V - 86 Kg

Refroidisseur à vin

110375	Temp. 11 à 18°C max - Capacité 16 bouteilles 750 ml L43xP48xH51 cm - 0,10 kW - 220 V	

Mini-bars

- Contrôle de la température: mécanique.
- Type de température: SN/N.
- Puissance consommée: 0,5 kW/24h

①

②

1	110376	Porte grise - Temp. 4 à 12°C max - 50L - L43xP48xH51 cm - 0,07 kW - 220 V - 9,82 Kg
2	110377	Porte noire - Temp. 4 à 12°C max - 50L - L43xP48xH51 cm - 0,07 kW - 220 V - 9,82 Kg

Machines à glaçons avec bac, système à pulvérisation de cubes

- Production de cubes de qualité: compacts et cristallins.
- Les glaçons produits tombent dans la réserve, prêts à satisfaire les exigences aux heures de pointe.
- Construction en inox 18/8, sauf 120250.
- Installation pour intérieur.
- Temp. ambiante +10/+43°C
- Temp. eau +3/+32°C
- Tension +-10%
- Pression de l'eau d'entrée 1 à 6 bars.

①

②

③

④

⑤

⑥

⑦

1	120250	Glaçon plein - Production en 24h 22 Kg - Stockage 4 Kg - L35,5xP40,4xH59 cm - Hauteur pieds 0,5 cm Condenseur à air ou eau - Type de glaçons D-13g - Gaz 404A - 0,32 kW- 220 V - 27,5 Kg
2	120251	Glaçon plein - Production en 24h 29 Kg - Stockage 9 Kg - Dim. L39xP46xH69 cm - Hauteur pieds 0,5 cm Condenseur à air ou eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 0,37 kW- 220 V - 37 Kg
3	120252	Glaçon plein - Production en 24h 35 Kg - Stockage 16 Kg - L50xP58xH69 cm - Hauteur pieds 11-15 cm Condenseur à air et eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 0,37 kW- 220 V - 48 Kg
4	120254	Glaçon plein - Production en 24h 44 Kg - Stockage 16 Kg - L50xP58xH69 cm - Hauteur pieds 11-15 cm Condenseur à air ou eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 0,45 kW- 220 V - 52 Kg
5	120255	Glaçon plein - Production en 24h 67 Kg - Stockage 40 Kg - L73,8xP60xH92 cm - Hauteur pieds 11-15 cm Condenseur à air et eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 0,65 kW- 220 V - 77 Kg
6	120258	Glaçon plein - Production en 24h 155 Kg - Stockage 65 Kg - L84xP74xH107,5 cm - Hauteur pieds 11-15 cm Condenseur à air ou eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 1,4 kW- 220 V - 118 Kg
7	120257	Glaçon plein - Production en 24h 95 Kg - Stockage 55 Kg - L73,8xP60xH102 cm - Hauteur pieds 11-15 cm Condenseur à air ou eau - Type de glaçons A-18g - Gaz 404A - 0,85 kW- 220 V - 89 Kg

Machine à glaçons 300 Kg avec bin

Machine à glaçons:
- Production de cubes de qualité: compacts et cristallins.
- Les glaçons produits tombent dans la réserve, prêts à satisfaire les exigences aux heures de pointe.
- Construction en inox AISI 304 SS Scotch Brite.
- Installation pour intérieur.
- Temp. ambiante +10/+43°C
- Temp. eau +3/+32°C
- Tension + -10%
- Pression de l'eau d'entrée 1 à 6 bars.

Bin:
- Construction en acier inox 18/8 Scotch Brite.
- Coffre intérieur en polyéthylène facile à nettoyer.
- Permet d'éviter la fonte des glaçons pendant un long moment.

120261	Machine: Glaçon plein- Production en 24h 320 Kg - Stockage 55 Kg - L125xP58xH84,8 cm - Hauteur pieds 11-15 cm - Condenseur à air ou eau - Type de glaçons A-18 g, C-33 g, D-13g, E-42 g, B-60 g Gaz 404A - 2,6 kW- 220/240 V - 152 Kg / Bin: Stockage 350 Kg - L125xP79xH100 cm

Bin

- Compatible avec machine à glaçons 120261.

120260	Capacité de stockage: 172 Kg - L125xP90xH100

Machines à glaçons avec bac, système à pulvérisation de paillettes granulées

- Production de paillettes granulées.
- Finition en inox 18/8 et SCOTCH BRITE.
- Filtre à air amovible pour nettoyage.
- Bassin d'eau anti-poussière.
- Temp. ambiante +10/+43°C.
- Temp. eau +3/+32°C
- Tension +-10%
- Pression de l'eau d'entrée 1 à 6 bars.

①

②

1	120256	Glaçon en paillettes - Production en 24h 90 Kg - Stockage 20 Kg - L50xP66xH69 cm Hauteur pieds 11-15 cm - Condenseur à air ou eau - Gaz 404A - 0,55 kW- 220-240 V - 59 Kg
2	120262	Glaçon en paillettes - Production en 24h 155 Kg - Stockage 55 Kg - L73,8xP69xH102 cm Hauteur pieds 11-15 cm - Condenseur à air ou eau - Gaz R404A - 0,65 kW- 220-240 V - 94 Kg

Vitrine à boissons

- Capacité : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl.
- Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc.
- Enceinte ventilée.
- Thermomètre analogique.
- 5 clayettes réglables, 50x41 cm.
- Porte avec poignée réversible, cadre en aluminium «naturel».
- 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables.

140104 L59,5xP60xH198 cm - 380L - Temp. +2+12°C - 0,32 kW - 230 V - 97 Kg

Vitrine à boissons

- Capacité : 1020 canettes 33cl ou 560 bouteilles 50 cl.
- Réalisation intérieure et extérieure en tôle d'acier laqué blanc.
- Enceinte ventilée.
- Thermomètre analogique.
- 2x5 clayettes réglables, 47,5x47 cm.
- 2 portes vitrées coulissantes.

140099 L111xP82,5xH202,5 cm - 875L
Temp. +2+10°C - 0,82 kW - 230 V - 227 Kg

Réfrigérateurs de bar

- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 3 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Éclairage LED à économie d'énergie.
- Ventilateur de refroidissement.
- Thermostat et thermomètre digitaux.
- Système de dégivrage automatique.
- Fermeture à clé à chaque porte.
- Pieds ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Étagère en acier plastifié.
- Testé sous conditions: température ambiante +32°C.

①

②

1	110347	2 portes - Positif +2 +12°C - 210L - L92xP50xH91 cm Gaz R134A - 2 grilles - 0,21 kW - 220 V - 42 Kg
2	110348	3 portes - Positif +2 +12°C - 310L - L138xP50xH91 cm Gaz R134A - 2 grilles - 0,25 kW - 220 V - 52 Kg

Systèmes de bar modulaire

- Finition anthracite.

Avantages de cette ligne de produits:

- Moindre consommation d'énergie grâce à sa constuction robuste et ses hydrocarbures réfrigérants.
- Capacité plus grande grâce aux rangements intelligents de la machine.

①

②

③

1	703743	3 portes vitrées - 2 étagères par porte - L198,8xP52xH87 cm - Temp. +2 +18°C - 0,23 kW - Gaz 600a
2	703172	4 portes vitrées - 2 étagères par porte - L254,2xP52xH87 cm - Temp. +4 +8°C - 0,23 kW - Gaz 600a
3	703173	3 portes pleines et 1 bloc de 2 tiroirs - L254,2xP51,6xH86-88 cm - 680L -Capacité 230 V - 0,21 kW - 120 Kg

Comptoir bar sur-mesure

- Personnaliser votre comptoir de bar est désormais possible en toute facilité grâce à Gamko.
- Optez pour des tiroirs au lieu de portes si cela convient mieux à votre espace, des tiroirs de paroi arrière dotés de façades en verre et d'un éclairage EQUAL-LED de couleur ambre par exemple pour plonger les bouteilles dans une ambiance particulière.
- Des refroidisseurs anthracites son également disponibles sous le bar et pourvus d'évaporateurs spéciaux compacts n'occupant pas d'espace supplémentaire.
- Grâce aux solutions personnalisées, optimisez la quantité de bouteilles pouvant être stockées dans votre bar malgré la présence d'éventuels piliers.
- Les différents bars sont commandés par un système de réfrigération central avec refroidisseurs raccordés au système de réfrigération central.
- Les parois arrières sont dotées de portes vitrées pour une vue parfaite des produits réfrigérés.
- Sous le bar peuvent se trouver des tiroirs réfrigérés et neutres pour une combinaison intelligente de facilité d'utilisation et de capacité de stockage.
- Il est également possible de placer au milieu de la paroi arrière deux congélateurs autonomes ou encore faire en sorte que la face avant du bar se compose d'un bar à cocktail complet.
- Il est néanmoins recommandé de choisir des tiroirs vitrés plutôt que des portes vitrées pour mettre en valeur votre « facing » bouteille qui restera parfait tout au long de votre service.

VITRINES

Kelly

Stockez, arrangez et disposez tous vos produits avec style à n'importe quelle heure de la journée: friandises, pâtisseries, gâteaux, tartes des desserts ou encore snacks, mignardises ou mêmes plats de vos déjeuners et dîners.

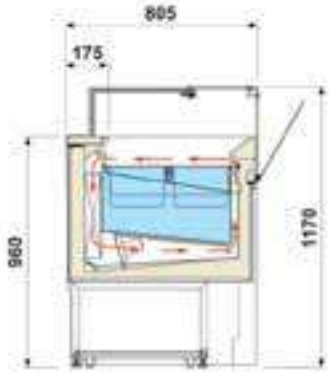
①

②

1	703804	L80,5xP20xH117 cm - Temp. +1 +10°C
2	703805	L80,5xP16,4xH117 cm - Temp. +1 +10°C

Vitrine pour crème glacée Kelly

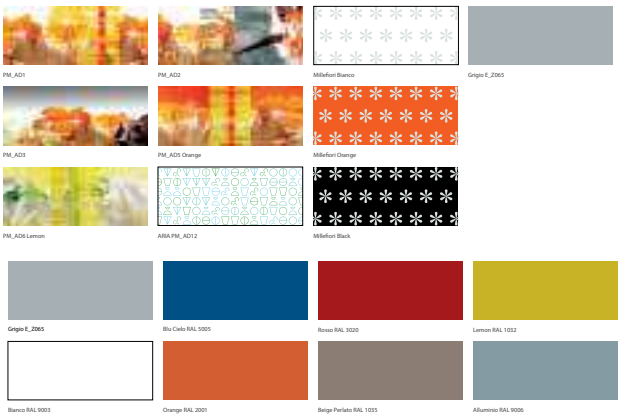
Stockez, arrangez et disposez tous vos produits avec style. Ce modèle ne nécessite que très peu d'espace et se fond rapidement dans n'importe quel environnement.



703806 L156,3xP80,5xH117 cm - Temp. -16/-14°C

Millenium pour pâtisserie

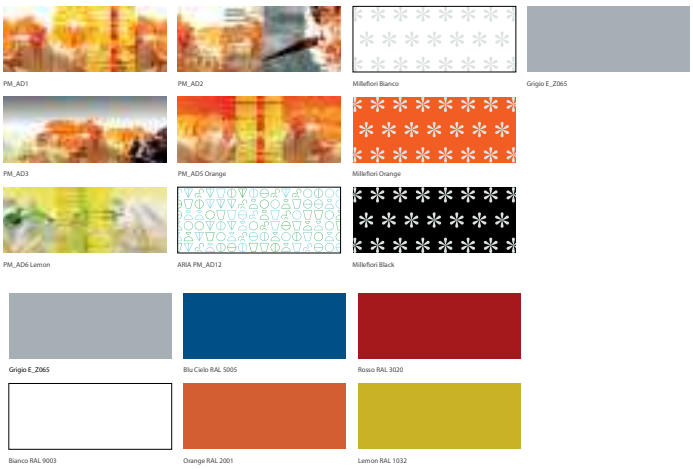
Millennium est le décor qui transforme l'occasion de déguster Vitrine
Réfri ventil à Crème Glacée 16 Bacs 1503x1062x1392
Millenniumune pâtisserie en un événement spectaculaire.
Tous les modèles respectent rigoureusement les normes de certification CE et UL.
Le design décidé et épuré de Millennium trouve son milieu idéal dans les lieux au style moderne et contemporain.
Une autre nouveauté est le système d'éclairage qui s'appuie sur la technologie des LEDs.



140439 164,3x104,8x130,6 cm - Capacité 220L - 315 Kg
Ventilée - Réfrigération R404A - 230 V

Millenium pour crème glacée

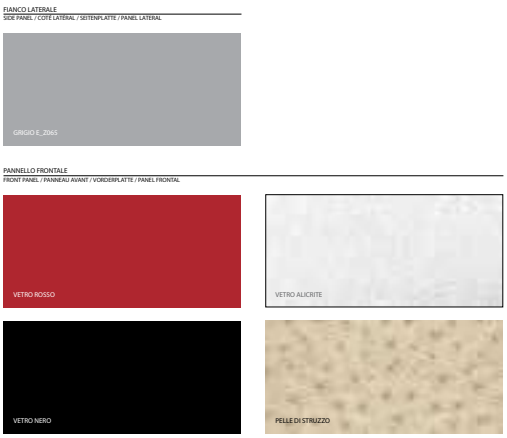
- Vitrine à glaces à réfrigération ventilée, avec évaporateur à ailettes et dégivrage automatique par inversion de cycle.
- Coque monolithique isolée en polyuréthane écologique (sans HCFC ni HFC) expansé à C02 avec 6 cm d'épaisseur.
- Plan d'exposition et plan de service en acier inox avec finition brillante, panneau du côté opérateur en tôle plastifiée, fond externe de la cuve en tôle prépeinte.
- Côtés externes esthétiques stratifiés.
- Structure supérieure avec montants latéraux en acier au carbone revêtus par poudre époxy, de couleur noire.
- Vitres en cristal trempé. Façade en verre bombé pyrolytique anti-condensation, avec ouverture vers le haut servo-assistée.
- Fermeture côté opérateur avec store auto-enrouleur.
- Structure et base en acier au carbone revêtu par poudre époxy, avec pieds réglables.
- Tableau de commande situé du côté opérateur avec centrale électronique et thermomètre numérique dans la cuve, dispositif de réglage de la température sur une plage de -20 / +2 °C.



140438 L150,8xP106,2xH139,2 cm - Capacité 160L - 303 Kg
Ventilée - Réfrigération R404A - 230 V

Kaleido pour pâtisserie

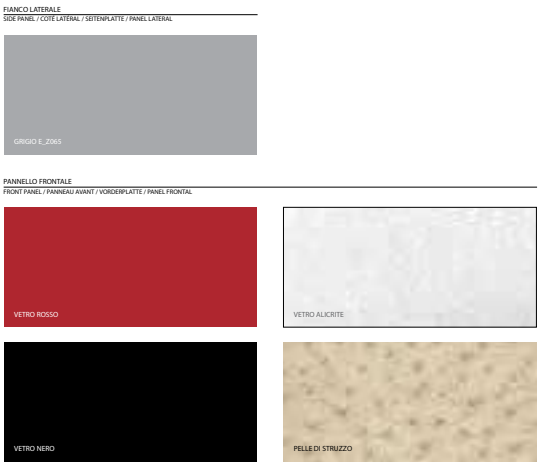
Kaleido est une vitrine innovante pour pâtisserie à réfrigération ventilée, équipée du système exclusif « Full Mode » permettant la réfrigération de chaque étagère.
Le plan d'exposition du plateau est incliné de 4° pour permettre une visibilité maximum des produits contenus à l'intérieur.
L'éclairage interne est garanti par une barre à DEL supérieure, installée sur chaque étagère, permettant de donner une touche de modernité à ce modèle.



703243 L118,2xP119,8xH136,2 cm

Kaleido pour crème glacée

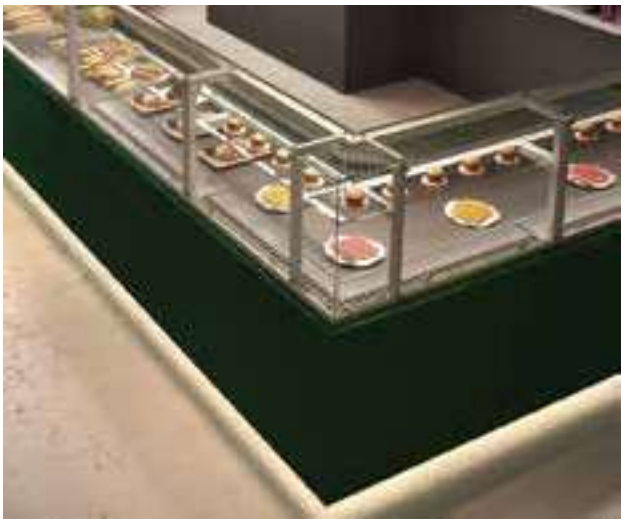
Cette vitrine possède un design raffiné et fonctionnel, étudié dans chaque détail pour exalter la qualité des produits. Tel que le bac incliné qui permet de montrer des angles visuels jamais atteints, ou les leds, idéales pour présenter l'assortiment et faire sauter aux yeux du client son goût favori. Elle se caractérise également par une robustesse lui venant du choix des matériaux de haute qualité comme l'acier et le verre.
Une fiabilité palpable: ceci est le caractère de Kaleido.



