CATALOGUE GÉNÉRAL
2026

CODIGEL

SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

ÉDITO

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

PARTENAIRES D'AUJOURD'HUI, SOLUTIONS DE DEMAIN

Depuis 1960, Codigel accompagne les professionnels de la restauration hors foyer en s'adaptant aux évolutions de leurs métiers, de leurs usages et de leurs contraintes. Cette capacité d'adaptation, nourrie par l'écoute du terrain et l'expertise technique, est au cœur de notre engagement.

En 2026, les attentes du marché évoluent rapidement : optimisation des espaces, performance énergétique, fiabilité des équipements, maîtrise des coûts et recherche de solutions durables. Codigel suit de près ces tendances et travaille en permanence à proposer des solutions, des produits et des innovations capables d'y répondre concrètement. Notre ambition est claire : transformer les évolutions du marché en opportunités pour vos projets.

Cette démarche s'appuie sur un travail étroit mené avec nos fabricants partenaires. Ensemble, nous concevons et sélectionnons des équipements compétitifs, performants et adaptés aux réalités économiques du secteur, sans jamais transiger sur la qualité. Ce dialogue constant avec les industriels nous permet d'anticiper les besoins, d'optimiser les offres et de garantir des solutions fiables, pensées pour durer.

Cette année, vous retrouverez entre autres choses dans ces pages une gamme Elegance chez ITV, une revue complète des thermostats et des performances énergétiques des gammes d'armoires et de meubles Coreco, une montée en gamme et une amélioration de la qualité des vitrines Docriluc, l'intégration des façades en couleur sur les selfs Eratos, de nouveaux systèmes de distribution pour les fontaines à eau comme les Powerstream chez Cosmetal, une gamme de fontaine complémentaire répondant aux demandes des bureaux d'étude avec Canaletas (fabricant espagnol de fontaines), l'élargissement de la gamme Icon d'Ugolini avec l'Icon 11 pour les grands volumes tels que les sites touristiques, une nouvelle machine à glace à auto pasteurisation chez Spaceman pour les chaines de restauration et enfin l'ajout en blanchisserie de la gamme Giant et Titan de LG.

Notre expertise se traduit également par un engagement fort sur la qualité des équipements que nous proposons. Parce que nous avons confiance dans la fiabilité de nos produits et dans le savoir-faire de nos partenaires, Codigel garantit l'ensemble de ses appareils deux ans pièces détachées. Un engagement concret, au service de votre sérénité et de la pérennité de vos installations.

Avec Arcométal, notre outil de fabrication française, nous renforçons encore cette capacité à répondre avec précision aux attentes du marché. Le sur-mesure, la maîtrise industrielle et la réactivité nous permettent d'accompagner des projets toujours plus exigeants, qu'il s'agisse d'installations standards ou de réalisations spécifiques.

Entreprise familiale, Codigel continue de s'appuyer sur des valeurs fortes : proximité, exigence et sens du service. Entourés de collaborateurs engagés et experts, nous poursuivons le développement de l'entreprise avec une vision claire : être un partenaire fiable, capable d'anticiper les évolutions du marché et d'accompagner durablement les professionnels de la restauration hors foyer.

En 2026 comme demain, notre priorité reste la même : vous proposer des solutions innovantes, compétitives et durables, conçues pour simplifier votre quotidien et soutenir la performance de vos projets.

Codigèlement votre,
Matthieu et Thibaut

Matthieu SIBILLE **Thibaut SIBILLE**

QUI SOMMES-NOUS ?

Le temps est lointain depuis un certain voyage en 1960 au NRA de Chicago et l'importation qui suivit sur le marché français des premières machines à glaçons et d'un matériel novateur qu'était le broyeur à déchets alimentaires.

CODIGEL venait de naître !

Membre

Depuis cette date, les concepts ont évolué et, tour à tour, sont apparus les cafétérias, les restaurants d'autoroutes, la vente à emporter ou le snacking, le vending.... Des sites qui ne pensaient pas à nourrir les clients sont devenus des acteurs significatifs (station-service, GMS...), les collectivités ont mis aussi en avant des notions d'économies d'énergie, les machines ont intégrées l'esthétisme.

Plus que de simples fournisseurs, CODIGEL a toujours favorisé le partenariat avec des entreprises familiales, souvent leaders dans leur domaine.

ITV (machines à glaçons et paillettes) et CORECO (armoires et meubles réfrigérés, chambres froides) sont entrés minoritairement au capital de CODIGEL depuis des décennies ; COSMETAL, ADLER, UGOLINI, TECHFROST ou MIRROR sont dans notre catalogue depuis des dizaines d'années ; DOCRILUC et ERATOS ont débuté leurs usines avec nous ; d'autres y sont rentrées plus récemment.

Depuis 1960, la vente a également évolué avec l'arrivée des groupements de référencements, celle du cash&carry ou maintenant des sites de vente en ligne. Les bureaux d'études sont devenus, au fil des années de plus en plus partie prenante des décisions d'achat. CODIGEL continue de s'adapter !

Continuons d'y répondre !

CODIGEL, C'EST AUJOURD'HUI :

+95% de nos ventes sont issues de fabricants européens

Un stock disponible de près de **4,5** millions d'euros

9200 appels téléphoniques annuels répondus par le service technique

Plus de **2100** clients accompagnés par notre service commercial de proximité

2023
Intégration d'Arcométal

2022
Adhésion à FCSI

2020
60 ans

2019
Adhésion à Resto France Experts

2018
Nouveaux locaux Ecquevilly (5 850 m²)

2016
Nouveau Logo

2008
3e génération SIBILLE

1997
CORECO actionnaire 10,5 (%)

1996
ITV actionnaire 19,7 (%)

1992
Nouveaux locaux Poissy (1 500 m²)

1986
2e génération SIBILLE

1960
Création de CODIGEL

LE SIÈGE

+33(0)1 80 83 77 00

HORAIRES
Du lundi au jeudi : 9h -12h / 14h-18h
Vendredi : 9h-12h / 14h-17h

TOUCHE 1

HOTLINE TECHNIQUE / PIÈCES DÉTACHÉES

Support technique, devis
Christophe Cagne
technique@codigel.com
Commandes, suivi pièces détachées
Angélique Domingues
angelique.domingues@codigel.com
Elisa Ferhane
elisa.ferhane@codigel.com

TOUCHE 2

SERVICE COMMERCIAL

Voir carte page 3

TOUCHE 3

SERVICE COMPTABILITE

Sylvie Mézanges
sylvie.mezanges@codigel.com

Cindy Fuselier
service.comptabilité@codigel.com

TOUCHE 4

SERVICE TRANSPORT ET LOGISTIQUE

Transport/Expéditions
Florianne Paye
florianne.paye@codigel.com

Stéphanie Legrand
stephanie.legrand@codigel.com

TOUCHE 5

ACCUEIL

codigel@codigel.com

DIRECTION

Président
Matthieu Sibille
matthieu.sibille@codigel.com
06 43 38 42 03

Directeur Général
Thibaut Sibille
thibaut.sibille@codigel.com
07 50 15 88 48

Directeur Général
Laurent Sibille
lsibille@codigel.com
06 60 42 49 94

RELATIONS FOURNISSEURS

Responsable approvisionnements
Sabrina Mollo
sabrina.mollo@codigel.com

MARKETING / COMMUNICATION

Responsable Marketing
Elodie Durpaire
marketing@codigel.com
01 80 83 77 25

VOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

DIRECTEUR DU DÉVELOPPEMENT COMMERCIAL

VINCENT KLICH

06 60 19 59 93

vincent.klich@codigel.com

RESPONSABLE DES VENTES ET PRESCRIPTIONS NATIONALES

Christian DURANTET

06 29 65 23 86

christian.durantet@codigel.com

GUILLAUME CARON

06 19 55 23 72 /guillaume.caron@codigel.com

+ Luxembourg + Belgique

Chef de Produit Gamme Blanchisserie

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Christine REVEILLE
  01 80 83 77 21 / christine.reveille@codigel.com

RAPHAEL GUEGUIN

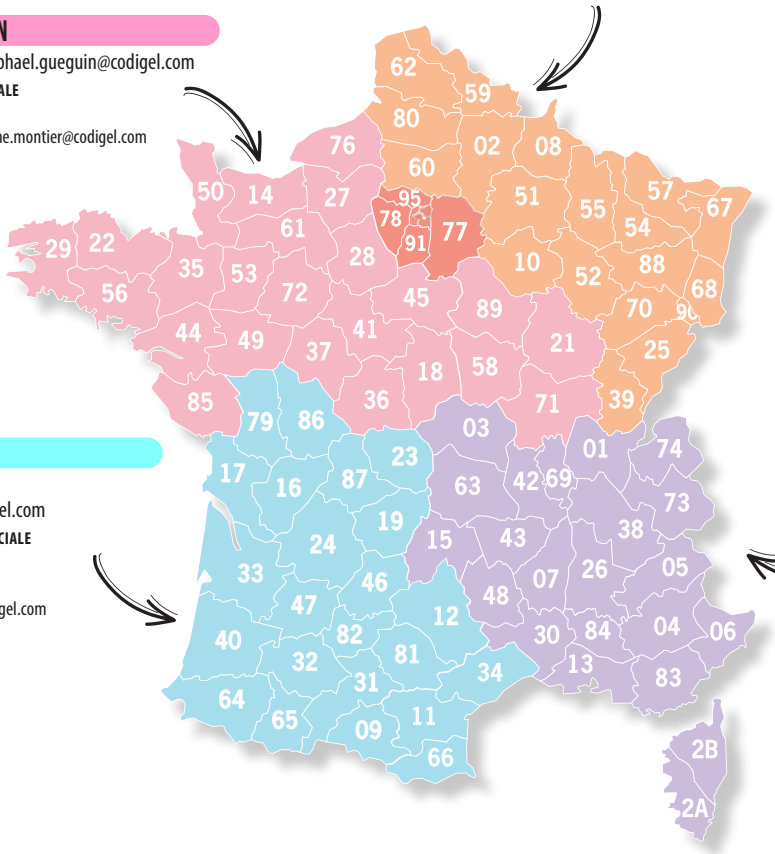
06 60 19 59 84 / raphael.gueguin@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Carine MONTIER
  01 80 83 77 33 / carine.montier@codigel.com

ARNAUD ZOCCHETTO

07 78 21 19 82 / arnaud.zocchetto@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Amandine RAMEL
  01 80 83 77 16 / amandine.ramel@codigel.com



VALENTIN FAVRY

06 60 19 59 83

valentin.favry@codigel.com

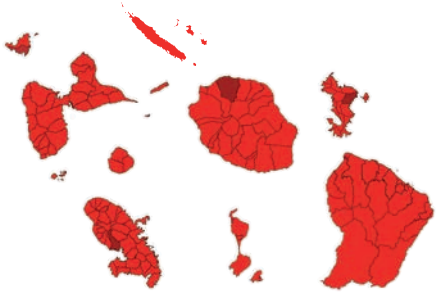
- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Isabelle MARQUES
  01 80 83 77 24
  isabelle.marques@codigel.com

PATRICE PAQUET

06 60 19 59 85 / patrice.paquet@codigel.com

- **ASSISTANTE COMMERCIALE**
  Françoise ETIENNE
  01 80 83 77 19 / francoise.etienne@codigel.com

Mayotte Guadeloupe Martinique Guyane La réunion



OUTRE-MER ET EXPORT

Nicolas GEIN

+33(0)6 26 22 84 90

nicolas.gein@codigel.com

Chef de Produit Gamme Scientifique

Assistante commerciale :

Christine REVEILLE

01 80 83 77 21 - christine.reveille@codigel.com

GRANDS COMPTES - INDUSTRIELS

Matthieu SIBILLE

06 43 38 42 03

matthieu.sibille@codigel.com

Assistante commerciale :

Carine MONTIER

01 80 83 77 33 - carine.montier@codigel.com

E-COMMERCE

Thibaut SIBILLE

07 50 15 88 48

thibaut.sibille@codigel.com

Assistante commerciale :

Isabelle MARQUES

01 80 83 77 24 - isabelle.marques@codigel.com

CHAÎNES/GMS

Christian DURANTET

06 29 65 23 86

christian.durantet@codigel.com

Assistante commerciale :

Amandine RAMEL

01 80 83 77 16 - amandine.ramel@codigel.com

NOS SERVICES

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

CODIGEL – SERVICE EXPRESS

La réactivité qui fait la différence.
Chez Codigel, nous savons que vos projets ne peuvent pas attendre.
C'est pourquoi nous avons développé notre programme Service Express,
une sélection d'équipements professionnels toujours en stock, prêts à être expédiés,
afin de vous garantir une réponse immédiate à vos besoins.

SERVICE EXPRESS

Pensée pour les installateurs, revendeurs et professionnels du CHR, cette gamme vous offre :

- **Une disponibilité permanente** sur les références essentielles
- **Une expédition accélérée,** pour des installations sans délai
- **Une sélection premium,** issue de nos partenaires les plus fiables du marché
- **Une réactivité totale** pour sécuriser vos chantiers, vos ouvertures et vos urgences

Avec Service Express, Codigel vous assure la tranquillité d'esprit :
vos équipements sont là, immédiatement, quand vous en avez besoin.
Votre solution rapide, fiable et toujours disponible.

CODIGEL – GARANTIE 2 ANS

2 ans de garantie pièces détachées
Testés, approuvés, garantis 2 ans
Tous nos équipements bénéficient d'une garantie de 2 ans.
Cette garantie reflète notre exigence de qualité et de durabilité,
et vous assure une utilisation en toute sérénité.
Nous sélectionnons des matériaux et des composants résistants
afin de vous proposer des équipements efficaces et conçus pour s'inscrire dans le temps.

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

WWW.CODIGEL.COM

CONSULTEZ LE STOCK EN TEMPS RÉEL

Vous pouvez consulter en temps réel la disponibilité de nos produits avec l'indication "en stock".

Si le produit est en ligne, expédition sous 24H garantie !

PASSEZ COMMANDE

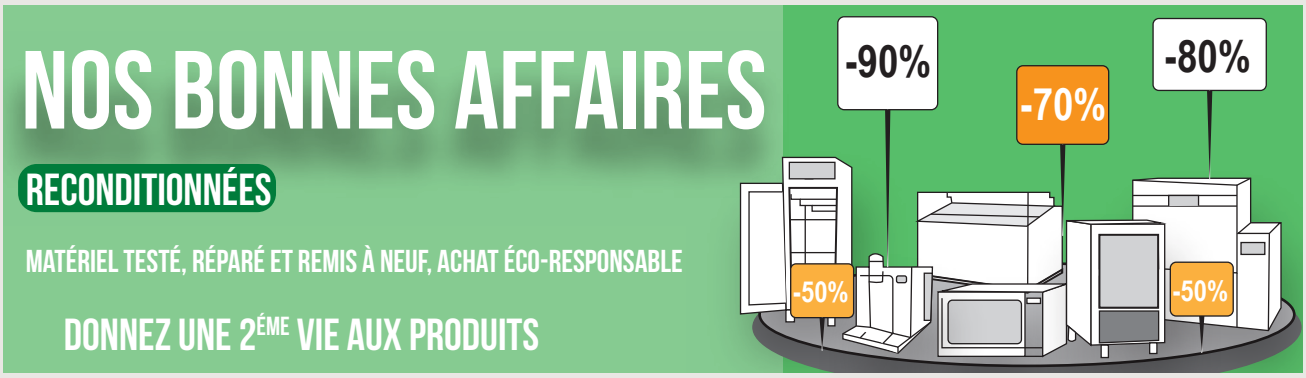
Gagnez du temps en commandant directement sur notre site les produits « plug and play » et les « bonnes affaires ».

Pour les autres produits, vous pouvez faire votre demande de devis en ligne. Votre Chargé de Région vous appellera !

ACCEDER À LA DOCUMENTATION PRODUIT

Vous retrouverez la documentation : fiches produits, certificats CE, notices, vues éclatées, vues 3D (autocad, BIM), photos, vidéos et présentations thématiques.

CODIGEL – 2NDE VIE



L'INTELLIGENCE DURABLE AU SERVICE DE VOS ÉQUIPEMENTS.

Parce que la performance ne s'arrête pas à la première utilisation,
Codigel donne une nouvelle dimension au matériel
professionnel grâce à son programme 2nde Vie.
Nous sélectionnons, contrôlons et remettons en état des équipements
avec le même niveau d'exigence que pour le neuf,
afin de vous offrir des solutions fiables,
économiques et responsables.

CODIGEL 2NDE VIE

CODIGEL 2NDE VIE VOUS GARANTIT :

- **Un reconditionnement certifié Codigel,** réalisé par nos techniciens experts
- **Des performances vérifiées,** conformes aux exigences professionnelles
- **Une solution économique,** idéale pour optimiser vos budgets d'équipement
- **Un engagement durable,** qui prolonge la vie du matériel et réduit l'impact environnemental
- **Une disponibilité immédiate,** pour répondre rapidement à vos projets

Scannez,
c'est expédié

Avec 2nde Vie, Codigel réinvente l'accès au matériel professionnel :
des équipements prêts, fiables et responsables, au meilleur rapport qualité/prix.
Le choix durable, performant et maîtrisé

Lauréat AMI-Réemploi EEE Professionnels EcoLogic

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

ITV ICE makers

Partenaire de CODIGEL depuis 1984, ITV en devient actionnaire en 1996, conférant à CODIGEL son statut actuel de filiale française.

Créée en 1982, ITV est aujourd'hui une entreprise leader et de prestige dans le secteur industriel de l'hôtellerie. Leurs produits ont été introduits sur de nouveaux marchés créant ainsi un réseau commercial dans le monde entier qui continue à s'élargir. Cet effort leur a permis de s'établir comme marque de renommée internationale qui demeure à la pointe de la technologie, avec l'usine la plus grande d'Europe dédiée uniquement à la fabrication de machines à glaçons.

Le ministère de l'économie et de la compétitivité du gouvernement espagnol a décerné à la société ITV Ice Makers le label de PME innovante afin de reconnaître sa capacité scientifique et technologique et les efforts de l'entreprise en R&D.

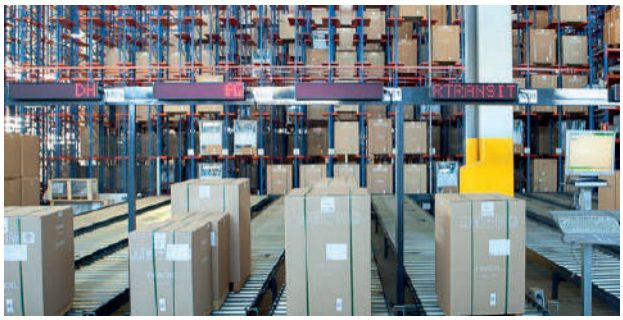
La société ITV fabrique 30 000 machines à glaçons par an. Les machines ITV produisent de 15 kg/jour à 50 tonnes/jour et sont installées dans les meilleurs établissements d'hôtellerie du monde. L'entreprise, qui a 11 filiales dans le monde entier, dont CODIGEL, compte sur une équipe de jeunes chercheurs, qui ont développé des brevets et une technologie propre pour ses machines.

QU'ATTEND UN CLIENT D'ITV ICE MAKERS ?

Une gamme compétitive de produits et de services de haut niveau, qui lui permet de commercialiser des machines de qualité et garanties, en développant son entreprise de façon satisfaisante. Qualité dans la gestion et haut niveau d'implication de toute leur organisation. Des technologies propres et sûres en concordance avec le développement durable. Une entreprise totalement orientée sur les besoins du client : prévoir leurs besoins présents et futurs, anticiper les évolutions du marché tout en s'adaptant à leurs propres transformations technologiques et logistiques.

ENGAGEMENTS D'ITV

ITV s'engage en faveur de l'environnement et de la sécurité au travail : installation photovoltaïque, gestion responsable des déchets, production de machines avec le nouveau gaz R290, eau recyclée dans la production, élimination des papiers dans l'usine, grâce à la numérisation et aux processus, machine EPI.
Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.



NOS PARTENAIRES

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

CORECO

CORECO, est une entreprise espagnole, présente sur les cinq continents. Actionnaire de CODIGEL depuis plus de 20 ans, nous assurons le rôle de délégation française de CORECO sur l'ensemble des pays francophones.

CORECO est installée sur deux sites en Andalousie, d'une superficie totale de plus de 40 000 m² (bureaux et logistique). Ces deux sites sont dédiés à la production de notre gamme d'armoires, de meubles réfrigérés et de chambres froides. CORECO emploie plus de 310 personnes sur ces deux sites et cela peut doubler en pleine saison.

RECHERCHE ET EVOLUTION CORECO

CORECO dispose de laboratoires de certification dans lequel le design et les caractéristiques techniques de nos produits sont élaborés. Ce laboratoire nous permet de certifier la qualité des produits et de nos prestations vis-à-vis de nos clients.

RESPECT DE LA SOCIÉTÉ

CORECO n'épargne aucun effort pour améliorer sa responsabilité sociétale et ce à travers de trois programmes :

- En utilisant des produits totalement recyclables.
- En fabriquant des produits de basse consommation et d'une grande rentabilité.
- En fabriquant des produits d'une très faible pollution sonore.

RECONNAISSANCES

La qualité et la sécurité de nos produits est assurée avec les normes de certification vérifiées par le bureau Veritas: ISO-9001: 2015 ISO 14001: 2015 OHSAS 18001: 2007 et les directives relatives : CE : DC/2004/108/CEDC/ 2009/95/CE.
Reconnaissance : adhérent du **SYNETAM** depuis 2019 dans les métiers du froid.

CO_2 ET EFFICACITE ENERGETIQUE

Les équipements de réfrigération fonctionnent 24h/24. Un appareil efficient a un double impact sur l'écologie mais aussi sur les finances de l'utilisateur.
CORECO s'est engagé dans cette démarche en obtenant la certification ISO 14001 qui permet de réduire les coûts opérationnels et de maintenance en utilisant des LEDs, des compresseurs et des ventilateurs haute performance, des évaporateurs et des condenseurs haute efficience énergétique, une régulation de la température électronique (dégivrages et condensats), des gaz R290 ou R600a, des portes vitrées à faible émission thermique et avec des gaz inertes.
Nos études montrent qu'il est possible d'économiser 55% de consommation !!

docriluc

DOCRILUC est une entreprise espagnole spécialisée dans le design et la fabrication de vitrines réfrigérées.

Le projet DOCRILUC a débuté en 2008 conduit par une équipe de professionnels avec l'ambition d'innover et de faire évoluer l'industrie de la réfrigération commerciale.

Après une année de travail investie massivement dans la R & D, ainsi que la création d'un puissant réseau commercial et la construction et l'équipement d'un centre de production moderne de 4 000 m², DOCRILUC a commencé à fabriquer ses produits en Septembre 2009, et a officiellement présenté la société lors du salon HOST, référence de l'industrie européenne.

NOTRE CENTRE DE PRODUCTION

DOCRILUC dispose de trois sites de production avec une superficie totale de 38 000 m² dédiés à la fabrication et 4 000 m² pour la logistique.
Nous avons 8 lignes de production flexibles, équipées avec les techniques le plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide et de qualité certifiée, avec la mise en œuvre de la norme ISO 9001 2015.
En signe de respect de l'environnement et d'engagement en faveur de l'efficacité énergétique, il existe une installation qui réduit, si possible, l'empreinte carbone des produits fabriqués

DOCRILUC est également doté d'un système de gestion de l'environnement qui optimise les ressources naturelles, la gestion des déchets et le recyclage contrôlé par la norme ISO 14001 2015.

RECHERCHE ET DEVELOPPEMENT

DOCRILUC en constante évolution, s'adaptant rapidement aux besoins de ses clients dans un processus continu de diversification de sa gamme de produits ce qui est un profond engagement envers l'innovation.

ERATOS

ERATOS est une entreprise espagnole spécialisée dans le travail de l'inox.

Créée en 2011 dans un souci d'optimisation des ressources et d'efficacité de production, tout en garantissant une qualité optimale, ERATOS a démarré en sortant toute une gamme de mobilier en inox à destination de la restauration professionnelle. Progressivement, la gamme s'est étoffée avec l'ensemble de notre gamme de Self Service et de buffets modulaires.
ERATOS s'appuie sur 4 piliers : des fabrications rapides, une attention apportée aux besoins du client, une maîtrise de la qualité et une attention sociale et environnementale.
Pour cela, ERATOS a obtenu les certifications ISO 9001 et ISO 14001.

NOS PARTENAIRES

Depuis sa création en 1960, ADLER a installé plus de 250 000 lave-vaisselles à travers le monde. ADLER est une réalité qui se positionne au sommet du secteur grâce à des lave-vaisselles professionnels de qualité. Fiabilité du produit, haute qualité et facilité d'emploi sont les principales caractéristiques qui expliquent la philosophie de la maison. Tous les lave-verres et les lave-vaisselles sont rigoureusement contrôlés et essayés pour satisfaire les normes de qualité et environnementales les plus draconiennes.

Fabricant européen pionnier depuis 1965 et leader en Espagne, Canaletas est spécialisé dans la conception et la fabrication de fontaines à eau, distributeurs et refroidisseurs d'eau de haute qualité. La marque dispose d'un département R&D, de nombreux certificats et participe activement dans les principales associations du domaine. Elle propose ainsi des solutions techniques robustes et conformes aux normes les plus strictes, avec une durée de vie moyenne des équipements supérieure à 30 ans.

COSMETAL s'enorgueillit de plus de 40 ans d'expérience en matière de conception et de fabrication de fontaines à eau. COSMETAL est actuellement le plus grand fabricant italien et leader international dans le domaine de la production de solutions innovantes concernant l'eau à boire. Sa production de fontaines, à bonbonne ou réseau, est 100% fabrication italienne, et offre une gamme parmi les plus étendues du secteur, tant au point de vue des types d'eau distribuée qu'au point de vue des modèles disponibles.

FM est né il y a 50 ans avec le but de moderniser les systèmes de chauffage que la société employait jusqu'à maintenant. Depuis lors, FM a gardé pour but de développer de nouveaux produits pour faciliter la vie quotidienne de chacun. A partir de son expérience et de ses connaissances techniques, FM a commencé à développer des équipements de cuisine professionnelle de qualité comme les fours Snack, les fours de boulangerie, les fours mixtes,…Aujourd'hui, FM dispose d'un outil de production moderne de plus de 30 000 m^2 et exporte dans 52 pays.

HR FAINCA entreprise familiale créée en 2002, débute son activité par la production de toasters industriels. Le portefeuille produit est en constante évolution et s'ajoutent aujourd'hui plusieurs modèles de cuisinières, des fry-tops, des friteuses, des barbecue à gaz, des planchas… HR FAINCA répond aux normes de gestion et de qualité conformément aux exigences des normes : ISO9001 : 2000 et ISO 14001 : 2015

Imesa est créée en 1968, c'est à ce moment-là que la première machine à laver de la société est née. Spécialisés dans le secteur de la blanchisserie, ils ont réussi au fur et à mesure des années à construire une large gamme de machines à laver, sèche-linges, tandems, repasseuses et repasseuses-sécheuses. Elle se démarque aujourd'hui en réalisant la totalité de la fabrication de ses machines dans son usine.

Depuis 1989, Kinetico est un expert des adoucisseurs et systèmes de filtration non électriques. L'entreprise offre des produits performants et durables, utilisés dans le monde entier pour garantir une eau de qualité et une satisfaction client optimale, en respectant le bien-être environnemental.

MIRROR a démarré son activité en 1983. Il s'est spécialisé dans les équipements de cuisson industriels. Mirror compte sur une équipe professionnelle avec une grande expérience dans le secteur de l'hôtellerie. En continuant sans cesse à moderniser et à innover, aussi bien dans leur gamme reconnue de planchas au chrome dur, MIRROR cherche à atteindre la meilleure efficacité énergétique pour avoir un impact minimum sur l'environnement. Tous les produits MIRROR sont certifiés CE et sont vendus dans plus de 30 pays.

Olitrem est une entreprise familiale portugaise dont l'origine remonte à 1964. Son champ d'action se situe aujourd'hui essentiellement dans le Froid Commercial et Industriel pour l'Industrie Hôtelière, la Restauration et les Boissons.

L'entreprise est l'une des plus grandes entreprises dans ce secteur d'activité au Portugal, en étant une référence au niveau européen par sa présence dans plus de 20 pays sur 3 continents.

TECHFROST est né en 1995. Son appartenance a un groupe industriel spécialisé dans la métallurgie depuis 70 ans a rendu possible l'acquisition et la mise à disposition des compétences pour réaliser un projet efficace et durable. Son savoir a permis à TECHFROST de devenir la première entreprise à produire une petite cellule de refroidissement capable d'atteindre les températures jusque là atteignables uniquement avec les plus grosses machines. Chaque cellule est suivie du début de la chaine de production jusqu'à son expédition, de l'assemblage des composants à sa phase de certification très détaillée.

Depuis plus de 35 ans, Tensai Industrie s'impose comme un acteur majeur dans la fabrication d'équipements de froid pour usage commercial et domestique, avec un complexe industriel moderne de 35 000 m^2 et une production tournée vers l'innovation et la durabilité. La société portugaise se distingue par son expertise en OEM et private label, offrant des solutions réactives à la demande du marché et adaptées au bien-être de l'environnement.

Depuis 1960, la famille UGOLINI fabrique des distributeurs de boissons. Toujours à l'écoute du marché, UGOLINI a toujours cherché à proposer des produits simples à utiliser et fiables. L'innovation et la qualité des produits sont des facteurs clés de la réussite de cette entreprise familiale de Milan.
En ayant successivement proposé en 1966 le plus petit distributeur de boissons, puis une machine à granitas, UGOLINI confirme sa présence dans plus de 122 pays dont les Etats Unis et même la Chine.

Avec plus de 80 ans d'expertise, Waring, universellement connu pour avoir introduit le premier mélangeur en Amérique, est l'un des principaux fabricants d'appareils professionnels d'aujourd'hui. En tant que spécialiste des solutions dans les catégories BLEND, PREP, COOK et BREW, Waring s'efforce de fournir des équipements innovants et personnalisés pour répondre à tous les besoins non satisfaits de l'industrie. Waring est fier d'offrir des collections en constante expansion et de qualité supérieure.

ARCOMÉTAL BY CODIGEL

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Synetam
Union des fabricants d'équipements et d'ustensiles pour la restauration et les arts culinaires

Arcométal
FABRICANT D'EXCEPTIONS

Vous avez un projet ?

Parlez-en à votre contact chez Codigel

**Arcométal est une entreprise française, présente depuis 1979, reprise par Codigel en 2023.
Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure d'équipement de cuisine.**

ARCOMETAL est une société française créée en 1979 à Saint Gaudens. Elle est spécialisée dans la fabrication sur mesure de meubles self-service, buffets, vitrines réfrigérées, bars, kiosques de vente à emporter, bancs à poisson…haut de gamme. Son activité est présente tant en France qu'en Europe.
Fort de l'engouement pour les nouveaux types de restauration collective (cafétéria, self-service, fastfood…), la nouvelle entreprise compte rapidement parmi ses clients de nombreuses collectivités publiques ou privées : chaines de distribution, groupes hôteliers, compagnies maritimes, l'Armée, l'Education Nationale, hôpitaux… la liste des références est longue.

Par la suite, l'entreprise a adhéré au Syndicat National de l'Équipement des Grandes cuisines (SYNETAM) et investit dans de nouvelles machines numériques, une presse plieuse et une table à découpe jet d'eau, ce qui lui permet de répondre aux demandes très spécifique de ses clients.
En 2023 l'entreprise CODIGEL rachète l'entreprise ARCOMETAL avec comme volonté de garder une entité forte, et un accompagnement de ses clients comme cela a toujours été fait.

PERFORMANCE

Grâce à son professionnalisme et ses collaborateurs qualifiés, Arcometal est capable de répondre aux nombreux besoins de ses clients. En plus de ses machines dernières génération (pliage à commande numérique et machine à découpe au jet d'eau), elle dispose de nombreuses possibilités d'habillage pour toutes demandes : inox, laiton, aluminium, bois verre, pierres naturelles et synthétiques ou encore matériaux composites.

LES CLASSES ÉNERGÉTIQUES

ARMOIRES ET MEUBLES FRIGORIFIQUES

Eco design et étiquettes énergétiques

La régulation concernant les étiquettes énergétiques, permet d'assurer que les armoires et meubles frigorifiques professionnels, répondent aux exigences minimum de rendement énergétique.

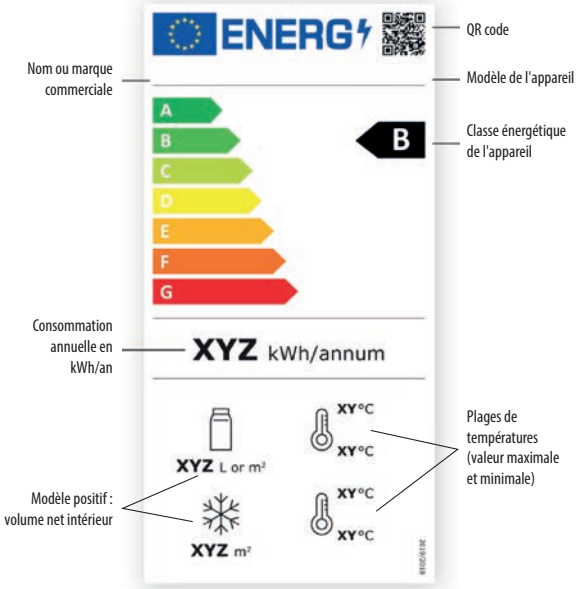
La norme publique PR EN 16825 détermine les critères d'essais et d'analyse pour élaborer cette étiquette. Les données restantes seront collectées dans une batterie d'essais qui simulera l'usage des équipements frigorifiques dans une ambiance de cuisine professionnelle.

L'étiquette doit être présente à l'intérieur de l'équipement, elle se compose des éléments suivants :

1 Nom ou marque commerciale
2 Modèle de l'appareil
3 Classe énergétique de l'appareil
4 Consommation annuel en kWh
5 Modèle positif : volume net intérieur
Modèle négatif : quantité nette en volume intérieur
6 Classe climatique (3,4 ou 5)

VITRINES

Les informations relatives à la classe énergétique (conformément aux règlements de l'UE 2019/2018 et 2019/2024) font référence à la meilleure configuration disponible pour ces modèles. Toute configuration autre que celles présentes dans notre catalogue peut entraîner des variations importantes dans les informations relatives à la classe énergétique. En outre, ces configurations sont basées sur les informations disponibles au moment de la publication de ce catalogue. Pour plus d'informations, veuillez consulter la base de données européenne des produits d'étiquetage énergétique EPREL ou contacter notre département des ventes.



CORECO a développé de nouveaux systèmes frigorifiques et redessiné la construction des équipements, pour répondre aux exigences F-GAS et ECODESIGN, mais surtout dans le but de travailler avec nos clients pour réduire la période de transition, et continuer à fabriquer des équipements avec des gaz alternatifs aux hydrocarbures.

A la suite de ce travail, CORECO a développé et mis sur le marché, le premier meuble de la gamme GN 1/1 de classification A+.

Ces changements de concepts, nécessitent l'engagement des constructeurs pour faire preuve de rigueur et de transparence. Cela implique une évolution constante et une révision des résultats, axée sur des marchés, où le degré d'efficacité énergétique des produits, fait la différence.

CORECO a mis sur le marché une gamme de meubles et d'armoires à haute efficacité énergétique : jusqu'à 6 références parmi les produits les plus reconnus.

HMRG-150

Le R134a et le R404A sont respectueux de la couche d'ozone, et leur utilisation s'est largement répandue sur le marché mondial. Cependant, leur potentiel de réchauffement global (PRG) relativement élevé reste préoccupant. Si ils sont libérés, les HFC persistent dans l'atmosphère pendant des centaines d'années.

Afin de lutter contre les effets potentiels du réchauffement climatique liés aux HCFC, et dans le cadre des engagements du protocole de Kyoto de l'UE, l'Union Européenne a adopté en 2006 des lois visant à contrôler leur utilisation. Ces lois ont été révisées en février 2024 : (UE) 2024/573 F-gas

Le règlement sur les gaz fluorés (F-gas) a établi un calendrier pour réduire l'utilisation des HFC en fonction de leur PRG. Depuis 2020, il est interdit de mettre sur le marché de l'UE des équipements ayant un PRG supérieur à 2500, et depuis 2022, ceux dépassant 150.

La révision récente du règlement F-gas est encore plus stricte concernant l'utilisation et la maintenance des équipements contenant des HFC. À partir du 12/03/2025, la fabrication de tout équipement avec un PRG supérieur à 150 sera interdite, même si ces équipements ne sont pas destinés au marché de l'UE.

NOS ENGAGEMENTS

Chez Codigel, nous plaçons le développement durable au cœur de nos activités, en conciliant protection de l'environnement et progrès humain. En travaillant étroitement avec nos fournisseurs, majoritairement européens, nous agissons pour limiter notre impact et promouvoir des pratiques responsables. Nous poursuivons une trajectoire qui allie croissance, renforcement de nos partenariats et transition vers un modèle plus durable. Les avancées réalisées, notamment au regard de notre évaluation EcoVadis et de nos actions RSE, confirment la solidité de notre engagement. Notre ambition est claire : intensifier nos actions en faveur de l'environnement et de la société, investir dans l'innovation et l'efficacité énergétique, et continuer d'offrir un service de qualité.

Fidèles à nos valeurs, nous construisons un modèle de croissance responsable, durable et créateur de valeur pour nos clients, nos partenaires et l'ensemble de nos parties prenantes.

POUR RESSOURCER LA PLANETE

ÊTRE RESPONSABLE

Pour renforcer notre démarche RSE et réduire notre impact environnemental, Codigel organise le recyclage des DEEE et des DEA conformément à la directive européenne 2012/19/UE. Nous adhérons à Ecologic, un éco-organisme agréé par l'État chargé d'assurer la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements en fin de vie. Cette adhésion garantit une gestion responsable de nos déchets et contribue à une économie circulaire durable.

Les professionnels des cuisines professionnelles et des métiers de bouche ont créé le dispositif et le label environnemental VALO RESTO PRO®. Initié par le SYNETAM, VALO RESTO PRO® souligne l'engagement des producteurs à gérer, dans le respect de l'environnement et de la Loi, la fin de vie de leurs équipements mis sur le marché (collecte, dépollution, recyclage). C'est en partenariat avec l'éco-organisme ECOLOGIC, pour prendre en charge la gestion des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) de cuisines professionnelles sur le territoire français, que le dispositif VALO RESTO PRO® a été mis en place.

Prévoté, spécialisé dans le transport et la logistique, renouvelle constamment ses véhicules à la norme Euro VI. Elle a récemment fait l'acquisition de véhicules au Gaz Naturel (GNV) ainsi que des véhicules électriques et reste à l'affût des avancements technologiques en termes d'écologie. Elle s'est engagée à réduire ses émissions de CO2 (25% sur 3 ans) et à abaisser le niveau sonore suivant la norme PIEK (<60Db). Prévoté s'engage aussi en consacrant de grands efforts à la maintenance des camions en utilisant notamment des huiles de synthèse de qualité, des additifs de postcombustion de type AD Blue, des pneumatiques de type SAVER green. Prévoté possède la certification ISO 14001 en logistique, la Charte objectif CO2, et elle se trouve dans une démarche de labélisation objectif CO2. De plus, ses conducteurs sont formés à l'éco-conduite.

Codigel a obtenu la médaille d'argent EcoVadis RSE, une distinction que seule une part limitée des entreprises parvient à atteindre. Cette évaluation couvre quatre domaines : l'Environnement, le Social & Droits de l'Homme, l'Éthique et les Achats Responsables. Nous travaillons déjà sur de nouveaux axes d'amélioration afin de renforcer notre score lors des prochaines évaluations.

Codigel est certifiés par ADC Fluides en tant que professionnel pour toutes ces interventions techniques :
- Contrôle d'étanchéité
- Maintenance, entretien, assemblage, mise en service
- Récupération des fluides des équipements de réfrigération Tout ceci dans le cadre du travail en atelier et/ou dans l'accompagnement technique ainsi que de la formation.

Avec notre société partenaire de recyclage "Les joyeux recycleurs" nous favorisons le recyclage au bureau qui comprend le tri du papier et des gobelets. Sur l'année 2024 nous avons recyclé 293 kg de déchets dans nos bureaux. En 2024 l'entreprise "Les Joyeux recycleurs" a recueilli 272 kg de papiers et 21 kg de gobelets chez Codigel. Ce processus de recyclage nous a permis d'économiser 70,4 kg de CO2.

NOS ENGAGEMENTS

ÊTRE ENGAGÉ

Codigel sélectionne ses prestataires marketing : nos catalogue sont imprimés selon le procédé Imprim'Vert par l'imprimerie Crès, en France.

Reconnue par l'ensemble des acteurs des industries graphiques, la marque Imprim'Vert, c'est :

- L'élimination conforme des déchets dangereux
- La sécurisation des stockages de liquides dangereux
- La non utilisation de certains produits CMR
- La sensibilisation environnementale
- Le suivi des consommations énergétiques du site

Depuis 2019, Codigel a rejoint Resto France Experts, Expertise et savoir faire en restauration, pour ces différentes raisons :
« Unis par un code d'excellence et des valeurs partagées les CONSULTANTS et FABRICANTS mettent à votre service leurs compétences et savoir-faire pour réussir votre projet en France et à l'international », les fabriquants « Ils fabriquent du matériel pour l'hôtellerie et la restauration. Toujours à la recherche d'innovations et de performances, ils travaillent à réduire les coûts d'utilisation et àfaciliter l'usage des utilisateurs. Ils mettent au point des matériels ingénieux, intuitifs et esthétiques au service des clients
A travers RFE nous nous mobilisons pour France Cuisine Concept qui est un fonds de dotation qui soutient des projets solidaires dans les domaines de la restauration et de l'hôtellerie en fournissant équipements, formation et accompagnement. Ses actions visent à favoriser l'insertion professionnelle et le développement local, notamment dans les pays francophones.

Codigel a rejoint en 2022 le FCSI (Foodservice Consultants Society International), une fédération internationale de professionnels du conseil et de l'ingénierie de l'Hôtellerie-Restauration qui réunit également les partenaires fabricants d'équipements. Cette association garantit aux décideurs de l'Hôtellerie-Restauration une expertise.

Codigel est également engagée depuis de nombreuses années auprès de l'équipe du Rugby Plaisir Club. Les valeurs du rugby partagées par l'entreprise Codigel permettent que chaque collaborateur puisse trouver sa place et se sente épanoui sur lieu de travail. C'est une association qui est labellisée "Club engagé". Son développement repose ainsi sur l'inclusion, la citoyenneté, la santé et le bien-être, l'éducation et l'insertion, et la transition écologique.

Dans le cadre de son engagement sociétal Codigel soutient le Téléthon et en particulier l'édition organisée à Fourqueux - Saint Germain en Laye en apportant une contribution concrète à la réussite de l'événement. L'entreprise met à disposition des équipements proposés en dotation pour les participants ainsi que du matériel de cuisine professionnelle utilisé pour les préparations culinaires.

POUR LES FEMMES ET LES HOMMES DE NOTRE ENTREPRISE

Chaque jour, nous œuvrons dans le respect de nos collaborateurs, à travers des initiatives individuelles et collectives pour garantir la santé et la sécurité de tous.

DROITS HUMAINS FONDAMENTAUX

Les conventions de l'OIT reconnaissent quatre droits fondamentaux au travail : l'abolition du travail forcé et du travail des enfants, la liberté syndicale et la non-discrimination.

- Toute forme de travail forcé ou de coercition est interdite, et le personnel doit pouvoir travailler librement et être traité avec respect.
- Le travail des enfants est prohibé ; si un mineur est employé par erreur, l'entreprise doit garantir sa rémunération et sa scolarisation.
- Chaque salarié dispose de la liberté d'adhérer à un syndicat ou d'en créer un.
- Aucune discrimination n'est tolérée à l'embauche, dans la gestion de carrière ou la formation. Codigel confirme le respect de ces principes par sa direction, ses partenaires, ses fournisseurs et l'ensemble de ses collaborateurs.

DROIT DU TRAVAIL

Liberté d'association et droit de négociation collective

Codigel s'est doté d'un comité social et économique (CSE). C'est une instance représentative du personnel, instituée à compter du 1er janvier 2018, qui succède aux précédentes instances représentatives, à savoir :
- Délégués du personnel
- Comité hygiène sécurité et conditions de travail (CHSCT)
- Comité d'entreprise

Santé et sécurité au travail

Depuis 2018, Codigel dispose de locaux conçus pour améliorer le confort et l'efficacité des salariés : répartition optimisée des services, open spaces, bureaux individuels, espaces de repos et zones dédiées aux repas. Les postes assis sont attribués à chacun et les postes debout restent en libre accès.
Pour réduire les risques de TMS, très répandus dans les métiers logistiques, Codigel a investi dans des équipements d'aide à la manutention :
robots d'assistance (filmeuse, cercleuse), chariots élévateurs individuels et, à terme, de futurs équipements comme les exosquelettes.

L'entreprise soutient également la pratique sportive en équipant ses collaborateurs coureurs.
La sécurité est assurée par l'évaluation des risques, la maintenance préventive, des procédures adaptées, la mise à disposition d'EPI et l'implication du personnel dans l'identification des dangers. Codigel est aussi équipé d'un défibrillateur accessible à toute la zone d'Ecquevilly.
Enfin, la formation constitue un élément clé : les salariés sont régulièrement formés à la sécurité (SST), à la lutte contre l'incendie, au CACES ou encore aux fluides frigorigènes.

Éthique

Codigel s'engage à respecter les normes les plus strictes pour la conduite de ses affaires et à promouvoir l'éthique dans ses pratiques commerciales et les comportements managériaux.

01
LES GLAÇONS

LES DIFFÉRENTS TYPES DE GLACES

GLAÇONS GOURMETS

SYSTÈME INJECTION

ORION STELLA MINI	GALA STELLA	DELTA MAX	SUPER STAR	SUPER STAR PLUS
14 g	22 g	40 g	48 g	60 g
Page 20	Page 22	Page 21	Nous consulter	

CARACTÉRISTIQUES

- Glace pure, transparente et cristalline, sans creux ni stries
- Parfait pour les boissons et les cocktails
- Faites tourner le verre et la glace refroidit sans perdre d'eau
- 5 tailles sont disponibles

GLAÇONS CREUX

PALETTES

QUASAR
20 g
Page 24

CARACTÉRISTIQUES

- Facile à manipuler, très polyvalent
- Machine fiable
- Fonte très rapide
- Conçue pour produire de la glace dans les conditions défavorables de qualité et de température de l'eau

GLAÇONS CUBES

EVAPORATEUR VERTICAL

SPIKA	
12 g	6 g
Page 25	Page 25

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour la restauration rapide et la grande consommation de glace
- Glace qui refroidit la boisson très rapidement
- Glace à distribution automatique
- Idéal pour les boissons non alcoolisées
- 2 formes de glaçons sont possibles (cube pleins et demi cube)

1 ITV ICE makers

ÉLEGANCE

P. 16

NG2CUBE

P. 17

QUELLE GLACE ? QUELLE QUANTITÉ ?

P. 18

MACHINE À GLAÇONS ENCASTRABLE

Kitchen ice

P. 19

BROYEURS À GLAÇON

P. 19

WARING

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION

Série Stella P. 20

Série Delta Max P. 21

Série Gala / Orion P. 22

MACHINES À GLAÇONS À PALETTES

Série Quasar

P. 24

MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL

Série Spika

P. 25

FILTRES ET ACCESSOIRES

P. 27

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

NOUVEAUTÉ 2026

ITV | ICE makers

REDÉFINIR L'ÉLÉGANCE

Découvrez le raffinement avec notre nouvelle gamme de machines à glace « ELEGANCE ». Conçues avec élégance et fonctionnalité, ces machines à glace en acier inoxydable noir rehaussent non seulement l'esthétique de tout environnement, et offrent également des performances exceptionnelles.
Alliez design et fonctionnalité avec la collection « ELEGANCE » d'ITV Ice Makers.

ELEGANCE -ICE

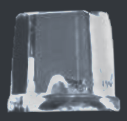
ELEGANCE-90-DIAMOND

ELEGANCE-2514

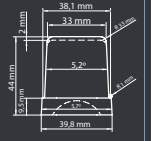
ELEGANCE-4040

ELEGANCE-5040

ELEGANCE-8040

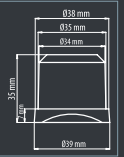


Cube : 40 gr



Glace granulaires sèche
20% de teneur en eau

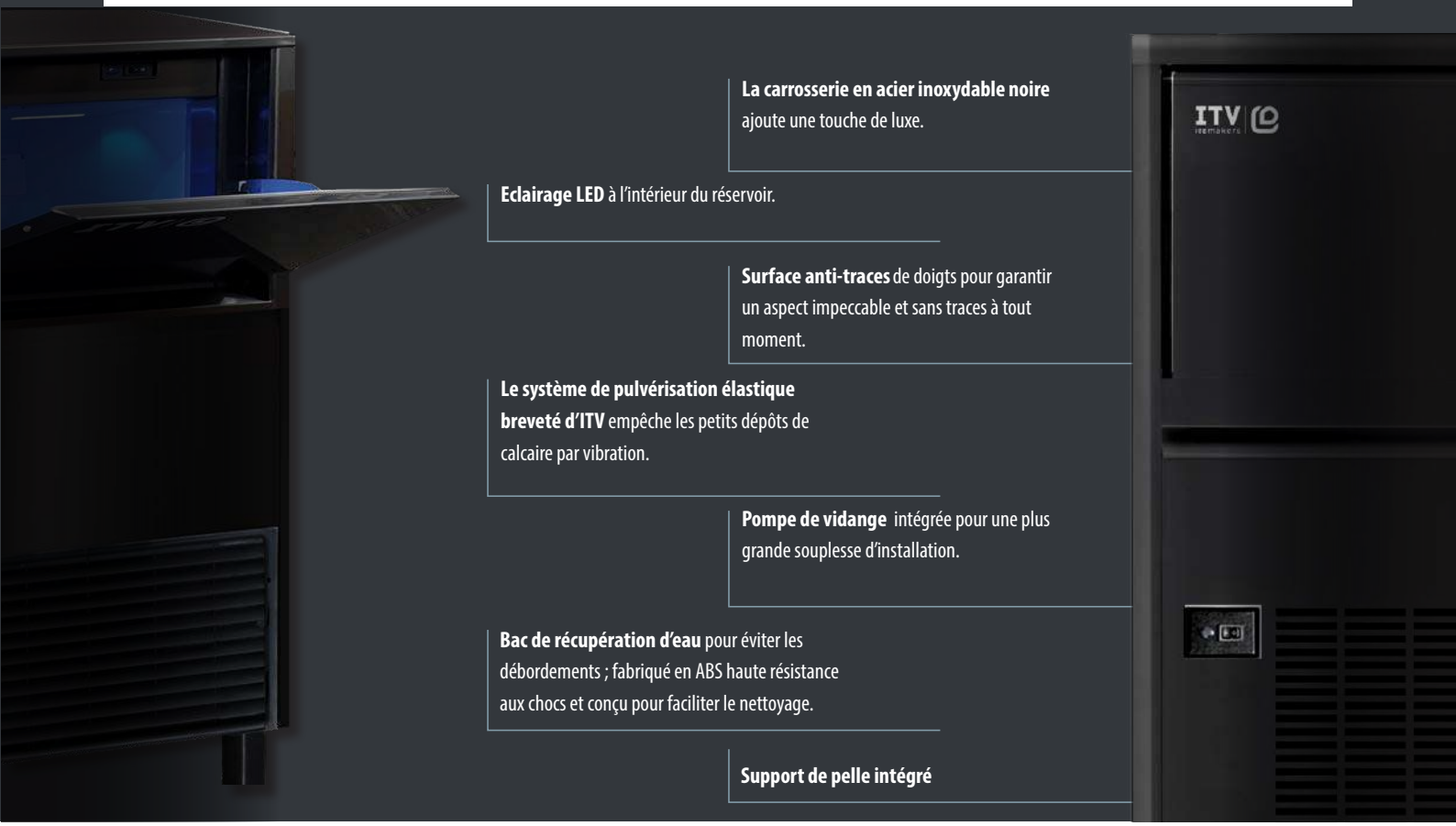
Cube : 22 gr



Cube : 14 gr

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage (Kg)	€ HT
ELEGANCE-ICE	Air		596x578x455	203	14		12	1.8	8	**4 110 €**
ELEGANCE -90 - DIAMOND	Air		410x740x510	470	88		-	3.9	20	**5 990 €**
ELEGANCE-2514	Air		350x475x593	260	24		18	3.4	6	**1 975 €**
ELEGANCE-4040	Air		405x515x744	340	38		18	2.7	15	**3 255 €**
ELEGANCE-5040	Air		465x595x789	510	48		24	5.3	20	**3 405 €**
ELEGANCE-8040	Air		715x595x939	758	80		48	5.9	35	**4 750 €**

NOUVEAUTÉ 2026



La carrosserie en acier inoxydable noire ajoute une touche de luxe.

Eclairage LED à l'intérieur du réservoir.

Surface anti-traces de doigts pour garantir un aspect impeccable et sans traces à tout moment.

Le système de pulvérisation élastique breveté d'ITV empêche les petits dépôts de calcaire par vibration.

Pompe de vidange intégrée pour une plus grande souplesse d'installation.

Bac de récupération d'eau pour éviter les débordements ; fabriqué en ABS haute résistance aux chocs et conçu pour faciliter le nettoyage.

Support de pelle intégré

ITV ICE makers

INJECTION

NG2 CUBE

GLAÇON GOURMET, SOLIDE ET TRANSPARENT, 90 GRAMMES !

2CUBE - 90 gr
50mm (A) x 50mm (L)

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage (Kg)	Poids net (Kg)	€ HT
NG45A-2CUBE	Air		595x465x789*	29		12	2,7	20 kg	46	5 220 €

NOUVEAUTÉ 2026

* Pieds réglables de 849 / 944 mm

NG2 CUBE

INFOS PRODUITS

- Produit des glaçons solides et transparents de 90 gr
- Contrôle électronique qui améliore les performances de la machine et lui permet de s'adapter aux climats extrêmes
- A3S : système de pulvérisation anti-tartre.
  le système de pulvérisation breveté par ITV avec buses flexibles évite les dépôts de calcaire grâce à de petites vibrations.
- Système intelligent de ventilation frontale (SFVS) permettant l'installation encastrée de l'unité
- Interrupteur de nettoyage : déconnecte le système de refroidissement tout en faisant circuler de l'eau avec un produit détartrant (Calklin ou similaire)
- Pompe motorisée "NEVER STOP" développée par ITV.
- Sa conception sans joints évite la détérioration en présence d'eau dure
- EASI: accès facile pour l'entretien et l'installation, tous les panneaux peuvent être démontés séparément.
- Interrupteur lumineux marche/arrêt / carte électronique montée en bas
- Machines tropicalisées (CLASSE T) / pieds réglables en hauteur de 105 mm à 155 mm
- gaz naturel R290 avec un très faible potentiel de réchauffement global, réduisant également la consommation d'énergie
- STIF: corps en acier inoxydable AISI 304
- Système d'ouverture de porte le plus robuste breveté par itv. porte en acier inoxydable AISI 304

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

QUELLE GLACE ? QUELLE QUANTITÉ ?

	TYPE DE GLAÇONS	QUANTITE	GAMME
BAR	Glaçons pleins, Glaçons creux	0,1 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
CAFÉ	Glaçons pleins, Glaçons creux	0,04 kg / client	STELLA/GALA/QUASAR
PUB CLUB	Glaçons pleins	0,25 kg / client	DELTA MAX
NIGHT CLUB	Glaçons pleins	0,30 kg / client	DELTA MAX
DISCO	Glaçons pleins	0,30 kg / client	DELTA MAX
BOISSONS ALCOOLISÉES	Glaçons pleins	2 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
BOISSONS NON ALCOOLISÉES	Glaçons pleins	3 cubes / verre	GALA/DELTA MAX
RESTAURATION RAPIDE	Glaçons cube	0,07 kg / petit verre 0,11 kg / moyen verre 0,15 kg / grand verre	SPIKA SPIKA SPIKA
RESTAURANT	Glaçons pleins, Glaçons creux	Entre 0,15kg / client et 0,3 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX
RESTAURANT FRUITS DE MER	Glaçons pleins, Glaçons creux Glace en grains / super grains	0,5 kg / client 1,25 kg / client	GALA/QUASAR/DELTA MAX ICE QUEEN
HÔTEL	Glaçons pleins	0,3 kg / chambre	GALA/DELTA MAX
CAMPING	Glaçons pleins Glace en grains / super grains	0,3 kg / parcelle 0,8 kg / parcelle	GALA/QUASAR ICE QUEEN
RÉSIDENCE	Glaçons pleins	0,2 kg / chambre	GALA/QUASAR
EXPOSITION DE PLATS/ BOISSONS	Glace en grains / super grains, Glaçons creux	1kg / sceau d'eau 6kg / sceau d'eau	ICE QUEEN/QUASAR ICE QUEEN/QUASAR
PLATEAUX DE FRUITS DE MER	Glace en grains / super grains, Glace écailles	1,3kg / petit plateau 3 kg / plateau moyen 6kg / grand plateau	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
MARCHÉ DE POISSON	Glace en grains / super grains Glace écailles	1 m2 10cm 100kg 1 m2 10cm 100kg	ICE QUEEN SCALA
SUPERMARCHÉ DE POISSON	Glace en grains / super grains	0,30kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN
HÔPITAL	Glaçons pleins	0,3kg / patient	GALA
LABORATOIRE	Glace en grains / super grains	1kg / sceau	ICE QUEEN
PHYSIOTHÉRAPIE	Glace en grains / super grains	1kg / sceau	ICE QUEEN
DOUCHE GELÉE DE SPA	Glace en grains / super grains	150kg / douche	ICE QUEEN
THÉRAPIE AU LASER	Glace en grains / super grains	0,3 kg / patient	ICE QUEEN
INDUSTRIE DU POISSON	Glace en grains / super grains, Glace écailles	Stockage : 0,3 kg / 1kg de poisson Embarquée température ambiante : 0,5kg / 1kg de poisson Embarquée tropicale : 1kg / 1kg de poisson	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
INDUSTRIE DE LA VIANDE INDUSTRIE DE LA PÂTISSERIE COLORANTS	Glace en grains / super grains, Glace écailles	0,25 kg / 1kg 0,2 kg / 1kg 0,5 kg / 1 m^2	ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA ICE QUEEN/SCALA
CIMENT	Glace écailles	50kg / $1m^3$	SCALA

GLAÇONS PLEINS — GLACE EN GRAINS / SUPER GRAINS — GLAÇONS CREUX
GLAÇONS CUBE — GLACE ÉCAILLES

ITV ICE makers

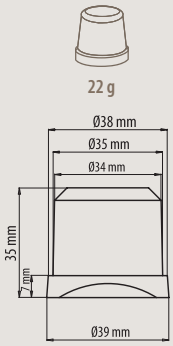
INJECTION

MACHINE À GLAÇONS ENCASTRABLE
KITCHEN ICE

MACHINE À GLAÇON DE LUXE

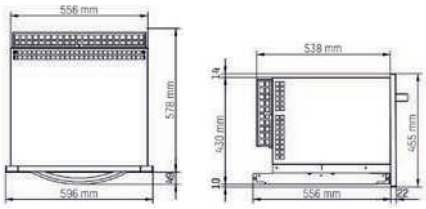
Parfaite pour les hôtels, les salons VIP, les bureaux et les maisons.
Facile à utiliser et à manipuler grâce à son design innovant.

Référence	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH) (mm)	Encastrement (LxPxH mm)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Stockage (kg)	Puissance max. absorbée (W)	Glaçons par cycle	€ HT
KITCHEN-ICE		596x578x455	556x556x430	14		8 kg / 364 glaçons	203	12	3 150 €



INFOS PRODUITS

- Machine à glaçons pleins 22g pour les cuisines domestiques
- 12 glaçons produits toutes les 38 minutes
- Manipulation facile et ventilation arrière
- Dimensions standard pour les cuisines avec une profondeur de 60 cm
- Horaires de mise en route et d'arrêt programmable
- Production par injection
- Production dynamique de la glace : plus transparente, pas d'odeur ni de goût
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz /ITV: nous consulter)



ITV ICE makers WARING

BROYEURS À GLAÇONS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (kg/h)	Bacs de stockage (kg)	Consommation (kW)	€ HT
IC20	190x250x440	30	2	1,15	1 420 €
TR3-INOX	180x330x320	180	1	0,15	2 315 €
TR5-INOX	370x310x510	300	5	0,15	4 200 €

IC20

TR3-INOX

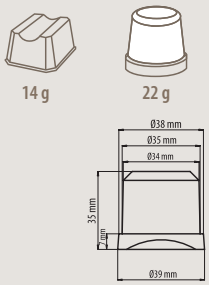
TR5-INOX

Le broyeur à glaçons a besoin de peu d'espace et transforme rapidement les glaçons en glace parfaitement pilée

INFOS PRODUITS

IC20 :
- Bol de 2,4 L et entonnoir inclus
- Fonctionnement silencieux à alimentation continue

TR3 / TR5 :
- Permet de broyer les glaçons jusqu'à 27g : Gala, Alfa, Quasar et Spika



LE GLAÇON PLEIN DE 14 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.

MACHINES À GLAÇONS SOUS COMPTOIR STELLA 25 À 45

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage kg	€ HT
STELLA25A	Air		350x475x595	340	22		18	4	6	1 625 €
STELLA35A	Air		435x605x695	380	33		24	4,5	15	1 960 €
STELLA45A	Air		435x605x695	410	43		24	5	15	2 375 €
STELLA65A	Air		515x645x840	540	54		36	6	30	2 615 €
STELLA85A	Air		645x645x870	795	75		48	8	40	3 480 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf STELLA25A)

STELLA25A

STELLA35A

STELLA85A

INFOS PRODUITS

- Système à injection avec gicleurs souples breveté ITV (évite la formation de calcaire et rend les glaçons plus translucides)
- Carrosserie inox AISI 304
- Porte rabattable vers l'intérieur réduit l'empreinte au sol et les risques d'accident
- Smart Front Ventilation : permet un encastrement de la machine
- Machine Classe T tropicalisée
- Interrupteur ON/OFF illuminé
- Contrôle électronique améliorant les performances de la machine et s'adaptant aux climats extrêmes
- Pompe « Never Stop » développée par ITV. Sa conception sans joints évite sa dégradation avec une eau dure
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz
- **Dotation :**
  - STELLA 25 : tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, pelle à glaçons et crépine d'entrée d'eau
  - STELLA 35 à STELLA 85 : pelle à glaçons, tuyau d'arrivée d'eau, tuyau de vidange, kit de 4 pieds réglables en hauteur et crépine d'entrée d'eau

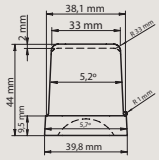
ITV ICE makers | INJECTION

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE DELTA MAX

LE GLAÇON PLEIN DE 40 G

Nouveau glaçon gourmet,
avec un design moderne, de grande taille 40g, s'adaptant à la demande actuelle.

40 g



NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg /24h 21°C	Production kg /24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A	Air		405x515x744	340	30		18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 245 €
DELTA-MAX30E	Eau			250	38			29,3		2 335 €
DELTA-MAX35A	Air		465x595x789	376	35		24	3	20 kg / 870 glaçons	2 760 €
DELTA-MAX35E	Eau			310	38			47,5		2 840 €
DELTA-MAX45A	Air		465x595x789	510	48		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 885 €
DELTA-MAX45E	Eau			430	52			43,2		2 895 €
DELTA-MAX60A	Air		535x595x789	510	62		36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 205 €
DELTA-MAX60E	Eau			430	64			46,9		3 250 €
DELTA-MAX80A	Air		715x595x939	758	80		48	5,9	35 kg / 972 glaçons	4 030 €
DELTA-MAX110A	Air		715x700x1044	850	115		60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 690 €
DELTA-MAX150A	Air		860x700x1044	1 212	150		96	19,2	75 kg / 2083 glaçons	5 950 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg /24h 21°C	Production kg /24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
DELTA-MAX30A-DP	Air		405x515x744	340	30		18	2,7	15 kg / 652 glaçons	2 375 €
DELTA-MAX35A-DP	Air		465x595x789	376	35		24	3	20 kg / 870 glaçons	2 890 €
DELTA-MAX45A-DP	Air		465x595x789	510	48		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	3 015 €
DELTA-MAX60A-DP	Air		535x595x789	510	62		36	5,5	25 kg / 1087 glaçons	3 330 €
DELTA-MAX80A-DP	Air		715x595x939	758	80		48	5,9	35 kg / 972 glaçons	4 155 €
DELTA-MAX110A-DP	Air		715x700x1044	850	115		60	10,8	60 kg / 1667 glaçons	4 815 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm

DELTA-MAX30

DELTA-MAX35

DELTA-MAX45

DELTA-MAX60

INFOS PRODUITS

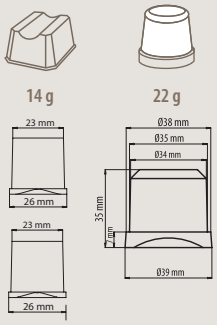
LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRECIE POUR LES BOISSONS PREMIUM

- Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- Glaçon parfait pour les verres larges, mais non recommandé pour les verres tubes
- La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)
- Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- Gaz R290
- Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- 230V/1/50Hz (60Hz /ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE GALA

INJECTION

ITV ICE makers



LE GLAÇON PLEIN DE 14 OU 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.

NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

ORION25A

GALA30

GALA60

GALA150

CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
ORION25A	Air		350x475x593	260	22		18	3,4	6 kg / 400 glaçons	1 675 €
ORION25E	Eau				24			23,5		1 775 €
GALA30A	Air		405x515x744	340	30		18	2,9	15 kg / 652 glaçons	2 245 €
GALA30E	Eau			250	33			35,3		2 335 €
GALA35A	Air		465x595x789	376	37		24	4	20 kg / 870 glaçons	2 760 €
GALA35E	Eau			310	38			37,7		2 840 €
GALA45A	Air		465x595x789	510	47		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	2 885 €
GALA45E	Eau			430	47			44,3		2 895 €
GALA60A	Air		535x595x789	440	55		36	5,9	25 kg / 1087 glaçons	3 205 €
GALA60E	Eau			420	56			30,5		3 250 €
GALA80A	Air		715x595x939	680	75		48	10,5	35 kg / 1522 glaçons	4 030 €
GALA80E	Eau			-	74			-		4 095 €
GALA110A	Air		715x700x1044	934	112		60	14,1	60 kg / 2609 glaçons	4 690 €
GALA110E	Eau			804	112			47,6		4 735 €
GALA150A	Air		860x700x1044	1 060	153		96	20	75 kg / 3261 glaçons	5 950 €
GALA150E	Eau			-	155			-		6 080 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm (sauf ORION25)

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage (kg)	€ HT
GALA30A-DP	Air		405x515x744	340	30		18	2,9	15 kg / 652 glaçons	2 375 €
GALA35A-DP	Air		465x595x789	376	37		24	4	20 kg / 870 glaçons	2 890 €
GALA45A-DP	Air		465x595x789	510	47		24	5,3	20 kg / 870 glaçons	3 015 €
GALA60A-DP	Air		535x595x789	440	55		36	5,9	25 kg / 1087 glaçons	3 330 €
GALA80A-DP	Air		715x595x939	680	75		48	10,5	35 kg / 1522 glaçons	4 155 €
GALA110A-DP	Air		715x700x1044	934	112		60	14,1	60 kg / 2609 glaçons	4 815 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm

INFOS PRODUITS

LA MACHINE DU GLAÇON GOURMET. LE GLAÇON LE PLUS APPRECIE POUR LES BOISSONS PREMIUM

- Machine conçue pour fabriquer des glaçons parfaits et élégants
- Glaçon parfait pour les verres tubes
- La grille frontale in-out garantit une parfaite ventilation
- Porte très résistante équipée d'un système d'amortissement breveté
- Carrosserie inox AISI 304 18/10

- Le système à injection avec gicleurs souples, breveté, évite les problèmes de calcaire, ce qui rend les glaçons plus translucides
- Thermostat réglable (temps de production et quantité de glaçons stockée)

- Structure interne robuste qui facilite la maintenance (4 colonnes autonomes)
- Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- Gaz R290
- Modèle DP : pompe de vidange intégrée
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau

ITV ICE makers

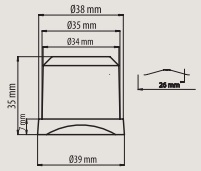
INJECTION

MACHINES À GLAÇONS À INJECTION
SÉRIE GALA

LE GLAÇON PLEIN DE 22 G

Très compact, il fond lentement, garantissant un refroidissement rapide de la boisson, et sur une plus longue durée. Il occupe un espace important dans le verre, permettant d'augmenter le niveau de la boisson.

22 g



LE SAVIEZ-VOUS ?
Vous pouvez augmenter la production de glace avec un refroidisseur d'eau.

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	€ HT
GALAMDP150A	Air		775x625x805	1 500	145		84	5 705 €
GALAMDP150E	Eau				152			6 325 €
GALAMR400A	Air		1321x638x978	3 300	385		192	11 885 €
GALAMR400E	Eau			3 200				12 090 €
GALAMR400REMOTE	Air		1321x638x978	3 300	385		192	10 820 €
RC10S			425x746x566	200				2 005 €

MDP150

MR400

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE 40)

GALA MDP150 + S220

GALA MDP150 + S350

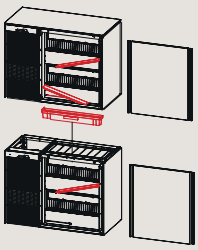
GALA MDP150 + S400

GALA MR400 + S500

GALA MR400 + SCD400

LES OPTIONS

- **Kit de superposition pour MR 400**
  Réf : 8034 / **190 € HT**
- **Kit de superposition pour MDP 150**
  Réf : 8035 / **410 € HT**



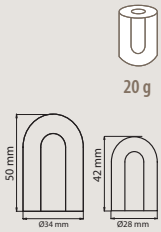
INFOS PRODUITS

- Pompe surdimensionnée avec le corps immergé évitant le risque de panne
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Raccordement eau 3/4'' - 28 mm
- Vidange 25 mm sauf MR400 avec vidange 20 mm
- MDP150 : 230/1/50 Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- MR400 : 400/3/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
  Version Monophasée sur demande
- Filtre à air empêchant les impuretés de pénétrer dans le condenseur
- Air renouvelé en permanence grâce au nouvel emplacement du condenseur
- Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit d'empilage ci-dessus)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - pelle à glaçons (pour MDP150)
  - crépine d'entrée d'eau

AUTRES FORMES DISPONIBLES

DELTA MAX 40 GR.

SUPER STAR PLUS 60 GR.



LE GLAÇON CREUX DE 20 G

Il offre une grande surface de glace en contact avec la boisson, qui se glisse à l'intérieur du glaçon.
La boisson refroidit plus vite et peut être consommée rapidement.

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Type de pieds et hauteur	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
Q20A	Air		Tampons +57 mm	402x507x643	235	1/4	22		15	4,4	6 kg / glaçons	2 105 €
Q20E	Eau				179		24			14,3		2 190 €
Q30A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	236	1/4	34		25	4,9	12 kg / 600 glaçons	2 345 €
Q30E	Eau				181		36			18,1		2 465 €
Q40A	Air		Tampons +57 mm	402x507x699	325	1/4	40		25	5,6	12 kg / 600 glaçons	2 595 €
Q40E	Eau				244		43			22,5		2 755 €
Q50A	Air		Sur pieds +105/155 mm	513x557x811	401	1/3	48		35	6,3	15 kg / 1250 glaçons	2 905 €
Q50E	Eau						51			29,7		3 035 €
Q60A	Air		Sur pieds +105/155 mm	594x557x934	492	3/8	55		45	6,8	30 kg / 1500 glaçons	3 410 €
Q60E	Eau				384		60			37,2		3 805 €
Q90A	Air		Sur pieds +105/155 mm	673x557x984	620	1/2	83		55	9,3	37 kg / 1850 glaçons	3 920 €
Q90E	Eau				530		88			36,6		4 140 €
Q130A	Air		Sur pieds +105/155 mm	844x557x984	890	5/8	108		80	12,2	50 kg / 2500 glaçons	5 170 €
Q130E	Eau				637		115			61,8		5 580 €
Q150A	Air		Sur pieds +117/140 mm	818x762x1398	850	7/8	123		80	12,4	230 kg / 11500 glaçons	6 765 €

Q20A

Q60A

Q150A

INFOS PRODUITS

LA MACHINE TOUT- TERRAIN

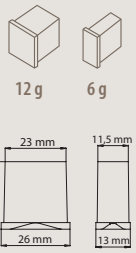
- Machine conçue pour fabriquer de la glace dans les conditions les plus défavorables de qualité d'eau
- Machines tropicalisées pour fonctionner dans des pays avec des températures très élevées
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Système à palettes qui rend inutile les filtres à eau, permettant son économie
- Le mouvement de l'eau grâce aux palettes, garantie que l'eau la plus pure gèle au contact de l'évaporateur, pour obtenir les cubes les plus clairs
- Absence de thermostat pour éviter les problèmes et obtenir toute la glace disponible
- Absence de timer, détection de la fin de cycle et du remplissage de la réserve par des dispositifs mécaniques
- Porte rabattable vers l'intérieur (sauf Q150 : ouverture vers l'extérieur)
- Machine simple et fiable, sans électronique
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur ou de 4 tampons selon les modèles
  - crépine d'entrée d'eau

ITV ICE makers | EVAPORATEUR VERTICAL

MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL
SÉRIE SPIKA

LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraichit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.



NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

CLASSIC

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A	Air		535x595x789	240	45	75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 590 €
SNG70A	Air		535x595x789	358	76	75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 185 €
SNG100A	Air		660x700x832	465	99	120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	4 040 €
SNG150A	Air		762x762x832	700	145	144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 555 €

- Pieds réglables de 105 à 155 mm

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)

SNG50A/ SNG70A

SNG100A

SNG150A

TOP

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE ET POMPE DE VIDANGE

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Dimensions (LxPxH mm) sans pieds	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	Consommation d'eau (L/h)	Stockage	€ HT
SNG50A-DP	Air		535x595x789	240	45	75	3,3	20 kg / 1500 glaçons	2 705 €
SNG70A-DP	Air		535x595x789	358	76	75	5,5	20 kg / 1500 glaçons	3 300 €
SNG100A-DP	Air		660x700x832	465	99	120	9,7	35 kg / 2692 glaçons	4 155 €
SNG150A-DP	Air		762x762x832	700	145	144	12,5	45 kg / 3461 glaçons	4 720 €

INFOS PRODUITS

LA MACHINE CONÇUE POUR SUPPORTER LE RYTHME FRENETIQUE D'UN FAST-FOOD

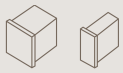
- Machine idéale pour de grandes consommations de glace
- Production rapide de glaçons qui refroidissent la boisson à toute vitesse
- Bouton de nettoyage : permet la circulation de l'eau avec un détartrant (Calklin ou équivalent) sans réfrigération
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Accès facile pour la maintenance et l'entretien
- Système d'ouverture de porte robuste breveté par ITV. Porte en inox AISI 304
- Système intelligent de ventilation frontale qui autorise l'installation encastrée de la machine
- Contrôle électronique pour optimiser le fonctionnement de la machine et son installation dans des climats extrêmes (machines tropicalisées)
- Système d'évaporateur vertical breveté qui fabrique des glaçons dés et demi-dés
- Gaz R290
- 230V/1/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur
  - crépine d'entrée d'eau

MACHINES À GLAÇONS À ÉVAPORATEUR VERTICAL
SÉRIE SPIKA

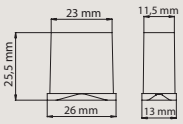
CLASSIC

EVAPORATEUR VERTICAL

ITV ICE makers



12 g 6 g



LE GLAÇON CUBE DE 12 G ET 6 G

La boisson se rafraichit instantanément au contact des 6 côtés du cube. Petits, ils s'entrechoquent, font du bruit. Ils créent une convivialité et permettent d'occuper beaucoup d'espace dans le verre. Idéal pour utilisation dans les fast-food.

SENTINEL :
Nouvelle évoluation de l'électronique de nos SMS, permettant un contrôle accru et une amélioration de l'expérience utilisateur

Alerte-Maintenance-Stock plein

NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

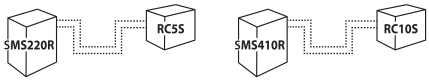
SMS220 R290

SMS300 R290

SM

Référence	Refroidissement	Type de glaçons	Superposable	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Glaçons / cycle	€ HT
SMS220A	Air		OUI	762x620x500	795	220		200	5 205 €
SMS220E	Eau					-		400	5 235 €
SMS220 REMOTE	Air		OUI	762x620x500	1 220	220		200	5 155 €
RCSS (SMS220 CONDENSEUR)				427x619x417	100	-		-	1 790 €
SMS300SLIMA	Air		NON	559x621x659	1 400	305		200	7 360 €
SMS300SLIME	Eau					321			7 410 €
SMS410 REMOTE	Air		OUI	762x620x760	1 540	405		400	7 200 €
RC10S (SMS410 CONDENSEUR)				746x425x566	200	-		-	2 005 €
SMS410A	Air		OUI	762x620x760	1 540	405		400	7 375 €
SMS410E	Eau					416			7 460 €

1/2 cubes sur commande. Préciser à la commande. Prix identique (modèles SNGXXXAH)



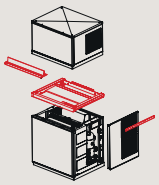
INFOS PRODUITS

- Système d'évaporateur vertical breveté
- Condenseur surdimensionné optimum pour les ambiances chaudes
- Glaçons en dés ou demi-dés (à préciser à la commande)
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- Système électronique qui contrôle les paramètres de la machine et affiche le diagnostic des pannes possibles
- Électricité 220/1/50 Hz (60Hz /ITV: nous consulter) sauf modèle SMS 410 : 400/3/50 Hz
- Raccordement eau 3/4" - 28 mm
- Possibilité de déporter le condenseur pour une meilleure évacuation de la chaleur sur les versions Remote
- Vidange 25mm
- Possibilité de multiplier le nombre de machines pour augmenter la production (voir options kit de superposition), sauf SMS300
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

Distributeur eau et glace, nous consulter

LES OPTIONS

- **Kit de superposition pour 2 SMS**
  Réf : 6586 / 500 € HT



ITV ICE makers

FILTRES ET ACCESSOIRES

- La durabilité des machines est directement liée à la qualité de l'eau, de même qu'à la qualité de la glace obtenue
- Nous fournissons des équipements de filtration qui protègent les machines à glaçons tout en assurant son fonctionnement correct de même que sa durabilité.
- Son installation est fondamentale pour que les machines puissent durer de longues années. Pensez à placer un filtre adapté pour la meilleure machine du marché.
- Un filtre anti-calcaire est recommandé quand la dureté de l'eau est supérieure à 30°fH
- Les coûts annuels sont réduits, il suffit simplement de changer **la cartouche tous les 6 mois**, selon la dureté de l'eau, on obtient ainsi un résultat maximal : une machine dans de bonnes conditions pour de longues années.

FILTRES

ANTI-SÉDIMENT

	FS	→ Pour tous les modèles de machines à glaçons. Filtration : 5 microns **Filtre sédiment :** fonctionnement mécanique avec tissu en fibre polypropylène pour filtrer l'eau sale ou sableuse. Empêche la saleté de pénétrer dans la machine, protégeant les vannes, les pompes, l'évaporateur	120 € HT
	CFP	Cartouche de remplacement Filtre anti-particules	35 € HT

ANTI-CHLORE

	FC	→ Pour les modèles jusqu'à 120kg/24h. Filtration : 5 microns **Filtre anti-chlore** avec charbon actif. Pour éliminer le mauvais goût et l'odeur de l'eau, en plus de la filtration des eaux usées ou des eaux sableuses. Convient pour les eaux ayant de mauvaises odeurs et de mauvais goût ou pour les eaux fortement chlorées.	150 € HT
	CCC	Cartouche de remplacement Filtre anti-calcaire anti-chlore	90 € HT

CONTENEUR

	CONTENEUR	Conteneur	95 € HT

ADOUCISSEURS

Pour les installations où l'eau est très dure, nous recommandons l'installation d'un adoucisseur, afin d'obtenir des glaçons plus transparents et d'allonger la durée de vie de votre machine à glaçons. L'eau devient alors une ressource bien plus appropriée par la consommation, l'hygiène et le nettoyage. Consultez le manuel de la machine pour calculer le débit d'eau nécessaire.