703241 Capacité: 12 bacs - L118,2xP119,8xH136,2 cm

Vitrine avec réserve réfrigérée

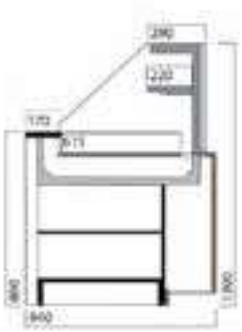
Pensée en particulier pour les secteurs comme la restauration moderne, cette ligne propose une gamme de vitrines avec plan d'exposition élevé pour des produits mis en avant de façon optimale.



140567 2 portes - L165xP95xH130 cm - Température +2 /+4°C
Surface d'exposition 1,38 m² - 0,98 kW

Kubo neutre

Pensée en particulier pour les secteurs comme la restauration moderne, cette ligne propose une gamme de vitrines avec plan d'exposition élevé pour des produits mis en avant de façon optimale.



701075 L165xP95xH130 cm - Surface d'exposition 1,38 m² - 0,56 kW

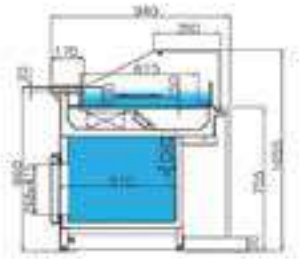
Kubo pour crème glacée

Pensée en particulier pour les secteurs comme la restauration moderne, cette ligne propose une gamme de vitrines avec plan d'exposition élevé pour des produits mis en avant de façon optimale.

140545 L125xP95xH130 cm - Temp. -20/-18°C - Surface d'exposition 10*5L - 2 kW

Lucis avec réserve

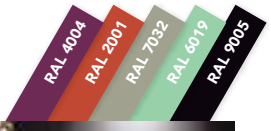
Une combinaison d'élégance et de technologie.
Vitrine imaginée pour des espaces soignés et charmants, Lucis est un ''bijou''
pour exposer les produits les plus délicats.

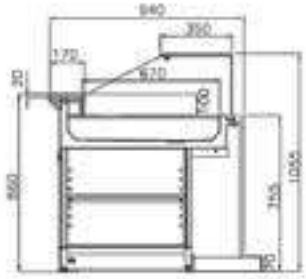


140331 Longueur sans joues 165 cm - Surface d'exposition 0,84 m² - Température +2 / +4°C
Puiss. frigorifique 0,85 kW - Puiss. nominale 0,95 kW

Lucis neutre

Une combinaison d'élégance et de technologie.
Vitrine imaginée pour des espaces soignés et charmants, Lucis est un ''bijou''
pour exposer les produits les plus délicats.





140333 Longueur sans joues 205 cm - Puiss.nominale 0,3 kW

Prestige

Le premier choix pour gastronomie, charcuterie, Prestige présente une gamme complète de fonctionnalités offrant une excellente visibilité. Orientée sur le détail alimentaire et la vente d'aliments confectionnés, son design aux courbes esthétiques permet la parfaite exposition des aliments.

750398	L190 cm - Réserve 3 portes - Surface d'exposition 1,56 m² Puissance frigorifique 1,37 kW - Puissance nominale max 1,59 kW

Plenus

- Réserve réfrigérée statique.
- Réfrigération ventilée.
- Revêtement extérieur en tôle plastifiée Skinplate.
- Joues latérales en ABS.
- Plateau d'exposition et tablette de service inox.
- Miroiterie droite (VD) basculante.
- Une étagère intermédiaire non réfrigérée.
- Commande de température et de dégivrage par thermostat électronique digital.
- Kit d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Piste de service en marbre.

①

②

1	140430	2 portes - Longueur sans joues 148 cm - Surface d'exposition 0,98 m² - Température +2 / +4°C Puiss. Frigorifique 0,47 kW - Puiss. nominale 0,52/0,59 kW -130/135 Kg
2	140428	1 porte - Longueur sans joues 98 cm - Surface d'exposition 0,63 m² - Température +2 /+4°C Puiss. Frigorifique 0,47 kW - Puiss. nominale 0,50/0,57 kW -85/90 Kg

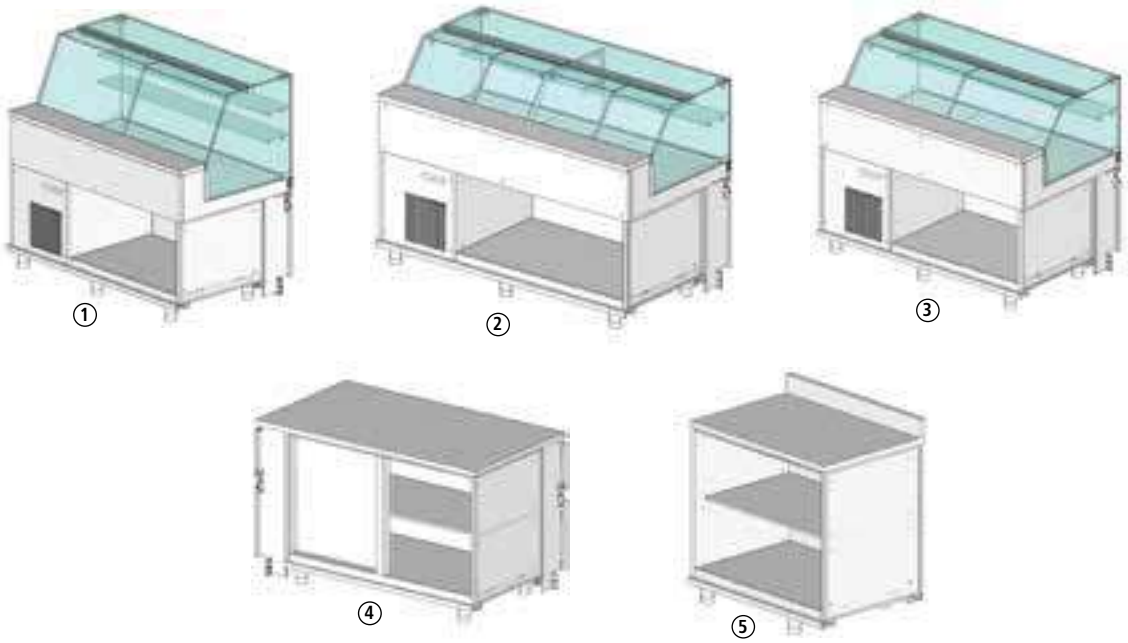
Vitrine pour crème glacée

- Capacité: 7 bacs.
- Vitres droites.
- Portillon basculant en plexiglas côté service.
- Éclairage intérieur.
- Contrôle de thermomètre.

140722 L135xP67,3xH117,5 cm - Temp. -15 / -20°C - 0,48 kW - 230 V - 99 Kg

Metrika

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



1	703762	Comptoir vitrine réfrigérée - L150xP89xH135,2 cm - Temp. +2° / +6° - 0,55 kW - 230 V - 244 Kg
2	703763	Comptoir vitrine réfrigérée -L170xP89xH118,2 cm - Temp. +2°/+6° - 0,55 kW - 230 V - 250 Kg
3	703764	Comptoir vitrine réfrigérée - L150xP89xH118 cm - Temp. +2°/6° - 0,55 kW - 230 V - 231 Kg
4	703765	Comptoir angulaire gauche neutre - L160xP89(67)xH95 cm - 200 Kg
5	703766	Meuble arrière neutre - L100xP695,5xH95/116,2 - 150 Kg

BUFFET

703165 L200xP80xH90 cm

703166 Roll Top - GN 1/1

703168 L200xP80xH90 cm

SELF-SERVICE

Unité de service

- Distributeur de plateaux, couverts, nappes et serviettes

701468 L70xP70xH85/165 cm

Unité de service vaisselle

- Chariot chauffe-assiettes 1 pile.

701469 L50xP70xH85 cm

Bain-marie pour unité de service chaud

- Bain-marie sur armoire chauffante avec vitre

701466 L150xP70xH85/155 cm

Unité de service froid

- Vitrine réfrigérée sur meuble neutre.

701465 L150xP70xH85/155 cm

SNACK

GRILLS PANINI ÉLECTRIQUES

Grills panini électriques nervurés

- Facile à utiliser et à positionner, grâce à ses dimensions réduites, il offre en peu d'espace une excellente surface de travail.
- Structure en acier inox.
- Plaques en fonte avec traitement vitrocéramique: grande solidité et durée, excellente conductivité thermique, extrêmement faciles à nettoyer.
- Plaques supérieures avec dureté réglable selon les exigences de l'opérateur.
- Plaque supérieure autoéquilibrée.
- Résistances blindées adhérentes aux plaques pour une excellente conductivité thermique.
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C.

①

②

③

1	131624	2 faces nervurées - L26xP43,5xH23,5 cm - 1,55 kW - 13 Kg
2	131616	2 faces nervurées - L38xP43,5xH23,5 cm - 2,10 kW - 22 Kg
3	131618	4 faces nervurées - L51,5xl23,5xH43,5 cm - 3 kW - 30 kg

Grills panini électriques nervurés

- En inox.

①

②

1	131184	2 faces nervurées - L36xP41xH28 cm -Surface utile 25x30 cm - 2,1 kW - 230 V - 20 Kg
2	131185	3 faces nervurées et 1 face plate - L56xP37xH26 cm Surface utile 55x30 cm - Puissance 2+2 kW - 230 V - 32 Kg

GAUFRIERS

Gaufriers 230 V

- En inox.

①

②

1	131180	1 plaque - Dim. L30xP32xH30 cm Surface utile 2 pièces - 8x16xH1,5 cm -2,2 kW - 230 V - 17 Kg
2	131181	2 plaques - Dim. L58xP32xH30 cm - Surface utile 4 pièces 8x16xH1,5 cm - 2,2+2,2 kW - 230 V - 38 Kg

Gaufriers 220 V

- En inox.
- Minuteur inclus.
- Plaque anti-adhésive.

①

②

1	131188	L34xP37xH24 cm - Plaque alu 27,5x24,5 cm - 1,5 kW - 220 V - 11,5 Kg Zone de travail 27,5x24,5 cm.
2	131190	L34xP37xH27 cm - Plaque alu 25x25 cm - 1,5 kW - 220 V - 11 Kg Température 30-320°C - Minuteur 0 à 5 minutes - Zone de travail 25x25 cm.

CRÊPIÈRES

Crêpière à gaz

- Plaque en fonte émaillée assure une cuisson homogène avec un minimum de matières grasses.
- Hygiène 100% garantie, livrée avec une raclette en bois.
- Brûleur en étoile, régulaton par vanne avec position «ralenti» et thermocouple de sécurité.
- Châssis en acier inoxydable.

131162 Ø40xH20 cm - 3095 Kcal/h - 14 Kg

Crêpières électriques

- En inox.

①

②

1	131182	1 plaque - L45xP50xH22 cm - Surface utile Ø40 cm - 3 kW - 230 V - 20 Kg
2	131183	2 plaques - L90xP50xH22 cm - Surface utile 2xØ40 cm - 3+3 kW - 230 V - 37 Kg

RÉFRIGÉRATION POUR CRÊPIÈRES

Meuble à crêpes

- Construction en inox AISI 430.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Profondeur intérieure 53 cm pour GN 1/1.
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testé sous conditions:
  température ambiante +43°C - taux d'humidité 65%.

110353 2 portes - Positive -2 +8°C - L121xP70xH133 cm
Gaz R134A - 0,36 kW - 220 V - 153 Kg

GRILLE-PAINS

Grille-pains

- Bac de miettes inclus.
- Minuteur 5 min.
- Structure en inox.
- Débit élevé.

①

②

1	131197	4 toasts - L30xP21xH22,5 cm - 2,06 kW - 5 Kg
2	131222	6 toasts - L40,6xP21xH22,5 cm - 2,94 kW - 7 Kg

TOASTEURS

Toasteur à 2 pinces

- Idéal pour chauffer pizzas, sandwichs et aliments précuits; cuisiner hamburger, saucisses de Francfort, toast farcis et piadinas.
- Entièrement fabriqués en acier inox.
- Grilles facilement démontables pour le nettoyage.
- Tiroir ramasse-miettes amovible.
- Pinces en acier chromé en dotation.
- Disponibles tant avec résistances et tubes en quartz qu'avec résistances blindées.
- Minuterie de 1 à 15 minutes.
- Option: déviateur exclusion résistance inférieure.

131685 4 toasts - L36xP26,5xH24 cm - 1,6 kW - 6 Kg

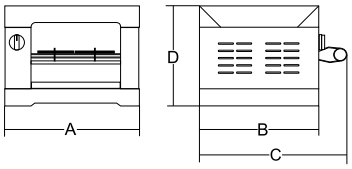
Toasteur à 3 pinces

- Idéal pour chauffer pizzas, sandwichs et aliments précuits; cuisiner hamburger, saucisses de Francfort, toast farcis et piadinas.
- Entièrement fabriqués en acier inox.
- Grilles facilement démontables pour le nettoyage.
- Tiroir ramasse-miettes amovible.
- Pinces en acier chromé en dotation.
- Disponibles tant avec résistances et tubes en quartz qu'avec résistances blindées.
- Minuterie de 1 à 15 minutes.
- Option: déviateur exclusion résistance inférieure.

131686 6 toasts - L47,5xP26,5xH24 cm - 2,9 kW - 7,5 Kg

Toasteur à pinces 12Q

- Idéal pour chauffer pizzas, sandwichs, aliments précuits, cuisiner hamburger, saucisses de Francfort, toasts farcis ou piadinas.
- Entièrement fabriqués en acier inox.
- Grilles facilement démontables pour le nettoyage.
- Tiroir ramasse-miettes amovible.
- Pinces en acier chromé en dotation.
- Minuterie d'1 à 15 min.



131687	12 toasts - 3 kW - 230 V - Résistance Quartz - Dim interne 35,5x24 cm Dim. A47,5-B26,5-C41-D36,5 cm - 9 Kg

Toasteurs à pinces

- En inox.

①

②

1	131195	L44xP24,5xH28,5 cm - 1,7 kW - 220 V - 7,4 Kg - 2 zones de chauffe indépendantes.
2	131196	L40xP24xH40 cm - 3 kW - 220 V - 11 Kg - 2 zones de chauffe indépendantes

Toasteurs convoyeurs

- En inox.

①

②

1	131630	L41xP50xH34 cm - Capacité 420 toasts/heure - 1,9 kW - 220 V - 20 Kg
2	132197	L48xP41,5xH38,5 cm - Pour pain L Max 36,5 cm Capacité 360 pièces par heure - 2,6 kW - 220 V - 16,5 Kg

VITRINES

Vitrines chauffantes

O-TECH

- Idéale pour l'exposition des tartes et des pâtisseries dans des comptoirs à profondeur réduite.
- Le bac à eau est prévu pour la conservation des aliments.
- Pratique avec accès facilité.
- Thermostat 30-85°C.

①

②

③

④

1	140643	1 niveau - L50xP36xH26 cm - 0,25 kW - 220 V - 10,8 Kg
2	140644	2 niveaux - L50xP36xH39,5 cm - 0,25 kW - 220 V - 14,5 Kg
3	140642	3 niveaux - L66xP44xH63,5 cm - 1,8 kW - 220 V - 37 Kg
4	140641	3 niveaux - L90xP48xH59 cm - 1,8 kW - 220 V - 50 Kg

Vitrine à tapas réfrigérée

Diamond catering equipment

- Capacité 6 bacs GN 1/3 - H4 cm (inclus).
- Spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes etc.
- Système de diffusion du froid uniforme sur toute la surface.
- Portillons arrières coulissants en plexiglas, vitre avant en «verre trempé», bombée, relevable.
- Évaporateur en cuivre à «serpentin», vidange pour le condensat.
- Construction inox et finitions en aluminium anodisé.
- Lumière LED.
- Vérins réglables.

140800	L145xP40xH26 cm - Temp. +1+5°C - 0,16 kW - 230 V - 33 Kg

FRITEUSES

Friteuses

- Construction en acier inox.
- Panier renforcé.
- Thermostat et sondes cut-off de sécurité et bouton de remise à zéro.
- Résistances cuirassées.
- Corps réchauffant amovible et micro de sécurité.
- Protection antichoc sur des résistances facilement démontables.
- Position d'égouttement pour panier.
- Couvercle en dotation.

1	131214	L18xP42xH36 cm - panier L22xP12xH10 cm - Capacité max: 3,2L - 4,5 Kg - 2,7 kW
2	131215	L27xP42xH36 cm - panier L23xP20xH10 cm - Capacité max: 5L - 7 Kg - 3,3 kW
3	131218	L27xP42xH36 cm - panier L23xP20,5xH10 cm - Capacité max: 5L - 7,5 Kg - 3,3 kW

Friteuse

- En inox.

130219 L40xP60xH30 cm - 7,5 kW

Friteuses

- En inox.

1	131194	Capacité 8L - Débit par heure 17 Kg frites surgelées - L32,5xP26,5xH20 cm - 3,25 kW - 220 V - 6 Kg
2	131223	Avec robinet - Capacité 8L - Débit par heure 17 Kg frites surgelées - L32,5xP26,5xH20 cm - 3,25 kW - 220 V - 6 Kg
3	131193	Avec robinet - Capacité 11L - L35,5xP32,5xH20 cm - 8,1 kW - 380 V - 9 Kg

CHAUFFE-FRITES

Chauffe-frites

- En inox.

O-TECH

130059 L40xP65xH56 cm - 1 kW - 220 V - 13 Kg

PLAQUES DE CUISSON

Plaques de cuisson

Diamond catering equipment

- Plaque (épaisseur 10 mm), en émail alimentaire (NF 12983-1), à forte valeur de conduction thermique, cuisson parfaitement homogène sans perte de chaleur en périphérie grâce aux résistances «Incoloy», montée en température rapide, jusqu'à 300°C.
- Revêtement émaillé (Easy cooking coated: brevet exclusif), ce traitement de surface permet de couper sans danger sur la plaque même, idéal pour gyros, kebab, shawarma.
- Cette plaque donne une cuisson saine et hygiénique grâce à sa surface parfaitement lisse (non poreuse) et son transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire.
- Entretien aisé et facile grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface 100% lisse de la plaque.
- Version électrique: résistances traitées «Incoloy», interrupteur marche/arrêt, thermostat 0-300°C, voyant lumineux.
- Version gaz: brûleurs 6 branches en étoile, vanne de régulation avec position «ralenti», thermocouples de sécurité et allumage piézoélectrique.

①

②

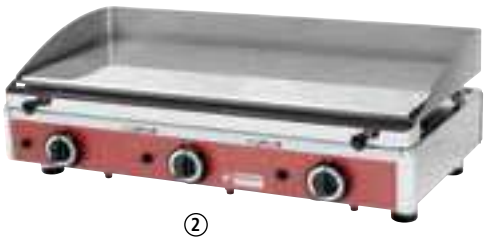
1	131012	À gaz - L40xP45xH19 cm - 2750 Kcal/h - Surface utile: 40x40 cm - 17 Kg
2	131016	Électrique -L40xP45xH19 cm - 3 kW - 230 V - Surface utile: 40x40 cm - 19 Kg

Plaques de cuisson

Diamond catering equipment

- Plaque lisse en acier (15 mm) à haute conductibilité, munie d'un rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.
- Chauffage à gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piézoélectrique.

①



②

1	131049	À gaz - L62xP51xH30,5 cm - Dim. utiles 55,5x40 cm, 24 dm² 2 brûleurs x 2,9 kW - 4990 Kcal/h - 40 Kg
2	131115	À gaz - L82xP51xH30,5 cm - Dim. utiles 75,5x40 cm, 32 dm² 3 brûleurs x 2,9 kW - 7485 Kcal/h - 51,5 Kg

PLAQUES DE CUISSON

Plaques de cuisson

- En inox.

①

②

1	131186	2 foyers lisses - L72xP55xH26 cm - Surface utile 70x50 cm - 2,5+2,5 kW - 230/400 V - 34 Kg
2	131187	2 foyers: 1 lisse, 1 nervuré - L72xP55xH26 cm - Surface utile 70x50 cm 2,5+2,5 kW - 230/400 V - 34 Kg

Machine à hot-dog

- Manchon en verre Pirex ± 40 saucisses, 2 compartiments reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox.
- 3 plots chauffe pain.
- Régulateur d'énergie.
- 2 poignées latérales athermiques.

131045 L44xP30XH40 cm - 0,65 kW - 230 V - 9 Kg

Salamandre

- Salamandre à top oblique amovible et ajustable sans efforts au millimètre près pour une préparation en cuisine parfaite.
- Deux zones de cuisson pour une cuisine adaptée à vos besoins.
- Grille de cuisson amovible.

131224 L60xP45xH47 cm - 4 kW - 220/240 V - 49 Kg

Gyros

- Électrique.
- Position de la viande et des éléments chauffants ajustables par déplacement de la broche.
- Corps est en acier inoxydable.
- Les éléments chauffants peuvent fonctionner séparément.
- Mouvement de rotation vers la gauche ou la droite par moteur électrique à raison d'1 tr / min.
- Puissance du moteur électrique: 0,0037 kW.

131228	L98,7xP45x56 cm - Ø29,40 cm - 380/400 V - 27,5 Kg

Gyros

- Capacité de cuisson 40 à 55 kg, broche H80 cm.
- Réalisation : entièrement en acier inoxydable AISI 304.
- Zones de chauffe réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur.
- Support de broche complètement hermétique, le moteur est ainsi protègé de toute infiltration de graisse ou jus de viande.
- Ramasse-jus embouti, muni d une grille perforée et tiroir de récupération amovible pour un entretien facilité.
- Régulation par vanne, thermocouples de sécurité.

①

②

1	131210	L58xP66xH104,5 cm - 0,15 kW - 230 V - 35 Kg
2	131211	L58xP66xH104,5 cm - 0,15 kW - 230 V - 35 Kg

Rôtissoire à broches

- Cuisson par "Fontes Rayonnantes".
- Émetteurs "Flammes Vives" à haut rendement offrant le spectacle de la cuisson traditionnelle.
- Capacité: 30 à 35 volailles à l'heure selon le poids.
- Équipée de 8 broches Simplifil® réglables en profondeur posées sur un support en fil inox démontable.
- Caches-brûleurs livrés avec l'appareil pour le nettoyage et la protection des brûleurs non utilisés.
- Prise directe et guidée des broches sur des moteurs surpuissants indépendants.
- Plaques d'occultation moteurs montées sur ressort (pour éviter les projections de graisses dans les carters moteurs).
- Plat à sauce en partie basse et robinet de vidange.
- Mobilité assurée par roulettes pivotantes à freins.

131742 L148xP69xH131 cm - 5 broches - 34,6 kW

Rôtissoires à poulets

- Version à poser.
- 2 moteurs indépendants.
- Réalisation en acier inox AISI 304
- Capacité: 3 poulets par broche, toutes les broches ont 2 pics terminaux ainsi qu'un crochet pour la manipulation.
- Chauffage à gaz par radiants céramiques, équipés de thermocouple de sécurité, déflecteurs de chaleur démontables.
- Régulation indépendante de chaque broche.
- Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres «sécurité», fermeture par aimant, poignées athermiques.
- Éclairage par lampes halogènes.
- Cuvette de récolte de graisses extractibles.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

①

②

1	131720	L80xP40xH55,5 cm - 0,08 kW - 230 V - 32 Kg
2	131735	Vitrocéramique - L80xP40xH55,5 cm - 0,08 kW - 230 V - 32 Kg

FOURS

Micro-ondes GN 2/3

- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel intensif.
- Panneau de commande mécanique: 2 boutons, sélecteur avec 7 niveaux de puissance et sélecteur minuterie (de 0 à 60 min)
- avec signal sonore fin de cycle et display d'affichage.
- 100 programmes «mémorisables».
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.
- Accepte des plats GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 et assiettes jusqu'à ø35 cm.
- Dimensions internes : L36xP40,9xH22,5 cm.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Sole du four fixe en vitrocéramique.
- Porte vitrée en acier inox, fermeture automatique, ouverture facile et poignée ergonomique très robuste.
- Refroidissement des 2 magnétrons avec une turbine de type «Vortex».
- Grille d'aération frontale (en dessous de la porte).
- Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre faciles.
- Intérieur et extérieur en acier inox.
- Acoustique environnementale 66 dBA.
- Cordon d'alimentation (1,5 m) avec fiche Schuko.

Attention:
Ne pas utiliser de récipients métalliques ou en acier.

703770 2 niveaux - L57,4xP52,8xH36,8 cm -3 kW - 34L - 34,3 Kg - 230 V/1N 50 Hz

Micro-ondes GN 2/3

- Puissance de sortie (rendue) 2,1 kW.
- 2 magnétrons (1 sur la voute, 1 sous la sole du four), pour un usage professionnel intensif.
- Panneau de commande digital: 5 niveaux de puissance, minuterie
- (de 0 à 60 min) avec signal sonore fin de cycle (10 présélections de 0:10 sec à 3:30 min) ainsi qu'une touche «x2».
- Portions multiples, touches Stop & Start et display d'affichage.
- Dispositif d'autodiagnostic en cas d'anomalies.
- 100 programmes «mémorisables».
- Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.
- Accepte des plats GN 2/3, 1/2, 1/3,
- 1/4 et assiettes jusqu'à ø35 cm.
- Dimensions internes : L36xP40,9xH22,5 cm.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Sole du four fixe en vitrocéramique.
- Porte vitrée en acier inox, fermeture automatique et ouverture facile.
- Poignée ergonomique et très robuste.
- Refroidissement des 2 magnétrons avec une turbine de type «Vortex».
- Grille d'aération frontale (en dessous de la porte).
- Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre faciles.
- Intérieur et extérieur en acier inox.
- Acoustique environnementale 66 dBA.
- Cordon d'alimentation (1,5 m) avec fiche Schuko.

Attention:
Ne pas utiliser de récipients métalliques ou en acier.

703768 2 niveaux - L57,4xP52,8xH36,8 cm -3,2 kW - 34L - 34,3 Kg - 230 V/1N 50 Hz

Micro-ondes GN 2/3

- Puissance de sortie (rendue) 1,4 kW.
- 1 magnétron (sous la sole du four), pour usage professionnel.
- Panneau de commande digital: 5 niveaux de puissance, minuterie (de 0 à 60 min) avec signal sonore fin de cycle (10 présélections de 0:10 sec à 5:00 min) ainsi qu'une touche «x2».
- Portions multiples, touches Stop & Start et display d'affichage.
- Dispositif d'autodiagnostic en cas d'anomalies.
- 100 programmes «mémorisables».
- Accepte des plats GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 et assiettes jusqu'à ø35 cm.
- Dimensions internes : L37xP38,5xH23 cm.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Sole du four fixe en vitrocéramique.
- Porte vitrée en acier inox.
- Fermeture automatique et ouverture facile.
- Poignée ergonomique très robuste.
- Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type «Axial», grille d'aération frontale (en-dessous de la porte).
- Intérieur et extérieur en acier inox.
- Acoustique environnementale: 66 dBA.
- Cordon d'alimentation (1,5 m) avec fiche Schuko.

Attention:
Ne pas utiliser de récipients métalliques ou en acier.

703769 L55,3xP48,8xH34,3 - 1,9 kW - 34L - 22,4 Kg - 230 V /1N 50 Hz

Micro-ondes

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable.
- Facile à nettoyer.
- Éclairage à l'intérieur du four.
- Minuterie avec signal sonore fin de cycle désactivable et réglable en 3 niveaux.
- Icônes faciles à comprendre.
- Touches avec option braille.

132130 L33xP45,7xH38,1 - 1 kW - 320 V - 23L - 15 Kg

Four électrique à convection GN

- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis.
- Joint sur le contre-porte, facilement amovible.
- Fond embouti collectant la condensation vers la décharge.
- Structure porte platine (7,5 cm) facilement amovible anti-basculante.
- Déflecteurs facilement démontables.
- Oura d'évacuation du condensat.
- 2 moteurs avec turbines (2800 t/min) «autoreverse» garantissant une diffusion homogène de la chaleur.
- Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé.
- Poignée ergonomique et athermique.
- Fermeture automatique.
- Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.
- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 20°C à 280°C, timer d'1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
- 4xGN 1/1 + humidificateur manuel.
- Livré avec une grille GN 1/1 (53x32,5 cm).
- 2 turbines 2800 t/min.

132297 L82,5xP68,5xH56 cm - 6,2 kW - 400/230 V - 60 Kg

Fours électriques à convection

- Avec un ventilateur pour une chaleur uniforme, idéal pour la pâtisserie et le rôtissage.
- Porte double vitrage et éclairage interne.

①

②

1	132217	4 plaques en alu 45,2x33 cm incluses - L61xP64xH57 cm - 3,2 kW - 220 V - 35 Kg
2	132218	3 plaques en alu 45,2x33 cm incluses - L61xP64xH48 cm - 3,2 kW - 220 V - 34 Kg

FOURS À PIZZAS

Fours à pizzas Domitor

- Lignes rigoureuses et haute productivité : Domitor est un grand classique de la cuisson électrique statique, capable de vous offrir de hauts résultats professionnels. Son plan en brique réfractaire assure une bonne tenue de la chaleur et il vous permettra de faire une cuisson traditionnelle sur pierre ou en plaque.

① ③

②

1	132052	L35xP95xH40 cm - Temp. Max 400°C - 3,6 kW - 106 Kg
2	132053	L95xP95xH73 cm - Temp. Max 400°C - 7,1 kW - 172 Kg
3	132054	L125xP95xH40 cm - Max. Temp. 400°C - 5,2 kW - 128 Kg

Supports de fours à pizzas

132096	L95xP90xH90 cm
132097	L125xP116xH17 cm
132098	L95xP90xH90 cm

Fours à pizza électriques

- Esthétique «rustique» réalisée en acier peint et châssis en tôle laquée.
- Isolation de forte épaisseur en laine de roche.
- Chambre réalisée en acier galvanisé.
- Sole en matériel réfractaire «spécial».
- Porte avec hublot en verre «Securit», poignée athermique.
- Chauffage par résistances électriques, blindées, positionnées en dessous de la sole et sur la voûte. Régulation de 50 à 400°C.
- Thermomètre analogique et «Oura» pour l'évacuation des vapeurs.
- Thermostat de sécurité.

Avantage:

- Chambre avec arcade supérieure en acier inox empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon.

①

②

1	132068	Capacité 4 pizzas x Ø33 cm - L98xP93xH42 cm Chambre L66xP66xH15 cm - 4,7 kW - 400-230 V - 86 Kg
2	132069	Capacité 2x4 pizzas x Ø33 cm - L98xP93xH75 cm 2 chambres L66xP66xH15 cm - 9,4 kW - 400-230 V - 133 Kg

Fours à pizza électriques

- Construction en inox.

①

②

1	132135	5 pizzas Ø25 cm ou 4 pizzas Ø30 cm - Dim. L87xP82xH43 cm Surface utile 62x62xH15 cm - 5 kW - 230/400 V - 82 Kg
2	132136	4+4 pizzas Ø33 cm - Dim. L93xP84xH78 cm Surface utile 68x68xH15 cm - Puissance 11 kW - 400 V - 158 Kg

Fours à pizza à gaz

- Construction en inox.

①

②

1	132132	4 pizzas Ø30 cm - Dim. L110xP95xH52 cm - Surface utile 62x62xH15 cm Consommation gaz Ng 1,2 m³/h LPG 0,9 Kg/h - 11,3 kW - 125 Kg
2	132133	6 pizzas Ø30 cm - Dim. L140xP95xH52 cm - Surface utile 92x62xH15 cm Consommation gaz Ng 1,8 m³/h LPG 1,3 Kg/h - 17 kW - 162 Kg
3	132134	9 pizzas Ø30 cm - Dim. L140xP125xH52 cm - Surface utile 92x92xH15 cm Consommation gaz Ng 2,7 m³/h LPG 1,9 Kg/h - 25,5 kW - 200 Kg

ACCESSOIRES CONNEXES

Piètement pour four à pizza

- Structure métallique.

132137 L91xP73xH90 cm - 30 Kg

Box pour transport de pizzas

- Capacité: 2 sacs thermiques 242419.
- Livré avec une étagère intermédiaire.
- Réalisation en aluminium peint apportant légèreté et résistance.

242420 L40,5xP41xH50 cm - 7 Kg

Sac thermique

- Capacité: 4 à 5 cartons de 32 cm.
- En tissu imperméable intérieur et extérieur, isolation entre les deux pour garantir le maintien de la température.
- Livré avec 2 poignées.

242419 L35xH35xP20 cm - 0,3 Kg

Pelle rectangulaire

- Tête en acier galvanisé embouti garantissant un bon rapport flexibilité/rigidité.
- Manche en aluminium naturel.

242421 L32xH183 cm - 1,3 Kg

Fonds perforés pour pizza

- En aluminum.

1	132091	Ø25,5 cm - 0,1 Kg
2	132092	Ø30 cm - 0,12 Kg
3	132093	Ø33 cm - 0,15 Kg

PÉTRINS

Pétrins à pâtes

- Cuve en acier inox AISI 304.
- Spirale en acier haute dureté, socle diviseur en acier inox AISI 304.
- Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux.
- Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance.
- Commande à basse tension 24 V (IP65).
- Bouton d'arrêt d'urgence.
- Avantage:
- Livré sur roues dont 2 munies de freins.