	ADOU-EUROC4	→ Pour les modèles jusqu'à 140kg/24h **Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 3,5L de résine**	2 145 € HT
	ADOU-VD12	→ Pour les modèles à partir de 150kg/24h **Adoucisseur d'eau avec chronomètre, sel adoucissant, 10L de résine**	1 965 € HT

ANTI-CALCAIRE

- Chaque filtre est spécialement ajusté pour protéger efficacement votre machine contre l'entartrage et garantir une glace d'une pureté incomparable, au goût toujours frais.
- Dotés d'un système de filtration haute performance à quatre étapes, ils éliminent les particules, réduisent le dépôt de calcaire et optimisent le goût et l'odeur de l'eau.
- Grâce à la technologie IntelliBypass, le débit reste constant même en cas de faible pression. Résultat : une performance optimale en toutes circonstances et une qualité d'eau irréprochable, jour après jour.

	C150	Idéal pour les modèles de 20 à 40 kg/24 h, y compris Kitchen Ice	350 € HT
	CC150	Cartouche de remplacement pour C150	210 € HT
	C300	Recommandé pour les modèles entre 45 à 80 kg/24 h	450 € HT
	CC300	Cartouche de remplacement pour C300	310 € HT
	C500	Conçu pour les machines dépassant 110 kg/24 h	550 € HT
	CC500	Cartouche de remplacement pour C500	410 € HT

ACCESSOIRES

POMPE DE RELEVAGE

Permet l'installation d'une machine à glaçons à refroidissement à air sur une crosse de vidange située à plus de 10 cm de hauteur.

	426470	→ Pour les modèles à refroidissement à air **Pompe de relevage : uniquement sur modèles à refoirdissement à air**	475 € HT

NETTOYAGE

Produit pour le nettoyage périodique des machines à glaçons. Il est présenté en sachets de 200 gr ou 1000 gr pour les machines ayant une production supérieur à 60kg/24h.

	CALKLIN200	→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h **Nettoyage annuel des machines à glaçons (5 sacs de 200 g)**	130 € HT
	CALKLIN1000	→ Pour les modèles à partir de 60kg/24h **Nettoyage annuel des machines à glaçons (1 sac de 1 kg)**	215 € HT

02
LES PAILLETTES

LES DIFFÉRENTS TYPES DE GLACES

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

GLACE NUGGETS

Page 33

CARACTÉRISTIQUES

- La glace parfaite pour les boissons mélangées. Mélange délicatement les saveurs sans diluer la boisson.
- Également utilisée pour refroidir les jus de fruits ou les yaourts dans les présentoirs
- Teneur en eau de 10 %.
- Texture compacte, à mi-chemin entre le glaçon et la glace pilée, uniformément coupée
- Glace croquante qui n'altère pas la saveur de la boisson

ALÉSOIR ROTATIF

GLACE ÉCAILLES

SCALA

Page 34

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour l'industrie alimentaire, la construction et le transport de poisson
- Ecailles plates très froides et sèches
- Humidité 2%
- Température -7ºC

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

GLACES GRANULAIRES : ICE QUEEN

DIAMANT

Page 30

CHIP

Page 33

GRANULAIRE

Page 30

CARACTÉRISTIQUES

- Glace parfaite pour les supermarchés, transport du poisson, des fruits ou des légumes, les buffets alimentaires, la santé et l'industrie.
- Glace qui refroidit très rapidement
- Température de 0ºC à -1ºC.

1 ITV ICE makers

MACHINES À PAILLETTES / GRAINS

Série Ice Queen
P. 30

Série Ice Queen - Têtes de production
P. 31

Série Ice Queen - Split
P. 32

MACHINES À SUPERGRAINS / NUGGETS

Série Ice Queen
P. 33

MACHINES À ÉCAILLES

Présentation générale série Scala
P. 34

Gamme Compact
P. 35

Gamme Scala Split / CO2 Split / Remote
P. 36

SILO ORBITAL

Gamme industrielle
P. 37

REFROIDISSEURS D'EAU POUR MACHINES À GLAÇONS

P. 37

COMBINAISONS

P. 38

BACS DE STOCKAGE

Bacs de stockage fixes
P. 40

Bacs de stockage avec chariots
P. 41

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MACHINES À PAILLETTES / GRAINS

SÉRIE ICE QUEEN

CLASSIC

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

ITV ICE makers

VOIR FILTRES PAGE 27

NATURAL REFRIGERANT R290

LE SAVIEZ-VOUS ?

Nous conseillons l'installation d'un filtre anti-calcaire et un nettoyage périodique dans le cas d'eau avec un taux de calcaire médian ou élevé (eau dure)

Glace diamant
Glace granulaire sèche
Teneur en eau : 20%

IQ50CA

IQ90CA

Glace granulaire humide
Teneur en eau : 30-40%

IQ180CA

AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Compresseur	Production kg / 24h 21°C / 15°C	Stockage (kg)	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
IQ50CA	Air		465x595x784	423	1/4 cv	55	20	3,1	4 345 €
IQ90CA	Air		465x595x784	470	1/4 cv	94	20	3,9	4 965 €
IQ180CA	Air		515x550x1355	643	1/3 cv	182	64	6,8	5 970 €

Pieds réglables de 105 à 155 mm (IQ50CA et IQ90CA) et de 80 mm (IQ180A-COMP)

DP : Modèles avec pompe de vidange, nous consulter

NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

INFOS PRODUITS

- Production de glace en grains, grâce à un système de cylindre vertical et d'une vis de haute résistance
- Carrosserie inox AISI 304 18/10
- L'évaporateur le plus efficient du marché, faible consommation d'énergie et grande production de glace
- Evaporateur sans joints d'étanchéité
- Traitement de surface sur les pièces d'usure
- Puissant moto réducteur en partie supérieure
- Système de contrôle électromécanique à partir de la IQ180
- IQ50 et 90 :
  - Smart Front Ventilation System (SFVS) permettant d'encastrer la machine
  - Nouveau : affichage LED tactile ON/OFF & boutons de nettoyage. Alerte visuelle sur le remplissage, nettoyage et erreurs
- Interrupteur de nettoyage : déconnecte le circuit froid lors de la circulation de l'eau avec le détartrant (Calklin ou équivalent)
- Machines tropicalisées
- Gaz :
  - R290 pour les IQ50 jusqu'à IQ650
  - 230V/1/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
    sauf modèle TRI : 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - pelle à glaçons
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - kit de 4 pieds réglables en hauteur pour les modèles avec réserve intégrée
  - crépine d'entrée d'eau

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

CLASSIC

MACHINES À PAILLETTES / GRAINS

SÉRIE ICE QUEEN

Glace granulaire humide
Teneur en eau : 30-40%

LE SAVIEZ-VOUS ?

- PARFAIT POUR LES SUPERMARCHÉS, où la présentation du poisson ou d'autres produits en rayon se fait dans des vitrines fermées ou semi-fermées avec contrôle de la température et de l'humidité.

- NOUVELLES MACHINES IQ, équipées d'une électronique de dernière génération, offrant une utilisation plus efficace et mieux contrôlée.

- LES SEULES DU MARCHÉ dotées d'un motoréducteur positionné en partie supérieure, ce qui réduit les pannes et facilite la maintenance.

IQ180A

IQ650A

IQ1100TRIA

SCS300 + IQ650A

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm) (sans pied)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C	Production kg / 24h 15°C	Consommation d'eau (L/H)	€ HT
IQ180A	Air		515x550x486	643	182		6,8	5 745 €
IQ230A	Air		515x550x486	745	230		9,6	6 320 €
IQ450A	Air		675x550x660	1 448	482		20,1	8 410 €
IQ450TRIA	Air		675x550x660	1 448	482		20,1	8 410 €
IQ650A	Air		675x548x796	1 647	655		27,3	9 770 €
IQ650TRIA	Air		675x548x796	1 647	655		27,3	9 770 €
IQ1100TRIA	Air		1335x610x815	3 700	1 125		48,3	19 090 €

Condenseur à refroidissement à eau : nous consulter

EXEMPLES DE COMBINAISONS AVEC BACS DE STOCKAGE FIXES OU AVEC CHARIOTS (VOIR BACS DE STOCKAGE PAGE 40)

LES OPTIONS

- Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire
  Réf : 428330 / 635 HT
- Interrupteur déporté contrôlé par photocellule
  Réf : 425275 / 700 HT

MACHINES À PAILLETTES / GRAINS

SÉRIE ICE QUEEN - SPLIT

CLASSIC

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

ITV ICE makers

VOIR FILTRES PAGE 27

bacs de stockage Voir page 40

GIQ550

Glace granulaire humide
Teneur en eau : 30-40%

TÊTES DE PRODUCTION / SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL)

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 21°C | 15°C	Puissance max. absorbée (W)	€ HT
GIQ550	Air		525x410x815	565	600	8 575 €
Puissance au droit de l'appareil : 2675W – 2300 F/h						
GIQ850	Air		525x410x815	850	600	14 525 €
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ850CO2	Air		525x410x815	850	600	14 840 €
Puissance au droit de l'appareil : 3400W						
GIQ1100	Air		790x505x815	1 121	1 200	15 830 €
Puissance au droit de l'appareil : 5350W (Mono) – 4600 F/h						

CO2 ICE
ICE FOR THE FUTURE

INFOS PRODUITS

- Température d'évaporation : -15°C pour GIQ550 et GIQ1100, -24°C pour GIQ850CO2 et GIQ850
- GIQ850CO2 : à raccorder sur groupe CO_2 (R744)
- Livré sans groupe (pour groupe voir ci-après) ou à raccorder sur groupe R404A, R452A, R448 ou R449, gaz à préciser à la commande
- 400V/3/50Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

LES OPTIONS

- **Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire**
  Réf : 428330 / 635 HT

- **Interrupteur déporté contrôlé par photocellule**
  Réf : 425275 / 700 HT

GROUPES FRIGORIFIQUES

Référence	Pour évaporateur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance max. absorbée	€ HT
RCU15	GIQ550	1108x574x690	800W / Tri	7 080 €
RCU30	GIQ1100	1100x654x1465	2395W / Tri	11 840 €

Inclus condenseur + compresseur
Gaz R452, 400/3/50

RCU15

RCU30

GOULOTTES

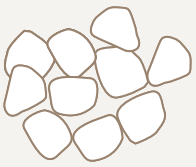
Référence	Pour modèles IQ et GIQ	Dimensions (mm)	€ HT
6682	150 à 550	70x70x1200	215 €
6683	1 100	2x(70x70x1200)	395 €

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

TOP

MACHINES À PAILLETTES / SUPERGRAINS

SÉRIE ICE QUEEN F



Glace granulaire compacte - CHIP
Teneur en eau : 15%

IQF300A

LE SAVIEZ-VOUS ?
Glace très polyvalente, convenant à de multiples applications : Etal à poissons, buffets, préparation de boissons ou aliments surgelés

VOIR FILTRES PAGE 27

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQF300A	Air		559x622x712	13,5	1 320	382	8 665 €
IQF500A	Air		559x622x712	21,2	1 687	515	11 490 €

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304 18/10
- Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- Contrôles électroniques
- Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- Motoréducteur puissant
- 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- Gaz R290
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

ÉVAPORATEUR HÉLICOÏDAL VERTICAL

TOP

MACHINES À NUGGETS

SÉRIE ICE QUEEN N

Glace nuggets
Teneur en eau : 10%

IQN90

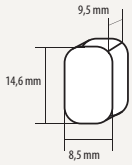
MACHINES À GLAÇONS SOUS COMPTOIR

NOUVEAU FILTRE À AIR EXTRACTIBLE

- Plus efficace
- Maintenance rapide
- Durée de vie prolongée

IQN240A

IQN300A



AVEC RÉSERVE INTÉGRÉE

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm) (sans pied)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQN240A	Air		715x754x1044	10	1 000	240	9 900 €
AVEC POMPE DE VIDANGE							
IQN90CA-DP	Air		465x595x784	3.7	406	89	5 080 €

NOUVEAUTÉ 2026

Pieds réglables de 105 à 155 mm

TÊTES DE PRODUCTION / MODULAIRES

Référence	Refroidissement	Type de glace	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation d'eau (L/h)	Puissance max. absorbée (W)	Production kg / 24h 21°C / 15°C	€ HT
IQN300A	Air		559x622x712	12,7	1 320	382	9 295 €
IQN500A	Air		559x622x712	16,7	1 590	515	11 455 €

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304 18/10
- Evaporateur très efficace : consommation d'énergie réduite
- Machines tropicalisées +43°C (Classe T)
- Autodiagnostic avec signalisation par LED de fonctionnement et alertes
- Contrôles électroniques
- Régulation du stock de glace par un système optique de précision. La glace sort par une ouverture dans la partie inférieure de la machine
- Motoréducteur puissant
- 230V/50 Hz (60Hz/ITV: nous consulter)
- Gaz R290
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

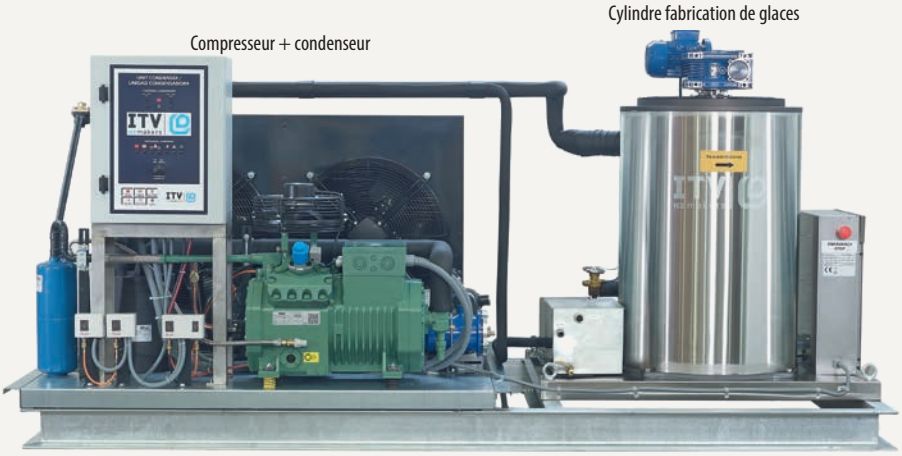
MACHINES À ÉCAILLES
SÉRIE SCALA

ALÉSOIR ROTATIF

ITV ICE makers

LA GLACE À ÉCAILLES

L'écaille est une glace plate, légèrement arrondie, permettant une grande zone de contact avec l'aliment. Elle maintient les produits frais et humides pendant une longue durée. Sa forme permet de refroidir efficacement les aliments sans les abimer pendant leur stockage. Température de la glace : -5°/-10° (épaisseur 1,5 à 2,2mm). Possible jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production).



Gamme COMPACT, SCALA 3T

Gamme SPLIT

- La glace est produite à l'intérieur d'un cylindre isolé de l'extérieur. L'eau, amenée par une pompe, coule en continu sur la paroi intérieure réfrigérée où elle est immédiatement congelée. Un racleur balaie la surface du cylindre et décolle une glace parfaitement sèche.
- 1 litre d'eau = 1 kilo de glace écaille.

Attention : selon les conditions de température extérieure, de température de l'eau et la qualité de celle-ci, les productions peuvent varier jusqu'à 20% (consulter nos fiches techniques sur www.codigel.com).

INFOS PRODUITS

SÉCURITÉ ET QUALITÉ EN QUANTITÉS INDUSTRIELLES

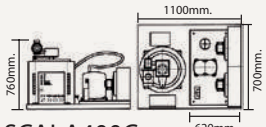
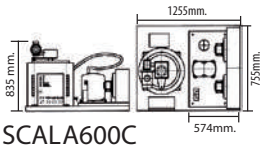
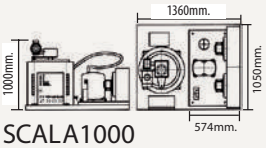
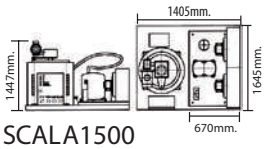
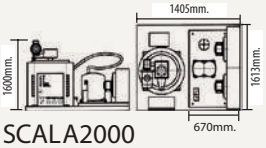
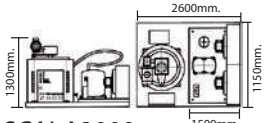
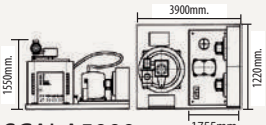
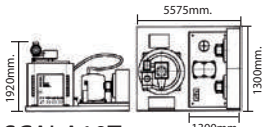
- Machine à écailles plates, glace très froide et sèche, de grandes productions, la plus compacte du marché
- Simplicité, fonctionnalité et compétitivité
- Machine conçue pour réduire les opérations de maintenance
- Système d'arrêt électronique
- Fonctionnement basé sur un cylindre statique sans joint tournant mais avec une fraise qui décolle la glace sans tension ni effort
- Système de contrôle : manque d'eau, rotation inversée, hausse de température par excès d'effort dans le réducteur et trop plein du bac à glace
- Epaisseur de la glace en écaille : 1.5- 2.2 mm (jusqu'à 3 mm sur demande en réduisant la capacité de production)
- **Dotation :**
  - tuyau d'arrivée d'eau
  - tuyau de vidange
  - crépine d'entrée d'eau

LES OPTIONS

Visuel	Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Modèle	€ HT
	4233018	Pompe doseuse pour l'adjonction de sel (pour augmenter l'épaisseur de l'écaille) avec bidon de 50L inclus. Dosage de saumure conseillé = 3%	-	SCALA	1 175 €
	4230221	Goulotte inox	400x400x600	SCALA 400 et 600	365 €
	4232231	Goulotte inox	560x560x800	SCALA 1, 1.5, 2, 3T	410 €
	426721	Extension Y SCALA (pour remplir 2 chariots à partir d'une machine)	-	SCALA 1, 3T	1 040 €
	426761	Interrupteur déporté marche/arrêt	-	SCALA	285 €
	428330	Interrupteur déporté avec programmation hebdomadaire	-	IQ, SCALA	635 €
	425275	Interrupteur déporté contrôlé par photocellule	-	IQ, SCALA	700 €
	4248565	Traitement époxy du condenseur pour ambiances maritimes	-	SCALA	Nous consulter
	424825	Bidon supplémentaire de 20L pour saumure		SCALA	90 €

Machine tout inox : nous consulter

MACHINES À ÉCAILLES
GAMME COMPACT

	Production kg / 24h 20 °C / 15°C	Compresseur	Puissance (W)	€ HT
 SCALA400C	+/- 400	1 3/4 cv	1 425	22 110 €
 SCALA600C	+/- 600	2 cv	2 350	22 110 €
 SCALA1000	+/- 1000	4 cv	2 585	28 670 €
 SCALA1500	+/- 1500	3+3 cv	6 640	41 785 €
 SCALA2000	+/- 2000	4+4 cv	7 870	NOUS CONSULTER
 SCALA3000	+/- 3000	15 cv	12 350	NOUS CONSULTER
 SCALA5000	+/- 5000	30 cv	23 475	NOUS CONSULTER
 SCALA10T	+/- 10000	45 cv	31 035	NOUS CONSULTER

- Ensemble monobloc réunissant le générateur de glace + groupe frigorifique complet (compresseur / condenseur) monté sur châssis en acier inoxydable + équipement électrique
- 400V/3/50Hz (60Hz/ITV : nous consulter)

EAU SALÉE

- Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**

NOUVEAUTÉ 2026 Pompe à sel incorporée

ALÉSOIR ROTATIF

ITV ICE makers

GAMME SCALA SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE FRIGORIFIQUE)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 2 °C / 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400SPLIT	1090x700x720	+/- 400	326	190	2 200	15 555 €
SCALA600SPLIT	1250x750x835	+/- 600	326	190	3 300	15 555 €
SCALA1000SPLIT	1050x750x870	+/- 1000	480	190	5 500	19 700 €
SCALA1500SPLIT	1050x750x1060	+/- 1 500	480	200	8 250	21 750 €
SCALA2000SPLIT	1050x750x1040	+/- 2 000	480	190	11 000	Nous consulter
SCALA3000SPLIT	1055x750x1150	+/- 3 000	480	200	16 500	Nous consulter
SCALA5000SPLIT	1850x1150x1300	+/- 5 000	900	435	27 500	Nous consulter
SCALA10TSPLIT	1850x1150x1830	+/- 10 000	900	435	55 000	Nous consulter
SCALA15TSPLIT	2200x1520x2100	+/- 15 000	1 320	1 000	82 500	Nous consulter

*avec température d'évaporation à -22°C

Production 20T ou 50T : nous consulter
Gaz de la centrale à préciser à la commande

- Inclus : évaporateur, panneau électrique, panneau de commande, chassis, détendeur, variateur de fréquence pour régler l'épaisseur de la glace et électrovanne
- Non inclus : Vanne d'aspiration

LE SAVIEZ-VOUS ?
Sécurité maximale : la lame de glace ne peut tourner que dans le bon sens. Contrôle maximum : panneau de commande qui protège la machine en cas d'incident. Il facilite grandement le dépannage et l'entretien de la machine.

GAMME SCALA CO2 SPLIT (ÉVAPORATEUR SEUL À RACCORDER SUR CENTRALE CO2 SUBCRITIQUE)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 2 °C / 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	Puissance au droit de l'appareil (W/h)*	€ HT
SCALA400CO2SPLIT	1090x700x760	+/- 400	326	190	2 200	22 200 €
SCALA600CO2SPLIT	1250x750x835	+/- 600	326	190	3 300	22 200 €
SCALA1000CO2SPLIT	1050x750x870	+/- 1 000	480	190	5 500	28 080 €
SCALA1500CO2SPLIT	1050x750x 1060	+/- 1 500	480	200	8 250	Nous consulter
SCALA2000CO2SPLIT	1050x750x1080	+/- 2 000	480	200	11 000	Nous consulter
SCALA3000CO2SPLIT	1050x750x1300	+/- 3 000	480	200	16 500	Nous consulter

*avec température d'évaporation à -22°C

GAMME SCALA REMOTE (ÉVAPORATEUR SÉPARÉ + GROUPE À DISTANCE FOURNI)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Production kg / 24h 20°C / 15°C	Ø sortie de glace (mm)	Puissance (W)	€ HT
SCALA400REMOTE	1090X700X760	+/- 400	326	190	23 045 €
SCALA600REMOTE	1250x750x835	+/- 600	326	190	24 590 €
SCALA1000REMOTE	1050x750x870	+/- 1 000	480	190	31 660 €
SCALA1500REMOTE	1050x750x1060	+/- 1 500	480	200	Nous consulter
SCALA2000REMOTE	1050x750x1060	+/- 2000	480	200	Nous consulter
SCALA3000REMOTE	1050x750x1300	+/- 3 000	480	200	Nous consulter
SCALA5000REMOTE	1850x1150x1300	+/- 5 000	900	435	Nous consulter
SCALA10TREMOTE	1850x1150x1800	+/- 10 000	900	435	Nous consulter

INFOS PRODUITS

- Scala Remote : distance max. entre l'évaporateur et le groupe est égale à 30 m
- Non inclus : tubes de raccord entre le groupe RCU et l'évaporateur
- 60Hz/ITV: nous consulter

EAU SALÉE
- Modèle pour bateau avec alimentation en eau salée pour modèles 1000 à 3000, **nous consulter**
- Alimentation en eau salée. Pour modèles 1000 à 5000, **nous consulter**

ITV ICE makers

ORBITAL / BIN

SILO ORBITAL
GAMME INDUSTRIELLE

Ils sont conçus pour stocker et distribuer, à l'intérieur d'un local réfrigéré, de grandes quantités de glace écailles produites par la gamme SCALA. Il est conseillé en centre logistique pour le poisson frais, les ports, les industries ou les criées.

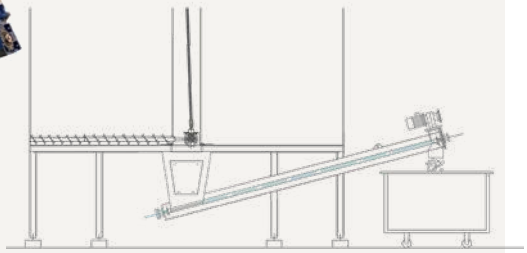
La conception exclusive de la tôle et du cône de dispersion de la glace évite la formation de vide ou de blocs de glace. De plus, le silo dispose d'une fraise qui remue la glace grâce à un mouvement simultané de translation et de rotation pour faciliter l'évacuation de l'eau de la fonte, pour rompre les blocs et éviter la formation de poches vides. Nous obtenons ainsi une glace détachée et sèche.

Le bac dispose d'un système de distribution automatique qui économise du temps de manipulation et limite les pertes liées à la fonte de glace.

En option, nous pouvons incorporer un système de pesée.

(Livré démonté)

Silo orbital de 2 à 30 tonnes



Référence	Capacité (tonnes)	Volume (m^3)	Diamètre (mm)	Hauteur base (mm)	Hauteur totale (mm)	Flux d'extraction (kg/h)	€ HT
SS221	2	5,96	2 250	1 000	2 500	4 000	Nous consulter
SS322	3	7,95	2 250	1 000	3 000	4 000	Nous consulter
SS422	4	9,94	2 250	1 000	3 500	4 000	Nous consulter
SS523	5	11,9	2 250	1 000	4 000	4 000	Nous consulter
SS732	7	14	3 080	1 000	3 000	9 000	Nous consulter
SS1033	10	21	3 080	1 000	4 000	9 000	Nous consulter
SS1242	12	25	4 080	1 100	3 100	9 000	Nous consulter
SS1542	15	31	4 080	1 100	3 600	9 000	Nous consulter
SS1843	18	37	4 080	1 100	4 100	9 000	Nous consulter
SS2544	25	50	4 080	1 100	5 100	9 000	Nous consulter
SS3044	30	63	4 500	1 200	5 200	9 000	Nous consulter

ITV ICE makers

REFROIDISSEURS D'EAU
POUR MACHINES À GLAÇONS

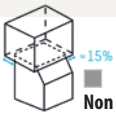
Ils servent à refroidir l'eau du réseau et réduire sa température pour améliorer le rendement de la machine.

Référence	Température de l'eau		Puissance de refroidissement (kW)	Débit (l/h)	Compresseur	Voltage	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	Entrée (°C)	Sortie (°C)						
CH2								
Temp. ambiante 32°C	30	15	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	Nous consulter
Temp. ambiante 43°C	35	16	2,6	84	Rouleau	230V/50Hz	559x622x612	

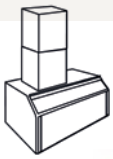
Compatible jusqu'à 5 IQ 450, 5 MR400, 2 IQ 850, 1 IQ1100, ou SCALA jusqu'à 2T.

COMBINAISONS

Recommandé



Non recommandé

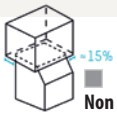

Superposable

Côte à côte

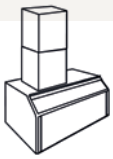
MACHINE	S80		S130		S160		S220		S350		S400		S500	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
MDP 150 GALA / DELTA			Réf : S130-19573				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400 -9521			
MR 400 GALA / DELTA													Réf : S500-19530	
SMS 220 SPIKA			Réf : S130-19573				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400-19521		Réf : S500-19530	
SMS 300 SLIM SPIKA			Réf : S130-19574		Réf : S160-19562		Réf : S220-19509		Réf : S350-19514		Réf : S400-19528			
SMS 410 SPIKA			Réf : S130-19574				Réf : S220-19501		Réf : S350-19511		Réf : S400-19521		Réf : S500-19534	
IQ180	Réf : S80-19161		Réf : S130-19575		Ref : S160-19563		Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522			
IQ230	Réf : S80-19161		Réf : S130-19575		Réf : S160-19563		Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
IQN/F 300/500			Réf : S130-19575		Réf : S160-19563		Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
IQ450			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19523		Réf : S500-19532	
IQ650			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19523		Réf : S500-19532	
IQ1100													Réf : S500-19535	
GIQ 550			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
GIQ 850 CO^2 / GIQ 850			Réf : S130-19575				Réf : S220-19502		Réf : S350-19512		Réf : S400-19522		Réf : S500-19532	
GIQ1100									Réf : S350-19518		Réf : S400-19529		Réf : S500-19535	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT											Réf : S400-19524		Réf : S500-19533	
SCALA 600/ SCALA 600 SPLIT													Réf : S500-19533	
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT													Réf : S500-19539	
SCALA COMPACT 1000														

COMBINAISONS

Recommandé



Non recommandé


Superposable

Côte à côte

MACHINE	SCS150 1	SCS150 2	SCS300 1	SCS300 2	SCD400 1	SCD400 2	SCD600 1	SCD600 2	SCD800 1	SCD800 2
MDP 150 GALA / DELTA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544			
MR 400 GALA / DELTA					Réf : SCD400-19546		Réf : SCD600-19547		Réf : SCD800 19548	
SMS 220 SPIKA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
SMS 300 SLIM SPIKA	Réf : SCS150-19659		Réf : SCS300-19658		Réf : SCD400-19543					
SMS 410 SPIKA	Réf : SCS150-19652		Réf : SCS300-19653		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
IQ180	Réf : SCS150-19651									
IQ230	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543					
IQN/F 300/500	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ450	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ650	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19542	
IQ1100					Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ550	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ 850 CO^2 / GIQ 850	Réf : SCS150-19651		Réf : SCS300-19650		Réf : SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
GIQ 1100					SCD400-19540		Réf : SCD600-19541		Réf : SCD800 19542	
SCALA 400/SCALA 400 SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
SCALA 600/ SCALA 600 SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		SCD800 19545	
SCALA 1T/1,5T/2T/3T SPLIT					Réf : SCD400-19543		Réf : SCD600-19544		Réf : SCD800 19545	
SCALA COMPACT 1000										

BACS DE STOCKAGE
FIXES

FIXE

S80 S130 S160 S220 S350 S400 S500

IBK-1

FIXES

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
S80-19161 S80-19162	685	555	870+95*	80	1 295 €
S130-19573 S130-19574 S130-19575	762	819	740+160*	130	2 225 €
S160-19562 S160-19563	559	872	1122+160*	181	2 325 €
S220-19501 S220-19504 S220-19509 S220-19502	762	819	1071+160*	230	2 525 €
S350-19511 S350-19514 S350-19512 S350-19518	1 067	819	1071+160*	340	3 440 €
S400-19521 S400-19528 S400-19522 S400-19523 S400-19529 S400-19524	1 219	819	1071+160*	390	3 615 €
S500-19530 S500-19534 S500-19532 S500-19535 S500-19533 S500-19539	1 321	872	1122+160*	480	4 215 €

*Avec pieds

ENSACHEUSE

À fixer sur le bac de stockage pour remplissage de sachets de 4 kg (non fournis)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage (kg)	€ HT
IBK-1	357	274	730	4	785 €
4232570	Lot de 50 sacs ITV pour ensacheuse				75 €

SCS150

SCS300

SCD400

SCD600

SCD800

EASY-CART
6-TOTE-KIT

LE SAVIEZ-VOUS ?
Ergonomiques et faciles à manipuler pour une distribution de glace sans effort

AVEC CHARIOT(S)

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Stockage bac (kg)	Stockage chariot (kg)	Stockage total (kg)	€ HT
SCS150-19652 SCS150-19665 SCS150-19659 SCS150-19651	762	1 016	1 320	140	112	252	8 160 €
SCS300-19653 SCS300-19658 SCS300-19650	762	1 016	1 865	300	112	412	11 090 €
SCD400-19546 SCD400-19543 SCD400-19540	1 524	1 016	1 520	413	2x112	637	15 620 €
SCD600-19544 SCD600-19547 SCD600-19541	1 524	1 016	1 820	617	2x112	841	18 640 €
SCD800-19548 SCD800-19545 SCD800-19542	1 524	1 016	2 084	812	2x112	1 036	20 465 €
EASY-CART	622	1 054	887 (avec la poignée)	-	112	112	2 110 €
6-TOTE-KIT	6 seaux pour bacs de stockage avec chariot (70 kg)						830 €

EASY CLEANING DESIGN®

Cuve intérieure monobloc sans joints avec angles arrondis, évitant les points de contamination et facilitant le nettoyage. Cuve sanitaire rigide en polyethylene, résistante aux chocs et aux rayures.

INFOS PRODUITS

- Prévoir une vidange siphonnée dans le sol
- Les bacs de stockage de glace constituent un élément indispensable pour couvrir les grandes demandes de glace
- Les bacs de stockage facilitent le processus pour retirer la glace, en évitant les débordements : le transport de la glace est 3 fois plus rapide
- Carrosserie extérieure en inox. Intérieur isolé en polyéthylène

Bacs de stockage avec chariot(s) :
- Bac de stockage fixe. Seul le chariot est mobile
- Bac et chariot raccordés à une vidange
- Chariots livrés sans les seaux (6-TOTE-KIT)
- Les bacs à chariot disposent d'une porte inférieure qui permet d'extraire d'abord la glace la plus ancienne, pour une meilleure rotation et qualité de la glace.

03
LES ARMOIRES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO

P. 44

ARMOIRES GN

Isolation 60mm P. 46
Isolation 75mm P. 48
Armoires étroites P. 50
Isolation 85mm P. 51
Intérieure plastique P. 52
Bi-températures P. 54

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES

Compartiment poisson P. 60

ARMOIRES À CASIER

P. 61

MINI-ARMOIRES

Mini-armoires positives P. 62
Mini-armoires négatives P. 63

ARMOIRES D'EXPOSITION

1 porte P. 64
2 portes P. 64

CAVES À VIN

Service P. 70
Exclusive P. 71

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN

Grande capacité P. 72
Encastrables P. 73

ARMOIRES DE MATURATION

P. 74

1 CORECO

2 docriluc

3 Marecos

4 TECHFROST

ARMOIRES PÂTISSIÈRES

1 ou 2 portes
P. 55
CORECO

Traversantes
P. 56
CORECO

Gamme Essentiel
P. 57
TECHFROST

Armoires à chocolat
P. 58
TECHFROST

Armoire commutable
P. 58
TECHFROST

ARMOIRES DE FERMENTATION

Une porte
P. 56
CORECO

Floury fline
P. 59
TECHFROST

ARMOIRES D'EXPOSITION

Gamme étroite-slim
P. 65
docriluc

ARMOIRES DE RESTAURATION

P. 66
Marecos

ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 et 600X400
P. 67
Marecos

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN

Gamme étroite - slim
P. 68
docriluc

ARMOIRES GOURMET

P. 76
CORECO GOURMET

ARMOIRES MINI-MARKET

Grande capacité
P. 77
CORECO GOURMET

OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 78
CORECO

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

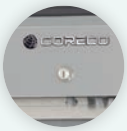
ENREGISTREURS MICROLIDE

P. 79
microlide

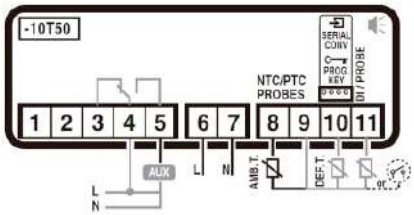
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

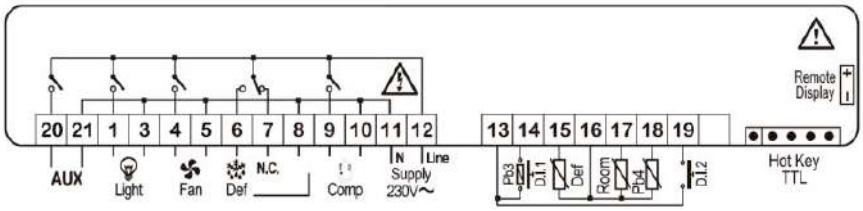
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES - CORECO

COMPARATIF ENTRE LES 3 GAMMES GN2/1 : S-LINE, AGR ET HEGR

	CGR-751-SPF	AGR-751-PF	HEGR-751-PF85
	BASIC **S-LINE**	CLASSIC **AGR / ACG**	TOP **HEGR/HECG**
EXTÉRIEUR	AISI-304		
ARRIÈRE	Galva	Inox- AISI-304 (en option)	
CÔTÉS	Emboutis inox		
LUMIÈRE INTÉRIEURE	LED 6500 K LEDS		
SERRURE	 Oui (sauf modèle 50)	Oui	
ISOLATION	60 mm	75 mm (Option : 85 mm)	85 mm
RÉGULATION	Carel	Carel IJ	Eliwell
PANNEAU DE CONTRÔLE	Relevable		
OPTIONS POSSIBLES	Non	Oui	Oui

	CAREL		CAREL IJ		eliwell
	-2+8	-4+4C° -22-15C°	-2+8C°	-4+4C° -22-15C°	-2+8C° -22-15C°
Relais	1	3	3	5	6
Entrées de sondes	2	2	2	3	5
Entrées numériques	1	1	2	2	3
Dégivrage manuel	●	●	●	●	●
Calibrage de la sonde	●	●	●	●	●
Contrôle ventilateur dégivrage		●	●	●	●
Alarme d'erreur de sonde	●	●	●	●	●
Alarme température enceinte	●	●	●	●	●
Alarme du condenseur	●	●	●	●	●
Alarme porte ouverte			●	●	●
Verrouillage de l'écran			●	●	●
Verrouillage des paramètres	●	●	●	●	●
Interrupteurs intégrés			●	●	●
Auto-apprentissage					●





INFOS PRODUITS

- Le nombre de relais (contacts) détermine la capacité à contrôler les éléments (ventilateurs, résistances).
- Le nombre d'entrées numériques et de sondes détermine la capacité à contrôler les valeurs (températures, ouvertures de portes).
- Les alarmes sont déclenchées en fonction des valeurs enregistrées par les sondes.
- Les verrous sont effectués par combinaison de clés et la protection des paramètres par mot de passe.
- Sur la base des données de fonctionnement et de l'ouverture des portes, l'auto-apprentissage ajuste les décharges et les cycles de température (nuit / jour) en économisant la consommation.

ARMOIRES GN - PORTES PLEINES

RESTAURATION S-LINE - ISOLATION 60 MM

LED 4000 K | BASIC | S-Line | CORECO

GN 1/1

CGR-50	2 640 €
CGN-50	3 420 €

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
CGR-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
CGN-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
CGR-751-SPF-SD (NOUVEAUTÉ 2026)	-2°C +8°C	660	860	1967	3 GN 2/1	-	565	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 (40°C 40%HR)
CGN-751-SPF-SD (NOUVEAUTÉ 2026)	-20°C/-15°C	660	850	1967	3 GN 2/1	-	565	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
CGR-751-SPF	-2°C +8°C	660	860	1967	3 GN 2/1	-	565	230V-50Hz	R290	502	243	C	5 (40°C 40%HR)
CGN-751-SPF	-20°C/-15°C	660	850	2 130	3 GN 2/1	-	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C/+8°C	1350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C/-15°C	1350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

Nouveauté 2026

MOINS DE 2M

GN 2/1

Sur pieds	CGR-751-SPF-SD	2 540 €
	CGN-751-SPF-SD	3 305 €
Sur roulettes	CGR-751-SPF-SD+R	2 700 €
	CGN-751-SPF-SD+R	3 465 €

INFOS PRODUITS

- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **CGN / CGR-751-SPF-SD+R :** avec roulettes de série de diamètre 80 mm, hauteur 108 mm dont 2 roulettes sans frein
- **CGR-751-SPF+R :** avec roulettes de série de diamètre 80 mm, hauteur 108 mm dont 2 roulettes sans frein
- Porte à ouverture réversible **(en usine uniquement)** avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Livrée avec 3 clayettes rilsan par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital CAREL
- Vidange de la cuve
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- **Serrure de série (sauf modèle 50)**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Evaporateur en saillie avec cache évaporateur**
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- 1 porte : côtés emboutis
- 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- Régulation Carel
- Conditions de travail CGR : 40°C, CGN : 32°C

GN 2/1

CGR-751-SPF	2 590 €
CGR-751-SPF+R	2 740 €
CGN-751-SPF	3 305 €

Avec roulettes

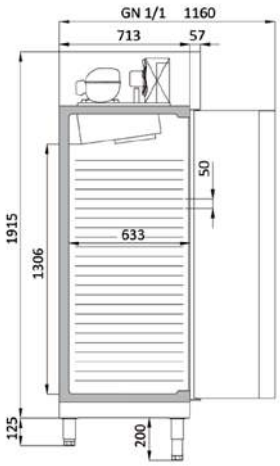
CGR-1002-SPF	4 065 €
CGN-1002-SPF	4 760 €

LES ACCESSOIRES

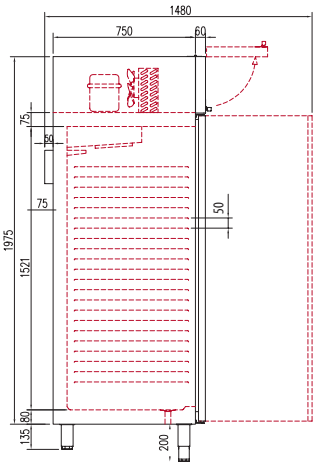
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / 75 € HT
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- **Serrure pour modèle 50**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **220V 60HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Côtés emboutis
CGR-CGN-50

Panneau de commande relevable



Gamme 50



Gammes 751 et 1002

ARMOIRES GN - PORTES VITRÉES

RESTAURATION S-LINE - ISOLATION 60 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
CGRE-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3 GN 1/1	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	E	4 30°C 55%
CGRE-751-SPF	-2°C/+8°C	660	850	2 130	3 GN 2/1	-	645	230V-50Hz	R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C/+8°C	1 350	850	2 130	6 GN 2/1	6	1404	230V-50Hz	R290	845	396	D	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

GN 1/1

CGRE-50 **2 975 €**

GN 2/1

CGRE-751-SPF **2 940 €**

CGRE-1002-SPF **4 760 €**

INFOS PRODUITS

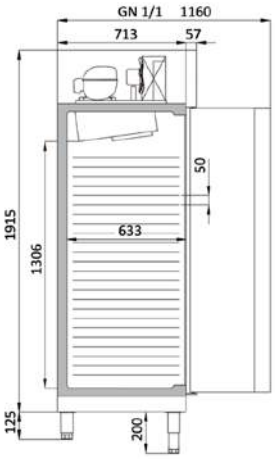
- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur en inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible **(en usine uniquement)** avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Livrée avec 3 clayettes rilsan par porte et glissières inox sur partie centrale en double porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Côtés emboutis en acier inox AISI 304, 22 niveaux. Pas de 50 mm
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Vidange de la cuve
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 60 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spéciale économie d'énergie
- **Serrure de série (sauf modèle 50)**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Evaporateur en saillie avec cache évaporateur**
- Portes vitrées : double vitrage
- Dégivrage automatique et évaporation automatique par résistance
- 1 porte : côtés emboutis
- 2 portes : côtés emboutis et crémaillère centrale
- Régulation Carel
- Conditions de travail : 32°C

LES ACCESSOIRES

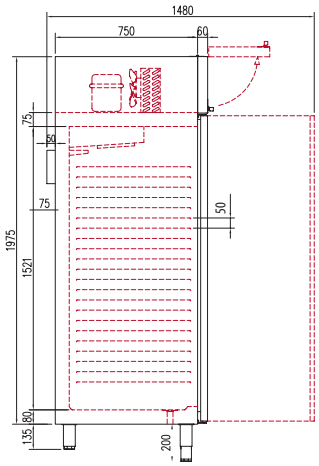
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **75 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**
- **Serrure pour CGR-50**
  Réf : 567000000027 / **80 € HT**

Côtés emboutis

Panneau de commande relevable



Gamme 50



Gammes 751 et 1002

ARMOIRES GN 2/1 PORTES PLEINES
ISOLATION 75 MM

LED 4000 K

CLASSIC

COREC O

AGR-751-PF	2 925 €
ACG-751-PF	3 870 €
AGR-751-PT	4 725 €

AGR-752-PF	3 420 €
ACG-752-PF	4 435 €

AGR-1002-PF	4 585 €
AGR-1002/2-PF	6 120 €
ACG-1002-PF	5 335 €

AGR-1003-PF	5 200 €
ACG-1003-PF	5 720 €

AGR-2003	7 510 €
ACG-2003	9 010 €

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-751-PF	-2°C/+8°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	502	193	C	5 40°C 40%
ACG-751-PF	-20°C/-15°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	606	503	D	4 30°C 55%
AGR-1000-PF	-2°C/+8°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
AGR-1002/2-PF	-2°C/+8°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845+845	373+373	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C/-15°C	1370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	907	870	D	4 30°C 55%
AGR-2003	-2°C/+8°C	2 055	860	2 130	2 197	230V-50Hz	R290	1702	816	D	5 40°C 40%
ACG-2003	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	2 197	230V-50Hz	R290	1814	1548	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **AGR-1002/2-PF :** parois intérieures et extérieures embouties, 2 compartiments indépendants positifs : 2 groupes et 2 régulation
- Portes à ouverture réversible (gamme 751 - **en usine uniquement**), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- **Côtés emboutis inox AISI-304, avec 22 niveaux. Pas de 55 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes**
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- Compresseur hermétique ventilé
- Crémaillères sur les batis centraux (sauf AGR-1002/2)
- Armoires double portillons : pas de séparation entre les portillons
- **Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe**
- Régulation Dixell
- **Dotations :**
  - Livrée avec 3 clayettes inox, GN 2/1 par porte
- Conditions de travail AGR : 40°C, ACG : 32°C
- **AGR-751-PT :** Armoire double porte traversante

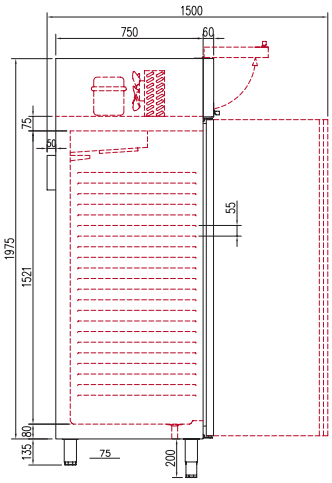
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte 80 mm**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / 180 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / 275 € HT
- **Isolation 85 mm**
  Réf : 85MM / +8%
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Portillons supplémentaire
nous consulter

ACG-2003

AGR-1002/2-PF



AGR-750-PF / AGR-1000-PF
ACG-750-PF / ACG-1000-PF

Nouveauté 2026

CORECO

CLASSIC

LED 4000 K

ARMOIRES GN 2/1 PORTES VITRÉES
ISOLATION 75 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C/+8°C	680	860	2 130	4	645	230V-50Hz	R290	502	210	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C/-15°C	680	860	2 130	4	645	230V-50Hz	R290	606	516	D	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C/+8°C	1 370	860	2 130	8	1 404	230V-50Hz	R290	845	343	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	8	1 404	230V-50Hz	R290	907	883	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C/+8°C	2 055	860	2 130	12	2 197	230V-50Hz	R290	1 702	943	E	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	12	2 197	230V-50Hz	R290	1 814	1 583	E	3 25°C 60%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

AGRE-751-PF	3 495 €
ACGE-751-PF	4 560 €

AGRE-751-PT	5 280 €

AGRE-1002-PF	5 445 €
ACGE-1002-PF	6 280 €

AGRE-2003	8 770 €
ACGE-2003	10 395 €

Nouveauté 2026

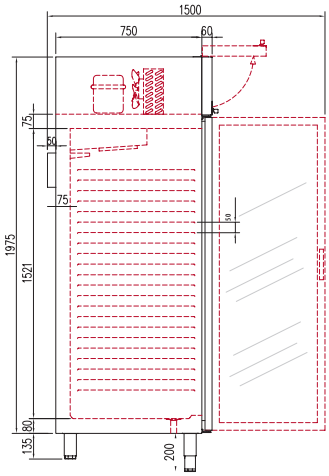
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible (gamme 751 - **en usine uniquement**), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- **Côtés emboutis inox AISI-304, avec 24 niveaux au pas de 50 mm pour bacs ou clayettes GN1/1 ou GN 2/1 pour les modèles 1 et 2 portes, au pas de 55m côtés crémaillères pour les modèles 3 portes**
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec affichage digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- Compresseur hermétique ventilé
- Portes vitrées : double vitrage sur positif et triple vitrage en négatif
- **Dotations :**
  - Livrée avec 4 clayettes inox / portes, GN2/1
- Conditions de travail : 32°C
- **AGRE-751-PT :** Armoire double porte traversante

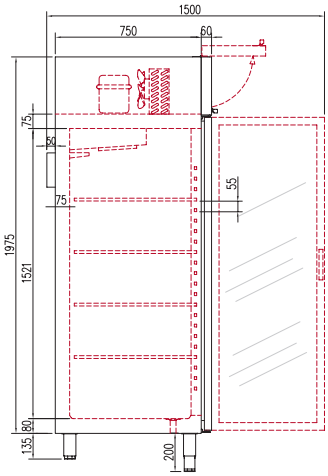
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / 180 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / 275 € HT
- **Isolation 85 mm**
  Réf : 85MM / +8%
- **Variateur LED et changement de couleur (par porte)**
  Réf : KLEDVA / 343 € HT
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Côtés emboutis
(Sauf gamme 2003)



SERIE PF 751 / 1002



SERIE 2003

GN 1/1

AGR-50	2 960 €
ACG-50	3 840 €

AGRE-50	3 370 €
ACGE-50	4 350 €

GN 2/1

AGR-125	4 435 €
ACG-125	5 870 €

AGRE-125	5 210 €
ACGE-125	6 875 €

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN1/1 / GN2/1	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	3/0	-	301	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	3/0	-	302	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C/+8°C	430	770	2 040	4/0	-	303	230V-50Hz	R290	271	213	D	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C/-15°C	430	770	2 040	4/0	-	303	230V-50Hz	R290	385	445	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C/+8°C	1 250	700	2 040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C/-15°C	1 250	700	2 040	3/3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C/+8°C	1 250	700	2 040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C/-15°C	1 250	700	2 040	4/4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **Modèles 50** : monocoque GN 1/1 - Côtés emboutis
- **Modèles 125** : monocoque GN 1/1 + GN 2/1
- Portes à ouverture réversible **(en usine uniquement)**, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Compresseur hermétique ventilé avec revêtement en epoxy anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- Dégivrage et évaporation par résistances
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 50 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AGR-50
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètredensité 40 kg/m3, zéro GWP et zéro ODP pour AGR-125
- Thermostat électronique avec affichage digital
- Porte vitrée : double vitrage
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Dotations :**

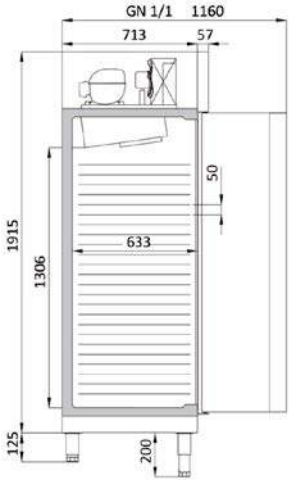
- **AGR/ACG :** livrée avec 3 clayettes rilsan par porte
- **AGRE/ACGE :** livrée avec 4 clayettes rilsan par porte

- Conditions de travail : AGR : 40°C, ACG, AGRE et ACGE : 32°C

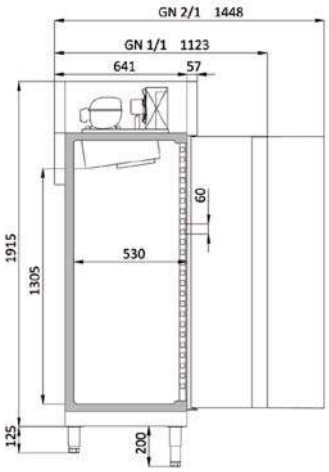
LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **75 € HT**
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

Côtés emboutis
AGR-50 / AGRE-50



Gamme 50



Gamme 125

CORECO

TOP

ARMOIRES GN 2/1

CÔTÉS EMBOUTIS INOX - ISOLATION 85 MM

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2 015/1094 EN16825
HEGR-751-PF	-2°C/+8°C	705	860	2 130	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF	-20°C/-15°C	705	860	2 130	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF	-2°C/+8°C	1 395	860	2 130	6	1 404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF	-20°C/-15°C	1 395	860	2 130	6	1 404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

0.96 kW/24h

HEGR-751-PF85	3 960 €
HECG-751-PF85	5 000 €

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inox AISI-304, avec côtés et fond emboutis
- Portes à ouverture réversible **(en usine uniquement)**, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation ventilé avec revêtement époxy anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Evaporation automatique des condensats
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Contrôle digital de la température, dégivrage optimisé, alarme pour porte ouverte et température de condensation élevée. Une gestion efficace de la consommation d'énergie
- Serrure à clé, de série
- Lumière intérieur LED
- Compresseur ventilé
- Capacité pour grilles et bacs GN 1/1 ou GN 2/1
- Contre porte inox emboutie
- Ventilateur à haute efficacité
- **Dotations :**
  - livrée avec 3 clayettes inox, GN2/1 par porte
- Conditions de travail HEGR : 40°C, HECG : 32°C

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / 180 € HT

- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / 275 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U (L=660mm)**
  Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

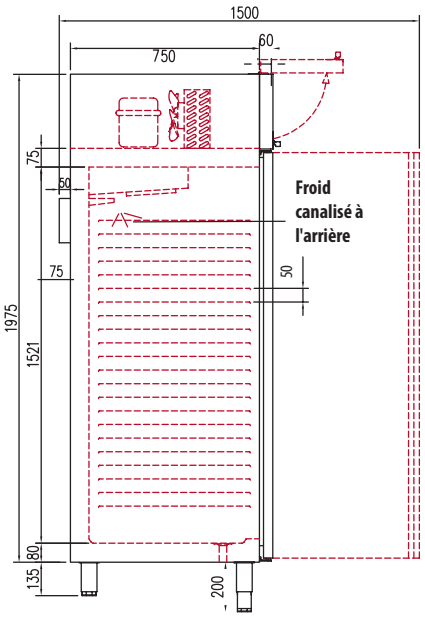
HEGR-1002-PF85	5 640 €
HECG-1002-PF85	6 630 €

Contre-porte emboutie

Isolation 85 mm

Côtés emboutis

Électronique avancé. Régulateur digital intelligent définit le dégivrage automatique uniquement le temps nécessaire.



ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE GN2/1

FROID VENTILÉ

TOP

RVGI-501	2 085 €
CVGI-501	2 675 €

GN2/1

RVGE-501	1 885 €
CVGE-501	2 515 €

GN2/1

RVGI-601	2 245 €
CVGI-601	2 985 €

GN2/1

RVGE-601	2 065 €
CVGE-601	2 825 €

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe 2015/1094 EN16825
RVG-501	-2°C/+8°C	755	720	1 880	532	230V-50Hz	R290	488	290	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C/-15°C	755	720	1 880	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C/+8°C	755	720	2 060	607	230V-50Hz	R290	488	290	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C/-15°C	755	720	2 060	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- **RVGE et CVGE** = extérieur tôle plastifiée blanche (sauf partie arrière)
- **RVGI et CVGI** = extérieur inox satiné (sauf partie arrière)
- Intérieur thermoformé plastique blanc
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion époxy + plaque froide
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Affichage digital de la température, dégivrages optimisés avec alarme pour haute température de condensation
- Vidange pour les eaux de nettoyage
- Pas de 70 mm entre chaque niveau pour clayettes GN2/1
- **Serrure de série**
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, effet ODP et EWP
- **Dotations :**
  - Pieds en acier inox réglables 95 à 135 mm
  - Livrée avec 3 clayettes rilsan GN2/1
- Modèles 501 et 601 : format GN 2/1
- Conditions de travail RVG : 40°C, CVG : 32°C

LES OPTIONS

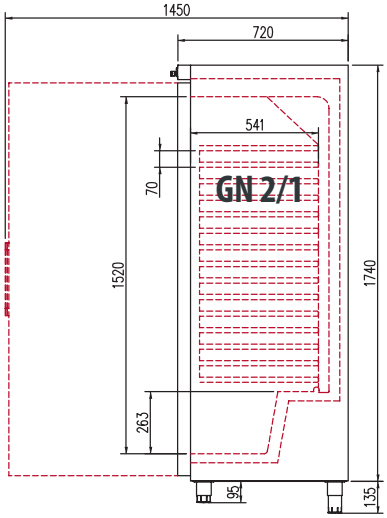
- **Clayette inox GN2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Clayette GN2/1 blanche pour RVG CVG**
  Réf : 561512 / 75 € HT

Condenseur
sans maintenance

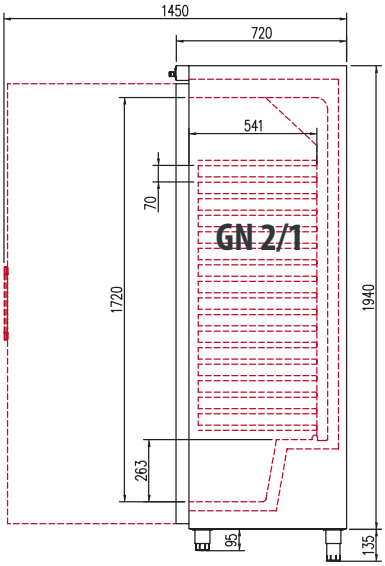
Pieds inox en standard

Froid ventilé
en positif et négatif

Cuve polystyrène sanitaire
thermoformée = hygiène



Gamme 500



Gamme 600

NOUVEAUTÉ 2026

Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS											
AP-600-PO	+1/+8°C	Skinplate	750x705x1880	190	757	4	567/488	4	M1	D	R600A
APA-600-PO	+1/+8°C	Inox	750x705x1880	190	757	4	567/488	4	M1	D	R600A
AP-600-PV	+1/+8°C	Skinplate	750x705x1880	200	1020	4	567/488	4	M2	B	R600A
APA-600-PV	+1/+8°C	Inox	750x705x1880	200	1020	4	567/488	4	M2	B	R600A
- MODÈLES NÉGATIFS											
AP-600-NPO	-22/-18°C	Skinplate	750x705x1880	260	2179	6	567/466	4	-	-	R290
APA-600-NPO	-22/-18°C	Inox	750x705x1880	260	2179	6	567/466	4	-	-	R290
AP-600-NPV	-22/-18°C	Skinplate	750x705x1880	480	4217	6	567/466	4	L3	D	R290
APA-600-NPV	-22/-18°C	Inox	750x705x1880	480	4217	6	567/466	4	L3	D	R290

INFOS PRODUITS

AP-600-PO et APA-600-PO
- Dimensions intérieures : AP 600 | L622 x P545 x H1603mm
- Intérieur thermoformé plastique blanc
- Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) | Acier inoxydable AISI 441
- Isolation 60 mm polyuréthane à base d'eau
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles Acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porte pleine réversible en usine
- Porte avec retour automatique
- Serrure en standard
- 4 glissières + 2 pieds réglables

AP-600-PV et APA-600-PV
- Dimensions intérieures AP 600 1 L622 x P545 x H1603mm
- Intérieur thermoformé plastique blanc
- Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) / Acier inoxydable ACX 845
- Isolation de 60 mm en polyuréthane à base d'eau
- Refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles Acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Porte vitrée, réversible (sur demande en usine) / Cadre en aluminium
- Porte avec retour automatique
- Serrure en standard
- 4 glissières + 2 pieds réglables

AP-600-NPO et APA-600-NPO
- Dimensions intérieures AP 600 N | L622 x P545 x H1603mm
- Intérieur thermoformé plastique blanc
- Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) | Acier inoxydable ACX 845
- Isolation 60mm Polyuréthane à base d'eau
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 (650x510mm)
- Porte pleine, réversible en usine
- Porte avec retour automatique
- Serrure en standard
- 4 glissières + 2 pieds réglables
- Capacité = 14 paniers (L500xP300xH170mm) non inclus

AP-600-NPV et APA-600-NPV
- Dimensions extérieures AP 600 N I L622 x P545 x H1603mm
- Intérieur thermoformé plastique blanc
- Extérieur Tôle plastifiée (Skinplate) / Inox ACX 845
- Isolation de 60 mm en polyuréthane à base d'eau
- Refroidissement statique
- Dégivrage manuel
- Eclairage LED
- Étagères fixes 6 (650x510mm)
- Porte vitrée, réversible (sur demande en usine) / Cadre en aluminium
- Porte avec retour automatique
- Serrure en standard
- 4 glissières + 2 pieds réglables
- Capacité = 14 paniers (L500xP300xH170mm) non inclus

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

LES OPTIONS

Kit roulettes (2 avec freins + 2 sans freins)
Réf : 44129001 / 75 € HT
Kit pieds Inox
Réf : 44129004_3 / 65 € HT

AP-600-NP, APA-600-NP, AP-600-NPV et APA-600-NPV
Panier plastique pour armoire dimensions : L 500 x P300x H170mm
Prévoir 2 paniers par niveau / Capacité max d'une armoire = 14 paniers
Réf : 44003044 / 25 € HT

AP-600-PO 1 810 €

APA-600-PO 1 975 €

APA-600-PV 2 335 €

AP-600-PV 2 200 €

AP-600-NPO 2 065 €

APA-600-NPO 2 245 €

AP-600-NPV 3 030 €

APA-600-NPV 3 180 €

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES GN2/1
AVEC COMPARTIMENT NÉGATIF

AGM-752 **5 060 €**

AGM-1002 **8 710 €**

AGM-1003 **6 940 €**

AGM-1004 **6 940 €**

AGM-2005 **9 030 €**

Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGM-752	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	680	860	2 130	2	0	2	610	230V-50Hz	R290+R290	361	296 + 642
AGM-1002	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R290+R290	606	243 + 553
AGM-1003/4	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	5	0	5	1 370	230V-50Hz	R290+R290	361	370 + 642
AGM-2000	-2°C/+8°C	-20°C/-15°C	2 055	860	2 130	9	0	9	2 092	230V-50Hz	R290+R290	606	361 + 553

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

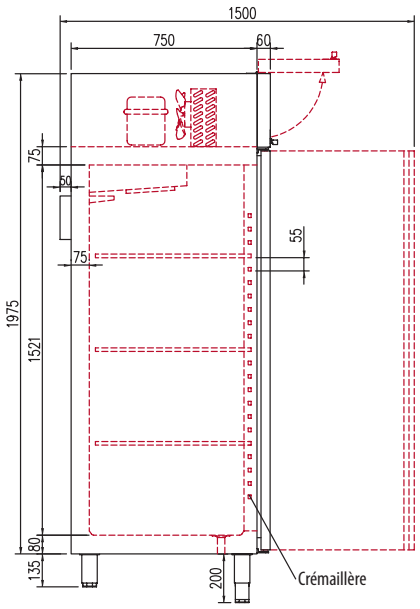
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité
- Pieds en inox réglables de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Contre-porte inox emboutie
- Compresseur hermétique ventilé
- **Dotations :**
  - **AGM-752 :** livrée avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
  - **AGM-1002 :** livrée avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
  - **AGM-1003, AGM-1004 :** livrée avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
  - **AGM-2005 :** livrée avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox
- Conditions de travail : 40°C

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / **75 € HT**
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U**
  Réf : GLISSIERES / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **180 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **215 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

Kit de roulettes (en option)

Clayette



CORECO

CLASSIC

ARMOIRES PÂTISSIÈRES
1 OU 2 PORTES 600X400

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
APR-55	0°C/+8°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APC-55	-20°C/-15°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	4 30°C 55%
APRV-55	0°C/+8°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
APR-750	-2°C/+8°C	680	860	2 130	645	230V-50HzZ	R290	502	193	C	5 40°C 40%
APC-750	-20°C/-15°C	680	860	2 130	645	230V-50Hz	R290	606	503	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C/+8°C	1 370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	845	323	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C/-15°C	1 370	860	2 130	1 404	230V-50Hz	R290	907	870	E	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

APR-55	3 810 €
APC-55	4 430 €

APRV-55	3 920 €

APR-750	3 665 €
APRV-750	4 325 €
APC-750	5 285 €

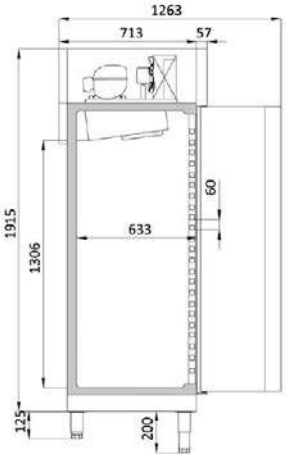
APR-1002	6 815 €
APRV-1002	7 215 €
APC-1002	8 085 €

INFOS PRODUITS

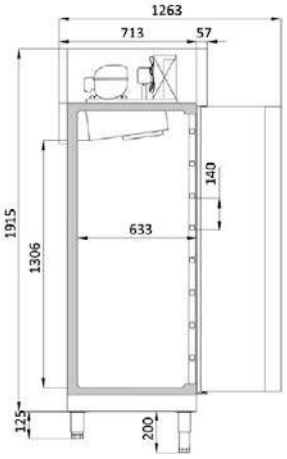
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **Eclairage intérieur LED**
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Armoires portes vitrées négatives triple vitrage
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 50 mm densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AP-55
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP pour AR-750
- **Serrure de série**
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Dotations :**
  - **APRV :** Porte vitrée avec double vitrage
  - **Modèles 55 :** Livré avec 3 clayettes inox 600x400 et avec 17 jeux de glissières inox, réglables en hauteur
  - **Modèles 750 et 1002 :** Livré avec 20 jeux de glissières inox par porte réglables en hauteur
- Conditions de travail :
  -750 APR-750 : 40°C, APC/APRV-750 : 32°C
  -55 : 32°C

LES OPTIONS

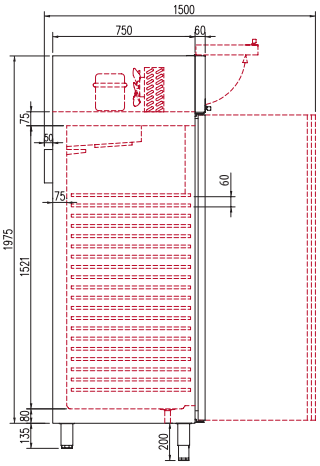
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de glissières en L (pour modèles 55)**
  Réf : 561208 / **24 € HT**
- **Jeu de glissières (pour modèles 750 et 1002)**
  Réf : 566033050057 / **33 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR5 / **180 € HT**
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **275 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Variateur LED et changement de couleur (par porte)**
  Réf : KLEDVA / **343 € HT**
- **60 Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**



APR-55



APC-55



APR-750

ARMOIRES PATISSIÈRES / PATISSIÈRES TRAVERSANTES

600X800

NOUVEAUTÉ 2026

APR-950

APR-950-PT

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Puissance électrique	€ HT
ARMOIRES POSITIVES											
PORTE PLEINE											
APR-950	-2°C +8°C	815	1020	2130	20	900	230V 50 Hz	R290	502	243	4 725
PORTE VITRÉE											
APRV-950	-2°C +8°C	815	1020	2130	20	900	230V 50 Hz	R290	502	243	5 280
ARMOIRE NÉGATIVE											
PORTE PLEINE											
APC-950	-20°C -15°C	815	1020	2130	20	900	230V 50 Hz	R290	606	553	4 725
ARMOIRES TRAVERSANTES											
PORTE PLEINE											
APR-950-PT	-2°C +8°C	815	1020	2130	20	900	230V 50 Hz	R290	502	243	5 140
PORTE VITRÉE											
APRV-950-PT	-2°C +8°C	815	1020	2130	20	900	230V 50 Hz	R290	502	243	5 975

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- **Eclairage intérieur LED**
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- **Serrure de série**
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **APR-950-PT et APRV-950-PT :** Armoires traversantes

LES OPTIONS

- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / 95 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **60 Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

ARMOIRES DE FERMENTATION

APRF-750

APRF-950

Référence	Température °C	Humidité	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Puissance électrique	€ HT
600X400											
APRF-750	-2°C +8°C	40%-90%	680	970	2130	645	230V 50 Hz	R290	502	243	4 725
600X800											
APRF-950	-2°C +8°C	40%-90%	815	1130	2130	900	230V 50 Hz	R290	502	243	5 280

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- **Eclairage intérieur LED**
- Compresseur hermétique ventilé
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- **Serrure de série**
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie

LES OPTIONS

- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / 95 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **60 Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Glacier Pâtisseries Boulangerie

LE SAVIEZ-VOUS ?

Armoires positives et négatives pour glaces, pâtisserie et restauration équipées de commandes numériques simples et réactives, dotées de fonctions HACCP

- ARMOIRE NEGATIVE

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG54+	Crémaillères	-25/-10°C	730X900X2140	1	700	54 bacs à glace	R290	6 750€

+ ARMOIRE POSITIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG68+	Crémaillères	-2/+8°C	730x810x2140	0,154	600	20 x (600x400)	R290	6 120 €

- ARMOIRE NEGATIVE 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG70+	Crémaillères	-25/-10°C	730x810x2140	1	600	20 x (600x400) 30 bacs à glace	R290	6 585 €

+ ARMOIRE POSITIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG78+	Crémaillères	-2/+8°C	820x1010x2140	0,202	900	20 x (600x800)	R290	6 720 €

+ - ARMOIRE POSITIVE / NEGATIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG79+	Crémaillères	-20/+5°C	820x1010x2140	0,528	900	20 x (600x800)	R290	7 950 €

- ARMOIRE NEGATIVE 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
EG80+	Crémaillères	-25/-10°C	820x1010x2140	1,3	900	20 x (600x800) 59 bacs à glace	R290	7 530 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

EG68+

EG70+

EG78+

EG79+

INFOS PRODUITS

- Carrosserie extérieure et intérieure en inox AISI 304 avec coins arrondis
- Ambiance tropicalisée
- Dégivrage automatique
- 230/1/50Hz
- Air canalisé pour empêcher le croûtage
- EG79 : Armoire commutable

LES OPTIONS

- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / **330 € HT**
- **Lumière intérieure**
  Réf : LIGHC / **260 € HT**
- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / **45 € HT**
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / **95 € HT**
- 60Hz/TECHFROST / **Nous consulter**

ARMOIRES À CHOCOLAT - VELVETY LINE

HUMIDITÉ RELATIVE : 45% - 65%

TECHFROST

LE SAVIEZ-VOUS ?
Grâce à la combinaison parfaite de la température et de la faible humidité, nous préservons le chocolat parfaitement brillant, lisse et compact.

VC68

VC78

ARMOIRES 600X400

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
VC68	Crémaillères	+4/+18°C	730X810X2140	0,68	600	20 (600x400)	R290	7 380 €

ARMOIRES 600X800

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
VC78	Crémaillères	+4°C/+18°C	820x1010x2140	0,83	900	20 x (600x800)	R290*	8 590 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- Commandes tactiles modernes, intuitives
- Ventilation indirecte pour préserver les produits délicats
- Humidité relative 45% - 65%
- Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- 230/1/50Hz
- Présence de convoyeurs conçus pour obtenir une circulation d'air uniforme
- **Dotation** : 20 paires de glissières en forme de "L"

LES OPTIONS

- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / 330 € HT
- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / 45 € HT
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / 95 € HT
- Wifi / Nous consulter

ARMOIRE COMMUTABLE - GAMME CONNECTIVITY

TECHFROST

CG100

Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Nb de niveaux	Gaz	€ HT
CG100	Crémaillères	-20+5°C/+55°C	535x685x1430	0.7	700	20 GN2/1	R290	7 050 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- Isolation jusqu'à 95 mm d'épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Equipée d'un tableau de commande simple et intuitif
- Fonctions : Réglage de la température de travail, visualiser la température de l'évaporateur, cycle de dégivrage électrique automatique, alarmes HACCP, fonction horloge temps réel à régler
- Téléchargement de données par WIFI
- Evaporateur avec traitement de cataphorèse
- Circulation d'air avec un flux d'air indirect
- Compartiments techniques facilement ouvrables pour le nettoyage
- Commutable froid positif / froid négatif
- Dotation : 5 clayettes GN2/1

Nouveauté 2026

FL700

FL900

FL40

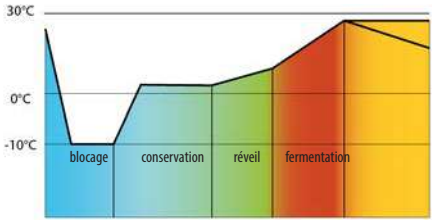
Référence	Intérieur	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (kW)	Capacité (L)	Capacité	Gaz	€ HT
ARMOIRE À GRILLES 600X400								
FL700	Crémaillères	-5/+35°C	730x890x2100	2	700	20 x (600x400)	R290	11 145 €
ARMOIRE À GRILLES 600X800								
FL900	Crémaillères	-5°C/+35°C	820x1090x2100	2	900	20 x (600x800)	R290	12 450 €
CHAMBRE DE FERMENTATION À CHARIOT - AVEC GROUPE INCORPORÉ								
FL40	Crémaillières	-5°C/+35°C	890x1611,5x2450	1,39	1 251	1 chariot GN 2/1 ou 600x800 2 chariots GN 1/1 ou 600x400	R290	21 900 €

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en inox AISI 304
- Commandes tactiles modernes, intuitives
- Précision et fiabilité max dans le contrôle de la température et de l'humidité
- Humidité produite par un générateur de vapeur et régulée par le tableau de commandes
- Froid canalisé conçu pour obtenir une circulation d'air uniforme
- Humidité relative 55% - 95%
- Cycle automatique de fermentation en 5 phases
- Personnalisation possible de la température, du temps, du pourcentage d'humidité et de la ventilation de chaque phase
- Jusqu'à 100 cycles différents enregistrés
- Port USB pour chargement ou téléchargement des données

- **Dotation** : 20 paires de glissières en forme de "L"



LES OPTIONS

Pour FL40 uniquement

- **Chariot 20 niveaux GN1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / 1195 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600X400**
  Réf : CARIEN60X40 / 1 305 € HT
- **Chariot 20 niveaux GN2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / 1430 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600X800**
  Réf : CARIEN60X80 / 1 545 € HT
- **Jeu de roulettes**
  Réf : WHEC / 330 € HT

- **Jeu de glissières pour armoire 600x800**
  Réf : GU60x80 / 45 € HT
- **Clayette 600x400 inox**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Clayette 600x800**
  Réf : 2014631F3T / 95 € HT
- Wifi / Nous consulter

ARMOIRES BI-TEMPÉRATURES GN2/1
AVEC COMPARTIMENT POISSON

AGP-752 **4 610 €**

AGP-1002 **7 975 €**

AGP-1003 **6 420 €**

AGP-1004 **6 465 €**

AGP-2005 **8 415 €**

Référence	Température °C		Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre étagères GN2/1	Nbre de tiroirs	Jeux de glissières	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
AGP-752	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	680	860	2 130	1	3	4	610	230V-50Hz	R290+R290	502+502	296 + 369
AGP-1002	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1 370	860	2 130	3	3	6	1 370	230V-50Hz	R290+R290	502+845	243 + 431
AGP-1003/4	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	1 370	860	2 130	4	3	7	1 370	230V-50Hz	R290+R290	845+502	373 + 369
AGP-2005	-2°C/+8°C	-5°C/-1°C	2 055	860	2 130	6	6	12	2 092	230V-50Hz	R290+R290	845+845	370 + 431

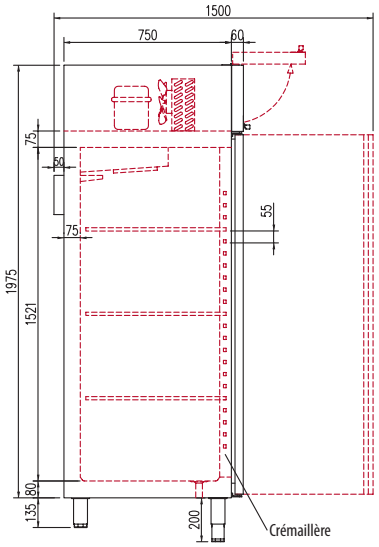
Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (charnières réversibles d'usine ou en atelier Codigel)
- Pieds en acier inox réglables de 135 à 200 mm
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de porte
- Alarme haut et basse température sur contrôle digital
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- Compresseur hermétique ventilé
- 2 compartiments, capacité GN 2/1 avec fonctionnement et températures indépendants
- Compartiment poissons :
  - évaporateur avec traitement epoxy anti-corrosion
  - groupe indépendant
  - bacs plastiques à double fond, sur glissières inox
- Contre-porte inox emboutie
- Panneau de commande relevable pour faciliter l'accès au groupe
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED**
- **Dotations :**
- **AGP-752 :** livré avec 2 clayettes rilsan GN 2/1 et 2 jeux de glissières inox
- **AGP-1002 :** livré avec 6 clayettes rilsan GN 2/1 et 6 jeux de glissières inox
- **AGP-1003, AGP-1004 :** livré avec 5 clayettes GN 2/1 et 5 jeux de glissières inox
- **AGP-2005 :** livré avec 9 clayettes rilsan GN 2/1 et 9 jeux de glissières inox
- Conditions de travail : 40°C

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise GN 2/1**
  Réf : 561512 / 75 € HT
- **Clayette inox GN 2/1**
  Réf : 200362IP / 25 € HT
- **Jeu de glissières GN 2/1 en U**
  Réf : GLISSIERES / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / 180 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / 275 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%



Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825	CCE 2015/1094 EN16825
DP-140	-5°C/-1°C	645	640	805	125	230V-50Hz	R290	225	185	C	5 40°C 40%
AP-55	-5°C/-1°C	530	770	2 040	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
AP-750	-5°C/-1°C	680	860	2130	645	230V-50Hz	R290	743	385	-	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C/-1°C	1370	860	2130	1 404	230V-50Hz	R290	845	429	-	5 40°C 40%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

DP-140 **2 260 €**

Gamme FIT

AP-55 **3 995 €**

AP-750 **4 250 €**

AP-1002 **6 650 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture)
- Pieds en acier inox réglables en hauteur 135 à 200 mm (sauf DP - 140)
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 75 mm périmètre, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- **Serrure de série**
- **Eclairage intérieur LED (sauf DP-140)**
- Contre-porte inox emboutie
- **Dotations :**

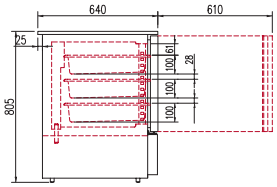
- **DP-140 :** livré avec 3 bacs plastique 530x460x100 mm
- **AP-55, AP-750, AP-1002 :** livré avec 7 bacs plastique avec fond inox perforé 400*600*120 mm par porte

- **AP-750, AP-1002 :** Bacs double fond perforés raccordés à une vidange centrale à l'arrière de l'armoire
- Conditions de travail : 32°C pour DP-140, AP-400, AP-55 40°C pour AP-750, AP-1002

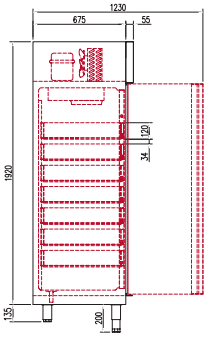
LES OPTIONS

- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour 1 porte**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour 2 portes**
  Réf : KITR5 / **180 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour 3 portes**
  Réf : KITR6 / **215 € HT**

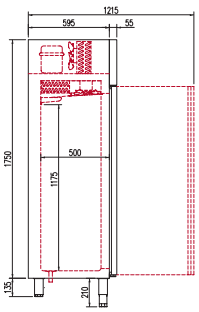
- **Pédale (par porte)**
  Réf : PEDALE / **275 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**
- **Jeu de 2 glissières**
  Pour modèles : DP-140
  Réf : 560913 / **35 € HT**



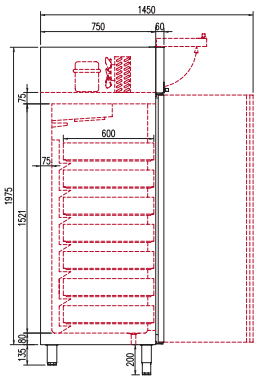
DP-140



AP-55



AP-400



AP-750 / AP-1002

MINI-ARMOIRES - TABLE-TOP

PORTES PLEINES - PORTES VITRÉES / POSITIVES

ARV-66-CS-PV

ARV-150-CS-PO

ARV-150-CS-TA-PO

ARV-150-CS-PV

ARV-150-CS-TA-PV

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Volume brut / net (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ARV-66-CS-PV	Intérieur plastique thermoformé et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	450x470x740	331x257x590	55	730	2 : 1 x (346x203mm) 1 x (346x150mm)	52/30	4	M2	B	1 070
ARV-150-CS-PO	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 160
ARV-150-CS-TA-PO	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	150	869	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M1	C	1 340
ARV-150-CS-PV	Intérieur et extérieur blanc (Skinplate)	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 310
ARV-150-CS-TA-PV	Intérieur inox AISI 304 et extérieur inox AISI 441	+8/+1 °C	600x600x835	480x410x690	130	558	2 : 1 x (475x385mm) 1 x (475x245mm)	122/105	4	M2	B	1 430

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

PO	Porte pleine	+8°C
PV	Porte vitrée	+1°C

INFOS PRODUITS

- Eclairage LED
- Porte réversible en usine uniquement
- Thermostat Digital
- Porte à fermeture automatique
- Support mural à l'arrière pour ARV-66
- Serrure de série
- 4 pieds réglables
- 230 V – 50 Hz
- Gaz R600a
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 50mm
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Marecos Simplify line FROID STATIQUE

TABLE-TOP - MINI-ARMOIRES

PORTES PLEINES - PORTES VITRÉES / NÉGATIVES

Référence	Finition	Température	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance frig. (W)	Consommation (kWh/an)	Nb d'étagères	Volume brut / net (L)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	€ HT
ACE-66-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-8/-12°C	450x470x740	331x300x590	110	1066	3 : 1 x (309x275mm) 2 x (309x150mm)	50/44	4	L3	C	1 475
ACE-150-CS-PO	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (457x240mm)	115/108	4	-	-	1 295
ACE-150-CS-A-PO	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-22°C	600x600x835	460x410x680	110	953	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (457x240mm)	115/108	4	-	-	1 415
ACE-150-CS-PV	Intérieur aluminium, extérieur blanc (Skinplate)	-16/-20 °C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (457x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 735
ACE-150-CS-A-PV	Intérieur aluminium, extérieur inox AISI 441	-16/-20 °C	600x600x835	460x410x680	155	1 331	2 : 1 x (460x407mm) 1 x (460x240mm)	115/108	4	L3	C	1 825

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

PO	Porte pleine	-16°C	- 8°C
PV	Porte vitrée	-22°C	- 12°C
		ACE-150	ACE-66

INFOS PRODUITS

- Eclairage LED sur modèles PV
- Porte réversible en usine uniquement
- Thermostat Digital
- Porte à fermeture automatique
- Support mural à l'arrière pour ACE-66
- Serrure incluse
- 4 pieds réglables
- 230 V – 50 Hz
- Gaz R600a
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- Froid statique
- Dégivrage manuel

ACE-66-CS-A-PV

PRATIQUE POUR GIVRER LES VERRES À COCKTAIL
Ne convient pas pour le stockage d'aliments surgelés

ACE-150-CS-PO

ACE-150-CS-A-PO

ACE-150-CS-PV

ACE-150-CS-A-PV

ARMOIRES D'EXPOSITION
CUVE ABS

docriluc

Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS							
EVR-620	0°/+7°C	620x578x1885	236	189	4	348	R600a
- MODÈLE NÉGATIF							
EVRF-620	-18°/-16°C	620x578x1885	231	233	6 fixes	348	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

EVR-620 **1 825 €**

EVRF-620 **2 620 €**

EA	Porte pleine extérieur blanc
EI	Porte vitrée extérieur inox

+7°C 0°C EVR

-18°C -16C EVRF

INFOS PRODUITS

EVR
- Conçus pour les boissons et les produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique
- Évaporateur ventilé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de la température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Unité de condensation statique, sans entretien
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m^3, faible GWP et aucun effet ODP.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Température de travail K1 (0 + 7 ° C). Classe climatique CC2 (32°C - 65% HR) selon EN16902
- Tension monophasique 230V/1/50Hz. Pour 60Hz nous consulter
- Capacité canettes 33 cl = 399

EVRF
- Extérieur et intérieur en acier laminé blanc
- Conçu pour conserver les produits surgelés
- Évaporateur statique
- 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid de façon homogène dans l'ensemble de l'unité.
- Température de travail C1 (-18-17 ° C), classe climatique 4 (30 ° C, 55 HR)
- Electricité : 230V/1/50Hz. Pour 60Hz nous consulter

LES OPTIONS

- Clayettes rilsan pour armoire 620
  Réf : 561709 / **40 € HT**

- Canopy
- Serrure latérale
  Réf : SLD / **85 € HT**

ARMOIRES D'EXPOSITION
PORTES VITRÉES

docriluc

Référence	Température	Nb de portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz	€ HT
AGPA-125	-1°+5°C	8	1 250	700	2 040	851	1000	R290	**3 940**

AGPA-125

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié blanc
- Intérieur en acier plastifié blanc
- Étagères en fil d'acier plastifié, dotation de 8 unités
- Portes battantes en aluminium avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouverte lors de l'ouverture au-delà de 90°)
- Évaporateur ventilé peint avec revêtement anti-corrosion
- Étagères réglables en hauteur
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24V 6500k sur la colonne
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 : pour. M1 : -1°+5°C, adapté aux boissons, produits laitiers, charcuterie et charcuterie (modèles ARA, ARPA, AGPA)
- Classe climatique 3 (25°C, 60 H.R.)

LES OPTIONS

- **Clayettes pour AGPA**
  Réf : 561141 / **50 € HT**

Référence	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité (Nb de canettes 33 cl)	Nb de facing canette 33cl	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS									
DECVA-3	0°/+7°C	415x462x512	142	85	1+1	38	24	4	R600A
DECVA-400	0°/+7°C	450x495x740	156	99	2	69	45	5	R600A
EVR-440	0°/+7°C	437x510x1826	205	164	4	219	250	5	R600A
EVR-750	0°/+7°C	750x510x1826	215	188	4	412	500	10	R600A
- MODÈLE NÉGATIF									
EVRF-440	-18°/-16°C	437x510x1826	385	550	6	219	-	-	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

INFOS PRODUITS

- Conçue pour présenter les boissons et produits emballés
- Extérieur tôle plastifiée blanche
- Etagères en fil d'acier plastifiée, réglables en hauteur pour les modèles positifs et fixe pour les modèles négatifs
- Evaporateur ventilé en froid positif
- Evaporateur statique en froid négatif
- Contrôle numérique de la température et du dégivrage
- Etagères intérieur LED
- Vidange et évaporation automatique
- Eclairage intérieur
- Electricité : 230V/1/50Hz. Pour 60Hz nous consulter

LES OPTIONS

- Serrure latérale
  Réf : SLD / **85 € HT**

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)

DECVA-3 **945 €**

DECVA-400 **1 060 €**

Option extèrieur noir

EVR-440 **2 090 €**

EVR-750 **2 000 €**

EVRF-440 **2 370 €**

ARMOIRES DE RESTAURATION
CUVE ABS

Marecos

ARV-430-CS-PO **1 490 €**

ARV-430-CS-A-PO **1 645 €**

ARV-430-CS-A-PV **1 825 €**

ACE-430-CS-PO **1 750 €**

ACE-430-CS-A-PO **1 900 €**

ACE-430-CS-A-PV **2 440 €**

Référence	Température	Extérieur	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation kWh/ an	Nombre d'étagères	Capacité (L)	Capacité bouteille (33cl)	Capacité canettes (33cl)	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
ARV-430-CS-PO	+1/+8°C	Skinplate blanc	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PO	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	180	811	4	386/308	292-304	536-560	4	M1	D	R600A
ARV-430-CS-A-PV	+1/+8°C	Inox AISI 441	590x645x1860	170	777	4	386/308	292-304	536-560	4	M2	B	R600A
- MODÈLES NÉGATIFS													
ACE-430-CS-PO	-22/-16°C	Skinplate blanc	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PO	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	320	1589	6	386/268	-	-	4	-	-	R290
ACE-430-CS-A-PV	-22/-16°C	Inox AISI 441	620x675x1860	385	3028	6	386/268	-	-	4	L3	C	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

PO Porte pleine
PV Porte vitrée

+8°C
+1°C
ARV

-16°C
-22°C
ACE

INFOS PRODUITS

ARV-430-CS-A-PV
- Dimensions intérieures :
  L477xP470xH1416 mm
  ARV- 430 : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation en polyuréthane à base d'eau de 50 mm
- Éclairage à LED horizontal top / vertical
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- Porte en verre - cadre en PVC
- Porte réversible (sur demande)
- ARV- 430 : porte avec retour automatique
- ARV- 430 : serrure standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ARV-430-CS-PO / ARV-430-CS-A-PO
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 50 mm polyuréthane à base d'eau
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles acier plastifié 4 x (495x428 mm)
- Porte opaque réversible
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-PO | ACE-430-CS-A-PO
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 60 mm polyuréthane à base d'eau
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- Porte opaque
- Porte réversible
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

ACE-430-CS-A-PV
- Dimensions intérieures : L477 x P470 x H1590 mm
- Intérieur PS blanc
- Isolation 60 mm de polyuréthane à base d'eau
- Éclairage LED
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (493x380 mm)
- Porte en verre - cadre en PVC
- Porte réversible (sur demande)
- Retour automatique des portes
- Serrure en standard
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

Marecos

BASIC

ARMOIRES INTÉRIEUR PLASTIQUE

GN2/1 ET 600X400

Référence	Température °C	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Volume (L)	Poids (kg)	Puissance (W)	Consommation (kwh/an)	Etagères	Thermostat	Classe climatique	Classe de température	Classe énergétique	Gaz
+ MODÈLES POSITIFS													
MM5A / MM5-PO	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	90 - 104	190	565	4	Digital	4	M1	C	R600a
MM5A / MM5-PV	+1°C +8°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 455	104 - 118	200	876	4	Digital	4	M2	B	R600a
- MODÈLES NÉGATIFS													
MM5AN / MM5N-PO	-22°C -16°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	96 - 110	270	1 577	6	Digital	4	-	-	R290
MM5AN / MM5N-PV	-22°C -16°C	650 x 538 x 1480	750 x 740 (+45)x 1900	525 - 442	117 - 131	450	3 822	6	Digital	4	L3	D	R290

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

PO	Porte pleine
PV	Porte vitrée
A	Extérieur inox

+8°C +1°C MM5

-16°C -22°C MM5-N

INFOS PRODUITS

- Intérieur PS Blanc thermoformé
- Isolation en polyuréthane à base d'eau 60mm
- Porte pleine réversible en usine uniquement, cadre en aluminium pour les modèles PV
- Porte à fermeture automatique, serrure de série

MM5-PO / MM5-PV / MM5A-PO

- Extérieur Skinplate blanc pour **MM5-PO / MM5-PV**
- Extérieur inox AISI 441 pour **MM5A-PO**
- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Étagères amovibles en acier plastifié 4 GN 2/1 (650x530mm)
- Unique sur le marché | Utilisation simultanée pour étagères GN 2/1 et plateaux (600x400mm)
- 4 roulettes de mise en place + 2 pieds réglables

MM5-PV /MM5N-PV

- Eclairage LED

MM5N-PO / MM5N-PV / MM5AN-PO

- Extérieur Skinplate blanc pour **MM5N-PO / MM5N-PV**
- Extérieur inox AISI 441 pour **MM5AN-PO**
- Froid statique
- Dégivrage manuel
- Étagères fixes 6 x (650x510mm)
- Panier non inclus | Capacité = 7 paniers (L600xP400xH130mm)

LES OPTIONS

- **Kit roulettes (2 avec freins + 2 sans freins) pour armoire MM5**
  Réf : 44129001 / **75 € HT**
- **Kit pieds Inox pour armoire MM5**
  Réf : 44129004_3 / **65 € HT**
- **Panier plastique pour armoire MM5 - dimensions L 600 x P400xH130mm - Prévoir 1 panier par niveau / Capacité max d'une armoire MM5 = 7 paniers**
  Réf : 44003044_001 / **40 € HT**

MM5-PO	1 765 €
MM5N-PO	2 005 €

MM5-PV	2 140 €
MM5N-PV	2 850 €

MM5A-PO	1 945 €
MM5AN-PO	2 215 €

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN
GAMME ÉTROITE - SLIM

docriluc

EVRW-440 **2 645 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Volume Brut (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EVRW-440	+4/+18°C	430	510	1815	5	200	R290	205	168

+18°C
+4°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (bois extérieur en option)
- Idéal pour bouteille de vin horizontale / verticale / inclinée en ajustant ladite étagère
- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90°)
- Système anti-vibration
- Faible niveau sonore
- 5 niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif
- LED verticale intérieure en 3000k continu, ce qui améliore la visibilité des bouteilles
- Refroidissement ventilé
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température
- Deux gammes de température disponibles : Vin Rouge (+10°C+18°C) ou Vin Blanc, Rosé et Brut (+4°C +8°C)

LES OPTIONS

Référence	Étagère supplémentaire par niveau	€ HT
EVRW-440	KESAD440	165 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Caractéristiques	Gamme SERVICE	Gamme EXCLUSIVE 2 températures	Gamme EXCLUSIVE 1 température
Facile et intuitif	✔	✔	✔
Alarmes visibles et sonores Haute température Basse température Porte ouverte Sonde défaillante	 ✔ ✔ ✔ ✔	 ✘ ✘ ✘ ✘	 ✔ ✔ ✘ ✔
Contrôle indépendant des 2 zones	✘	✔	✘
Vue simultanée de la température de la zone du haut et du bas	✘	✔	✘
Indication remplacement du filtre à charbon actif	✘	✔	✘
Écran tactile capacitif	✘	✘	✔
Conception plate et sans cadre	✘	✔	✔
Contraste élevé	✘	✘	✔
Partie frontale noire et indications en leds blanches	✔	✘	✔
Grand angle de visibilité	✘	✘	✔
Boutons rétro-éclairés	✘	✘	✔
Communication NFC et Bluetooth intégrées pour intéragir avec les applications	✘	✘	✔
Protection index frontale IP65	✔	✘	✔
Gestion des alarmes et incidents HACCP	✘	✘	✔
Mémoire pour enregistrer les données, les alarmes et les incidents HACCP	✘	✘	✔
Protection contre les pics de tension (haute ou basse) prolongeant ainsi la durée de vie utile du compresseur	✘	✘	✔

CLASSIC

Marecos

CV150-PV

CV430-PV

CV600-PV

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV	600	600 + 40	835	40	2	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	**1 615**
CV430-PV	590	600 + 45	1 860	112	5	200	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	**2 215**
CV600-PV	750	705 + 45	1 880	219	5	220	230V-50Hz	4	B	R600A	< 65	**2 605**

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+20°C
+3°C

INFOS PRODUITS

- Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau pour CV150/CV430 et isolation 60 mm pour CV600
- Froid ventilé avec dégivrage automatique
- Porte réversible en usine uniquement
- Éclairage LED (uniquement portes vitrées)
- Serrure standard
- Température définie par l'utilisateur

Modèles 150
- Tôle intérieure plastifiée (Black Sk.)
- Étagères amovibles en bois 1 x (480x375mm) + 1 x (480x255mm)
- 4 Pieds de nivellement

Modèles 430
- Intérieur PS noir
- Étagères en bois 5 x (494x430mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellemen

Modèles 600
- Étagères en bois 5 x (655x544mm)
- 230/1/50 (60Hz/MARECOS : nous consulter € HT)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (nb de bouteilles)	Nbre d'étagères	Puissance (W)	Tension	Classe climatique	Classe énergétique	Gaz	Niveau de bruit db(A)	€ HT
CV150-PV-EXCLUSIVE	600	600 + 40	835	27	3+1	96	230V-50Hz	4	A	R600A	< 45	1 930
CV350-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	131	5+1	160	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	2 730
CV350-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1510	123	5+1	120	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	3 480
CV450-PV-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1 865	176	6+1	170	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	3 000
CV450-PV-2T-EXCLUSIVE	600	700 + 40	1 865	169	9+1	130	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	3 965
PRÉSENTATION DES BOUTEILLES LATÉRALE												
CV350-PVSD-EXCLUSIVE	600	700+40	1510	101	4+1	160	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	2 655
CV450-PVSD-EXCLUSIVE	600	700+40	1875	125	9+1	170	230V-50Hz	4	B	R600A	< 50	2 940

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+20°C
+5°C

INFOS PRODUITS

- Tôle intérieure plastifiée (skinplate noir)
- Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir)
- Isolation 50 mm de polyuréthane à base d'eau
- Froid ventilé avec dégivrage automatique
- Porte en verre avec protection anti UV
- Porte réversible en usine uniquement
- Éclairage LED ambré
- Serrure standard
- Système anti-vibration
- Filtre à charbon actif
- Température définie par l'utilisateur
- 10 étiquettes de bouteilles visibles

Modèle 150
- Étagères coulissantes en bois 3 x (460x380mm)
- Panier en bois dans le fond
- 4 Pieds de nivellement

Modèle 350
- Etagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 350-2T
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 5 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- 2 zones à température contrôlée séparément

Modèle 450
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 6 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement

Modèle 450-2T
- Étagères coulissantes en bois + 1 fixe sur le fond 9 x (453x543mm) + 1 (490x390mm)
- 4 curseurs + 2 pieds de nivellement
- 2 chambres à température contrôlée séparément

LES OPTIONS

- **Panier en bois pour gamme 450**
  Réf : 44003358_100 / 200 € HT
- **Grande clayette en bois + glissères coulissantes pour Gamme 350 et 450**
  Réf : 44129040 / 210 € HT
- **Accessoire pour incliner les bouteilles**
  Réf : 44003357 / 95 € HT
- **Kit tiroir en bois + glissères coulissantes pour Gamme 350 et 450**
  Réf : 44129040 / 210 € HT

PRÉSENTATION BOUTEILLES LATERALES

DOUBLE TEMPÉRATURE

Réf : 44003358_100

Réf : 44129040

Réf : 44003357

CV150-PV-EXCLUSIVE

CV350-PV-EXCLUSIVE

Double température

CV350-PV-2T-EXCLUSIVE

CV450-PV-EXCLUSIVE

Double température

CV450-PV-2T-EXCLUSIVE

Présentation des bouteilles latérale

CV-350-PVSD-EXCLUSIVE

Présentation des bouteilles latérale

CV450-PVSD-EXCLUSIVE

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ARMOIRES D'EXPOSITION DE VIN
GRANDE CAPACITÉ

CORECO GOURMET

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Capacité en nb de bouteilles	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
EBRW-751	+2°C +18°C	680	735	2 055	6	505	105	230V-50Hz	R290	502	260	4 30°C 55%
EBRW-1302	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	12	1201	210	230V-50Hz	R290	845	396	4 30°C 55%
EBRW-1302/2	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	12	505+505	105+105	230V-50Hz	R290	502+502	260+260	4 30°C 55%
EBRW-2003	+2°C +18°C	1 370	735	2 055	18	1 852	315	230V-50Hz	R290	1 814	1 726	4 30°C 55%
EBRW-2003/2	+2°C +18°C	2 055	735	2 055	18	1201+505	210+105	230V-50Hz	R290	845+502	396+260	4 30°C 55%

EBRW-751-NI	4 035 €

+18°C
+2°C

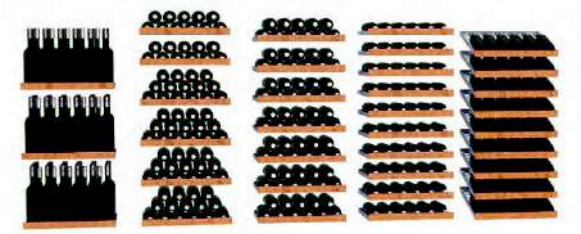
INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir (laqué en option), sauf partie arrière
- **NI : intérieur en acier inoxydable AISI-304**
- **NN : intérieur en acier plastifié noir**
- Portes à ouverture réversible (pour modèle 751), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage à faible émissivité (réduit la condensation)
- Serrure de série
- Double éclairage intérieur LED 3000K
- Etagères AISI-304 avec façade en bois, inclinables à 20°.
- Compresseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro ODP et GWP
- Contrôle digital de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie
- EBRW-1302/2 et 2003/2 : deux compartiments indépendants, avec une régulation de température dans l'intervalle +2°C +18°C

EBRW-1302-NI	6 050 €
EBRW-1302/2-NI	7 310 €

EBRW-2003-NI	7 665 €
EBRW-2003/2-NI	8 785 €

Etagères standards (inclinables à 20°)



STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox

EN OPTION (prix identique)
NN : extérieur noir + intérieur noir

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Capacité (L)	Capacité en nb de bouteilles	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
DAW-200	+2°C +18°C	600	650	900	2	120	26	230V-50Hz	R290	304	201	4 30°C 55%
DAW-400	+2°C +18°C	600	650	1 545	4	240	60	230V-50Hz	R290	460	201	4 30°C 55%

DAW-200 **2 195 €**

DAW-400 **3 145 €**

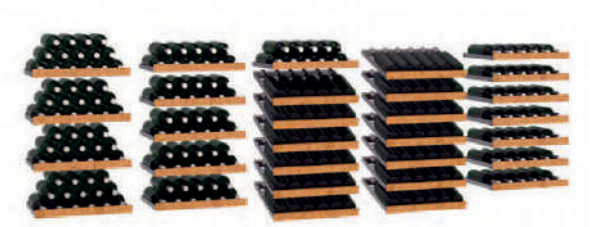
+18°C
+2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir (laqué en option), sauf partie arrière
- **NI : intérieur en acier inoxydable AISI-304**
- **NN : intérieur en acier plastifié noir**
- Portes à ouverture réversible (pour modèle 751), avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage à faible émissivité (réduit la condensation)
- Serrure de série
- Double éclairage intérieur LED 3000K
- Etagères AISI-304 avec façade en bois, inclinables à 20°.
- Compresseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro ODP et GWP
- Contrôle digital de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie

DAW-400-NN + DA-200-NI + DAV-400-NI

○ **Etagères standards (inclinables à 20°)**



STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox

EN OPTION (prix identique)
NN : extérieur noir + intérieur noir

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"
ENCASTRABLES

CORECO GOURMET

90%
40%

Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.

DAV-200 **3 255 €**

Côtés panoramiques

DAV-200-P **4 045 €**

DAV-400 **4 435 €**

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité de viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	650	900	1	1	120	20	230V-50Hz	R290/R600	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	650	1 545	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

La maturation de la viande est une étape essentielle qui consiste à laisser reposer la viande dans des conditions strictement contrôlées de température, d'hygrométrie et de circulation d'air. Ce processus naturel permet aux enzymes présentes dans le muscle d'agir progressivement sur les fibres, améliorant ainsi la tendreté et développant des arômes plus profonds et plus complexes. Une maturation maîtrisée transforme une viande de qualité en un produit d'exception.

+8°C
-2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox plastifié, noir (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- Double éclairage intérieur LED
- Etagères en inox et barre à viandes
- Réglage en hauteur des roulettes avant et arrière pour faciliter les déplacements
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- Blocs de sel optionnels
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie

LES OPTIONS

- **Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit etre changé tous les 6 mois)**
  Réf : 56FCA / **Nous consulter**
- **Etagère supplémentaire**
  Réf : 56ESDAV / **85 € HT**
- **Barres de boucherie supplémentaires**
  Réf : 56BCSDAV / **180 € HT**
- **Module Bluetooth**
  Réf : 566021350132 / **195 € HT**
- **Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Plateau pour 2 blocs de sel, 428x105x10 mm**
  Réf : 56A109051284 / **95 € HT**
- **Bloc de sel**
  Réf : 566033010633 / **65 € HT**
- **230v 60Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

Pour les coloris rouge et inox : nous consulter

CORECO GOURMET

ARMOIRES DE MATURATION DE VIANDE "DRY AGING"

Armoires dont la température de travail est comprise entre -2°+8°C avec une humidité comprise entre 40% et 90% (sans apport d'eau extérieur). Elles garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement de la viande (maturation) avec la possibilité de contrôler à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages de l'équipement, grâce au système de contrôle avancé incorporé. La maturation de la viande dure habituellement entre 45 et 60 jours. Une bonne maturation consiste à créer une fine couche afin de limiter les pertes. La perte de poids idéale se situe entre 12 et 15%.

90%
40%

Référence	Température °C	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nbre d'étagères	Nbre de barres à viandes	Volume (L)	Capacité en viande (kg)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	650	1 900	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	488	307	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	850	2 130	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	307	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	850	2 130	4	2	1 404	300	230V-50Hz	R290	1 000	620	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	850	2 130	6	3	2 197	450	230V-50Hz	R290	1 710	1 100	4 30°C 55%

Les caractéristiques sont modifiables sans avis préalable

+8°C
-2°C

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inox plastifié noir (sauf partie arrière et fond)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint d'étanchéité (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture) avec profilés en aluminium anodisés et double vitrage avec traitement basse émissivité (low E) - Réduit la condensation
- Double éclairage intérieur LED
- Etagères en inox et barre à viandes
- Réglage en hauteur des pieds avant et arrière pour faciliter les déplacements
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anti-corrosion
- Blocs de sel optionnels
- Arrêt de la ventilation à l'ouverture de la porte
- Isolation en polyuréthane injecté - épaisseur 85 mm périmètre, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, dégivrages optimisés, alarme pour porte ouverte et pour haute et basse température de condensation, spécial économie d'énergie
- DA-750 / DA-1002 pas de jeu de glissières
- DA-400 / DA-2003 pas de côtés emboutis

LES OPTIONS

- **Module WIFI**
  Réf : 566021350133 / 195 € HT
- **Module Bluetooth**
  Réf : 566021350132 / 195 € HT
- **Filtre à charbon actif (il permet de purifier l'air et doit etre changé tous les 6 mois)**
  Réf : 56FCA / Nous consulter
- **Etagère inox**
  Réf : 56A109050962 / 120 € HT
- **Barres de boucherie supplémentaires**
  Réf : 56BCSDA / 155 € HT
- **Kit de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Plateau pour 3 blocs de sel , 314x206x10 mm**
  Réf : 56A109051285 / 120 € HT
- **Bloc de sel**
  Réf : 566033010633 / 65 € HT
- **230v 60Hz**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Pour les coloris rouge et inox : nous consulter

DA-400-NI **4 930 €**

DA-750-NI **5 365 €**

DA-1002-NI **9 110 €**

DA-2003-NI **14 300 €**

STANDARD
NI : extérieur noir + intérieur inox
SUR DEMANDE
II: extérieur inox + intérieur inox

ARMOIRES GOURMET

CLASSIC

BOISSONS EBR

GLACES EBC

CORECO GOURMET

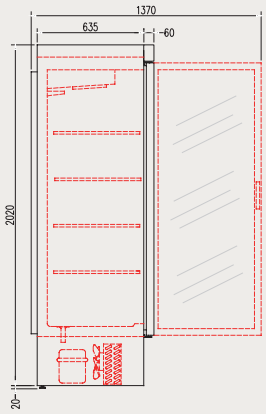
EBR-751	3 385 €
EBC-751	4 820 €

Standard	
BI	Extérieur blanc + intérieur inox
NI	Extérieur noir + intérieur inox

EBR-1302	4 850 €
EBC-1302	6 920 €

EBR-2003	6 310 €
EBC-2003	9 010 €

Standard	
BI	Extérieur blanc + intérieur inox
NI	Extérieur noir + intérieur inox



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre d'étagères	Volume net(L)	Voltage (HZ)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE / EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C/+8°C	680	735	2 055	4	505	230V-50Hz	R290	502	260	B
EBC-751	-20°C/-15°C	680	735	2 055	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	D
EBR-1302	-2°C/+8°C	1 370	735	2 055	8+4	1 201	230V-50Hz	R290	845	396	C
EBC-1302	-20°C/-15°C	1 370	735	2 055	8+4	1 201	230V-50Hz	R290	907	902	D
EBR-2003	-2°C/+8°C	2 055	735	2 055	12+6	1 852	230V-50Hz	R290	1 702	943	C
EBC-2003	-20°C/-15°C	2 055	735	2 055	12+6	1 852	230V-50Hz	R290	1 814	1 726	E

INFOS PRODUITS

- Extérieur tôle plastifiée blanche (BI ou BB)
- Extérieur tôle plastifiée noire (NI ou NB)
- Intérieur en acier inox AISI-304 avec fond embouti et courbes sanitaires (BI ou NI)
- Portes à ouverture réversible avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte au-delà de 90°)
- Double vitrage + LEDS : EBR
- Triple vitrage + LEDS : EBC
- Etagères plastifiées réglables en hauteur
- Appareil sur tampon réglable
- Panneau de contrôle et grille de ventilation du moteur démontable
- Unité condenseur ventilé
- Evaporateur ventilé, avec traitement époxy anticorrosion
- Arrêt du ventilateur à l'ouverture de porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m3. 0 effet environnemental
- Contrôle digital de la température, dégivrages optimisés, alarme porte ouverte et haute température de condensation. Gestion efficiente de la consommation énergétique
- Tension : 230 V – 50Hz

LES OPTIONS

- **Clayette Rilsan 530x520 mm**
  Réf : 566027010139 / 45 € HT
- **Clayette intermédiaire Rilsan 450x158 mm**
  Réf : 566027010138 / 25 € HT
- **Clayette pour stocker fûts de bière**
  Etagère perforée : Réf : 56A109051092 / 155 € HT
  Etagère perforée intermédiaire pour 2 et 3 portes :
  Réf : 56A109051093 / 110 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 1 porte**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein) pour armoire 2 portes**
  Réf : KITR5 / 180 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein) pour armoire 3 portes**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Kit de 4 pieds inox pour armoire 1 porte**
  Réf : 56A163000011 / 80 € HT
- **Kit de 5 pieds inox pour 2 portes**
  Réf : 56A163000012 / 90 € HT
- **Kit de 6 pieds inox pour 3 portes**
  Réf : 56A163000013 / 125 € HT
- **Serrure**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Porte étiquette**
  Réf : 56PRIX / 10 € HT

EBC-1302-BB
Intérieur et extérieur blanc
Pieds inox (en option)

EBR-2003-NN
Intérieur et extérieur noir

ARMOIRES MINI-MARKET

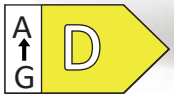
Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Surface totale d'exposition (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Volume brut (L)	Capacité (L)	Nombre d'étagères	Voltage (HZ)	Gaz
RVC-751	-2°C+8°C	680	2 065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V - 50 HZ	R290
CVC-751	-25°C-18°C	680	2 065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V - 50 HZ	R290
RVC-1002	-2°C+8°C	1 370	2 065	865	1,65	2,54	1 353	1 132	1 285	794	4+4	230V - 50 HZ	R290
CVC-1002	-25°C-18°C	1 370	2 065	865	1,65	2,54	1 470	1 215	1 285	794	4+4	230V - 50 HZ	R290
RVC-2003	-2°C+8°C	2 055	2 065	865	2,47	3,97	1 710	1 180	2 005	1241	4+4	230V - 50 HZ	R290
CVC-2003	-25°C-18°C	2 055	2 065	865	2,47	3,97	1 814	1 749	2 005	1241	4+4	230V - 50 HZ	R290

RVC +8°C -2°C
CVC -18°C -25°C

RVC-751	3 755 €
CVC-751	5 090 €

Modèles RVC

Modèles CVC



RVC-1002-BB

BB	Extérieur blanc + intérieur blanc
BN	Extérieur blanc + intérieur noir
NB	Extérieur noir + intérieur blanc
NN	Extérieur noir + intérieur noir

RVC-1002-BN

RVC-1002	5 070 €
CVC-1002	7 260 €

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié blanc (BB/BN) ou noir (NB/NN), même prix
- Intérieur en acier plastifié blanc (BB/NB) ou noir (BN/NN). Fond estampé en acier inoxydable et coins arrondis
- Portes avec système de fermeture automatique , réversibles, joint d'étanchéité magnétique (reste ouvert au-delà de 90°)
- RVC : Porte double vitrage , CVC : Porte triple vitrage
- Eclairage intérieur renforcé avec double bande LED
- Etagères intérieures en acier laqué blanc, réglables en hauteur par équerres type de rayonnage et bande prix
- Tableau de commande et grille de ventilation du moteur, amovible
- Unité de condensation ventilée
- Système de rideau d'air d'évaporateur, revêtement époxy anticorrosion
- Rideau d'air sur toute la hauteur du dossier intérieur
- Arrêt des ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effet ODP et GWP, **épaisseur de 70 mm**
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte et une haute température de condensation.
- Gestion efficiente de la consommation énergétique.

RVC-2003	6 370 €
CVC-2003	9 135 €

LES OPTIONS

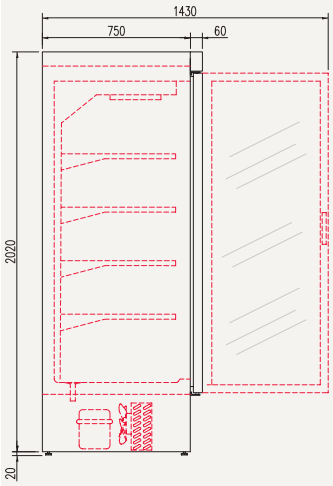
- **Kit 4 roulettes pour armoires 750**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 5 roulettes pour armoires 1002 et 2003**
  Réf : KITR5 / 180 € HT
- **Kit 6 roulettes pour armoire 3 portes**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Autres options, voir page 317

RVC-2003-NN

RVC-2003-BB

Grille métallique - Nous consulter



CLAYETTES

200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : AGR-50 et AGR-125	10 €	
200362IP	Clayette inox GN2/1 Pour modèles : Armoires GN 2/1	25 €	
561512	Clayette rilsan grise GN2/1 (sauf modèles RVG et CVG)	75 €	
566027010120	Clayette rilsan grise GN2/1 (pour modèles RVG et CVG)	130 €	
562483	Clayette rilsan GN1/1	40 €	
562486	Clayette rilsan pâtissière 600x400	40 €	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : armoire livrée sans) Pour modèles : AP/APR	14 €	

ROULETTES / PIEDS / PÉDALE

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 1 porte	145 €	x4 108 mm Ø80 mm
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 2 portes	180 €	x5 108 mm Ø80 mm
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Pour modèles 3 portes	215 €	x6 108 mm Ø80 mm
PEDALE	Pédale (par porte)	275 €	

ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

567000000099	Arrière inox Pour modèles : AGR, ACG, HEGR, HECG, AGM, AGP et AP	+5%	
KLEDVA	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Armoires portes vitrées Coreco	343 €	LEDS

INSTALLATION

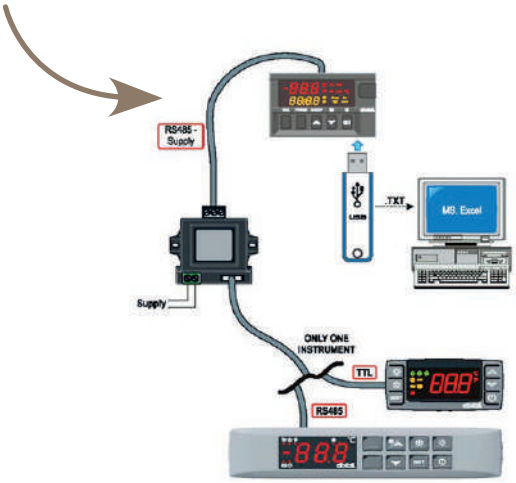
INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 € HT	

GLISSIÈRES

GLISSIERES	Jeu de 2 glissières en U inox GN (L=660 mm) Pour modèles : Armoires GN 2/1 Coreco	40 €	
560119	Jeu de 2 glissières en L pâtissières Pour modèles : APC-750 / APR / APC-1002	40 €	
560913	Jeu de 2 glissières Pour modèles : DP-140	35 €	
561025	Jeu de 2 glissières en U (L = 550 mm) Pour modèles : Armoires Gamme 125 et 50	35 €	
561208	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	24 €	
566033050057	Jeu de 2 glissières en L (L=613 mm) Pour modèles : APR / APRV-55	33 €	

HACCP

566021350112	Enregistreur de température HACCP	Nous consulter



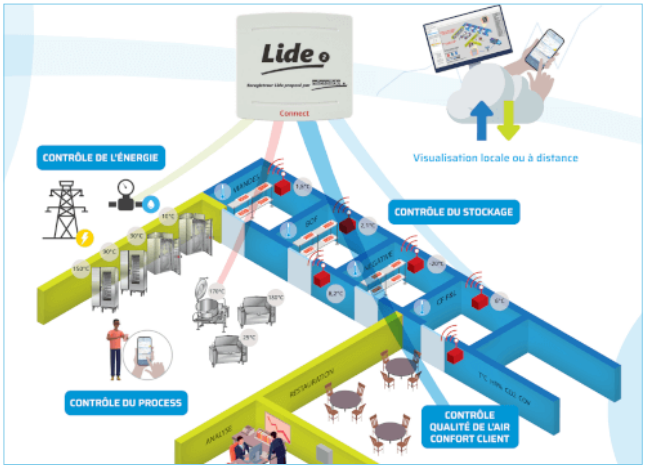
EMBALLAGE BOIS

44EMBMAD	Pour armoire Marecos 1 porte (prix net par appareil)	100 €	NOUVEAUTÉ 2026
56JAUMAD	Pour armoire ou meuble Coreco (prix net par appareil)	100 €	NOUVEAUTÉ 2026

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

FACILIDE

Configuration, visualisation des mesures instantanées, graphiques et journal d'alarme accesibles à partir d'un smartphone via l'application gratuite sans abonnement FaciLide



ENREGISTREUR FILAIRE LIDE2

LIDE2	Boîtier enregistreur sans écran permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome ou connectée (Wifi, RJ45, Bluetooth) Alimentation : 230 V 1 ph 50 Hz 2 voies de mesures filaires permettant de raccorder : - Sonde de température PT100 4 fils, plage de mesure : 100°C / +120°C (fournies) - Contacts secs (défaut, porte...) - Capteur avec sortie 4-20 mA (pression, hygrométrie,..)	925 €
	ACCESSOIRES	**€ HT**
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium autonome 4/6 h	97 €
LIDE2-KIT-4-20	Kit adaptation 4 -20 mA	262 €
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	356 €

ENREGISTREUR 64 VOIES - RADIO / RÉSEAU LIDE2 CONNECT

LIDE2-CONNECT	Boîtier enregistreur sans écran 64 voies - Radio / Réseau permettant de disposer d'un enregistrement et d'une surveillance autonome ou connectée (Wifi, RJ45, Bluetooth) Alimentation : 230 V 1 ph 50 Hz Voies de mesures = Radio LoRaWan ou RJ45 avec protocoles	1 455 €
	ACCESSOIRES	**€ HT**
LIDE2-BAT	Batterie de secours lithium autonome 4/6 h	97 €
LIDE2-MODEM4G	Clé modem 4G	356 €
CAPTEUR-LORA-TEMP	Capteur lora	279 €

ASSISTANCE

	ACCESSOIRE	**€ HT**
MES-CONNECT-DIS	Assistance : Mise en service à distance (prix net)	400 €

04
LES MEUBLES

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

P. 82

CORECO

MEUBLES SNACK 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line) P. 84 CORECO

Portes pleines avec ou sans évier (série Top) P. 86 CORECO

Portes vitrées (série Top) P. 88 CORECO

Sans groupe (série Top) P. 89 CORECO

MEUBLES SOUBASSEMENT - 700

Portes pleines GN 1/1 (série Top) P. 100 CORECO

Avec tiroirs GN 1/1 (série Top) P. 101 CORECO

Avec tiroirs GN 2/1 (série Top) P. 102 CORECO

GN 1/1 sans groupe (série Top) P. 103

MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT

Portes pleines (US Range) P. 104 CORECO

Portes vitrées (US Range) P. 105 CORECO

COMPTOIRS PLIANTS

P. 115

docriluc

ARRIÈRE-BARS 520

Portes vitrées P. 116 CORECO

Portes pleines P. 117 CORECO

ARRIÈRE-BARS 530 - SNACK BAR

Portes pleines avec groupe P. 118 CORECO

Sans vitrées avec groupe P. 119 CORECO

Portes pleines ou vitrées sans groupe P. 120 CORECO

MEUBLES MACHINES À CAFÉ ET NEUTRES

P. 128

CORECO

CONGÉLATEURS

P. 130

TENSAI PROFESSIONAL

VITRINES A CRÈMES GLACÉES

P. 131

TENSAI PROFESSIONAL

OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 132

CORECO

1 CORECO

2 docriluc

3 TENSAI PROFESSIONAL

MEUBLES GN 1/1 - 700

Portes pleines ou vitrées (série S-Line)	Portes pleines avec ou sans évier (série Top)	Portes vitrées (série Top)	Portes pleines ou vitrées sans groupe	Haute efficacité énergétique	Traversants portes pleines (série Top)	Compact hauteur 870 et 950 (série Top)
P. 90	P. 92	P. 94	P. 95	P. 96	P. 98	P. 99
CORECO	CORECO	CORECO	CORECO	CORECO	CORECO	CORECO

MEUBLES PÂTISSIERS 800

Portes pleines (série Top)	Portes vitrées (série Top)	Portes pleines sans groupe (série Top)	Portes vitrées sans groupe (série Top)
P. 106	P. 108	P. 110	P. 111
CORECO	CORECO	CORECO	CORECO

REFROIDISSEURS À BOUTEILLES

Fond plat	Coolers - botelleros
P. 112	P. 114
docriluc	CORECO

TIROIRS POUR SNACK-BAR

P. 121

CORECO

ARRIÈRE-BARS 600

Portes pleines ou vitrées (série S-Line)	Portes pleines (série Top)	Portes vitrées (série Top)	Portes pleines ou vitrées sans groupe
P. 122	P. 124	P. 126	P. 127
CORECO	CORECO	CORECO	CORECO

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

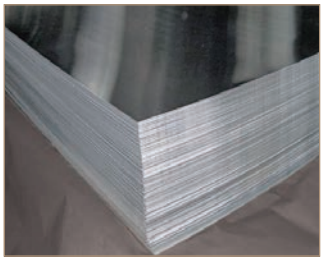
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

600 (SNACK)

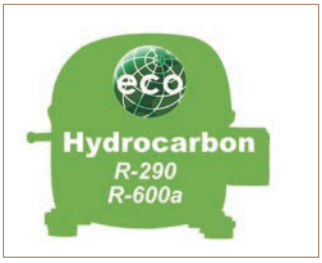
700 (GN 1/1)

800 (60X40)

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, (sauf partie arrière)
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Porte arrière en acier inoxydable embouti
- Plan de travail avec façade droite et dosseret de 100 mm (peut varier selon le modèle)
- Clayettes en acier plastifié, réglables en hauteur (selon le modèle)
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur (160 mm)
- Condenseur ventilé et amovible sur le côté droit
- Evaporateur en haut, avec traitement anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage



AISI-304



Gaz frigorifique HC

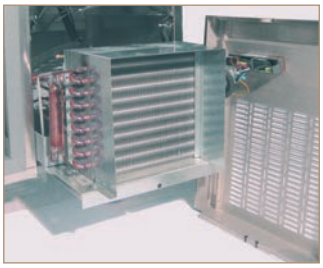
Pieds réglables de 135-210 mm

Charnières à fermeture automatique

Angles arrondis intérieurs

Contre porte emboutie
(sauf S-Line)

Evaporateur monté sur la partie supérieure



Condensateur extractible

Sans dosseret

Extérieur blanc ou noir

Groupe à gauche

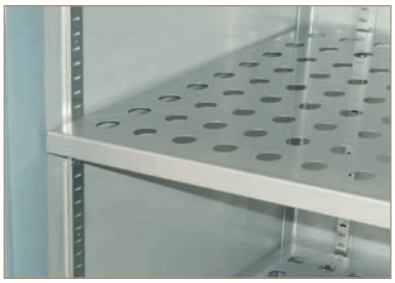
Évier

Porte avec serrure

Arrière inox

Plan de travail en granit

Tiroirs pleins



Clayettes perforées

Pieds réglables de 90-135 mm

Portes vitrées

Gaz alternatifs aux hydrocarbures
(nous consulter)

Roues

Tiroirs vitrés

Autres voltages et fréquences
(nous consulter)

MEUBLES SNACK 600
PORTES PLEINES OU VITRÉES

S-Line CORECO

PORTES PLEINES

TSR-150-S	3 020 €
TSC-150-S	3 900 €

TSR-200-S	3 550 €
TSC-200-S	4 515 €

TSR-250-S	4 230 €
TSC-250-S	5 370 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TSR-150-S	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	238	C	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TSRV-150-S	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	251	C	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TSC-150-S	-20°C -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	535	D	5 40°C 40%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	556	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **TSRV :** porte avec double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm **(pas de sans dosseret)**
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte, réglable en hauteur sur support plastique
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, sans effet ODP et GWP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : TRS 40°C ambiant - TSC / TSRV 32°C ambiant

PORTES VITRÉES

TSRV-150-S	3 295 €

TSRV-200-S	4 010 €

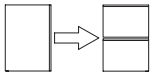
TSRV-250-S	4 805 €

LES ACCESSOIRES

- **Clayette rilsan 405 x 525 (portes du milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405 x 460 (portes aux extrémités)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 4 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques

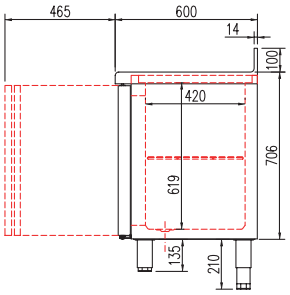
	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562255	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 2 x 190 mm	510 €
	Positif	562256	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 100 et 190 mm	510 €

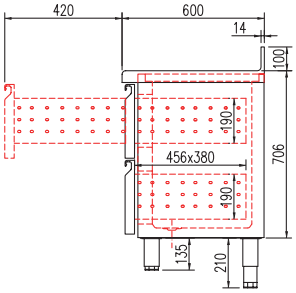
Pas de tiroirs sur les modèles négatifs

TSRV-150-S

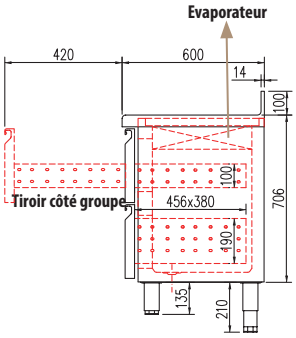
Tiroirs (en option)

TSR-200-S





562255



562256

MEUBLES SNACK 600

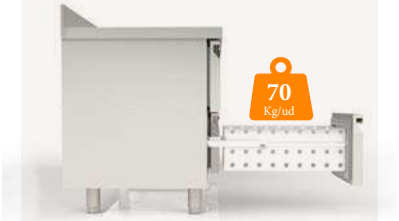
PORTES PLEINES, AVEC OU SANS ÉVIER

MRS-150	3 375 €
MRSF-150 (avec évier)	4 150 €
MCS-150	4 400 €

MRS-200	3 960 €
MRSF-200 (avec évier)	4 760 €
MCS-200	5 135 €

MRS-250	4 715 €
MRSF-250 (avec évier)	5 645 €

MRS-300	5 605 €
MRSF-300 (avec évier)	6 635 €



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRS-150	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	190	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C / +8°C	3 070	600	850	651	R290	845	305	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCS-150	-20°C / -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCS-200	-20°C / -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	506	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **MRS / MCS :** portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et fermeture magnétique (reste ouverte lorsque l'ouverture dépasse 90°). Porte emboutie inox
- **MRSF : avec évier** de 340 x 360 x 160 mm sans robinet, ni siphon, ni pré-perçage

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

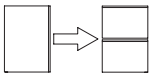
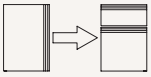
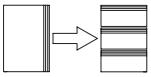
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, sans effet ODP et GWP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail MRS 40°C, MCS 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS**
  Réf : 560013 / 4 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Suppl. pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meuble avec évier**
  Réf : GGF / 105 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
  (Uniquement en positif)
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	562418 562419 562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	880 €
	Positif / Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	880 €
	Positif / Négatif	561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	1 165 €

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

TOP

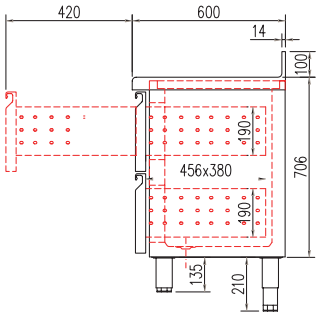
MRS-200

Tiroirs (en option)

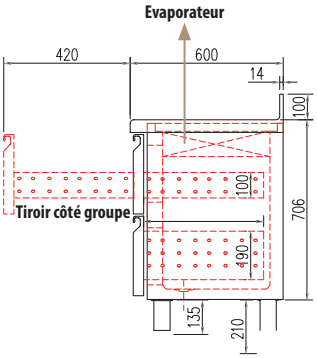
Contre-porte emboutie

Evier sur groupe pour modèle MRSF 340x360x160

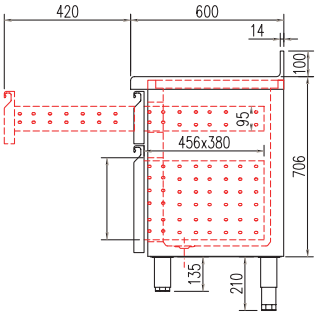
Sans dosseret (en option)



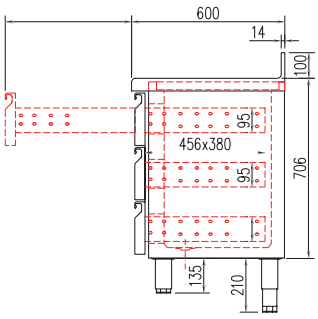
562418 / 562420



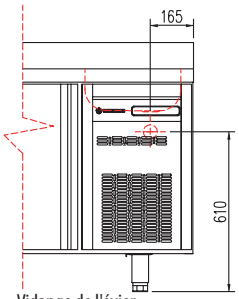
562419



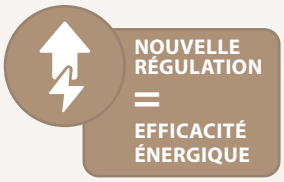
561570



561571



Vidange de l'évier sur MRSF



MEUBLES SNACK 600
PORTES VITRÉES

TOP

LED 6500 K

COREC O

MRSV-150	4 115 €
MCSV-150	4 980 €

MRSV-200	4 940 €
MCSV-200	5 925 €

MRSV-250	5 975 €
MCSV-250	7 065 €

MRSV-300	7 055 €

NOUVELLE RÉGULATION = EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRSV-150	-2°C / +8°C	1 495	600	850	245	R290	502	195	B	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C / +8°C	2 020	600	850	380	R290	502	203	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C / +8°C	2 545	600	850	516	R290	845	307	C	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C / +8°C	3 070	600	850	651	R290	845	330	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCSV-150	-20°C / -15°C	1 495	600	850	245	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C / -15°C	2 020	600	850	380	R290	606	519	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

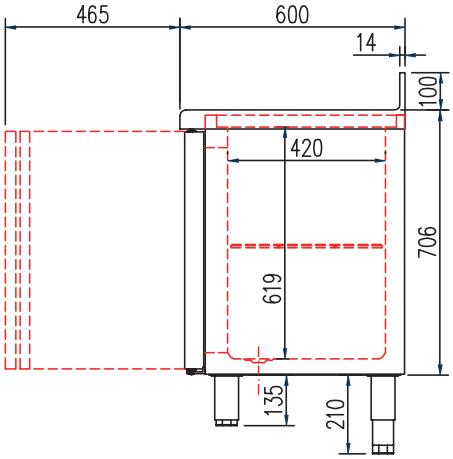
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte double vitrage + éclairage LED
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4) pour MRS**
  Réf : 560013 / 4 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix **(Uniquement en positif)**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **MRSVF :** avec evier
  Réf : MRSVF / 885 € HT

Roulettes (en option)

Sans dosseret (en option)



Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRSP/MRSPV-120	-2°C/+8°C	1 195	600	850	502	246	R290
MRSP/MRSPV-170	-2°C/+8°C	1 720	600	850	502	380	R290
MRSP/MRSPV-220	-2°C/+8°C	2 245	600	850	845	516	R290
MRSP/MRSPV-270	-2°C/+8°C	2 770	600	850	845	651	R290
FROID NÉGATIF							
MCSP/MCSPV-120	-20°C/-15°C	1 195	600	850	606	245	R290
MCSP/MCSPV-170	-20°C/-15°C	1 720	600	850	606	380	R290
MCSP/MCSPV-220	-20°C/-15°C	2 245	600	850	1309	516	R290

INFOS PRODUITS

- **MRSP / MCSP :** porte emboutie inox
- **MRSPV / MCSPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

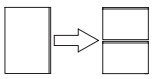
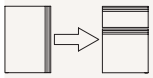
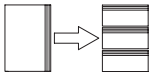
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Connexion à droite en standard
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commandes latéral et frontal démontables
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Conditions de travail : MRSP 40°C, MCSP/MRSPV/MCSPV 32°C ambiant

LES OPTIONS

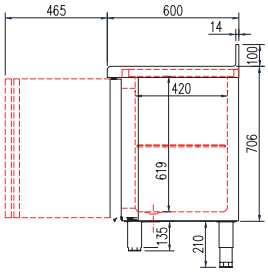
- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560013 / 4 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT (Uniquement en positif)
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	562418 562419 562420	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte à l'opposé du groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (côté groupe) prof. 2 x 190 mm Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés (porte centrale) prof. 2 x 190 mm	880 €
	Positif/ Négatif	561570	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés prof. 1 x 100 mm et 1 x 320 mm	880 €
	Positif/ Négatif	561571	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs réfrigérés prof. 3 x 100 mm	1 165 €

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132).
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.



PORTES PLEINES

MRSP-120	2 710 €
MCSP-120	3 070 €

MRSP-170	3 440 €
MCSP-170	3 840 €

MRSP-220	3 975 €
MCSP-220	4 410 €

MRSP-270	4 695 €

PORTES VITRÉES

MRSPV-120	3 125 €
MCSPV-120	3 375 €

MRSPV-170	3 995 €
MCSPV-170	3 860 €

MRSPV-220	4 710 €
MCSPV-220	4 425 €

MRSPV-270	5 630 €

MEUBLES GN 1/1 - 700
PORTES PLEINES OU VITRÉES

S-Line

CORECO

PORTES PLEINES

TGR-135-S	3 255 €
TGC-135-S	4 500 €

TGR-180-S	3 790 €
TGC-180-S	5 190 €

TGR-225-S	4 510 €
TGC-225-S	6 055 €

PORTES VITRÉES

TGRV-135-S	3 615 €

TGRV-180-S	4 400 €

TGRV-225-S	5 220 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
PORTES PLEINES										
TGR-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
TGRV-135-S	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	397	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
PORTES PLEINES										
TGC-135-S	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	535	D	5 40°C 40%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	556	E	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **TGRV-S :** porte double vitrage + éclairage LED
- **TSRV :** porte avec double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

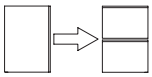
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm **(pas de sans dosseret)**
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte, réglable en hauteur
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : TGR 40°C , TGRV/TGC 32°C ambiant TGC / TGRV 32°C ambiant

LES ACCESSOIRES

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=550 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562253	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1, profondeur 2x190 mm	590 €
	Positif	562254	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs réfrigérés GN 1/1(porte côté groupe), profondeur 100 et 190 mm	590 €

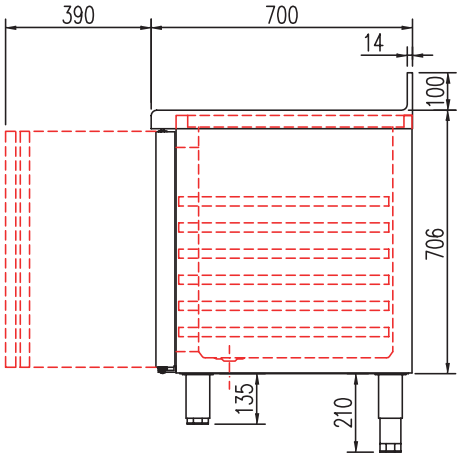
Pas de tiroirs sur les modèles négatifs

LED 6500 K

Tiroirs (en option)

TGRV-180-S

TGR-180-S



MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES, AVEC OU SANS ÉVIER

MRG-150	3 555 €
MRGF-150 (avec évier)	4 260 €
MCG-150	4 770 €

MRG-200	4 190 €
MRGF-200 (avec évier)	4 990 €
MCG-200	5 615 €

MRG-250	4 930 €
MRGF-250 (avec évier)	5 865 €

MRG-300	5 600 €
MRGF-300 (avec évier)	6 600 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRG-150	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	190	A	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C / +8°C	2 695	700	850	686	R290	845	305	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCG-150	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCG-200	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	506	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- **MRGF :** avec évier de 340 x 360 x 160 sans robinet, ni siphon, ni pré-perçage. Hauteur vidange : 610 mm

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en standard)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Contre-porte emboutie inox
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRG/MRGF 40°C , MCG 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Tiroir neutre sur groupe**
  Réf : TG / 330 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meubles avec évier**
  Réf : GGF / 105 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix **(Uniquement en positif)**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	560151	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	900 €
	Positif / Négatif	560258	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	900 €
	Positif / Négatif	561572	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	900 €
	Positif	560180	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	1 205 €

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe.
Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132).
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

Option tiroirs

MRG-200

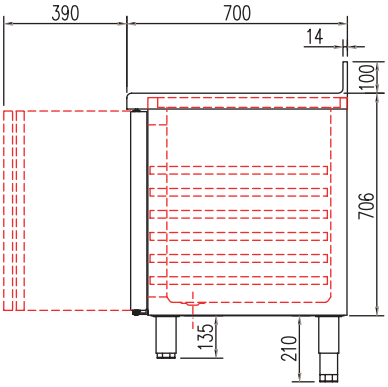
Sans dosseret (en option)

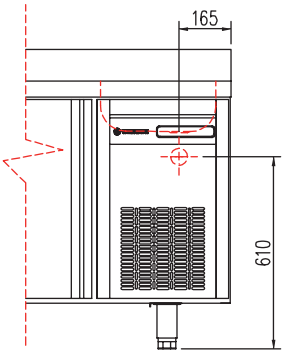
Serrure (en option)

Roulettes (en option)

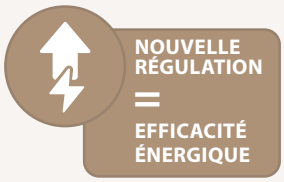
MRG-200
Avec option tiroirs

Evier sur groupe pour modèle MRGF
340x360x160





Vidange de l'évier sur MRGF



MEUBLES GN 1/1 - 700
PORTES VITRÉES

TOP

LED 6500 K

CORECO

MRGV-150	4 470 €
MCGV-150	5 145 €

MRGV-200	5 415 €
MCGV-200	6 170 €

MRGV-250	6 485 €
MCGV-250	7 275 €

MRGV-300	7 445 €

NOUVELLE RÉGULATION = EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRGV-150	-2°C / +8°C	1 345	700	850	255	R290	502	192	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C / +8°C	1 795	700	850	399	R290	502	198	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C / +8°C	2 245	700	850	543	R290	845	302	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C / +8°C	2 695	700	850	686	R290	845	319	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCGV-150	-20°C -15°C	1 345	700	850	255	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1 795	700	850	399	R290	606	519	D	4 30°C 55%

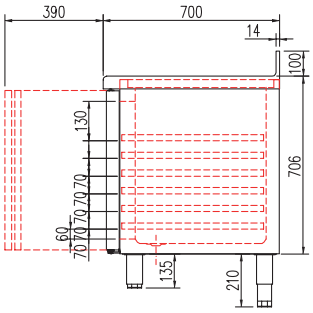
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière en standard)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Portes vitrées (double vitrage) + éclairage LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Dégivrage par résistances en négatif
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Tiroir neutre sur groupe**
  Réf : TG / 330 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%

MRGV-250
Grilles et bacs en supplément



Sans dosseret (en option)

Thermostat électronique avec afficheur digital

Roulettes (en option)

MEUBLES GN 1/1 - 700

PORTES PLEINES OU VITRÉES, SANS GROUPE

TOP

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
FROID POSITIF						
MRGP/MRGPV-120	-2°C/+8°C	1 045	700	850	255	502
MRGP/MRGPV-170	-2°C/+8°C	1 495	700	850	399	502
MRGP/MRGPV-220	-2°C/+8°C	1 945	700	850	543	845
MRGP/MRGPV-270	-2°C/+8°C	2 395	700	850	686	845
FROID NÉGATIF						
MCGP/MCGPV-120	-20°C/-15°C	1 045	700	850	255	606
MCGP/MCGPV-170	-20°C/-15°C	1 495	700	850	399	606
MCGP/MCGPV-220	-20°C/-15°C	1 945	700	850	543	1309

INFOS PRODUITS

- **MRGP / MCGP :** contre-porte emboutie inox
- **MRGPV / MCGPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

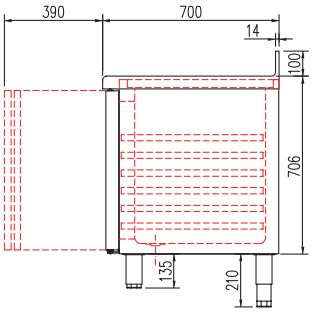
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embout
- Connexion à droite en standard
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRGP / MCGP 40°C , MRGPV / MCGPV 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Tiroirs pour MRG : Voir page 92**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Détendeur thermostatique, obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT (Uniquement en positif)
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT

MRGPV-270

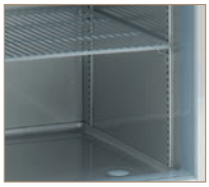
Avec options clayettes, glissières supplémentaires.
Bacs non fournis (voir page 132)



Compartiment groupe démontable

Serrure (en option)

Tiroirs (en option)



PORTES PLEINES

MRGP-120	2 855 €
MCGP-120	3 150 €

MRGP-170	3 480 €
MCGP-170	3 785 €

MRGP-220	4 095 €
MCGP-220	4 435 €

MRGP-270	4 760 €

PORTES VITRÉES

LED 6500 K

MRGPV-120	3 255 €
MCGPV-120	3 555 €

MRGPV-170	4 005 €
MCGPV-170	4 360 €

MRGPV-220	4 905 €
MCGPV-220	5 205 €

MRGPV-270	5 765 €

MEUBLES GN 1/1 - 700
HAUTE EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

TOP

HMRG-150 **4 150 €**

HMRG-200 **4 830 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
HMRG-150	-2°C / +8°C	1345	700	850	255	R290	502	187	**A+**	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C / +8°C	1795	700	850	399	R290	502	192	A	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304, avec angles arrondis et fond embouti.
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Contreporte inox emboutie.
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Ventilateurs haute efficacité
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / **Même prix**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

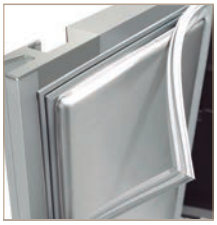
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	**560151**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	**900 €**
	Positif	**560258**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	**900 €**
	Positif	**561572**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	**900 €**
	Positif	**560180**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	**1 205 €**

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

Serrure (en option)

Roulettes (en option)



Contre-porte emboutie

1ER MEUBLE AVEC LA CLASSIFICATION
A+

0,92 KW/24H

1,36 KW/24H

MEUBLES GN 1/1 TRAVERSANTS - 700

PORTES PLEINES

TOP

MFCG-150 **4 220 €**

MFCG-200 **4 890 €**

MFCG-250 **5 975 €**

MFCG-300 **7 300 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe climatique
MFCG-150	-2°C / +8°C	1 345	780	850	255	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C / +8°C	1 795	780	850	399	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C / +8°C	2 245	780	850	543	R290	1004	460	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C / +8°C	2 695	780	850	686	R290	1004	475	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Contre-porte emboutie inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeux de 2 glissières en U (L=613 mm)**
  Réf : 560472 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée**
  Réf : MFCGV / **195 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**
- **Tiroir neutre sur groupe**
  Réf : TG / **330 € HT**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix** **(Uniquement en positif)**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**

Serrure (en option)

Option porte vitrées (MFCGV)

Roulettes (en option)

Evier (en option)
340x360x160

MEUBLES GN 1/1 - 700 COMPACT
HAUTEUR 870 ET 950 - SÉRIE TOP

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
MF-100	-2°C / +8°C	925	700	870	169	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C / +8°C	925	700	950	255	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MF-140	-2°C / +8°C	1375	700	870	264	R290	845	369	D	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C / +8°C	1375	700	950	399	R290	845	369	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- **MFC :** - livré sur tampons
  - sans dosseret en standard (dosseret sur demande)
- **MF :** - pieds réglables en hauteur de 95 à 135 mm
  - sans dosseret en standard (dosseret sur demande)

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

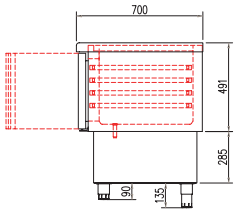
- Extérieur inox AISI-304
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
  - **Dosseret de 100 sur MF-100 et MF-140. Pour les autres modèles dosseret sur demande.**
- Contre-porte emboutie inox
- Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Dégivrage par résistances en négatif
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

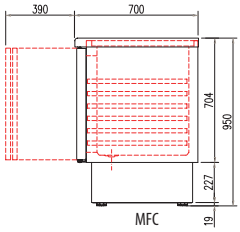
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée pour MFC**
  Réf : MFCGV / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix

COMPARAISON ENTRE LES GAMMES MFC ET MRG

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MF



MFC

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	562451	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour MF-100 et MF-140	480 €
	Positif	562452	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 3 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 3x100	1 205 €
	Positif	562453	1x100+1x320 pour MFC	900 €
	Positif	562454	Remplacement d'une porte pleine par un kit de 2 tiroirs pour modèles MFC-100 et MFC-140, profondeur 200	900 €

HAUTEUR 870 MM

MF-100 **2 765 €**

MF-140 **3 285 €**

HAUTEUR 950 MM

MFC-100
Bacs non inclus

MFC-140
Avec option tiroirs

MFC-100 **3 205 €**

MFC-140 **3 815 €**

MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

TOP

MFB-120 **3 915 €**

MFB-160 **4 645 €**

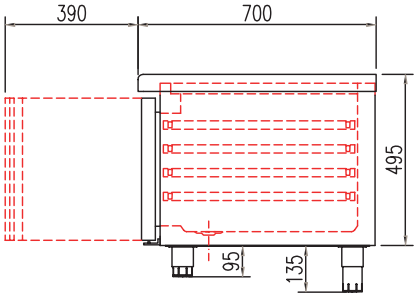
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
PORTES PLEINES										
MFB-120	-2°C/+8°C	1 200	700	600	169	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C/+8°C	1 600	700	600	264	R290	502	216	C	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **MFB-120 et MFB-160 :** idéal pour les modules de cuissons largeur 400 mm
- Possibilité de fabriquer dessus spécial sur mesure (nous consulter)
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur central ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT



MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700

CORECO

TOP

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
TIROIRS										
MFB-120-CC	-2°C/+8°C	1 200	700	600	169	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C/+8°C	1 600	700	600	264	R290	502	216	C	5 40°C 40%

MFB-120-CC **4 875 €**

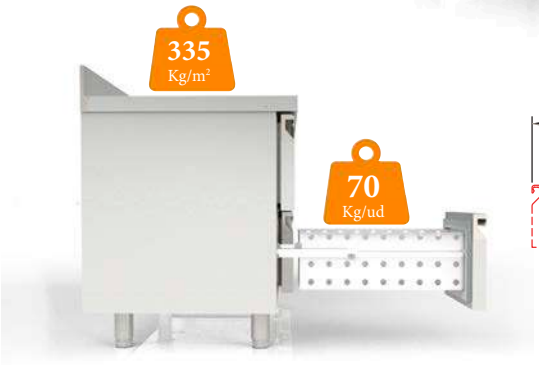
MFB-160-CC **6 090 €**

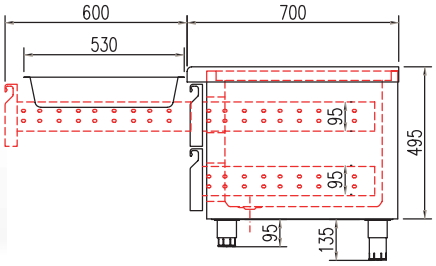
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- **MFB-CC :** tiroirs GN 1/1 profondeur 100 + **évaporateur entre les portes**
- Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur central ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande**
  Réf : AD / **Même prix**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **215 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix**
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**





MEUBLES SOUBASSEMENT TIROIRS GN 2/1

TOP

US RANGE COREco

KBR-47 **4 210 €**

KBR-65 **5 850 €**

KBR-83 **7 075 €**

NOUVELLE RÉGULATION = EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

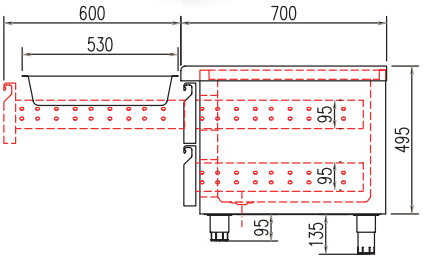
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de bacs par tiroirs	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
KBR-47	-2°C/+8°C	1 210	700	600	2 x GN2/1	169	R290	502	196	C	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C/+8°C	1 660	700	600	2 x GN1/1 2 x GN2/1	264	R290	502	200	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C/+8°C	2 110	700	600	4 x GN2/1	359	R290	502	205	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Tiroirs réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230V/1/50
- Conditions de travail : 40°C 40% ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / **Même prix**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 5 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR5 / **180 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **215 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / **Même prix**



MEUBLES SOUBASSEMENT GN1/1 - 700
SANS GROUPE

TOP

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
PORTES PLEINES							
MFBP-105	-2°C/+8°C	1 045	700	600	169	502	R290
MFBP-150	-2°C/+8°C	1 495	700	600	264	502	R290
MFBP-195	-2°C/+8°C	1 945	700	600	359	502	R290
TIROIRS							
MFBP-105-CC	-2°C/+8°C	1 045	700	600	169	502	R290
MFBP-150-CC	-2°C/+8°C	1 495	700	600	264	502	R290

INFOS PRODUITS

- **MFBP :** portes en standards
- **MFBP-CC :** doubles tiroirs avec évaporateurs entre les portes

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Tiroirs GN 1/1 profondeur 100 réfrigérés démontables en inox, montés sur glissières inox télescopiques avec système d'auto-fermeture (modèles -CC)
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeux de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560 mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures**
  Réf : SE+DECORATIVO / Même prix
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT

PORTES PLEINES

MFBP-105 **2 800 €**

MFBP-150 **3 380 €**

MFBP-195 **4 220 €**

TIROIRS

MFBP-105-CC **4 085 €**

MFBP-150-CC **5 185 €**

2 Tiroirs
profondeur 100 mm

Remplacement des 2 tiroirs 2x1/3 par un tiroir 1x 2/3
(spécial bouteilles) au même prix

MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT
PORTES PLEINES SUR ROULETTES

US RANGE CORECO

SD-27	2 385 €
SDN-27	3 615 €

SD-48	3 160 €
SDN-48	4 415 €

SD-60	3 440 €
SDN-60	4 905 €

SD-72	3 915 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
SD-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R290	502	264	C	5 40°C 40%
SD-48	-2°C / +8°C	1 228	805	915	394	R290	502	275	C	5 40°C 40%
SD-60	-2°C / +8°C	1 532	805	915	500	R290	845	440	D	5 40°C 40%
SD-72	-2°C / +8°C	1 837	805	915	606	R290	845	450	D	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
SDN-27	-20°C -15°C	701	805	915	204	R290	606	300	D	4 30°C 55%
SDN-48	-20°C -15°C	1 228	805	915	394	R290	907	720	D	4 30°C 55%
SDN-60	-20°C -15°C	1 532	805	915	500	R290	907	730	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox (sauf partie arrière)
- Intérieur inox avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Roues de série (2 avec freins et 2 sans)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : 38°C ambian

LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / Même prix
- **Remplacement des roulettes d'origine par 6 pieds**
  Réf : 56A163000010 / Même prix

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	Positif	**562487**	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-27	855 €
	Positif	**562488**	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-48 / SD-72	855 €
	Positif	**562489**	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture	SD-60	855 €

SD-72

SD-72 avec option tiroirs

SD-27

MEUBLES FROID HAUT RENDEMENT
PORTES VITRÉES SUR ROULETTES

CORECO — LED 6500 K — US RANGE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
SDV-27	-2°C / +8°C	701	805	915	204	R290	502	271	D	5 40°C 40%
SDV-48	-2°C / +8°C	1 228	805	915	394	R290	502	287	D	5 40°C 40%
SDV-60	-2°C / +8°C	1 532	805	915	500	R290	845	452	E	5 40°C 40%
SDV-72	-2°C / +8°C	1 837	805	915	606	R290	845	467	E	5 40°C 40%

SDV-27 **2 740 €**

SDV-48 **3 765 €**

SDV-60 **4 155 €**

SDV-72 **4 875 €**

INFOS PRODUITS

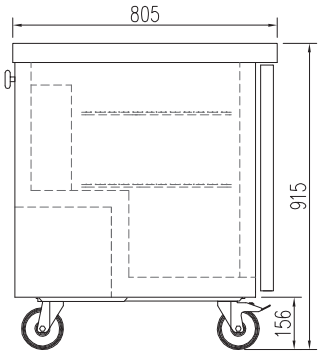
- Extérieur inox (sauf partie arrière)
- Intérieur inox avec angles arrondis et fond embouti
- **SDV :** Portes vitrées avec LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Roues de série (2 avec freins et 2 sans)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- 230/1/50
- Conditions de travail : 38°C ambiant

LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / Même prix
- **Remplacement des roulettes d'origine par 6 pieds**
  Réf : 56A163000010 / Même prix

LE + PRODUIT :
FROID VENTILÉ EN PARTIE ARRIÈRE

SDV-48



MEUBLES PÂTISSIERS 800

PORTES PLEINES

MRP-150	4 020 €
MCP-150	4 935 €

MRP-200	4 905 €
MCP-200	5 880 €

MRP-250	5 760 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRP-150	-2°C/+8°C	1 495	800	850	362	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C/+8°C	2 020	800	850	562	R290	502	190	B	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C/+8°C	2 545	800	850	761	R290	845	320	B	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCP-150	-20°C -15°C	1 495	800	850	362	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCP-200	-20°C -15°C	2 020	800	850	562	R290	606	506	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

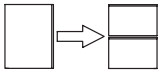
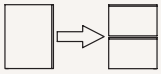
- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **MRP / MCP :** contre-porte emboutie inox
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion epoxy
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRP / MCP 40°C ambiant
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / 40 € HT
- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Extérieur blanc dessus inox**
  Voir page 133
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 150**
  Réf : STATIQUE-150 / 315 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 200**
  Réf : STATIQUE-200 / 365 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 250**
  Réf : STATIQUE-250 / 420 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

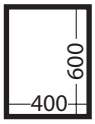
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	995 €
	Positif/ Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	995 €

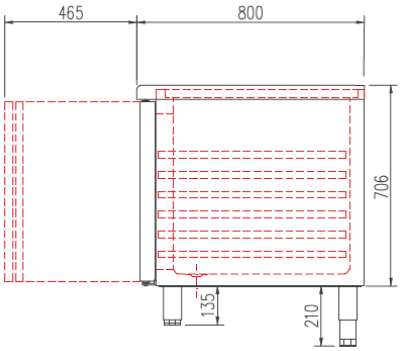
TOP

STATIQUE OU VENTILÉ ?

La conservation des gâteaux, des tartes, des quiches ou des glaçages peut s'avérer très délicate.
Un flux d'air trop puissant pourra endommager vos produits.
Dans ce cas, Coreco propose des meubles avec un évaporateur statique traité anti-corosion.



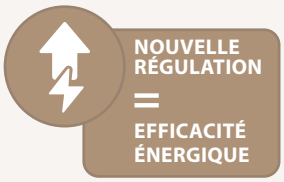
MRP-200
Avec option extérieur blanc dessus inox



Plan de travail granit (en option)

Serrure (en option)

Avec dosseret et roues (en option)



MEUBLES PÂTISSIERS 800
PORTES VITRÉES

MRPV-150	4 370 €
MCPV-150	5 505 €

MRPV-200	5 430 €
MCPV-200	6 550 €

MRPV-250	6 445 €
MCPV-250	7 280 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FROID POSITIF										
MRPV-150	-2°C/+8°C	1 495	800	850	362	R290	502	196	B	5 40°C 40%
MRPV-200	-2°C/+8°C	2 020	800	850	562	R290	502	203	C	5 40°C 40%
MRPV-250	-2°C/+8°C	2 545	800	850	761	R290	845	308	C	5 40°C 40%
FROID NÉGATIF										
MCPV-150	-20°C -15°C	1 495	800	850	362	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2 020	800	850	562	R290	606	519	D	4 30°C 55%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- **MRPV/MCPV :** porte double vitrage + éclairage LED
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m^3, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50
- Conditions de travail : MRPV / MCPV 32°C ambiant
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)

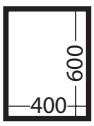
LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / 40 € HT
- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Extérieur blanc dessus inox**
  Voir page 133
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 150**
  Réf : STATIQUE-150 / 315 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 200**
  Réf : STATIQUE-200 / 365 € HT
- **Remplacement par un évaporateur statique 250**
  Réf : STATIQUE-250 / 420 € HT

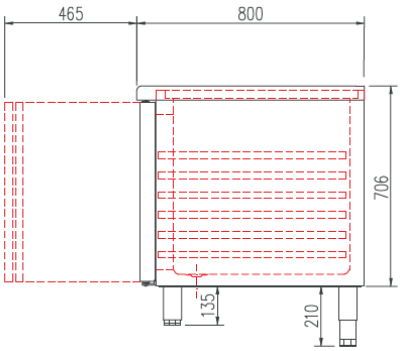
TOP

STATIQUE OU VENTILÉ ?

La conservation des gâteaux, des tartes, des quiches ou des glaçages peut s'avérer très délicate.
Un flux d'air trop puissant pourra endommager vos produits.
Dans ce cas, Coreco propose des meubles avec un évaporateur statique traité anti-corosion.