1	121600	Øcuve 26 cm - 10L = 8 Kg pâton - L27xP56xH54 cm - 0,37 kW - 230 V - 47 Kg
2	121611	Øcuve 35 cm - 22L = 18 Kg pâton - L40xP69xH68 cm - 0,9 kW - 230 V - 81 Kg - Minuteur inclus

Pétrins

1	121239	Capacité farine 10 Kg - Capacité pâte 18 Kg - 25L - 1 vitesse Dim. cuve Ø32xH26 cm - 0,75 kW - 220/380 V - 80 Kg
2	121240	Capacité farine 15 Kg - Capacité pâte 25 Kg - 35L - 1 vitesse Dim. cuve Ø46xH26 cm - 1,1 kW - 220/380 V - 150 Kg

COMPTOIRS

Tour à pizza avec structure réfrigérée

110354	Structure: Temp. -2/+8°C - 380L - 0,2 kW - L160xP80xH108 - 286 Kg Top: Temp +4/+10°C - 6 GN 1/3 - 0,12 kW - L160xP39xH46 cm - 311 Kg

Tables frigorifiques ventilées

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm).
- Portes EURONORM (600x400 mm) réversibles, avec poignée encastrée (non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- Groupe compresseur (classe climatique +38°), condenseur ventilé, logé côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières «extractibles», facilité pour l'entretien et SAV.
- Expansion réfrigérant R134A par capillaire.
- Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Régulateur électronique programmable, display en façade avec LED bleu.
- Dégivrages automatiques par inversion de cycle (programmables à souhait), évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- Isolation en polyuréthane sans CFC.
- Pieds en inox réglables.
- Appareils construits dans le respect des normes (CE) en vigueur.

①

②

1	110530	L211xP70xH88/90-120 cm - Temp: 0°/ +8° & +4°/+10°C - 0,4 kW - 230 V - 195 Kg
2	110539	L150xP60xH88/90 cm - Temp 0°/+8°C - 0,4 kW - 230 V - 116 Kg

Table de préparation pizza GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en inox alimentaire.
- Livrée avec 1 grille GN 1/1 par porte, réglable en hauteur.
- Thermostat électronique sous boîte fermée étanche.
- Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés).
- Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation.
- Groupe frigorifique (+32°C).
- Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse.
- Plan de travail en granit, étagère supérieure en acier inox.
- Structure réfrigérée «intégrée» (5xGN1/6xH15 cm).
- Livrée sans bacs GN.

110553	240L - L90xP70xH85/110 cm - Temp haut +4+10°C Temp bas +2+8°C - 0,34 kW - 230 V - 92 Kg

Structure réfrigérée avec vitre

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche.
- Évaporateur à «serpentin» noyé dans le fond et les parois, isolation en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Réfrigérant R134A.
- Groupe frigorifique pour température ambiante +43°C (logé à droite).
- Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

①

②

1	110535	L160xP34xH22,5/43,5 cm
1	110670	L198xP32,4xH38,7 - Temp. 0°/+8° - 0,17 kW - 230 V - 72 Kg

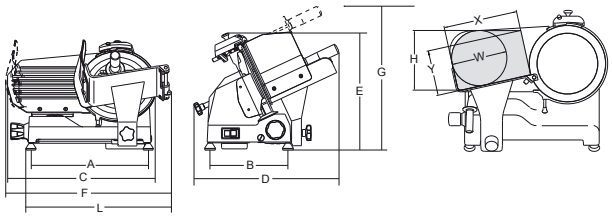
PRÉPARATION

TRANCHEURS

Trancheurs Topaz

- Fusion en alliage d'aluminium anodisé.
- Épaisseur de coupe 1,3 cm.
- Bâti plat pour un simple nettoyage.
- Moteur asynchrone silencieux et solide.
- Transmission par courroie dentée.
- Lame forgée et trempée avec une forte épaisseur.
- Coulissement du chariot sur bagues auto-lubrifiantes.
- Aiguisoir en aluminium avec 2 émeris intégrés.
- Inclinaison lame à 25°.

①



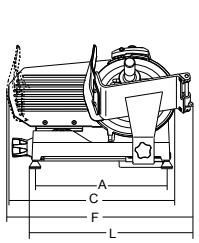
②

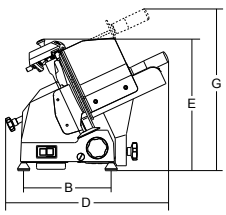
③

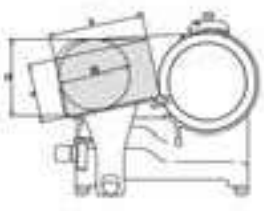
1	121101	Lame 22 cm - 0,14 kW - Plateau 20x20 cm - 14 Kg Dimensions A38-B25-C44-D41-E33-F55-G40-L45-X20-Y13-H14,5-W14 cm
2	121102	Lame 25 cm - 0,14 kW - Plateau 22x22,5 cm - 17,5 Kg Dimensions A41,2-B25,5-C48-D41-E36-F51,5-G45,5-L50,5-X21-Y17-H19-W18 cm
3	121103	Lame 27,5 cm - 0,14 kW - Plateau 22x22,5 cm - 16,5 Kg Dimensions A41,2-B25,5-C52-D41-E37-F52,5-G45,5-L50,5-X20-Y19-H20,5-W20,5 cm

Trancheur Mirra

- Fusion en alliage d'aluminium anodisé.
- Épaisseur de coupe 1,3 cm.
- Large dégagement entre la lame et le moteur pour un nettoyage facilité.
- Moteur ventilé.
- Lame de forte épaisseur forgée et trempée.
- Coulissement du chariot sur bagues auto-lubrifiantes et pivots rodés.
- Visserie et protège-doigts en acier inox.
- Support butée très solide.
- Aiguisoir en aluminium avec 2 émeris intégrés.
- Machine compacte mais avec une capacité de coupe importante.
- Inclinaison de la lame à 25°.





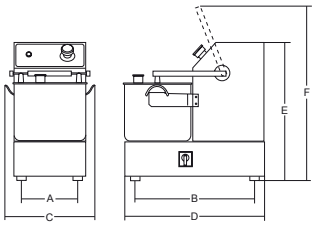


121054	Lame 30 cm - 0,21 kW - Plateau 25x27,5 cm - 20,5 Kg Dimensions A43,5-B29,5-C60-D61-E42-F64-G51-L53,5-X25-Y18,5-H22,5-W21 cm

CUTTERS

Cutters à bol

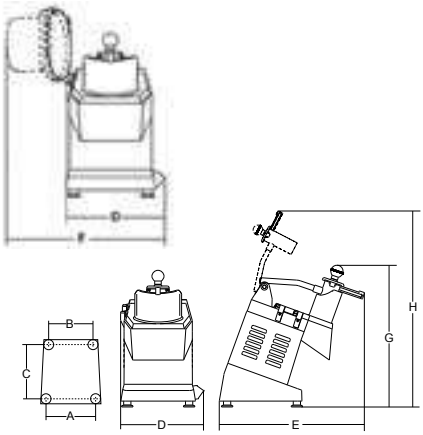
- Structure solide en acier inox AISI 430.
- Le moteur et la cuve sont côte à côte et donc la chaleur ne rejoint jamais le produit.
- Cuves en acier inox avec fond thermique.
- Moteurs ventilés pour grand débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Couteaux robustes avec des lames courbées en acier trempé de coutellerie.
- Haute sécurité garantie par un système de double microinterrupteur sur le couvercle.
- Couvercle en Lexan transparent pour une visibilité optimale du produit.
- Rajout d'ingrédients possible grâce au trou sur le couvercle.
- Variotronic: variateur de vitesse avec stabilisateur et contrôle de puissance.
- L'équipement comprend une raclette et une pierre à aiguiser.



1	121650	0,35 kW - 230 V - Capacité cuve 3,3L - Capacité utile cuve 1,5L 1500-2800 rpm - 10 Kg - Dimensions A16-B31-C30,5-D36,5-E25,5
2	121651	0,35 kW - 230 V - Capacité cuve 5,3L - Capacité utile cuve 3,1L 1500-2800 rpm- 11 Kg - Dimensions A16-B31-C30,5-D36,5-E32

Coupe-légumes TM2

- Fabriqué en fusion d'aluminium et acier inox.
- Moteur ventilé.
- Machine adaptée pour usage en continu.
- Machine compacte idéale pour l'optimisation des espaces dans les cuisines.
- Grâce au système de chute directe du produit, ce coupe-légumes peut couper des produits souples et délicats comme la mozzarella et beaucoup d'autres fromages.
- Haute sécurité garantie par 3 microinterrupteurs positionnés sur le levier, sur le couvercle et sur le bac.
- Bac légumes avec aimant de protection.



121655	0,51 kW - 230 V - 300 rpm - 17,5 Kg Dimensions A22,5-B19,5-C25,5-D28-E51-F-G51-H77 cm

Cutters de table

- Conçu pour hacher la viande, réaliser les sauces mayonnaises, le broyage d'amandes et le pétrissage en quelques minutes.
- Moteur asynchrone.
- Fond de cuve en inox.
- Fonction pulse.

①

②

③

1	121662	L21xP32xH40 cm - 0,65 kW -Vitesse: 3000 tr/min.
2	121660	L28xP35xH49 cm - 2 vitesses: 1500 et 3000 tr/min. - 1,2 kW - 400 V - 24 Kg
3	121666	L34,5xP56xH66 cm - 2 vitesses: 1500 et 3000 tr/min. - 2,6 kW - 400 V - 49,7 Kg

Cutter et coupe-légumes

- Vitesse coupe-légumes: 750 tr/min - Vitesse cutter : 1500 tr/min.
- Nombre de couverts 30 à 400.

Fonction cutter

- 3 couteaux disponibles avec un affûtage adapté à tous types d'utilisation.
- Couteau fond de cuve pour une parfaite homogénéité des produits travaillés et une qualité de coupe optimale.
- Accessoire cutter 5,5L en inox.

Fonction coupe-légumes

- 8 disques en dotation.
- Grande goulotte (surface 139 cm²) : coupe de légumes du type chou, céleri, salade, tomate, etc.
- Goulotte cylindrique Ø5,8 cm coupe uniforme des produits longs.
- Rajout d'ingrédients en cours de préparation.
- Goulotte extra large (jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier).

121665 1 kW - 2,4 A - 400 V - 30 Kg

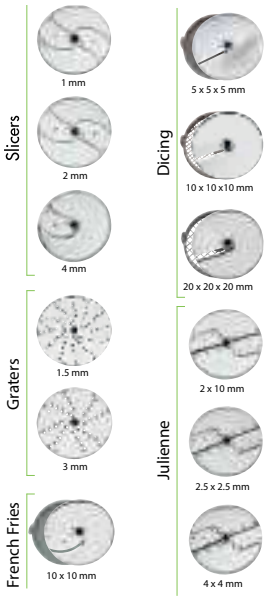
Cutter et coupe-légumes

robot coupe

- Performant, robuste, facile à nettoyer et
- disposant de la plus grande variété de coupes, ce
- modèle est inégalable et saura répondre à vos
- besoins quotidiens avec précision,
- facilité et efficacité.
- Redémarrage automatique de la
- machine par le levier.
- Cuve et couvercle
- métalliques et bloc
- moteur en polycarbonate.
- Fonction coupe-légumes
- 8 disques en dotation.
- Grande goulotte (surface 139 cm²) :

coupe de légumes de type tomate par exemple.

- Goulotte cylindrique Ø5,8 cm pour
  une coupe uniforme des produits longs.



121670 L59xP32xH35 - Vitesse: 375 tr/min - 0,55 kW - 230 V - 17,6 Kg

Cutter et coupe-légumes à levier

robot coupe

- Tout inox sauf base de la goulotte
- en aluminium.
- Bloc moteur et socle mobile en inox.
- Toutes les pièces en contact alimentaire
- sont facilement démontables pour une hygiène parfaite.
- Socle muni de roulettes pour un
- déplacement facile et permettant de
- recevoir des bacs standards parfaitement adaptés aux grands débits.
- Goulotte à levier s'utilisant aussi pour les coupes spéciales et précises comme
- tagliatelles de carottes ou julienne de concombres.
- Levier avec mouvement assisté.
- Fonction coupe-légumes
- 7 disques en dotation.
- Goulotte cylindrique de Ø5,8 cm pour une coupe uniforme des produits longs.
- Accepte jusqu'à 15 tomates ou 1 chou entier.

121669 L37xP32,5xH72 cm (sans socle) - Vitesse : 375/750 tr/min - 3,6L - 1,1 kW - 400 V - 43,6 Kg

Éplucheuse de pommes de terre

- Corps en acier inoxydable.
- Machine modèle monophase.
- La minuterie arrête la machine automatiquement lorsque l'heure réglée est terminée.
- Compatible avec les exigences HACCP.
- Le moteur est protégé thermiquement.
- Évacuation du couvercle avant.
- Il pèle et lave les pommes de terre automatiquement.

121247 Électrique - Capacité: 10 Kg/min - L42xP70xH90 cm - 41 Kg

Éplucheuse de pommes de terre

- Corps en acier inox AISI 304.
- Transmission par courroie dentée.
- Moteur ventilé haut débit. Machine adaptée pour usage en continu.
- Plateau abrasif en acier inox avec bossages.
- Cuve et plateau abrasif aisément amovible sans outils et lavables dans le lave-vaisselle (breveté).
- Vidange des pommes de terre automatique.
- Sortie de vidange en acier inox avec fixation rapide e fermeture étanche.
- Simple entretien avec accès direct aux éléments électriques sans devoir basculer la machine.

121057 Capacité: 10 Kg -L47xP54,4xH91 cm - 0,735 kW - 59 Kg
121138 Capacité: 20 Kg - L56xP65xH104 cm - 0,735 kW - 59 Kg

*Épluche*use Black Line

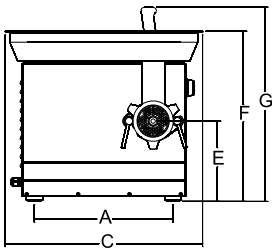
- Tours/minute: Rpm 320.
- Durée du cycle de production 120-150 sec.
- Châssis en acier inox AISI 304.
- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité et bords arrondis.
- Couvercle en plexiglas transparent permettant un visuel sur la production, micro interrupteur de sécurité.
- Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive (tous deux facilement transportables pour l'entretien, opérations ne nécessitant aucune une main d'oeuvre spécialisée).
- Tableau de commande digital (logé latéralement), étanche à l'eau IP 55, timer digital multifonction.
- Portillon de décharge frontale, muni également d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05, version de table).
- Livré de série avec décharge latérale diam. 50 mm (possibilité également de la mettre en-dessous de l'appareil diam. 40 mm).
- Alimentation d'eau par électrovanne.

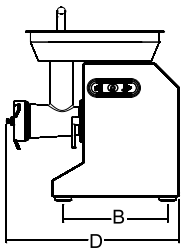
121059 L53xP66xH95 cm - 0,9 kW - 230 V - 45 Kg

BOUCHERIE

Hâchoirs Colorado

- Corps de la machine entièrement en acier inox AISI 304.
- Puissants moteurs IP55 autoventilés pour une utilisation en continu.
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages rectifiés.
- Réducteur avec double système de protection contre les liquides.
- Fixation bouche rapide sans outils.
- Groupe de hâchage entièrement en acier inox facilement et complètement démontable pour nettoyage.





①

②

1	121199	1,47 kW - 230-400 V - Débit 300 Kg/1 heure - Filières Ø4,5 mm - 32 Kg Dimensions A35-B26,4-C50-D43,7-E20,5-F43,2-G49 cm
2	121198	2,2 kW - 230-400 V - Débit 400 Kg/1 heure - Filières Ø4,5 mm - 39 Kg Dimensions A40-B26,4-C61-D46,5-E19-F42,7-G53 cm

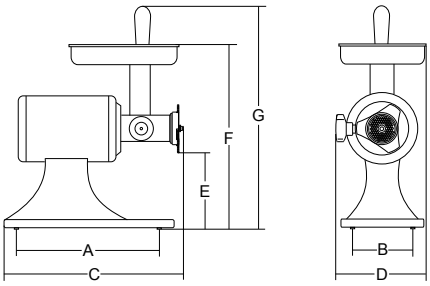
Hâchoir Nevada

- Corps de la machine entièrement en acier inox AISI 304.
- Moteurs puissants IP 55 autoventilés pour une utilisation continue.
- Réducteur en bain d'huile avec engrenages rectifiés.
- Réducteur avec double système de protection contre les liquides.
- Fixation pratique de la bouche avec levier verrouillé (CE).
- Groupe de hachage hautement performant entièrement en acier inox.
- Col d'introduction carré offrant d'excellentes performances au deuxième passag
- Trémie amovible verrouillée (CE) avec col allant jusqu'à la zone de hachage.
- Commandes inox IP 67 avec inversion (CE).