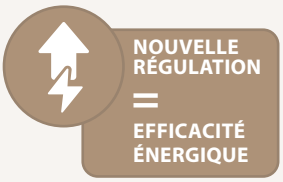
MRPV-250
Avec clayettes supplémentaires



Plan de travail granit (en option)

Serrure (en option)

Avec dosseret et roues (en option)

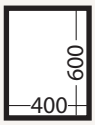


MEUBLES PÂTISSIERS 800

PORTES PLEINES SANS GROUPE

TOP

CORECO

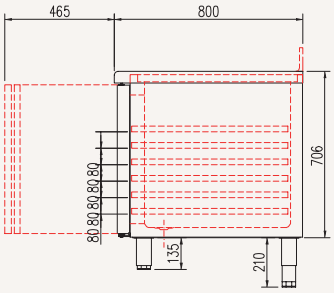


Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRPP-120	-2°C/+8°C	1 195	800	850	255	502	R290
MRPP-170	-2°C/+8°C	1 720	800	850	399	502	R290
MRPP-220	-2°C/+8°C	2 245	800	850	543	845	R290
FROID NÉGATIF							
MCPP-120	-20°C/-15°C	1 195	800	850	255	606	R290
MCPP-170	-20°C/-15°C	1 720	800	850	399	606	R290
MCPP-220	-20°C/-15°C	2 245	800	850	543	1309	R290

MRPP-120	3 115 €
MCPP-120	3 390 €

MRPP-170	3 965 €
MCPP-170	4 280 €

MRPP-220	4 490 €
MCPP-220	4 815 €



INFOS PRODUITS

- **MRPP / MCPP :** contre-porte emboutie inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- **Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)**
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni de résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

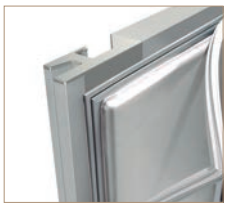
- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres, Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT
- **Statique 150 (pour les 120)**
  Réf : STATIQUE-150 / 315 € HT
- **Statique 200 (pour les 170)**
  Réf : STATIQUE-200 / 365 € HT
- **Statique 250 (pour les 220)**
  Réf : STATIQUE-250 / 420 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières télescopiques, système d'auto-fermeture

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif / Négatif	56M169120347	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture	995 €
	Positif/ Négatif	56M169120348	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs inox avec système d'auto-fermeture côté groupe	995 €

Serrure (en option)



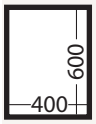
Contre-porte emboutie

Clayettes (en option)

Compartiment groupe démontable

MEUBLES PÂTISSIERS 800
PORTES VITRÉES SANS GROUPE

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Gaz recommandé
FROID POSITIF							
MRPPV-120	-2°C/+8°C	1 195	800	850	255	502	R290
MRPPV-170	-2°C/+8°C	1 720	800	850	399	502	R290
MRPPV-220	-2°C/+8°C	2 245	800	850	543	845	R290
FROID NÉGATIF							
MCPPV-120	-20°C/-15°C	1 195	800	850	255	606	R290
MCPPV-170	-20°C/-15°C	1 720	800	850	399	606	R290
MCPPV-220	-20°C/-15°C	2 245	800	850	543	1309	R290



INFOS PRODUITS

- **MRPPV/MCPPV :** porte double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, reste ouverte au-delà de 90°, joints de portes magnétiques démontables plastifiés
- Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (clayettes et plaques 600x400 non fournies)
- Livré en standard sans dosseret (dosseret sur demande)
- **Livré en standard en ventilé : statique sur demande**
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur. Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- **Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur**
- Bandeau de commande latéral et frontal démontable
- Performance de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Pas d'évaporation ni de résistance pour les eaux de condensation
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C ambiant

MRPPV-120	3 385 €
MCPPV-120	3 770 €

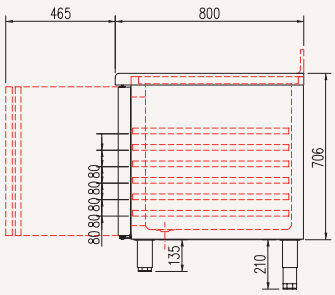
MRPPV-170	4 865 €
MCPPV-170	5 295 €

MRPPV-220	5 490 €
MCPPV-220	5 800 €

LES OPTIONS

- **Dosseret sur demande, à préciser à la commande**
  Réf : AD / Même prix
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir les commandes à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Granit : remplacement dessus inox par dessus granit (Changement du dessus par un dessus sans dosseret) - prix au mètre linéaire**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Détendeur thermostatique. Obligatoire si le groupe est à plus de 4 mètres, Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT
- **Statique 150 (pour les 120)**
  Réf : STATIQUE-150 / 315 € HT
- **Statique 200 (pour les 170)**
  Réf : STATIQUE-200 / 365 € HT
- **Statique 250 (pour les 220)**
  Réf : STATIQUE-250 / 420 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT

Clayettes (en option)



REFROIDISSEURS À BOUTEILLES
FOND PLAT

docriluc

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EBEG-70	+2°C/+8°C	705	545	840	1	0	110	R600a	144	66
EBEG-100	+2°C/+8°C	1 020	545	840	2	1	170	R600a	167	111
EBEG-150	+2°C/+8°C	1 510	545	840	3	2	260	R600a	236	128
EBEG-200	+2°C/+8°C	2 010	545	840	4	3	350	R600a	360	187

EXTÉRIEUR EN TÔLE PLASTIFIÉE

EBEG-70-EA	800 €
EBEG-70-EA-LOGO	855 €

EBEG-100-EA	920 €
EBEG-100-EA-LOGO	975€

EBEG-150-EA	1 240 €
EBEG-150-EA-LOGO	1 295 €

EBEG-200-EA	1 440 €
EBEG-200-EA-LOGO	1 495 €

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Dessus en inox AISI-304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **EBEG-EA :**
  - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière en galva)
  - Intérieur en galva
- **EBEG-EA-LOGO :** Modèle incluant la personnalisation (couleur simple ou logo). Nous fournir le fichier en HD
- **EBEG spécial évènementiel :**
  - Poignées de manutention
  - Thermostat masqué
  - Pare chocs dans les coins
  - Monté sur chassis avec roulettes

SPÉCIAL ÉVÈNEMENTIEL

EBEG-100-EA/EVENT	1 295 €

EBEG-200-EA/EVENT	1 980 €

EXEMPLES DE PERSONNALISATION - RÉF : EBEG-EA-LOGO

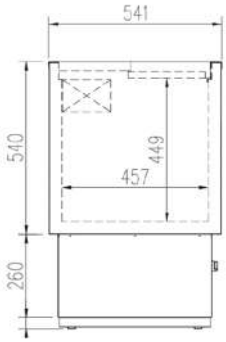
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

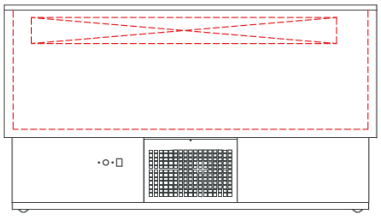
REFROIDISSEURS À BOUTEILLES
FOND PLAT

Référence	Température	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
EBEG-70	+2°C/+8°C	705	545	840	1	0	110	R600a	144	66
EBEG-100	+2°C/+8°C	1 020	545	840	2	1	170	R600a	167	111
EBEG-150	+2°C/+8°C	1 510	545	840	3	2	260	R600a	236	128
EBEG-200	+2°C/+8°C	2 010	545	840	4	3	350	R600a	360	187

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Dessus en inox AISI-304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **EBEG-I :**
  - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière en galva)
  - Intérieur en inox AISI-304 18/10





EXTÉRIEUR EN INOX

EBEG-70-I **960 €**

EBEG-100-I **1 135 €**

EBEG-150-I **1 595 €**

EBEG-200-I **1 815 €**

REFROIDISSEURS À BOUTEILLES
COOLERS - BOTELLEROS

CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de portes	Nb de séparations intérieures	Capacité (L)	Voltage	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
BE-100	+2°C/+8°C	1 010	550	850	2	1	270	230V-50Hz	R290	255	150	D
BE-150	+2°C/+8°C	1 500	550	850	3	2	420	230V-50Hz	R290	255	155	C
BE-200	+2°C/+8°C	1 990	550	850	4	3	580	230V-50Hz	R290	255	160	D
BE-250	+2°C/+8°C	2 480	550	850	5	4	720	230V-50Hz	R290	502	242	D
BE-300	+2°C/+8°C	2 970	550	850	6	5	860	230V-50Hz	R290	502	270	D

EXTÉRIEUR EN TÔLE PLASTIFIÉE

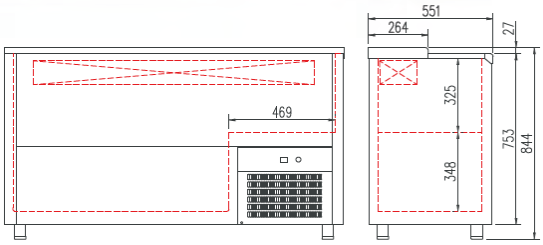
BE-100-EA **1 265 €**

BE-150-EA **1 860 €**

BE-200-EA **2 175 €**

INFOS PRODUITS

- Pour un stockage économique des bouteilles et canettes avec un froid maximum
- Portes inox coulissantes sur le dessus
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique ventilé
- **Evaporateur statique**
- Interrupteur M/A et thermostat électro-mécanique
- 230/1/50
- Condenseur ventilé et extractible
- **BE-EA :**
  - Extérieur en tôle plastifiée blanche (sauf arrière)
  - Intérieur en galva
- **BE-I :**
  - Extérieur en inox AISI-304 (sauf arrière)
  - Intérieur en inox AISI-304 18/10



BE-100-EA

EXTÉRIEUR EN INOX

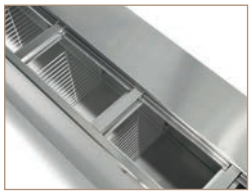
BE-100-I **1 510 €**

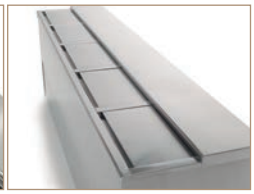
BE-150-I **2 150 €**

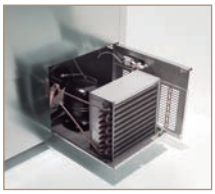
BE-200-I **2 525 €**

BE-250-I **3 150 €**

BE-300-I **4 005 €**







Portillon avec serrure
(nous consulter)

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
MP-160	1 604	426	1 031
MP-190	1 804	426	1 031

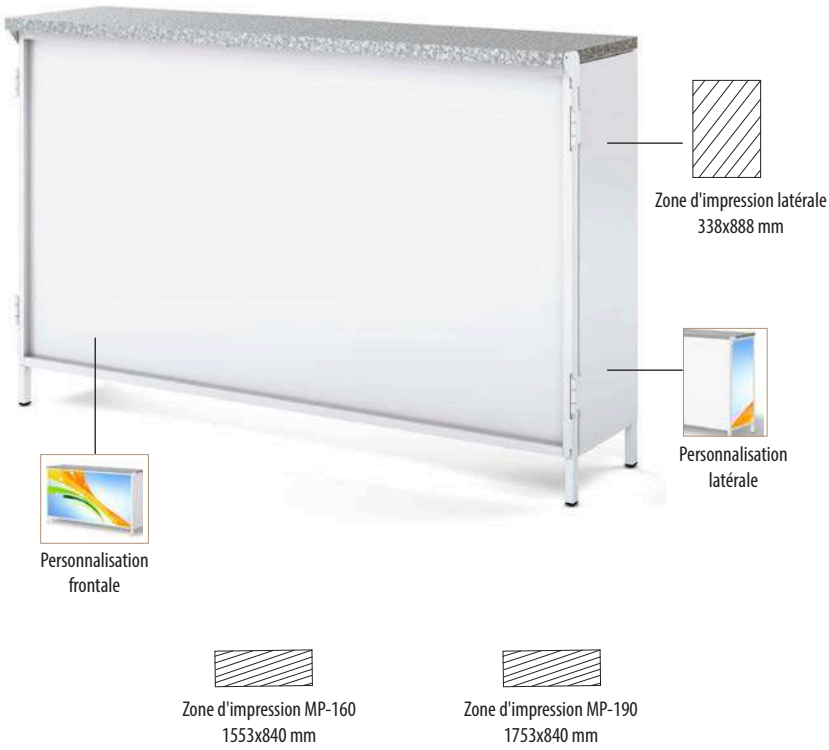
En dessous d'une commande de 5 pièces, un surcoût emballage et palettes sera facturé au prix net de 25 € par commande

MP-160	445 €
MP-160-LOGO	480 €

MP-190	555 €
MP-190-LOGO	590 €

INFOS PRODUITS

- Structure en tube d'acier laminé à finition époxy, formée de 4 panneaux reliés par des charnières articulées battantes et munies de 4 pieds en nylon
- Tablette en acier galvanisé fixé par 2 charnières centrales et 2 charnières latérales
- Panneaux latéraux et frontaux en acier galvanisée finition époxy
- Peinture anti-griffure
- **MP-LOGO :** Modèle incluant la personnalisation (couleur simple ou logo). Nous fournir le fichier en HD et vectorisé



EXEMPLES DE PERSONNALISATION RÉF : MP-LOGO

(MINIMUM DE COMMANDE 5 PIÈCES)

AUTRES TYPES DE COMPTOIRS

(NOUS CONSULTER)

ARRIÈRE-BAR 520
AVEC PORTES VITRÉES HAUTEUR 850

CLASSIC

LED 6500 K

CORECO

EXTERIEUR EN ACIER GALVANISÉ NOIR

PORTES BATTANTES

ERH-150-L 1 315 €

ERH-250-L 1 775 €

ERH-350-L 2 215 €

PORTES COULISSANTES

ERHS-250-L 1 805 €

ERHS-350-L 2 575 €

EXTERIEUR EN ACIER INOX

PORTES BATTANTES

ERH-150-LI 1 570 €

ERH-250-LI 2 070 €

ERH-350-LI 2 555 €

PORTES COULISSANTES

ERHS-250-LI 2 100 €

ERHS-350-LI 2 650 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de portes coulissantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
PORTES BATTANTES											
ERH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	-	150	R290	255	200	C
ERH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	-	225	R290	502	351	D
ERH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	-	320	R290	502	375	D
PORTES COULISSANTES											
ERHS-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	-	2	225	R290	502	351	D
ERHS-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	-	2	320	R290	502	375	D

INFOS PRODUITS

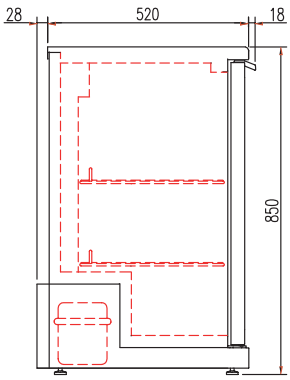
- **ERH -L :** extérieur **en acier plastifié noir**, intérieur en acier plastifié gris, **portes battantes** double vitrage **avec serrure**
- **ERH-LI :** extérieur en **acier inox**, intérieur en acier plastifié gris, **portes battantes** double vitrage **avec serrure**
- **ERHS-L :** extérieur en **acier plastifié noir**, intérieur en acier plastifié gris, **portes coulissantes** en double vitrage
- **ERHS-LI :** extérieur en **acier inox**, intérieur en acier plastifié gris, **portes coulissantes** double vitrage
- Gamme destinée au stockage des bouteilles et canettes
- Unité de condensation sans enretien

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Éclairage intérieur en standard LED
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- 230V/1/50
- Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- Livré sur tampons réglables (1.8 à 3.5 cm)
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèle 150)**
  Réf : 560436 / 105 € HT
- **Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèle 250)**
  Réf : 560437 / 125 € HT
- **Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèle 350)**
  Réf : 560438 / 140 € HT
- **Support en plastique pour clayette**
  Réf : 560019 / 4 € HT
- **Serrure pour portes vitrées coulissantes**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT



Condenseur sans maintenance

NOUVEAUTÉ 2026

AMÉLIORATIONS DE LA GAMME :

- Nouveau cadre de porte renforcé pour une meilleure étanchéité et une isolation thermique renforcée
- Panneau de commande intégré au plan de travail :
  - Nouvelle position ergonomique pour une meilleure accessibilité et une visibilité accrue
  - Conception durable pour une protection accrue contre l'humidité et les chocs
- Dimensions extérieures inchangées

CORECO

CLASSIC

ARRIÈRE-BAR 520
AVEC PORTES PLEINES HAUTEUR 850

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nombre de portes battantes	Nombre de cannettes (33 cl)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
NRH-150-L	+2°C/+8°C	620	520	850	1	150	R290	255	200	C
NRH-250-L	+2°C/+8°C	925	520	850	2	225	R290	502	351	D
NRH-350-L	+2°C/+8°C	1375	520	850	3	320	R290	502	375	D

INFOS PRODUITS

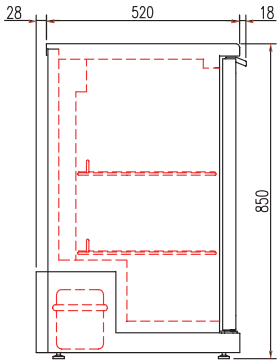
- **NRH-L :** extérieur **acier galvanisé plastifié noir**, Intérieur acier plastifié gris
- **NRH-LI :** extérieur **acier inox**, Intérieur acier plastifié gris
- Gamme destinée au stockage des bouteilles et canettes
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- 230/1/50
- Livré avec 2 clayettes rilsan réglables en hauteur
- Livré sur tampons réglables (1.8 à 3.5 cm)
- Conditions de travail : + 2°C + 8°C à 32°C ambiant

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Serrure en standard
- Unité de condensation sans entretien
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 520x374 mm (pour modèles 150)**
  Réf : 560436 / 105 € HT
- **Clayette rilsan 820x374 mm (pour modèles 250)**
  Réf : 560437 / 125 € HT
- **Clayette rilsan 1270x374 mm (pour modèles 350)**
  Réf : 560438 / 140 € HT
- **Support en plastique pour clayette**
  Réf : 560019 / 4 € HT



Condenseur sans maintenance

EXTÉRIEUR EN ACIER GALVANISÉ NOIR

NRH-150-L 1 255 €

NRH-250-L 1 670 €

NRH-350-L 2 070 €

EXTÉRIEUR EN ACIER INOX

NRH-150-LI 1 460 €

NRH-250-LI 2 040 €

NRH-350-LI 2 555 €

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR

PORTES PLEINES AVEC GROUPE HAUTEUR 820

CLASSIC

COREGO

ACIER PLASTIFIÉ NOIR

SB-150 **3 170 €**

SB-200 **3 765 €**

SB-250 **4 355 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)Z	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SB/SBI-150	+2°C/+8°C	1 485	530	820-880	4	345	325	R290	845	470	D
SB/SBI-200	+2°C/+8°C	2 025	530	820-880	6	540	490	R290	845	475	D
SB/SBI-250	+2°C/+8°C	2 565	530	820-880	8	725	650	R290	845	480	D

INFOS PRODUITS

- **SB :** Extérieur en acier plastifié noir
- **SBI :** Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Encastrable
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en rilsan, réglables en hauteur
- Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé
- Dégivrage par résistance
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée.
  Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible GWP et effet ODP nul
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement CC2 (32°C 65%)
- Tension monophasée 230V - 50Hz

EXTÉRIEUR INOX

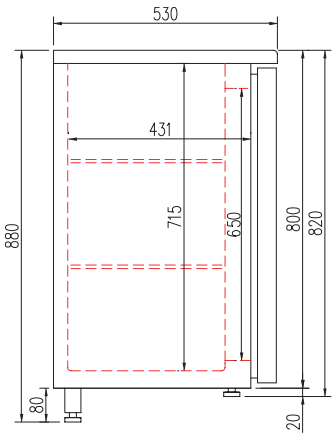
SBI-150 **3 270 €**

SBI-200 **3 880 €**

SBI-250 **4 500 €**

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / **40 € HT**
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / **105 € HT**
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / **105 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / **145 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / **215 € HT**
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / **20 € HT**
- **Serrure droite pour porte pleine gamme SB**
  Réf : 562903 / **105 € HT**
- **Serrure gauche pour porte pleine gamme SB**
  Réf : 562904 / **105 € HT**



Clayette perforée (en option)

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR
PORTES VITRÉES AVEC GROUPE HAUTEUR 820

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825
SBE/SBIE-150	0°C/+7°C	1 485	530	820-880	4	350	325	R290	845	470	D
SBE/SBIE-200	0°C/+7°C	2 025	530	820-880	6	525	490	R290	845	475	D
SBE/SBIE-250	0°C/+7°C	2 565	530	820-880	8	725	650	R290	845	480	D

INFOS PRODUITS

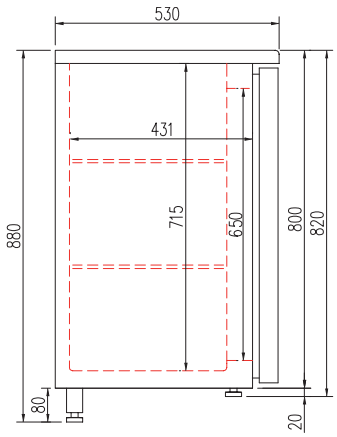
- **SBE** : Extérieur en acier plastifié noir
- **SBIE :** Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Encastrable
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en rilsan, réglables en hauteur
- Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé
- Dégivrage par résistance
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible GWP et effet ODP nul
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement CC2 (32°C 65%)
- Tension monophasée 230V - 50Hz

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / 35 € HT
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / 40 € HT
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / 105 € HT
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / 105 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITR4 / 145 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITR6 / 215 € HT
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / 20 € HT



Clayette perforée
(en option)

ACIER PLASTIFIÉ NOIR

SBE-150 **3 540 €**

SBE-200 **4 330 €**

SBE-250 **5 130 €**

EXTÉRIEUR INOX

SBIE-150 **3 670 €**

SBIE-200 **4 480 €**

SBIE-250 **5 305 €**

ARRIÈRE-BAR 530 - SNACK-BAR
SANS GROUPE HAUTEUR 820

CLASSIC

COREC O

PORTES PLEINES

SBP-140 **2 735 €** SBIP-140 **2 830 €** SBP-190 **3 205 €** SBIP-190 **3 330 €** SBP-240 **3 725 €** SBIP-240 **3 865 €**

LED 6500 K

PORTES VITRÉES

SBEP-140 **3 105 €** SBIEP-140 **3 230 €** SBEP-190 **3 790 €** SBIEP-190 **3 925 €** SBEP-240 **4 500 €** SBIEP-240 **4 670 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Etagères	Nombre de cannettes (33 cl)	Capacité (L)	Voltage	Puissance frigorifique (W)
PORTES PLEINES									
SBP/SBIP-140	0°C/+7°C	1 315	530	820-880	4	350	325	230V-50Hz	845
SBP/SBIP-190	0°C/+7°C	1 855	530	820-880	6	525	490	230V-50Hz	845
SBP/SBIP-240	0°C/+7°C	2 395	530	820-880	8	725	650	230V-50Hz	845
PORTES VITRÉES									
SBEP/SBIEP-140	0°C/+7°C	1 315	530	820-880	4	350	325	230V-50Hz	845
SBEP/SBIEP-190	0°C/+7°C	1 855	530	820-880	6	525	490	230V-50Hz	845
SBEP/SBIEP-240	0°C/+7°C	2 395	530	820-880	8	725	650	230V-50Hz	845

Évaporateur conçu pour fonctionner avec des gaz HC ou HFC

INFOS PRODUITS

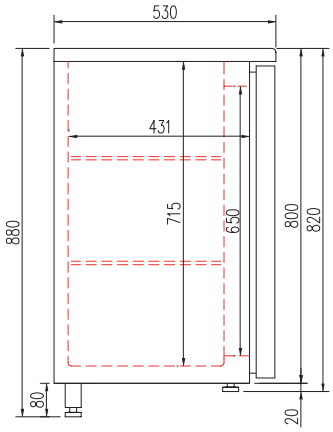
- **SBP et SBEP** : Extérieur en acier plastifié noir
- **SBIP et SBIEP** : Extérieur inox

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Intérieur en acier plastifié gris
- Conçu pour les boissons et les produits emballés
- Eclairage intérieur par LED
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur, gaz R290a recommandé, évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)
- Double vitrage sur cadre à charnières
- Étagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Système d'évaporation à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GW
- Tension monophasée 230V - 50Hz
- Performances de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Condition de travail : CC2 (32°C 65%) ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan grise 465x355 mm (pour modèles 150/200)**
  Réf : 562300 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan grise 1005x355 mm (pour modèles 200/250)**
  Réf : 562257 / **40 € HT**
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / **220 € HT**
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / **215 € HT**
- **Clayette inox perforée porte centrale**
  Réf : 56E109050092 / **105 € HT**
- **Clayette inox perforée porte extrémités**
  Réf : 56E109050080 / **105 € HT**
- **Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar**
  Réf : 567000000036 / **240 € HT**
- **Séparateur intérieur pour tiroir snack bar**
  Réf : 566027130016 / **20 € HT**
- **Serrure droite pour porte pleine Gamme SB**
  Réf : 562903 / **105 € HT**
- **Serrure gauche pour porte pleine Gamme SB**
  Réf : 562904 / **105 € HT**



SBIP-140

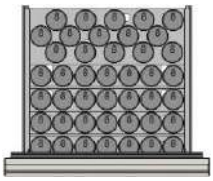
SBIEP-240

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier plastifié noir ou acier inoxydable AISI-304
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Guides télescopiques AISI-304, démontables avec loquet de sécurité
- Capacité de charge : 65 kg
- Poignées ergonomiques, nettoyage facile
- Séparateurs intérieurs adaptables à différentes tailles (en option)
- Set de tiroirs, interchangeables avec portes

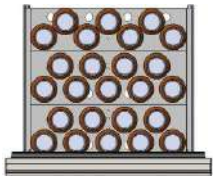
CAPACITÉ CANETTES ET BOUTEILLES

ø 53 mm - Quantité : 43

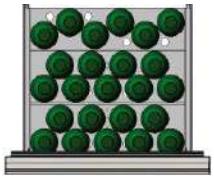


ø 60 mm - Quantité : 34

ø 66 mm - Quantité : 25

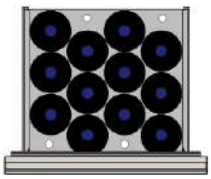


ø 70 mm - Quantité : 24

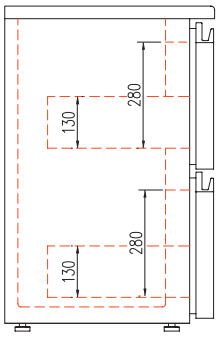


ø 80 mm - Quantité : 15

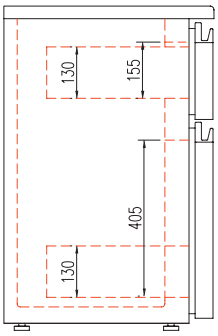
ø 105 mm - Quantité : 12



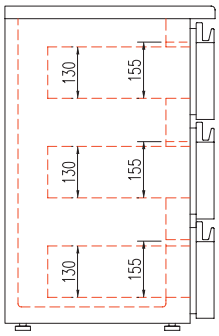
HAUTEUR DES TIROIRS



562259/562260

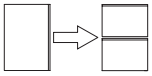
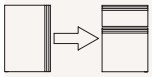
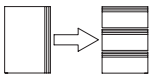


562473/562474



562471/562472

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	Pour modèles	€ HT
	562260 562259	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/2+1/2 inox	SB/SBP SBI/SBIP	695 € 750 €
	562473 562474	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir double 1/3+2/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	695 € 750 €
	562471 562472	Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 noir Remplacement d'une porte pleine par un kit tiroir triple 1/3+1/3+1/3 inox	SB/SBP SBI/SBPI	1 020 € 1 080 €

ARRIÈRE-BAR 600
SÉRIE S-LINE

S-Line CLASSIC

COREC O

PORTES PLEINES

FSR-150-S 3 375 €

FSR-200-S 4 065 €

FSR-250-S 4 755 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe énergétique
PORTES PLEINES										
FSR-150-S	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	379	C	5 40°C 40%
PORTES VITRÉES										
FSRV-150-S	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	253	D	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	397	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- **FSRV :** portes double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (pas de sans dosseret)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur supports plastiques
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, épaisseur 60 mm sans effet ODP et GWP
- Tiroir neutre sur groupe de série
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Groupe extractible sur glissières
- 230/1/50
- Conditions de travail : FSR 40°C ambiant
  FSRV 32°C ambiant

PORTES VITRÉES

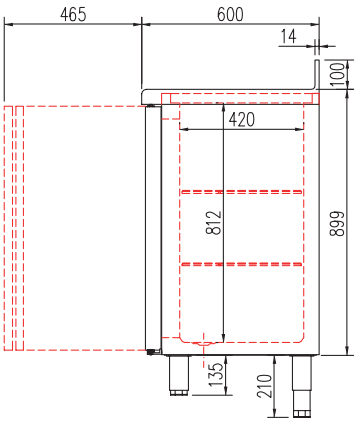
FSRV-150-S 3 825 €

FSRV-200-S 4 725 €

FSRV-250-S 5 645 €

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 4 € HT



ARRIÈRE-BAR 600
SÉRIE S-LINE

FSRV-200-S

FSR-200-S

Combinaison avec les meubles neutres
voir page 129

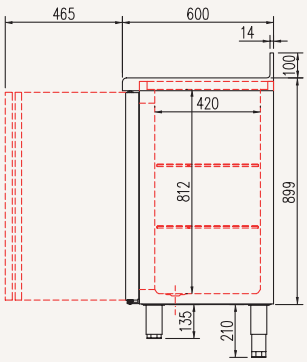
ARRIÈRE-BAR 600
PORTES PLEINES

FMR-150 **3 710 €**

FMR-200 **4 460 €**

FMR-250 **5 280 €**

FMR-300 **6 100 €**



Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMR-150	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	187	A	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	190	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	290	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C/+8°C	3 070	600	1 040	863	R290	845	305	C	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Evaporateur ventilé avec revêtement époxy anticorrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40kg/m³, sans effet ODP et GWP
- 230/1/50
- Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- Groupe extractible sur glissières
- Régulation numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de condensation haute température. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Conditions de travail : 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / **35 € HT**
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / **4 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Remplacement tiroirs sur groupe par évier**
  Réf : EVIER / **1 050 € HT**
- **Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café**
  Réf : TREMIECAFE / **Même prix**
- **Extérieur noir - dessus inox**
  Voir page 133
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / **Même prix** **(Uniquement en positif)**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

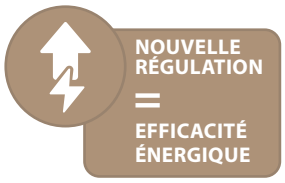
Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	561573	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 2 x 300 mm	**1 090 €**
	561574	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 165 mm et 1 x 300 mm (spécial bouteilles)	**1 090 €**
	561575	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	**1 365 €**
	561568	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés prof 1 x 190 mm et 1 x 300 mm (côté groupe)	**1 090 €**

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

FMR-250
Avec trémie à café (en option)

FMR-250
Avec tiroirs (en option)
et avec groupe à gauche (en option)



NOUVELLE RÉGULATION = EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Trémie à café (en option)

Extérieur noir dessus inox en option

ARRIÈRE-BAR 600
PORTES VITRÉES

TOP

LED 6500 K

CORECO

FMRV-150 **4 480 €**

FMRV-200 **5 510 €**

FMRV-250 **6 495 €**

FMRV-300 **7 580 €**

NOUVELLE RÉGULATION = EFFICACITÉ ÉNERGIQUE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	CCE 2015/1094 EN16825	Classe climatique
FMRV-150	-2°C/+8°C	1 495	600	1 040	325	R290	502	199	B	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C/+8°C	2 020	600	1 040	504	R290	502	207	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C/+8°C	2 545	600	1 040	684	R290	845	313	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C/+8°C	3 070	600	1 040	863	R290	845	334	D	5 40°C 40%

INFOS PRODUITS

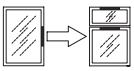
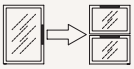
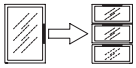
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- 230/1/50
- Livré en standard avec 2 tiroirs neutres sur groupe
- Groupe extractible sur glissière
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C ambiant
- Eclairage intérieur LED

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / **35 € HT**
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / **35 € HT**
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / **4 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / **80 € HT**
- **Remplacement tiroirs sur groupe par évier**
  Réf : EVIER / **1 050 € HT**
- **Remplacement des 2 tiroirs neutres sur groupe par une trémie à café**
  Réf : TREMIECAFE / **Même prix**
- **Extérieur noir - dessus inox**
  Voir page 133
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / **Même prix** **(Uniquement en positif)**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

Réfrigérés, inox, démontables, sur glissières téléscopiques, système d'auto-fermeture

	Référence	Description	€ HT
	562022	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 1 x 165 mm et 1 x 450 mm (spécial bouteilles)	1 285
	562023	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 2 tiroirs vitrés prof 2 x 300 mm	1 285
	562024	Remplacement d'une porte vitrée par un kit 3 tiroirs réfrigérés prof 3 x 165 mm	1 605

La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132).
L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.

Avec option tiroirs

FMRV-250
Extérieur noir dessus inox en option

CORECO

TOP

ARRIÈRE-BAR 600
SANS GROUPE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)
PORTES PLEINES						
FMRP-120	-2°C/+8°C	1 195	600	1 040	325	502
FMRP-170	-2°C/+8°C	1 720	600	1 040	504	502
FMRP-220	-2°C/+8°C	2 245	600	1 040	684	845
FMRP-270	-2°C/+8°C	2 770	600	1 040	863	845
PORTES VITRÉES						
FMRPV-120	-2°C/+8°C	1 195	600	1 040	325	502
FMRPV-170	-2°C/+8°C	1 720	600	1 040	504	502
FMRPV-220	-2°C/+8°C	2 245	600	1 040	684	845
FMRPV-270	-2°C/+8°C	2 770	600	1 040	863	845

INFOS PRODUITS

- **FMRP :** contre porte emboutie inox
- **FMRPV :** portes double vitrage + éclairage LED

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret à préciser à la commande, sans supplément)
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur sur support inox
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Bandeau de commandes latéral et frontal démontable
- Livré sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Performances de l'évaporateur avec Δt=12°C
- Conditions de travail FMRP 32°C, FMRPV 40°C ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (portes milieu)**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémité)**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support plastique pour clayette (à commander par 4)**
  Réf : 560584 / 4 € HT
- **Enregistreur d'alarmes HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Serrure pour porte vitrée**
  Réf : 567000000027 / 80 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Variateur et changement de couleurs (par porte)**
  Réf : KLEDVM / 319 € HT
- **Détendeur thermostatique. Installé en usine uniquement**
  Réf : VALVED'EXPANSION / 220 € HT
- **Vanne solenoïde**
  Réf : VALVE-SOLENOIDE / 215 € HT
- **Bac pour évaporation automatique**
  Réf : 56M171130001 / 155 € HT
- **Changement du dessus par un dessus sans dosseret**
  Réf : SD / Même prix

PORTES PLEINES

FMRP-120 **2 710 €**

FMRP-170 **3 440 €**

FMRP-220 **3 970 €**

FMRP-270 **4 695 €**

LED 6500 K PORTES VITRÉES

FMRPV-120 **3 495 €**

FMRPV-170 **4 470 €**

FMRPV-220 **5 320 €**

FMRPV-270 **6 390 €**

TRÉMIE MARC DE CAFÉ + TIROIRS

SMC-100-S **1 305 €**

SMC-150-S **1 575 €**

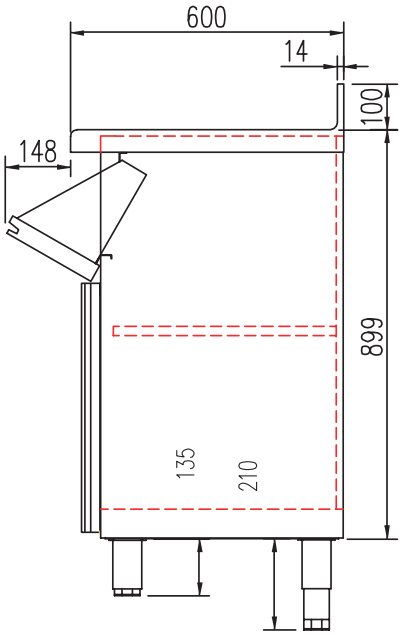
SMC-200-S **1 795 €**

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Nb de tiroirs
SMC-100-S	990	600	1 040	1
SMC-150-S	1 495	600	1 040	2
SMC-200-S	2 020	600	1 040	2

INFOS PRODUITS

SMC-S

- Extérieur en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Trémie marc de café + tiroirs
- Livré en standard avec 1 étagère par côté ouvert
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret sur demande)



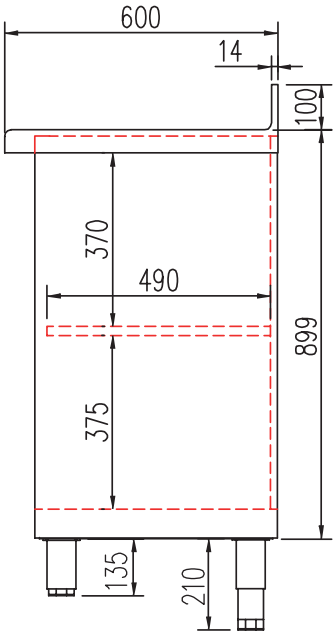
SMC

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
SEFM-60-100-S	990	600	1 040
SEFM-60-150-S	1 495	600	1 040
SEFM-60-200-S	2 020	600	1 040

INFOS PRODUITS

SEFM-S

- Extérieur et étagères en inox AISI-304 (sauf partie arrière en galva)
- Dosseret de 100 mm en standard (sans dosseret sur demande)
- Pieds inox réglables de 135 à 210 mm



SEFM60

Ligne de meubles : alignement avec FMR et FSR

MEUBLES NEUTRES

SEFM-60-100-S 965 €

SEFM-60-150-S 1 175 €

SEFM-60-200-S 1 420 €

CONGÉLATEURS
COUVERCLE BATTANT

TENSAI PROFESSIONAL

NOUVEAUTÉ 2026

CH-500T

CHI-220T

SIF700T

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Capacité max de paniers (dotation)	Puissance	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
VERSION BLANC									
CH110T	550x650x850	102	102	1/1	65	B	5	R600a	395 €
CH220T	890x690x860	211	209	3/1	81	B	5	R600a	565 €
CH290T	1090x690x860	278	275	3/1	91	B	5	R600a	615 €
CH370T	1320x690x860	352	349	4/1	101	B	5	R600a	705 €
CH430T	1510x690x860	414	411	5/1	126	C	5	R600a	755 €
CH500T	1700x690x860	476	472	6/1	210	C	5	R600a	850 €
COULEUR INOX									
CHI110T	550x650x850	102	102	1/1	65	B	5	R600a	395 €
CHI220T	890x690x860	211	209	3/1	81	B	5	R600a	565 €
CHI290T	1090x690x860	278	275	3/1	91	B	5	R600a	615 €
CHI370T	1320x690x860	352	349	4/1	101	B	5	R600a	705 €
CHI430T	1510x690x860	414	411	5/1	126	C	5	R600a	755 €
CHI500T	1700x690x860	476	472	6/1	210	C	5	R600a	850 €
GRAND VOLUME									
SIF700T	1570x751x1027	652	643	4/2	220	D	4	R600a	1 415 €

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -22 °C / - 17 °C - Classe de température C1 (-18°C)
- 220/240 V – 50 Hz
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Thermostat digital
- Temps de descente en température : de 26 à 45h selon volume
- Dégivrage manuel
- Roulettes de manutention sauf modèle 110
- Vidange de dégivrage frontale sauf modèle 110

LES OPTIONS

- **Pour modèles 110**
  Réf : 62PANIERJ / **25 € HT**
- **Pour modèles 220 à 500**
  Réf : 62PANIERE / **25 € HT**
- **Pour modèles 700**
  Réf : 62PANIERD / **25 € HT**

CONGÉLATEURS ULTRA BASSE TEMPÉRATURE -80°C

TENSAI PROFESSIONAL

UL100

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Puissance	Gaz	€ HT
UL100	850x610x650	100	99	240+240	R290+R170	1 730 €

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -80 °C / - 40 °C
- Idéale pour la conservation du poisson (anisakis)
- Serrure de série

Ultra froid

U-MED
Stockage très basse température

Relevé de température

Alarme

Refroidissement rapide

Sushi

TENSAI PROFESSIONAL

CONGÉLATEURS

NOUVEAUTÉ 2026

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Capacité max de paniers (Dotation)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
COUVERCLE COULISSANT PLEIN								
ICE220GTO	843x670x890	222	185	3/0	D	5	R600a	650 €
ICE300GTO	1063x670x890	304	256	4/0	D	5	R600a	730 €
ICE400GTO	1283x670x890	387	327	5/0	D	5	R600a	800 €
ICE500GTO	1503x670x890	470	398	6/0	D	5	R600a	865 €
COUVERCLE COULISSANT VITRÉ								
ICE220GTV	843x670x890	222	185	3	D	5	R600a	665 €
ICE300GTV	1063x670x890	304	256	4	D	5	R600a	755 €
ICE400GTV	1283x670x890	387	327	5	D	5	R600a	850 €
ICE500GTV	1503x670x890	470	398	6	D	5	R600a	910 €

ICE500GTO

ICE300GTV

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -22 °C / - 17 °C - Classe de température C1 (-18°C)
- 220/240 V – 50 Hz
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Thermostat digital
- Couvercle avec serrure
- Roulettes de transports
- Vidange de dégivrage frontale

TENSAI PROFESSIONAL

VITRINES À CRÈMES GLACÉES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Volume net (L)	Capacité max de paniers (Dotation)	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
GTCV170GI	701x678x1280	168	125	3/0	D	5	R600a	1 285 €
GTCV220GI	851x678x1280	225	170	4/0	D	5	R600a	1 445 €
GTCV300GI	1071x678x1280	308	236	5/0	D	5	R600a	1 610 €
GTCV400GI	1291x678x1280	391	302	7/0	D	5	R600a	1 835 €
GTCV500GI	1511x678x1280	474	368	8/0	D	5	R600a	1 985 €

Décoration standard

GTCV

INFOS PRODUITS

- Température de fonctionnement : -22 °C / - 17 °C
- 220/240 V – 50 Hz
- Des solutions respectueuses de l'environnement, utilisant des gaz réfrigérants à faible impact environnemental
- Thermostat digital
- Étagère neutre non réfrigérée (en option)
- Congélateur statique avec deux couvercles coulissants vitrés surmonté d'une vitrine
- Couvercle avec serrure
- Roulettes de transport
- Vidange de dégivrage frontale
- Lave-ustensiles

LES OPTIONS

- Réf : PANIERI (Dim 390x150x55 mm) / 25 € HT
  Autres dimensions : nous consulter

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Volume brut (L)	Capacité bacs 5L	Classe énergétique	Classe climatique	Gaz	€ HT
VGE100	1000x765x1156	360	7	C	3	R290	5 500 €
VGE130	1315x765x1156	480	10	C	3	R290	6 285 €

VGE

INFOS PRODUITS

- Lave-ustensiles
- Évaporation des eaux de condensats
- Dégivrage par gaz chaud
- Dégivrage automatique
- Lumière LED

Glace

Superviseur de tension

Dégivrage adaptatif

Gaz chaud pour dégivrage

R290

Pas d'empreinte carbone

CLAYETTES

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 €	
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 €	
200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	10 €	
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 €	
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	14 €	
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	40 €	
560436	Clayette rilsan 520x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH/NRHS-150	105 €	
560437	Clayette rilsan 820x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-250	125 €	
560438	Clayette rilsan 1270x374 mm Pour modèles : ERH/ERHS/NRH-350	140 €	
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 €	
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 €	

GLISSIÈRES

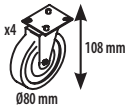
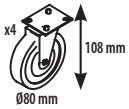
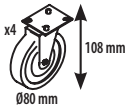
560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 €	
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	40 €	
560472	Jeu de 2 glissières en U (L = 613 mm) Pour modèles : MFCG	40 €	
560019	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : ERH/ ERHS/NRH	4 €	
560584	Support en plastique pour clayette (à commander par 4). Pour modèles : TSR/ TSR-S/FSR	4 €	
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	4 €	

AUTRES MODÈLES PERSONNALISÉS, NOUS CONSULTER

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	105 €	
GGF	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble sur meubles avec évier. Pour modèles : Meubles réfrigérés (avec évier)	105 €	
VALVE D'EXPANSION	Détendeur thermostatique : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	220 €	
VALVE-SOLENOIDE	Vanne solenoïde : nécessaire quand les appareils groupe à distance sont à plus de 4 mètres (préciser à la commande pour appareil positif ou négatif). Pour modèles : Meuble ou armoire groupe à distance	215 €	
562484	Froid renforcé avec un évaporateur vertical entre portes pour meubles jusqu'aux modèles 150 (soit 2 portes max). Pour modèles : Jusqu'à 150	270 €	
562485	Froid renforcé avec deux évaporateurs verticaux entre portes pour meubles supérieurs aux modèles 150 (soit plus de 2 portes). Pour modèles : Supérieurs à 150	535 €	
56M171130001	Bac pour évaporation automatique	155 €	
567000000036	Bac d'évaporation pour meuble Coreco snack bar	240 €	

ROULETTES / PIEDS

KITR4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	145 €	
KITR5	Kit de 5 roulettes dont 2 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	180 €	
KITR6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø80 mm et hauteur 108 mm Conseillé pour armoires et soubassements	215 €	
KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 €	
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	195 €	
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	9 €	
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	16 €	

SERRURES

567000000026	Serrure pour porte pleine Pour modèles MRF, MFCG, MRG, MF, MFC, FMR, NRH, HMRG, MFV, MRP	40 €
567000000027	Serrure pour porte vitrée Pour modèles MRSV, MRGV, MRPV, FMRV	80 €
560535	Serrure pour meuble porte coulissante - Pour modèles ERHS	85 €
562903	Serrure droite pour porte pleine Pour modèles SB	105 €
562904	Serrure gauche pour porte pleine Pour modèles SB	105 €

INSTALLATION

INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 €

MEUBLES NOIRS/BLANCS

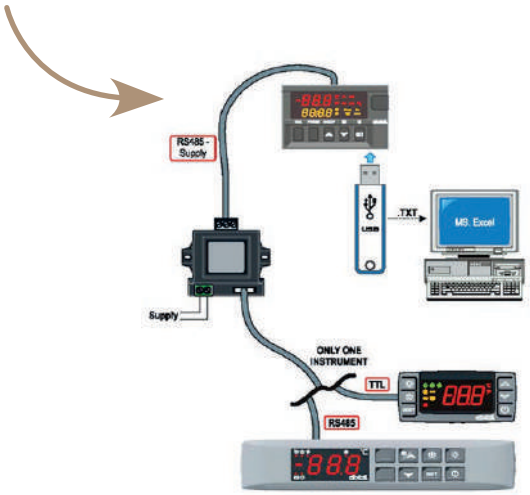
567000000050	Option couleur laquée noire sur meuble 2 portes	980 €
567000000051	Option couleur laquée noire sur meuble 3 portes	1 040 €
567000000052	Option couleur laquée noire sur meuble 4 portes	1 070 €
567000000053	Option couleur laquée noire sur meuble 5 portes	1 100 €
567000000054	Option couleur laquée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	105 €
567000000055	Option couleur laquée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	150 €
567000000058	Option couleur plastifiée noire sur meuble 2 portes	675 €
567000000059	Option couleur plastifiée noire sur meuble 3 portes	735 €
567000000060	Option couleur plastifiée noire sur meuble 4 portes	765 €
567000000061	Option couleur plastifiée noire sur meuble 5 portes	795 €
567000000062	Option couleur plastifiée noire pour kit de 2 tiroirs pleins	65 €
567000000063	Option couleur plastifiée noire pour kit de 3 tiroirs pleins	95 €

ARRIÈRES INOX / DESSUS / PORTES

567000000099	Arrière inox	+5%
KLEDVM	Variateur LED et changement de couleurs (par porte). Pour modèles : Meubles portes vitrées	319 €
SD	Remplacement du dessus par un dessus sans dosseret	Même prix
SE + DECORATIVO	Meuble sans dessus et ajout d'une pièce inox de protection des charnières supérieures	Même prix

HACCP

566021350112	Enregistreur de température HACCP	Nous consulter



EN PARTENARIAT AVEC microlide

Voir dans la partie Armoires page 79

05
LES MEUBLES SPÉCIALISÉS

MEUBLES SALADETTE GN 1/1

Meubles saladette GN 1/1

Avec plaque de travail en polyéthylène

P. 136

CORECO

P. 138

CORECO

MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1

Avec pare-haleine

P. 140

CORECO

MEUBLES DE PRÉPARATION

Pour bacs 1/4

P. 148

CORECO

MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA

Pour bacs 1/3
Gamme MFEI80

P. 150

CORECO

MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHIS

Pour bacs 1/6
Gamme MFEI70
(série top)

P. 152

CORECO

COUVERCLES ET BARRETTES

P. 162

CORECO

OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 163

CORECO

1 CORECO

MEUBLES SALADE BAR

Gamme PC80
(série top)

P. 144

CORECO

Gamme SDTP-LGL
(série top)

P. 145

CORECO

MEUBLES DE PRÉPARATION

Gamme MFE - dessus
inox avec couvercle

P. 146

CORECO

SALADETTES HAUT RENDEMENT

Gamme SDTP - sur roulettes
(série top)

P. 147

CORECO US RANGE

MEUBLES PIZZA

Compact

P. 154

CORECO

Gamme MR80
(série top)

P. 155

CORECO

Gamme MR
60/70/80
(série top)

P. 156

CORECO

Gamme MFP70/80
(série top)

P. 158

CORECO

PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS

P. 160

CORECO

BACS GASTRO

P. 161

CORECO

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MEUBLES SALADETTE GN 1/1

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFP-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	695
MFP-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	369
MFEI70-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	695
MFEI70-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	369

MFP-100 **3 070 €**

MFP-140 **3 815 €**

MFEI70-100 **2 905 €**

MFEI70-140 **3 555 €**

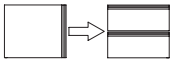
INFOS PRODUITS

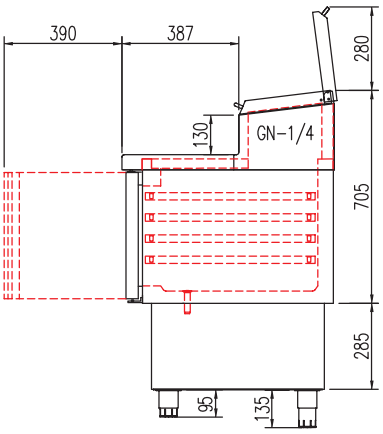
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- **MFP :** dessus granit + pare-haleine de 250 mm pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/6 profondeur 100
- **MFEI :** dessus inox + couvercle pour recevoir en plan incliné des bacs GN 1/4 profondeur 150
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

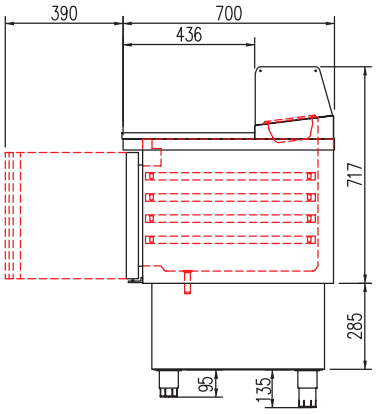
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	480 €



MFEI



MFP

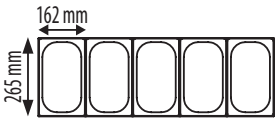
MFP-140

MFEI70-100

Serrure (en option)

Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4

MFP-100
5xGN1/6

MFP-140
7xGN1/6

MEUBLES SALADETTE GN 1/1
AVEC PLAQUE DE TRAVAIL POLYÉTHYLÈNE

CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFS-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	695
MFS-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	369
MFS-100-C	0°C/+8°C	925	700	890	169	R290	502	695
MFS-140-C	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	R290	845	369

MFS-100 **2 955 €**

MFS-140 **3 605 €**

MFS-100-C **2 975 €**

MFS-140-C **3 630 €**

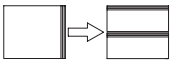
INFOS PRODUITS

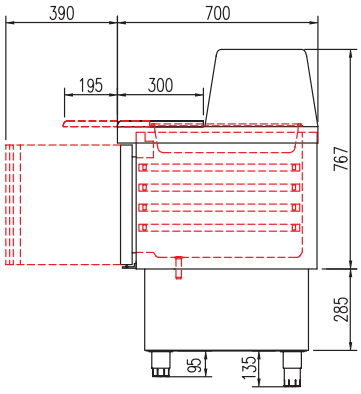
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc sur glissières pour augmenter la surface de travail. Profondeur 300 mm
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Livré avec 2 barrettes de séparation pour bacs sur modèles 100 et 3 barrettes pour modèles 140
- Pieds inox réglables en hauteur de 90 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- **MFS :** dessus inox rabattable au-dessus des bacs
- **MFS-C :** avec pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

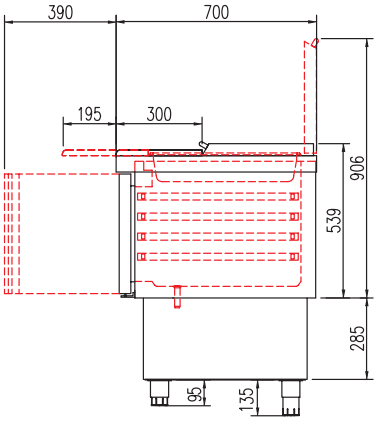
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562451	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	480 €

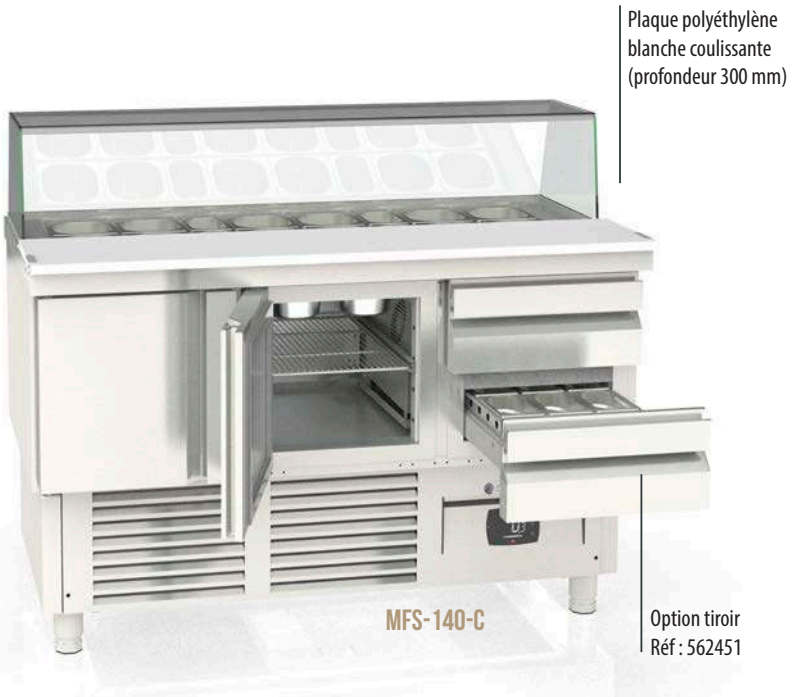


MFS-C



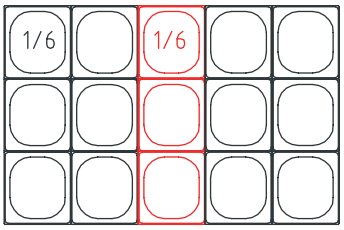
MFS

MEUBLES SALADETTE GN 1/1
SÉRIE MFS



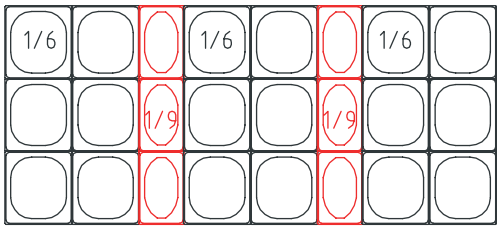
Serrure (en option)

MFS-100 / MFS-100-C



Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

MFS-140 / MFS-140-C



Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1
AVEC PARE-HALEINE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFK-100	0°C/+8°C	925	700	890	169	15 x 1/6	R290	502	695
MFK-140	0°C/+8°C	1 375	700	890	264	18 x 1/6 + 6 x 1/9	R290	845	369
MFK-180	0°C/+8°C	1 825	700	890	345	24 x 1/6 + 9 x 1/9	R290	845	369
MFK-220	0°C/+8°C	2 275	700	890	430	30 x 1/6 + 12 x 1/9	R290	1004	431

MFK-100 **3 285 €**

MFK-140 **3 965 €**

MFK-180 **5 290 €**

MFK-220 **7 200 €**

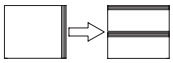
INFOS PRODUITS

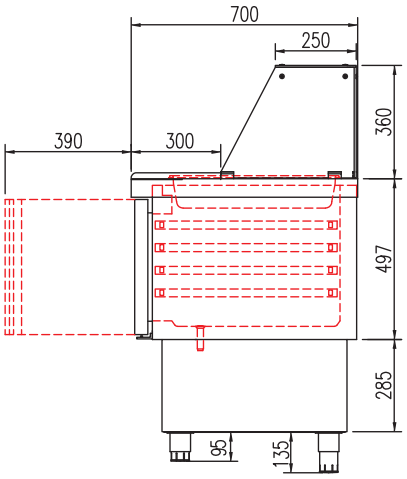
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus inox avec plaque de travail de polyéthylène blanc coulissante pour augmenter la surface de travail
- Pare-haleine en verre au-dessus des bacs
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur pour modèles 100, 140, 180 et 220
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- **MFK-100 :** livré avec 2 barrettes de séparation
- **MFK-140 :** livré avec 3 barrettes de séparation
- **MFK-180 :** livré avec 4 barrettes de séparation
- **MFK-220 :** livré avec 5 barrettes de séparation

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	**562451**	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs réfrigérés 100+100 GN1/1	480 €



MFK-100 / 140 MFK-180 / 220

MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1

GAMME MFK

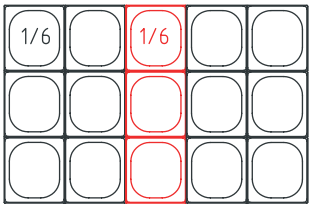
Serrure (en option)

Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

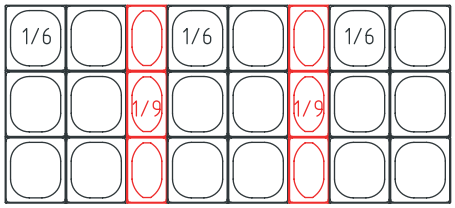
Option tiroirs 562451

Profondeur max : **100 mm** - 200 mm

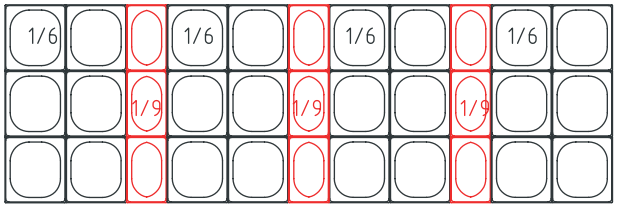
MFK-100



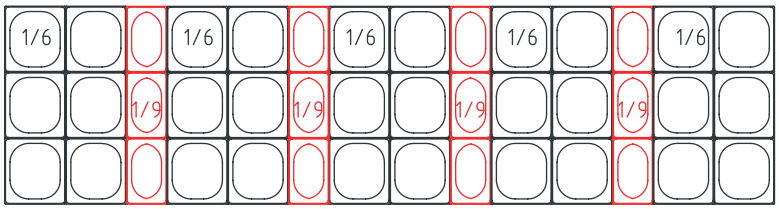
MFK-140



MFK-180



MFK-220



MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1
AVEC PARE-HALEINE

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFK70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	4	R290	502	695
MFK70-180	0°C/+8°C	1795	700	850	399	7	R290	845	369

MFK70-135 **4 595 €**

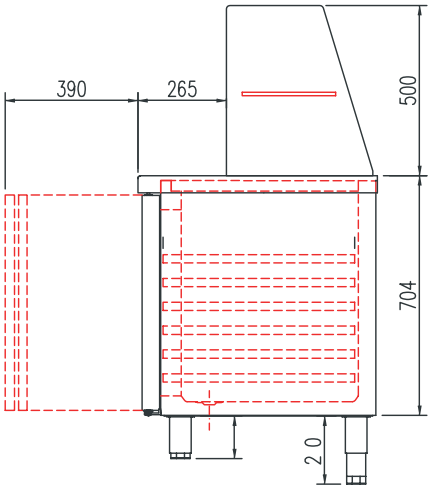
MFK70-180 **5 680 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte inox emboutie
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/3-100
- Pare-haleine en verre au-dessus des bacs avec étagère intermédiaire non réfrigérée
- Clayette rilsan et jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Unité de condensation ventilée et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **230V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**



MEUBLES DE PRÉPARATION FAST-FOOD GN 1/1

GAMME MFK

MFK70-180

Serrure (en option)

Roulettes en option

MFK70-135

GN 1/3

MFK70-180

GN 1/3

MEUBLES SALADE-BAR
GAMME PC80

TOP

LED 6500 K

COREC O

BACS GN NON INCLUS Voir page 161

Système d'ouverture et de fermeture de la vitre

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
PC80-150-L	0°C/+8°C	1 495	800	870	362	15	R290	502	703
PC80-200-L	0°C/+8°C	2 020	800	870	562	27	R290	845	382

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 200 mm pour gamme PC80
- Table de découpe en polyéthylène
- Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- Périmètre vitré isolé par joint magnétique
- Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- PC80 : pieds inox réglables de 135 à 210 mm
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- Isolation polyuréthane densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

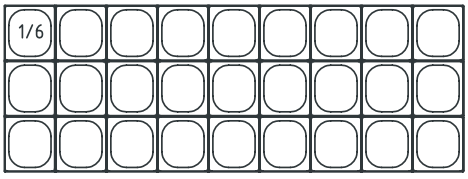
- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / 40 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble (pour PC80)**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

Vitre rabattable

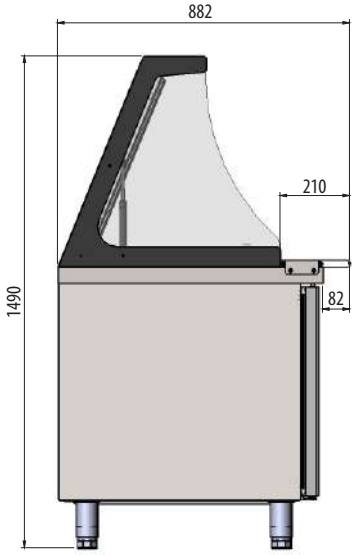
PC80-150-L 6 925 €

PC80-200-L 8 260 €

PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MEUBLES SALADE-BAR
GAMME SDTP-LGL

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-9-LGL	0°C/+8°C	701	830	1 551	204	9	R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C/+8°C	1 228	830	1 551	394	18	R290	502	286

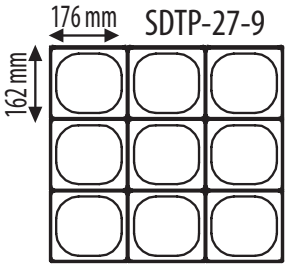
BACS GN NON INCLUS Voir page 161

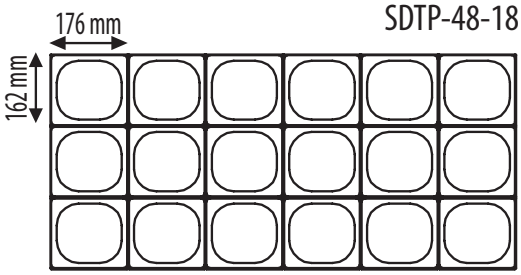
INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 (y compris la partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 avec angles arrondis et fond embouti
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint de porte magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Partie supérieure avec capacité pour bacs GN1/6 profondeur maximum 100 mm
- Table de découpe en polyéthylène
- Structure robuste relevable pour le service avec vitre et rabattable pour conserver encore mieux le froid entre les services
- Visibilité maximum du produit grâce à cette surface vitrée
- Périmètre vitré isolé par joint magnétique
- Système à pistons pour compenser le poids de la structure vitrée lors de l'ouverture et de la fermeture
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglable en hauteur sur glissière inox
- Roulettes de série
- Condenseur ventilé et extractible
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Evaporation automatique des eaux de dégivrages
- Isolation polyuréthane densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Thermostat électronique avec afficheur digital spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Barrettes de séparation fixes (démontables pour le nettoyage)
- 230/1/50
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

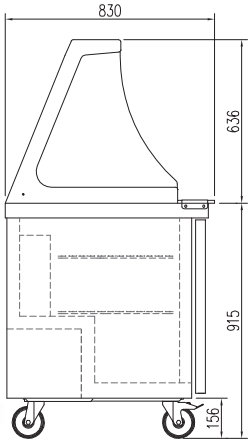
LES OPTIONS

- **Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Remplacement des roulettes d'origine par 4 pieds**
  Réf : 56A163000008 / Même prix
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT





Avec option tiroirs



LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-9	855 €
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18	855 €

Système d'ouverture et de fermeture de la vitre

SDTP-27-9-LGL 4 435 €

Vitre rabattable

SDTP-48-18-LGL 5 335 €

Evaporateur ventilé en partie arrière pour une meilleure température des bacs GN sur SDTP

MEUBLES DE PRÉPARATION GN 1/1

GAMME MFE - DESSUS INOX AVEC COUVERCLE

TOP

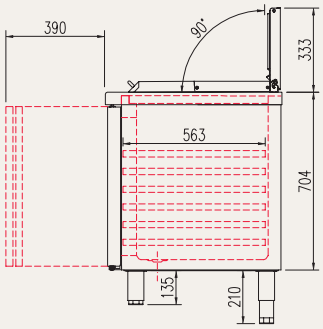
CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFE-150	0°C/+8°C	1 345	700	850	255	15	R290	502	725
MFE-200	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	21	R290	845	369

MFE-150 **4 590 €**

MFE-200 **5 575 €**

MFE-200



INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte inox emboutie
- Dessus inox avec couvercle et capacité pour bacs GN - profondeur 200 mm (voir détail ci-dessus) (bacs non inclus)
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

- **MFE-150 :** livré avec 2 barrettes de séparation
- **MFE-200 :** livré avec 3 barrettes de séparation

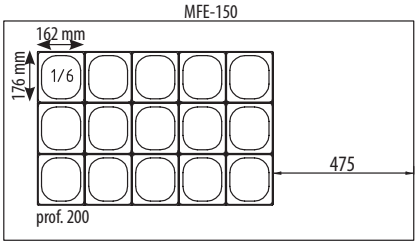
LES OPTIONS

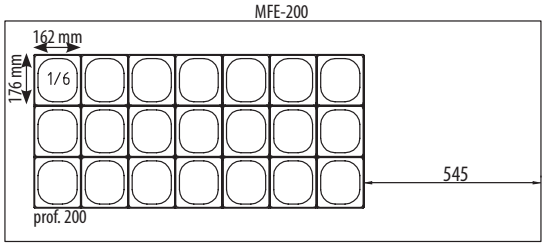
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Barrette de composition**
  Réf : 561397 / **15 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Froid	Référence	Description	€ HT
	Positif	**560151**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm	**900 €**
	Positif	**560258**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 2 x 190 mm côté groupe	**900 €**
	Positif	**561572**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 2 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 1 x 100 mm et 1 x 300 mm	**900 €**
	Positif	**560180**	Remplacement d'une porte pleine par un kit 3 tiroirs réfrigérés GN1/1 prof 3 x 100 mm	**1 205 €**

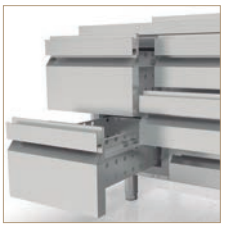
La répartition du froid étant plus difficile avec tiroirs, souvent très chargés, nous déconseillons d'installer des tiroirs à côté du groupe. Des modèles spéciaux avec évaporateurs verticaux sont alors obligatoires (froid renforcé, voir page 132). L'emplacement des tiroirs doit être précisé à la commande.





Serrure (en option)

Roulettes (en option)



Tiroirs (en option)

Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

SALADETTES HAUT RENDEMENT
GAMME SDTP - SUR ROULETTES

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6 prof 100	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
SDTP-27-12	0°C/+8°C	701	805	1 242	204	12	R290	502	264
SDTP-48-18	0°C/+8°C	1 228	805	1 242	394	18	R290	502	225
SDTP-60-24	0°C/+8°C	1 532	805	1 242	500	24	R290	845	452
SDTP-72-27	0°C/+8°C	1 837	805	1 242	606	27	R290	845	467

INFOS PRODUITS

- Extérieur (sauf partie arrière en galva) et intérieur inox
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Roues de série (2 avec freins, 2 sans)
- Dessus en inox 18/10 et table en polyéthylène blanc
- Couvercle inox rabattable sur les bacs
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporateur ventilé traité anti corrosion
- Isolation en polyuréthane densité 40 kg/m^3 sans effet GWP et ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Livré avec 2 clayettes rilsan par porte réglables en hauteur
- Conditions de travail : 38°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Version 2 rangées de bacs (capacité 8/12/16/18 bacs GN1/6) :**
  Nous consulter **(plaque de travail profondeur : 314 mm)**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

LES TIROIRS MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

	Référence	Description	€ HT
	562487	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-27-12	855 €
	562488	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-48-18 et SDTP-72-27	855 €
	562489	Remplacement d'une porte par un kit de deux tiroirs avec système d'auto-fermeture pour SDTP-60-24	855 €

SDTP-27-12 **2 975 €**

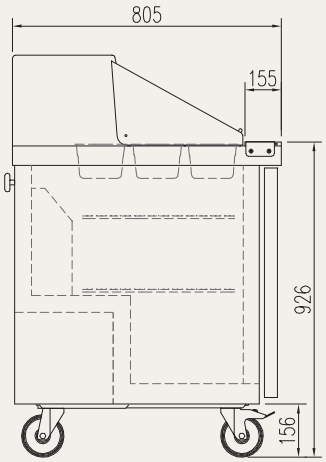
SDTP-48-18 **3 900 €**

SDTP-60-24 **4 285 €**

SDTP-72-27 **4 905 €**

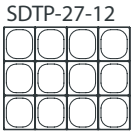
SDTP-27-12

SDTP-72-27

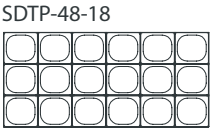


Capacité bacs GN 1/6 prof 100

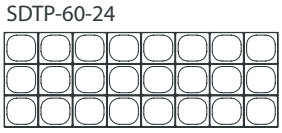
SDTP-27-12



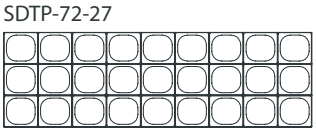
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27



MEUBLES DE PRÉPARATION
POUR BACS 1/4

MFEI60-150	4 320 €
MFEI70-135	4 830 €

MFEI60-200	5 120 €
MFEI70-180	5 820 €

MFEI70-225	6 715 €

MFEI70-270	8 100 €

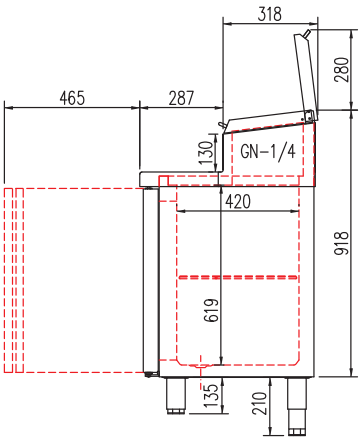
Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/4	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI60-150	0°C/+8°C	1 495	600	850	245	8	R290	502	725
MFEI60-200	0°C/+8°C	2 020	600	850	380	12	R290	845	369
MFEI70-135	0°C/+8°C	1 345	700	850	255	8	R290	502	725
MFEI70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	10	R290	845	369
MFEI70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	13	R290	845	369
MFEI70-270	0°C/+8°C	2 695	700	850	686	16	R290	1004	431

INFOS PRODUITS

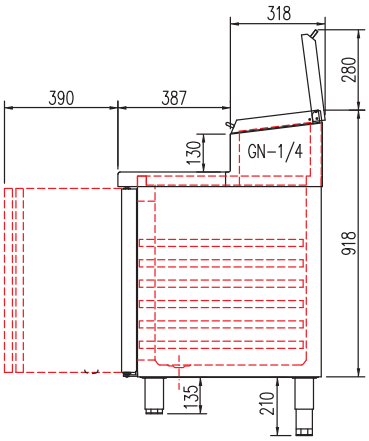
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/4 profondeur 150 avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- Contre-porte emboutie
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- **MFEI60 :** Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- **MFEI70 :** Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MFEI60**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (portes extrémités) pour MFEI60**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support en inox pour clayette pour MFEI60**
  Réf : 560013 / 4 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1 pour MFEI70**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MFEI70**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%



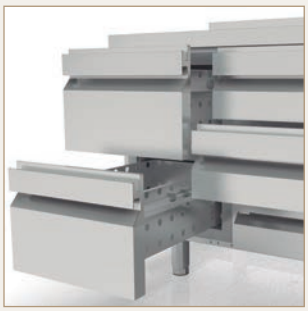
MFEI60



MFEI70

Serrure (en option)

Roulettes (en option)


Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 88
pour gamme 700 voir page 94

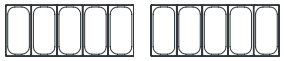
Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MFEI60-150
8xGN 1/4-150

MFEI60-200
12xGN 1/4-150

MFEI70-135
8xGN 1/4-150

MFEI70-180
10xGN 1/4-150



MFEI70-225
13xGN 1/4-150

MFEI70-270
16xGN 1/4-150

MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA
POUR BACS 1/3

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI80-150	0°C/+8°C	1 495	800	850	362	8	R290	502	725
MFEI80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	562	10	R290	845	369
MFEI80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	761	13	R290	845	369

MFEI80-150 **5 250 €**

MFEI80-200 **6 335 €**

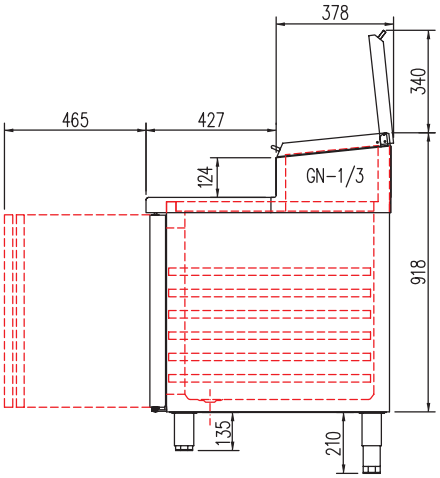
MFEI80-250 **7 505 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/3 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus)
- Livré avec 1 clayette rilsan 600x400 + 1 jeu de glissières inox par porte réglable en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
  Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / **40 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)**
  Réf : 560119 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / **330 € HT**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**
- **Grilles de travail 495 x 425 mm**
  Réf : GRILLE-DE-TRAVAIL / **265 € HT**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**



MEUBLES DE PRÉPARATION PIZZA

GAMME MFEI80

MFEI80-200
Avec option grille de travail

Grille de travail avec tiroir récupérateur (en option)

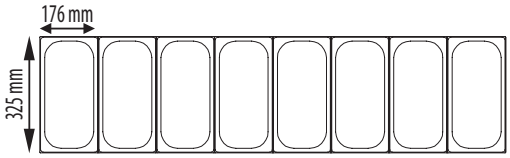
Serrure (en option)

Roulettes (en option)

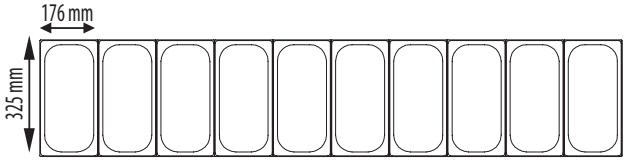
Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MFEI80-200
Avec option granit

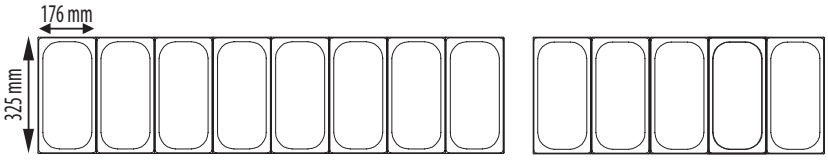
MFEI80-150
8xGN1/3-150



MFEI80-200
10xGN1/3-150



MFEI80-250
13xGN1/3-150



MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHI GN 1/1

POUR BACS 1/6

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité bacs GN 1/6	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFEI70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	10	R290	1004	369
MFEI70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	13	R290	845	369
MFEI70-270	0°C/+8°C	2 695	700	850	686	16	R290	845	431

MFEI70-180-1/6 **5 980 €**

MFEI70-225-1/6 **6 555 €**

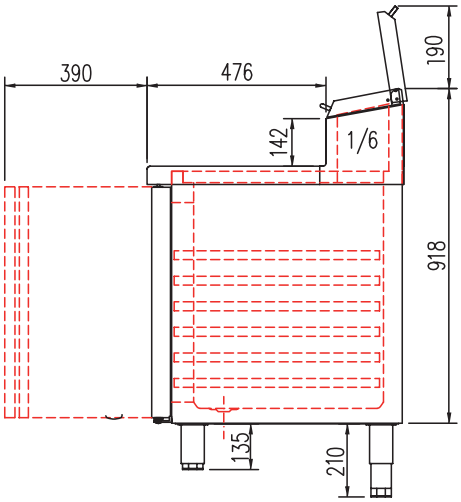
MFEI70-270-1/6 **7 890 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus inox pouvant accueillir des bacs GN 1/6 profondeur 150 (sauf pour les 3 au-dessus du groupe en profondeur 65) avec couvercle rabattable (bacs non inclus).
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
  Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C ambiant

LES OPTIONS

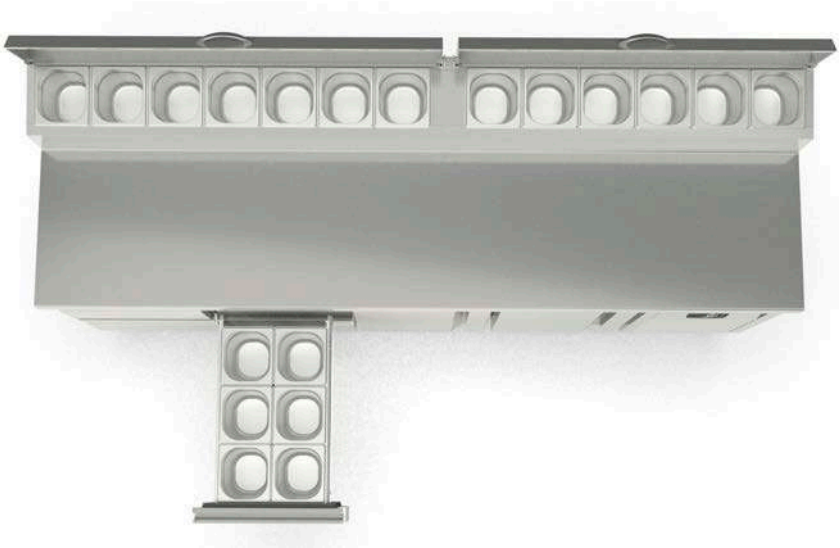
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Remplacement dessus inox par-dessus granit (le mètre linéaire)**
  Réf : GRANIT / 330 € HT
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%



MEUBLES DE PRÉPARATION SUSHI GN 1/1

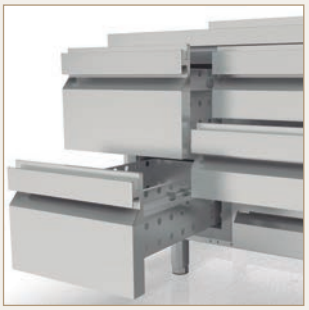
GAMME MFEI70-1/6

MFEI70-225-1/6
Avec option tiroirs réfrigérés



Serrure (en option)

Roulettes (en option)

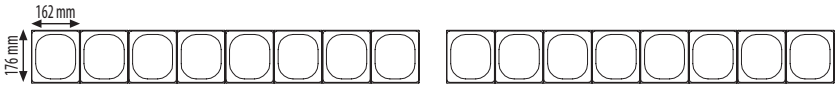

Tiroirs (en option)
pour gamme 700, voir page 94

Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

MFEI70-180-1/6
10xGN1/6-150

MFEI70-225-1/6
13xGN1/6-150

MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150



MEUBLES PIZZA COMPACT GN 1/1

TOP

LED 6500 K

CORECO

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFPP-140	0°C/+8°C	1 370	700	890	264	R290	845	369
MFCP-140	0°C/+8°C	1 370	700	970	399	R290	845	369

MFPP-140 **3 960 €**

MFCP-140 **4 445 €**

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.** Voir page 160 pour les vitrinettes et 161 pour les bacs
- Livré avec 1 clayette rilsan GN 1/1 et 1 jeu de glissières par porte réglable en hauteur
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Pieds inox réglables en hauteur de 95 à 135 mm sur MFPP et sur tampons pour MFCP
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

LES OPTIONS

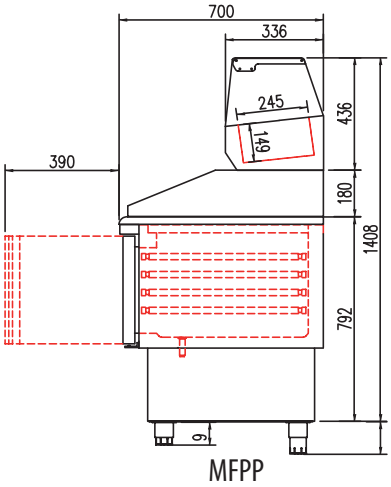
- **Kit de 2 tiroirs prof. 100 mm pour MFPP**
  Réf : 562451 / 480 € HT
- **Kit de 2 tiroirs prof. 200 mm pour MFCP**
  Réf : 562454 / 900 € HT
- **Clayette rilsan GN 1/1**
  Réf : 562483 / 40 € HT
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm)**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

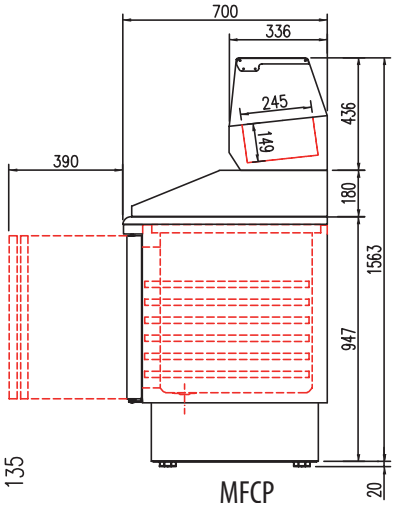
Vitrinette (en option), voir page 160

Evaporateur entre les portes pour une meilleure répartition du froid

Option tiroirs 562451

Vitrinette non incluse, voir page 160





MEUBLES PIZZA 800

GAMME MR80 - AVEC TIROIRS À PÂTONS

CORECO

TOP

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR80-160	0°C/+8°C	1 565	800	850	362	3+3	R290	502	187
MR80-210	0°C/+8°C	2 090	800	850	562	3+3	R290	502	190
MR80-265	0°C/+8°C	2 615	800	850	761	3+3	R290	845	305

BACS GN NON INCLUS Voir page 161

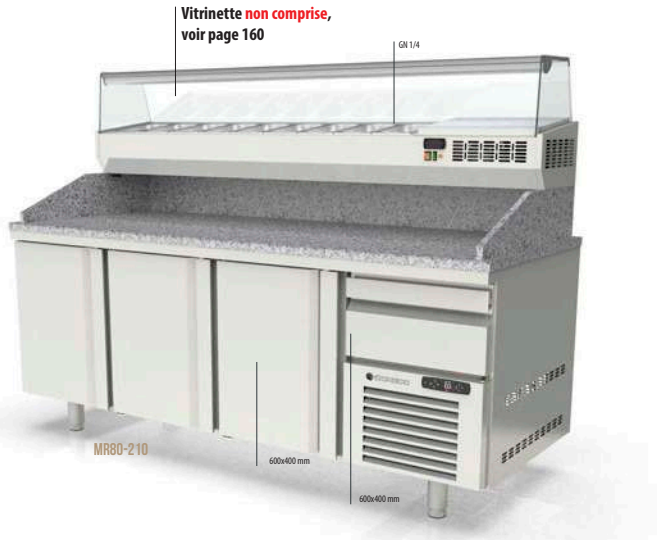
VITRINETTES NON COMPRISES Voir page 136

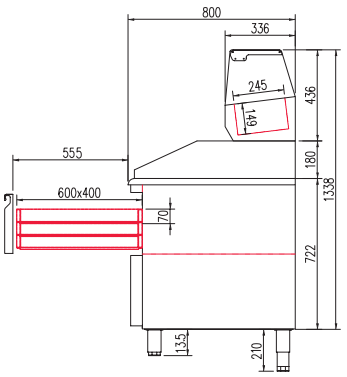
INFOS PRODUITS

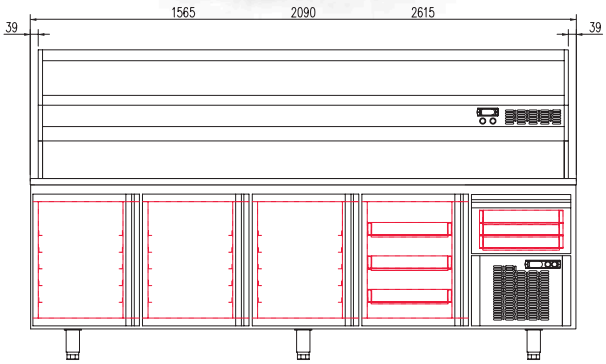
- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- **Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.** Voir page 160 pour les vitrinettes et 161 pour les bacs
- Livré avec 4 paires de glissières inox par portes réglables en hauteur pour recevoir des clayettes, plaques ou casiers 600x400x70mm (livré avec 4 casiers)
- Tiroir neutre sur groupe livré avec 3 casiers 600x400x70mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Conditions de travail : 32°C : ambiant

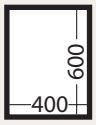
LES OPTIONS

- **Clayette inox pâtissière 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm)**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Clayette rilsan 600x400**
  Réf : 562486 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%
- **Bac plastique Coreco 600x400x70**
  Réf : 560182 / 45 € HT
- **Bac plastique Coreco 600x400x120**
  Réf : 560123 / 60 € HT









MR80-160 **4 415 €**

MR80-210 **5 275 €**

MR80-265 **6 080 €**

Bacs GN en option

Vitrinettes et bacs GN en option

Bacs plastique en option

MEUBLES PIZZA 600-700-800

MR60-150-P	3 790 €
MR70-135-P	4 055 €
MR80-150-P	4 730 €

MR60-200-P	4 530 €
MR70-180-P	4 800 €
MR80-200-P	5 765 €

MR60-250-P	5 385 €
MR70-225-P	5 890 €
MR80-250-P	6 850 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MR60-150	0°C/+8°C	1 495	600	850	245	0	R290	502	187
MR70-135	0°C/+8°C	1345	700	850	255	0	R290	502	187
MR80-150	0°C/+8°C	1 495	800	850	362	3	R290	502	187
MR60-200	0°C/+8°C	2 020	600	850	380	0	R290	502	190
MR70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	399	0	R290	502	190
MR80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	562	3	R290	502	190
MR60-250	0°C/+8°C	2 545	600	850	516	0	R290	845	305
MR70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	543	0	R290	845	305
MR80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	761	3	R290	845	305

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie inox
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.
  Voir page 160 pour les vitrinettes et 161 pour les bacs
- Conditions de travail : 32°C ambiant

- **MR60 - profondeur 600 (Snack)**
  Livré avec 1 clayette rilsan par porte réglable en hauteur sur support inox
- **MR70 - profondeur 700 (GN 1/1)**
  Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 et 1 jeu de glissières inox par porte réglables en hauteur
- **MR80 - profondeur 800 (600x400)**
  Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte (sans clayette ou plaque) réglables. La porte extrême est livrée avec 3 jeux de glissières et 3 casiers plastiques 600x400x70

LES OPTIONS

- **Clayette rilsan 405x525 (porte du milieu) pour MR60**
  Réf : 560582 / 35 € HT
- **Clayette rilsan 405x460 (ports extrémités) pour MR60**
  Réf : 560583 / 35 € HT
- **Support inox pour clayette pour MR60**
  Réf : 560013 / 4 € HT
- **Clayette inox GN 1/1 pour MR70**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70**
  Réf : 560321 / 40 € HT
- **Clayette inox pâtissières 600x400 pour MR80**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80**
  Réf : 560119 / 40 € HT
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / 135 € HT
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / 195 € HT
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / 40 € HT
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / +5%
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / 105 € HT
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / Nous consulter
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

MR70-225

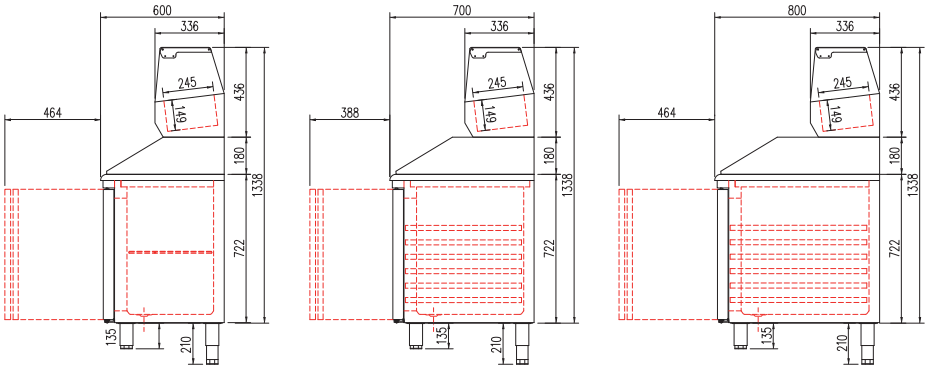
Tiroirs (en option) :
pour gamme 600 voir page 88
pour gamme 700 voir page 94
pour gamme 800 voir page 112

Vitrinettes et bacs GN
en option

Bacs GN 1/1

Bacs plastique en option

Vitrinette non incluse, voir page 160



MR60 MR70 MR80

MEUBLES PIZZA 700-800
AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

MFP70-180-7 **5 035 €**

MFP70-225-7 **5 960 €**

MFP80-200-7 **5 820 €**

MFP80-250-7 **6 910 €**

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Bacs 600 x 400	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)
MFP70-180	0°C/+8°C	1 795	700	850	255	0	R290	502	187
MFP70-225	0°C/+8°C	2 245	700	850	399	0	R290	502	190
MFP80-200	0°C/+8°C	2 020	800	850	362	5	R290	502	187
MFP80-250	0°C/+8°C	2 545	800	850	562	5	R290	502	190

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10 (sauf partie arrière)
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- 230/1/50
- Porte réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint magnétique déclipsable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Contre-porte emboutie inox
- Dessus granit avec dosseret et joues de 180 mm
- Pieds inox réglables en hauteur de 135 à 210 mm
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre les portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Condenseur ventilé et extractible
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Vitrinette et bacs pour vitrinette non inclus.

Voir page 160 pour les vitrinettes et 161 pour les bacs

- Température des bacs supérieurs : +2°C à +8°C à 32°C
- Température intérieure : +2°C à +8°C à 38°C
- Conditions de travail : 32°C : ambiant
- Possibilité de remplacer le bloc 7 tiroirs par 1 bloc 4 tiroirs

- **MFP70 :**
  Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres capacité GN 1/1 sur glissières télescopiques démontables, casiers non inclus
  Livré avec 1 clayette inox GN 1/1 par porte réglable en hauteur
- **MFP80 :**
  Porte à l'opposé du groupe : bloc de 7 tiroirs neutres en inox avec casiers plastiques 600x400 inclus.
  Livré avec 5 jeux de glissières inox par porte froide, réglables en hauteur (clayettes, plaques ou casiers 600x400 non inclus)

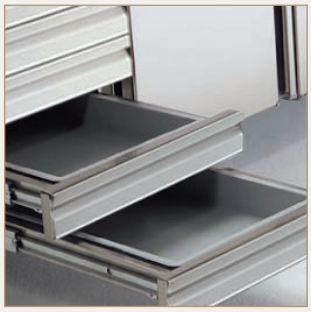
LES OPTIONS

- **Clayette inox GN 1/1 pour MR70**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**
- **Jeu de 2 glissières inox GN 1/1 (L=560mm) pour MR70**
  Réf : 560321 / **40 € HT**
- **Clayette inox pâtissières 600x400 pour MR80**
  Réf : 201300IP / **14 € HT**
- **Jeu de 2 glissières en L (L=650mm) pour MR80**
  Réf : 560119 / **40 € HT**
- **Kit 4 roulettes (dont 2 sans frein)**
  Réf : KITRA4 / **135 € HT**
- **Kit 6 roulettes (dont 3 sans frein)**
  Réf : KITRA6 / **195 € HT**
- **Serrure pour porte pleine**
  Réf : 567000000026 / **40 € HT**
- **Arrière inox**
  Réf : 567000000099 / **+5%**
- **Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble**
  Réf : GG / **105 € HT**
- **Enregistreur de températures HACCP**
  Réf : 566021350112 / **Nous consulter**
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / **+5%**

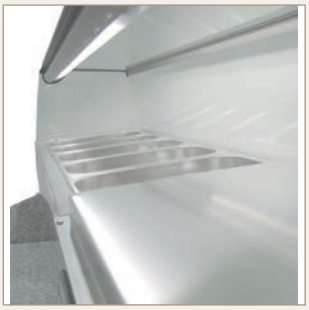
MFP70-225
Version 4 tiroirs neutres : nous consulter

Clayettes 400x600 mm

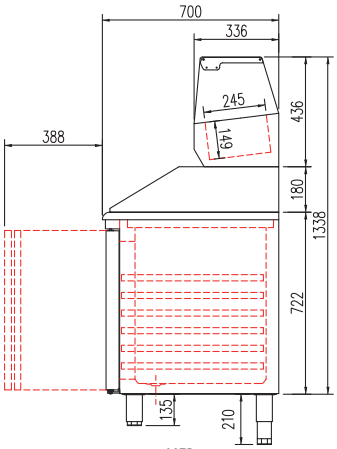
Bacs GN 1/1


Tiroirs (en option) :
pour gamme 700 voir page 94
pour gamme 800 voir page 112

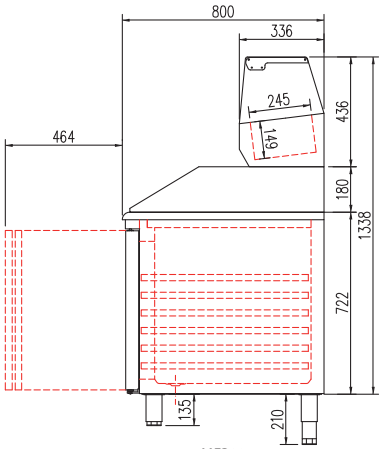
Serrure (en option)


Vitrinettes et bacs GN en option

Vitrinette non incluse, voir page 160

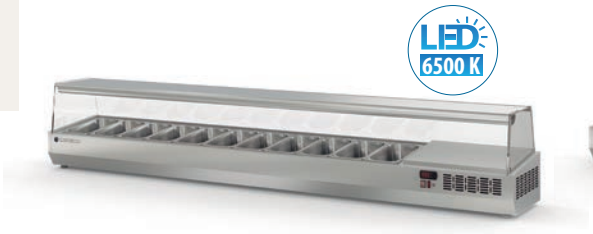


MFP70

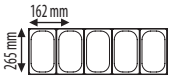


MFP80

PRÉSENTOIRS À INGRÉDIENTS
BACS 1/3 OU 1/4

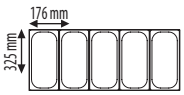


Bacs 1/4



EI135-1/4

Bacs 1/3



EI135-1/3

VITRES PARE-HALEINE				COUVERCLE INOX			
Pour bacs 1/4		Pour bacs 1/3		Pour bacs 1/4		Pour bacs 1/3	
EI135-1/4	1 890 €	EI135-1/3	2 050 €	EI135-T-1/4	1 890 €	EI135-T-1/3	2 050 €
EI150-1/4	2 010 €	EI150-1/3	2 100 €	EI150-T-1/4	2 010 €	EI150-T-1/3	2 095 €
EI180-1/4	2 100 €	EI180-1/3	2 280 €	EI180-T-1/4	2 115 €	EI180-T-1/3	2 285 €
EI200-1/4	2 235 €	EI200-1/3	2 340 €	EI200-T-1/4	2 250 €	EI200-T-1/3	2 345 €
EI225-1/4	2 345 €	EI225-1/3	2 530 €	EI225-T-1/4	2 360 €	EI225-T-1/3	2 555 €
EI250-1/4	2 530 €	EI250-1/3	2 630 €	EI250-T-1/4	2 560 €	EI250-T-1/3	2 670 €

Référence	Température °C	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité bacs GN 1/4	Capacité bacs GN 1/3	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consommation EI-T(W)	Consommation EI (W)
EI135-1/4	+2°C/+8°C	1 345	336	5	-	R290	158	131	152
EI150-1/4	+2°C/+8°C	1 495	336	6	-	R290	170	134	155
EI180-1/4	+2°C/+8°C	1 795	336	8	-	R290	190	136	162
EI-200-1/4	+2°C/+8°C	2 020	336	9	-	R290	200	138	180
EI225-1/4	+2°C/+8°C	2 245	336	10	-	R290	502	203	245
EI250-1/4	+2°C/+8°C	2 545	336	12	-	R290	502	203	245
EI135-1/3	+2°C/+8°C	1 345	396	-	5	R290	158	131	152
EI150-1/3	+2°C/+8°C	1 495	396	-	5	R290	170	134	155
EI180-1/3	+2°C/+8°C	1 795	396	-	7	R290	190	136	162
EI200-1/3	+2°C/+8°C	2 020	396	-	8	R290	200	138	180
EI225-1/3	+2°C/+8°C	2 245	396	-	10	R290	502	203	245
EI250-1/3	+2°C/+8°C	2 545	396	-	11	R290	502	203	245

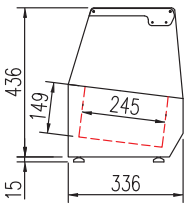
INFOS PRODUITS

- Pour utilisation pizza, sandwicherie, saladerie
- Tout inox 18/10 pour recevoir bacs 1/4 et 1/3 **profondeur 150 mm**
- Evaporateur par plaque froide
- Livrée sur tampons réglables (pieds en option)
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie. Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- 230/1/50
- Eclairage intérieur sur modèle avec vitre
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Bacs non fournis
- Conditions de travail : classe 3 (25°C 60%)
- **Modèles EI :** livré avec vitre pare-haleine
- **Modèle EI-T :** livré avec couvercle inox rabattable

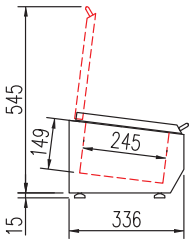
LES OPTIONS

- **Pied réglable inox H.140 mm - Tige M10- semelle synthétique noir. A l'unité**
  Réf : LPI-503 / 15 € HT
- **220V 60 HZ**
  Réf : 60HZ/CORECO / +5%

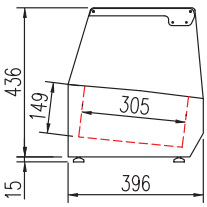
Lumière en standard sur modèles avec vitres pare-haleine



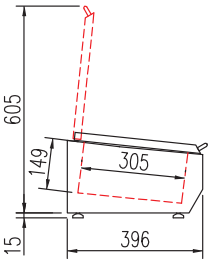
EI-1/4



EI-1/4-T



EI-1/3



EI-1/3-T

BACS GASTRONORMES

	Profondeur (mm)	Inox 18/10 Référence	Inox 18/10 Volume (L)	Inox 18/10 € HT	Copolyester (sans Bisphénol A) Référence	Copolyester Volume (L)	Copolyester € HT	Utilisation Armoires	Utilisation Meubles	Utilisation Vitrinettes	Utilisation Cuisson
GN2/1 650 x 530	65	210.651	18,8	65 €	-	-	-	✔	✘	✘	✔
	100	211.001	28,9	80 €	-	-	-				
	200	212.001	52	125 €	-	-	-				
GN1/1 530 x 325	65	110.651	8,3	31 €	P110.6BF	8,7	32 €	✔	✔	●	✔
	100	111.001	14,2	41 €	P111.0BF	13,3	35 €				
	150	111.501	20,2	53 €	P111.5BF	19,6	39 €				
	200	112.001	26	64 €	P112.0BF	25,5	43 €				
GN2/3 354 x 325	40	230.401	3,1	28 €	-	-	-	✘	●	✔	✔
	65	230.651	5,6	32 €	-	-	-				
	100	231.001	8,8	40 €	-	-	-				
	150	231.501	13,2	55 €	-	-	-				
	200	232.001	18,3	74 €	-	-	-				
GN1/2 325 x 265	65	120.651	4,1	22 €	P120.6BF	4	21 €	✘	●	✔	●
	100	121.001	6,1	28 €	P121.0BF	6	23 €				
	150	121.501	9,1	35 €	P121.5BF	8,7	24 €				
	200	122.001	12	46 €	P122.0BF	11,2	26 €				
GN1/3 325 x 176	40	130.401	1,5	16 €	-	-	-	✘	✔	✔	●
	65	130.651	2,5	18 €	P130.6BF	2,35	14 €				
	100	131.001	3,8	23 €	P131.0BF	3,5	18 €				
	150	131.501	5,6	35 €	P131.5BF	5	21 €				
	200	132.001	7,3	41 €	-	-	-				
GN1/4 265 x 162	65	140.651	1,7	16 €	P140.6BF	1,65	15 €	✘	✔	✔	●
	100	141.001	2,8	20 €	P141.0BF	2,46	16 €				
	150	141.501	4,1	28 €	P141.5BF	3,47	16 €				
	200	142.001	5	38 €	-	-	-				
GN1/6 176 x 162	65	160.651	1,7	15 €	P160.6BF	0,95	10 €	✘	✔	✔	✘
	100	161.001	2,8	18 €	P161.0BF	1,4	12 €				
	150	161.501	4,1	28 €	P161.5BF	1,95	12 €				
	200	162.001	5	34 €	-	-	-				
GN1/9 176 x 108	65	190.651	1,7	11 €	P190.6BF	0,54	10 €	✘	✔	✔	✘
	100	191.001	2,8	17 €	P191.0BF	0,77	13 €				

✔ Utilisation adaptée
● Utilisation possible
✘ Utilisation impossible ou non recommandée

INFOS PRODUITS

Bacs GN inox :
- Inox 18/10
- Bords renforcés non tranchants
- Compromis propreté + capacité
- Idéal pour la présentation réfrigérée (l'inox diffuse le froid)

Bacs GN en copolyester sans Bisphénol-A :
- 100% BPA free
- Matériau alternatif au polycarbonate. Conforme à la norme européenne EN631.1
- Excellente transparence et résistance aux chocs
- Idéal pour stockage en chambre froide ou préparation
- Bacs empilables
- Température / -40 / +90°C

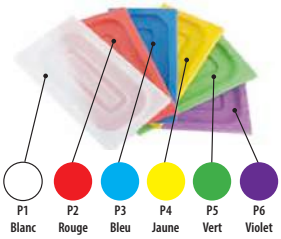
BACS À CRÈME GLACÉE

	Profondeur (mm)	Référence	Volume (L)	€ HT
360x165 mm	80	P914.080	3,4	28 €
	120	P914.120	5	36 €
	150	P914.150	7	43 €
360x250 mm	80	P915.080	5,4	35 €

- Bac en inox 18/10
- Compatible avec des armoires ou des vitrines à crème glacée

COUVERCLES

Pour bacs	Inox 18/10		Copolyester (sans Bisphénol A)		Polynorm	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
GN1/1	110.000	24 €	P110.0BF	30 €	P110.0 + COULEUR	11 €
GN2/3	230.000	19 €				
GN1/2	120.000	15 €	P120.0BF	15 €	P120.0 + COULEUR	7 €
GN1/3	130.000	13 €	P130.0BF	9 €	P130.0 + COULEUR	6 €
GN1/4	140.000	11 €	P140.0BF	8 €	P140.0 + COULEUR	5 €
GN1/6	160.000	10 €	P160.0BF	7 €	P160.0 + COULEUR	5 €
GN1/9	190.000	8 €	P190.0BF	4 €	P190.0 + COULEUR	4 €



BARRETTES DE COMPOSITION

Référence	Modèle	L (cm)	€ HT
111.111	1/1	53	10 €
122.222	1/2	32,5	7 €
562354	Saladettes SDTP (sauf SDTP-27-12)	46,5	15 €
561397	MFE et SDTP-27-12	51	15 €

COMPOSITIONS

CLAYETTES

560582	Clayette rilsan 405 x 525 - Porte du milieu Pour modèles : Série 600	35 €
560583	Clayette rilsan 405 x 460 - portes extrémité Pour modèles : Série 600	35 €
200261IP	Clayette inox GN1/1 Pour modèles : Série 700	10 €
562483	Clayette Rilsan GN1/1 Pour modèles : Série 700	40 €
201300IP	Clayette inox pâtissière 600x400 (rappel : meuble livré sans) Pour modèles : Série 800	14 €
562486	Clayette rilsan 600x400 Pour modèles : Série 800	40 €
560182	Bac plastique Coreco 600x400x70	45 €
560123	Bac plastique Coreco 600x400x120	60 €

GLISSIÈRES

560321	Jeu de 2 glissières inox GN1/1 (L = 560 mm) Pour modèles : Série 700 / TGR-S	40 €
560119	Jeu de 2 glissières en L (L=650 mm) Pour modèles : Série 800	40 €
560013	Support en inox pour clayette (vendu à l'unité) (à commander par 4). Pour modèles : AGPC-125/MRS/FMR / MR60	4 €

ARRIÈRE INOX

567000000099	Arrière inox	+5%

RÉFRIGÉRATION

GG	Supplément pour avoir le groupe à gauche du meuble. Pour modèles : Meubles réfrigérés (sans évier)	105 €

ROULETTES / ENTRETOISES

KITRA4	Kit de 4 roulettes dont 2 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	135 €
KITRA6	Kit de 6 roulettes dont 3 sans frein Ø125 mm et hauteur 155 mm Conseillé pour meubles	195 €
560786	Entretoise de 35 mm pour réhausser la hauteur du meuble	9 €
560928	Entretoise de 50 mm pour réhausser la hauteur du meuble	16 €

SERRURES

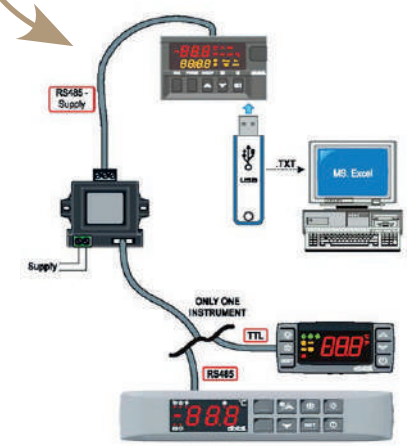
567000000026	Serrure pour porte pleine	40 €

INSTALLATION

INSTALL	Pose en atelier (prix net par appareil)	50 €

HACCP

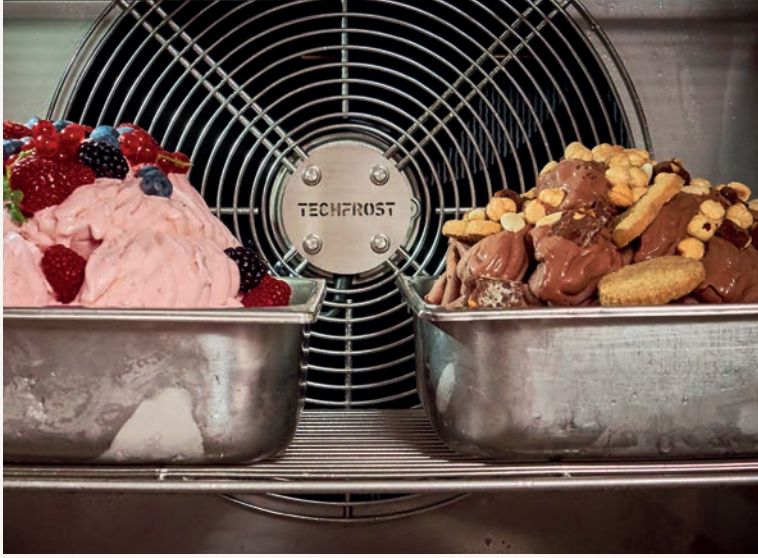
566021350112	Enregistreur de températures HACCP	Nous consulter



EN PARTENARIAT AVEC microlide

Voir dans la partie Armoires page 77

6
LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

A grille

P. 166

SÉRIE S-LINE

A grille

P. 168

CORECO

SÉRIE GOURMET

A grille

P. 169

CORECO GOURMET

Refroidissement

Refroidissement Hard

Pré-refroidissement

Surgélation

Refroidissement Soft

HACCP Fonction HACCP

Panneau de commande tactile
Nous avons intégré une interface tactile avec un écran de 5 pouces, offrant une utilisation simple et intuitive de la cellule, adaptée aux besoins des chefs les plus exigeants.
Des icônes intuitives permettent un accès facile aux nombreuses fonctions pour une gestion optimale de chaque processus.
Chaque cycle est personnalisable afin d'obtenir le processus idéal pour chaque type d'aliment

Cycles de refroidissement et congélation rapide
Elles refroidissent à +3°C et congèlent à -18°C, tout en préservant la consistance, l'humidité et les propriétés nutritives, en réduisant la taille des microcristaux dans la structure interne des aliments

Décongélation des aliments
Elles contrôlent le processus de décongélation, et programmer la température adéquate permet de ralentir la prolifération bactérienne tout en préservant intacte la structure des aliments

Cycle de maintien de la température
elles maintiennent les aliments à la température programmée, qu'elle soit positive ou négative

Durcissement des glaces
Elles congèlent rapidement le mélange fraîchement battu à -18°C au cœur, favorisant la formation de cristaux fins et réguliers pour une glace homogène.

Pré-refroidissement
Avant de lancer des cycles de refroidissement ou de congélation avec la cellule, le pré-refroidissement permet de tempérer l'habitacle intérieur afin d'améliorer les performances du processus.

1 CORECO

2 TECHFROST

SÉRIE - ENTRY ÉCO LINE

A grille
P. 170

TECHFROST

A chariot
P. 171

TECHFROST

- Refroidissement
- Refroidissement Hard
- Pré-refroidissement
- Surgélation
- Refroidissement Soft
- HACCP Fonction HACCP

SÉRIE - ZENITH LINE

A grille
P. 172

TECHFROST

A chariot
P. 173

TECHFROST

- Refroidissement avec la sonde à cœur ou avec le temps
- Cycle cuisson à basse température : vous pouvez régler la température, la durée, l'humidité et la ventilation pour permettre une cuisson optimale pour le maintien de la jutosité et de la tendreté (en option)
- Cycle spécial de dégivrage
- Cycle spécial de décongélation
- Cycle continu
- Cycle de chauffage spécial de la sonde centrale (en option)
- Assainissement du poisson cru : pour le traitement des bactéries (comme Anisakis) comme prévus par la loi.
- Livre de recettes
- Surgélation avec la sonde à cœur ou avec le temps
- Cycle personnalisé
- Cycle spécial de séchage : prévient la moisissure et les odeurs, et protège aussi les composants internes après utilisation
- Pré-refroidissement
- Cycle spécial de durcissement de la glace
- HACCP Fonction HACCP
- Cycle de fermentation : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée, humidité et ventilation) (en option)

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

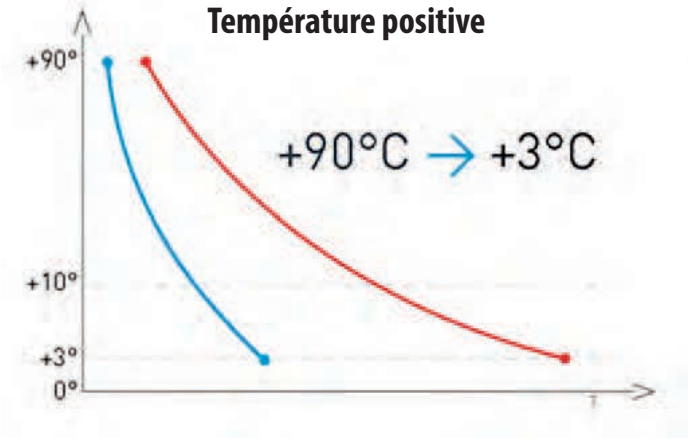
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

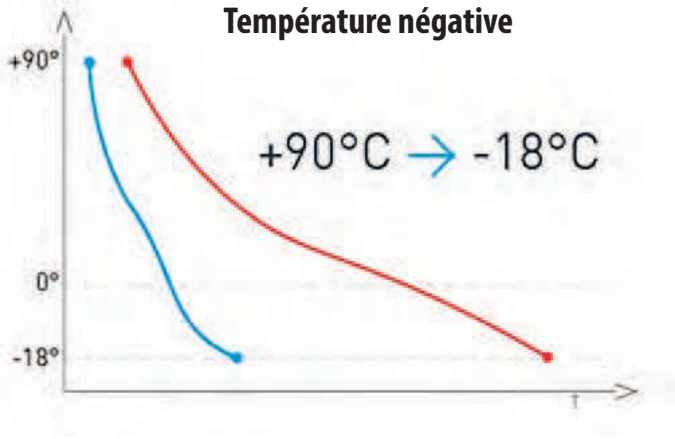
CELLULES DE REFROIDISSEMENTS ET DE CONGÉLATIONS
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Qu'est-ce qu'une cellule de refroidissement rapide ?
Une cellule de refroidissement rapide est un appareil qui abaisse rapidement la température des aliments. Ces cellules, également appelées congélateurs rapides ou ultra-congélateurs, possèdent généralement plusieurs étagères où l'on peut stocker des plateaux alimentaires ou des plaques pour les refroidir à des températures extrêmement basses.

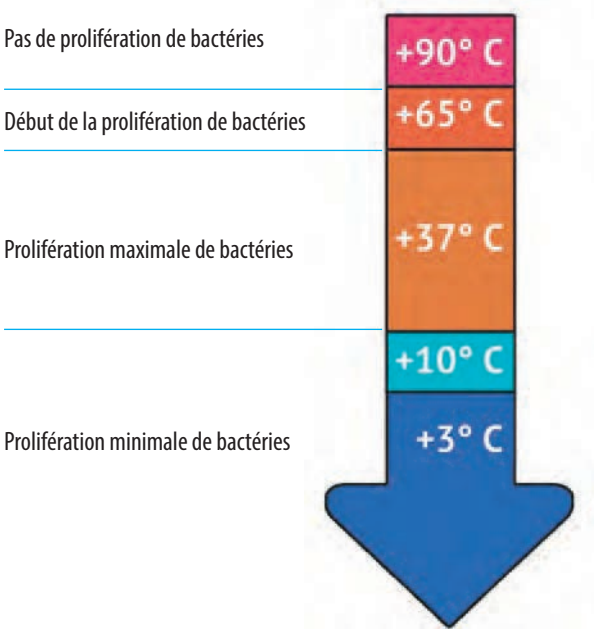
Comment fonctionne une cellule de refroidissement rapide ?
Les cellules de refroidissement rapide fonctionnent en appliquant de l'air refroidi sous pression sur les aliments placés à l'intérieur. Ce processus de refroidissement rapide (appelé refroidissement intensif) réduit la taille des cristaux de glace qui se forment dans les aliments. Lors de la décongélation, les gros cristaux de glace fondent et libèrent un excès d'humidité, ce qui peut altérer le goût et la qualité des aliments.

Combien de temps une cellule de refroidissement rapide met-elle pour refroidir les aliments ?
L'objectif d'une cellule de refroidissement rapide est de refroidir les aliments à un rythme rapide. En général, elle peut réduire la température des aliments de +90°C à +3°C (refroidissement positif) en moins de 90 minutes, ou de +90°C à -18°C (refroidissement négatif) en environ 180 minutes. Cela dépend de la température initiale des aliments, du réglage de la cellule et de si l'appareil congèle les aliments ou les refroidit simplement





Éviter la zone de danger de température
Les bactéries se multiplient rapidement à des températures élevées. Laisser les aliments dans la zone de danger de température pendant une période prolongée augmente les risques de maladies d'origine alimentaire. Les cellules de refroidissement rapide abaissent la température des aliments rapidement et les protègent de la zone de danger.



RESTAURANTS ET BISTROTS

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco SLine	Petite de 4 à 6 niveaux	Idéal pour refroidir des plats, sauces et portions individuelles rapidement.	168
Techfrost Entry Eco Line			170

TRAITEURS

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Petite à moyenne de 4 à 10 niveaux	Convient pour des petites productions alimentaires destinées à des événements ou à la livraison.	169
Techfrost Zenith			172

BOULANGERIES ET PÂTISSERIES

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Moyenne à grande de 10 à 20 niveaux	Adaptée pour refroidir rapidement des gâteaux, viennoiseries, crèmes, ou durcir des produits glacés.	169
Techfrost Zenith			172
Techfrost à chariots			171/173

GLACIERS

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Techfrost Zenith	Moyenne à grande de 15 à 20 niveaux	Jouent un rôle clé dans l'amélioration de la qualité, de la sécurité et de l'efficacité de la production de glaces	172
Techfrost à chariots			171/173

HÔTELLERIE

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco SLine	Moyenne à grande de 5 à 20 niveaux	Permet de gérer des plats préparés et refroidis pour une consommation ultérieure.	168
Techfrost Entry Eco Line			170
Techfrost à chariots			171/173

LABORATOIRES ALIMENTAIRES

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Coreco Gourmet	Petite de 4 à 6 niveaux	Idéal pour tester des recettes ou prototypes alimentaires en petites quantités.	169
Techfrost Zenith			172

INDUSTRIE, SUPERMARCHÉS

GAMME	TAILLE RECOMMANDÉE	DESCRIPTION	PAGE
Techfrost à chariots	Jusqu'à 6 chariots	Idéal pour les gros volumes	171/173

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À GRILLE

S-Line COREGO

A3N-S **4 145 €**

A5N-S **5 435 €**

A7N-S **6 740 €**

Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +65 / +10 (min)	Temps +65 / -18 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consomation	Production +65 / +10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N-S	715X520x700	3	-	42	✔	✔	120	270	R290	694	1 100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N-S	800X800X900	5	4	85	✔	✔	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N-S	800X800X1240	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%

Donnés selon les normes EN-17032

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- A3N-S : Capacité GN 1/1 (bacs et grilles non inclus)
- A5N-S et A7N-S : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (plateaux non inclus).
- Groupe de condensation ventilé
- Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- Détendeur thermostatique
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3
- Panneau de commande digital avec écran tactile
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- Sonde de température amovible, incluse
- Gestion des cycles par temps ou par température
- Cycles de refroidissement et de congélation " hard/soft ".
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement standards
- Programmation continue des cycles par température ou par temps
- Dégivrage en début de cycle, optimisée par la température
- Gestion des alarmes HACCP directement sur l'écran de contrôle
- Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50

Sonde

Panneau de commande tactile

A3N 5 720 €

A5N 7 340 €

A7N 7 955 €

A7N-H 9 350 €

A10N 11 150 €

A15N 14 580 €

Réf	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité GN1/1-40	Capacité 60x40	Capacité en (L)	Cycle avec sonde	Cycle par temps	Temps +90 / +9 (min)	Temps +90 / -11 (min)	Gaz	Puissance frigorifique (W)	Consomation	Production +65 /+10 (kg)	Production +65 / -18 (kg)	Classe climatique
A3N	715X520x700	3	3	42	✔	✔	120	270	R290	694	1 100	10	6,8	5 40°C 40%
A5N	800X800X900	5	4	85	✔	✔	120	270	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
A7N	800X800X1240	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%
A7N-H	1350x700x850	7	7	118	✔	✔	120	270	R290	1 309	1 150	30	20	5 40°C 40%
A10N	800x800x1590	10	10	-	✔	✔	120	270	R290	2 080	2 130	42	33	5 40°C 40%
A15N	800x800x1920	15	15	-	✔	✔	120	270	R290	2 680	2 760	63	37	5 40°C 40%

Donnés selon les normes EN-17032

INFOS PRODUITS

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent être modifiées sans préavis

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf partie arrière.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Micro-interrupteur inductif d'ouverture de porte
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- A3N, A5N, A7N, A7N-H : Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (bacs et plateaux non inclus)
- Espace de 70 mm entre les niveaux
- Groupe de condensation ventilé
- Froid ventilé, avec revêtement époxy anticorrosion
- A3N, A5N, A7N : Détendeur thermostatique
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m^3
- Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT de 5", IP 65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide dernière génération
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde de température détachable et chauffée, incluse.
- Gestion des cycles par temps ou par température
- Test d'insertion de la sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de réfrigération et de congélation "hard/soft".
- 4 combinaisons de cycles standard
- Programmation des cycles continues par température ou par temps
- Multiples programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie
- 230/1/50

LES OPTIONS

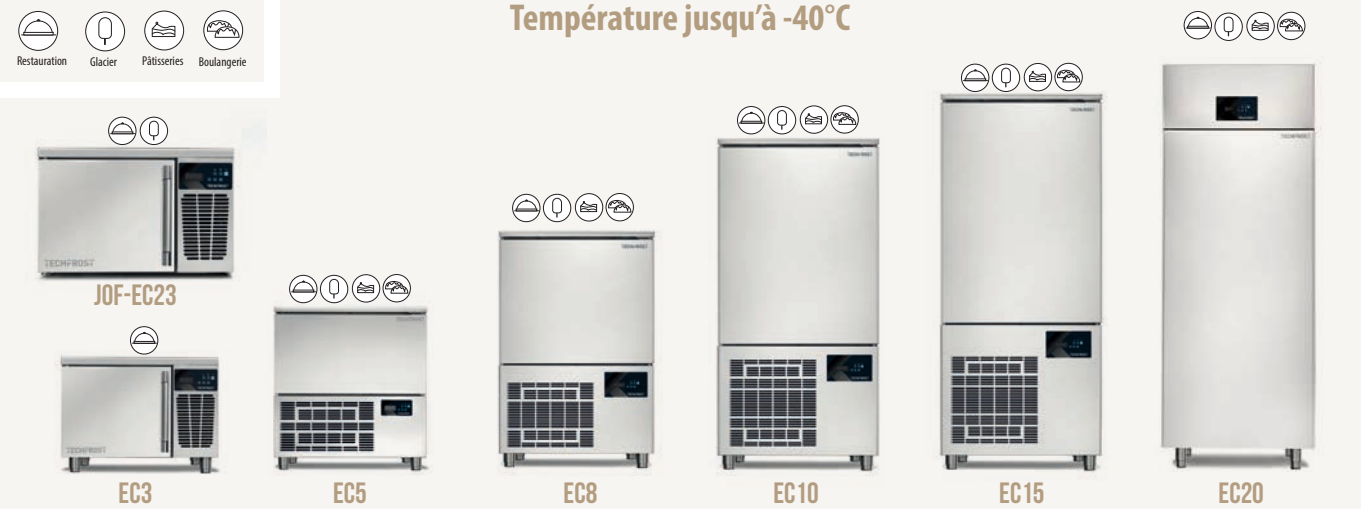
○ **Interface WIFI, permet la visualisation alarme, historique HACCP et configuration depuis PC, smartphone et tablette.**
Nous consulter

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À GRILLE - ENTRY ECO LINE

TECHFROST

Restauration · Glacier · Pâtisseries · Boulangerie

Température jusqu'à -40°C



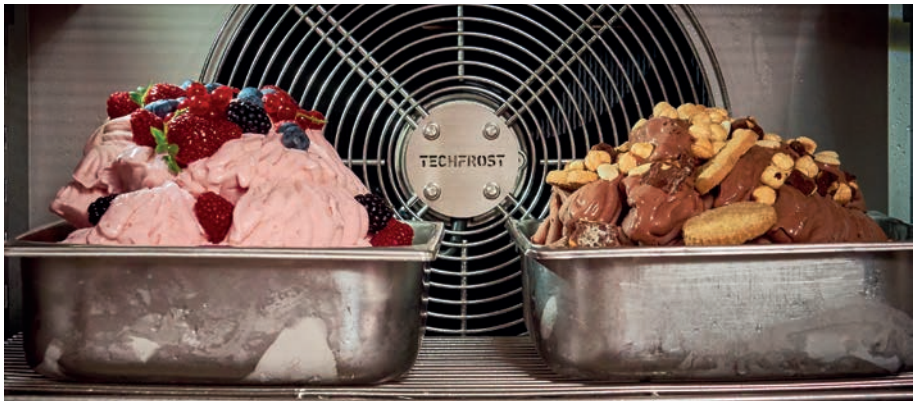
Réf.	J0F-EC23	EC3	EC5	EC8	EC10	EC15	EC20
Dimensions Ext . (LxPxH)	600x664x410	600x864x460	820x738x907	820x738x1142	820x799x1709	820x799x1809	820X1013X2145
Dimensions Int.	340x373x270	340x571x270	700x444x387	700x455x623	700x496x992	700x517x1092	680X677X1540
Capacité	3 x GN2/3	3 x GN1/1	5 x GN 1/1 - 600x400	8 x GN 1/1 - 600x400	10 x GN 1/1 - 600x400	15 x GN 1/1 - 600x400	20 x GN1/1- 600x400
Puissance absorbée (kW)	0,5	0,7	1,0	1,2	2,2	2,4	4
Kg Refroidissement	7	8	24	26	40	65	80
Kg Congélation	5	6	16	18	28	45	55
Electricité	230V/1/50Hz	230V/1/50Hz	230V/1/50-60Hz	230V/1/50-60Hz	400V/1/50-60Hz	400V/1/50-60Hz	400V/1/50-60Hz
Gaz	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
Euros HT	3 600 €	4 170 €	5 250 €	6 150 €	9 450 €	10 050 €	13 200 €

INFOS PRODUITS

- Choix entre cycles temporisés ou de température
- Paramètres personnalisables
- Large gamme d'alarmes HACCP
- Alarmes de fin de cycle
- Dégivrage manuel
- Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- Bouchon de vidange intérieur en plastique
- Glissières réglables
- **Sonde à cœur de série à partir de la cellule EC3**
- Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- Joint de porte clipsé
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation

LES OPTIONS

- **Modification en 50-60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / +5%
- **Clayette inox GN 1/1**
  Réf : 200261IP / 10 € HT
- **Clayette inox 600x400**
  Réf : 201300IP / 14 € HT
- **Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : WHEK / 330 € HT
- **Clayette inox GN2/3**
  Réf : GRGN2/3I / 50 € HT



TECHFROST CLASSIC

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
À CHARIOT - ENTRY ECO LINE

NOUVEAUTÉ 2026

Température jusqu'à -40°C

ECT-40

ECT1.1

ECT1

Sonde à cœur de série

Référence	ECT-40	ECT1.1	ECT1	ECT-40-CO2	ECT1.1-CO2	ECT1-CO2
Dimensions Ext . (LxPxH)	890x1397x2450	1000x1266x2220	1600x1243x2180	890x1333x2450	1000x1266x2220	1600x1243x2180
Dimensions Int. (mm)	650x840x1900	450x724x1900	800x960x1960	650x840x1900	450x724x1900	800x960x1960
Chariot compatible	1 chariot (GN 1/1, GN 2/1, 600x400 ou 600x800)	1 chariot (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot (GN 2/1 ou 600x800)	1 chariot (GN 1/1, GN 2/1, 600x400 ou 600x800)	1 chariot (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) (mm)	750x1900	550x1900	880x1830	750x1900	550x1900	880x1830
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	100	220	100	100	220
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	70	170	70	70	170
Electricité	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz
Gaz	R290	R452a	R452a	R744	R744	R744
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
HP	3,5	3,5	7,5	3,5	3,5	7,5
Euros HT	26 850 €	30 200 €	42 075 €	26 730 €	24 585 €	33 465 €

INFOS PRODUITS

- Choix entre cycles temporisés ou de température
- Paramètres personnalisables
- Large gamme d'alarmes HACCP
- Alarmes de fin de cycle
- Dégivrage manuel
- Possibilité de cycles de travail continu (pour les glaces, par exemple)
- Groupe livré sur châssis séparément de la cellule ECT1.1 et ECT1
- Fonctionnement en continu jusqu'à 500 min soit 8h
- Joint de porte clipsé
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- Glissières réglables
- La gamme CO2 est livrée sans groupe, à raccorder sur centrale CO2

LES OPTIONS

- **Modification en 50-60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / +5%
- **Chariot 20 niveaux GN 1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / 1 195 €
- **Chariot 20 niveaux 600x400**
  Réf : CARIEN60X40 / 1 305 €
- **Chariot 20 niveaux GN 2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / 1 430 €
- **Chariot 20 niveaux 600x800**
  Réf : CARIEN60X80 / 1 545 €

CELLULES D EFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
A GRILLES - ZENITH LINE

TOP

TECHFROST

Sonde à cœur de série

Température jusqu'à -40°C

Z5 | Z8 | Z10 | Z12.2 GN 2/1 | Z15 | Z20

Réf.	Z5	Z8	Z10	Z12.2	Z15	Z20
Dimensions Ext . (LxPxH)	820x800x926	820x800x1161	820x860x1709	820x923x1709	820X860X1809	820x1074x2145
Dimensions Int. (mm)	700x444x387	700x436x622	700x515x992	700x557x992	700X496X1092	680x676x1540
Capacité	5 x GN 1/1 (ou 600x400)	8 x GN 1/1 (ou 600x400)	10 x GN 1/1 (ou 600x400)	12 x GN 2/1	15 x GN 1/1 (ou 600x400)	20 x GN 1/1 (ou 600x400)
Puissance absorbée (Kw)	1	1,2	2,2	2,2	2,4	3,5
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	24	26	40	70	65	80
Kg Congélation (90°C à -18°C)	16	18	28	50	45	55
Electricité	230V/1Ph/50-60Hz	230V/1Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz	400V/3Ph/50-60Hz
Gaz	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Dégivrage	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air	Par air
Poids	126	150	200	250	220	255
Euros HT	9 750 €	11 040 €	14 490€	15 150 €	15 750 €	18 210 €

INFOS PRODUITS

- Isolation jusqu'à 60 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- Espace entre les niveaux : 70 mm. Idéal pour recevoir des bacs de 65 mm de hauteur
- 1 sonde de série : sonde chauffée, réf : AXCPH (même prix)
- Bouchon de vidange intérieur en inox
- Glissières réglables
- Système Pump Down anti-coup de liquide sur le circuit froid
- 3 phases + phase de conservation
- Fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée et ventilation)
- Tableau de commandes tactile (7 pouces) :
  - Contrôle de l'intensité de ventilation
  - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
  - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
  - Décongélation
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- **Z12.2 :** la seule cellule pour GN2/1, la plus profonde de la gamme

LES OPTIONS

- **Modification en 60 Hz**
  Réf : 60Hz/TECHFROST / +5%
- **Jeu de 4 roulettes (dont 2 avec freins)**
  Réf : WHEK / 330 €HT
- **Refroidissement du groupe à eau (remplace ventilateur = moins bruyant)**
  Réf : REFEAU / Nous consulter
- **Stérilisateur ozone**
  Réf : ST03 / 1 165 € HT
- **Inversion de l'ouverture de porte possible uniquement à la commande**
  Nous consulter

TECHFROST TOP

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION
A CHARIOT - ZENITH LINE

NOUVEAUTÉ 2026

Température jusqu'à -40°C

ZT1.1

ZT1

Sonde à cœur de série

Réf.	ZT1.1	ZT1	ZT2	ZT3	ZT4	ZT5	ZT6
Dimensions Ext . (LxPxH)	1230x1200x2340	1480x1348x2340	1480x2573x2340	1480x4080x2388	1480x4722x2340	1480x5802x2340	1480x6882x2340
Dimensions Int. (mm)	573x830x1970	770x1038x1970	770x2453x1970	770x3214x1970	770x4294x1970	780x5374x1970	780x6454x1970
Chariot compatible	1 chariot 20 niveaux (GN 1/1 ou 600x400)	1 chariot 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	2 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	3 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	4 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	5 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)	6 chariots 20 niveaux (GN 2/1 ou 600x800)
Taille de la porte (LxH) mm	680x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970	880x1970
Porte traversante	non	non	oui	oui	oui	oui	oui
Kg Refroidissement (90°C à 3°C)	100	220	460	660	800	1000	1000
Kg Congélation (90°C à -18°C)	70	170	360	500	600	750	750
Electricité	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz	400V/3Ph/50Hz
Gaz	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a	R452a
Dégivrage	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud	Gaz chaud
HP	3.5	7.5	18	30	36	45	60
Euros HT	38 400 €	48 000 €	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter	Nous consulter

INFOS PRODUITS

- Isolation jusqu'à 100 mm
- Poignée ergonomique
- Haute puissance
- Performance exceptionnelle
- Equipé d'un port USB pour charger les données HACCP, les mises à jour, les programmes
- Jusqu'à 3 sondes peuvent être utilisées en même temps (1 incluse, 2 en option), ce qui permet d'insérer des produits à différents moments pendant un cycle continu
- 1 sonde de série : sonde chauffée, réf : AXCPH (même prix)
- Quand le cycle est terminé, la cellule bascule automatiquement en mode conservation
- En option, fonction fermentation et cuisson basse température (AXMFC) : 4 phases configurables : refroidissement du pâton, réveil des levures, pousse des pâtons et conservation (contrôle de la température, durée et ventilation)
- Tableau de commandes tactile (5 à 7 pouces) :
  - Contrôle de l'intensité de ventilation
  - Séchage : empêche la moisissure et les odeurs, mais protège également les composants internes après utilisation
  - Assainissement poisson cru : Traitement des bactéries (telles que l'Anisakis)
  - Décongélation
- Possibilité de livraison démontée des cellules ZT
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Groupe livré séparément sur chassis

LES OPTIONS

- **Stérilisateur Ozone**
  Réf : ST03 / 1 165 € HT
- **Chariot 20 niveaux GN 1/1**
  Réf : CARIXGN1/1 / 1 195 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600x400**
  Réf : CARIEN60X40 / 1 305 € HT
- **Chariot 20 niveaux GN 2/1**
  Réf : CARIXGN2/1 / 1 430 € HT
- **Chariot 20 niveaux 600x800**
  Réf : CARIEN60X80 / 1 545 € HT
- **Livraison démontée de la cellule ZT**
  Réf : 484AXD / 2 025 € HT
- **Kit d'installation pour installation du groupe à 10 m**
  Réf : 494AXIK2T / Nous consulter

7
LES CHAMBRES FROIDES

GAMME RFM-S (SANS COLONNE)

Caractéristiques générales	Caractéristiques techniques	Modèle AS	Modèle BS	Modèle CS	Modèle DS	Modèle ES	Modèle FS	Modèle GS	Modèle HS	Modèle JS	Modèle KS
P. 176	P. 178	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180	P. 180

CORECO

GAMME RFM-PC

Caractéristiques techniques	Dimensions générales
P. 192	P. 194

CORECO

GAMME AFD (TYPE ARMOIRE DÉMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE)

Caractéristiques techniques	AFD, portes pleines	AFD, portes vitrées
P. 196	P. 198	P. 200

CORECO

UNITÉS MONOBLOCS A2L

Intarblock A2L Gamme CV-NN	Intartop A2L Gamme CR-NN
P. 218	P. 220

INTARCON

SYSTÈME SPLIT A2L

Sigilus A2L Série SF-NN Série SF-JN/-QN Série SF-DN	Intarsplit A2L Série SH-NN
P. 226	P. 230

INTARCON

1 CORECO

2 INTARCON

GAMME RFM (AVEC COLONNES)

Caracté-ristiques générales	Caracté-ristiques techniques	Modèle A	Modèle B	Modèle C	Modèle D	Modèle E	Modèle F	Modèle G	Modèle H	Modèle J	Modèle K	Kit et options
P. 182	P. 184	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 186	P. 188

CORECO

ACCESSOIRES

Etagères P. 202

Rideaux à lanières P. 203

CORECO

MONOBLOCS COMMERCIAUX R290

Intarblock PRO Série CV-NPD P. 208

Intartop PRO Série CR-NPD P. 210

Intarblock Série CV-LD P. 212

Intartop Série CR-ND P. 214

INTARCON

RAYONNAGES A CLAYETTES

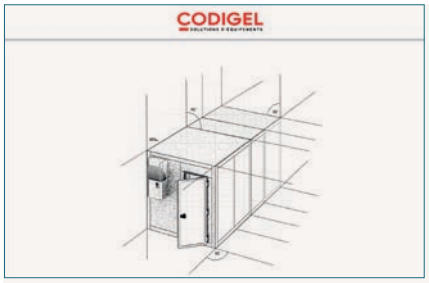
P. 232

CORECO

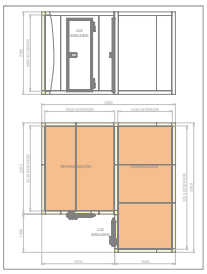
ACCESSOIRES RAYONNAGE

P. 237

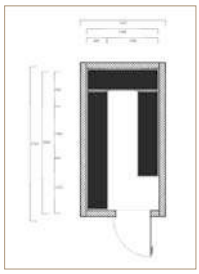
CORECO



CONFIGURATEUR DISPONIBLE SUR WWW.CODIGEL.COM



PLAN SPÉCIAL

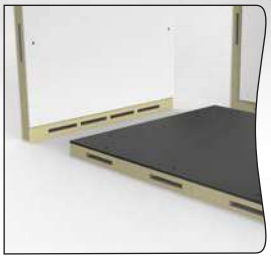


PLAN STANDARD

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

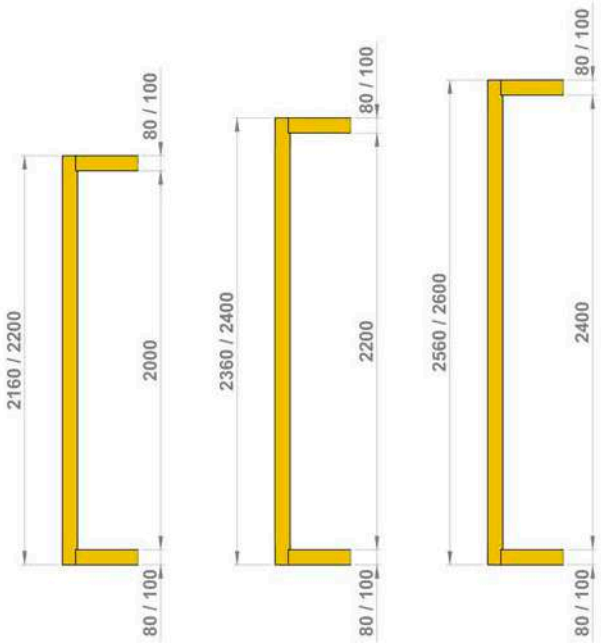
SÉRIE RFM-S

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES SANS COLONNE

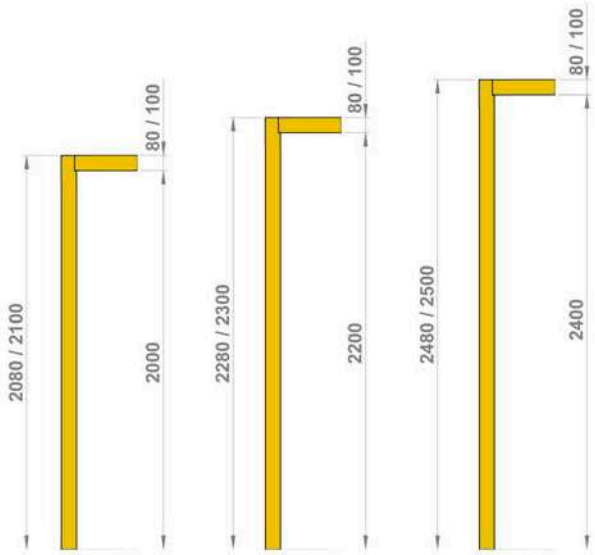


Système de montage

EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES



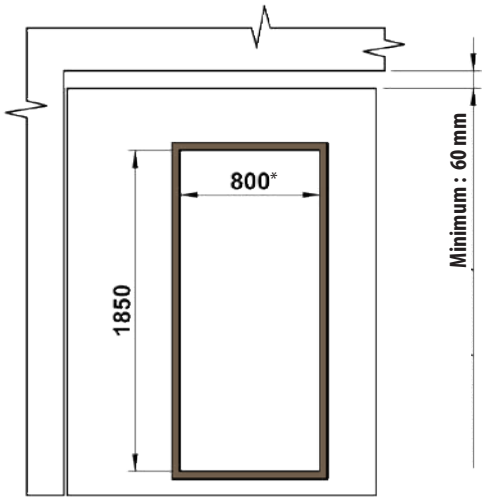
AVEC SOL



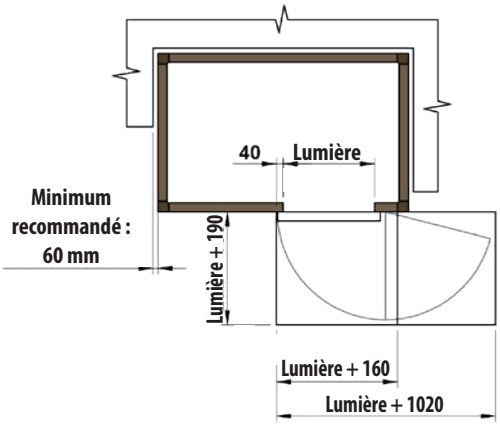
SANS SOL

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Nous recommandons un nivellement adéquat du sol à l'endroit où la chambre froide sera installée. Il faut s'assurer que l'emplacement permet l'accès avec le plus grand panneau.



** sur demande 600, 700, 900 et 1000*



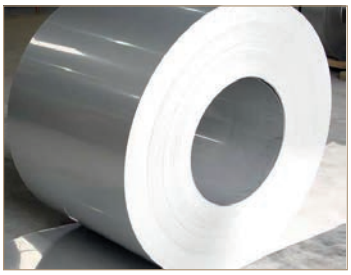
Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser à minima l'épaisseur d'un panneau de + 20 mm entre le plafond du local et le plafond de la chambre. Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.

MODULARITÉ ET PANNEAUX

- 80 et 100 mm d'épaisseur.
- Modulation 200 mm.
- Quatre largeurs de panneaux : 400, 800, 1000 et 1200 mm.
- Hauteurs extérieures des panneaux 80 : 2160, 2360 et 2560 mm
- Hauteurs extérieures des panneaux 100 : 2200, 2400, 2600 mm
- Longueur maximale du panneau 3120 mm (80) 3160 mm (100)

ISOLATION

- Mousse de polyuréthane rigide, sans CFC et injectée à haute presseion
- Densité 45 kg/m^2
- Coefficient de conductivité thermique 0, 022 W / mK à 10°C (sans vieillissement)



REVÊTEMENT

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé, avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- Qualité alimentaires
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3,d0 : nous consulter

AFITI LICOF Centro de Ensayos e Investigación del Fuego

Informe de Producto Tipo
Report by Product Type

Laboratorio de Reacción al Fuego
Reaction to Fire Laboratory

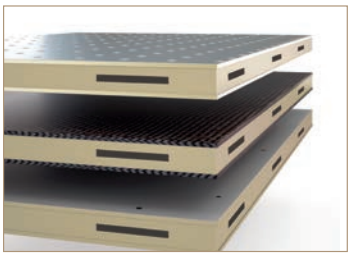
SOLICITANTE: APPLICANT: COREGO, S.A.

Toledo, 25 de septiembre de 2019
Toledo, 25th of September of 2019

Clasificación de la Reacción al Fuego - Reaction to fire classification

Comportamiento al Fuego Fire behaviour		Producción de humo Smoke production		Gotas inflamadas Flaming droplets	
B	—	s	3	d	0

B – s3 , d0



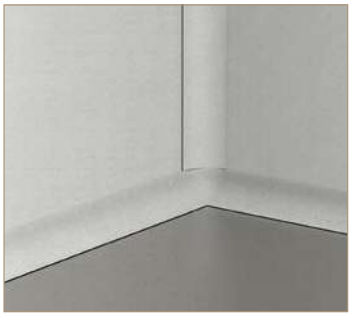
REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

- **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- Notre sol phénolique standard peut supporter :
  - maximum 2500 Kg/m^2 de poids distribué statique.
  - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
  - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large

Chevrons d'aération du sol

Options

- Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



PROFIL SANITAIRE PÉRIMÉTRIQUE

- Conception concave, deux pièces et bouchons d'angle pour les joints
- Profil de base en PVC haute résistance et coudé
- Profil sanitaire rigide dans sa partie centrale et flexible aux extrémités
- Coins surmontés d'un bouchon de conception hémisphérique pour donner un continuité au profil sanitaire

SYSTÈME D'UNION

- Tige pivotante, encliquetée dans le boîtier avec un système de fixation par pression, clé incluse, fabriqué en ABS haute résistance
- Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)

PORTE

- **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- Joint d'étanchéité amovible avec réglage du périmètre sur le cadre, assure l'étanchéité
- Lumière de porte 1850 x 800 mm
- Uniquement avec le panneau de 100 mm : résistance électrique antigel montée dans le cadre du panneau de porte, avec boîtier de connexions
- Le panneau de porte et la porte sont isolés avec le même pulyuréthane que celui utilisé pour le reste des panneaux
- Charnières de haute qualité et résistantes
- Verouillage d'un point de pression, avec clé externe et déverrouillage interne

Options

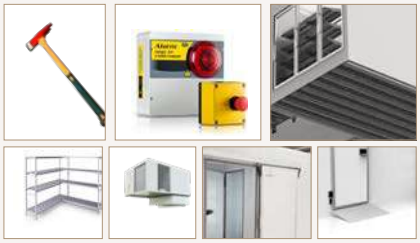
- Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- Autres dimensions de porte, porte coulissante, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lanières

Accessoires inclus

- Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100 mm)
- Profil sanitaire détachable
- Profil en "u" pour les chambres sans sol
- Lumière intérieure
- Clé hexagonale avec poignée pour le montage des fixations du panneau
- Boîte de jonction et cadre de résistance uniquement dans la porte pour le panneau 100

LES OPTIONS

- **Rideau à lanières, voir page 203**
- **Alarme enfermement**
  Réf : 56ALARME / **395 € HT**
- **Hache pompier**
  Réf : 566033090151 / **155 € HT**
- **Support hache**
  Réf : 227296-2B / **60 € HT**
- **Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)**
  Réf : 567000000040 / **155 € HT**
- **Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)**
  Réf : 56CHEVRONS / **35 € HT**
- **Changement du sens d'ouverture de la porte**
  Réf : CHG-CF / **Même prix**
- **Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox**
  Réf : 567000000092 / **+8%**
- **Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe**
  Réf : DECOUPE / **215 € HT**



REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850**
  Réf : 567000000066 / **230€ HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850**
  Réf : 567000000067 / **230€ HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850**
  Réf : 567000000068 / **230€ HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850**
  Réf : 567000000069 / **230€ HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850**
  Réf : 567000000088 / **1 325 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850**
  Réf : 567000000089 / **1 325 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050**
  Réf : 567000000070 / **230 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050**
  Réf : 567000000071 / **230 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050**
  Réf : 567000000072 / **230 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050**
  Réf : 567000000073 / **230 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050**
  Réf : 567000000090 / **1 325 € HT**
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050**
  Réf : 567000000091 / **1 325 € HT**

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- **Modification par porte coulissante de lumière 600mm**
  Réf : 56PORTECOUL600 / **1 575 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 700mm**
  Réf : 56PORTECOUL700 / **1 575 € HT**
- **Modification par porte coulissante de lumière 800mm**
  Réf : 56PORTECOUL800 / **1 295 € HT**
- **Modification par porte battante de lumière 900mm**
  Réf : 56PORTECOUL900 / **1 575 € HT**
- **Modification par porte battante de lumière 1000mm**
  Réf : 56PORTECOUL1000 / **1 575 € HT**
- PORTE CENTRÉE SUR LA FAÇADE
  Réf : 56POCE / **415 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE

- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80**
  Réf : RSL80-600 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80**
  Réf : RSL80-700 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80**
  Réf : RSL80-800 / **570 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80**
  Réf : RSL80-900 / **650 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80**
  Réf : RSL80-1000 / **755 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100**
  Réf : RSL100-600 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100**
  Réf : RSL100-700 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100**
  Réf : RSL100-800 / **570 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100**
  Réf : RSL100-900 / **650 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100**
  Réf : RSL100-1000 / **755 € HT**

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE S-LINE AVEC CHEVRONS

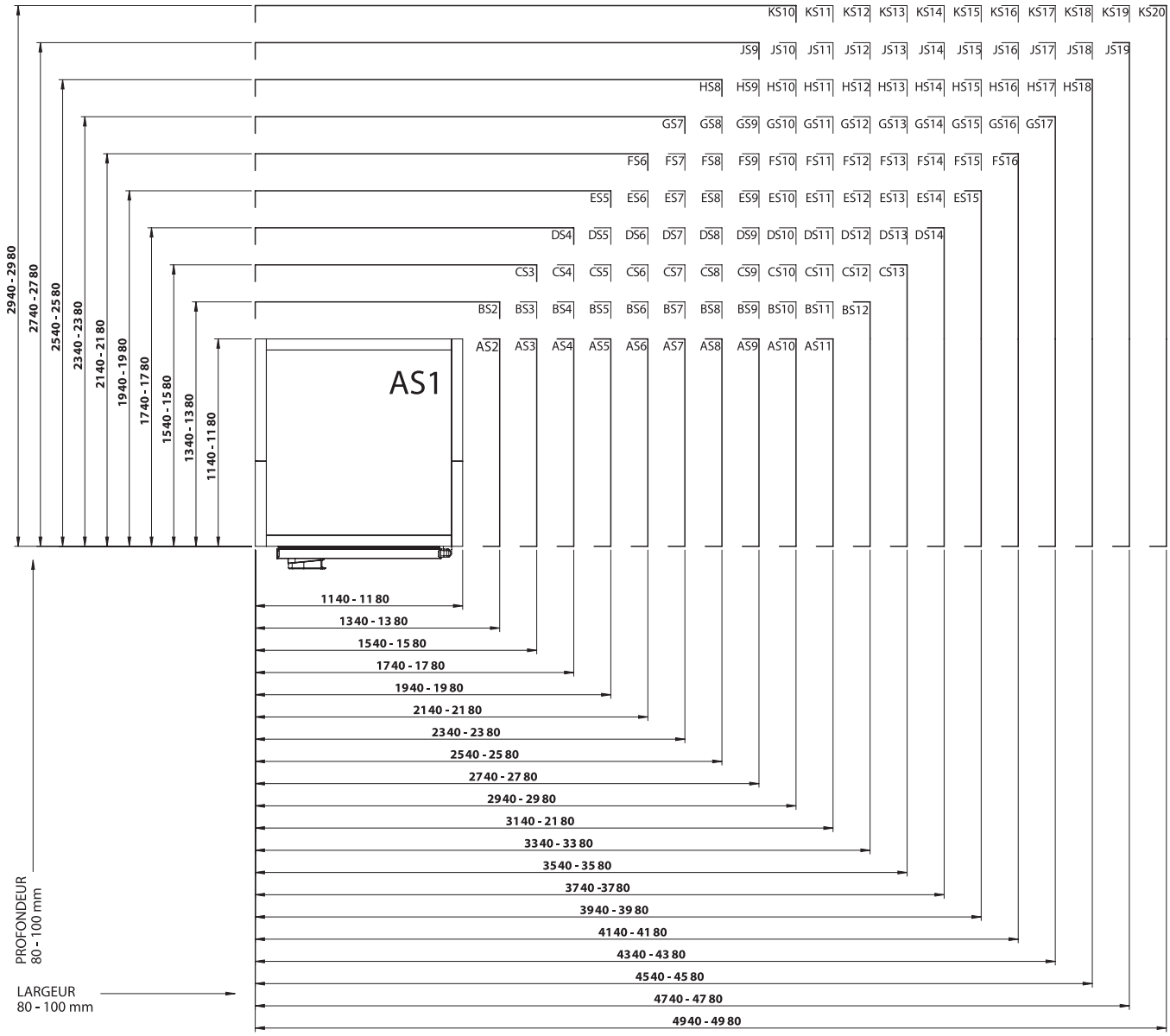
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL80+40-600 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL80+40-700 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  réf RSL80+40-800 / **570 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL80+40-900 / **650 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL80+40-1000 / **755 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL100+40-600 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL100+40-700 / **615 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL100+40-800 / **570 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL100+40-900 / **650 € HT**
- **Rampe d'accès Inox pour chambre froide S-Line pour porte de lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : RSL100+40-1000 / **755 € HT**

QRCODE
Gamme RFM-S
Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :
- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. AS3, CS7, GS10…) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :
- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

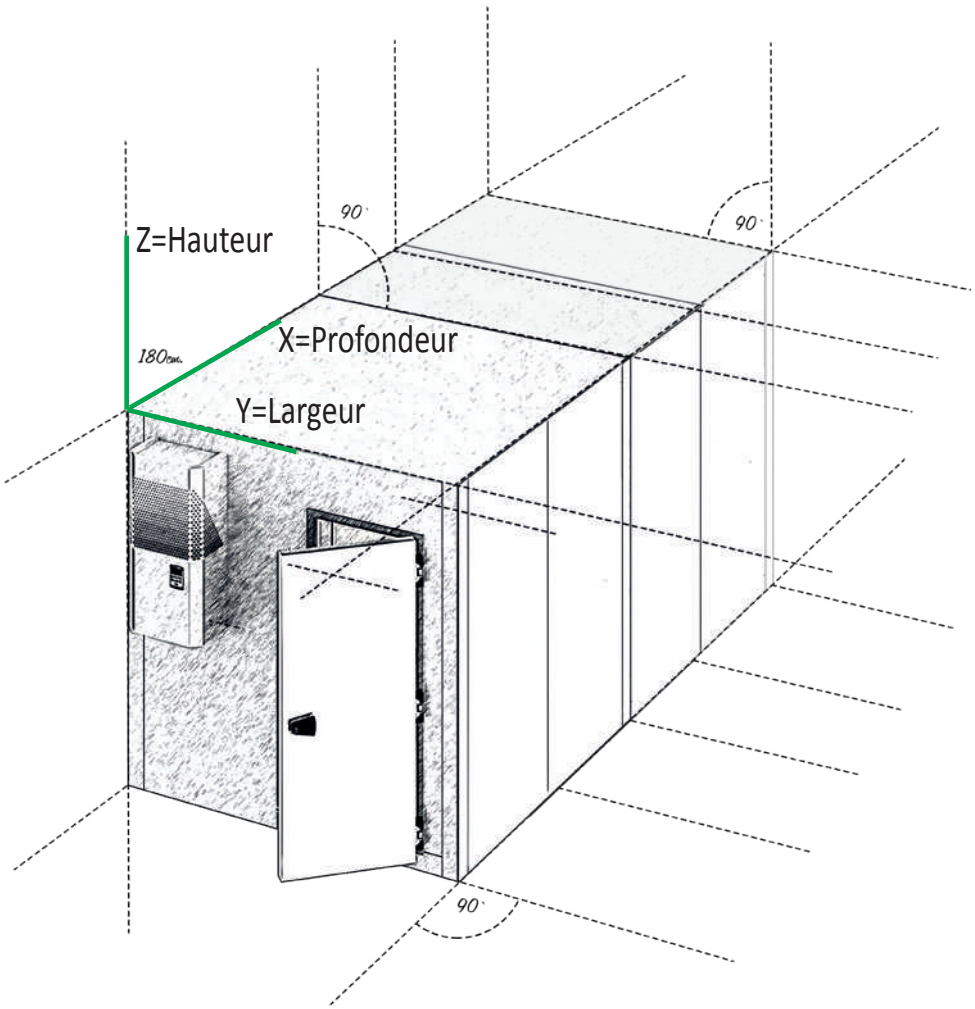
Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant



**Exemple de choix*
D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

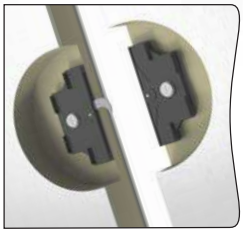
80	Largeur L (mm)																			
Profondeur	1140	1340	1540	1740	1940	2140	2340	2540	2740	2940	3140	3340	3540	3740	3940	4140	4340	4540	4740	4940
1140	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
1340		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
1540			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
1740				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
1940					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
2140						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
2340							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
2540								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
2740									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
2940										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20

100	Largeur L (mm)																			
Profondeur	1180	1380	1580	1780	1980	2180	2380	2580	2780	2980	3180	3380	3580	3780	3980	4180	4380	4580	4780	4980
1180	AS1	AS2	AS3	AS4	AS5	AS6	AS7	AS8	AS9	AS10	AS11									
1380		BS2	BS3	BS4	BS5	BS6	BS7	BS8	BS9	BS10	BS11	BS12								
1580			CS3	CS4	CS5	CS6	CS7	CS8	CS9	CS10	CS11	CS12	CS13							
1780				DS4	DS5	DS6	DS7	DS8	DS9	DS10	DS11	DS12	DS13	DS14						
1980					ES5	ES6	ES7	ES8	ES9	ES10	ES11	ES12	ES13	ES14	ES15					
2180						FS6	FS7	FS8	FS9	FS10	FS11	FS12	FS13	FS14	FS15	FS16				
2380							GS7	GS8	GS9	GS10	GS11	GS12	GS13	GS14	GS15	GS16	GS17			
2580								HS8	HS9	HS10	HS11	HS12	HS13	HS14	HS15	HS16	HS17	HS18		
2780									JS9	JS10	JS11	JS12	JS13	JS14	JS15	JS16	JS17	JS18	JS19	
2980										KS10	KS11	KS12	KS13	KS14	KS15	KS16	KS17	KS18	KS19	KS20



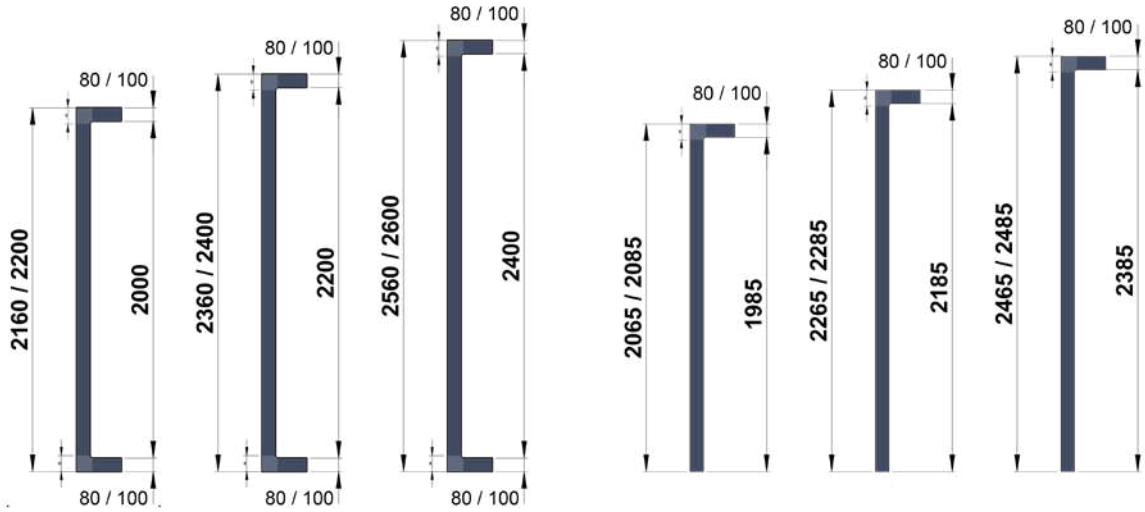
SÉRIE RFM

CHAMBRES FROIDES MODULAIRES



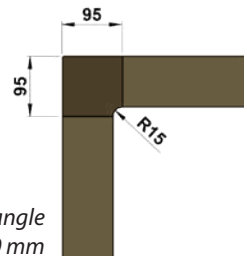
Mécanisme de crochets montés conçu pour une double fonction (s'accrocher et être accroché)

EPAISSEURS ET HAUTEURS DES CHAMBRES FROIDES

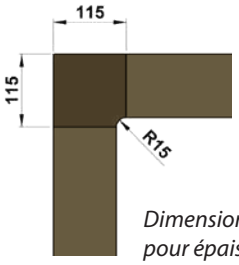


AVEC SOL

SANS SOL



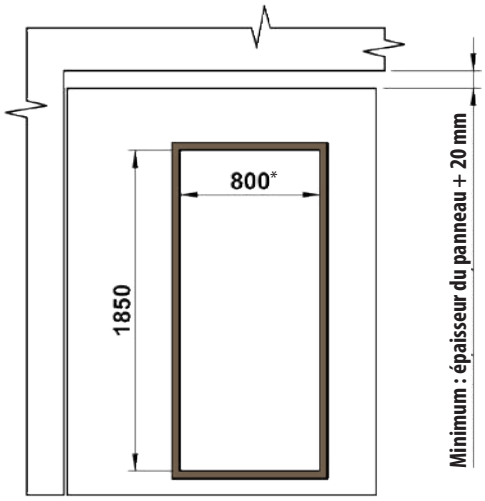
Dimensions de l'angle pour épaisseur 80 mm



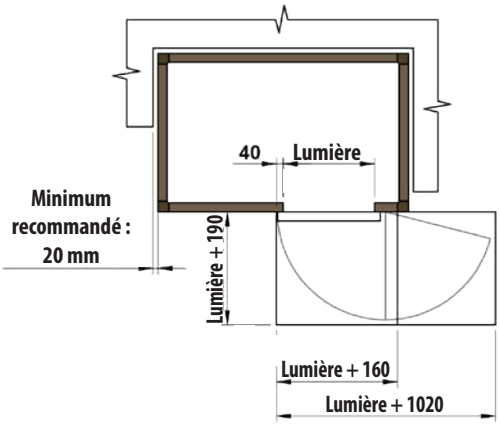
Dimensions de l'angle pour épaisseur 100 mm

ESPACE NÉCESSAIRE POUR UNE INSTALLATION PARFAITE

Veuillez travailler sur un sol plan et de niveau. Pour réaliser un montage correct, il est nécessaire de laisser a minima l'épaisseur d'un panneau + 20 mm entre le plafond du local et celui de la chambre.



** sur demande 600, 700, 900 et 1000*



Prévoir les dimensions nécessaires à l'ouverture de la porte à 90° et 180°.

PANNEAUX

- Epaisseur de 80 mm (généralement en positif) ou 100 mm (négatif max -25°). Attention, la température ambiante, le taux d'humidité, l'implantation ou le type de produits stockés peuvent influer sur le choix de l'épaisseur
- Modules de 400, 800, 1000, 1200 (modules sur mesure jusqu'à 3000)
- 3 hauteurs sans sol - 3 hauteurs avec sol
- Mécanisme de crochets montés dans boitier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché) - Clé hexagonale avec poignée ABS incluse

REVÊTEMENT DES PAROIS

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - proche RAL 9010
- Qualité alimentaire

ISOLATION

- Mousse de polyuréthane, sans CFC, injectée à haute pression
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- Densité 45 kg/m²
- Coefficient de conductivité thermique : 0,022 W/mK à 10°

AFITI LICOF Centro de Ensayos e Investigación del Fuego

Informe de Producto Tipo
Report by Product Type

Laboratorio de Reacción al Fuego
Reaction to Fire Laboratory

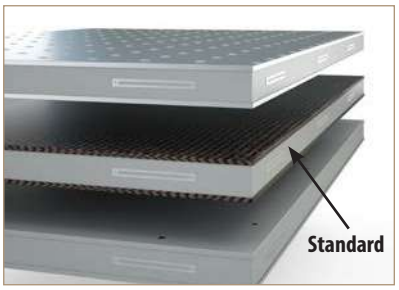
SOLICITANTE: *APPLICANT:* CORECO, S.A.