121207 L51,2xP39xH53,1 cm - 1,1 kW - 350 Kg/h - 36 Kg

Hâchoir TCE

- Fabrication en aluminium moulé sous pression et poli.
- Moteur ventilé.
- Réducteur hâche-viande à bain d'huile.
- Bouche et hélice hâche-viande en fonte traitée pour usage alimentaire.
- Plaque et couteau en inox.



121208 0,73 kW - 230-400 V - Débit pour 1 heure 150 Kg - Filières Ø4,5 mm - 18 Kg
Dimensions A22,5-B18,5-C43-D21,5-E14-F44,5-G52 cm

Hâchoir G79

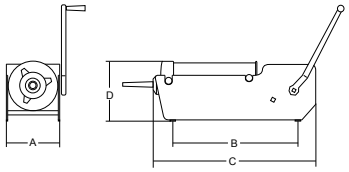
120328 N°12 - 0,55 kW - Débit 75 Kg/1 heure

Hâchoir G90

120329	N°22 - 0,8 kW - Débit 220 Kg/1 heure Plaques de 6 et 8 mm fournies.

Poussoir manuel

- Corps et cylindre en inox AISI 304.
- Cylindre solide radié avec double soudure sur le fond.
- Piston en nylon alimentaire avec vanne de purge d'air.
- Boîte engrenages en acier zingué.
- Engrenages en acier trempé et rectifié.
- Coulissement engrenages sur 4 coussinets hermétiques.
- Système réduction à double vitesse.
- En dotation: 3 entonnoirs en nylon alimentaire blanc.
- Fixation en étrier.



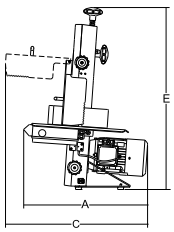
121626	Capacité cylindre 8L - L cylindre 37 cm - Ø cylindre 16,5 cm - Course piston 42 cm Entonnoirs fournis Ø1-1,8-2,5 cm - Dim. A20-B43-C66-D22 cm - 19 Kg

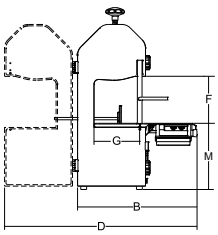
Scies à os

- Machine aux lignes simples et robustes, sûres et faciles à utiliser.
- Structure auto-portante réalisée en alliage d'aluminium anodisé, brillante, hygiènique et anti-corrosive.
- Plateau, pousse-viande et équerre-guide en acier inox AISI 304.
- Commande 24 V avec micro-interrupteur de sûreté sur la porte, centrale de contrôle redondante et frein moteur.
- Simplicité et précision maximales de réglage aussi bien horizontal que vertical de la poulie supérieure.
- Excellente adhérence de la lame à la poulie grâce au façonnage demi-courbe des poulies et à un réglage parfait.
- Coussinets hermétiques sur poulie supérieure.
- Moteurs asynchrones et ventilés puissants à 4 pôles avec déflecteur d'huile d'étanchéité.
- Lames trempées d'1,6 cm pour couper os, produits congelés et frais.

Nettoyage facile grâce à 2 détails de fabrication:

- Toutes les parties électriques ont un degré de protection IPx5 ou supérieur.
- En dévissant simplement deux poignées on peut enlever la lame, la poulie supérieure et son support. On obtient ainsi une surface sans encombrements.





121179	SO1650 - Longueur lame 165 cm - Moteur 1ph HP1,5/1400 rpm - 3ph 2ph/1400 rpm - Poulie 21 cm - Surface de travail 43x47,5 cm - Dim. A53-B60-C64-D95-E91,5-F25-G20 cm - 39 Kg
121173	SO1840 - Longueur lame 184 cm - Moteur 1ph HP1,5 - Poulie 25 cm - Surface de travail 43x47,5 cm - Dim. A53-B60-C64-D95-E91,5-F25-G24 cm - 40 Kg

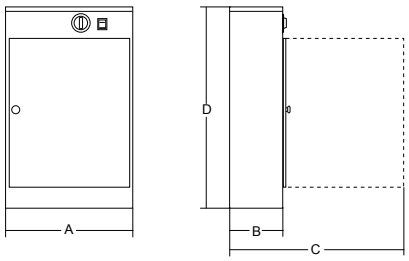
Stérilisateur de couteaux

- Réalisation en acier inox, fixation murale.
- Portillons avec hublot en matière acrylique (anti-dispersion), serrure à clés de série, avec dispositif micro-interrupteur de sécurité.
- Support pour couteaux en acier chromé, amovible.
- Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), économique (longue durée).
- Décontamination microbiologique (bactéries, virus, germes, etc.), assuré à 100%.
- Minuterie de 0 - 2h.
- Drainage inférieur (résidus d'eau sur les couteaux).
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

121681 L48,2xP15,5xH61,3 cm - 0,02 kW - 230 V - 9,5 Kg

Stérilisateur UV16

- Fabriqué entièrement en acier inox AISI 430.
- Porte en plexiglas fumé qui ferme parfaitement la chambre.
- Porte-couteaux en plexiglas transparent totalement amovible pour un meilleur nettoyage et permettant de stériliser les couteaux sans devoir les tourner.
- Lampes UVC à vapeurs de mercure avec filet métallique de protection.
- Microinterrupteur de sécurité qui éteint les lampes à l'ouverture de la porte et vice versa à la fermeture.



121684 2 lampes x 0,008 kW - 230 V - 0,07 kW - Minuteur de 0 à 120 min
Capacité couteaux 15 - L max lame couteau 31 cm - Dim. A40-B14-C52-D62 cm - 9 Kg

Machine sous-vide

- Machine professionnelle de table servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Vaste choix couvrant tous les besoins de la gastronomie: boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes etc.
- Spécialement conçue pour les petites entités, encombrement limité.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne «emboutie» avec angles largement rayonnés.
- Entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure double amovible.
- Avantage:
- L'emballage sous-vide consiste à aspirer l'air contenu dans un sachet ou dans un récipient quelconque afin de protéger les aliments contre les effets néfastes de l'oxygène. Les aliments sont conservés de manière naturelle et gardent plus longtemps leur fraîcheur.

121085 L31,7xP43,8xH29,3 cm - 0,3 kW - 230 V - 32 Kg

Machine sous-vide

- Chambre à vide en acier inoxydable.
- Barre de soudure amovible.
- Pompe à vide capacité 16 m³/h.
- Pompe à l'huile.
- Durée du cycle 20-40 secondes.
- Modèle de table avec châssis en acier inoxydable.
- Couvercle transparent bombé.
- Dimensions de la chambre : L42xP37xH13,5 mm.
- Soudure rigoureuse de 3,5 mm.
- Système de commande analogique.

121410 L48xP51,5xH44 cm - 1,1 kW - 230 V - 70 Kg

Machine sous-vide

- Machine professionnelle sur socle, servant à l'emballage sous-vide, concept innovateur, permettant une plus longue conservation des produits périssables.
- Vaste choix, couvrant tous les besoins de la gastronomie, boulangerie, fromagerie, boucherie, ainsi que fruits et légumes, etc.
- Idéale pour toutes activités nécessitant une production importante. Grâce à une conception moderne et fonctionnelle, elles s'insèrent dans tous processus de production, garante de valeur ajoutée.
- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- Chambre interne avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite.
- Barre de soudure amovible.
- Chambre à vide en acier inoxydable.
- Barre de soudure amovible.
- Pompe à vide capacité 63m3/h.
- Durée du cycle 15-40 secondes.
- Modèle sur socle avec châssis en acier inoxydable.
- Couvercle transparent bombé.
- Dimensions de la chambre: L60xP47,5xH20 cm.
- Hauteur de travail 90 cm.
- Double soudure.
- Système de commande digital avec 10 programmes.

121131 L68xP63xH102 cm - 2,5 kW - 400-230 V - 181 Kg

Machines sous-vide

- Réalisation en acier inox.
- Pompe autolubrifiante 26 L./min.
- Mise sous vide contrôlée par sensor.
- Fonctionnement automatique.
- Tableau de contrôle avec display avec 3 LED.

①

②

1	121609	L49xP29,5xH18 cm - 0,3 kW - 230 V - 10 Kg
2	121629	L39xP26xH14 - 0,4 kW - 230 V - 6,5 Kg

Softcooker

- Réchauffeur thermorégulé de haute précision.
- Affichage de la température de travail.
- 5 programmes mémorisables.
- Structure en acier inox protégée IP X3.
- Profondeur de travail max 16,5 cm.
- Excellent fonctionnement jusqu'à 80L.
- Dispositif de protection automatique en cas d'utilisation à sec.
- Ventilateur de circulation pour favoriser un excellent mélange du produit.
- Dispositif de blocage du moteur en cas de surtension et de surchauffe.

①

②

③

④

1	160783	L11xP26xH17+17 cm - 2 kW - 5 Kg
2	160784	Bac avec couvercle - GN 1/1
3	160780	Pacojet - L20xP36xH50 cm - 1 kW - 2000 tours/min - 13 Kg
4	160782	Récipient pour Pacojet

Scelleuse

- Scelleuse facile et rapide à utiliser, indispensable dans la gestion des aliments.
- Elle peut souder tous les types de sachets en plastique pour aliments sur 2 mm d'épaisseur et sur une longueur de 30 ou 40 cm.
- Le temporisateur situé sur le devant permet de sceller des sachets de différentes épaisseurs.
- Matériel à sceller: PPE, PP, LDPE, PVC

121406 L7,5xP55,5xH62 cm

Filmeuses

- Idéale pour l'emballage d'aliments tels que les viandes, fromages, pâtes, fruits et verdures fraîches; le dispenser offre un service rapide et hygiénique en supermarchés, boucheries et gastronomies en général, où le commerce de produits frais requiert un emballage journalier rapide et sûr.
- Structure en acier inox.
- Rouleaux et petites tiges en aluminium anodisé.
- Coupe du film par fil chaud à basse tension.

①

②

③

1	121405	L46,5xP50xH29 cm
2	703057	L59xP72xH18,5 - 14,5 Kg - 0,115 kW
3	703056	Pour rouleau maxi - L59xP72xH18,5 - 14,5 Kg - 0,115 kW

CAFÉTERIE

MACHINES À CAFÉ

Machines à expresso semi-automatique CC100

- À injection et échangeurs thermiques.
- Pompe volumétrique intégrée.
- Chaudière en cuivre.
- Flasque de chaudière démontable pour faciliter les opérations de maintenance.
- Dosage semi-automatique par action manuelle de l'interrupteur de commande.
- 2 manomètres, pression chaudière et pression pompe.
- 1 sortie eau chaude et 2 sorties vapeur.
- Remplissage manuel et automatique de la chaudière.
- Niveau d'eau apparent de la chaudière.

①

②

1	120223	2 groupes mixtes gaz/électrique - L70,4xP51,2xH50 cm 2 pressostats gaz/électrique - 13L - 3,5 kW - 230 V - 59 Kg
2	120226	3 groupes électriques - L91,9xP51,2xH50 cm 1 pressostat électrique - 18L - 4,7 kW - 230 V - 75 Kg

Machine à café 4 groupes

- Piston manuel.
- Chauffage mixte (gaz et électrique).
- Flasque chaudière démontable pour faciliter l'entretien.
- Robinet d'alimentation manuelle.
- Carrosserie tout en métal.
- Excellent rapport qualité prix.
- Pressostat gaz et électrique pour régler la pression de la chaudière.
- Manomètre pression chaudière.
- Deux sorties vapeur et une eau chaude.

120227	4 groupes - L113,4xP51,2xH50 cm - 24L - 4,7 kW - 230 V

Machines à café automatiques

- Pompe volumétrique intégrée.
- Chaudière en cuivre.
- Système de thermosyphon avec frein réglable.
- Mitigeur d'eau froide par groupe pour adapter la température d'infusion sur chacun des groupes café de façon indépendante.
- Stabilité thermique dans le processus d'extraction du café.
- Chauffage électrique exclusivement.
- Gestion du chauffage de la chaudière par système P.I.D.
- Dosage volumétrique 2 manomètres : pression chaudière et pression pompe.
- 1 sortie eau chaude électrique dosée et mitigée commandée par 2 touches distinctes pour 2 volumes d'eau différents.
- 2 sorties vapeur avec levier à course réduite, effet «flush» et manettes chromées.
- Remplissage automatique de la chaudière.
- Protection du thermoplongeur par klixon de sécurité.
- Éclairage du plan de travail.
- Display pour contrôle de la machine.
- Inclusions inox sur les joues latérales.
- Tableau de bord et base peints aux couleurs de la machine

①

②

1	120198	2 groupes - L76,8xP52,7xH55,3 cm - 13L - 4,2 kW - 400 V - 60 Kg
2	120199	3 groupes - L98,3xP52,7xH55,3 cm - 20L - 6 kW - 400 V - 67 Kg

Moulin à café

- Permet de fournir la dose de café moulu au moment de l'utilisation.
- Il n'y a pas de stockage de café moulu et ainsi la fraicheur du café est préservée.
- D'autre part les doses 1 tasse et 2 tasses sont dissociées, ce qui permet un ajustement parfait des doses à la capacité des filtres, 1 et 2 tasses, utilisés.
- Il existe également une fonction « Continu » qui permet de piloter à vue le remplissage du porte filtre.
- Contrôle du temps de mouture par microprocesseur.
- Régularité des doses.
- Display pour lecture des compteurs et des réglages de doses.

120393	Productivité: 7 Kg/h - L25xP35xH56 cm -0,35 kW - 11,5 Kg

Moulin à café semi-automatique

- Le remplissage du bac doseur (en aluminium
- chromé) est commandé par un interrupteur Marche-Arrêt.

120394 Productivité: 9 Kg/h
L24xP40,8xH61 cm - 11,30 Kg

Moulin à café automatique

- Capacité cloche 2 kg.
- Réglage doseur de 5 à 12 g.
- Meule Ø6 cm.
- Durée de service en continu 30 min.
- Degré de protection IP 21.

120391 L21xP35,5xH65 cm - 0,36 kW - 230 V - 9 Kg

Adoucisseur

- Réalisation en acier inox.
- Capacité en résine: 12L.
- Robinets en laiton.

120901 Ø18,5xH50 cm - 7 Kg

Percolateurs Percostar

ANIMO

- Les percolateurs Percostar sont des machines à café semi-automatiques qui fonctionnent suivant le principe de la percolation. Cela explique qu'il soit possible de produire une grande quantité de café en un temps relativement court.
- Le café est maintenu au chaud tant que l'appareil est branché.
- Les percolateurs étant à remplissage manuel, ils sont donc transportables et peuvent être utilisés dans n'importe quel endroit dôté d'une prise électrique.
- En inox, ils sont équipés d'une sécurité contre la chauffe à sec, d'un couvercle répartiteur pour une meilleure utilisation de la mouture, d'une jauge et d'un robinet anti-goutte.

①

②

③

1	120603	Capacité 6,5L (50 tasses) - Qté min de prod. 3,2L (25 tasses) - Capacité horaire 10L (80 tasses) Durée prép. max 25 min - 230 V - 1,5 kW - Dim. Ø23xH48 cm - H. robinet 11,5 cm - 3,5 Kg Filtre papier Ø19,5 cm
2	120604	Capacité 12L (96 tasses) - Qté min de prod. 6L (48 tasses) - Capacité horaire 15L (120 tasses) Durée prép. max 47 min - 230 V - 1,5 kW - Dim. Ø27,5xH54 cm - H. robinet 14 cm - 4,9 Kg Filtre papier Ø23 cm
3	120550	Capacité 15L (120 tasses) - Qté min de prod. 7,5L (60 tasses) - Capacité horaire 15L (120 tasses) Durée prép. max 60 min - 230 V - 1,5 kW - Dim. Ø27,5xH60 cm - H. robinet 14 cm - 5,2 Kg Filtre papier Ø23 cm

Laitières

ANIMO

- Apte à la mise et au maintien en température du lait, du chocolat au lait et du vin chaud.
- La laitière MWR est équipée de deux anses et peut donc facilement être déplacée.
- Disponible en 5, 10 ou 20L.
- Température de conservation réglable jusqu'à env. 85°C.

①

②

③

1	120203	Ø50,1xH34,6 - 20L - 220 V - 3,2 kW - Temps de chauffe (approximatif): froid 45 min / chaud 36 min
2	120204	Ø42,4xH27,4 - 10L - 220 V - 3,2 kW - Temps de chauffe (approximatif): froid 37 min / chaud 30 min
3	120205	Ø42,8xH20,6 - 5L - 220 V - 3,2 kW - Temps de chauffe (approximatif): froid 18 min / chaud 15 min

COMPTOIRS

Comptoirs réfrigérés pour la caféterie

- Construction en inox AISI 430.
- Épaisseur d'isolation en polyuréthane 6 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Profondeur intérieure 43/53 cm (pour bac GN 1/1)
- Afficheur digital.
- Système de dégivrage automatique.
- Système d'évaporation de l'eau automatique (gaz chaud).
- Pieds en inox ajustables en hauteur.
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testé sous conditions: température ambiante +43°C taux d'humidité 65%.