Toledo, 25 de septiembre de 2019
Toledo, 25th of September of 2019

Clasificación de la Reacción al Fuego - *Reaction to fire classification*

Comportamiento al Fuego *Fire behaviour*		Producción de humo *Smoke production*		Gotas inflamadas *Flaming droplets*	
B	—	s	3	d	0

B – s3 , d0



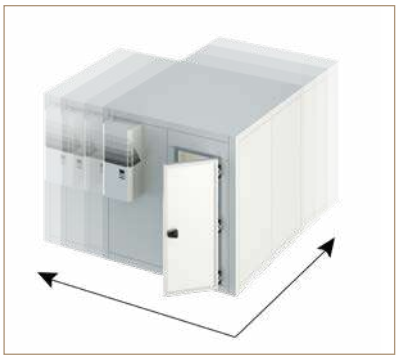
REVÊTEMENT DU SOL (3 FINITIONS POSSIBLES)

- **Standard : sol renforcé (adapté à la circulation des personnes et des chariots manuels) en polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur - Résine phénolique antidérapante**
- Profil de sol en « U » livré sur les chambres sans sol
- Notre sol phénolique standard peut supporter :
  - maximum 2500 Kg/m² de poids distribué statique.
  - maximum 90kg de poids statique concentré à un point (10x10cm)
  - maximum 60 kg de poids dynamique par roue d'environ 4 cm de large

Chevrons d'aération du sol

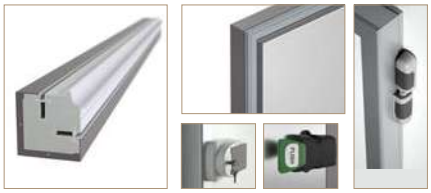
Options

- Sol inox anti-dérapant Aisi 304-18/8
- Sol polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur (idem les panneaux)



MODULARITÉ

- 2 épaisseurs : 80 et 100 mm
- Modulation 200 mm
- 3 hauteurs extérieures différentes



JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- Ensemble injecté de polyuréthane
- Profil de suspension fourni pour les dimensions > 3mx3m
  (tiges et élingues de suspensions non fournies)

PORTE

- **Standard : porte pivotante avec ouverture droite (charnières droites) adaptable sur les quatre côtés de la chambre**
- Lumière de porte 1850 x 800 mm
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- Joint d'étanchéité facilement remplaçable
- Résistance électrique antigivre placé sur le cadre (livré avec boitier de connexion) sur modèle épaisseur 100 mm
- Isolation sur panneau et porte identique à celle de tous les panneaux
- Charnière réglable avec tige en inox
- Serrure avec clé + décondamnation intérieure coup de poing

Options

- Ouverture gauche (à prévoir en usine uniquement),
- Autre dimension de porte, porte coulissante, porte vitrées, résistance électrique sur modèle épaisseur 80 mm, rampe d'accès, rideau à lames

Accessoires inclus

- Soupape de décompression (uniquement sur épaisseur 100 mm)
- Profil sanitaire détachable
- Profil en "u" pour les chambres sans sol
- Lumière intérieure
- Clé hexagonale avec poignée pour le montage des fixations du panneau
- Boîte de jonction et cadre de résistance uniquement dans la porte pour le panneau 100

LES OPTIONS

- **Rideau à lanières, voir page 203**
- **Alarme enfermement**
  Réf : 56ALARME / 395 € HT
- **Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)**
  Réf : 567000000040 / 155 € HT
- **Porte centrée sur la façade**
  Réf : 56POCE / 415 € HT
- **Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox**
  Réf : 567000000092 / +8%
- **Changement du sens d'ouverture de la porte**
  Réf : CHG-CF / Même prix
- **Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)**
  Réf : 56CHEVRONS / 35 € HT
- **Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe**
  Réf : DECOUPE / 215 € HT
- **Hache pompier**
  Réf : 566033090151 / 155 € HT
- **Support hache**
  Réf : 227296-2B / 60 € HT

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- **Remplacement de la porte standard par une porte delumière 600x1850**
  Réf : 567000000066 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850**
  Réf : 567000000067 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850**
  Réf : 567000000068 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850**
  Réf : 567000000069 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850**
  Réf : 567000000088 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850**
  Réf : 567000000089 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050**
  Réf : 567000000070 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050**
  Réf : 567000000071 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050**
  Réf : 567000000072 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050**
  Réf : 567000000073 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050**
  Réf : 567000000090 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050**
  Réf : 567000000091 / 1 325 € HT

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANTARD PAR UNE PORTE COULISSANTE

- **Modification par porte coulissante de lumière 600mm**
  Réf : 56PORTECOUL600 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 700mm**
  Réf : 56PORTECOUL700 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 800mm**
  Réf : 56PORTECOUL800 / 1 295 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 900mm**
  Réf : 56PORTECOUL900 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 1000mm**
  Réf : 56PORTECOUL1000 / 1 575 € HT

RAMPE D'ACCÈS INOX

- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80**
  Réf : R80-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80**
  Réf : R80-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80**
  Réf : R80-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80**
  Réf : R80-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80**
  Réf : R80-1000 / 755 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100**
  Réf : R100-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100**
  Réf : R100-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100**
  Réf : R100-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100**
  Réf : R100-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100**
  Réf : R100-1000 / 755 € HT

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS

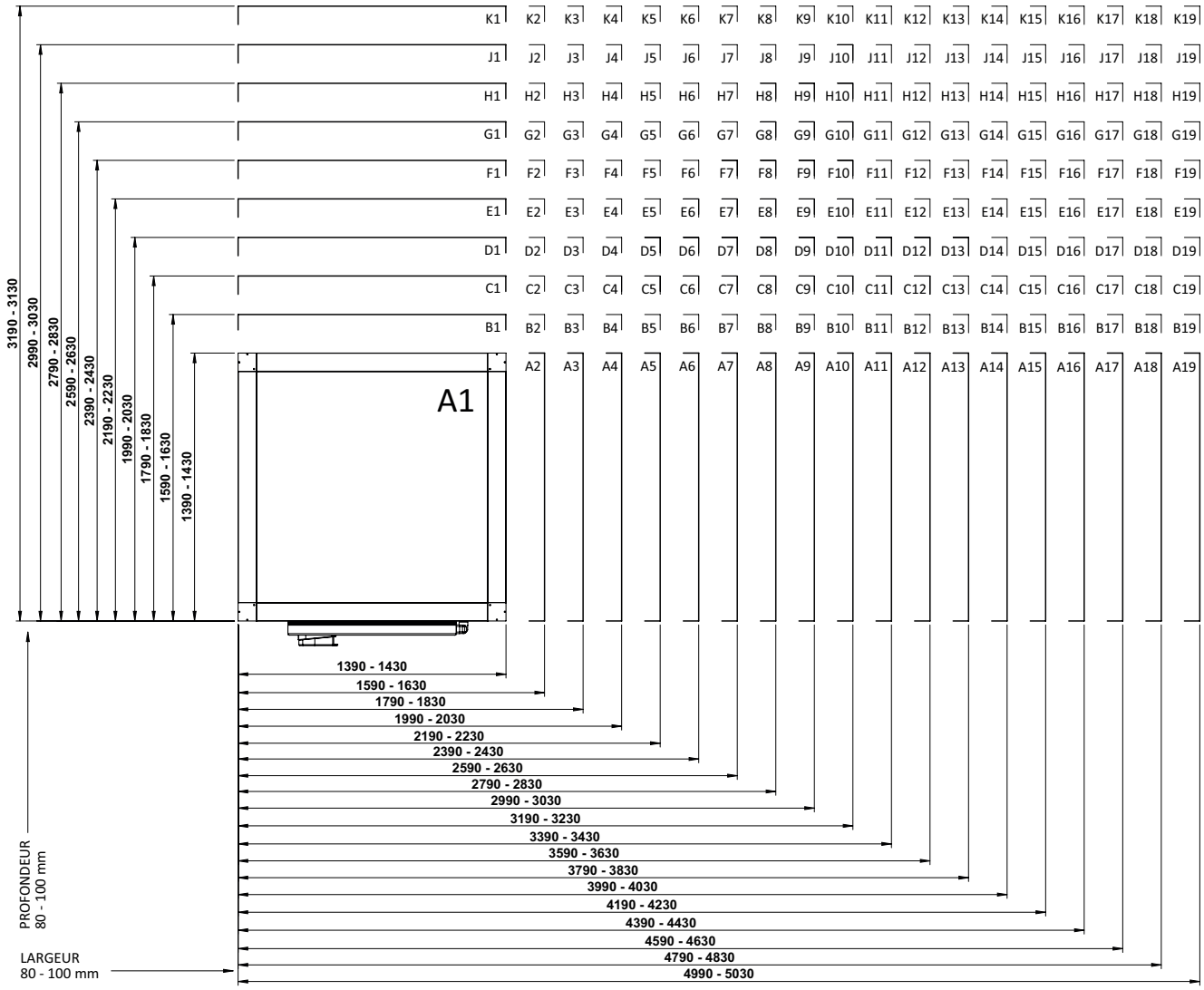
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-1000 / 755 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-1000 / 755 € HT

QRCODE
Gamme RFM
Retrouvez le tarif de cette gamme en scannant ce code

Dans les tableaux suivants, est indiqué le modèle de chambre correspondant :
- A l'épaisseur d'isolation (80 ou 100 mm)
- Aux dimensions extérieures au sol (largeur, profondeur)

Le code obtenu (ex. A3, C7, G10…) vous permet de trouver la page correspondante dans le document accessible via le QRcode ci-dessus où vous choisissez :
- La hauteur de votre chambre froide
- Avec ou sans sol

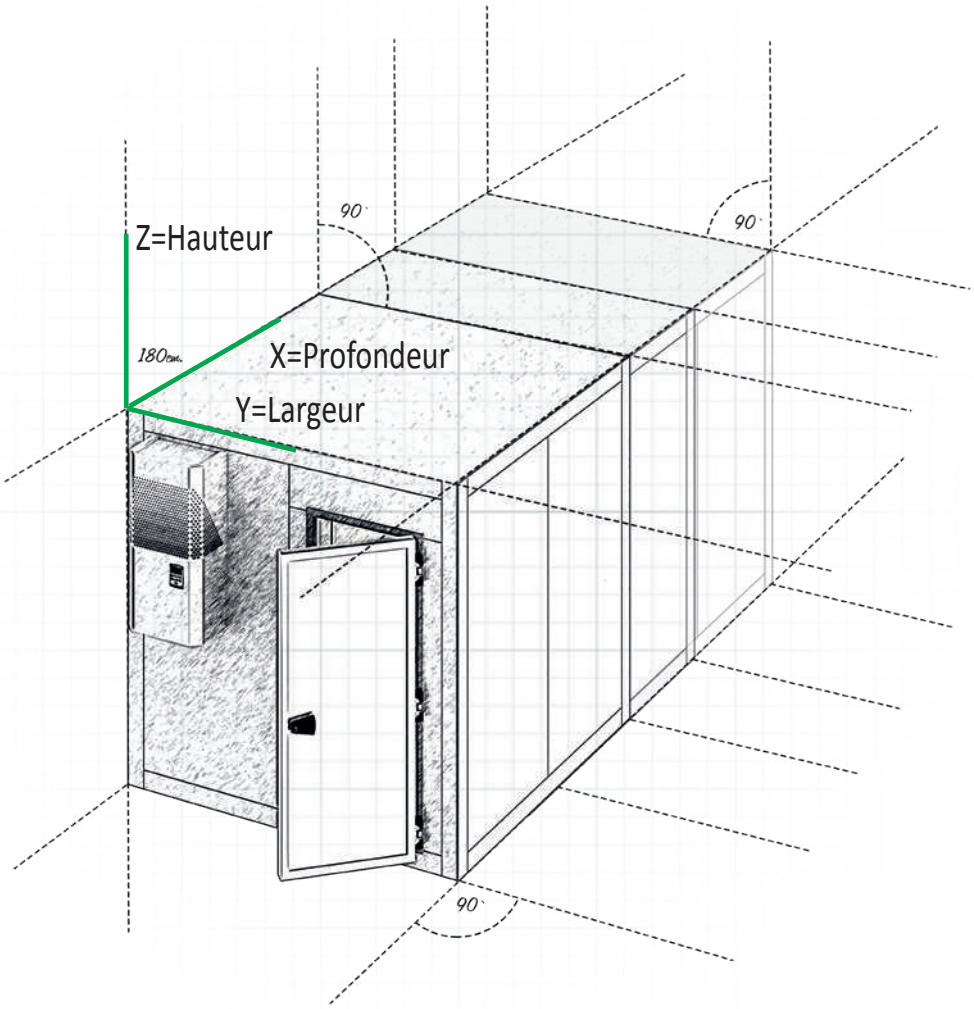
Vous déterminez ainsi la référence (COD) et le tarif de la chambre (panneaux, porte, et accessoires standard). Est aussi indiqué le volume intérieur du modèle qui aidera à choisir l'équipement frigorifique correspondant



**Exemple de choix*
D4, 80 mm : Profondeur 1990 mm. Largeur 1990 mm.

80	Largeur L (mm)																	
Profondeur	1390	1590	1790	1990	2190	2390	2590	2790	2990	3190	3390	3590	3790	3990	4190	4390	4590	4790	4990
1390	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19
1590	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19
1790	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19
1990	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19
2190	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19
2390	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19
2590	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19
2790	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
2990	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19
3190	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19

100	Largeur L (mm)																	
Profondeur	1430	1630	1830	2030	2230	2430	2630	2830	3030	3230	3430	3630	3830	4030	4230	4430	4630	4830	5030
1430	A1	A2	A3	A4	A5	A6	A7	A8	A9	A10	A11	A12	A13	A14	A15	A16	A17	A18	A19
1630	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	B11	B12	B13	B14	B15	B16	B17	B18	B19
1830	C1	C2	C3	C4	C5	C6	C7	C8	C9	C10	C11	C12	C13	C14	C15	C16	C17	C18	C19
2030	D1	D2	D3	D4	D5	D6	D7	D8	D9	D10	D11	D12	D13	D14	D15	D16	D17	D18	D19
2230	E1	E2	E3	E4	E5	E6	E7	E8	E9	E10	E11	E12	E13	E14	E15	E16	E17	E18	E19
2430	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7	F8	F9	F10	F11	F12	F13	F14	F15	F16	F17	F18	F19
2630	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12	G13	G14	G15	G16	G17	G18	G19
2830	H1	H2	H3	H4	H5	H6	H7	H8	H9	H10	H11	H12	H13	H14	H15	H16	H17	H18	H19
3030	J1	J2	J3	J4	J5	J6	J7	J8	J9	J10	J11	J12	J13	J14	J15	J16	J17	J18	J19
3230	K1	K2	K3	K4	K5	K6	K7	K8	K9	K10	K11	K12	K13	K14	K15	K16	K17	K18	K19



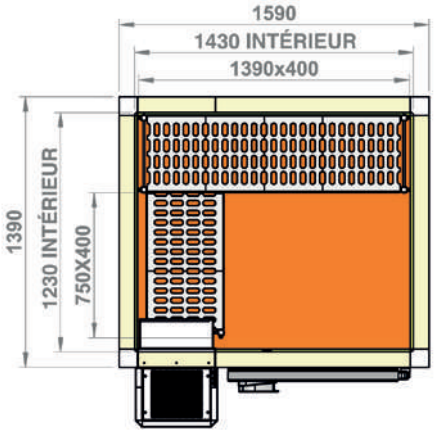
Composé des panneaux, du groupe frigorifique et du rayonnage

INFOS PRODUITS

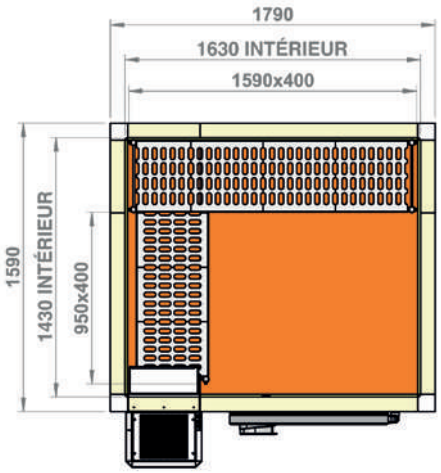
- Panneaux de 80 mm en positif, 100 mm en négatif
- Revêtement en acier galvanisé prélaqué polyester avec film de protection blanc qualité alimentaire
- Sol renforcé résine phénolique anti dérapant. Angles arrondis.
- Groupe frigorifique paroi (0/+10°C en positif /-15/-25°C en négatif)
- Rayonnages 4 niveaux hauteur 1370, profondeur 400
- Porte non réversible sur ces kits avec serrure et décondamnation intérieure

Référence	Chambre froide	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	H (mm)	Volume (m³)	Groupe	Rayonnage linéaire	Rayonnage angulaire 1	Rayonnage angulaire 2	Caractéristiques	€ HT
CHAMBRE FROIDE POSITIVE ÉPAISSEUR 80 MM - GROUPE PAROI POSITIF R134A											
REF-35-R	A2R-139159AC	1 590	1 390	2 160	3,52	MCV-LD-0009A	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	8 145
REF-47-R	B3R-159179AC	1 790	1 590	2 160	4,66	MCV-LD-1012A	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	9 460
REF-47B-R	B3R-159179AC	1 590	1 790	2 160	4,66	MCV-LD-1012A	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	9 460
REF-66-R	C5R-179219AC	2 190	1 790	2 160	6,62	MCV-LD-1012A	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 555
REF-66B-R	C5R-179219AC	1 790	2 190	2 160	6,62	MCV-LD-1012A	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 555
RFM-67-R	D4R-199199AC	1 990	1 990	2 160	6,70	MCV-LD-1017A	L73	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	11 060
RFM-104-R	D9R-199299AC	2 990	1 990	2 160	10,36	MCV-LD-1017A	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	12 715
RFM-104B-R	D9R-199299AC	1 990	2 990	2 160	10,36	MCV-LD-1017A	L83	A1300-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	12 715
RFM-217-R	J14R-299399AC	3 990	2 990	2 160	21,68	MCV-LD-2034A	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	20 175
RFM-217B-R	J14R-299399AC	2 990	3 990	2 160	21,68	MCV-LD-2034A	L83	A89	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	20 175
CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE ÉPAISSEUR 100 MM - GROUPE PAROI NÉGATIF R449A											
REF-35-C	A2C-143163AC	1 630	1 430	2 200	3,52	BCV-LD-1017A	L1300-4P4	A700-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	9 610
REF-47-C	B3C-163183AC	1 830	1 630	2 200	4,66	BCV-LD-1028A	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 710
REF-47B-C	B3C-163183AC	1 630	1 830	2 200	4,66	BCV-LD-1028A	L1500-4P4	A900-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	10 710
REF-66-C	C5C-183223AC	2 230	1 830	2 200	6,62	BCV-LD-1028A	L75	A1100-4P4	-	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	11 835
RFM-67-C	D4C-203203AC	2 030	2 030	2 200	6,70	BCV-LD-1028A	L73	A1300-4P4	A1300-4P4	H 1370 / P 400 / 4 niveaux	13 005

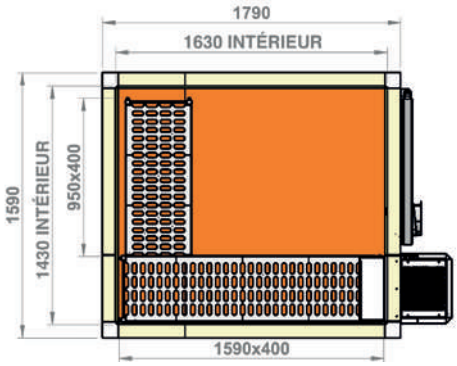
REF-35-R



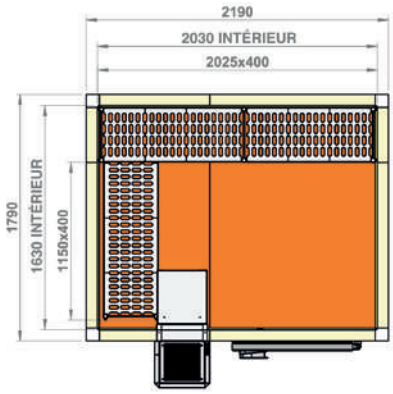
REF-47-R



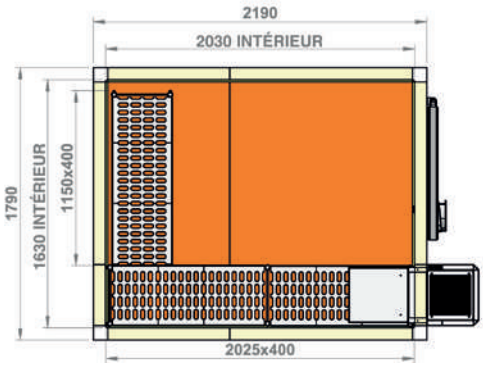
REF-47B-R



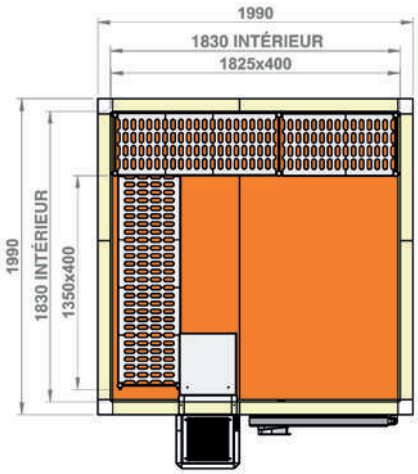
REF-66-R



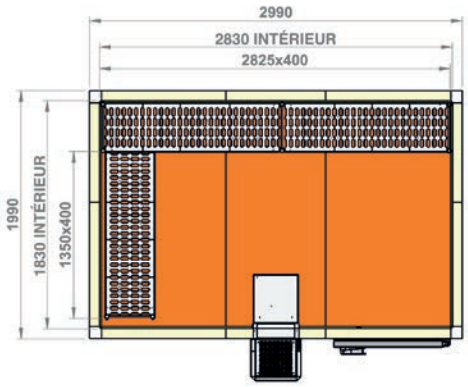
REF-66B-R



RFM-67-R



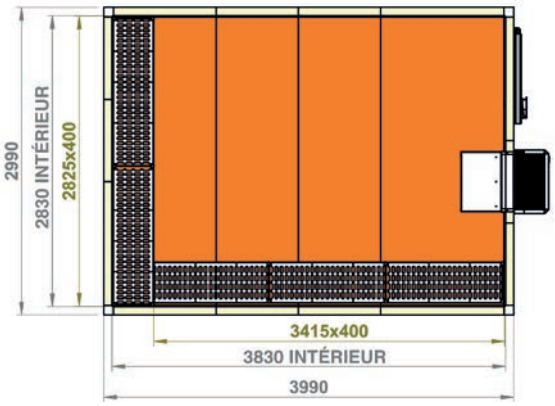
RFM-104-R



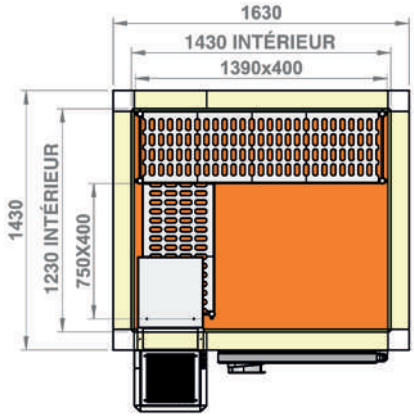
RFM-104B-R

RFM-217-R

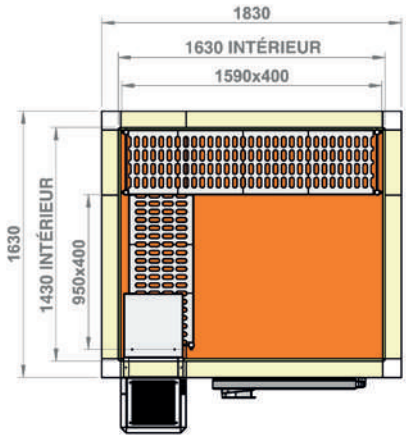
RFM-217B-R



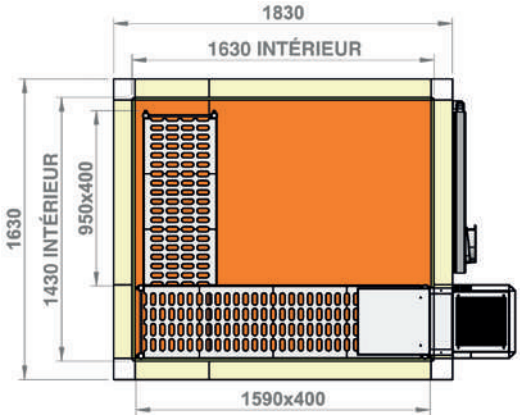
REF-35-C



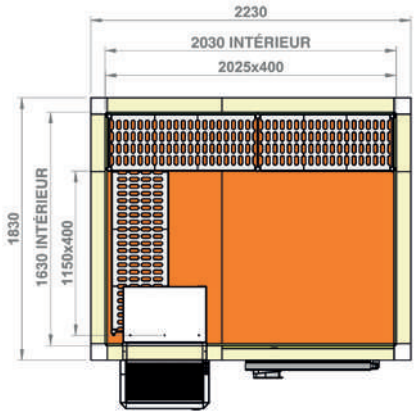
REF-47-C



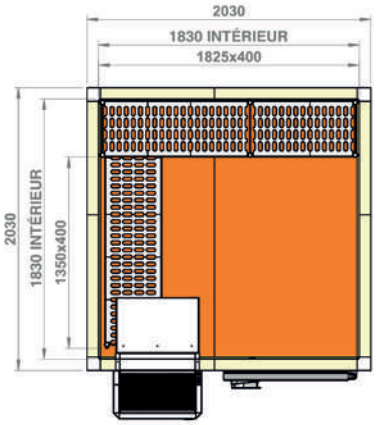
REF-47B-C



REF-66-C

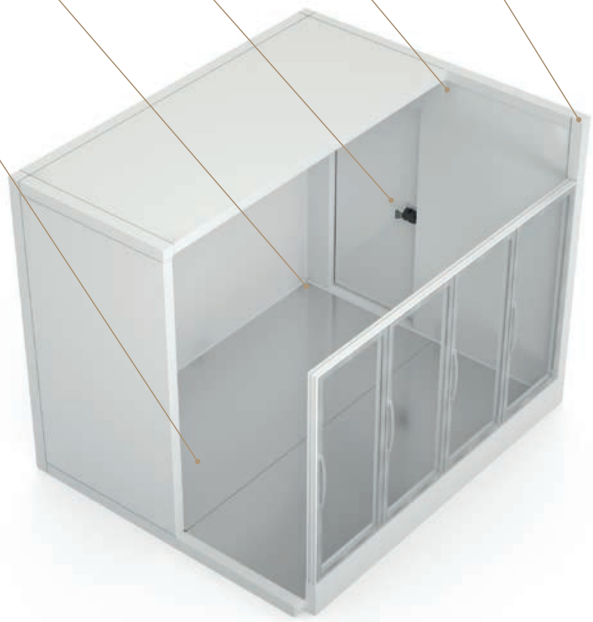


RFM-67-C



SÉRIE RFM-PC

MODULES RFM AVEC LES PORTES VITRÉES



Etagères non incluses

ISOLATION

- Mousse rigide de polyuréthane avec formule sans CFC et injectée à haute pression
- Mousse ignifugée avec classement Euroclass B-s3, d0 **nous consulter**
- Densité 45 kg/m²
- Coefficient de conductivité thermique 0,022 W/mk à 10°C (sans vieillissement)

PANNEAUX

- 2 panneaux : 80 et 100 mm

REVETEMENT

- **Standard : polyester prélaqué blanc sur acier galvanisé avec film protecteur**
- Couleur blanc pur - Proche RAL9010
- Qualité alimentaire

SYSTEME D'UNION

- Mécanisme de crochets montés dans un boitier en ABS conçu pour double fonction (s'accrocher et être accroché).
- Profil de suspension fourni pour les dimensions supérieures à 3mx3m (tiges et élingues de suspension non fournies)

JONCTIONS VERTICALES ET HORIZONTALES

- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Revêtement extérieur identique au panneau offrant une esthétique régulière
- Ensemble injecté de polyuréthane

PORTE PLEINE (RÉSERVE)

- **Standard : lumière de porte 1850 x 800 mm (autres dimensions en option)**
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion
- Porte pivotante avec ouverture à droite
- Joint d'étanchéité
- Résistance électrique antigivre placée dans le cadre de la porte
- Isolant de la porte et du panneau de porte identique à celui des autres panneaux
- Charnière réglable avec tige en inox
- Serrure avec clé + décondamnation intérieur coup de poing

PORTE VITREE

- Ouverture à droite (ouverture à gauche en option)
- Lumière de porte 1700 x 610 mm
- Cadre extérieur en aluminium anodisé anti-corrosion, couleur argent
- Joint magnétique d'étanchéité
- Double vitrage en température positive : vitre tempérée extérieure 4 mm, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission.
- Triple vitrage en température négative : vitre tempérée extérieur 4 mm faible émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm faible émission
- Verre chauffant en température négative
- Support de porte en acier inoxydable
- Poignée superposée
- Rappel de porte automatique avec force du rappel réglable

ENCADREMENT

- Cadre extérieur périmétrique en aluminium et PVC anodisé anti-corrosion couleur argent.
- Résistance intégrée dans le cadre

ECLAIRAGE

- Eclairage LED blanc 4000K

LES OPTIONS

- **Rideau à lanières, voir page 203**
- **Alarme enfermement**
  Réf : 56ALARME / 395 € HT
- **Kit Congélation (vanne de compensation + résistance de porte)**
  Réf : 567000000040 / 155 € HT
- **Porte centrée sur la façade**
  Réf : 56POCE / 415 € HT
- **Remplacement du sol phénolique standard par un sol Inox**
  Réf : 567000000092 / +8%
- **Changement du sens d'ouverture de la porte**
  Réf : CHG-CF / Même prix
- **Chevrons d'aération du sol (prix au mètre linéaire)**
  Réf : 56CHEVRONS / 35 € HT
- **Découpe panneau de chambre froide pour emplacement groupe**
  Réf : DECOUPE / 215 € HT
- **Hache pompier**
  Réf : 566033090151 / 155 € HT
- **Support hache**
  Réf : 227296-2B / 60 € HT

REMPLACEMENT DE LA PORTE STANDARD PAR UNE PORTE BATTANTE

- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x1850**
  Réf : 567000000066 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x1850**
  Réf : 567000000067 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x1850**
  Réf : 567000000068 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x1850**
  Réf : 567000000069 / 230€ HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x1850**
  Réf : 567000000088 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x1850**
  Réf : 567000000089 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 600x2050**
  Réf : 567000000070 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 700x2050**
  Réf : 567000000071 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 900x2050**
  Réf : 567000000072 / 230 € HT
- **emplacement de la porte standard par une porte de lumière 1000x2050**
  Réf : 567000000073 / 230 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1200x2050**
  Réf : 567000000090 / 1 325 € HT
- **Remplacement de la porte standard par une porte de lumière 1400x2050**
  Réf : 567000000091 / 1 325 € HT

REMPLACEMENT DE LA PORTE BATTANTE PAR UNE PORTE COULISSANTE

- **Modification par porte coulissante de lumière 600mm**
  Réf : 56PORTECOUL600 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 700mm**
  Réf : 56PORTECOUL700 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 800mm**
  Réf : 56PORTECOUL800 / 1 295 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 900mm**
  Réf : 56PORTECOUL900 / 1 575 € HT
- **Modification par porte coulissante de lumière 1000mm**
  Réf : 56PORTECOUL1000 / 1 575 € HT

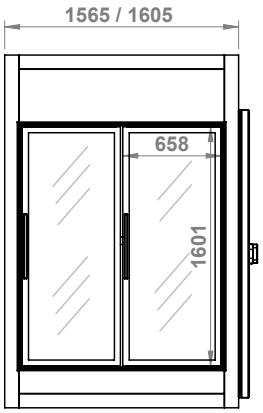
RAMPE D'ACCÈS INOX

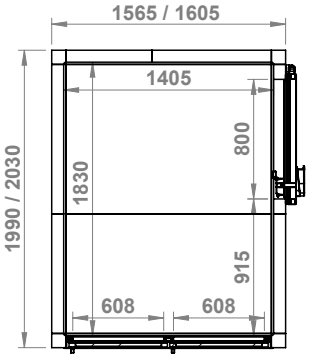
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80**
  Réf : R80-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80**
  Réf : R80-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80**
  Réf : R80-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80**
  Réf : R80-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80**
  Réf : R80-1000 / 755 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100**
  Réf : R100-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100**
  Réf : R100-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100**
  Réf : R100-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100**
  Réf : R100-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100**
  Réf : R100-1000 / 755 € HT

RAMPE D'ACCÈS INOX POUR CHAMBRE FROIDE AVEC CHEVRONS

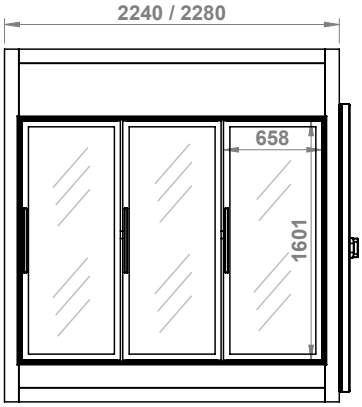
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E80+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R80+40-1000 / 755 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 600MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-600 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 700MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-700 / 615 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 800MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-800 / 570 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 900MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-900 / 650 € HT
- **Rampe d'accès Inox pour lumière 1000MM E100+40 (AVEC CHEVRONS)**
  Réf : R100+40-1000 / 755 € HT

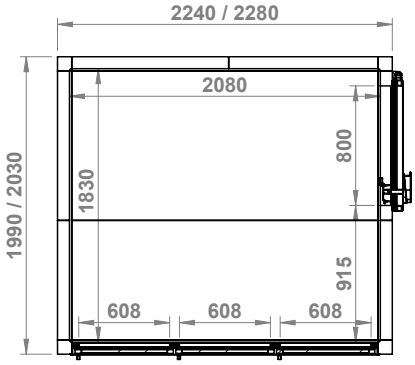
RFM2R-PC-A/B/C / RFM2C-PC-A/B/C



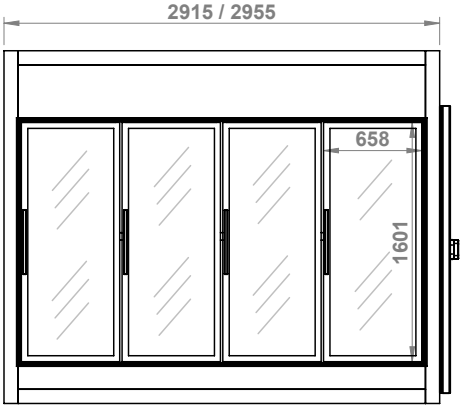


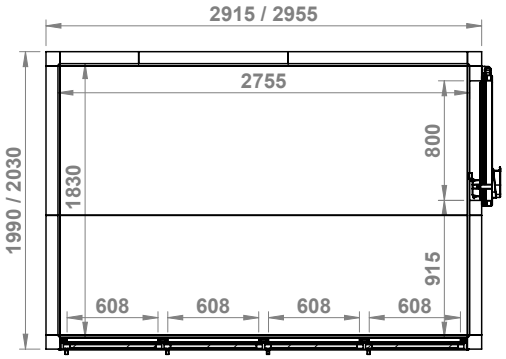
RFM3R-PC-A/B/C / RFM3C-PC-A/B/C



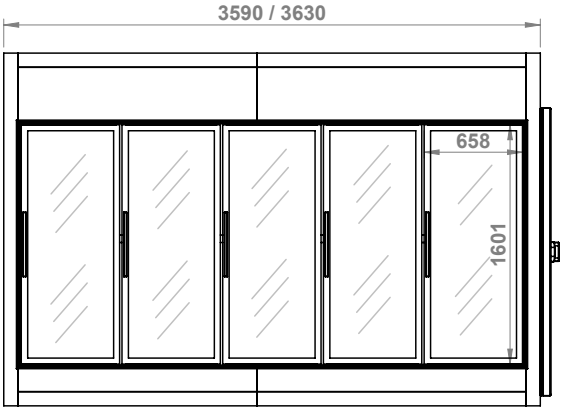


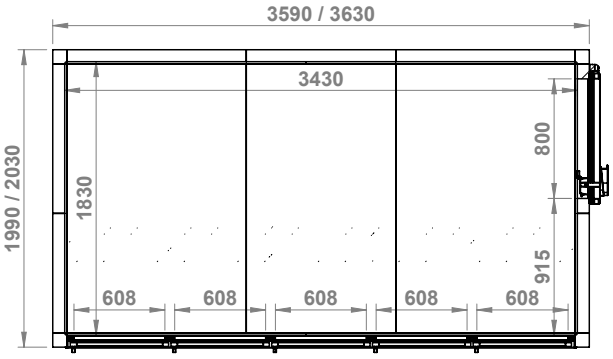
RFM4R-PC-A/B/C / RFM4C-PC-A/B/C

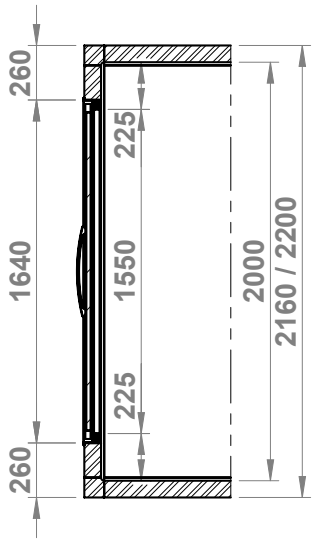


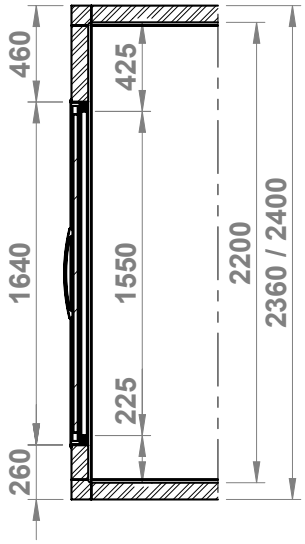


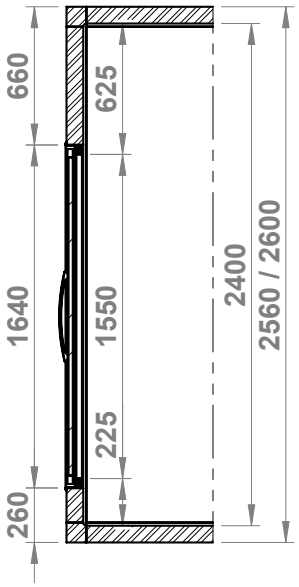
RFM5R-PC-A/B/C / RFM5C-PC-A/B/C









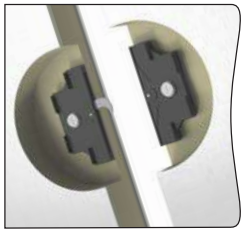


Étagères non incluses, voir page 202

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité (m^3)	Portes	Portillons	€ HT
PORTES VITRÉES DOUBLE VITRAGE - POSITIVES - 80 MM ISOLATION							
RFM2R-PC-B	1 565	2 360	1 990	5,62	2	1	7 975
RFM2R-PC-C	1 565	2 560	1 990	6,18	2	1	8 260
RFM3R-PC-A	2 240	2 160	1 990	7,61	3	1	9 560
RFM3R-PC-B	2 240	2 360	1 990	8,32	3	1	9 845
RFM3R-PC-C	2 240	2 560	1 990	9,15	3	1	10 125
RFM4R-PC-A	2 915	2 160	1 990	10,08	4	1	11 225
RFM4R-PC-B	2 915	2 360	1 990	11,02	4	1	11 555
RFM4R-PC-C	2 915	2 560	1 990	12,12	4	1	11 865
RFM5R-PC-A	3 590	2 160	1 990	12,55	5	1	12 520
RFM5R-PC-B	3 590	2 360	1 990	13,72	5	1	12 885
RFM5R-PC-C	3 590	2 560	1 990	15,09	5	1	13 245
PORTES VITRÉES TRIPLE VITRAGE - NÉGATIVES - 100 MM ISOLATION							
RFM2C-PC-A	1 605	2 200	2 030	5,14	2	1	8 595
RFM2C-PC-B	1 605	2 400	2 030	5,62	2	1	8 900
RFM2C-PC-C	1 605	2 600	2 030	6,18	2	1	9 215
RFM3C-PC-A	2 280	2 200	2 030	7,61	3	1	10 740
RFM3C-PC-B	2 280	2 400	2 030	8,32	3	1	11 040
RFM3C-PC-C	2 280	2 600	2 030	9,15	3	1	11 345
RFM4C-PC-A	2 955	2 200	2 030	10,08	4	1	13 255
RFM4C-PC-B	2 955	2 400	2 030	11,02	4	1	13 590
RFM4C-PC-C	2 955	2 600	2 030	12,12	4	1	13 940
RFM5C-PC-A	3 630	2 200	2 030	12,55	5	1	15 140
RFM5C-PC-B	3 630	2 400	2 030	13,72	5	1	15 525
RFM5C-PC-C	3 630	2 600	2 030	15,09	5	1	15 915

SÉRIE AFD

ARMOIRE FRIGORIFIQUE DÉMONTABLE OU MINI-CHAMBRE FROIDE



Mécanisme de crochets montés conçu pour une double fonction (s'accrocher et être accroché)

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneaux de 80 mm avec revêtement en tôle acier galvanisé prélaqué polyester avec film protecteur
- Couleur blanc pur proche RAL 9010
- Qualité alimentaire
- Mousse de polyuréthane injectée sans CFC – densité 45 kg/m2
- Jonctions périmétriques avec profil sanitaire à lèvre flexible intégrée offrant un gain de temps au montage et une connexion parfaite avec l'ensemble
- Système de fixation par crochets montés dans boitier ABS
- Porte frigorifique avec ouverture (lumière) 1700 x 610 mm ou 800 x 610 mm (version portillon), livrée avec ferrage à gauche sur porte et ferrage à droite sur portillon
- Eclairage intérieur
- **Version négative :**
  - Résistance de porte placée dans le cadre
  - Soupape de décompression

AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

- Crémaillère inox avec pas de 70 mm
- Clayettes Rilsan (incluses) et glissières amovibles
- 4 niveaux d'étagères 600 x 800 mm par porte **(charge max = 50 kg/niveau)** et 2 niveaux par portillon
- Dotation : 2 clayettes 600x400 mm par niveau

Options :

Clayettes 600x800

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PP6080	600 x 800	Revêtement plastifié	75
PP6040	600 x 400	Revêtement plastifié	50

Clayettes renforcées

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
PR6080	600 x 800	Ac. inoxidable	155
PR6040	600 x 400	Ac. inoxidable	110

Clayettes intermédiaires

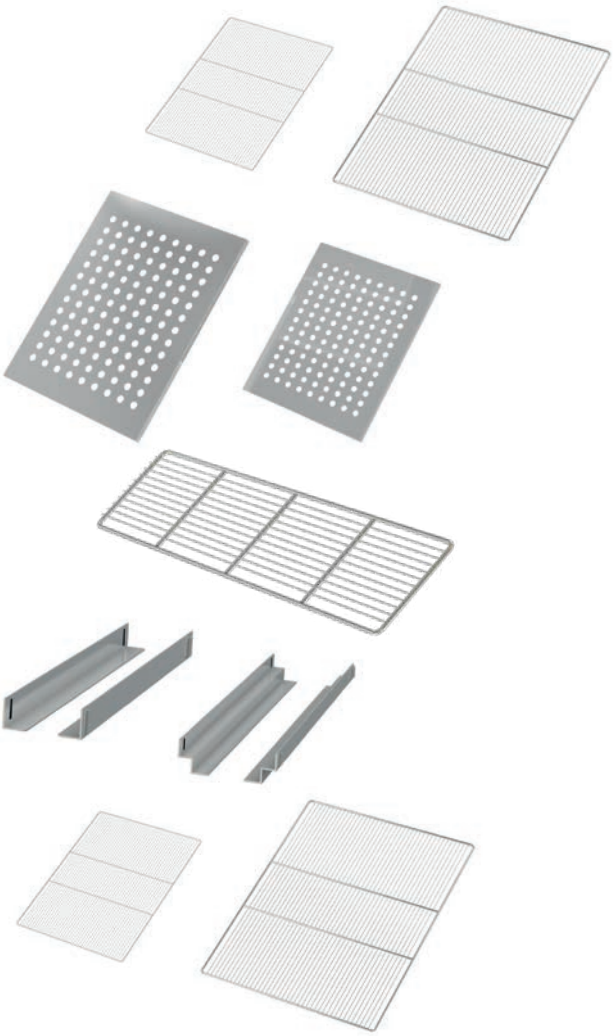
Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
P17619-AFD	763x150	Revêtement plastifié	35

Glissières

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
L	Profondeur 800	Acier inoxydable	60
Z	Profondeur 800	Acier inoxydable	75

Clayettes gastronormes

Référence	Dimensions (mm)	Finition	€ HT
GN-2/1-P	530x650	Revêtement plastifié	95
GN-2/1-I	530x650	Acier inoxydable	140
GN-1/1-I	530x325	Acier inoxydable	90



Barre à viandes

Référence	Dimensions (mm)	Longueur	€ HT
BC1	1 porte	830	240

Crochets non inclus

Crochet à viande

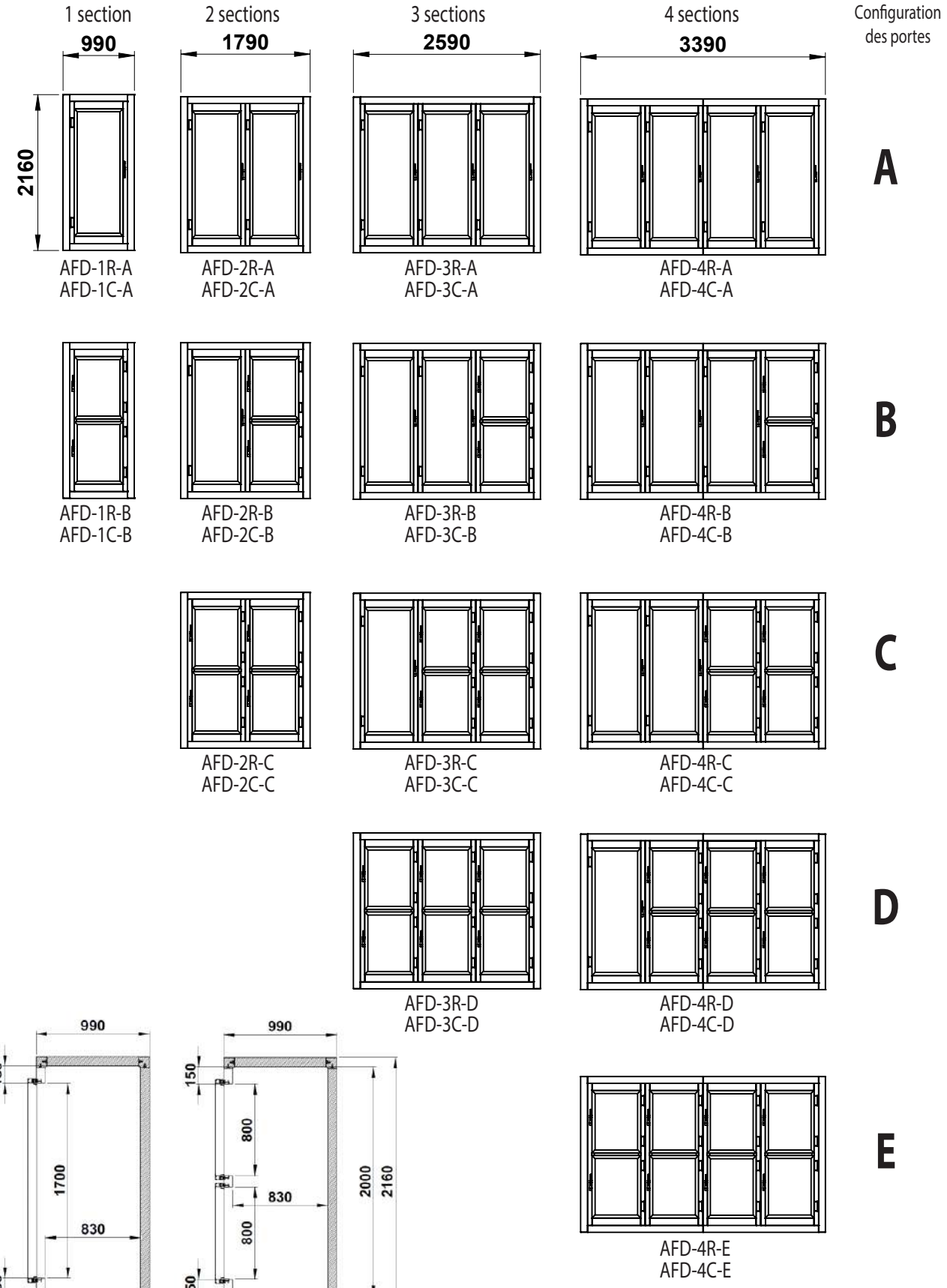
Référence	€ HT
GCR	35

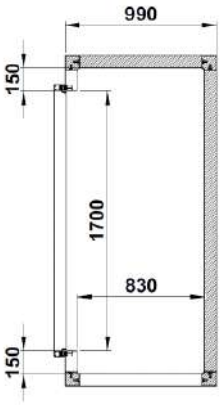
Poignée avec serrure

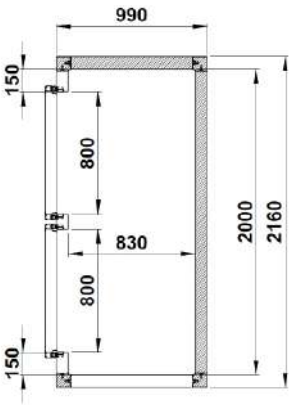
Référence	€ HT
SERAFD	60

Changement du sens de la porte

Référence	€ HT
CHARGAUCHE	Gratuit


1 section
990
2 sections
1790
3 sections
2590
4 sections
3390
Configuration des portes
2160
A
AFD-1R-A
AFD-1C-A
AFD-2R-A
AFD-2C-A
AFD-3R-A
AFD-3C-A
AFD-4R-A
AFD-4C-A
B
AFD-1R-B
AFD-1C-B
AFD-2R-B
AFD-2C-B
AFD-3R-B
AFD-3C-B
AFD-4R-B
AFD-4C-B
C
AFD-2R-C
AFD-2C-C
AFD-3R-C
AFD-3C-C
AFD-4R-C
AFD-4C-C
D
AFD-3R-D
AFD-3C-D
AFD-4R-D
AFD-4C-D
E
AFD-4R-E
AFD-4C-E


990
150
1700
830
150

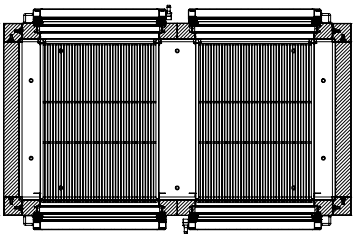

990
150
800
830
800
2000
2160
150

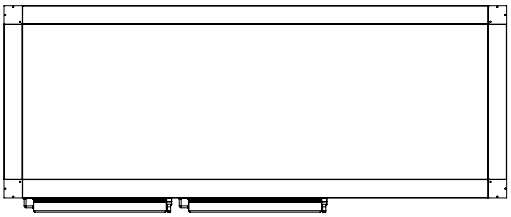
ARMOIRES POSITIVES - ISOLATION 80 MM

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1R-A	990	2 160	990	1.38	1	-	2 760
AFD-1R-B	990	2 160	990	1.38	-	2	3 180
AFD-2R-A	1 790	2 160	990	2.71	2	-	4 445
AFD-2R-B	1 790	2 160	990	2.71	1	2	4 870
AFD-2R-C	1 790	2 160	990	2.71	-	4	5 300
AFD-3R-A	2 590	2 160	990	4.03	3	-	6 035
AFD-3R-B	2 590	2 160	990	4.03	2	2	6 450
AFD-3R-C	2 590	2 160	990	4.03	1	4	6 880
AFD-3R-D	2 590	2 160	990	4.03	-	6	7 300
AFD-4R-A	3 390	2 160	990	5.36	4	-	7 610
AFD-4R-B	3 390	2 160	990	5.36	3	2	8 045
AFD-4R-C	3 390	2 160	990	5.36	2	4	8 460
AFD-4R-D	3 390	2 160	990	5.36	1	6	8 880
AFD-4R-E	3 390	2 160	990	5.36	-	8	9 305

ARMOIRES NÉGATIVES - ISOLATION 80 MM
AVEC RÉSISTANCE DE PORTE ET SOUPAPE DE DÉCOMPRESSION

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	Portillons	€ HT
AFD-1C-A	990	2 160	990	1.38	1	-	3 285
AFD-1C-B	990	2 160	990	1.38	-	2	3 495
AFD-2C-A	1 790	2 160	990	2.71	2	-	5 315
AFD-2C-B	1 790	2 160	990	2.71	1	2	5 510
AFD-2C-C	1 790	2 160	990	2.71	-	4	5 710
AFD-3C-A	2 590	2 160	990	4.03	3	-	7 110
AFD-3C-B	2 590	2 160	990	4.03	2	2	7 315
AFD-3C-C	2 590	2 160	990	4.03	1	4	7 520
AFD-3C-D	2 590	2 160	990	4.03	-	6	7 715
AFD-4C-A	3 390	2 160	990	5.36	4	-	8 925
AFD-4C-B	3 390	2 160	990	5.36	3	2	9 120
AFD-4C-C	3 390	2 160	990	5.36	2	4	9 325
AFD-4C-D	3 390	2 160	990	5.36	1	6	9 530
AFD-4C-E	3 390	2 160	990	5.36	-	8	9 725





Nos armoires frigorifiques démontables sont modulables comme nos chambres froides. Sur demande, nous pouvons proposer d'autres configurations :
- Positionnement de la porte sur l'avant comme sur l'arrière
- Remplacement d'un panneau de porte par un panneau plein
- Suppression de l'aménagement intérieur (glissières, clayettes et crémaillères)
- Autres hauteurs
- Remplacement des panneaux épaisseur 80 mm par des panneaux épaisseur 100 mm
- Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée ou par 2 portillons vitrés (uniquement en positif / AFD-R)

Remplacement d'une porte pleine par une porte vitrée positive

Référence	Dimensions (mm)	€ HT
P1-1AFDVR	Lumière 610x1700	505
P1-2AFDVR	2 lumières 610 x 800	305

Portes vitrées livrées avec éclairage LED

LES OPTIONS

Référence	Description	€ HT
567000000093	Supplément pour changement de l'épaisseur AFD de 80 à 100 mm	10%
567000000094	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec une porte (porte fournie)	1 020
567000000095	Remplacement d'un panneau plein (arrière) par un panneau avec 2 portillons (portillons fournis)	1 360
567000000098	Remplacement d'un panneau porte par un panneau plein sur AFD	-420

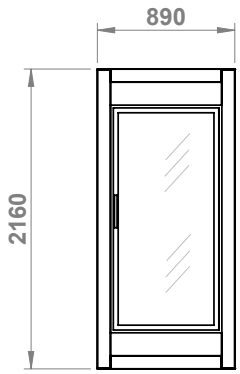
ISOLATION 80 MM

		Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Capacité	Portes	€ HT
ARMOIRES POSITIVES	AFD-1R-PC	890	2 160	990	1,21	1	4 300
	AFD-2R-PC	1 565	2 160	990	2,33	2	5 865
	AFD-3R-PC	2 240	2 160	990	3,48	3	7 425
	AFD-4R-PC	2 915	21 60	990	4,57	4	8 900
	AFD-5R-PC	3 590	2 160	990	5,69	5	9 985
ARMOIRES NÉGATIVES	AFD-1C-PC	890	2 160	990	1,21	1	4 735
	AFD-2C-PC	1 565	2 160	990	2,33	2	6 520
	AFD-3C-PC	2 240	2 160	990	3,48	3	8 290
	AFD-4C-PC	2 915	2 160	990	4,57	4	10 410
	AFD-5C-PC	3 590	2 160	990	5,69	5	12 060

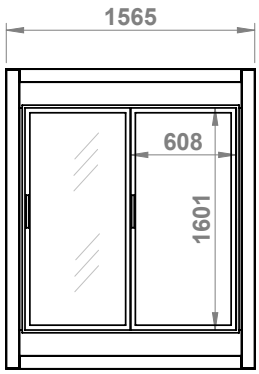
Etagères non incluses

Options

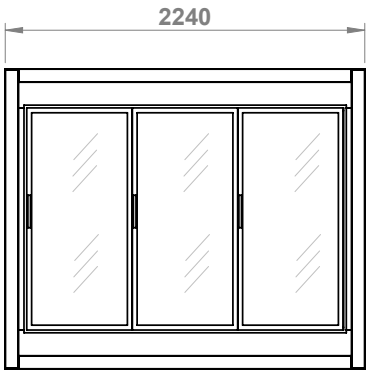
- Hauteurs différentes par rapport au standard : 2360 et 2560 mm
- Epaisseur : 100 mm



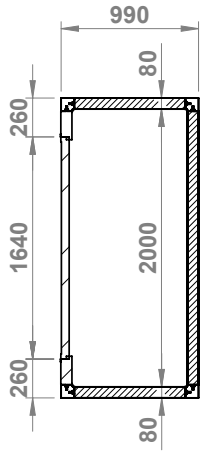
AFD-1R-PC
AFD-1C-PC

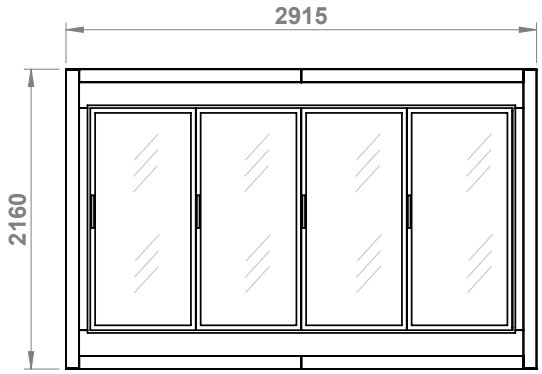


AFD-2R-PC
AFD-2C-PC

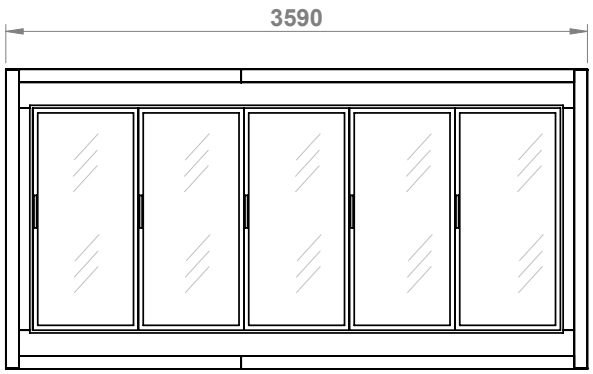


AFD-3R-PC
AFD-3C-PC





AFD-4R-PC
AFD-4C-PC



AFD-5R-PC
AFD-5C-PC

INFOS PRODUITS

- Cadres en aluminium avec barrière thermique couleur argent
- Mécanisme de fermeture automatique
- Double vitrage : verre 4 + Argon 20 + verre 4
- Charnières en acier inoxydable
- **Porte double vitrage en positif (vitre extérieure 4 mm trempée, séparateur 20 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)**
- **Porte triple vitrage en négatif (vitre extérieure 4 mm trempée basse émission, séparateur 8 mm, vitre centrale 4 mm, séparateur 8 mm, vitre intérieure 4 mm basse émission)**
- **Standard : ouverture droite (gauche sur demande)**
- Changement du sens d'ouverture de la porte (en option : CHARGAUCHE)
- Vitres chauffées en négatif
- Lumières LED

ÉTAGÈRES
POUR AFD-PC ET RFM-PC

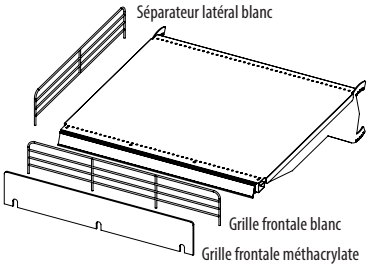
COREGO

INFOS PRODUITS

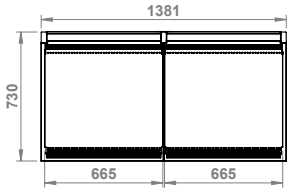
- 1 tablette à base fixe avec charge fixe.
- 4 plateaux de chargement mobiles 600x665 réglables en hauteur (pas de 80mm), inclinaison (0º, 8º et 16º) et profondeur.
- Grille avant
- Porte-prix.

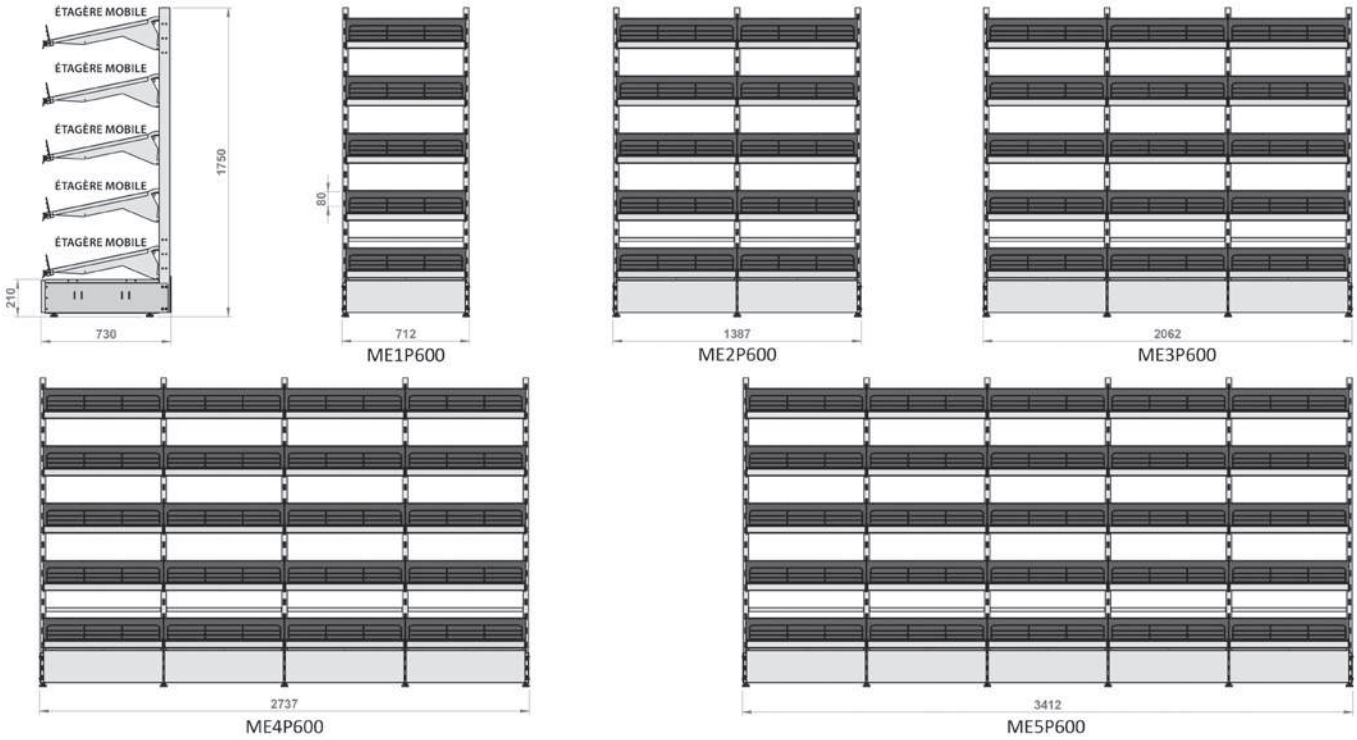
Accessoires :

- Séparateur latéral
- Grille avant en méthacrylate



Référence	Profondeur	Portes	€ HT
ME1P600	600	1	1 360
ME2P600	600	2	2 595
ME3P600	600	3	3 800
ME4P600	600	4	5 120
ME5P600	600	5	6 395





ACCESSOIRES

	Référence	Articles	€ HT
	566027010147	Séparateur avant ou arrière en plastique blanc	35
	566027010148	Séparateur latéral	35
	566039010097	Grille frontale méthacrylate	35
	EME600	Etagère complète profondeur 600 mm	295
	56602701010149	Séparateur latéral chromé	35

INFOS PRODUITS

- Les rideaux à lanières sont constitués de lames de PVC souples et transparentes qui se chevauchent.
- Crochets en acier inoxydable compatibles pour le secteur du froid industriel.
- L'utilisation des rideaux en PVC est très utile pour réduire le pourcentage de pertes d'énergie lors du chargement et du déchargement des marchandises.
- Le support de lanières peut être monté soit sur le panneau de porte, soit au plafond de la chambre.
- Toutes les lames souples en PVC peuvent être utilisées dans les locaux où sont stockés, préparés, transformés, etc. les aliments, y compris les entrepôts où les marchandises sont chargées.
- Système de montage simple et facile, qui permet le placement et le remplacement des lanières d'une manière rapide et confortable. Des vis auto perforantes en acier inoxydable seront fournies.

Toutes nos lanières résistent aux rayons UV

Propriétés	Normes	Froid positif	Froid négatif
Dureté	DIN 53 505	75	65
Densité spécifique (g/cm³)	DIN 53 479	1,22	1,2
Température de service (°C)	-	+50/-20	+35/-40
Flexibilité (°C)	-	-35	-40
Température de pause froide (°C)	DIN 53 372	-35	-45
Rupture d'allongement (%)	DIN 53 455	360	400
Résistance à la rupture (n/mm2)	DIN 53 455	17	13
Absorption d'eau (Mg)	DIN 53 472	17	21
Transparence (%)	ASTM D 1003	>80	>75
Protection acoustique (dB)	DIN 52 210	>35	>35
Résistance au feu	DIN 53 382	Autoextinguibles	

DIMENSIONS PORTES OUVERTES

	Référence	Hauteur (mm)	Largeur (mm)	€ HT
CHAMBRES FROIDES POSITIVES	CLR060-185	1850	600	215
	CLR070-185	1850	700	245
	CLR080-185	1850	800	285
	CLR090-185	1850	900	315
	CLR0100-185	1850	1000	355
	CLR0120-185	1850	1200	415
	CLR0140-185	1850	1400	490
	CLR0160-185	1850	1600	560
	CLR0180-185	1850	1800	630
	CLR0200-185	1850	2000	690
	CLR060-200	2000	600	220
	CLR070-200	2000	700	260
	CLR080-200	2000	800	290
	CLR090-200	2000	900	330
	CLR0100-200	2000	1000	365
	CLR0120-200	2000	1200	440
	CLR0140-200	2000	1400	510
	CLR0160-200	2000	1600	585
	CLR0180-200	2000	1800	655
	CLR0200-200	2000	2000	725
CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES	CLC060-185	1850	600	270
	CLC070-185	1850	700	315
	CLC080-185	1850	800	355
	CLC090-185	1850	900	400
	CLC0100-185	1850	1000	440
	CLC0120-185	1850	1200	525
	CLC0140-185	1850	1400	620
	CLC0160-185	1850	1600	705
	CLC0180-185	1850	1800	790
	CLC0200-185	1850	2000	885
	CLC060-200	2000	600	285
	CLC070-200	2000	700	330
	CLC080-200	2000	800	380
	CLC090-200	2000	900	425
	CLC0100-200	2000	1000	470
	CLC0120-200	2000	1200	560
	CLC0140-200	2000	1400	655
	CLC0160-200	2000	1600	740
	CLC0180-200	2000	1800	835
	CLC0200-200	2000	2000	930

Légende des icônes

TYPE DE RÉFRIGÉRANT

R-290 R-455A

TENSION

50Hz 230V/400V 50Hz 230V 50Hz 400V

TYPE DE DÉGIVRAGE

Dégivrage électrique Dégivrage par gaz chaud

TYPE DE COMPRESSEUR

Hermétique Scroll

AVANTAGES ET BÉNÉFICES

Solution 100% naturel Efficacité énergétique Conception très compacte Testé en usine

TYPE D'EXPANSION

Vanne thermostatique

AUTRES CARACTÉRISTIQUES

Double circuit frigorifique Filtres à air lavables

Calcul des chambres froides

Le tableau suivant montre la puissance frigorifique recommandée pour les salles de travail à haute température et les chambres froides à moyenne et basse température, selon la base de calcul.

Volume de chambre froide (m³)		Besoin frigorifique recommandée pour salles de travail et chambres froides (W)				
		HAUTE TEMPÉRATURE (12 °C)		MOYENNE TEMPÉRATURE (0 °C)		BASSE TEMPÉRATURE (-20 °C)
		Plancher non isolé		Plancher isolé	Plancher non isolé	Épaisseur de l'isolation 100 mm
		Isolation 50 mm	Sans isolation	Épaisseur de l'isolation 80 mm		
CHAMBRES FROIDES COMMER-CIALES	5			700	900	700
	10	1 300	2 300	1 200	1 500	1 100
	15	1 600	2 700	1 600	2 000	1 400
	20	1 900	3 400	1 900	2 400	1 700
	25	2 300	4 000	2 300	2 800	2 000
	30	2 600	4 500	2 600	3 300	2 200
	40	3 200	5 600	3 200	4 000	2 700
	50	3 800	6 600	3 800	4 800	3 100
	60	4 400	7 600	4 400	5 400	3 600
	75	5 100	9 000	5 100	6 400	4 200
	100	6 400	11 100	6 400	8 000	5 100
	125	7 500	13 100	7 500	9 400	5 900
	150	8 600	15 100	8 600	10 800	6 700
	175	9 700	16 900	9 700	12 100	7 500
	200	10 700	18 700	10 700	13 300	8 200
	250	12 600	22 100	12 600	15 800	9 600

Correction de puissance de l'équipement

La puissance frigorifique de tous les modèles du présent catalogue est indiquée pour une température extérieure de 35 °C.
Veuillez utiliser le tableau suivant pour des autres conditions de température extérieure :

	Température extérieure	20 °C	25 °C	30 °C	35 °C	40 °C	45 °C
MOY. TEMP.	**Fa: Facteur de p. frigorifique**	1,23	1,15	1,08	1,00	0,92	0,84
	Fb: Facteur de p. absorbée	0,81	0,88	0,94	1,00	1,07	1,13
BASSE TEMP.	**Fa: Facteur de p. frigorifique**	1,33	1,22	1,11	1,00	0,89	0,77
	Fb: Facteur de p. absorbée	0,85	0,91	0,96	1,00	1,03	1,05

Puissance frigorifique = Fa x Pfrig.|35 °C
Puissance absorbée = Fb x Pabs.|35 °C

$$\text{Pfrig.|35 °C} = \frac{\text{Qfrig. corrigée}}{\text{Fa}}$$

Base de calcul pour volume de chambre froide

Les puissances frigorifiques indiquées pour chaque volume de chambre froide ont été calculées sous les hypothèses suivantes :

- Température extérieure : 35 °C.
- Densité de charge de produit : 250 kg/m³.
- Rotation journalière de charge de produit selon volume de CF : 10% (V≤100 m³), 8% (100 m³<V).
- Chaleur spécifique de la marchandise: MT: 3,2 kJ/(kg·K), BT: 1,8 kJ/(kg·K).
- Température d'entrée : 25 °C (MT) et -5 °C (BT).
- Isolation par panneaux en mousse de polyuréthane injectée à densité 40 kg/m³ et conductivité 0,025 W / (m·K), 80 mm (MT) et 100 mm (BT) épaisseur et panneau.
- 18 heures de fonctionnement par jour du compresseur.

Correction des besoins frigorifiques

Pour le calcul de charge frigorifique corrigée d'une chambre froide avec caractéristiques particulières, veuillez appliquer les facteurs de correction suivantes :

Qfrig. corrigée = Qfrig. x F1 x F2 x F3 x F4

Ces facteurs de correction ont les valeurs suivantes :

F1: Température extérieure

Pour le calcul de charge frigorifique avec une température extérieure à 35 °C, veuillez appliquer les facteurs de correction suivantes :

- Température extérieure de 40 °C: **F1 = 1,05**
- Température extérieure de 45 °C: **F1 = 1,10**

F2: Chaleur de respiration des fruits et légumes

Le procès de maturation des fruits et légumes, dans les chambres de conservation à température positive, produit chaleur de respiration. Cette chaleur, en fonction du produit à conserver, peut devenir jusqu'à 50% de la charge frigorifique.

Un facteur est proposé à titre indicatif : **F2 = 1,25**

F3: Taux élevé de rotation du produit

Les puissances frigorifiques indiquées au tableau ont été calculées avec une rotation de produit standard selon la base de calcul. Une rotation élevée du produit d'environ le double peut devenir jusqu'à 50% de la charge frigorifique. **F3 = 1,50**

F4: Épaisseur d'isolation réduite

Une épaisseur d'isolation inférieure aux valeurs recommandées implique une légère hausse de la charge frigorifique. Pour une réduction de l'épaisseur d'isolation de 20 mm un facteur F4 = 1,10 est proposé à titre indicatif : **F4 = 1,10**

Exemple de calcul

Calcul de chambre froide de 80 m3 pour conserver pommes, construite avec panneau frigorifique d'épaisseur 80 mm et sol non isolé:

1. A partir des valeurs du tableau, charge frigorifique de référence pour 80 m³.
Qfrig. = 7 200 W

2. Chaleur de respiration des fruits et légumes:
Qfrig. corrigée = Qfrig. x 1,25 = 9 000 W

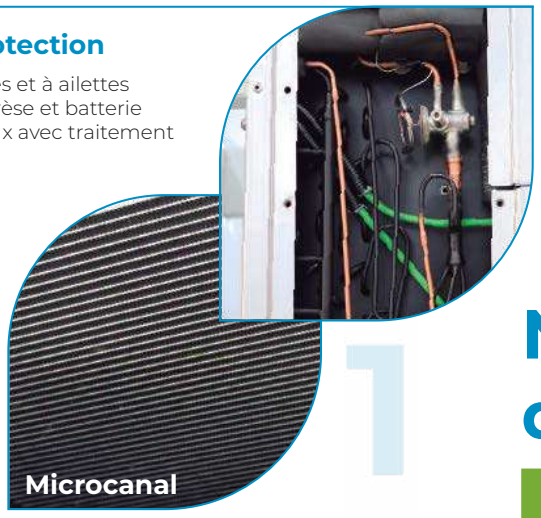
INTARCON

Monoblocs à paroi, plafonniers ou de porte

Monoblocs commerciaux R290

Échangeurs avec protection

Batterie d'évaporateur à tubes et à ailettes avec traitement par cataphorèse et batterie de condenseur à microcanaux avec traitement de peinture polyester.



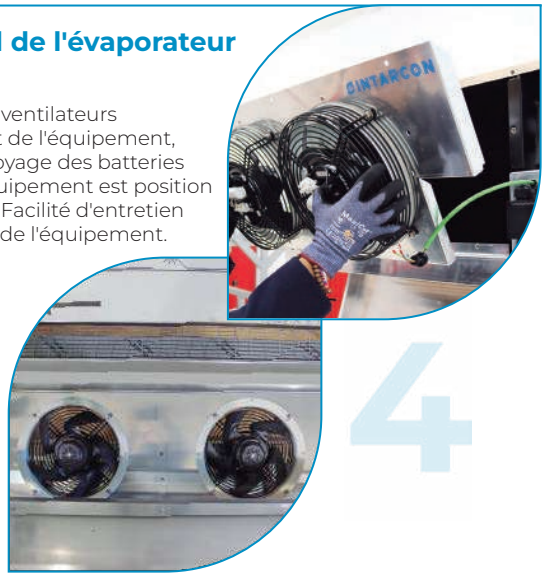
Ventilateurs électroniques

Ventilateurs électroniques avec régulation de la vitesse du condenseur, minimisant la consommation d'énergie ainsi que le bruit.

Nouveaux développements R290

Registre frontal de l'évaporateur démontable

Panneau frontal avec ventilateurs accessibles par l'avant de l'équipement, pour accéder au nettoyage des batteries et des plateaux si l'équipement est position né entre les étagères. Facilité d'entretien sur tous les éléments de l'équipement.



intarblock PRO CV-NPD

Tableau électrique

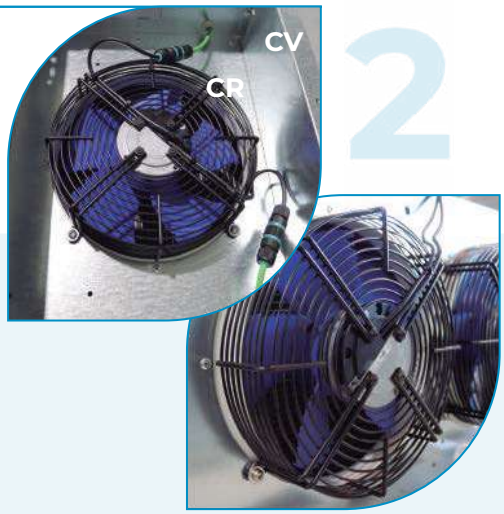
Tableau électrique avec accès frontal. Tous les éléments de protection et de contrôle électronique sont intégrés. Bornier de raccordement des éléments.

Tampon

Dans les équipements de plafond, tampon de 80 mm d'épaisseur injecté dans de la mousse de polyuréthane et revêtu d'aluminium. Fabriqué en deux parties qui permet son ouverture et un accès rapide à l'intérieur de l'évaporateur depuis le plafond de la chambre, simplement avec 3 vis. Montage du kit de ventilation (télescopique pour s'adapter aux différentes épaisseurs) depuis l'intérieur de la chambre, pour faciliter le montage de l'unité.

Connecteurs

Tous les éléments électriques utilisent des connecteurs qui facilitent leur remplacement.



Filtre à air lavable

Accessible de l'extérieur pour éviter la contamination du condenseur et de l 'intérieur de l'unité.

Conçu par et pour les installateurs

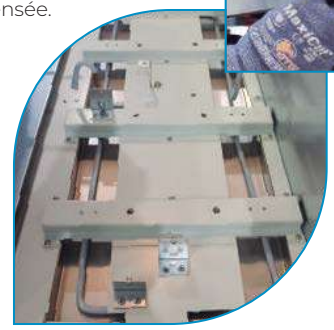
Dégivrage

Dégivrage par gaz chaud avec fermeture de la conduite de liquide, réduisant le temps de dégivrage et, par conséquent, avec un temps de démarrage et une consommation de l'unité plus courts.

intartop PRO CR-NPD

Bac à condensats

Plateau d'évaporation des condensats, accessible depuis l'unité extérieure et démontable. Fabriqué en acier inoxydable. Il permet le nettoyage, ainsi que le serpentin d'évaporation. Déversoir pour canalisation de l'excès d'eau condensée.



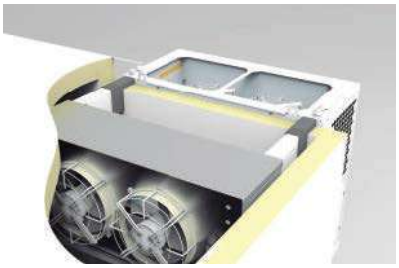
Nouvelles unités compactes monoblocs R-290 conçues par et pour les installateurs. Pour les petites et moyennes chambres froides de réfrigération et de conservation. Pour installation à paroi.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Charge de réfrigérant R-290.	■
Circuits frigorifiques indépendants par compresseur.	■
Compresseurs hermétiques montés sur rails pour réduire les vibrations.	■
Batterie de condensation en microcanal avec traitement de peinture polyester.	■
Ventilateurs d'évaporateur AC, et ventilateurs d' condensateur EC.	■
Pressostat haute pression.	■
Bac de dégivrage en acier inoxydable amovible pour le nettoyage et batterie en acier inoxydable avec peinture époxy.	■
Grille d'aspiration lavable et filtrante.	■
Résistance d'évacuation dans modèles BT.	■
Montage à cheval 80-150 mm.	■
Accès au tableau électrique avec registre à charnières.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Détendeur thermostatique.	■
Tôles d'aluminium recouvertes d'un film pour protéger l'évaporateur pendant le transport.	■
Contrôle électronique multifonction intégrée dans l'unité.	□
Éclairage LED de chambre froide.	□
Ventilateur radial à décharge verticale EC (uniquement sur les unités standard à condensation par air).	□ + 10 %
Adaptation à bi-température.	□ + 10 %
Adaptation à l'équipement pour installation extérieure.	□ + 30 %
Raccordement à l'alimentation sans halogène (5 m).	□ + 2 %
Prise mâle pour intempérie et connecteur femelle type schuko.	Nous consulter
Système de contrôle de tension (modèles monophasés).	Nous consulter
Système de contrôle de tension et manque de phase (modèles triphasés).	Nous consulter
Changement à alimentation 230V 50Hz (modèles triphasés).	□ + 8 %
Résistance de drainage (pour température extérieure < 0 °C dans les modèles MT).	Nous consulter
Maître-esclave (alternatif + simultané).	Nous consulter

■ Standard □ En option

Exemple d'installation



Évaporateur cubique en aluminium

L'aluminium permet un meilleur transfert de chaleur que les autres matériaux et un fonctionnement optimal à basse température.
Les évaporateurs de type cubique ont une plus grande portée d'air que les évaporateurs de type plafonnier.