①

②

110341	2 portes - Positive -2 +8°C - 550L - L158xP60xH105 cm Gaz R134A - 0,3 kW - 220 V - 170 Kg
110342	2 portes vitrées - Positive -2 +8°C - 550L - L158xP60xH105 cm Gaz R134A - 0,3 kW - 220 V - 170 Kg

MACHINES POUR BAR

Extracteur de jus automatique

- Évacuation des résidus dans le bac.
- Livré avec un bac à résidus de grande capacité (6,5L) et translucide pour visualiser le taux de remplissage.

Puissant et silencieux:

- Le moteur industriel puissant et robuste tourne à 3000 tr/mn. ce qui limite l'oxydation des jus.
- Les jus ainsi obtenus sont très homogènes et savoureux.
- Le faible niveau sonore autorise l'utilisation de la machine face au consommateur.

Pratique:

- Le ramasse-gouttes retient jusqu'à 30 cl de liquide pour un plan de travail toujours propre.
- Bac à résidus de grande capacité.
- Le bac translucide s'emboîte parfaitement sous la goulotte d'éjection pour éviter les projections sur le plan de travail.

120055	Vitesse 3000 tr/mn - 0,7 kW - 230 V - 10,9 Kg

Centrifugeuse

- Capacité 120 Kg/h de fruits ou de légumes.
- Niveau de bruit inférieur à 72 dB.

120423	L47,3xP25,7xH52,2 cm 0,7 kW - 220 V - 3000 tr/mn - 13,3 Kg

Blender usage intensif

- Pour débit important en smoothies, soupes, boissons, sauces, desserts et dressings.
- Moteur usage intensif 4,5 HP.
- Vitesse mixeur 28.000 rpm.
- 3 Boutons On/Off, Vitesse, et Pulse.
- Contrôle de vitesse variable.

120421 L20xP25xH50 cm - 1,5 kW - 4,15 Kg

Couvercle anti-bruit pour blender

- Réduit le bruit de 80%.
- En matériau incassable et adapté aux normes alimentaires.
- Adapté pour tous types de blenders incluant Vitamix et Blendtec.

120424 L27,5xP41xH56,3 cm - 5 Kg

Stealth 875

- Blender encastrable ultra-technologique. Un des blenders le plus hi-tech pour les professionnels les plus exigeants ayant de hauts rendements et souhaitant un minimum de bruit.
- Caisson phonique réduisant le volume sonore du blender.
- Arrêt automatique avec timer ajustable.
- Rendement : 200 boissons par jour.

120080 1,89L - 1,8 kW

Chef 775

Blendtec

Blender professionel puissant robuste et intuitif qui vous permettra de réaliser facilement toutes sortes de smoothies, milkshakes, boissons frappées ou soupes.
Arrêt automatique avec timer ajustable.

120082 1,89L - 1,56 kW

Chef 600

Blendtec

- Ce blender dispose d'un moteur de 3,0 HP, soit un des plus grands de l'industrie.
- Ce moteur de qualité commerciale est construit pour durer et a la puissance nécessaire pour gérer les mixages les plus complexes.

120083 L17,7xP20,3xH38,1 cm - 1,6 kW - 13 A - 3,2 Kg

Total Blender

Blendtec

- Blender ultra puissant et polyvalent vous permettant de créer des smoothies, sorbets, soupes, laits végétaux, sauces, et bien plus encore.
- Équipé d'un moteur d'1,56 kW, de 10 niveaux de vitesse, d'une fonction turbo, de 6 cycles préprogrammés et d'un nettoyage intégré.
- Engrenage incassable.
- Interface scellée pour un nettoyage facile.
- 10 vitesses + fonction pulse.
- 6 cycles préprogrammés : smoothie, jus, soupe, batteur, glace pilée, glace.
- Pavé tactile facile à nettoyer.
- Affichage lumineux pour minuterie et historique d'usage.
- Compact et facile à ranger.

120084 L20,3xP17,8xH38,7 cm - 1,56 kW - 240 V - 6,5 A - 5 Kg

Connoisseur 825

- Blender professionnel avec écran LCD conçu pour un rendement de 150 cycles par jour.
- Il est équipé de 5 cycles pré-programmés, d'une fonction «Pulse» et de 32 cycles programmables.
- Idéal pour réaliser des smoothies, milkshake et autres boissons.

120310 L22,9xP22,9xH47,5 cm - 1,8 kW - 240 V - 7,6 Kg

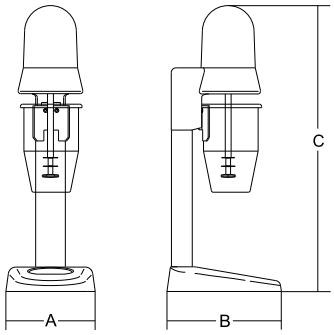
Dragone

- Créé pour répondre aux besoins spécifiques des bars modernes, ce blender est parfait pour la préparation de smoothies, jus de fruits ou de légumes.
- Moteur de ventilation puissant.
- Contenant transparent solide d'une capacité d'1,5L lavable au lave-vaisselle.
- Couvercle en caoutchouc étanche avec ouverture d'alimentation pour rajouter des ingrédients pendant le mixage.
- Niveau sonore bas.
- 4 lames aisément détachables pour un nettoyage optimal.
- Micro-switch de sécurité sur le couvercle.

120308 L21,3xP20xH41,6 cm - 0,4 kW - 230 V - 16 000 tr/mn - 3 Kg

Milkshaker Sirio 1

- Machine pour les boissons frappées, caractérisée par des lignes souples et précises.
- Étudiée pour un usage professionnel en respectant les normes de sécurité européennes et nord-américaines.
- Corps de la machine chromé, colonne en aluminium extrudé et base moulée sous pression pour une excellente stabilité de la machine, le tout sans angles et jonctions pour faciliter le nettoyage.
- Moteur puissant et ventilé.
- Bol de 900 ml en acier inox.



120414 0,12 kW - 0,16 Hp - 230 V - 14.000 tr/mn - Capacité verre 0,9L
Dim. A15-B19,5-C53 cm - 3 Kg

Mixeur à agrumes

- Base en alliage aluminium.
- Bol en polycarbonate incassable.
- Moteur ignifugé.
- Débit 32L/h.

120422 L30,8xP21,8xH35,4 cm - 0,18 kW - 220 V - 1800 tr/mn - 5 Kg

Presse-agrumes

- Presse-agrumes professionnel au design agréablement arrondi approprié pour un usage intense dans tous les bars qui ont besoin d'un travail simple et intuitif.
- Corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le nettoyage.

120314 L21xP21xH31 cm - 0,15 kW - 3,5 Kg

Presse oranges automatique

- Production: 20/25 oranges (diamètre maximun 85 mm) par minute.
- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série.
- Réalisation en matériaux «alimentaires» ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange.
- Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur.
- Arrêt automatique.

120627 L46xP33xH73,5 cm - 0,15 kW - 230 V - 34 Kg

Presse-agrumes avec levier

- Levier supérieure et ogive en acier inox AISI 304.
- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien.
- Livré avec 1 gobelet en polycarbonate.
- Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique.
- Interrupteur on/off.
- Esthétique: orange.
- N.B.: durée de service en continu 30 min.

170564 L18xP28xH36 - 0,3 kW - 230 V - 10 Kg

PÂTISSERIE

Four électrique

Modes de cuisson

- Mode automatique avec plus de 90 programmes de cuisson testés et enregistrés dont programmes de réchauffage sur assiette ou plateau.
- Possibilité d'enregistrer 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 4 cycles).
- Mode manuel avec 3 modes de cuisson: convection de 30 à 300°C, vapeur de 30 à 130°C, combinaison convection/vapeur de 30 à 300°C.
- Possibilité de travailler en 4 cycles en séquence automatique pour des cuissons et fonctions différenciées: Maintien de la température (2 modes); Contrôle de sortie de vapeur.

Fonctionnement

- Écran de contôle à grande visibilité alphanumérique.
- Clé de contrôle des 4 cycles de cuisson avec éclairage en LED.
- Clé pour accès direct aux programmes de cuisson enregistrés ou à enregistrer.
- Pré-chauffage manuel.
- Fourni avec chariot.

Nettoyage et maintenance

- Système de lavage manuel avec douchette retractable.
- Auto-diagnostic avant utilisation de la machine avec signal sonore en cas d'anomalie.

Équipement de sécurité

- Inversement automatique de la rotation du ventilateur pour une cuisson uniforme.
- Régulation automatique de la condensation de vapeur.
- Chambre de contrôle manuelle.
- Humidificateur manuel.
- Éclairage halogène.
- 2 vitesses de ventilation.
- Contrôle de la température interne de la machine grâce à une sonde avec 4 points de détection.
- Thermostat de sécurité du compartiment de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre l'accumulation de pression et la dépressurisation.
- Alarme signalant un manque d'eau.
- Système de refroidissement de composants avec écran de contrôle de surchauffe.

701438 L96xP82,5xH181 cm - 31,8 kW - Puissance ventilaeur: 1,8 kW - 260 Kg

Four mixte électrique à injection ICON

LAINOX

Modes de cuisson
- Cuisson manuelle à trois modes: Convection (de 50°C à 260°C), Vapeur (de 50°C à 130°C), Combiné (de 50°C à 260°C).

Fonctionnement
- Panneau de commandes avec sélecteurs électromécaniques avec voyants de contrôle du fonctionnement.

Nettoyage, entretien ordinaire
- Système de lavage manuel avec douchette raccordée extérieurement.

Équipements de contrôle
- Autoreverse (inversion automatique du sens de rotation du ventilateur) pour une uniformité de cuisson parfaite.
- Évent chambre manuel.
- Éclairage chambre à LED.

Caractéristiques
- Chambre de cuisson parfaitement lisse aux bords arrondis.
- Porte de fermeture à double vitrage trempé thermoréfléchissante, ventilée, moins de rayonnement de la chaleur vers l'opérateur et une plus grande efficacité.
- Vitre interne avec ouverture simple pour une opération de nettoyage facile.
- Poignée avec ouverture droite et gauche.
- Charnières de la porte réglables pour une bonne étanchéité.
- Déflecteur ouvrable pour faciliter le nettoyage du compartiment du ventilateur.
- Protection contre les jets d'eau IPX4.

Chauffage électrique
- Chauffage enceinte de cuisson au moyen de corps de chauffe électriques blindés en INCOLOY 800.

Équipements de sécurité
- Thermostat de sécurité de l'enceinte de cuisson.
- Dispositif de sécurité contre la surpression et la sous-pression dans l'enceinte.
- Disjoncteur de sécurité du moteur.
- Contact de porte mécanique.

Dotation de série
- Glissières porte-grilles.

701289		Capacité 10 plaques GN 1/1 et 10 plaques 60x40 cm - Entraxe entre les étagères 7 cm Capacité nombre de repas 80/150 - Capacité nombre de croissants 120/160 - 81,2x72,5xH114,5 cm - 110 Kg Puissance élect. 14,5 kW - Puissance ventil. 0,4 kW - 230/400 V

Fours électriques à contrôle digital MID NERONE

O-TECH

- Four à convection muni d'une ventilation.
- Pour la gastronomie, le poisson, les viandes, le pain, la pâtisserie, la pizza et le snack.
- Ventilation avec inversion.
- Sonde à coeur et humidificateur.
- Recettes incorporées.
- Éclairage intérieur.
- Grilles non incluses.

①

②

1	132013	Capacité 6 grilles 60x40 cm ou GN 1/1 - L84xP91xH83 cm Dim. interne L68xP48xH52 cm - Entraxe 8 cm - 7,65 kW - Courant 35 A - 380 V - 91 Kg
2	132014	Capacité 10 grilles 60x40 cm ou GN 1/1 - L84xP91xH115 cm Dim. interne L68xP48xH84 cm - Entraxe 8 cm - 12,7 kW - Courant 58 A - 380 V - 127 Kg

Four électrique à contrôle mécanique NERONE

- Four à convection muni d'une double ventilation.
- Pour la gastronomie, le poisson, les viandes, le pain, la pâtisserie, la pizza et le snack.
- Éclairage intérieur.
- Grilles non incluses.

132012	Capacité 3 grilles 60x40 cm - L77,5xP70xH56 cm - Dim. interne L65xP46xH35 cm Entraxe 10,5 cm - Puissance élec. 3,35 kW - Courant 14,2 A - 220 V - 35 Kg

PLAQUES À INDUCTION

Plaques à induction

- Plaque en vitrocéramique noire de 4 mm, haute température, 100% étanche.
- Commandes par clavier en verre à touches tactiles, affichage digital, sélecteur de puissance.
- Châssis en acier inox AISI 304.
- Vérins réglables.
- Minuterie de 0 à 99 min.

①

②

1	130340	L28xP36xH7,2 cm - Surface utile 28x28 cm - Inducteur Ø18 cm Régulation de 0,1 à 2,5 kW - 230 V - 8 Kg
2	130335	L39xP45xH7,2 cm - Surface utile 39x37 cm - Inducteur Ø22 cm Régulation de 0,1 à 3,5 kW - 230 V - 9 Kg - Filtre lavable

BATTEURS-MÉLANGEURS

Batteur-mélangeur 40L TEKNO

- Ce batteur mélangeur TEKNO est indiqué pour les moyennes et grandes productions.
- Robuste et pratique, il est relativement économique avec un entretien inexistant.
- Grâce à sa grande souplesse, il peut être employé aussi bien dans les pâtisseries que dans les industries alimentaires quand un outil souple et fiable est recommandé.
- La production de cette machine varie de préparations montées aux pâtes consistantes.
- Il permet d'effectuer des cycles de travail absolument précis et constants grâce aux réglages électroniques du temps et de la vitesse, même lorsque la machine est en marche.
- L'utilisation des nombreux accessoires facilement interchangeables garantit un mélange délicat, progressif et homogène avec des aliments à textures différentes (pâte à biscuits, préparations pour farces, mousses, crèmes et autres produits à battre en neige).
- Châssis du batteur en acier.
- Grille de protection en acier inox.
- Boîtier de la tête en matière plastique spéciale anti-choc.
- Les différents organes d'entraînement sont en acier spécial; les engrenages de transmission, en acier au nickel-chrome-molybdène, sont logés dans un carter en fonte mécanique à bain d'huile rectifié pour supporter les contraintes les plus élevées engendrées par des durées de travail prolongées.
- Toutes ces précautions rendent la mécanique du batteur robuste, fiable et silencieuse.
- Une attention particulière a été réservée aux normes de sécurité.
- La grille de protection est munie d'un système particulier de relevage et de blocage en position ouverte.
- La machine est équipée d'un système d'arrêt immédiat de l'outil.
- Lorsqu'on éteint la machine, la rotation de l'outil est freinée et s'arrête dans les délais prévus par les normes de sécurité CE.
- Vitesse des accessoires 100-415 tr/mn.
- Puissance auxiliaire 24 V.
- Vitesse variateur continue.
- Soulèvement manuel du bol standard.

121035	Capacité bol 40L - Bol de réduction inclus 20L - L90xP60xH145 cm Puissance 2,2 kW - 380 V - 280 Kg

Batteur-mélangeur 40L

121241	Capacité 40L - 3 vitesses et minuteur - L63xP91xH137 cm Puissance 2,2 kW - 380 V - 205 Kg

Batteur-mélangeur 20L

- Châssis de conception stable et robuste.
- Système de traction à engrenage sous bain d'huile.
- Cuve démontable en acier inox, un fouet, un crochet et une palette.
- Possibilité d'abaisser et lever la cuve moyennant un levier.
- Grille de protection au-dessus de la cuve en acier inox, dispositif micro-interrupteur.
- Commandes (24 V).
- 3 vitesses (basse, moyenne et haute).

121068 20L - 3 vitesses - L51,5xP56xH77 cm - 1,1 kW - 230 V - 125 Kg

COMPTOIRS

Tours à pâtisserie

- 2 portes avec top en marbre.

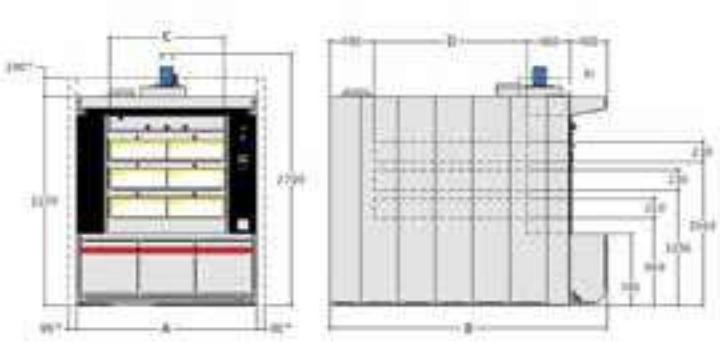
110480 L155xP80xH85 cm
110481 L210xP80xH85 cm

BOULANGERIE

FOURS

Four à sol

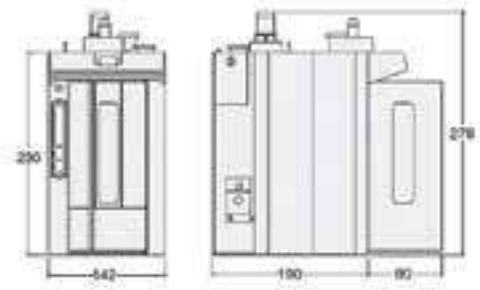
- Four à vapeur avec double tuyau Ø27 cm en haut et en bas de chaque plateforme.
- Briques réfractaires dans la partie inférieure pour une parfaite isolation de la chaleur et de la vapeur.
- Four frontal droit pour l'installation de brûleurs et évacuation de la fumée par l'arrière gauche grâce à un volet manuel.
- Façade du four en acier inoxydable AISI 304, avec fenêtres équilibrées et amovibles en plus des plateformes éclairées.
- Façade inférieure avec 2 portes amovibles.
- Panneau de contrôle interchangeable à droite ou à gauche avec contrôle de la température, temps de cuisson, réglage vapeur, aspiration de la hotte et éclairage.
- Hotte à grille amovible et libération de vapeur.
- Isolement en laine de roche.
- Panneaux latéraux en acier inoxydable et couvercle supérieur en acier galvanisé.



701939 A256-B900-C186-D165-69 Kcal/h

Four RotoReal

- Four à chariot tournant.
- Entièrement en inox inoxydable AISI 304.
- Ce concept exclusif d'échange thermique avec un nouveau système d'aération garanti une économie dans votre facture énergétique en plus d'une cuisson optimale de chaque produit de boulangerie ou de pâtisserie.
- Façade de four au design moderne dôtée d'une grande hotte et une porte en double crystal.
- Système de fermeture de porte en deux points grâce à une poignée verticale.
- Équipé d'un panneau de contrôle électrique clair et simple d'utilisation avec contrôle électromécanique double en cas de coupure de courant.
- Capacité 1 chariot.
- En option four avec brûleur à gaz ou gazoil ou four électrique.



701084 L280xP142xH276 cm - 18 plaques de 60x80 cm
Surface de cuisson 8,6 m² - Puissance thermique 62 000 Kcal/h - 43 kW

Four à gaz

- Four sur chariot électrique.

132206 Capacité 9 plateaux 40x60 cm - L85xP115xH120 cm - 17,5 kW - 400 V - 220 Kg

CHARIOTS

Chariot élévateur

- Structure en acier et en aluminum.
- Enfournement et défournement manuels.
- Adaptable à tous les types de fours à soles.
- Cadre muni de poignée de blocage à l'entrée de la chambre.
- Position de repos située dans la partie supérieure, au niveau de la hotte.
- Rails coulissants positionnés sur les côtés de la façade et équipés de contrepoids.

701940 **L58xP189,5 cm**

Chariot de cuisson rotatif

- En acier inoxydable.

701226 18 étages - L60xP80 cm

FERMENTATION

Refroidisseur d'eau

110739 175L - 0,69 kW - 220 V - 88 Kg

Chambre de fermentation

caractéristiques:

- Porte en inox en intérieur et extérieur tout en permettant une bonne visibilité du produit grâce la grande surface vitrée.
- Fermeture à rappel automatique sans serrure assurant l'appui en douceur de la porte sur les joints à la fermeture.
- Panneaux d'enceinte épais composés de deux couches d'aluminum renfermant une couche de polyuréthane pour une excellente isolation.
- Humidification et chauffage obtenus par système adapté distribuant l'air uniformément.
- Panneau de contrôle clair et simple d'utilisation avec deux régulateurs pour l'humidification automatique et le contrôle de la chaleur.
- Ajustement de la vapeur grâce à un détecteur résistif dont la plage de mesure s'étend de 15 à 90% rh avec une précision de ±5% rh.

121595 Dim. ext. L90xP210xH250 cm
Dim. int. L70xP190xH195 - 5 kW

Façonneuse 2 cylindres

- Une des principales caractéristiques de cette façonneuse est la position trés inclinée des tapis d'allongement.
- On obtient ainsi un allongement trés progressif respectant les pâtes très hydratées actuelles, évitant tout risque de déchirement pendant le façonnage.

701942 L94,5xP79,2xH62 cm - 0,55 kW
Capacité 1800 pcs/h - Poids pâte 50-1500 g

Diviseuse bouleuse

- Semi-automatique.

701943 L60,5xP142xH66 cm - 230 Kg - Capacité pâte 0,75-2,7 Kg
Presseur 34 cm - Cuve 6 cm - 5400 pcs/h

PÉTRIN

Pétrin à spirale

- Le corps de la machine est construit en charpenterie d'acier. La barre centrale, la cuve, la spirale et la grille de protection sont entièrement fabriquées en acier inox.
- Ce type de pétrin est adapté aux boulangeries-pâtisseries et permet d'obtenir des résultats en un temps de travail très court.
- Le cycle de travail peut être manuel ou automatique ; chaque cycle possède deux vitesses et une minuterie.
- Il est également possible d'invertir le sens de rotation de la cuve même en cycle automatique.
- La transmission se fait par le biais de courroies trapézoïdales afin de réduire les vibrations et le bruit.
- Ce système réduit considérablement les frais d'entretien.
- L'installation électrique est en basse tension (24 V) et est équipée d'un système de protection automatique.
- Le panneau de commandes est extrêmement clair et permet d'utiliser la machine en mode manuel ou automatique.
- L'ensemble du pétrin répond aux dernières normes CE.

121598	L122xP73xH145 cm - Cuve Ø70 cm - Capacité à pâte 80 Kg Capacité farine 50 Kg - Moteur tête 2,1 - 3,8 kW - Moteur cuve 0,55 kW - 480 Kg

LAMINOIRS

Laminoir 75x50 cm TEKNO

- Ce laminoir a été conçu et réalisé en considérant les problèmes et les besoins des boulangers, pâtissiers, hôtels et restaurants.
- L'absence de composants électrico-mécaniques découverts tels que moteurs et câbles électriques, les capôts particulièrement façonnés, le couvercle farine et les racleurs qui se déplacent facilement permettent d'effectuer un nettoyage rapide et efficace.
- Le réglage final de l'épaisseur sûr et précis est assuré par la nouvelle poignée conçue de façon particulière.
- La simplicité, la robustesse et la facilité d'utilisation de ce laminoir en fait un instrument inégalable et irremplaçable.

121220 Dim. ceinture L75xP50 cm - Øcylindre 8,4 cm - Vitesse de sortie 50 cm/s
Dim. utile 156x97 cm - Dim. stockage 97x90 cm - 0,55 kW - 380/220 V - 89 Kg

Laminoir 120x50 cm EASY LINE

- Ce laminoir a été conçu en tenant compte de son encombrement réduit, de la simplicité de démontage et remontage des racleurs sans l'aide d'aucun outil et en quelques secondes, permettant de la nettoyer tous les jours en toute simplicité et rapidité.
- Le design ergonomique de la poignée, la possibilité de régler l'épaisseur finale de la pâte de façon précise et sûre permettent d'obtenir des bandes ayant une épaisseur constante et parfaite: ces caractéristiques, rajoutées à sa simplicité d'utilisation, font de cette machine un outil irremplaçable.
- Tapis de transport en matière synthétique revêtue de polyuréthane, conforme aux normes.

121214 Dim. ceinture L120xP50 cm - Øcylindre 0-5,5 cm - Vitesse de sortie 60 cm/s
Dim. utile 306x97 cm - Dim. stockage 110x97 cm - 0,55 kW - 380/220 V - 200 Kg

LAVAGE

LAVE-VAISSELLES

Lave-verres

- Corps en acier inoxydable.
- Cuve de lavage hygiénique.
- Consommation d'eau par cycle: 2,5L.
- Automatique.
- Écran de contrôle simple d'utilisation avec indication de température.
- Réduit la consommation d'énergie, détergent et eau.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds ajustables pour optimisation de la hauteur.
- Démarrage facile: 1 bouton pour remplir et chauffer l'eau du réservoir.
- Composants électriques et cablages en accord avec les standards internationaux et règles de sécurité.
- Corps de la machine entièrement scellé garantissant une protection de l'eau IPX5.
- Thérmostat et température de lavage contrôlés pour un lavage optimal.
- Température de lavage entre 55 et 60°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).
- Température de rinçage entre 80 et 85°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).

①

②

1	150165	3 programmes de lavage - L47,5xP56,5xH76 cm - 33 casiers (40x40 cm)/heure - 35 Kg Capacité: 500 verres/heure - 230 V
2	150164	1 programme de lavage - L42xP45xH62 cm - 30 parniers (35x35 cm)/heure - 35 Kg Capacité: 500 assiettes/heure 230 V - 3,3 kW - 85 dba

Lave-vaisselles RED LINE

- Tourniquets de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en polypropylène.
- Automatisme de remplissage cuve et contrôle du niveau.
- Résistance de la cuve et du surchauffeur en Incoloy 800 à fonctionnement alterné.
- Clapet anti-retour.
- Filtre anti-perturbation radio.
- Contrôle automatique des températures de lavage et de rinçage.
- Doseur de produit séchant.

150190	13L - Lave-verres - 2,5 kW - 220 V - Débit 30 casiers/heure --L43xP52xH63,5 cm Durée cycle: 120 sec- Consommation eau par cycle: 2,5L. - Dim. casier 35x35 cm - 33 Kg

Lave-verres

COMENDA

- Corps en revêtement simple, exécution en acier inoxydable AISI 304.
- Porte à contrepoids en double revêtement embouti.
- Système de filtration multiple à réservoir étiré (filtre de collecte et microfiltre).
- Pompe doseuse à liquide de rinçage intégrée.
- Raccordement de la pompe.

703761	L46xP52,1XH61,8 cm - 230 V - 2,65 kW - 12L Capaciré 40 casiers/h

Lave-vaisselle frontal

O-TECH

- Électrique.
- Corps en acier inoxydable.
- Cuve de lavage hygiénique.
- Dimensions rack: 50x50 cm.
- Consommation d'eau par cycle: 2,8L.
- Automatique.
- Écran de contrôle simple d'utilisation.
- Indication de température sur panneau principal.
- 2 programmes de lavage sélectionnables.
- Réduit la consommation d'énergie, détergent et eau.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds ajustables pour optimisation de la hauteur.
- Démarrage facile: 1 bouton pour remplir et chauffer l'eau du réservoir.
- Composants électriques et cablages en accord avec les standards internationaux et règles de sécurité.
- Corps de la machine entièrement scellé garantissant une protection de l'eau IPX5.
- Thérmostat et température de lavage contrôlés pour un lavage optimal.
- Température de lavage entre 55 et 60°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).
- Température de rinçage entre 80 et 85°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).

150166	L60xP66xH82,5 cm - 35 casiers/heure - 65 Kg Capacité: 500 assiettes/h - 230 V

Lave-vaisselles RED LINE

COMENDA

- Tourniquets de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en polypropylène.
- Automatisme de remplissage cuve et contrôle du niveau.
- Résistance de la cuve et du surchauffeur en Incoloy 800 à fonctionnement alterné.
- Clapet anti-retour.
- Filtre anti-perturbation radio.
- Contrôle automatique des températures de lavage et de rinçage.
- Doseur de produit séchant.

150191	20L - Lave-vaisselle - 3,45 kW - 220 V - Débit 20 casiers/heure L60xP60xH82 cm -Dimensions casier 50x50 cm - 52 Kg

Lave-vaisselle frontal

COMENDA

- Tableau de commandes digital.
- Doseur de produit séchant standard.

703760	21L - Lave-vaisselle - L60xP62,6xH82,5 cm Consommation d'eau rinçage 2,5L - 5,45 kW - 230 V - 63 dba - 58 Kg

Lave-vaisselles

O-TECH

- Électrique.
- Écran de contrôle simple d'utilisation.
- Corps et réservoir de lavage et de chauffe en acier inoxydable.
- Réservoir de lavage à angles arrondis pour une meilleure hygiène.
- Consommation d'eau par cycle: 2,8L.
- Bras de lavage en polypropylène renforcé.
- Pieds ajustables. pour optimisation de la hauteur.
- Démarrage facile: 1 bouton pour remplir et chauffer l'eau du réservoir.
- Composants électriques et cablages en accord avec les standards internationaux et règles de sécurité.
- Thérmostat et température de lavage contrôlés pour un lavage optimal.
- Écran digital pour affichage de la température et message d'erreurs.
- Température de lavage entre 55 et 60°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).
- Température de rinçage entre 80 et 85°C (alimentation en eau avec une pression d'au moins 2 bar et 50°C).

150167	5 programmes de lavage sélectionnables -L70xP79xH142/186 cm - 69 casiers/heure - 100 Kg - Capacité: 1108 assiettes/heure - 400 V
150168	1 programme unique de lavage - L70xP79xH142/186 cm - 50 casiers/heure - 100 Kg - Capacité: 750 assiettes/heure - 400 V

Lave-vaisselles RED LINE

COMENDA

- Tourniquets de lavage et de rinçage supérieur et inférieur en polypropylène.
- Automatisme de remplissage cuve et contrôle du niveau.
- Résistance de la cuve et du surchauffeur en Incoloy 800 à fonctionnement alterné.
- Clapet anti-retour.
- Filtre anti-perturbation radio.
- Contrôle automatique des températures de lavage et de rinçage.
- Doseur de produit séchant.

150192	22L - Lave-vaisselle - 7,75 kW - 380 V - Débit 40/30 casiers/heure - Durée cycle: 90-120 sec - Puissance pompe lavage: 0,75 kW - L72xP76,5xH147 cm - Dim. casier 50x50 cm - Consommation eau par cycle 3,2L - 130 Kg

Lave-vaisselle à capot

COMENDA

- Pompe de drainage.
- Unité de récupération de la chaleur CRC2 et condenseur de vapeur.
- Hotte à double paroi isolatrice.
- Système de lavage et de rincage intégré.
- Configuration droite et en coin.

703758	L62,4xP74xH146 cm - 7,7 kW - 230 V - 108 Kg

Lave-vaisselle avec tunnel de séchage

COMENDA

Lave-vaisselle

- Double système de filtres sur la cuve et sur l'aspiration de la pompe.
- Gicleurs inobstruables, judicieusement positionnés garantissant un impact optimum des jets sur toutes les parties de la vaisselle.
- Rampes de lavage inférieures et supérieures en inox formant un rack extractible sans outil.
- Glissières latérales permettant de les manœuvrer sans effort.
- Remise en place des racks simple et sûre.
- Centrage et parfaite étanchéité des racks sur le collecteur sans mécanique de verrouillage.
- Chaque rampe dispose en extrémité d'un bouchon amovible manuellement et sans outil simplifiant l'inspection et le nettoyage interne.
- Système de contrôle des niveaux d'eau automatique, avec sécurité et arrêt des systèmes de chauffage et des pompes en cas de niveau insuffisant.
- Vidange des cuves s'effectuant au moyen de leviers situés au-dessus des filtres.
- Ainsi l'utilisateur ne peut jamais être au contact des solutions détergentes.
- Les différentes zones de la laveuse sont séparées par des rideaux et déflecteurs supprimant les projections interzones.
- Pour un maximum d'hygiène, les cuves sont monoblocs, embouties avec angles arrondis et fond incliné qui empêche l'eau résiduelle de stagner.
- Pompes de lavage verticales complètement autovidangeables.
- Aspiration s'effectuant par le fond de cuve protégé par un grand filtre pour assurer un débit de la pompe maximum au point de fonctionnement.
- Protection du réseau d'eau par clapet anti vide.

Tunnel de séchage

- Un flux d'air chaud élimine toutes les traces d'eau sur la vaisselle.
- Une batterie de chauffage génère de l'air chaud à 60/70°C, et par l'intermédiaire d'un puissant moto-ventilateur, balaie avec force la vaisselle et accélère l'action du produit de séchage.
- Le jet diffusant de l'air est réglable pour optimiser le résultat.
- Une partie de l'air chaud du séchage est recyclée par un système d'aspiration interne à la zone et mélangée avec de l'air neuf pour en diminuer l'humidité, en réduisant de manière considérable la consommation énergétique.

150205 Lave vaisselle: L175xP79,5 cm - 2 vitesses 70/100 casiers/h - 0,18 kW - 24 V - Tunnel de séchage: Ø60 cm - 0,42 kW

TABLES

Tables à rouleaux

COMENDA

- Rouleaux amovibles pour un nettoyage plus facile.
- Unités de rouleaux joignables permettant d'atteindre la longueur souhaitée.
- Construction en 18/10 AISI 304.

150226 L100xP58xH88 cm
701107 L150xP58xH88 cm

Switch d'arrêt

COMENDA

150227

Lave-vaisselle convoyeur

COMENDA

- Lavage à 2 vitesses.
- Double rinçage par PRS.

150207 Cuve 100L - 2070 assiettes/h - 24,7 kW - 220/285 V

BUANDERIE

LAVE-LINGES

Laveuse-essoreuse professionnelle 10 Kg

lavamac
your laundry solution

- Tambour et cuve en acier inoxydable.
- Chauffage électrique 4,8 kW.
- Essorage facteur G 440, soit le meilleur du marché, qui extrait plus d'humidité, réduisant ainsi le temps de séchage et les coûts.
- Totalement autonome: peut être installée sur n'importe quelle surface et n'importe quel étage.
- Connexion électique 1x220-240 V - 3x220-240 V - 3×380-415 V+N.
- Suspension améliorée grâce à son système de rééquilibrage.
- La porte s'ouvre à 180° pour faciliter le chargement et le déchargement.
- Moteur Variateur de fréquence 0,67 kW.
- Facteur G 440.
- Vidange Pompe standard.
- Livrée avec pompe de vidange de série.
- 6 programmes de lavage.
- Indicateur du temps restant.

150295	Capacité 10 Kg - 96,8L - Vitesse de rotation 1200 tr/min L68,3xP70,4xH102,7 cm - 113 Kg

Laveuse-essoreuse à fixer haute performance 12 et 20 Kg

lavamac
your laundry solution

- Connexions eau 3/4''.
- Pression eau admissible 100-800 kPa.
- Pression eau recyclage 300-500 kPa.
- Débit arrivée eau 20 l/min.
- Vanne de vidange 76 mm Ø ext.
- Débit évacuation eau 210L/min.
- Connexion vapeur 1/2''.
- Pression vapeur admissible 100-800 kPa.

150296	Capacité maximale 1:9 12 Kg Capacité 1:10 11 Kg - 105L - L75xP78,5xH122,5 cm - 170 Kg
150276	Capacité maximale 1:9 20 Kg - Capacité 1:10 18 Kg - 180L L89xP91,5xH141 cm - 255 Kg

SÈCHE-LINGES

Sèche-linge professionnel 10 Kg

lavamac
your laundry solution

- Tambour en acier galvanisé.
- Filtre surdimensionné facilement amovible pour le nettoyage.
- Temps de chauffage court pour un coût d'utilisation réduit.
- Porte réversible: ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités.
- Chauffage au gaz ou électrique.
- 4 programmes de séchage.
- Affichage du temps restant.
- Chauffage électrique 5,3 kW.
- Chauffage au gaz 7,3 kW.
- Puissance moteur 0,25 kW.
- Connection électrique 1X220-240 V - 3X220-240 V - 3×380-415 V+N.

150313 Capacité 10 Kg - 198L - L68,3×P71,1xH102,7 cm - 68 Kg

Séchoir rotatif industriel 24 Kg

lavamac
your laundry solution

- Tambour grand diamètre en acier inoxydable en standard.
- Microprocesseur facile à utiliser: Easy Control.

Flux d'air radial avec PowerDry®

- Transfert maximal de chaleur.
- Faible consommation d'énergie.
- Cycle de séchage réduit.
- Grande ouverture de porte pour un chargement et un déchargement aisés.
- Dimensions du tambour Ø93 cm.
- Flux d'air 950 m³/h.
- Évaporation moyenne 0,384 L/min.
- Moteurs ventilation 0,55 kW.
- Moteurs entraînement 0,25 kW.

Chauffage à gaz

- Puissance 33/39 kW 112,6/133 kBTU/h.
- Raccordement électrique 1x240 V-3x380 V.
- Raccordement gaz 3/4".

Chauffage vapeur

- Vapeur haute pression 3-6/7-10 bar.
- Puissance 27-36,2 kW - 92,1-123,5 kBTU/h.
- Raccordement électrique 1x240 V-3x380 V.
- Raccordement vapeur 3/4" NPT.

Chauffage électrique

- Puissance 30/36 kW.
- Raccordement électrique 3x380 V -3×480 V.

750252 Capacité nominale 24 Kg - 530L - L96,5xP127xH197,5 cm - 275 Kg

NETTOYAGE À SEC

Machine de nettoyage à sec

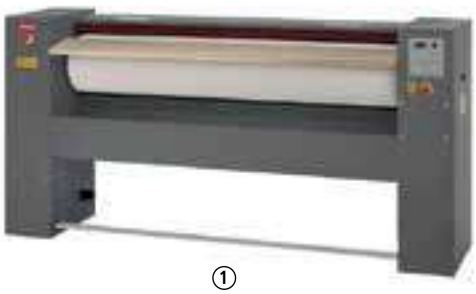
Opter pour ce modèle signifie ne pas se contenter des prestations normales mais vouloir innover pour améliorer la productivité et la qualité des résultats tout en réduisant le coût de gestion.

750247	L155xH130xP195 cm - Capacité 11/12 Kg

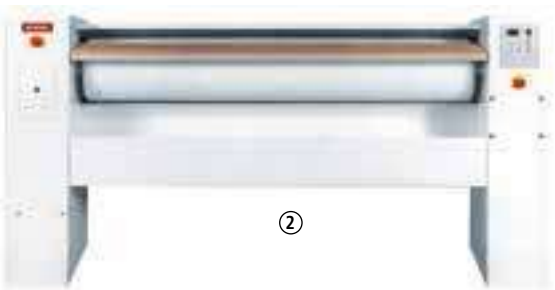
REPASSEUSES

Repasseuses à rouleau

- Électriques.



①



②

1	150278	L220xP50xH110 cm - Ørouleau: 30 cm - Longueur utile: 160 cm - 3x380-400 V 50 Hz - 13,2 kW - 262 Kg
2	150283	L260xP50xH110 cm - Ørouleau 30 cm - Longueur utile: 200 cm - 3x380-400 V 50 Hz - 16,8 kW - 294 Kg

Sécheuse repasseuse

lavamac
your laundry solution

- Protection des mains.
- Bouton de sécurité.
- Pédale pour démarrer et arrêter la machine plus facilement.
- Options de contrôle de température illimitées.
- Repassage haute pression.
- Chauffage électrique et à gaz.

750330 Ø32 cm - L208 cm - 465 Kg - Chaleur électrique ou à gaz

Table de repassage universelle aspirante avec chaudière

lavamac
your laundry solution

- Table de répassage universelle aspirante et chauffée électriquement.
- Cette table est livrée en standard avec éléctro-aspirateur incorporé, fer et chaudière intérieure pouvant alimenter un deuxième fer sur une table à côté.
- Courant 230 V/1 ou 400 V/3+N.
- Alimentation eau Ø12 mm.
- Vidange chaudière 1/2".
- Résistance chaudière 5L 3,3 kW.
- Pression travail vapeur 2,5 ÷ 3 bar.
- Moteur aspirateur 0,25 kW.
- Résistance fer 0,8 kW.
- Résistance table 1 kW.

150350 Dimensions plateau 110x38x23 cm
Encombrement 155x52 cm - 87 Kg

Table de repassage universelle à commande pneumatique

lavamac
your laundry solution

- Forme de planche pratique.
- Construction renforcée.

701282 L140xP115xH140 cm - 230 V - 330 Kg

Mannequin standard

lavamac
your laundry solution

- Forme universelle du mannequin pour les vêtements d'extérieur.
- Mannequin rotatif contrôlé par un microprocesseur.

750259 L148xP83xH108 cm - 135 Kg - 400 V

Penderie murale

LaiCozy

- En acier inoxydable poli.
- 4 roues dont 2 avec freins.

310013 L163xP56xH179 cm

HYGIÈNE

POUBELLE

Poubelle réfrigérée GN 1/1

- Construction en inox.
- Profondeur intérieure 43-53 cm
- Épaisseur de l'isolation en polyuréthane 5 cm.
- Gaz 35-40 Kg/m³ HCFC.
- Afficheur digital.
- Système d'évaporation de l'eau automatique.
- Système de dégivrage automatique (Gaz chaud).
- Charnières et portes pour usage intensif.
- Joints magnétiques amovibles et facilement nettoyables.
- Testée sous conditions: température ambiante +43°C taux d'humidité 65%.

110380	2 portes - Positive -2 +8°C - Capacité 2 poubelles 120L - L174xP98xH128 cm Gaz R134A - Inox 304 - 0,35 kW - 220 V - 175 Kg

SYPHON

Syphon

- Syphon de sol.

700652	200x200 cm

CANIVEAUX

Caniveaux

- En inox.

750393	L30xP20 cm
750394	L30xP30 cm
750395	L30xP40 cm

POSTES DE NETTOYAGE

Centrale de nettoyage et de désinfection

- Tuyau qualité alimentaire.
- Pistolet antichoc.
- Support inox pour bidon de 10 kg.
- Réglage du dosage de produit par buse calibrée.
- Déconnecteur NF protégeant le réseau d'eau potable.
- Fixation murale.

700658	L26,2xP11xH39 cm (sans bidon)

Poste mural avec enrouleur automatique

- Modèle à fixation murale à placer à une hauteur d'1,5 m du sol.
- Système à enrouleur automatique.
- Poignée de type pistolet et gâchette dotée d un système «no-drip».
- Pression maximale d'utilisation de 8.5 bars et 60°C.
- Débit d'eau 12L/min.
- Carrosserie en acier inox 18/10 Aisi 304 (finition brossé).
- N.B.: livré sans «robinet mélangeur» de raccordement.

①

②

1	121169	L15xP43xH46 cm - 14 Kg - Longueur rouleau: 10 m
2	121162	L8xP38xH38 cm - 5 Kg - Longueur rouleau: 6 m

LAVE-MAINS

Lave-mains avec distributeur de savon

- Réalisation en acier inox Aisi 304.
- Dosseret monobloc embouti.
- Mitigeur eau chaude et froide.
- Commande à genou avec robinet col de cygne à temporisateur 15''.

111018	L40xP34xH56 cm - 8 Kg

Lave-mains avec commande niveau genoux

- Modèle à fixation murale opérant par une pression du genou.

111952	L40xP33xH23 cm - 5,1 Kg

Lave-mains avec distributeur de savon

- Lave-mains GC avec dosseret.
- Hauteur 79 cm.
- Avec distributeurs de savon et d'essuie-mains.

750841 L44xP33,5xH79 cm

ACCESSOIRES

Douchette et robinet avec groupe mélangeur

- Débit robinet: 18L/min.
- Débit douchette 16L/min.
- Sortie mono-trou 3/4'' (Ø2,9 cm).
- Fixation murale 11,5 cm.
- 105 cm de longueur.
- Flexible.

111806 L35xH110 cm - 6 Kg

Douchette et robinet avec groupe mitigeur

- Débit robinet 8L/minute sous pression 3 bar.
- Débit douchette 12L/min.
- Vanne anti-retour de série (norme EN 1717 Belgaqua).
- Douchette flexible 6 cm (normes DVGW).
- Sortie monotrou Ømin.27/max.35, filetage longueur 5 cm, flexibles G 3/8 femelle.
- Pression maximale 10 bar (recommandée 1-6 bar) et température maximale 90°C (recommandée).

Avantages:

- Hauteur d'encombrement 60 cm.
- Conception unique: groupe en acier inox, rotatif à 360° et sans fixation murale, muni d'un limiteur de débit (écologique, pas de gaspillage).
- Douchette en acier inox.

701647 H60 cm - 10 Kg - Pivot à 360°

Robinet mélangeur

- Réalisation en acier chromé.
- Débit: 26L/min.
- Col de cygne Ø2 cm.
- Sortie mono-trou 3/4'' (Ø2,9 cm).

111799 L30xH30,5 cm - 3 Kg

NEUTRE

TABLES

Tables avec sous-tablettes

- En inox AISI 304.

1	750368	L120xP70xH85 cm
2	750369	L140xP70xH85 cm
3	750370	L160xP70xH85 cm

Table de travail

- En inox.
- Avec dosseret et étagère basse.

111955	L20xP70xH85 cm

Table de découpe poisson

- En inox AISI 304.
- Top en polyéthylène.

750371	L140xP70xH85 cm

PLONGES

Plonges 1 bac avec égouttoir

- En inox AISI 304.

1	750372	L120xP70xH85 cm
2	750373	L140xP70xH85 cm
3	750374	L160xP70xH85 cm

Plonge 2 bacs

- En inox AISI 304.

750375	L140xP70xH85 cm

Vasques

- En inox AISI 304.

111926	L40xP40xH25 cm
111927	L40xP50xH25 cm
111928	L50xP50xH30 cm

Étal de boucher

121176 L120xP70xH90 cm

Billots de boucherie

- En polyéthylène.

750366 L50xP50xH85 cm
750367 L60xP60xH85 cm

Table de découpe viande

- En inox.
- Top en polyéthylène.

750365 L140xP70xH85 cm

RAYONNAGES

Rayonnages perforés 4 niveaux

- En inox AISI 304.

①

②

1	750376	L140xP40xH160 cm
2	750377	L160xP40xH160 cm

Rayonnages 4 niveaux

- En inox.

701619	L100xP46xH168,5 cm
701617	L124xP36xH168,5 cm
701621	L154xP46xH168

CHARIOTS

Chariots à niveaux

- En inox AISI 304.

①

②

1	750378	2 niveaux - L90xP60xH85 cm
2	750379	3 niveaux - L90xP60xH85 cm

Chariots de transport

- En inox AISI 304.

1	750382	Pour matériel - L90xP60xH85 cm
2	750380	Pour racks - L60xP60xH85 cm

Chariot pour farine et sucre

750381 L60xP50xH50 cm

Chariot porte-assiettes

- En inox.

750387 L98xP43,5xH79 cm

Chariot de transport assiettes

- Ajustable selon le diamètre des assiettes.

750386

ÉCHELLE

Échelle

- En inox.

750388 17 niveaux - GN 1/1

HOTTES

Hottes standard économiques

750417 L100xP97xH50 cm

Hottes rectangulaire à flux simple

1	750418	L150xP97xH50 cm
2	750419	L200xP97xH50 cm
3	750420	L300xP97xH50 cm

Hottes Vortex Line

- Version avec turbine centrifuge «étanche» à basse consommation énergétique «Energy Saving» incorporée.
- Boîtier électrique et grilles de protection.
- Moteur en position centrale à la verticale 230 V/1.
- Réalisation en acier inox AISI 430, partie non visible en acier galvanisé et assemblage par soudure à points.
- Filtres anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI 430.
- Goulotte périphérique pour la récolte de graisses, munie d'un robinet de vidange.
- Lumière TL étanche IP65, haute température.
- Régulateur de vitesse 3 positions (5 A) encastrées sur le frontal.

700142 L150xP90xH45 cm - 0,37 kW - 230 V - 39 Kg

Hotte à double flux

- Réalisation sur mesure.

750802 L380xP120xH67 cm

Hotte centrale

- Avec éclairage.

703256 L400xP197xH40 cm

Armatures d'éclairage

- Réalisation en polycarbonate.
- Conçue pour hautes températures (+65°C).
- Cache inférieur transparent fixé avec clips facilitant le démontage pour l'entretien.

111215 L160 cm - 230 V - 0,06 kW - 5 Kg
703735 L130 cm - 230 V - 0,04 kW - 4 Kg
111219 L69,2xP11xH12 cm - 0,018 kW

Hotte vapeurs

- Les filtres en sont exclus et remplacés par une tôle travaillée de façon à récupérer les vapeurs d'eau.
- Réalisation entièrement soudée non visible grâce à l'application du même type de grains pour le polissage que pour l'acier inox de la hotte.
- Prévoir une perte de charge de 80 Pa.
- Plis profilés retournés vers l'intérieur, rigidité parfaite et finition sans bavures.
- 2robinets pour la circulation de l'eau.

Réalisation:

- Encadrement en inox avec des profilés en forme de U.
- Partie interne : tôle amovible en inox fixée par le dessus de la hotte.

700809 L100xP110xH50 cm
701299 L150xP110xH50 cm
700806 L200xP110xH50 cm

Depuis 1982
YEARS 37 ANS
since 1982

MAROC

CASABLANCA
275, BD. ZERKTOUNI
20040

TÉL.: +212 522 95 60 00
contact@promark.ma

MARRAKECH
BD. ABD. EL KHATTABI,
RTE DE CASA 40100

TÉL.: +212 524 33 44 77
contact@promark.ma

TANGER
15, BD Y. IBN TACHAFINE
RÉS. MAEXPA - 90000

TÉL.: +212 539 31 92 50
contact@promark.ma

GUINÉE

CONAKRY
COLEAH, RTE DU NIGER
BP 3678

TÉL.: +224 622 62 68 69
conakry@promark.ma

/PROMARKFOODSERVICE

www.promark-net.com