Clavier de contrôle

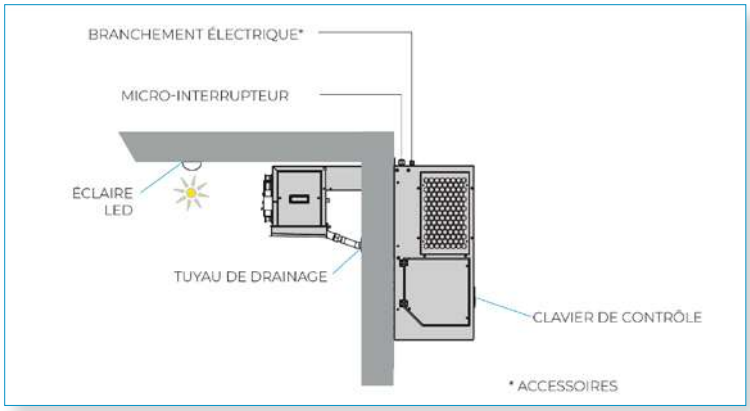
intarblock PRO comprennent en standard un contrôleur électronique XM670K.

- Afficheur digital et clavier de contrôle.
- Horloge interne pour la programmation des cycles d'économie d'énergie et de dégivrage.
- Option d'interconnexion et synchronisation de jusqu'à 8 équipements en réseau LAN, gérés depuis une seule télécommande.

Accessoires unités CV-NPD

- Tampon de la chambre froide de 100 mm (+ 4%).
- Tampon de la chambre froide de 150 mm (+ 6%).
- Clapet anti-retour (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).
- 5 mètres d'alimentation électrique (+ 2%).

SCHÉMA D'INSTALLATION



Ventilateur radial en option

Les unités intrablocs avec option ventilateur radial incorporent une turbine radiale avec une pression statique disponible de 10 mmca, pour la conduction vers l'extérieur de l'air chaud de refoulement au moyen de conduits.

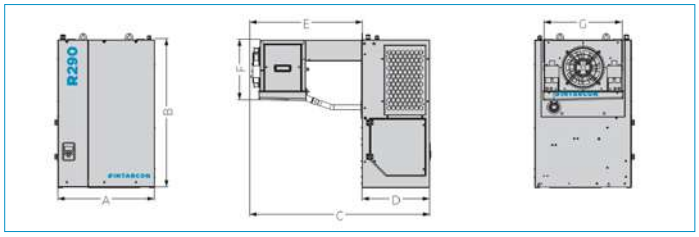
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (Kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³								
R-290	MCV-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	720	5	851	10	995	16	464	4,1	750	1450	< 150	68	43	4 335
	MCV-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	958	8	1144	14	1345	24	635	6,5	750	1450	< 150	68	43	4 930
	MCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1220	12	1447	20	1688	33	759	5,8	750	1450	< 150	72	43	5 805
	MCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1733	19	2086	32	2491	53	1107	11,2	1350	1600	< 500	109	41	7 155
	MCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2251	26	2668	43	3119	70	1491	14,8	1350	1600	< 500	109	42	8 005
	MCV-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2432	29	2847	47	3302	75	1459	11,1	1350	1600	< 150	116	41	9 250
	MCV-NPD-3052A	400V 3N ~ 50Hz*	2x1	3578	47	4329	78	5065	140	2309	9,3	2800	3000	< 150	142	44	10 045
	MCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x1	4505	62	5329	100	6180	180	3091	12,9	2800	3000	< 500	142	45	11 140

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] -25 °C		-20 °C		-15°C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (Kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³								
R-290	BCV-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	469	1	584	3	706	5	588	5,8	750	1450	< 150	72	43	5 985
	BCV-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	703	3	867	6	1085	11	907	9,6	1350	1600	< 150	109	41	6 170
	BCV-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	955	6	1166	10	1423	18	1141	11,5	1350	1600	< 150	109	41	7 015
	BCV-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	1406	12	1776	21	2349	36	1926	18,1	2800	3000	< 150	142	44	9 070
	BCV-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1367	11	1787	21	2323	3ç8	1732	18,2	2800	3000	< 500	131	45	8 635
	BCV-NPD-3068A	230V I+N ~ 50Hz [c]	11/4	1665	15	2173	28	2792	49	2028	23,9	2800	3000	< 500	131	44	9 605
	BCV-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 3/4	1905	19	2372	32	2898	52	2402	11,9	2800	3000	< 150	142	46	9 900

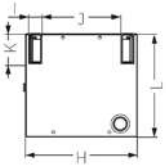
DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Série 1	556	853	1023	390	693	348	468	448	56	341	129	450
Série 2	706	853	1173	455	720	448	618	640	56	491	129	560
Série 3	906	853	1101	455	686	455	878	890	56	761	129	560

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Charge de réfrigérant A3 inférieure à 500 g, selon la norme EN378.
[3] Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Modèle disponible à 230V 50Hz.
[C] Changement alimentation sur demande.

Cadre à cheval



Nouvelles unités compactes monoblocs R-290 montées au plafond, conçues par et pour les installateurs. Pour les petites et moyennes chambres froides de réfrigération et conservation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Charge de réfrigérant R-290.	■
Circuits frigorifiques indépendants par compresseur.	■
Compresseurs hermétiques montés sur rails pour réduire les vibrations.	■
Batterie de condensation en microcanal avec traitement de peinture polyester.	■
Ventilateurs d'évaporateur AC, et ventilateurs d' condensateur EC.	■
Pressostat haute pression.	■
Bac de dégivrage en acier inoxydable amovible pour le nettoyage et batterie en acier inoxydable.	■
Grille d'aspiration lavable et filtrante.	■
Résistance d'évacuation des condensats dans modèles BT.	■
Tampon amovible avec partie fixe, pour entrée de tuyau et de câble de 80 mm.	■
Accès au tableau électrique avec registre à charnières.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Détendeur thermostatique.	■
Tôles d'aluminium recouvertes d'un film pour protéger l'évaporateur pendant le transport.	■
Contrôle électronique multifonction intégrée dans l'unité et tuyau d'alimentation électrique sans halogène, d'une longueur de 5 m.	■
Éclairage LED de chambre froide.	■
Ventilateur radial avec option de décharge verticale ou horizontale (uniquement sur les unités standard à condensation par air).	□ + 10 %
Adaptation à bi-température.	□ + 10 %
Prise mâle pour intempérie et connecteur femelle type schuko.	Nous consulter
Système de contrôle de tension (modèles monophasés).	Nous consulter
Système de contrôle de tension et manque de phase (modèles triphasés).	Nous consulter
Changement à alimentation 230V 50Hz (modèles triphasés).	□ + 8 %
Résistance à la vidange (pour température extérieure < 0 °C dans les modèles MT).	Nous consulter
Maître-esclave (alternatif + simultané).	Nous consulter

■ Standard □ En option

Exemple d'installation

Adaptation à différentes épaisseurs de plafond

Les nouvelles unités commerciales compactes montées sur le toit sont fournies avec un boîtier séparé pour le ventilateur de l'évaporateur et peuvent être montées de manière télescopique, s'adaptant ainsi aux panneaux de plafond d'une épaisseur de 80 à 150 mm.

Clavier de contrôle

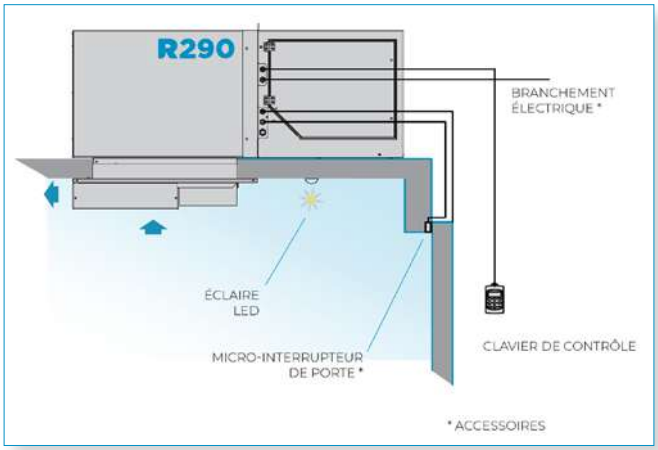
intartop PRO comprennent en standard un contrôleur électronique XM670K.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Horloge interne pour la programmation des cycles d'économie d'énergie et de dégivrage.
- Option d'interconnexion et synchronisation de jusqu'à 8 équipements en réseau LAN, gérés depuis une seule télécommande.

Accessoires unités CR-NPD

- Adaptation de refoulement d'air au conduit circulaire à évacuation verticale (Nous consulter).
- Kit de conduction d'air (Nous consulter).
- Clapet anti-retour (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).
- 5 mètres d'alimentation électrique (+ 2%).

SCHÉMA D'INSTALLATION



Ventilateur radial (en option)

Remplacement du ventilateur de condensation standard par un ventilateur radial horizontal (sortie horizontale circulaire) / vertical (sortie verticale rectangulaire).

Boîte conduction de l'entrée d'air externe (en option)

Boîte pour l'entrée d'air extérieur par conduction au condenseur, avec entrée horizontale circulaire.

Condensation de l'eau (en option)

Condensation avec de l'eau à une temp. comprise entre 5 / 50 °C ou -10 °C / 5 °C (modèles BT uniquement).

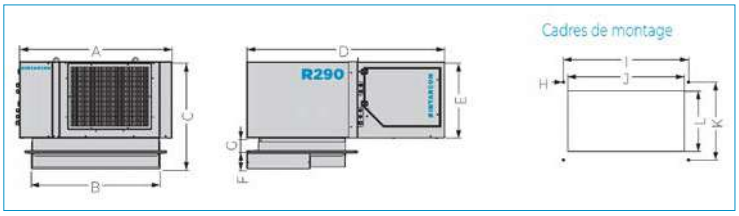
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	PSD (Pa) [2]	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (kg)	NPA dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	MCR-NPD-1008A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	737	6	867	10	1010	17	471	4,1	950	1450	100	< 150	82	43	4 970
	MCR-NPD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1000	9	1184	15	1386	25	646	6,5	950	1450	100	< 150	82	43	5 290
	MCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1275	12	1506	21	1757	34	773	5,8	950	1450	100	< 150	86	43	7 280
	MCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1794	20	2149	33	2560	55	1149	11,9	1350	1600	100	< 500	117	42	8 275
	MCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2332	27	2747	45	3220	73	1541	15,5	1350	1600	100	< 500	117	42	8 595
	MCR-NPD-2035A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	2516	30	2932	48	3386	78	1508	11,8	1350	1600	100	< 150	125	42	9 805
	MCR-NPD-3052A	400V 3N ~ 50Hz*	2x1	3485	45	4207	76	4949	140	2294	9,3	2800	3000	100	< 150	164	45	11 170
	MCR-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x1	4360	60	5177	97	6045	175	3058	12,9	2800	3000	100	< 500	164	45	12 890

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] - 25 °C W	- 25 °C m³	- 20 °C W	- 20 °C m³	- 15 °C W	- 15 °C m³	Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	PSD (Pa) [2]	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (kg)	NPA dB(A) [4]	PVP (€)
R-290	BCR-NPD-1018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	469	1	594	3	725	5	596	5,8	950	1450	100	< 150	86	43	5 585
	BCR-NPD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	720	3	903	7	1126	12	950	8,9	1350	1600	100	< 500	117	41	6 865
	BCR-NPD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	992	6	1213	11	1470	19	1190	10,8	1350	1600	100	< 500	117	41	7 800
	BCR-NPD-3052A	230V I+N ~ 50Hz	2x 3/4	1340	11	1692	19	2108	32	1895	18,3	2800	3000	100	< 150	164	44	9 700
	BCR-NPD-3054A	230V I+N ~ 50Hz	1	1293	10	1689	19	2164	34	1705	18,1	2800	3000	100	< 500	150	45	9 240
	BCR-NPD-3068A	230V I+N ~ 50Hz [c]	11/4	1574	14	2107	27	2605	44	2240	23,9	2800	3000	100	< 500	150	44	11 530
	BCR-NPD-3069A	400V 3N ~ 50Hz*	2x 11/2	1814	18	2258	30	2743	48	2353	11,9	2800	3000	100	< 150	164	46	11 925

DIMENSIONS



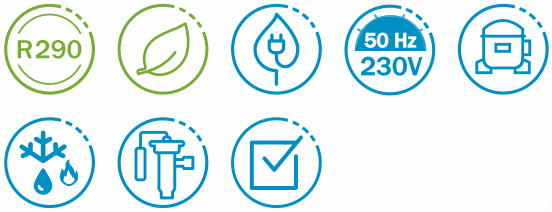
Dimensions (mm)	A*	B	C	D*	E	F	G	H	I	J	K	L	Sortie du ventilateur (horizontal/vertical)
Série 1	695	532	687	1145	490	117	80 à 150	4 x Ø13	580	535	615	503	Ø300 / 330X250
Série 2	995	832	687	1275	490	117	80 à 150	4 x Ø13	880	835	680	568	Ø300 / 330X250
Série 3	1245	1082	687	1275	490	117	80 à 150	4 x Ø13	1130	1085	680	568	Ø350 / 430X250

*La largeur de l'unité avec ventilateur radial en option passe à : 1 045 mm (CR-1), 1 345 mm (CR-2), 1 595 mm (CR-3), et le niveau de pression acoustique change légèrement par rapport à la valeur donnée pour l'unité axiale. La longueur avec la boîte pour la conduction en option passe à : 1 310 mm (CR-1) et 1 440 mm (CR-2 /CR-3).

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Pression statique disponible de condensation.
[2] Charge de réfrigérant A3 inférieure à 500 g, selon la norme EN378.
[3] Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Modèle disponible à 230V 50Hz.
[C] Changement alimentation sur demande.

Installation facile

L'évaporateur est livré dans un emballage séparé de la partie condensation, ce qui facilite le montage de l'équipement dans la chambre froide.



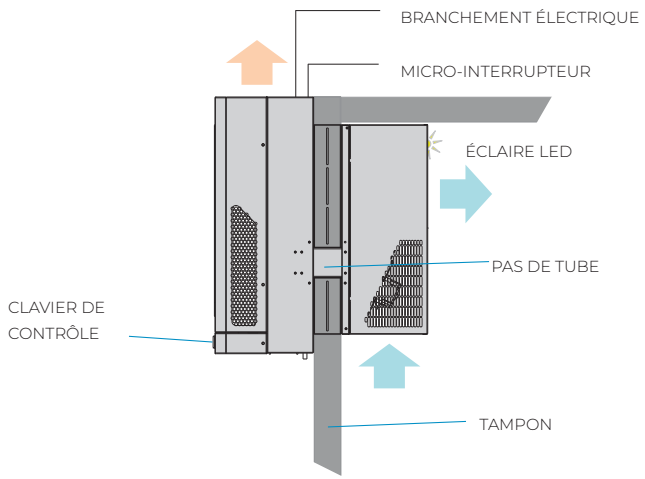
Monoblocs à paroi ultra slim pour des petites chambres froides de réfrigération et de congélation, pour installation sur le panneau de la chambre froide.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Charge de réfrigérant R-290.	■
Compresseur hermétique à piston.	■
Ventilateurs électroniques EC.	■
Pressostat haute et basse pression.	■
Détendeur thermostatique.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Bac de dégivrage en acier inoxydable.	■
Évaporation automatique des condensats.	■
Éclairage LED de chambre froide avec micro-interrupteur de porte.	■
Tampon démontable compris.	□
Contrôle électronique multifonction.	□
Revêtement époxy anticorrosion sur la batterie d'évaporation.	□ + 6 %
Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation.	□ + 4 %

■ Standard □ En option

SCHÉMA D'INSTALLATION



Exemple d'installation

Clavier de contrôle

La régulation électronique XW60LH, standard sur nos systèmes monobloc de propane et de porte, est un petit contrôleur avancé qui comprend les fonctions suivantes :

- Contrôle de la température avec enregistrement des valeurs maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide.
- Mode de fonctionnement de nuit.
- 4 relais de sortie pour : compresseur, ventilateur, dégivrage et éclairage.
- 3 sondes NTC températures pour caméra, dégivrage et condensation.

Éclairage LED intégrée

Éclairage LED de la chambre froide à haute efficacité, intégrée dans l'unité, qui est activée automatiquement lorsque la porte de la chambre froide est ouverte.

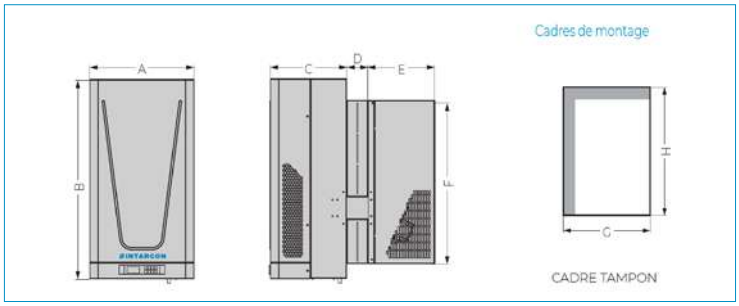
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (g) [2]	Poids (kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³							
R-290	MCV-LD-0009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	635	5	740	7	850	12	400	3,5	300	< 100	38	29	3 560
R-290	MCV-LD-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1050	9	1220	15	1414	27	520	3,3	500	< 150	56	29	4 280
R-290	MCV-LD-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1340	14	1560	21	1780	36	680	4,3	500	< 150	57	31	4 770
R-290	MCV-LD-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1824	21	2170	34	2540	58	940	5,9	950	< 150	86	35	6 055
R-290	MCV-LD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2215	27	2618	43	2960	70	1310	9,0	950	< 200	86	35	7 590

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-290

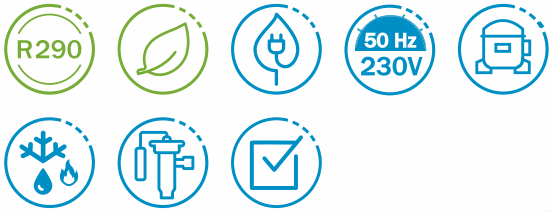
Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] -25°C		-20°C		15 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (g) [2]	Poids (kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³							
R-290	BCV-LD-0014A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	370	1	440	2	520	4	380	3,6	300	< 100	38	29	4 220
R-290	BCV-LD-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	540	2	660	5	790	8	480	4,3	500	< 100	57	29	4 690
R-290	BCV-LD-1028A	230V I+N ~ 50Hz	11/4	770	4	920	9	1090	15	730	5,6	500	< 150	64	31	5 160
R-290	BCV-LD-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	985	7	1210	14	1470	25	970	9,3	950	< 200	86	34	5 540

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H
Série 1	420	803	237	86	207	596	400	600
Série 2	420	803	307	86	270	656	400	660
Série 3	620	764	343	106	310	676	600	680

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Charge de réfrigérant A3 inférieure à 500 g, selon la norme EN378.
[3] Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).



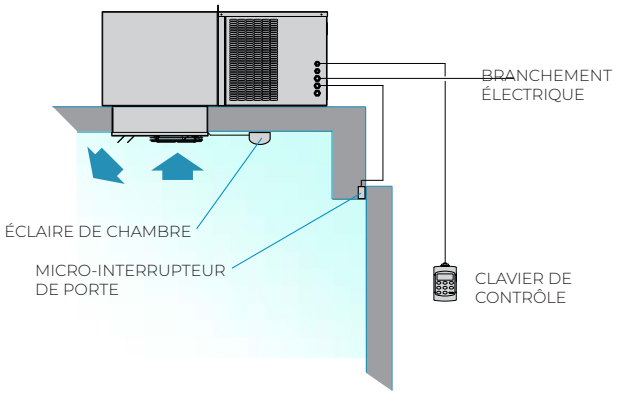
Unités monobloc plafonnier pour installation sur le plafond des petites et moyennes chambres froides de réfrigération et congélation.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Charge de réfrigérant R-290.	■
Compresseur hermétique à piston.	■
Pressostats haute et basse pression.	■
Détendeur thermostatique.	■
Protection magnétothermique.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Bac de dégivrage en acier inoxydable.	■
Évaporation automatique des condensats.	■
Éclairage LED de chambre froide avec micro-interrupteur de porte.	■
Caisson d'évaporation en panneau sandwich de 50 mm en mousse de polyuréthane, revêtu à l'intérieur en tôle d'acier prélaqué.	□
Contrôle électronique multifonction.	□
Revêtement époxy anticorrosion sur la batterie d'évaporation.	□ + 6 %
Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation.	□ + 4 %

■ Standard □ En option

SCHÉMA D'INSTALLATION



Exemple d'installation

Clavier de contrôle

La commande électronique XW270K, qui équipe de série nos unités commerciales compactes montées sur toiture, comprend les fonctions suivantes :

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide.
- Mode de fonctionnement de nuit.

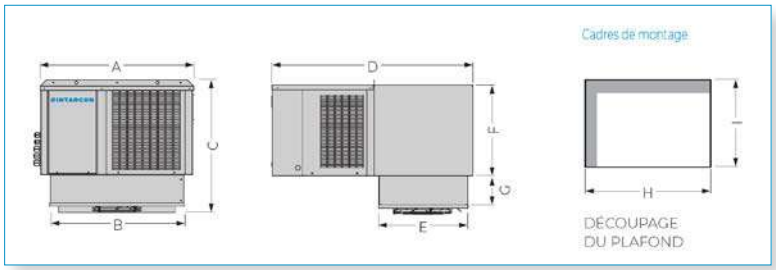
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (Kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³							
R-290	MCR-ND-0009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	670	5	780	7	900	12	390	3,6	300	< 100	63	29	3 745
	MCR-ND-1012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1060	9	1240	15	1435	27	530	3,4	600	< 100	73	29	4 550
	MCR-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1370	14	1585	21	1815	36	680	4,5	600	< 150	73	31	5 070
	MCR-ND-2026A	230V I+N ~ 50Hz	1	1850	21	2200	34	2577	58	980	5,9	1150	< 150	96	35	6 770
	MCR-ND-2034A	230V I+N ~ 50Hz	1	2240	27	2650	43	2995	70	1350	9,0	1150	< 200	96	35	8 515

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-290

Réfrigérant	Série / Modèle	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] -25°C		-20°C		15 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Charge réfrig. (g) [2]	Poids (kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³							
R-290	BCR-ND-0014A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	385	1	460	2	550	4	390	3,3	300	< 100	65	29	4 415
	BCR-ND-1017A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	540	2	660	5	800	8	490	3,5	600	< 100	73	29	4 955
	BCR-ND-1028A	230V I+N ~ 50Hz	11/4	770	4	925	9	1100	15	730	6,0	600	< 150	80	31	5 430
	BCR-ND-2034A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	985	7	1215	14	1475	25	990	9,3	1150	< 200	96	34	6 670

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Série 1	600	430	480	790	375	330	100	435	385
Série 2	665	582	574	850	379	385	135	590	385
Série 3	835	756	677	850	379	469	135	760	385

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Charge de réfrigérant A3 inférieure à 500 g, selon la norme EN378.
[3] Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).

Cas de succès : Hôpital San Juan de Dios (Séville, Espagne)

Besoins en réfrigération

Réfrigération de chambres froides à moyenne et basse température pour les aliments de la cuisine de l'hôpital.

Solution proposée

- Compacts verticaux au propane PRO modèle BCV-NPD-2034A avec ventilateur radial pour la condensation. Option retenue: la décharge verticale pour extraire l'air de condensation vers l'extérieur. La chambre froide fonctionne à basse température, -20 °C, et la puissance frigorifique requise est de 1 174 W.
- Groupe monobloc, modèle MCR-ND-1017A, au propane installé au plafond. La chambre de conservation fonctionne à une température de 0 °C et la puissance frigorifique requise est de 1 370 W.

Avantages par rapport à d'autres solutions

- Charge minimale de réfrigérant dans le circuit < 150 g. Solution très efficace et conforme aux normes.
- Entretien facile grâce au panneau électrique accessible et aux connecteurs rapides qui facilitent le remplacement.
- L'évaporateur cubique de la gamme PRO compacte et verticale est doté d'un registre amovible pour un meilleur entretien et une remise en place plus facile ainsi qu'un entretien correct de la batterie d'évaporation.
- Installation à cheval qui permet un meilleur entretien de l'arrière de la batterie d'évaporation.

BCV-NPD-2034A

MCR-ND-1017A

INTARCON

Monoblocs ultra slim à paroi et plafonniers

Unités monoblocs A2L

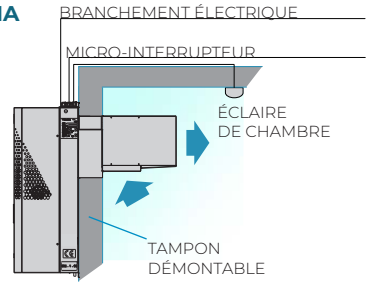
Nouveaux monoblocs A2L ultra slim pour des petites chambres froides de réfrigération et de congélation, pour l'installation à paroi.

CARACTÉRISTIQUES

Charge de réfrigérant R-455A.	■
Compresseur hermétique à piston.	■
Pressostat haute pression.	■
Détendeur thermostatique.	■
Protection magnétothermique.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Bac de dégivrage.	■
Évaporation automatique des condensats.	■
Éclairage LED de chambre froide avec câble interrupteur de porte.	■
Caisson d'évaporation en panneau sandwich de 50 mm en mousse de polyuréthane, revêtu à l'intérieur en tôle d'acier prélaqué.	■
Contrôle électronique multifonction.	■
Changement à alimentation 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Ventilateur centrifuge avec refoulement vertical.	□ + 15 %
Revêtement époxy anticorrosion sur la batterie d'évaporation.	□ + 6 %
Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation.	□ + 4 %
Contrôle de tension (modèles monophasés).	Nous consulter
Contrôle de tension et manque de phase (modèles triphasés).	Nous consulter
Maître-esclave (alternatif + simultané).	Nous consulter

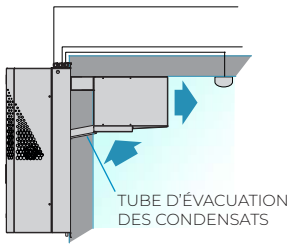
■ Standard □ En option

SCHÉMA



Montage tampon

Un tampon démontable est fourni pour le montage direct à travers de la paroi de la chambre froide.



Montage à cheval (sauf série 0)

C'est aussi possible d'installer facilement l'unité à montage à cheval, tout simplement préparer un cadre pour l'installation et placer ensuite le plafond de la chambre froide.

Exemple d'installation

Clavier de contrôle

Les unités intarblock comprennent en standard un contrôleur électronique XW270K.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide.
- Mode de fonctionnement de nuit.

Accessoires unités CV-NP

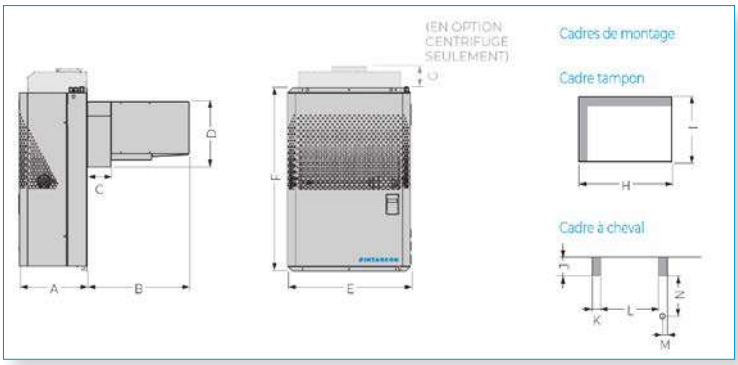
- Adaptation de refoulement d'air au conduit circulaire (Nous consulter).
- Clapet anti-retour (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. (m3/h)	PSD (Pa) (2)	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	MCV-NN-0010A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	691	5	818	9	938	15	480	7,1	400	375	80	< 1,0	37	34	3 235
	MCV-NN-1016A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1083	10	1271	17	1470	27	740	9,4	425	575	80	< 1,0	70	34	4 060
	MCV-NN-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1766	19	2094	32	2428	51	1122	14,7	800	950	130	< 1,5	89	35	5 535
	MCV-NN-2026A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	1869	21	2215	34	2561	55	1225	15,4	800	950	130	< 1,5	89	36	5 855
	MCV-NN-3034A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	2357	28	2810	46	3291	75	1550	20,4	1100	1150	80	< 2,0	101	38	6 765
	MCV-NN-3038A	230V I+N ~ 50Hz	13/4	2522	30	3007	50	3505	81	1654	9,5	1100	1150	80	< 2,0	101	40	7 345

230V I+N ~ 50Hz /| Basse température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) -25 °C		-20 °C		-15 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	PSD (Pa) (2)	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	BCV-NN-0018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	375	1	468	2	573	3	502	8,4	400	375	80	< 0,5	47	31	4 260
	BCV-NN-1034A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	677	3	836	6	989	10	993	12,6	425	575	80	< 1,0	71	33	5 045
	BCV-NN-2034A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	848	5	1065	9	1303	15	1110	13,4	800	950	130	< 1,0	90	35	5 385
	BCV-NN-2055A	230V I+N ~ 50Hz	2	1090	8	1377	14	1678	23	1398	19,5	800	950	130	< 1,5	96	41	6 445
	BCV-NN-3068A	230V I+N ~ 50Hz*	3	1562	14	1936	24	2358	38	2013	23,5	1100	1150	80	< 1,5	113	44	7 850



(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
(2) Pression statique disponible de condensation.
(3) Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 400V 3N 50Hz.

Gaines d'extraction de l'air

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :

- Série 0 : 200 x 150 mm ou Ø 150 mm
- Série 1 : 200 x 200 mm ou Ø 150 mm
- Série 2 : 250 x 150 mm ou Ø 200 mm
- Série 3 : 300 x 200 mm ou Ø 250 mm

Version centrifuge

Les unités intarblock centrifuges sont équipées d'une turbine centrifuge qui permet l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.

Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	Sortie du ventilateur
Série 0	306	250	100	510	420	683	90	405	515	n/a	n/a	n/a	n/a	n/a	185 x 115
Série 1	340	514	122	33à	400	880	42	380	335	75	38	295	21	218	185 x 115
Série 2	340	514	122	330	620	920	140	600	335	75	30	522	16	218	230 x 130
Série 3	365	514	122	470	735	940	50	715	475	75	45	607	20	356	2x 185 x 115

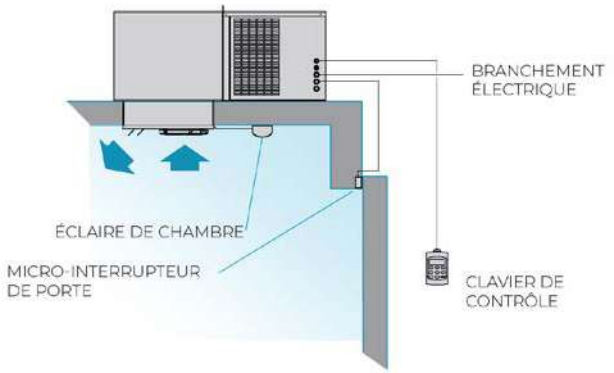
Nouveaux monoblocs A2L ultra slim pour des petites chambres froides de réfrigération et de congélation, pour l'installation à paroi.

CARACTÉRISTIQUES

Charge de réfrigérant R-455A.	■
Compresseur hermétique à piston.	■
Pressostat haute pression.	■
Détendeur thermostatique.	■
Détendeur thermostatique.	■
Dégivrage par gaz chaud.	■
Bac de dégivrage en acier inoxydable et évaporation automatique des condensats.	■
Éclairage LED de chambre froide avec câble interrupteur de porte.	■
Caisson d'évaporation en panneau sandwich de 50 mm en mousse de polyuréthane, revêtu à l'intérieur en tôle d'acier prélaqué.	■
Contrôle électronique multifonction.	■
Changement à alimentation 400V 3N 50Hz.	□ + 5 %
Ventilateur centrifuge avec refoulement vertical.	□ + 15 %
Ventilateur centrifuge avec refoulement horizontal.	□ + 15 %
Revêtement époxy anticorrosion sur la batterie d'évaporation.	□ + 6 %
Revêtement polyuréthane anticorrosion sur la batterie de condensation.	□ + 4 %
Contrôle de tension.	Nous consulter
Maître-esclave (alternatif + simultané).	Nous consulter

■ Standard □ En option

SCHÉMA



Exemple d'installation

Clavier de contrôle

Les unités intartop comprennent en standard un contrôleur électronique XW270K.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Contrôle de température avec enregistrement des températures maximale et minimale.
- Fonction de refroidissement rapide.
- Mode de fonctionnement de nuit.

Accessoires unités CR-NN

- Adaptation de refoulement d'air au conduit circulaire (Nous consulter).
- Clapet anti-retour (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).

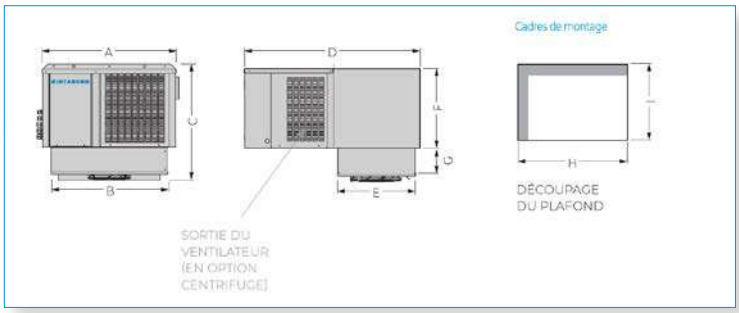
230V I+N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	PSD (Pa) (2)	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (2)	PVP (€)
				W	m3	W	m3	W	m3									
R-455A	MCR-NN-0010A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	691	5	821	9	950	15	480	7,07	400	375	80	< 1,0	63	34	3 460
	MCR-NN-1016A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1095	10	1286	17	1489	28	741	9,37	575	575	80	< 1,0	83	34	4 425
	MCR-NN-2024A	230V I+N ~ 50Hz	1	1850	20	2210	34	2592	56	1100	14,41	1050	1000	120	< 1,5	97	35	6 155
	MCR-NN-2026A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	1964	22	2340	37	2732	59	1201	15,11	1050	1000	120	< 2,0	97	36	6 885

230V I+N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) -25 °C		-20 °C		-15 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	PSD (Pa) (2)	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	BCR-NN-0018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	378	1	464	2	574	3	500	8,4	400	375	80	< 0,5	73	31	4 390
	BCR-NN-1034A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	672	3	801	5	1013	10	965	12,6	575	575	80	< 1,0	84	33	5 390
	BCR-NN-2055A	230V I+N ~ 50Hz*	2	1186	9	1475	15	1813	26	1389	19,2	1050	1000	120	< 1,5	104	41	7 195

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Sortie du ventilateur	Adaptateur gaine
Série 0	600	430	480	790	375	330	100	435	385	185 x115	Ø 150
Série 1	665	582	574	850	379	385	135	590	385	185 x 115	Ø 150
Série 2	835	756	677	850	379	469	135	760	385	230 x 130	Ø 150
Série 3	925	843	680	1070	454	485	145	850	460	266 x 236	Ø 150

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
(2) Pression statique disponible de condensation.
(3) Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 400V 3N 50Hz.

Gaines d'extraction de l'air

Dimensions recommandées pour une gaine de 20 m en tôle d'acier, PVC ou laine de verre (chaque coude est équivalent à 5 m de longueur). Pour gaines flexibles ou semi-flexibles une plus grande taille est recommandée :

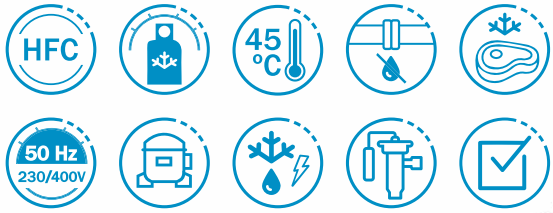
- ▶ Série 0 : 200 x 150 mm ou Ø 150 mm
- ▶ Série 1 : 200 x 200 mm ou Ø 150 mm
- ▶ Série 2 : 250 x 150 mm ou Ø 200 mm
- ▶ Série 3 : 300 x 200 mm ou Ø 250 mm

Intarcon dispose d'un large pannel de solutions pour de nombreuses applications.

Consultez-nous pour plus de renseignements.

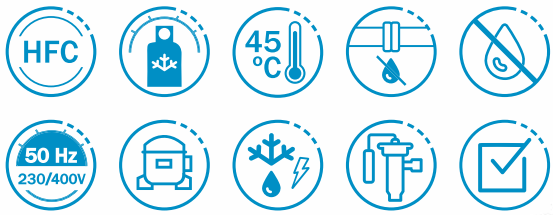
Conservation et maturation de viande

Systèmes split de réfrigération à moyenne température avec unité de condensation en version silencieux, horizontale ou centrifuge, et unité d'évaporation quasi-statique à double flux d'air.



Haute humidité : Fruits & légumes, fleurs, ...

Systèmes split de réfrigération à haute humidité dans le rang de moyenne température, à unité d'évaporation surdimensionné à double flux d'air, et unité de condensation axiale silencieuse ou centrifuge.



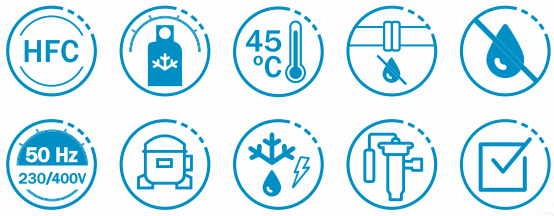
Unités pour caves, fromages et mini-séchoirs

Équipement pour la climatisation des caves, en construction split avec unité de condensation silencieuse ou centrifuge et unité d'évaporation au plafond avec double flux d'air, équipé d'éléments chauffants, d'un système d'humidification/déshumidification, d'une pompe à condensats, et en construction compacte sur le toit, avec condensation axiale ou centrifuge.

Système d'humidification/déshumidification, pompe à condensat, et en construction compacte montée sur le toit, avec condensation axiale ou centrifuge.

APPLICATIONS :

- Conservation du vin en bouteille.
- Réfrigération à haute température avec contrôle de l'humidité.
- Conservation du vin en barriques.
- Affinage des fromages.
- Mini-séchoir à charcuterie.
- Conservation des cigares et tabac.



INTARCON

Composé d'une unité de condensation et d'une unité d'évaporation

Système split A2L

INTARCON

A2L

Grille gauche démontable

Tous les panneaux/registres sont amovibles, ce qui permet une maintenance plus facile et plus sûre de l'équipement.

1

Accès indépendant au tableau électrique

Le tableau électrique est situé dans un compartiment séparé du réfrigérateur, ce qui facilite l'accès pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

2

intarsplit A2L SH-NN

Raccords à gauche

Les nouvelles unités A2L sont équipées de raccords Flare, ce qui permet un processus d'assemblage plus rapide et plus facile.

3

Soupape de sécurité intégrée dans le réservoir

4

Grille avant démontable

Pour un entretien optimal, la protection du ventilateur peut être retirée pour le nettoyage et l'accès au ventilateur.

1

Ventilateur et connecteurs démontables

Pour une meilleure maintenance, le groupe de condensation est équipé de connecteurs rapides permettant de déconnecter et de retirer le ventilateur facilement et en toute sécurité.

2

Sigilus A2L SF-NN

R455A

Soupape de sécurité intégrée dans le réservoir

Accès à le réservoir par le panneau arrière.

3

Accès indépendant au tableau électrique

Le tableau électrique est situé dans un compartiment séparé du réfrigérateur, ce qui facilite l'accès pour déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique.

5

Raccords sur le côté droit

Les nouvelles unités A2L sont équipées de raccords Flare, ce qui permet un processus d'assemblage plus rapide et plus facile.
Raccord fileté pour le conduit de la soupape de sécurité.

4

Sigilus A2L

INTARCON

Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation silencieuse et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air avec A2L, à faible impact environnemental.

CARACTÉRISTIQUES

Compresseur hermétique à piston ou scroll.	■
Pressostat haute et basse pression.	■
Bouteille de liquide.	■
Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie jusqu'à 5/8" en aspiration.	■
Ventilateur de condenseur électronique. Régulation proportionnelle de la condensation.	■
Détendeur thermostatique et vanne solénoïde intégrées.	■
Dégivrage électrique pour moyenne et basse température.	■
Dégivrage par air à haute température.	■
Raccords frigorifiques de type Flare (jusqu'à 5/8" en aspiration) et vannes de service.	■
Raccords frigorifiques à souder (à partir de 7/8" en aspiration), vannes d'arrêt incluses.	■
Protection magnétothermique.	■
Drainage resistance in BT models.	■
Contrôle électronique multifonction avec afficheur à distance et contrôle digital de la pression de condensation.	■
Résistance de carter.	■
Vanne de sécurité conduite.	■
Ventilateur de condensation renforcé jusqu'à 80 Pa (séries SF-JN, SF-QN et SF-DN). Séries 1 et 2 (pour un ventilateur): Séries 3 et 4 (pour deux ventilateurs):	Nous consulter
Voyant liquide.	Nous consulter
Maître-esclave (alternatif + simultané).	Nous consulter
Contrôle de tension (modèles monophasés).	Nous consulter
Contrôle de tension et manque de phase (modèles triphasés).	Nous consulter
Contrôle de condensation pour les températures extérieures très basses.	Nous consulter
Contrôle multifonction plus grand.	Nous consulter
Séparateur d'huile.	Nous consulter
Batterie d'évaporation avec revêtement anticorrosion.	□ + 6 %
Batterie de condensation avec revêtement anticorrosion.	□ + 4 %
Emballage pour transport maritime.	□ + 2 %

■ Standard □ En option

Exemple d'installation SF-NN

Contrôleur électronique

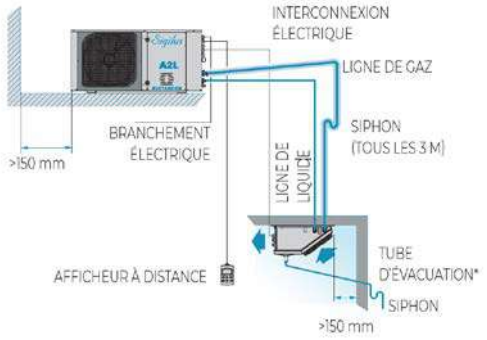
Les unités *Sigilus* comprennent en standard un contrôleur électronique XM670K.

- Commande multifonction de contrôle numérique à distance.
- Horloge interne pour la program mation des cycles d'économie d'énergie et de dégivrage.
- Option d'interconnexion et syn chronisation de jusqu'à 8 équipe ments en réseau LAN, gérés depuis une seule télécommande.

Accessoires équipements SF-NN

- Éclairage LED de chambre froide (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).
- Alimentation électrique (5 m) et interconnexion (10 m) (nous consulter)

SCHÉMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 m si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire.
*Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

Insonorisation phonique

Les unités de condensation série *Sigilus* incorporent insonorisation phonique:

- ► Compartiment du compresseur insonorisé et séparé du flux d'air.
- ► Chemise acoustique dans un compresseur Scroll.
- ► Ventilateurs silencieux à faible vitesse sur structure anti-vibration.

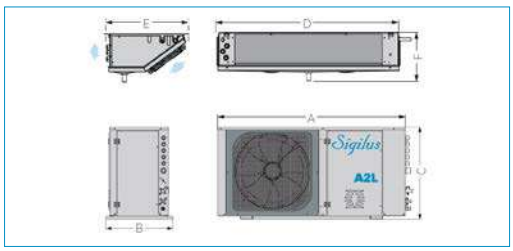
230V I+N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	Connex. frigo-rifique Liq-Gaz	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (2)	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	MSF-NN-11009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	874	7	1042	13	1225	22	579	5,8	475	1700	1/4"-3/8"	< 1,5	65+12	37	5 320
	MSF-NN-11012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	1101	10	1305	17	1505	28	732	6,8	475	1700	1/4"-3/8"	< 2,0	62+12	38	5 665
	MSF-NN-12018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1672	18	2049	31	2450	52	1010	9,9	950	1700	1/4"-1/2"	< 2,5	76+18	38	6 955
	MSF-NN-12026A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	2151	25	2607	42	3095	69	1252	13,5	950	1700	1/4"-1/2"	< 3,0	77+18	38	7 555
	MSF-NN-12034A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	2503	30	2983	49	3488	80	1506	19,2	950	1700	1/4"-1/2"	< 3,5	78+18	40	8 110
	MSF-NN-13040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	3370	44	4093	73	4831	135	1828	17,1	1500	3200	3/8"-5/8"	< 4,0	86+33	43	9 600

230V I+N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) -25 °C		-20 °C °C		-15		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	Connex frigo-rifique Liq-Gaz	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	BSF-NN-11026A	230V I+N ~ 50Hz	11/4	615	2	795	5	1002	10	850	9.4	475	1700	1/4"-3/8"	< 1,0	63+12	31	6 550
	BSF-NN-12034A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	983	6	1238	11	1505	19	1204	11.5	575	1700	1/4"-3/8"	< 1,5	71+18	31	7 755
	BSF-NN-12054A	230V I+N ~ 50Hz*	2	1307	10	1661	18	1966	29	1480	17.7	1050	1700	1/4"-1/2"	< 2,0	79+18	33	9 195
	BSF-NN-13068A	400V 3N ~ 50Hz*	3	1962	20	2470	34	3020	55	2258	11.1	1300	3200	3/8"-5/8"	< 2,5	95+33	35	10 845

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
Série 11	1189	425	575	643	430	235
Série 12	1189	425	575	993	430	235
Série 13	1189	425	575	1691	1508	235

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
(2) Selon la norme EN-378, les équipements semicompacts dont la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg sont exemptés des contrôles d'étanchéité périodiques obligatoires, en raison de leur faible impact sur l'environnement et la sécurité. Toutefois, il est essentiel de s'assurer que les conditions de sécurité de l'équipement et de son installation sont adéquates.
(3) Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 230V I+N/ 400V 3N.

Interconnexions électriques (Modèle SF-NN)

Les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m sur unités de condensation et d'évaporation.

Tension	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondes	3 x 1 mm²	
Commande	2 x 1 mm²	
Ventilateurs	2 x 1 mm² + T	
Dégivrage	2 x 1,5 mm² + T	
Afficheur	2 x 1 mm²	
Interrupteur de porte*	2 x 1 mm²	

* En option.
Pour connaître les interconnexions de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

INTARCON

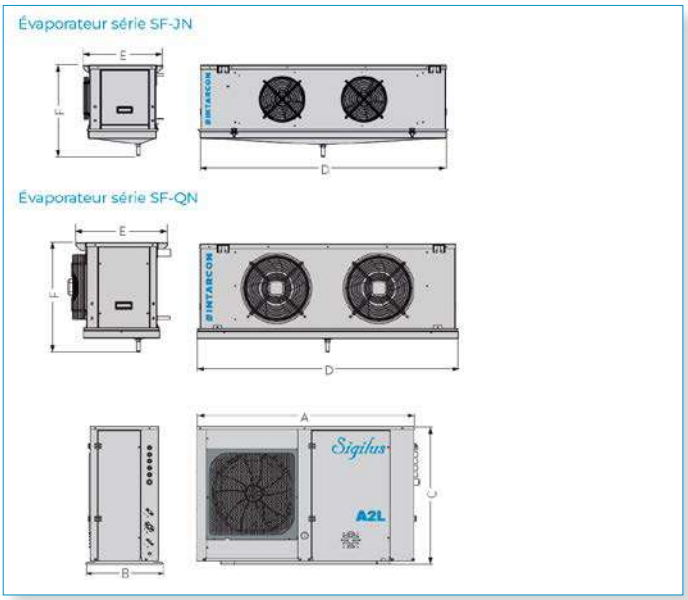
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique à piston ou scroll | R-455A

Réfrigérant	Compresseur	Série / Modèle	Alimentation	Com-presseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) 0 °C W	0 °C m³	5 °C W	5 °C m³	10 °C W	10 °C m³	Puiss. abs. nominale (W)	Inten-sité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	Connex. frigorifi-que Liq-Gaz	Charge réfrig. par circuit (g) (2)	Poids (Kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
R-455A	Scroll H	MSF-JN-12040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	3395	41	4129	60	4900	110	1797	17,6	2200	3300	1/4"-5/8"	< 4,0	80+52	37	11 060
		MSF-JN-12034A	400V 3N ~ 50Hz	2	3648	48	4315	68	5031	120	2025	10,6	2200	3300	1/4"-5/8"	< 4,0	80+52	37	11 075
		MSF-JN-23044A	400V 3N ~ 50Hz	21/2	4923	70	5762	89	6733	150	2631	14,5	3000	5180	3/8"-5/8"	< 4,8	87+65	38	12 865
		MSF-QN-22058A	400V 3N ~ 50Hz	31/2	5906	87	6990	120	8257	200	2873	14,6	4400	5180	3/8"-5/8"	< 6,0	92+69	39	13 780
		MSF-QN-33084A	400V 3N ~ 50Hz	5	8519	165	10052	185	11782	300	3910	20,6	5000	9500	1/2"-7/8"	NA	113+86	41	18 035
		MSF-QN-43110A	400V 3N ~ 50Hz	7	10929	182	12847	250	14811	440	4991	25,4	6200	10000	1/2"-11/8"	NA	124+91	42	20 780
		MSF-QN-44126A	400V 3N ~ 50Hz	71/2	14011	230	16304	320	18779	500	6570	26,8	8800	10000	1/2"-11/8"	NA	135+114	44	28 245

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique à piston ou scroll | R-455A

Réfrigérant	Compresseur	Série / Modèle	Alimentation	Com-presseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide (1) -25 °C W	-25 °C m³	-20 °C W	-20 °C m³	-15 °C W	-15 °C m³	Puiss. abs. nominale (W)	Inten-sité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	Connex. frigorifique Liq-Gaz	Charge réfrig. par circuit (g) (2)	Poids (Kg)	NPA dB(A) (3)	PVP (€)
R-455A	Scroll H	BSF-JN-12068A	230V I+N ~ 50Hz*	31/2	1 909	16	2 350	25	2 951	42	2 011	11,6	2200	3300	1/4"- 5/8"	< 3,0	83+48	44	10 965
		BSF-JN-22067A	400V 3N ~ 50Hz	4	2 456	20	2 943	38	3 497	52	2 985	15,6	2200	5180	1/4"- 7/8"	< 5,0	100+52	48	14 760
		BSF-JN-23084A	400V 3N ~ 50Hz	5	3 089	29	3 759	50	4 471	78	3 646	19,0	3000	5180	3/8"-7/8"	NA	102+65	54	15 905
		BSF-QN-22120A	400V 3N ~ 50Hz	8	4 392	60	5 265	82	6 233	130	5 278	24,6	4400	5180	3/8"-11/8"	NA	105+69	54	18 910
		BSF-QN-33169A	400V 3N ~ 50Hz	10	5 989	82	7 151	130	8 480	210	7 120	31,4	4400	9500	3/2"-11/8"	NA	131+91	54	24 545

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
Série 12	1 189	425	575	1 500	530	547
Série 22	1 289	455	825	1 530	530	581
BSF-JN-22067A	1 289	455	825	1 500	530	547
Série 23	1 289	455	825	1 900	530	547
Série 33	1 359	526	1 141	1 930	530	581
Série 43	1 359	526	1 331	1 930	530	581
Série 44	1 359	526	1 331	2 430	530	581

(1) Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
(2) Selon la norme EN-378, les équipements semicompacts dont la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg sont exemptés des contrôles d'étanchéité périodiques obligatoires, en raison de leur faible impact sur l'environnement et la sécurité. Toutefois, il est essentiel de s'assurer que les conditions de sécurité de l'équipement et de son installation sont adéquates.
(3) Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 400V 3N 50Hz.

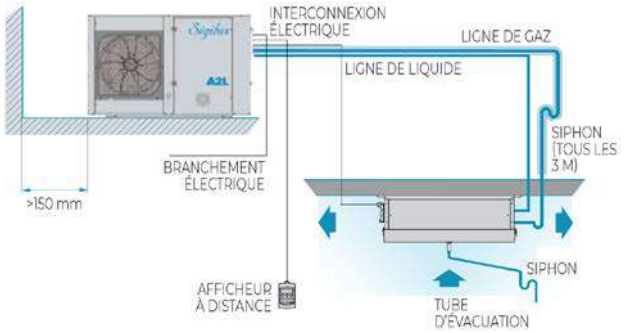
Interconnexions électriques

Les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m sur unités de condensation et d'évaporation.

Tension	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondes	3 x 1 mm²	
Commande	2 x 1 mm²	
Ventilateurs	2 x 1 mm² + T	
Dégivrage	2 x 1,5 mm² + T 2 x 2,5 mm² + T 3 x 1,5 mm² + N + T 3 x 2,5 mm² + N + T	
Afficheur	2 x 1 mm²	
Interrupteur de porte*	2 x 1 mm²	

* En option.
Pour connaître les interconnexions de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

SCHÉMA D'INSTALLATION



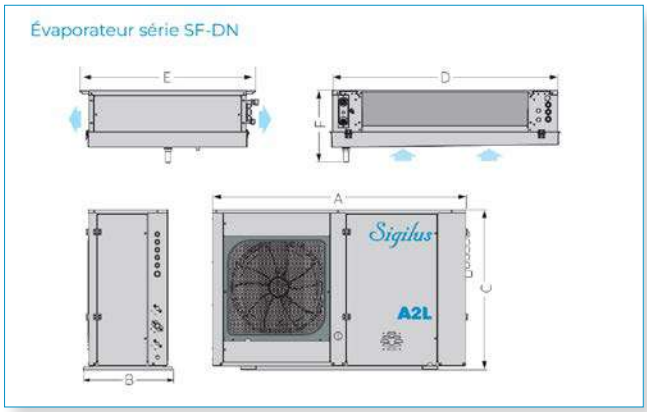
Confort maximal dans les salles de travail

La configuration des moto-ventilateurs dans l'évaporateur, associée à la double alimentation en air à travers de la batterie, crée un flux d'air laminaire régulier dans la chambre avec un niveau de turbulence réduit.

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Haute température | Compresseur hermétique à piston ou scroll | R-455A

Réfrigérant	Compresseur	Série / Modèle	Alimentation	Com-presseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 9 °C W	9 °C m³	12 °C W	12 °C m³	15 °C W	15 °C m³	Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air conden. [Opt. radial] (m3/h)	Connex. frigorifi-que Liq-Gaz	Charge réfrig. par circuit (g) [2]	Poids (Kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
R-455A	H. à piston	ASF-DN-11018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	2467	24	2 710	30	2 969	41	1 176	11,0	1 100	3300	1/4"-1/2"	< 2,5	73+32	36	7 475
R-455A	H. à piston	ASF-DN-12026A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	3667	33	4 017	46	4 382	62	1 631	15,0	1 800	3300	3/8"-1/2"	< 3,5	74+45	37	9 130
R-455A	H. à piston	ASF-DN-22040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	5245	51	5 768	67	6 303	91	2 139	17,0	1 800	5180	3/8"-5/8"	< 5,0	82+45	37	11 255
R-455A	Scroll	ASF-DN-23044A	400V 3N ~ 50Hz	21/2	7162	75	7 824	95	8 560	128	2 805	13,0	3 150	5180	3/8"-5/8"	< 7,3	87+68	38	13 970
R-455A	Scroll	ASF-DN-33058A	400V 3N ~ 50Hz	31/2	8349	90	8 871	107	9 744	150	3 128	16,3	3 150	9500	3/8"-7/8"	NA	113+68	40	16 920

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F
Série 11	1 189	425	575	836	852	312
Série 12	1 189	425	575	1 086	852	312
Série 22	1 289	455	825	1 086	852	312
Série 23	1 289	455	825	1 796	852	312
Série 33	1 359	526	1 141	1 796	852	312

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Niveau de pression acoustique en champ libre, directivité 1, mesuré à 10 m de la source (valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 400V 3N 50Hz.

Interconnexions électriques

Pour l'interconnexion des unités de condensation et d'évaporation, les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m (câble électrique non fourni):

Tension	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondes	3 x 1 mm²	
Commande	2 x 1 mm²	
Ventilateurs	2 x 1 mm²	
Afficheur	2 x 1 mm²	
Interrupteur de porte*	2 x 1 mm²	

* En option.
Pour connaître les interconnexions de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

INTARSPLIT A2L

SÉRIE SF-JN/-QN

INTARCON

Systèmes split pour petites et moyennes chambres froides à température positive et négative, avec unité de condensation silencieuse et unité d'évaporation de bas profil, du type cubique ou de double flux d'air avec A2L, à faible impact environnemental.

CARACTÉRISTIQUES

Compresseur hermétique à piston.	■
Pressostat haute et basse pression.	■
Bouteille de liquide.	■
Précharge de réfrigérant pour 10 m de tuyauterie.	■
Détendeur thermostatique.	■
Dégivrage par résistances électrique.	■
Bac de dégivrage.	■
Raccords frigorifiques de type Flare (jusqu'à 3/8"-3/4") et vannes de service.	■
Détendeur thermostatique.	■
Résistance d'évacuation des condensats dans modèles BT..	■
Contrôle électronique multifonction avec afficheur à distance et contrôle digital de la pression de condensation.	■
Vanne de sécurité conduite.	■
Résistance de carter.	■
Ventilateur centrifuge.	□ + 20 %
Dégivrage par gaz chaud.	□ + 5 %
Voyant liquide.	Nous consulter
Maître-esclave.	Nous consulter
Contrôle de tension (modèles monophasés).	Nous consulter
Contrôle de tension et manque de phase (modèles triphasés).	Nous consulter
Contrôle de condensation pour les températures extérieures très basses.	Nous consulter
Vanne solénoïde d'eau (fournie séparément de l'unité).	Nous consulter
Vanne solénoïde d'eau (intégrée dans l'unité).	Nous consulter
Contrôle multifonction plus grand.	Nous consulter
Séparateur d'huile.	Nous consulter
Batterie d'évaporation avec revêtement anticorrosion.	□ + 6 %
Batterie de condensation avec revêtement anticorrosion.	□ + 4 %

■ Standard □ En option

Exemple d'installation

Clavier de contrôle

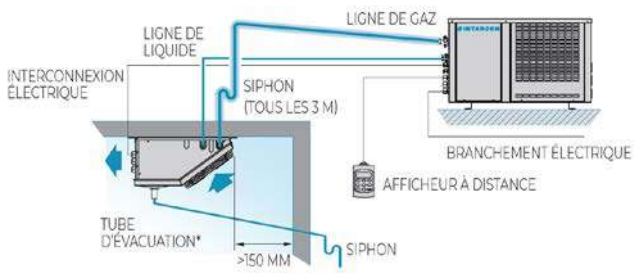
Les unités intarsplit comprennent en standard un contrôleur électro-niqueXM670K.

- Afficheur digital et clavier de contrôle à distance.
- Horloge interne pour la program mation des cycles d'économie d'énergie et de dégivrage.
- Option d'interconnexion et syn chronisation de jusqu'à 8 équipe ments en réseau LAN, gérés depuis une seule télécommande.

Accessoires unités SH-NN

- Éclairage LED de chambre froide (Nous consulter).
- Micro-interrupteur de porte (+ 110 €).
- Alimentation électrique (5 m) et interconnexion (10 m) (nous consulter).

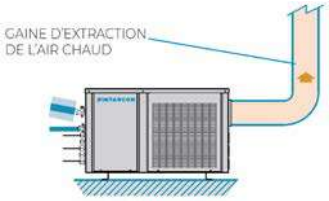
SCHÉMA D'INSTALLATION



Distance verticale maximale entre unités de 15 m si l'unité de condensation est située plus élevée que l'unité d'évaporation, et de 6 m dans le cas contraire.
*Pente minimale du tube d'évacuation des condensats de 20 % pour modèles de basse température.

Version centrifuge (en option)

Les unités de condensation intarsplit centrifuges sont équipées d'un moto-ventilateur centrifuge pour l'expulsion à l'extérieur de l'air chaud de condensation à travers des gaines.



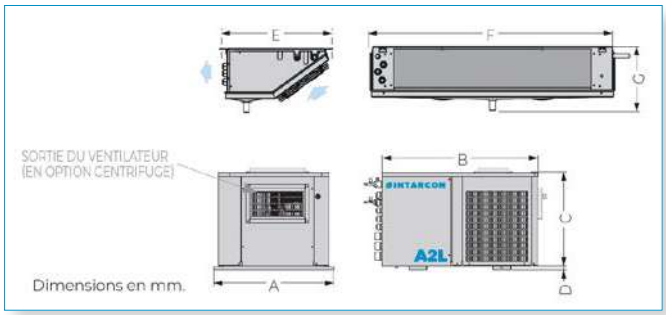
230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Moyenne température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] 0 °C		5 °C		10 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	Connex. frigo-rifique Liq-Gaz	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) [2]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	MSH-NN-11009A	230V I+N ~ 50Hz	1/3	810	6	949	11	1 099	19	537	5,4	475	575	1/4"-3/8"	< 1,5	51+12	34	4 805
	MSH-NN-11012A	230V I+N ~ 50Hz	1/2	992	9	1 160	15	1 332	24	705	6,4	475	575	1/4"-3/8"	< 2,0	52+12	35	5 210
	MSH-NN-22018A	230V I+N ~ 50Hz	3/4	1 562	16	1 909	28	2 268	47	1 045	9,7	950	1400	1/4"-1/2"	< 2,5	71+18	40	6 775
	MSH-NN-22026A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	1 971	22	2 368	37	2 778	61	1 304	13,3	950	1400	1/4"-1/2"	< 3,0	72+18	40	7 580
	MSH-NN-33034A	230V I+N ~ 50Hz*	11/2	2 685	33	3 212	54	3 771	88	1 701	19,2	1500	1700	3/8"-5/8"	< 3,5	83+18	42	9 160
	MSH-NN-33040A	230V I+N ~ 50Hz*	2	3 080	39	3 702	65	4 329	110	1 753	16,4	1500	1700	3/8"-5/8"	< 4,0	91+33	45	10 230

230V I+N ~ 50Hz / 400V 3N ~ 50Hz | Basse température | Compresseur hermétique | R-455A

Réfrigérant	Série / Modèle Axiale	Alimentation	Compresseur (CV)	Puissance frigorifique / Volume selont température de chambre froide [1] -25 °C		-20 °C		-15 °C		Puiss. abs. nominale (W)	Intensité max. abs. (A)	Débit d'air évap. (m³/h)	Débit d'air cond. (m3/h)	Connex frigo-rifique Liq-Gaz	Charge de réfrig. (kg)	Poids (kg)	NPA dB(A) [3]	PVP (€)
				W	m³	W	m³	W	m³									
R-455A	BSH-NN-11026A	230V I+N ~ 50Hz	11/4	574	2	714	4	874	8	804	9,0	475	575	1/4"-3/8"	< 1,0	63+12	31	5 855
	BSH-NN-22034A	230V I+N ~ 50Hz	11/2	973	6	1 186	11	1 407	17	1 219	11,3	950	1400	1/4"-1/2"	< 1,5	71+18	31	7 375
	BSH-NN-2054A	230V I+N ~ 50Hz*	2	1 221	9	1 510	16	1 788	25	1 510	17,5	950	1400	1/4"-1/2"	< 2,0	79+18	33	8 405
	BSH-NN-33068A	400V 3N ~ 50Hz*	3	1 788	17	2 249	30	2 735	48	2 183	10,3	1500	1700	3/8"-5/8"	< 2,5	95+33	35	10 740

DIMENSIONS



Dimensions (mm)	A	B	C	D	E	F	G
Série 11	598	776	485	25	430	643	235
Série 22	598	902	485	25	430	993	235
Série 33	698	1 032	535	25	508	1 691	235

[1] Les performances nominales se réfèrent au fonctionnement avec une température de la chambre de 0 °C (MT) et de -20 °C (BT), et une température extérieure de 35 °C. Volume de chambre estimé en fonction des conditions des bases de calcul (page 204).
[2] Selon la norme EN-378, les équipements semicompacts dont la charge de réfrigérant est inférieure à 3 kg sont exemptés des contrôles d'étanchéité périodiques obligatoires, en raison de leur faible impact sur l'environnement et la sécurité. Toutefois, il est essentiel de s'assurer que les conditions de sécurité de l'équipement et de son installation sont adéquates.
[3] Niveau de pression acoustique du condenseur en champ ouvert, avec directivité 1, à 10 m de la source valeur non contraignante calculée à partir de la puissance acoustique).
* Unités disponibles à alimentation 230V I+N/ 400V 3N 50Hz.
Pression statique disponible du ventilateur centrifuge, 100 Pa.

Interconnexions électriques (modèles SH-NN)

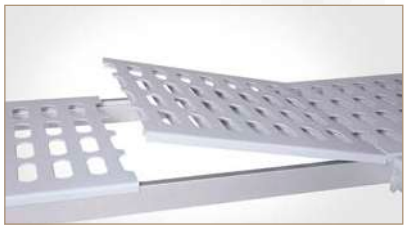
Pour l'interconnexion des unités de condensation et d'évaporation, les sections de câble suivantes sont prévues pour une longueur de 10 m (câble électrique non fourni):

Tension	230V 50Hz	400V 3N 50Hz
Sondes	3 x 1 mm²	
Commande	2 x 1 mm²	
Ventilateurs	2 x 1 mm² + T	
Dégivrage	2 x 1,5 mm² + T	
Afficheur	2 x 1 mm²	
Interrupteur de porte*	2 x 1 mm²	

* En option.
Pour connaître les interconnexions de chaque modèle, veuillez regarder le manuel technique.

INFOS PRODUITS

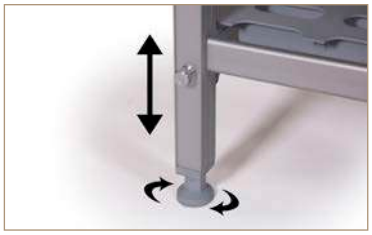
- Spécialement conçus pour un usage alimentaire
- Structure aluminium anodisée, qui apporte une grande rigidité à l'ensemble
- Clayettes en polyéthylène qualité alimentaire
- Vis en acier inoxydable
- Modularité maximale, adaptable à tous les espaces
- 2 profondeurs de rayonnage : 400 ou 500 mm
- 3 Hauteurs possible avec étagères réglables tous les 150 mm : 1370 mm, 1670 mm et 1970 mm
- Compatible à une utilisation en chambres froides, à la fois pour des températures positives comme négatives
- Assemblage facile et sans outil.



CLAYETTES
Faciles à monter et démonter. Hygiène maximale. Les grilles peuvent se nettoyer dans un lave-vaisselle classique

SUPPORTS D'ANGLE
Permettent l'assemblage en angle du rayonnage pour une grande modularité

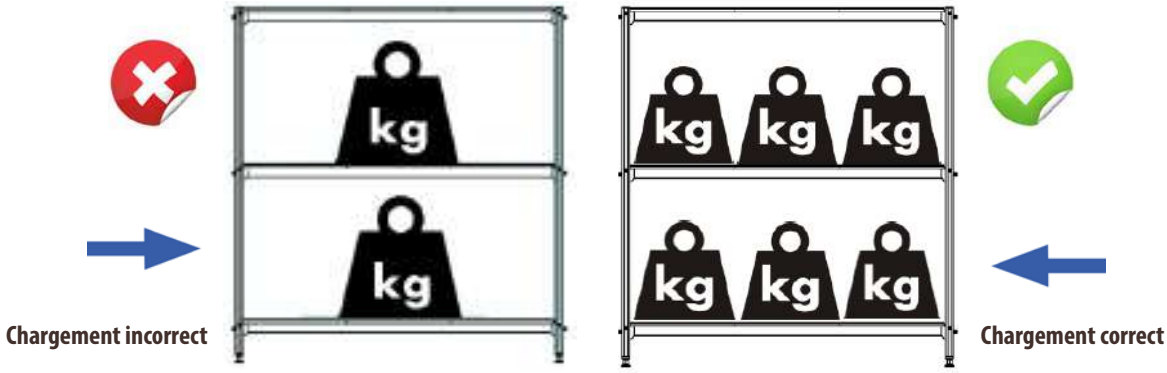
MONTAGE
Facilité de montage, les pièces s'adaptent parfaitement et sans outils



PIEDS
Réglables en hauteur pour pallier aux éventuelles irrégularités de sol

CAPACITE ET RESISTANCE

Pour un rayonnage de longueur maximum d'un mètre => 120 kg par niveau réparti de manière homogène
Pour un rayonnage de longueur supérieure à 1 mètre => 100 kg par niveau réparti de manière homogène



Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.

COMPOSANTS DU RAYONNAGE

ETAGÈRES LINÉAIRES :

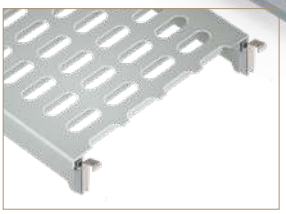
L'étagère linéaire est une étagère individuelle avec échelle à chaque extrémité. Cette étagère permet, en plus de son montage indépendant, de multiples combinaisons en plaçant des étagères complémentaires et/ ou d'angle des deux côtés.

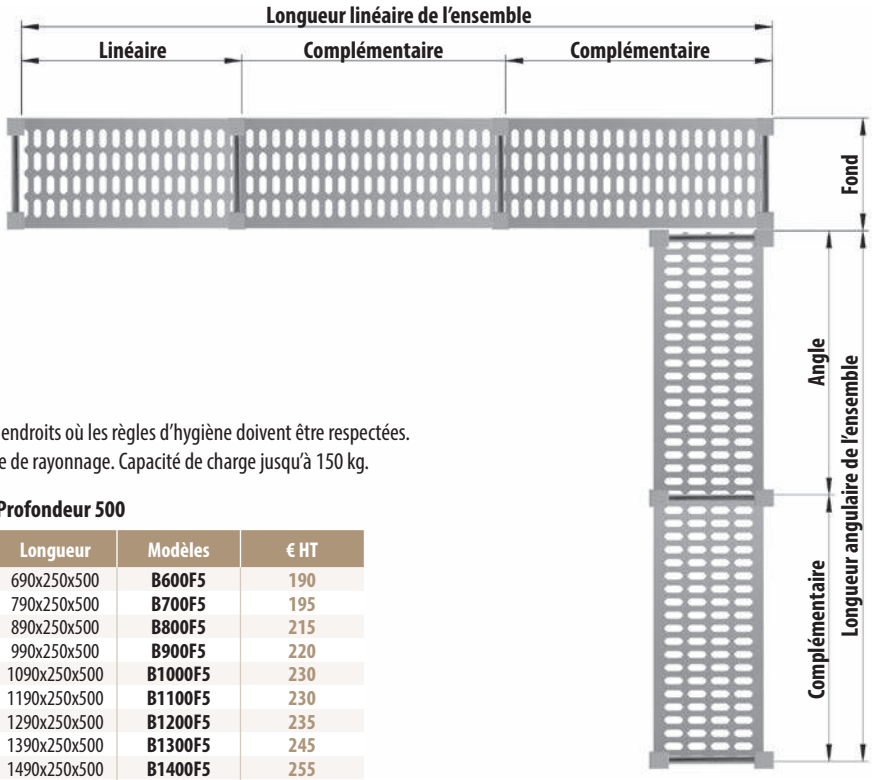
ETAGÈRES COMPLÉMENTAIRES :

L'étagère complémentaire est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. L'étagère complémentaire peut s'ajouter à une étagère linéaire, ou à une autre étagère complémentaire ou encore à une étagère d'angle.

ETAGÈRES D'ANGLE :

L'étagère d'angle est une étagère individuelle avec échelle sur une seule extrémité. La fixation de l'extrémité sans échelle est faite au moyen de crochets en acier inoxydable qui facilitent son montage en angle. Ces crochets sont inclus lors de la commande d'une étagère d'angle.





ETAGÈRES RAYONNAGE BAS HAUTEUR 250 MM :

Conçues pour stocker des caisses dans des chambres froides et des endroits où les règles d'hygiène doivent être respectées. Fabriquées avec les mêmes matériaux que l'ensemble de la gamme de rayonnage. Capacité de charge jusqu'à 150 kg.

Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
690x250x400	B600F4	180
790x250x400	B700F4	185
890x250x400	B800F4	200
990x250x400	B900F4	205
1090x250x400	B1000F4	215
1190x250x400	B1100F4	220
1290x250x400	B1200F4	220
1390x250x400	B1300F4	230
1490x250x400	B1400F4	245
1590x250x400	B1500F4	245
1690x250x400	B1600F4	250

Profondeur 500

Longueur	Modèles	€ HT
690x250x500	B600F5	190
790x250x500	B700F5	195
890x250x500	B800F5	215
990x250x500	B900F5	220
1090x250x500	B1000F5	230
1190x250x500	B1100F5	230
1290x250x500	B1200F5	235
1390x250x500	B1300F5	245
1490x250x500	B1400F5	255
1590x250x500	B1500F5	255
1690x250x500	B1600F5	260

HAUTEUR 1370 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
690	600	2	L600-4P3	290	L600-4P4	335	L600-5P3	315	L600-5P4	360
790	700	2	L700-4P3	315	L700-4P4	360	L700-5P3	325	L700-5P4	375
890	800	2	L800-4P3	325	L800-4P4	375	L800-5P3	345	L800-5P4	400
990	900	2	L900-4P3	350	L900-4P4	405	L900-5P3	365	L900-5P4	435
1090	1000	2	L1000-4P3	360	L1000-4P4	425	L1000-5P3	380	L1000-5P4	455
1190	1100	2	L1100-4P3	370	L1100-4P4	440	L1100-5P3	400	L1100-5P4	475
1290	1200	2	L1200-4P3	375	L1200-4P4	455	L1200-5P3	405	L1200-5P4	485
1390	1300	2	L1300-4P3	390	L1300-4P4	465	L1300-5P3	415	L1300-5P4	495
1490	1400	2	L1400-4P3	420	L1400-4P4	500	L1400-5P3	450	L1400-5P4	545
1590	1500	2	L1500-4P3	425	L1500-4P4	515	L1500-5P3	455	L1500-5P4	550
1690	1600	2	L1600-4P3	435	L1600-4P4	530	L1600-5P3	460	L1600-5P4	560
1725	1000/600	3	L12	560	L72	665	L432	595	L492	715
1825	1000/700	3	L13	600	L73	725	L433	640	L493	775
1925	1000/800	3	L14	595	L74	715	L434	640	L494	775
2025	1000/900	3	L15	605	L75	730	L435	655	L495	795
2125	1000/1000	3	L16	625	L76	755	L436	670	L496	810
2225	1100/1000	3	L17	645	L77	780	L437	695	L497	850
2325	1100/1100	3	L18	655	L78	795	L438	710	L498	865
2425	1200/1100	3	L19	675	L79	820	L439	725	L499	885
2525	1200/1200	3	L20	695	L80	840	L440	740	L500	905
2625	1300/1200	3	L21	700	L81	855	L441	755	L501	930
2725	1300/1300	3	L22	725	L82	880	L442	775	L502	955
2825	1400/1300	3	L23	735	L83	900	L443	790	L503	975
2925	1400/1400	3	L24	745	L84	915	L444	805	L504	990
3025	1500/1400	3	L25	760	L85	940	L445	820	L505	1 015
3125	1500/1500	3	L26	780	L86	955	L446	835	L506	1 040
3225	1600/1500	3	L27	915	L87	1 110	L447	990	L507	1 220
3325	1600/1600	3	L28	930	L88	1 130	L448	1 000	L508	1 235
3460	1100/1100/1100	4	L29	940	L89	1 145	L449	1 025	L509	1 255
3560	1200/1100/1100	4	L30	955	L90	1 170	L450	1 040	L510	1 280
3660	1200/1200/1100	4	L31	975	L91	1 190	L451	1 045	L511	1 285
3760	1200/1200/1200	4	L32	985	L92	1 205	L452	1 060	L512	1 305
3860	1300/1200/1200	4	L33	995	L93	1 225	L453	1 070	L513	1 320
3960	1300/1300/1200	4	L34	1 005	L94	1 235	L454	1 085	L514	1 340
4060	1300/1300/1300	4	L35	1 030	L95	1 255	L455	1 095	L515	1 365
4160	1400/1300/1300	4	L36	1 035	L96	1 265	L456	1 110	L516	1 380
4260	1400/1400/1300	4	L37	1 050	L97	1 295	L457	1 130	L517	1 400
4360	1400/1400/1400	4	L38	1 065	L98	1 315	L458	1 150	L518	1 425
4460	1500/1400/1400	4	L39	1 080	L99	1 335	L459	1 195	L519	1 445
4560	1500/1500/1400	4	L40	1 090	L100	1 345	L460	1 175	L520	1 465
4660	1500/1500/1500	4	L41	1 100	L101	1 370	L461	1 190	L521	1 480
4760	1600/1500/1500	4	L42	1 125	L102	1 385	L462	1 205	L522	1 500
4860	1600/1600/1500	4	L43	1 265	L103	1 555	L463	1 375	L523	1 705
4960	1600/1600/1600	4	L44	1 270	L104	1 560	L464	1 380	L524	1 710
5095	1300/1200/1200/1200	5	L45	1 305	L105	1 610	L465	1 410	L525	1 755
5195	1300/1300/1200/1200	5	L46	1 330	L106	1 635	L466	1 430	L526	1 770
5295	1300/1300/1300/1200	5	L47	1 330	L107	1 650	L467	1 445	L527	1 795
5395	1300/1300/1300/1300	5	L48	1 350	L108	1 675	L468	1 460	L528	1 815
5495	1400/1300/1300/1300	5	L49	1 370	L109	1 695	L469	1 470	L529	1 835
5595	1400/1400/1300/1300	5	L50	1 380	L110	1 705	L470	1 485	L530	1 855
5695	1400/1400/1400/1300	5	L51	1 395	L111	1 730	L471	1 500	L531	1 875
5795	1400/1400/1400/1400	5	L52	1 405	L112	1 740	L472	1 525	L532	1 895
5895	1500/1400/1400/1400	5	L53	1 420	L113	1 760	L473	1 540	L533	1 915
5995	1500/1500/1400/1400	5	L54	1 435	L114	1 785	L474	1 555	L534	1 940
6095	1500/1500/1500/1400	5	L55	1 450	L115	1 800	L475	1 570	L535	1 960
6195	1500/1500/1500/1500	5	L56	1 470	L116	1 825	L476	1 575	L536	1 980
6295	1600/1500/1500/1500	5	L57	1 600	L117	1 980	L477	1 740	L537	2 165
6395	1600/1600/1500/1500	5	L58	1 615	L118	1 995	L478	1 755	L538	2 185
6495	1600/1600/1600/1500	5	L59	1 755	L119	2 155	L479	1 915	L539	2 370
6595	1600/1600/1600/1600	5	L60	1 760	L120	2 170	L480	1 925	L540	2 390

ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
650	600	1	A600-4P3	270	A600-4P4	320	A600-5P3	290	A600-5P4	355
750	700	1	A700-4P3	285	A700-4P4	350	A700-5P3	300	A700-5P4	375
850	800	1	A800-4P3	290	A800-4P4	365	A800-5P3	320	A800-5P4	395
950	900	1	A900-4P3	315	A900-4P4	390	A900-5P3	335	A900-5P4	420
1050	1000	1	A1000-4P3	330	A1000-4P4	415	A1000-5P3	360	A1000-5P4	450
1150	1100	1	A1100-4P3	340	A1100-4P4	425	A1100-5P3	375	A1100-5P4	470
1250	1200	1	A1200-4P3	350	A1200-4P4	440	A1200-5P3	380	A1200-5P4	480
1350	1300	1	A1300-4P3	360	A1300-4P4	455	A1300-5P3	390	A1300-5P4	490
1450	1400	1	A1400-4P3	390	A1400-4P4	485	A1400-5P3	425	A1400-5P4	535
1550	1500	1	A1500-4P3	395	A1500-4P4	495	A1500-5P3	435	A1500-5P4	545
1650	1600	1	A1600-4P3	400	A1600-4P4	505	A1600-5P3	440	A1600-5P4	550
1680	1000/600	2	A12/C	530	A72	655	A432	570	A492	710
1780	1000/700	2	A13	570	A73	705	A433	615	A493	770
1880	1000/800	2	A14	565	A74	700	A434	615	A494	770
1980	1000/900	2	A15	575	A75	715	A435	635	A495	790
2080	1000/1000	2	A16	595	A76	740	A436	650	A496	805
2180	1100/1000	2	A17	615	A77	760	A437	670	A497	840
2280	1100/1100	2	A18	625	A78	780	A438	690	A498	860
2380	1200/1100	2	A19/C	645	A79	805	A439	700	A499	880
2480	1200/1200	2	A20	665	A80	780	A440	715	A500	900
2580	1300/1200	2	A21	670	A81	835	A441	730	A501	925
2680	1300/1300	2	A22	695	A82	865	A442	745	A502	945
2780	1400/1300	2	A23	705	A83	885	A443	760	A503	965
2880	1400/1400	2	A24	715	A84	900	A444	780	A504	985
2980	1500/1400	2	A25	730	A85	920	A445	795	A505	1 000
3080	1500/1500	2	A26	745	A86	945	A446	810	A506	1 030
3180	1600/1500	2	A27	885	A87	1 095	A447	970	A507	1 210
3280	1600/1600	2	A28	895	A88	1 110	A448	985	A508	1 235
3415	1100/1100/1100	3	A29	905	A89	1 125	A449	995	A509	1 250
3515	1200/1100/1100	3	A30	930	A90	1 155	A450	1 015	A510	1 275
3615	1200/1200/1100	3	A31	945	A91	1 175	A451	1 025	A511	1 280
3715	1200/1200/1200	3	A32	955	A92	1 190	A452	1 040	A512	1 300
3815	1300/1200/1200	3	A33	970	A93	1 210	A453	1 045	A513	1 315
3915	1300/1300/1200	3	A34	975	A94	1 220	A454	1 060	A514	1 335
4015	1300/1300/1300	3	A35	990	A95	1 245	A455	1 075	A515	1 360
4115	1400/1300/1300	3	A36	995	A96	1 250	A456	1 090	A516	1 375
4215	1400/1400/1300	3	A37	1 025	A97	1 280	A457	1 100	A517	1 395
4315	1400/1400/1400	3	A38	1 040	A98	1 295	A458	1 125	A518	1 420
4415	1500/1400/1400	3	A39	1 050	A99	1 320	A459	1 140	A519	1 445
4515	1500/1500/1400	3	A40	1 060	A100	1 330	A460	1 155	A520	1 460
4615	1500/1500/1500	3	A41	1 075	A101	1 350	A461	1 170	A521	1 480
4715	1600/1500/1500	3	A42	1 090	A102	1 375	A462	1 180	A522	1 495
4815	1600/1600/1500	3	A43	1 200	A103	1 525	A463	1 325	A523	1 685
4915	1600/1600/1600	3	A44	1 210	A104	1 540	A464	1 330	A524	1 700
5050	1300/1200/1200/1200	4	A45	1 245	A105	1 535	A465	1 365	A525	1 740
5150	1300/1300/1200/1200	4	A46	1 265	A106	1 555	A466	1 380	A526	1 760
5250	1300/1300/1300/1200	4	A47	1 270	A107	1 615	A467	1 395	A527	1 785
5350	1300/1300/1300/1300	4	A48	1 295	A108	1 640	A468	1 410	A528	1 800
5450	1400/1300/1300/1300	4	A49	1 305	A109	1 665	A469	1 430	A529	1 825
5550	1400/1400/1300/1300	4	A50	1 320	A110	1 680	A470	1 445	A530	1 845
5650	1400/1400/1400/1300	4	A51	1 330	A111	1 700	A471	1 460	A531	1 865
5750	1400/1400/1400/1400	4	A52	1 345	A112	1 710	A472	1 470	A532	1 880
5850	1500/1400/1400/1400	4	A53	1 360	A113	1 735	A473	1 485	A533	1 905
5950	1500/1500/1400/1400	4	A54	1 375	A114	1 755	A474	1 500	A534	1 925
6050	1500/1500/1500/1400	4	A55	1 385	A115	1 770	A475	1 515	A535	1 950
6150	1500/1500/1500/1500	4	A56	1 405	A116	1 795	A476	1 535	A536	1 970
6250	1600/1500/1500/1500	4	A57	1 550	A117	1 955	A477	1 690	A537	2 155
6350	1600/1600/1500/1500	4	A58	1 555	A118	1 970	A478	1 705	A538	2 170
6450	1600/1600/1600/1500	4	A59	1 695	A119	2 125	A479	1 865	A539	2 355
6550	1600/1600/1600/1600	4	A60	1 705	A120	2 140	A480	1 880	A540	2 380

HAUTEUR 1670 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
690	600	2	L600-4M3	335	L600-4M4	375	L600-5M3	355	L600-5M4	405
790	700	2	L700-4M3	355	L700-4M4	400	L700-5M3	370	L700-5M4	425
890	800	2	L800-4M3	365	L800-4M4	420	L800-5M3	390	L800-5M4	450
990	900	2	L900-4M3	380	L900-4M4	440	L900-5M3	405	L900-5M4	470
1090	1000	2	L1000-4M3	400	L1000-4M4	465	L1000-5M3	435	L1000-5M4	500
1190	1100	2	L1100-4M3	405	L1100-4M4	475	L1100-5M3	440	L1100-5M4	530
1290	1200	2	L1200-4M3	425	L1200-4M4	490	L1200-5M3	450	L1200-5M4	535
1390	1300	2	L1300-4M3	435	L1300-4M4	505	L1300-5M3	455	L1300-5M4	545
1490	1400	2	L1400-4M3	455	L1400-4M4	545	L1400-5M3	490	L1400-5M4	580
1590	1500	2	L1500-4M3	460	L1500-4M4	550	L1500-5M3	495	L1500-5M4	590
1690	1600	2	L1600-4M3	470	L1600-4M4	560	L1600-5M3	505	L1600-5M4	605
1725	1000/600	3	L132	620	L192	725	L552	665	L612	785
1825	1000/700	3	L133	660	L193	780	L553	705	L613	840
1925	1000/800	3	L134	655	L194	775	L554	705	L614	840
2025	1000/900	3	L135	665	L195	790	L555	725	L615	860
2125	1000/1000	3	L136	685	L196	810	L556	735	L616	880
2225	1100/1000	3	L137	700	L197	835	L557	760	L617	915
2325	1100/1100	3	L138	710	L198	850	L558	780	L618	940
2425	1200/1100	3	L139	730	L199	875	L559	795	L619	955
2525	1200/1200	3	L140	745	L200	900	L560	805	L620	975
2625	1300/1200	3	L141	755	L201	905	L561	825	L621	995
2725	1300/1300	3	L142	780	L202	940	L562	840	L622	1 025
2825	1400/1300	3	L143	795	L203	960	L563	855	L623	1 040
2925	1400/1400	3	L144	805	L204	975	L564	870	L624	1 060
3025	1500/1400	3	L145	820	L205	990	L565	885	L625	1 080
3125	1500/1500	3	L146	835	L206	1 015	L566	900	L626	1 095
3225	1600/1500	3	L147	990	L207	1 190	L567	1 080	L627	1 305
3325	1600/1600	3	L148	1 000	L208	1 205	L568	1 095	L628	1 330
3460	1100/1100/1100	4	L149	1 015	L209	1 220	L569	1 110	L629	1 345
3560	1200/1100/1100	4	L150	1 040	L210	1 245	L570	1 125	L630	1 370
3660	1200/1200/1100	4	L151	1 050	L211	1 265	L571	1 130	L631	1 375
3760	1200/1200/1200	4	L152	1 060	L212	1 280	L572	1 150	L632	1 395
3860	1300/1200/1200	4	L153	1 070	L213	1 300	L573	1 160	L633	1 410
3960	1300/1300/1200	4	L154	1 080	L214	1 305	L574	1 175	L634	1 430
4060	1300/1300/1300	4	L155	1 095	L215	1 335	L575	1 190	L635	1 450
4160	1400/1300/1300	4	L156	1 100	L216	1 340	L576	1 205	L636	1 470
4260	1400/1400/1300	4	L157	1 125	L217	1 370	L577	1 220	L637	1 490
4360	1400/1400/1400	4	L158	1 145	L218	1 385	L578	1 235	L638	1 510
4460	1500/1400/1400	4	L159	1 160	L219	1 410	L579	1 250	L639	1 535
4560	1500/1500/1400	4	L160	1 170	L220	1 425	L580	1 265	L640	1 555
4660	1500/1500/1500	4	L161	1 180	L221	1 445	L581	1 285	L641	1 575
4760	1600/1500/1500	4	L162	1 200	L222	1 465	L582	1 300	L642	1 590
4860	1600/1600/1500	4	L163	1 360	L223	1 650	L583	1 480	L643	1 815
4960	1600/1600/1600	4	L164	1 365	L224	1 660	L584	1 490	L644	1 825
5095	1300/1200/1200/1200	5	L165	1 400	L225	1 705	L585	1 530	L645	1 865
5195	1300/1300/1200/1200	5	L166	1 425	L226	1 735	L586	1 540	L646	1 880
5295	1300/1300/1300/1200	5	L167	1 430	L227	1 740	L587	1 555	L647	1 905
5395	1300/1300/1300/1300	5	L168	1 450	L228	1 760	L588	1 570	L648	1 925
5495	1400/1300/1300/1300	5	L169	1 465	L229	1 785	L589	1 585	L649	1 950
5595	1400/1400/1300/1300	5	L170	1 470	L230	1 800	L590	1 600	L650	1 970
5695	1400/1400/1400/1300	5	L171	1 485	L231	1 825	L591	1 615	L651	1 985
5795	1400/1400/1400/1400	5	L172	1 495	L232	1 835	L592	1 635	L652	2 005
5895	1500/1400/1400/1400	5	L173	1 510	L233	1 855	L593	1 650	L653	2 035
5995	1500/1500/1400/1400	5	L174	1 535	L234	1 875	L594	1 665	L654	2 050
6095	1500/1500/1500/1400	5	L175	1 550	L235	1 895	L595	1 680	L655	2 070
6195	1500/1500/1500/1500	5	L176	1 560	L236	1 915	L596	1 695	L656	2 090
6295	1600/1500/1500/1500	5	L177	1 720	L237	2 090	L597	1 875	L657	2 295
6395	1600/1600/1500/1500	5	L178	1 730	L238	2 110	L598	1 890	L658	2 315
6495	1600/1600/1600/1500	5	L179	1 890	L239	2 290	L599	2 065	L659	2 530
6595	1600/1600/1600/1600	5	L180	1 895	L240	2 300	L600	2 080	L660	2 550

ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400				PROFONDEUR 500			
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		3 niveaux		4 niveaux	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
650	600	1	A600-4M3	280	A600-4M4	340	A600-5M3	305	A600-5M4	375
750	700	1	A700-4M3	300	A700-4M4	365	A700-5M3	325	A700-5M4	395
850	800	1	A800-4M3	315	A800-4M4	375	A800-5M3	340	A800-5M4	420
950	900	1	A900-4M3	335	A900-4M4	405	A900-5M3	360	A900-5M4	450
1050	1000	1	A1000-4M3	350	A1000-4M4	435	A1000-5M3	375	A1000-5M4	470
1150	1100	1	A1100-4M3	360	A1100-4M4	440	A1100-5M3	395	A1100-5M4	490
1250	1200	1	A1200-4M3	365	A1200-4M4	455	A1200-5M3	405	A1200-5M4	500
1350	1300	1	A1300-4M3	375	A1300-4M4	470	A1300-5M3	415	A1300-5M4	520
1450	1400	1	A1400-4M3	405	A1400-4M4	505	A1400-5M3	440	A1400-5M4	550
1550	1500	1	A1500-4M3	415	A1500-4M4	520	A1500-5M3	450	A1500-5M4	565
1650	1600	1	A1600-4M3	425	A1600-4M4	530	A1600-5M3	455	A1600-5M4	570
1680	1000/600	2	A132	570	A192	695	A552	620	A612	750
1780	1000/700	2	A133	610	A193	745	A553	660	A613	810
1880	1000/800	2	A134	605	A194	735	A554	660	A614	810
1980	1000/900	2	A135	615	A195	745	A555	675	A615	835
2080	1000/1000	2	A136	640	A196	780	A556	695	A616	855
2180	1100/1000	2	A137	655	A197	800	A557	715	A617	885
2280	1100/1100	2	A138	660	A198	810	A558	730	A618	905
2380	1200/1100	2	A139	680	A199	840	A559	745	A619	930
2480	1200/1200	2	A140	700	A200	865	A560	760	A620	950
2580	1300/1200	2	A141	705	A201	870	A561	780	A621	970
2680	1300/1300	2	A142	725	A202	900	A562	795	A622	985
2780	1400/1300	2	A143	740	A203	925	A563	805	A623	1 005
2880	1400/1400	2	A144	750	A204	940	A564	825	A624	1 035
2980	1500/1400	2	A145	770	A205	955	A565	840	A625	1 050
3080	1500/1500	2	A146	785	A206	975	A566	855	A626	1 070
3180	1600/1500	2	A147	945	A207	1 160	A567	1 040	A627	1 280
3280	1600/1600	2	A148	955	A208	1 170	A568	1 050	A628	1 295
3415	1100/1100/1100	3	A149	960	A209	1 180	A569	1 065	A629	1 320
3515	1200/1100/1100	3	A150	985	A210	1 210	A570	1 080	A630	1 340
3615	1200/1200/1100	3	A151	995	A211	1 235	A571	1 085	A631	1 345
3715	1200/1200/1200	3	A152	1 005	A212	1 245	A572	1 095	A632	1 370
3815	1300/1200/1200	3	A153	1 030	A213	1 265	A573	1 110	A633	1 380
3915	1300/1300/1200	3	A154	1 035	A214	1 275	A574	1 125	A634	1 400
4015	1300/1300/1300	3	A155	1 050	A215	1 300	A575	1 145	A635	1 425
4115	1400/1300/1300	3	A156	1 055	A216	1 305	A576	1 160	A636	1 445
4215	1400/1400/1300	3	A157	1 075	A217	1 335	A577	1 175	A637	1 465
4315	1400/1400/1400	3	A158	1 090	A218	1 360	A578	1 190	A638	1 480
4415	1500/1400/1400	3	A159	1 100	A219	1 375	A579	1 205	A639	1 500
4515	1500/1500/1400	3	A160	1 120	A220	1 385	A580	1 220	A640	1 530
4615	1500/1500/1500	3	A161	1 130	A221	1 410	A581	1 235	A641	1 550
4715	1600/1500/1500	3	A162	1 150	A222	1 430	A582	1 250	A642	1 570
4815	1600/1600/1500	3	A163	1 255	A223	1 575	A583	1 390	A643	1 755
4915	1600/1600/1600	3	A164	1 265	A224	1 585	A584	1 400	A644	1 760
5050	1300/1200/1200/1200	4	A165	1 300	A225	1 635	A585	1 430	A645	1 805
5150	1300/1300/1200/1200	4	A166	1 325	A226	1 665	A586	1 450	A646	1 830
5250	1300/1300/1300/1200	4	A167	1 330	A227	1 670	A587	1 465	A647	1 845
5350	1300/1300/1300/1300	4	A168	1 345	A228	1 700	A588	1 475	A648	1 865
5450	1400/1300/1300/1300	4	A169	1 365	A229	1 720	A589	1 490	A649	1 890
5550	1400/1400/1300/1300	4	A170	1 375	A230	1 735	A590	1 505	A650	1 910
5650	1400/1400/1400/1300	4	A171	1 385	A231	1 755	A591	1 530	A651	1 930
5750	1400/1400/1400/1400	4	A172	1 400	A232	1 760	A592	1 540	A652	1 955
5850	1500/1400/1400/1400	4	A173	1 415	A233	1 785	A593	1 555	A653	1 970
5950	1500/1500/1400/1400	4	A174	1 430	A234	1 805	A594	1 570	A654	1 990
6050	1500/1500/1500/1400	4	A175	1 450	A235	1 830	A595	1 585	A655	2 010
6150	1500/1500/1500/1500	4	A176	1 465	A236	1 850	A596	1 600	A656	2 035
6250	1600/1500/1500/1500	4	A177	1 620	A237	2 035	A597	1 785	A657	2 240
6350	1600/1600/1500/1500	4	A178	1 630	A238	2 045	A598	1 800	A658	2 260
6450	1600/1600/1600/1500	4	A179	1 785	A239	2 215	A599	1 975	A659	2 470
6550	1600/1600/1600/1600	4	A180	1 800	A240	2 235	A600	1 990	A660	2 490

HAUTEUR 1970 MM - ÉTAGÈRES LINÉAIRES

			PROFONDEUR 400						PROFONDEUR 500					
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence		Référence		Référence	
690	600	2	L600-4G3	365	L600-4G4	415	L600-4G5	455	L600-5G3	400	L600-5G4	450	L600-5G5	495
790	700	2	L700-4G3	390	L700-4G4	440	L700-4G5	490	L700-5G3	420	L700-5G4	470	L700-5G5	530
890	800	2	L800-4G3	400	L800-4G4	455	L800-4G5	505	L800-5G3	435	L800-5G4	490	L800-5G5	550
990	900	2	L900-4G3	425	L900-4G4	480	L900-4G5	545	L900-5G3	455	L900-5G4	525	L900-5G5	580
1090	1000	2	L1000-4G3	440	L1000-4G4	500	L1000-4G5	565	L1000-5G3	470	L1000-5G4	545	L1000-5G5	620
1190	1100	2	L1100-4G3	450	L1100-4G4	520	L1100-4G5	580	L1100-5G3	485	L1100-5G4	565	L1100-5G5	650
1290	1200	2	L1200-4G3	455	L1200-4G4	530	L1200-4G5	600	L1200-5G3	490	L1200-5G4	575	L1200-5G5	660
1390	1300	2	L1300-4G3	465	L1300-4G4	545	L1300-4G5	620	L1300-5G3	500	L1300-5G4	580	L1300-5G5	670
1490	1400	2	L1400-4G3	490	L1400-4G4	575	L1400-4G5	660	L1400-5G3	535	L1400-5G4	625	L1400-5G5	725
1590	1500	2	L1500-4G3	495	L1500-4G4	580	L1500-4G5	670	L1500-5G3	545	L1500-5G4	640	L1500-5G5	735
1690	1600	2	L1600-4G3	505	L1600-4G4	595	L1600-4G5	690	L1600-5G3	550	L1600-5G4	650	L1600-5G5	745
1725	1000/600	3	L252	675	L312	780	L372	885	L672	730	L732	855	L792	975
1825	1000/700	3	L253	715	L313	835	L373	955	L673	775	L733	905	L793	1 040
1925	1000/800	3	L254	710	L314	830	L374	950	L674	775	L734	905	L794	1 040
2025	1000/900	3	L255	725	L315	840	L375	965	L675	790	L735	930	L795	1 065
2125	1000/1000	3	L256	740	L316	870	L376	995	L676	805	L736	950	L796	1 090
2225	1100/1000	3	L257	755	L317	890	L377	1 030	L677	830	L737	980	L797	1 130
2325	1100/1100	3	L258	770	L318	900	L378	1 040	L678	840	L738	1 000	L798	1 160
2425	1200/1100	3	L259	790	L319	930	L379	1 075	L679	860	L739	1 025	L799	1 190
2525	1200/1200	3	L260	805	L320	960	L380	1 110	L680	870	L740	1 045	L800	1 210
2625	1300/1200	3	L261	810	L321	965	L381	1 120	L681	890	L741	1 065	L801	1 235
2725	1300/1300	3	L262	835	L322	990	L382	1 155	L682	905	L742	1 085	L802	1 260
2825	1400/1300	3	L263	850	L323	1 015	L383	1 175	L683	920	L743	1 100	L803	1 285
2925	1400/1400	3	L264	860	L324	1 030	L384	1 195	L684	940	L744	1 125	L804	1 315
3025	1500/1400	3	L265	870	L325	1 050	L385	1 220	L685	955	L745	1 150	L805	1 340
3125	1500/1500	3	L266	890	L326	1 070	L386	1 245	L686	970	L746	1 170	L806	1 365
3225	1600/1500	3	L267	1 070	L327	1 265	L387	1 465	L687	1 170	L747	1 395	L807	1 625
3325	1600/1600	3	L268	1 075	L328	1 280	L388	1 480	L688	1 190	L748	1 420	L808	1 650
3460	1100/1100/1100	4	L269	1 085	L329	1 295	L389	1 495	L689	1 200	L749	1 445	L809	1 675
3560	1200/1100/1100	4	L270	1 110	L330	1 320	L390	1 535	L690	1 220	L750	1 460	L810	1 700
3660	1200/1200/1100	4	L271	1 125	L331	1 340	L391	1 560	L691	1 220	L751	1 465	L811	1 710
3760	1200/1200/1200	4	L272	1 130	L332	1 360	L392	1 575	L692	1 235	L752	1 480	L812	1 735
3860	1300/1200/1200	4	L273	1 155	L333	1 375	L393	1 600	L693	1 245	L753	1 495	L813	1 755
3960	1300/1300/1200	4	L274	1 155	L334	1 380	L394	1 610	L694	1 260	L754	1 525	L814	1 780
4060	1300/1300/1300	4	L275	1 175	L335	1 410	L395	1 650	L695	1 280	L755	1 545	L815	1 800
4160	1400/1300/1300	4	L276	1 180	L336	1 420	L396	1 655	L696	1 295	L756	1 560	L816	1 830
4260	1400/1400/1300	4	L277	1 200	L337	1 445	L397	1 685	L697	1 305	L757	1 575	L817	1 855
4360	1400/1400/1400	4	L278	1 220	L338	1 465	L398	1 715	L698	1 325	L758	1 600	L818	1 880
4460	1500/1400/1400	4	L279	1 235	L339	1 480	L399	1 740	L699	1 305	L759	1 625	L819	1 905
4560	1500/1500/1400	4	L280	1 240	L340	1 495	L400	1 755	L700	1 360	L760	1 650	L820	1 930
4660	1500/1500/1500	4	L281	1 255	L341	1 525	L401	1 785	L701	1 375	L761	1 665	L821	1 960
4760	1600/1500/1500	4	L282	1 275	L342	1 545	L402	1 805	L702	1 385	L762	1 685	L822	1 980
4860	1600/1600/1500	4	L283	1 450	L343	1 740	L403	2 035	L703	1 590	L763	1 925	L823	2 250
4960	1600/1600/1600	4	L284	1 460	L344	1 755	L404	2 050	L704	1 600	L764	1 935	L824	2 260
5095	1300/1200/1200/1200	5	L285	1 495	L345	1 800	L405	2 100	L705	1 635	L765	1 975	L825	2 315
5195	1300/1300/1200/1200	5	L286	1 515	L346	1 830	L406	2 135	L706	1 650	L766	1 995	L826	2 340
5295	1300/1300/1300/1200	5	L287	1 525	L347	1 835	L407	2 145	L707	1 665	L767	2 010	L827	2 370
5395	1300/1300/1300/1300	5	L288	1 545	L348	1 860	L408	2 180	L708	1 680	L768	2 045	L828	2 395
5495	1400/1300/1300/1300	5	L289	1 560	L349	1 880	L409	2 205	L709	1 700	L769	2 060	L829	2 415
5595	1400/1400/1300/1300	5	L290	1 570	L350	1 895	L410	2 225	L710	1 710	L770	2 075	L830	2 445
5695	1400/1400/1400/1300	5	L291	1 585	L351	1 915	L411	2 245	L711	1 730	L771	2 095	L831	2 470
5795	1400/1400/1400/1400	5	L292	1 590	L352	1 930	L412	2 260	L712	1 740	L772	2 120	L832	2 495
5895	1500/1400/1400/1400	5	L293	1 605	L353	1 955	L413	2 295	L713	1 755	L773	2 140	L833	2 520
5995	1500/1500/1400/1400	5	L294	1 625	L354	1 970	L414	2 315	L714	1 770	L774	2 165	L834	2 550
6095	1500/1500/1500/1400	5	L295	1 640	L355	1 990	L415	2 340	L715	1 790	L775	2 180	L835	2 580
6195	1500/1500/1500/1500	5	L296	1 655	L356	2 010	L416	2 370	L716	1 805	L776	2 205	L836	2 595
6295	1600/1500/1500/1500	5	L297	1 830	L357	2 210	L417	2 585	L717	2 005	L777	2 435	L837	2 855
6395	1600/1600/1500/1500	5	L298	1 845	L358	2 225	L418	2 600	L718	2 025	L778	2 455	L838	2 880
6495	1600/1600/1600/1500	5	L299	2 020	L359	2 415	L419	2 820	L719	2 230	L779	2 685	L839	3 140
6595	1600/1600/1600/1600	5	L300	2 035	L360	2 435	L420	2 840	L720	2 240	L780	2 705	L840	3 170

ÉTAGÈRES D'ANGLE

			PROFONDEUR 400						PROFONDEUR 500					
Longueur (mm)	Composition	Echelles	3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux		3 niveaux		4 niveaux		5 niveaux	
			Référence		Référence		Référence		Référence		Référence		Référence	
650	600	1	A600-4G3	300	A600-4G4	360	A600-4G5	425	A600-5G3	335	A600-5G4	400	A600-5G5	465
750	700	1	A700-4G3	320	A700-4G4	390	A700-4G5	455	A700-5G3	350	A700-5G4	425	A700-5G5	490
850	800	1	A800-4G3	335	A800-4G4	400	A800-4G5	470	A800-5G3	365	A800-5G4	440	A800-5G5	525
950	900	1	A900-4G3	355	A900-4G4	435	A900-4G5	500	A900-5G3	380	A900-5G4	465	A900-5G5	550
1050	1000	1	A1000-4G3	365	A1000-4G4	450	A1000-4G5	530	A1000-5G3	405	A1000-5G4	490	A1000-5G5	580
1150	1100	1	A1100-4G3	375	A1100-4G4	460	A1100-4G5	545	A1100-5G3	425	A1100-5G4	520	A1100-5G5	610
1250	1200	1	A1200-4G3	390	A1200-4G4	470	A1200-4G5	560	A1200-5G3	435	A1200-5G4	530	A1200-5G5	625
1350	1300	1	A1300-4G3	400	A1300-4G4	490	A1300-4G5	580	A1300-5G3	435	A1300-5G4	540	A1300-5G5	640
1450	1400	1	A1400-4G3	425	A1400-4G4	530	A1400-4G5	625	A1400-5G3	465	A1400-5G4	575	A1400-5G5	690
1550	1500	1	A1500-4G3	435	A1500-4G4	535	A1500-4G5	640	A1500-5G3	470	A1500-5G4	580	A1500-5G5	700
1650	1600	1	A1600-4G3	440	A1600-4G4	545	A1600-4G5	650	A1600-5G3	480	A1600-5G4	595	A1600-5G5	715
1680	1000/600	2	A252	605	A312	725	A372	850	A672	665	A732	800	A792	940
1780	1000/700	2	A253	650	A313	785	A373	920	A673	700	A733	855	A793	1 000
1880	1000/800	2	A254	645	A314	780	A374	905	A674	700	A734	855	A794	1 000
1980	1000/900	2	A255	655	A315	790	A375	930	A675	715	A735	870	A795	1 035
2080	1000/1000	2	A256	670	A316	820	A376	960	A676	730	A736	895	A796	1 055
2180	1100/1000	2	A257	690	A317	835	A377	985	A677	755	A737	930	A797	1 095
2280	1100/1100	2	A258	695	A318	855	A378	1 005	A678	780	A738	955	A798	1 125
2380	1200/1100	2	A259	715	A319	880	A379	1 040	A679	795	A739	975	A799	1 155
2480	1200/1200	2	A260	735	A320	955	A380	1 070	A680	805	A740	990	A800	1 175
2580	1300/1200	2	A261	745	A321	910	A381	1 080	A681	820	A741	1 015	A801	1 205
2680	1300/1300	2	A262	770	A322	945	A382	1 110	A682	835	A742	1 040	A802	1 230
2780	1400/1300	2	A263	780	A323	960	A383	1 145	A683	855	A743	1 050	A803	1 250
2880	1400/1400	2	A264	795	A324	975	A384	1 160	A684	865	A744	1 070	A804	1 280
2980	1500/1400	2	A265	805	A325	990	A385	1 180	A685	880	A745	1 090	A805	1 305
3080	1500/1500	2	A266	820	A326	1 020	A386	1 210	A686	900	A746	1 110	A806	1 330
3180	1600/1500	2	A267	995	A327	1 210	A387	1 430	A687	1 095	A747	1 345	A807	1 585
3280	1600/1600	2	A268	1 005	A328	1 225	A388	1 445	A688	1 120	A748	1 365	A808	1 615
3415	1100/1100/1100	3	A269	1 025	A329	1 240	A389	1 465	A689	1 130	A749	1 385	A809	1 640
3515	1200/1100/1100	3	A270	1 040	A330	1 265	A390	1 495	A690	1 150	A750	1 405	A810	1 665
3615	1200/1200/1100	3	A271	1 055	A331	1 285	A391	1 525	A691	1 155	A751	1 415	A811	1 675
3715	1200/1200/1200	3	A272	1 065	A332	1 300	A392	1 540	A692	1 170	A752	1 435	A812	1 700
3815	1300/1200/1200	3	A273	1 080	A333	1 325	A393	1 560	A693	1 175	A753	1 450	A813	1 720
3915	1300/1300/1200	3	A274	1 085	A334	1 330	A394	1 570	A694	1 195	A754	1 470	A814	1 740
4015	1300/1300/1300	3	A275	1 100	A335	1 360	A395	1 605	A695	1 210	A755	1 485	A815	1 770
4115	1400/1300/1300	3	A276	1 110	A336	1 365	A396	1 615	A696	1 225	A756	1 505	A816	1 795
4215	1400/1400/1300	3	A277	1 130	A337	1 385	A397	1 650	A697	1 240	A757	1 535	A817	1 815
4315	1400/1400/1400	3	A278	1 150	A338	1 410	A398	1 680	A698	1 250	A758	1 555	A818	1 845
4415	1500/1400/1400	3	A279	1 160	A339	1 430	A399	1 705	A699	1 270	A759	1 570	A819	1 875
4515	1500/1500/1400	3	A280	1 175	A340	1 450	A400	1 720	A700	1 285	A760	1 590	A820	1 895
4615	1500/1500/1500	3	A281	1 190	A341	1 470	A401	1 745	A701	1 300	A761	1 615	A821	1 925
4715	1600/1500/1500	3	A282	1 205	A342	1 485	A402	1 765	A702	1 320	A762	1 635	A822	1 950
4815	1600/1600/1500	3	A283	1 315	A343	1 635	A403	1 955	A703	1 460	A763	1 825	A823	2 185
4915	1600/1600/1600	3	A284	1 325	A344	1 650	A404	1 970	A704	1 470	A764	1 830	A824	2 195
5050	1300/1200/1200/1200	4	A285	1 360	A345	1 745	A405	2 035	A705	1 495	A765	1 875	A825	2 245
5150	1300/1300/1200/1200	4	A286	1 380	A346	1 770	A406	2 060	A706	1 510	A766	1 890	A826	2 270
5250	1300/1300/1300/1200	4	A287	1 385	A347	1 730	A407	2 070	A707	1 535	A767	1 915	A827	2 300
5350	1300/1300/1300/1300	4	A288	1 405	A348	1 755	A408	2 100	A708	1 550	A768	1 935	A828	2 325
5450	1400/1300/1300/1300	4	A289	1 420	A349	1 770	A409	2 135	A709	1 560	A769	1 955	A829	2 350
5550	1400/1400/1300/1300	4	A290	1 430	A350	1 790	A410	2 150	A710	1 575	A770	1 975	A830	2 380
5650	1400/1400/1400/1300	4	A291	1 450	A351	1 810	A411	2 170	A711	1 590	A771	1 995	A831	2 405
5750	1400/1400/1400/1400	4	A292	1 460	A352	1 825	A412	2 190	A712	1 600	A772	2 010	A832	2 430
5850	1500/1400/1400/1400	4	A293	1 470	A353	1 845	A413	2 215	A713	1 620	A773	2 045	A833	2 455
5950	1500/1500/1400/1400	4	A294	1 485	A354	1 865	A414	2 240	A714	1 635	A774	2 060	A834	2 480
6050	1500/1500/1500/1400	4	A295	1 500	A355	1 880	A415	2 265	A715	1 655	A775	2 075	A835	2 505
6150	1500/1500/1500/1500	4	A296	1 515	A356	1 905	A416	2 295	A716	1 665	A776	2 095	A836	2 535
6250	1600/1500/1500/1500	4	A297	1 695	A357	2 100	A417	2 505	A717	1 875	A777	2 335	A837	2 785
6350	1600/1600/1500/1500	4	A298	1 705	A358	2 115	A418	2 530	A718	1 880	A778	2 350	A838	2 810
6450	1600/1600/1600/1500	4	A299	1 880	A359	2 310	A419	2 745	A719	2 085	A779	2 580	A839	3 075
6550	1600/1600/1600/1600	4	A300	1 890	A360	2 325	A420	2 760	A720	2 100	A780	2 595	A840	3 095

SUPPORTS D'ÉTAGÈRES

Résistants et fabriqués en aluminium
La gamme standard est disponible en trois hauteurs différentes et pour deux profondeurs différentes, 400 ou 500 mm.
En fonction de leur hauteur, ils peuvent être choisis avec 3, 4 ou 5 niveaux d'étagères.
Ils sont équipés de pieds réglables et les étagères peuvent être réglées tous les 150 mm sur tous les côtés.
Les supports d'étagères sont fournis avec tous les éléments nécessaires au montage des étagères.

Profondeur 400

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F4-3N	1 370	3	100
E137F4-4N	1 370	4	110
E167F4-3N	1 670	3	110
E167F4-4N	1 670	4	125
E197F4-3N	1 970	3	125
E197F4-4N	1 970	4	140
E197F4-5N	1 970	5	150

Profondeur 500

Modèles	Hauteur	Niveaux	€ HT
E137F5-3N	1 370	3	100
E137F5-4N	1 370	4	115
E167F5-3N	1 670	3	110
E167F5-4N	1 670	4	125
E197F5-3N	1 970	3	135
E197F5-4N	1 970	4	150
E197F5-5N	1 970	5	155

KIT ÉTAGÈRES

Pour rajouter plus de niveaux, commandez une référence ci-dessous, ne pas oublier d'ajouter les boulons et les support d'angle nécessaires.

Profondeur 400

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F4	55
700	ES700F4	60
800	ES800F4	70
900	ES900F4	75
1 000	ES1000F4	75
1 100	ES1100F4	85
1 200	ES1200F4	85
1 300	ES1300F4	85
1 400	ES1400F4	95
1 500	ES1500F4	100
1 600	ES1600F4	105

Profondeur 500

Longueur	Modèles	€ HT
600	ES600F5	60
700	ES700F5	70
800	ES800F5	75
900	ES900F5	75
1 000	ES1000F5	85
1 100	ES1100F5	90
1 200	ES1200F5	95
1 300	ES1300F5	95
1 400	ES1400F5	110
1 500	ES1500F5	115
1 600	ES1600F5	115

BOULONS

Ce sont des éléments nécessaires pour pouvoir étendre le nombre de tablettes de votre rayonnage.

Dotation nécessaire par étagère
4 pièces par étagère linéaire et/ou complémentaire
2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

Réf	€ HT
PA	20

SUPPORTS D'ANGLES

Les rayonnages peuvent être assemblés à un angle de 90°, ce qui leur confère une grande modularité.

Dotation nécessaire par étagère
2 pièces par étagère dans les étagères d'angle

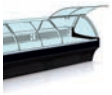
Réf	€ HT
SA	25

08
LES VITRINES HORIZONTALES

DÉCORATION

P. 240

docriluc



TYPES DE VITRINES

P. 241

docriluc

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

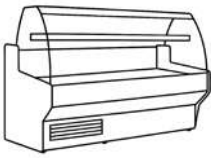
P. 242

docriluc

NOS CONSEILS D'IMPLANTATIONS

P. 244

docriluc



GAMME VESPER

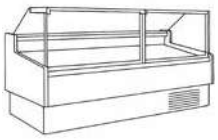
P. 274

docriluc

GAMME NERIA

P. 288

docriluc



GAMME OLIRA

P. 296

docriluc

OPTIONS - ACCESSOIRES

P. 315

docriluc

1 docriluc

2 CORECO

GAMME VALORIAN

P. 246

docriluc

GAMME EAP

Refroidisseur d'eau boulangerie

P. 257

docriluc

GAMME JUNIPER

P. 258

docriluc

GAMME HYDRO

P. 306

docriluc

ÉTAL À POISSON

Neutre ou réfrigéré

P. 309

CORECO

GAMME VELASTRA

P. 310

docriluc

GARANTIE pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

COULEURS UNIES

TEJA
Pantone DE 98-2 C

MENTA
Pantone 554C

GRIS PLOMO
Pantone DE 325-3C

NEGRO
Pantone Black 6 C

CURRY
Pantone 7414 EC

PERLA
Pantone DE9-8 C

ARCILLA
Pantone DE 95-5

GRIS PIZARRA
Pantone DE 326 4C

GRIS URBAN
Pantone DE 325-7U

ANTRACITA
Pantone Cool Gray 11 EC

ALMIRANTE
Pantone DE 213-4C

BLANCO
Pantone 11-0601 TPG

ROSA CUARZO
Pantone 501C

SILEX
Pantone DE 329-7C

LUNA
Pantone 7527 EC

CUARZO
Pantone DE6-7 C

ARENA
Pantone DE 55-6 C

NUDE
Pantone DE 330-3C

TAUPE
Pantone Warm Gray 10 EC

UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE AUTRE COULEUR

BOIS (NOUS CONSULTER)

PIN BLANC

CHÊNE GLADSTONE

SABLE GLADSTONE

GRANDSON

VERALINGA

PORTUNA

QUESTIONS GÉNÉRALES SUR LES VITRINES

Ventilée ou statique ?
L'utilisation du froid ventilé ou statique dépend de la denrée conservée, ainsi que du volume à refroidir.
En effet, le froid statique a pour avantage de ne pas « sécher » les nourritures fraiches comme la viande, la pâtisserie, le laitage ou les légumes. Par contre, sur une vitrine de grande profondeur, la circulation du froid doit se faire de manière plus homogène, et l'utilisation d'un froid ventilé, plus sec, est recommandée. Ainsi, le froid ventilé est particulièrement adapté aux produits emballés et aux plats préparés.

Quelle classe climatique ?
La norme européenne UNI-EN 23953-2 définit les conditions de température et d'humidité relative dans lesquels sont réalisés les essais de fonctionnement.

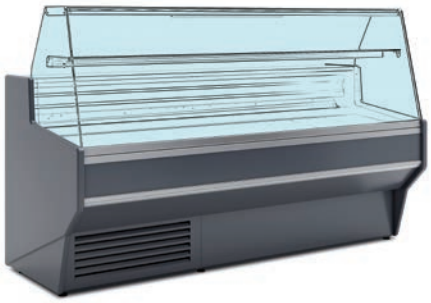
Classes climatiques	Température en °C	Humidité relative en %	Point de rosée
1	16	80	12
2	22	65	15
3	25	60	17
4	30	55	20
5	40	40	24
6	27	70	21
7	35	75	30

Prête à brancher ou canalisable ?
La vitrine « prête à brancher », ou non canalisable, vous permet d'implanter une seule vitrine sans possibilité d'ajouter d'autres éléments. Pour la création d'un linéaire votre vitrine sera dite « canalisable » (ajout de vitrines en ligne ou d'angles possible).

Quelle règle de conservation des produits frais ?
La norme européenne UNi-EN 23953-2 définit les températures maxi et mini les plus défavorables que l'intérieur d'un meuble peut atteindre par le dessus ou le dessous et à raison desquelles aucun produit ne pourra être conservé à l'intérieur d'un meuble.

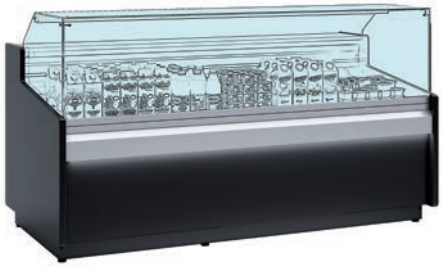
Classes	Température la plus élevée du produit le plus chaud est inférieure ou égale	Température la plus basse du produit le plus froid est inférieure ou égale	Gamme d'utilisation
M1	+5°C	-1°C	Produits carnés. 1ère gamme : produits frais. 2ème gamme : conserves. 3ème gamme : surgelés. 4ème gamme : légumes et fruits coupés. 5ème gamme : sous-vide stérilisé. Température poissons et molusques autres que vivants 2°C sur lit de glace. Température maxi à cœur autres produits +4°C
M2	+7°C	-1°C	Produits crèmerie, crèmes desserts, certaines charcuterie stables.
H1	+1°C	+10°C	Fruits et légumes

TYPES DE VITRES

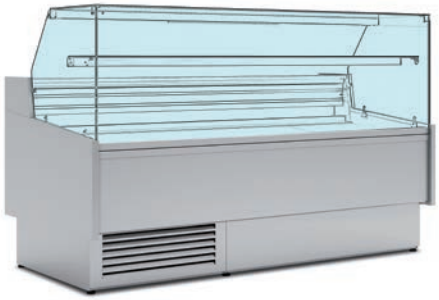


VE-R: Vitre droite

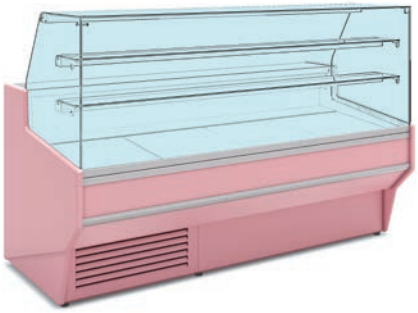
EEC-CC: Vitre double bombée



VE-RCB : Vitre droite basse



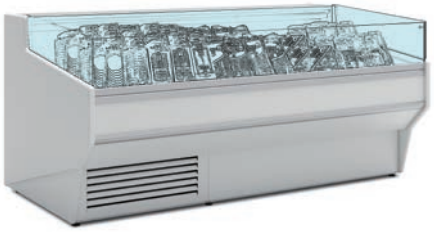
VE-RR : Vitre double droite (1 étagère)



VEP-RR : Vitre double droite pâtissiere (2 étagères)

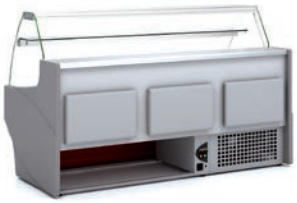
VE-E-RC : Vitre droite relevable

VE-E-C : Vitre bombée relevable



VEA : Vitrine libre service

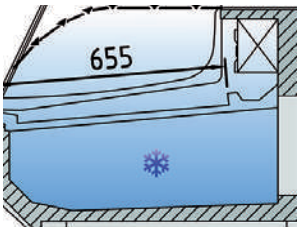
LES DIFFÉRENCES



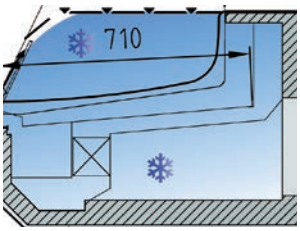
VE : avec réserve

VES : sans réserve

Les vitrines sans réserve facilitent aussi la circulation du froid surtout en grande profondeur



VE : refroidissement statique par gravité, plus d'espace en réserve



VE-TF : Réfrigération semi-ventilée réalisée par ventilateur, meilleure distribution du froid

Toutes les vitres sont trempées et en verre securit

Toutes les étagères intermédiaires sont éclairées

Côté en ABS

Nouveau système de fixation de la vitre

Éclairage LED intégré avec une plus grande puissance lumineuse

Éclairage LED à l'avant en bas

Système semi-ventilé optimisé

Nouveaux profilés en aluminium : design compact aux lignes droites

Nouveau système d'assemblage uniforme et précis pour unir deux vitrines ensemble ou avec un angle

QUELQUES CONSEILS EN MATIÈRE DE CHOIX DE VITRINES RÉFRIGÉRÉES

- Bien choisir la dimension (longueur+profondeur) . . . ni trop petit, ni trop grand
- Froid statique, froid ventilé, froid semi ventilé doivent s'étudier selon le type de produit présenté
- **UNE VITRINE N'EST PAS UNE ZONE DE STOCKAGE ;** elle doit être vidée le soir et la nourriture stockée en chambre froide ou armoire réfrigérée
- **L'HABILLAGE OU LA DÉCORATION D'UNE VITRINE NE DOIT PAS OBSTRUER LA VENTILATION DU GROUPE ET LA CIRCULATION DE L'AIR**
- Une carrosserie inox est préférable dans le cas de stockage de nourriture acide (fromage, poissons) ou à fort taux d'humidité (légume ou fruit)
- Une vitrine réfrigérée avec groupe logé implique une hausse de température dans le local et du bruit supplémentaire, surtout quand il est exigu. Un groupe déporté ou une extraction d'air peuvent être la solution à prendre en compte
- Une climatisation dans le local peut modifier le fonctionnement de la vitrine et un réglage spécifique peut être nécessaire
- L'emplacement de la vitrine dans le local doit être pris en compte (proximité baie vitrée)
- Un taux d'humidité élevé dans le local est la cause principale de la condensation
- Beaucoup de nourriture (fromage notamment) mérite un filmage dans la vitrine
- Nous questionner pour l'installation dans des environnements particuliers (marché couvert, vente extérieure . . .)
- En ligne, la séparation fixe est obligatoire lorsque se présentent des températures différentes
- Des eaux de condensat peuvent être créées et nécessiter une évacuation directe ou une adaptation spéciale du kit d'évaporation
- La vision du produit peut être altérée par un éclairage insuffisant – attention au
- remplissage des étagères intermédiaires

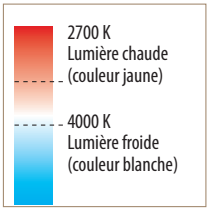
  En vitrine service arrière, le froid se cantonne en partie basse. Les étagères intermédiaires ne peuvent recevoir (sauf exception) que des produits « secs »
- Le plancher sous réserve (réf ECLG) (à partir des modèles 130) est obligatoire dans le cas de pose d'emballage au sol
- En vitrine bain marie, il faut choisir son type de vitrine (sec ou humide) en fonction des produits présentés et/ou de la profondeur des bacs
- L'éclairage couleur est souvent un plus : Red Fresh en boucherie, LED blanc 4000K ou LED 2700K en pâtisserie (baisse de consommation jusqu'à 40% sur un éclairage classique) . . .
- Pour les vitrines service arrière, le kit coulissant arrière en plexi permet une hygiène supérieure et facilite aussi le maintien de la température adéquate

. . . et maintenant, questionnez-nous (nécessité de paramétrages spéciaux, de gaz différents, décorations diverses).

LES DÉTAILS

Traitement peinture epoxy des évaporateurs

Avec ou sans réserve réfrigérée
Lumière 440 x 270 mm



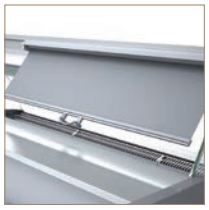
LEDS

Profil anodisé

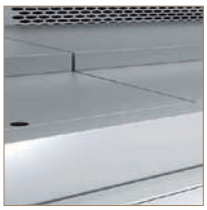
Tableau d'affichage avec prise 500W

Evaporation automatique uniquement en groupe logé

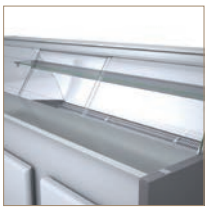
Voltage et fréquence



Rideau de nuit (en option)



Plan d'exposition double niveaux



Kit coulissant en plexi (en option)

Séparateur intérieur

PETIT COMMERCE, SNACKING ET SANDWICHERIE

	GAMME NERIA (PETIT COMMERCE, SNACKING)	PAGE
VED-8 (profondeur 800)	Plan d'exposition en tôle blanc - 1 étagère de série	290
VED-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition en tôle blanc - 1 étagère de série	291
VEPD-9 (profondeur 940)	Kit coulissant arrière plexi - 2 étagères de série	292

	GAMME VESPER / VALORIAN (PETIT COMMERCE, SNACKING, SANDWICHERIE)	PAGE
VE-8 (profondeur 800)	Plan d'exposition inox - 1 étagère	276
VE-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 1 étagère	277
VEP-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 2 étagères	278
VE-10 (profondeur 1 080)	Plan d'exposition inox - sans étagère	280
VE-10HE/BM/ES/TB (profondeur 1080)	Vitrine saladette, bain-marie	283

	GAMME VESPER (PETIT COMMERCE, SNACKING)	PAGE
VEL-9 (profondeur 940)	Plan d'exposition inox - 1 étagère / 2 étagères	279

FROMAGE

	GAMME JUNIPER (FROMAGERIE)	PAGE
VES-10E-FRM (profondeur 1120)	Evaporateur statique + plaque froide (option inox AISI 316)	267

BOUCHERIE, CHARCUTERIE ET TRAITEUR

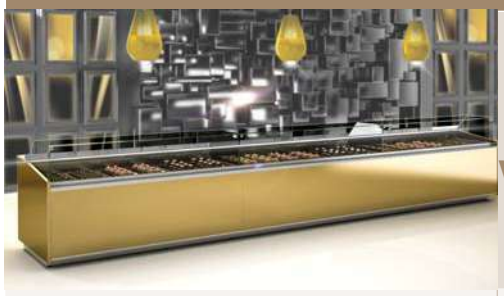
GAMME VESPER / OLIRA	CHARCUTERIE BOUCHERIE TRAITEUR	PAGE
VE-10 (profondeur 1080)	Plan d'exposition inox - sans étagère	280
VE-10E (profondeur 1080)	Plan d'exposition inox - vitre relevable	282
VE-12 (profondeur 1215)	Grande profondeur - vitre relevable	298

GAMME OLIRA / JUNIPER	CHARCUTERIE BOUCHERIE TRAITEUR	PAGE
VE-9-RC (profondeur 960)	Façade droite - 1 étagère / 2 étagères	261
VE-10-RC (profondeur 1100)	Façade droite - sans étagère - libre service, basse ou haute	264
VE-10E-RC (profondeur 1120)	Façade droite - vitre relevable	266

POISSON ET CRUSTACÉS

GAMME HYDRO	POISSONNERIE	PAGE
EEC (profondeur 914)	Vitrine mobile en inox (option inox AISI 316)	308

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE



GAMMES VALORIAN / JUNIPER	PÂTISSERIE BOULANGERIE	PAGE
VEG-10 (profondeur 1000)	Fond plat inox - sans étagère	252
VEGP/VEGPC-10 (profondeur 1000)	Fond plat inox - 1 etagère avec ou sans colonne	253
VEPR-10E-RC (profondeur 1100)	2 étagères - vitre relevable	269

VALORIAN

- **OPTION 1**

Décoration totale
en couleurs unies
(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Décoration totale
couleur de nuancier,
RAL ou NCS
(Sans supplément de prix)

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VEG / VEGP / VEGPC / VETB

- Extérieur en tôle d'acier plastifiée. Socle inférieur en acier inox AISI-304
- Intérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan d'exposition en acier inox AISI-304
- Plan de travail en quartz technologique couleur blanche
- Plateaux du plan d'exposition lisses et horizontaux (VEG / VEGP / VEGPC)
- Exposition compatible avec bacs GN 1/1 ou 1/6 (VETB) (inclus)
- Plan d'exposition surélevé pour une visibilité maximale
- Joues latérales de 30 mm en MDF hydrofuge + PVC
- Profilés en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée (sauf modèle neutre), avec portes et lumière de la porte 440 × 270 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro ODP

MCVEG

- Plan de travail en quartz technologique blanc
- Intérieur en acier inox AISI-304
- Joues latérales de 30 mm en MDF hydrofuge + PVC
- Équipé de tiroir, étagères et prise électrique

MCT-VEG

- Intérieur en tôle d'acier prélaquée
- Côtés, base et dessus en MDF hydrofuge + PVC
- Vitres latérales et frontale
- 4 étagères en verre à inclinaison réglable
- Éclairage LED vertical

COMPOSANTS

VEG / VEGP / VEGPC / VETB

- Éclairage LED standard : décoration frontale, sous le plan de travail, plan supérieur et étagère (selon modèle)
- Système de réfrigération ventilé
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Modèles en groupe à distance avec électrovanne et détendeur en R-449A. Option R-134a (autres fluides sur demande)
- Régulation électronique de la température
- Afficheur digital de la température du produit
- Prise auxiliaire intégrée, charge maximale 500 W
- Dégivrage automatique
- Châssis en acier finition époxy
- Vitres sécurisées (frontale fixe), plusieurs versions disponibles
- Étagère intermédiaire en verre avec éclairage, non réfrigérée (VEGP / VEGPC)
- Versions
- VEG : vitrage bas / sans étagère
- VEGP : vitrage haut / avec étagère
- VEGPC : vitrage haut / avec étagère / colonnes en aluminium
- VETB : vitrage moyen / sans étagère
- Kits de jonction pour installations spéciales, linéaires et angles (sur demande)

DONNÉES TECHNIQUES

- Classe climatique 3 (25 °C – 60 % HR)
- Température de fonctionnement : 0 à +6 °C
- Alimentation monophasée 220 V – 50 Hz
- Option 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (sur demande)
- Fluide frigorigène R-290

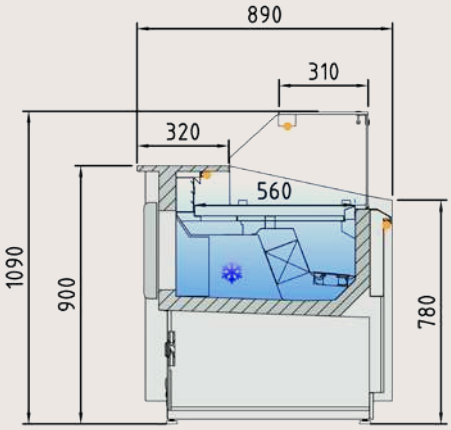
TYPES D'ÉCLAIRAGE

VALORIAN VEG-8-TF

docriluc

NOUVEAUTÉ 2026

VEG-8-20-TF



VEG-8-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEG-8-10-TF	1025	0,52	0,51	64	1	565	844	**4 320 €**
	VEG-8-13-TF	1265	0,65	0,64	81	2	572	922	**4 805 €**
	VEG-8-15-TF	1505	0,79	0,77	99	2	781	1044	**5 205 €**
	VEG-8-20-TF	1985	1,05	1,03	134	3	1098	1290	**6 000 €**

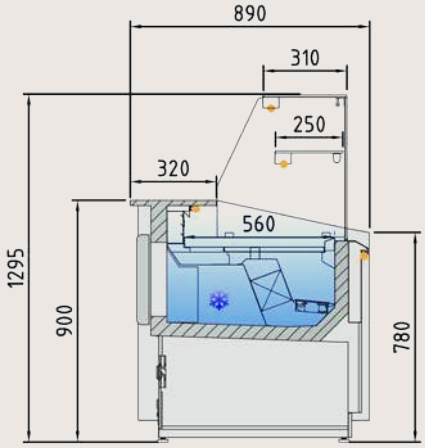
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEG-8-10-TF	**160 €**	**Nous consulter**
VEG-8-13-TF	**235 €**	**Nous consulter**
VEG-8-15-TF	**275 €**	**Nous consulter**
VEG-8-20-TF	**340 €**	**Nous consulter**

VALORIAN VEGP-8-TF

NOUVEAUTÉ 2026

VEGP-8-20-TF



VEGP-8-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEGP-8-10-TF	1025	0,75	0,70	64	1	565	844	**4 520 €**
	VEGP-8-13-TF	1265	0,94	0,87	81	2	572	922	**5 050 €**
	VEGP-8-15-TF	1505	1,14	1,05	99	2	781	1044	**5 445 €**
	VEGP-8-20-TF	1985	1,52	1,41	134	3	1098	1290	**6 300 €**

LES OPTIONS

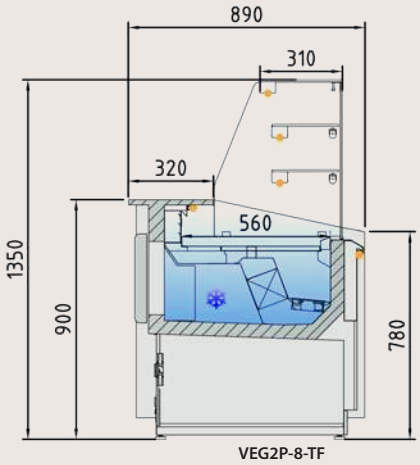
Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEGP-8-10-TF	**160 €**	**Nous consulter**
VEGP-8-13-TF	**235 €**	**Nous consulter**
VEGP-8-15-TF	**275 €**	**Nous consulter**
VEGP-8-20-TF	**340 €**	**Nous consulter**

VALORIAN VEG2P-8-TF

docriluc

NOUVEAUTÉ 2026

VEG2P-8-20-TF



VEG2P-8-TF

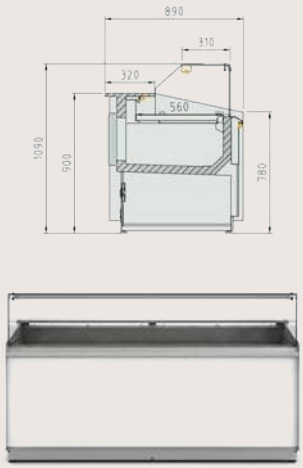
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEG2P-8-10-TF	1025	0,99	0,79	64	1	565	844	**4 725 €**
	VEG2P-8-13-TF	1265	1,24	0,99	81	2	572	922	**5 295 €**
	VEG2P-8-15-TF	1505	1,50	1,19	99	2	781	1044	**5 685 €**
	VEG2P-8-20-TF	1985	1,99	1,60	134	3	1098	1290	**6 605 €**

LES OPTIONS

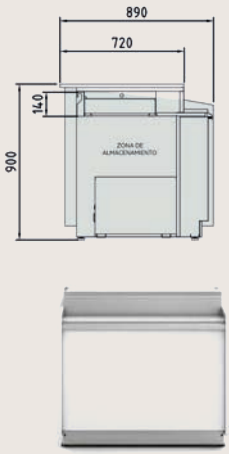
Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEG2P-8-10-TF	**160 €**	**Nous consulter**
VEG2P-8-13-TF	**235 €**	**Nous consulter**
VEG2P-8-15-TF	**275 €**	**Nous consulter**
VEG2P-8-20-TF	**340 €**	**Nous consulter**

VALORIAN MODULES NEUTRES VEG-8N

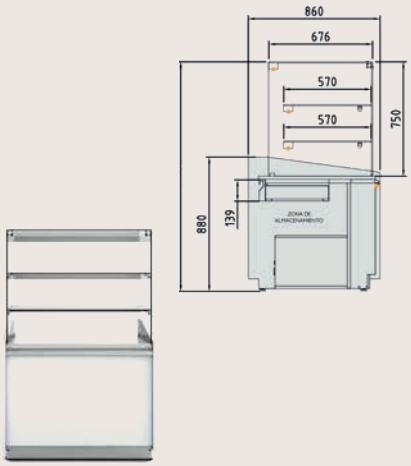
NOUVEAUTÉ 2026



VEG-8N-20



MCVEG-8-10



MTVEG-8-10

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	
	VEG-8N-10-TF	1025	0,52	0,51	151	1	**3 580 €**
	VEG-8N-13-TF	1265	0,65	0,64	191	2	**3 985 €**
	VEG-8N-15-TF	1505	0,79	0,77	231	2	**4 255 €**
	VEG-8N-20-TF	1985	1,05	1,03	311	3	**4 680 €**
	MCVEG-8-10	1000	0,82	-	-	-	**2 975 €**
	MTVEG-8-10	1000	1,71	1,53	-	-	**3 375 €**

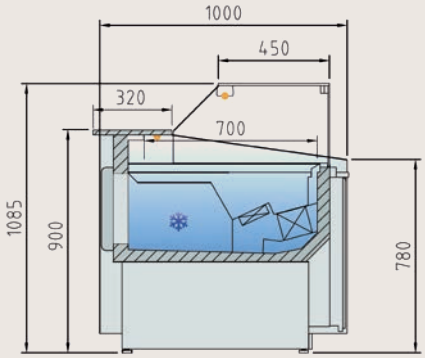
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEG-8N-10-TF	**160 €**	**Nous consulter**
VEG-8N-13-TF	**235 €**	**Nous consulter**
VEG-8N-15-TF	**275 €**	**Nous consulter**
VEG-8N-20-TF	**340 €**	**Nous consulter**
MCVEG-8-10	-	**Nous consulter**
MTVEG-8-10	-	**Nous consulter**

VALORIAN VEG-10

docriluc

VEG-10-15-TF



VEG-10-TF

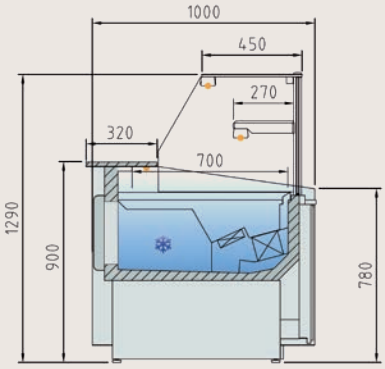
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEG-10-10-TF	1025	0,63	0,60	192	1	565	844	**4 455 €**
	VEG-10-13-TF	1265	0,80	0,75	243	2	572	922	**4 960 €**
	VEG-10-15-TF	1505	0,96	0,90	294	2	781	1044	**5 415 €**
	VEG-10-20-TF	1985	1,28	1,21	395	3	1098	1290	**6 320 €**

LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEG-10-10-TF	160 €	Nous consulter
VEG-10-13-TF	235 €	Nous consulter
VEG-10-15-TF	275 €	Nous consulter
VEG-10-20-TF	340 €	Nous consulter

VALORIAN VEGP-10

VEGP-10-15-TF



VEGP-10

Détail intérieur + tablette de travail couleur noire

	Références	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEGP-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844	**4 680 €**
	VEGP-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	**5 210 €**
	VEGP-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044	**5 690 €**
	VEGP-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290	**6 635 €**

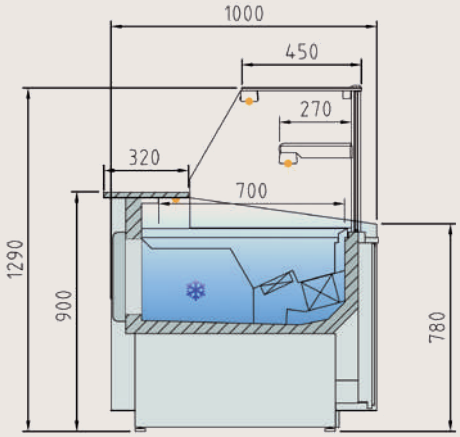
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEGP-10-10-TF	160 €	Nous consulter
VEGP-10-13-TF	235 €	Nous consulter
VEGP-10-15-TF	275 €	Nous consulter
VEGP-10-20-TF	340 €	Nous consulter

VALORIAN VEGPC-10

docriluc

VEGPC-10-20-TF



VEGPC-10

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEGPC-10-10-TF	1025	0,82	0,60	192	1	565	844	**5 555 €**
	VEGPC-10-13-TF	1265	1,03	0,75	243	2	572	922	**6 185 €**
	VEGPC-10-15-TF	1505	1,24	0,90	294	2	781	1044	**7 020 €**
	VEGPC-10-20-TF	1985	1,66	1,21	395	3	1098	1290	**7 950 €**

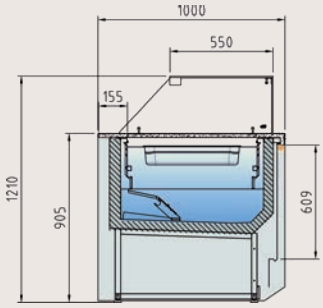
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VEGPC-10-10-TF	160 €	Nous consulter
VEGPC-10-13-TF	235 €	Nous consulter
VEGPC-10-15-TF	275 €	Nous consulter
VEGPC-10-20-TF	340 €	Nous consulter

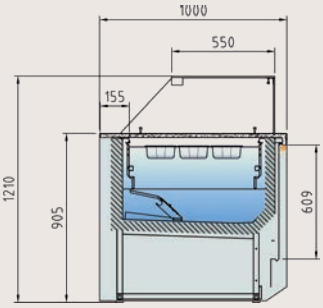
BACS GN NON INCLUS Voir page 161

VALORIAN VETB-10

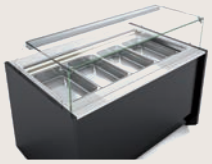
VETB-10-15-TFGN1/6



VETB-10-GN-1/1



VETB-10-GN-1/6



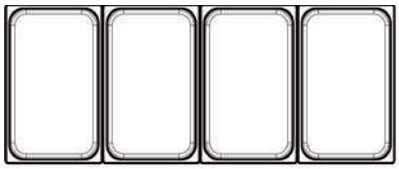
Détail dessus VETB

	Longueur	Surface d'exposition	Zone d'exposition totale	Stockage VE	Capacité GN	Puissance frigorifique	Consommation	
		(mm)	(m²)		(GN)	(W)	(W)	
	VETB-10-15-TFGN1/1	1505	0,94	0,88	4 GN 1/1	781	1032	**6 720 €**
	VETB-10-15-TFGN1/6	1505	0,94	0,88	24 GN 1/6	781	1032	**7 220 €**
	VETB-10-20-TFGN1/1	1985	1,27	1,19	5 GN 1/1	1098	1276	**7 685 €**
	VETB-10-20-TFGN1/6	1985	1,27	1,19	30 GN 1/6	1098	1276	**8 310 €**

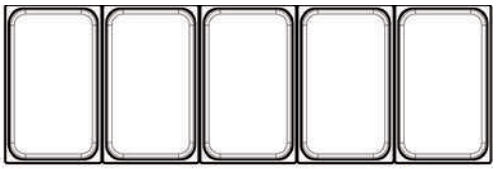
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan de travail imitation granit noir KETPN
VETB-10-15-TF	275 €	Nous consulter
VETB-10-20-TF	340 €	Nous consulter

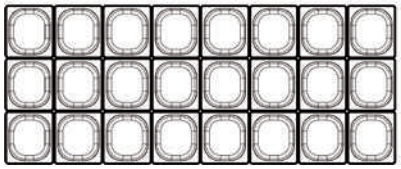
AUTRE CONFIGURATION : NOUS CONSULTER



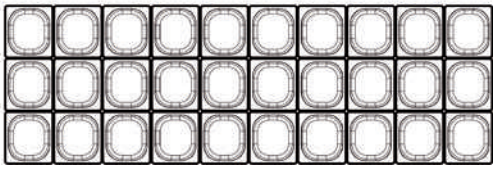
VETB-10-15-GN-1/1



VETB-10-20-GN-1/1



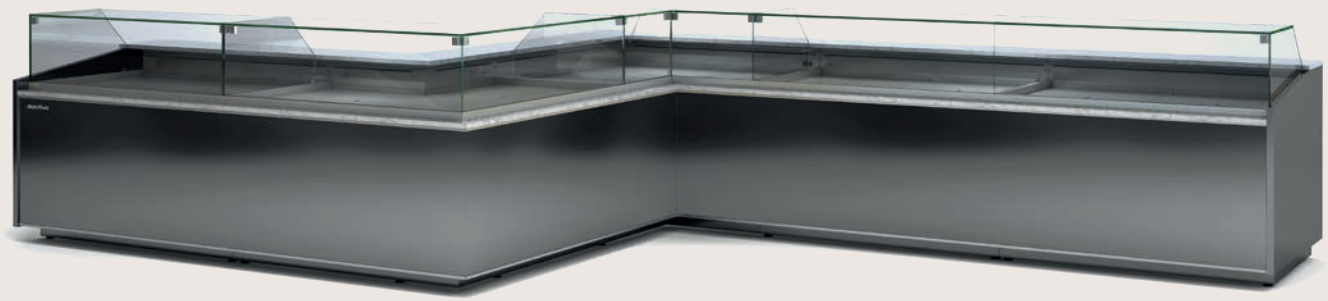
VETB-10-15-GN-1/6



VETB-10-20-GN-1/6

VITRINE D'ANGLE VALORIAN VEG-10

docriluc



VEG-10-15-TF + VEG-10-RP90-TF + VEG-10-RN90-TF + VEG-10-20-TF + VEG-10-20-TF

Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m^2)	Zone d'exposition totale (m^2)	Stockage (m^3)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consom-mation (W)	
VEG-10-RN90-TF	1440	1085	1440	1,14	0,9	-	0	583	926	**8 480 €**
VEGP-10-RN90-TF	1440	1290	1440	1,14	0,9	-	0	583	926	**10 580 €**
VEGPC-10-RN90-TF	1440	1290	1440	1,14	0,9	-	0	583	926	**10 580 €**
VEG-10-RP90-TF	1430	1085	1430	1,21	1,28	-	0	583	957	**8 930 €**
VEGP-10-RP90-TF	1430	1290	1430	1,21	1,28	-	0	583	957	**9 935 €**
VEGPC-10-RP90-TF	1430	1290	1430	1,21	1,28	-	0	583	957	**9 935 €**
MCVEG-10-10	1000			0,92	-	-	-	-	-	**2 145 €**
MCT-70-VEG	700			1,68	-	-	-	-	24	**3 245 €**

LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VEG-10-RP90	360 €
VEG-10-RN90	360 €
VEGPC-10-RP90	360 €
VEGPC-10-RN90	360 €
MCVEG-10-10-DIS	-
MCVEG-10-10	-
MCT-70-VEG	-

GAMME EAP
REFROIDISSEURS D'EAU BOULANGERIE

EAPI-175V

EAP-100H
Avec kit d'accrochage au mur (option)

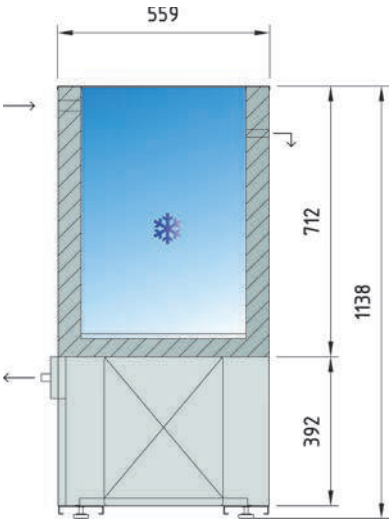
Référence	Longueur (mm)	Profondeur (m m)	Hauteur (mm)	Puissance frigorifique (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	Consommation (W)	Débit robinet ouvert (l/h) ΔT=10°C	Gaz	Température
EAP-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAPi-175V	880	560	1 140	1 012	175	103	594	110	R290	+1°C+3°C
EAP-100H	1 405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C
EAPi-100H	1 405	565	580	583	100	100	346	79	R290	+1°C+3°C

INFOS PRODUIT

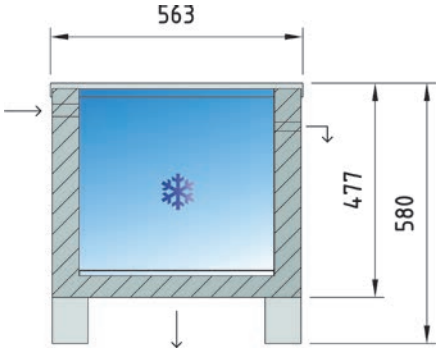
- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 (modèle i) ou acier plastifié blanc
- Cuve et serpentin en acier inoxydable Aisi 304
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m³ sans effet GWP ou ODP
- Remplissage automatique d'eau par flotteur - Diamètre 1/2"
- Agitateur d'eau intérieur
- Trop plein de sécurité - Diamètre 3/4"
- Contrôle digital électronique
- 230/1/50 (60Hz/DOCRILUC : nous consulter)
- Couvercle démontable

LES OPTIONS

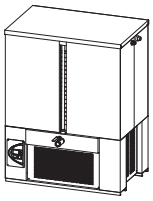
- **Kit d'accrochage pour EAP-100H**
  Réf : EAO-100H / 175 € HT



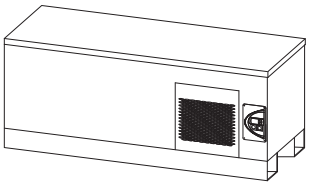
EAP-175



EAP-100



EAP-175V	2 625 €
EAPi-175V	2 795 €



EAP-100H	2 400 €
EAPi-100H	2 820 €

JUNIPER

• **OPTION 1**

Décoration frontale
en couleurs unies
(Sans supplément de prix)

• **OPTION 2**

Décoration frontale
en couleurs du nuancier
RAL ou NCS
(Supplément de prix)

• **OPTION 3**

Décoration totale
complète en couleurs unies,
RAL ou NCS
(Supplément de prix)

• **OPTION 4**

Décoration totale noire,
grise ou blanche
(Sans supplément de prix)

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

- Intérieur et extérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan d'exposition, plan de travail et décoration supérieure en inox AISI-304
- Possibilité double niveau plat sur commande
- Joues latérales de 30 mm en ABS injecté (sauf modèle VES-10E-RC avec vitrages panoramiques de 20 mm)
- Profilés en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée (sauf modèles neutres et sans réserve VES), lumière de la porte 440 × 270 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP, zéro ODP

VE-10-RC-HE / BM / ES

- Compatible bacs GN (non inclus)
- HE : chaleur sèche
- BM : bain-marie (humide) – raccordement eau requis
- ES : bacs réfrigérés

MCVE-RC

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Intérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 304
- Joues latérales de 30 mm en ABS injecté
- Équipé d'un tiroir, d'étagères et d'une prise électrique

MCT-RC

- Intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Côtés, base et couvercle en MDF hydrofuge + PVC ou laqué haute brillance
- Vitres latérales et frontale
- 4 étagères en verre à inclinaison réglable
- Éclairage LED vertical

VE-10E-RC-FRM

- Plaque froide
- Sans réserve
- Relevable
- Surface d'exposition hermétique
- Évaporateur avec traitement par cataphorèse
- Plan d'exposition en inox 316
- Cuve intérieure en acier inoxydable AISI 304
- Statique

COMPOSANTS

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

- Éclairage LED standard : décoration frontale, plan de travail supérieur et étagères (selon modèle)
- Système de réfrigération statique, sauf modèles TF avec système ventilé. Angles AP45/AN45 neutres
- Modèles chauds HE/BM avec résistances
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Les modèles groupe à distance intègrent une vanne solénoïde et un détendeur pour le fluide R-449A. Option R-134a (consulter pour autres réfrigérants)
- Régulation électronique de la température
- Prise auxiliaire intégrée avec une capacité de charge maximale de 500 W
- Dégivrage automatique, option électrique sur évaporateur statique
- Châssis en acier avec finition époxy
- Vitres sécurisées et façade abattante, sauf modèle VE-10E avec façade relevable
- Étagère intermédiaire en verre avec éclairage, non réfrigérée (selon modèle)
- Kits de jonction : pour installations spéciales, linéaires et en angle (nous consulter)

DONNÉES TECHNIQUES

VE-9-RCB / VE-9-RC / VEP-9-RC / VE-10-RCB-TF / VE-10-RC-TF / VEA-10-RC-TF / VE-10E-RC-TF / VEPR-10E-RC-TF

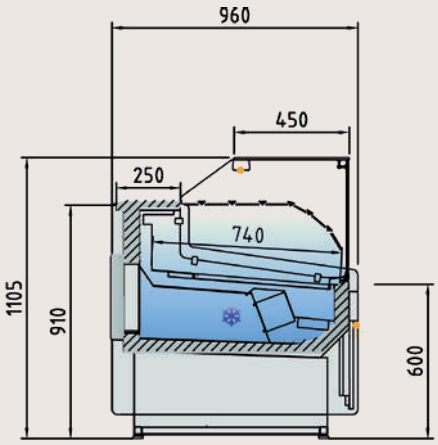
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Température de fonctionnement : 0 / +6 °C
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

TYPES D'ÉCLAIRAGE

JUNIPER VE-9-RCB

docriluc

VE-9-20-RCB



VE-9-RCB-TF

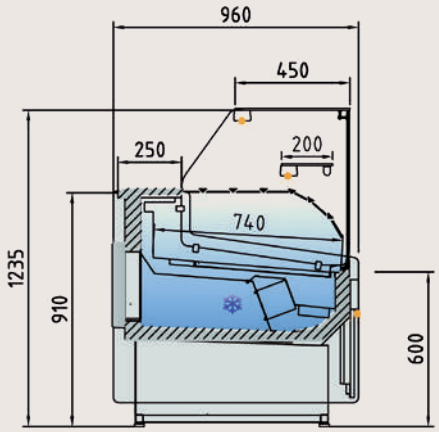
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-9-10-RCB-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851	**3 850 €**
	VE-9-13-RCB-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912	**4 350 €**
	VE-9-15-RCB-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046	**4 930 €**
	VE-9-20-RCB-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290	**5 825 €**
	VE-9-25-RCB-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354	**6 665 €**
	VE-9-30-RCB-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378	**7 885 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-9N	Groupe à distance PR
VE-9-10-RCB	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-9-13-RCB	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-9-15-RCB	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-9-20-RCB	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-9-25-RCB	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-9-30-RCB	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VE-9-RC

VE-9-15-RC-TF



VE-9-RC-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-9-10-RC-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851	**4 005 €**
	VE-9-13-RC-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912	**4 525 €**
	VE-9-15-RC-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046	**5 075 €**
	VE-9-20-RC-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290	**5 855 €**
	VE-9-25-RC-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354	**6 805 €**
	VE-9-30-RC-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378	**8 205 €**

LES OPTIONS

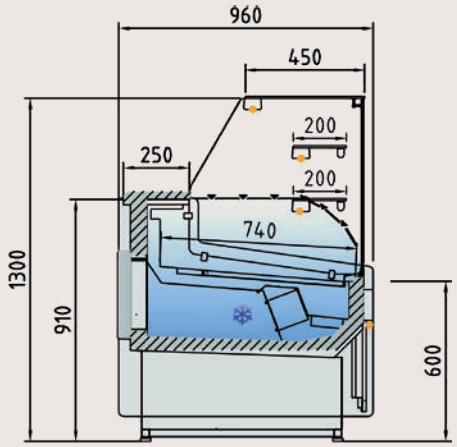
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-9N	Groupe à distance PR
VE-9-10-RC	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-9-13-RC	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-9-15-RC	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-9-20-RC	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-9-25-RC	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-9-30-RC	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VEP-9-RC

docriluc

VEP-9-15-RC

Détail de l'éclairage frontal



VEP-9-RC-TF

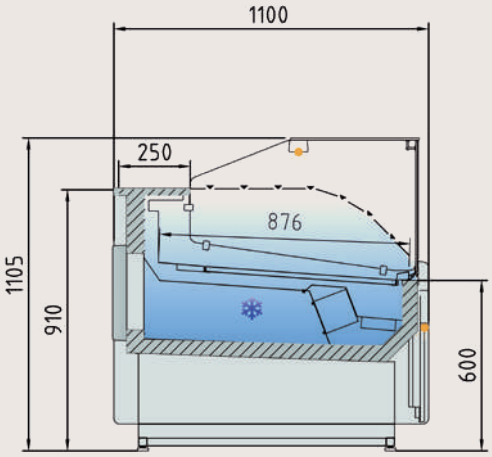
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEP-9-10-RC-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851	**4 405 €**
	VEP-9-13-RC-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912	**4 980 €**
	VEP-9-15-RC-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046	**5 580 €**
	VEP-9-20-RC-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290	**6 440 €**
	VEP-9-25-RC-TF	2465	2.15	1,90	615	4	1284	1354	**7 490 €**
	VEP-9-30-RC-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378	**9 030 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VEP-9N	Groupe à distance PR
VEP-9-10-RC	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VEP-9-13-RC	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VEP-9-15-RC	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VEP-9-20-RC	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VEP-9-25-RC	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VEP-9-30-RC	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VE-10-RCB-TF

VE-10-20-RCB-TF



VE-10-RCB-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10-10-RCB-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	**4 490 €**
	VE-10-13-RCB-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	**4 755 €**
	VE-10-15-RCB-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	**5 270 €**
	VE-10-20-RCB-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290	**6 085 €**
	VE-10-25-RCB-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	**7 420 €**
	VE-10-30-RCB-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	**8 555 €**

LES OPTIONS

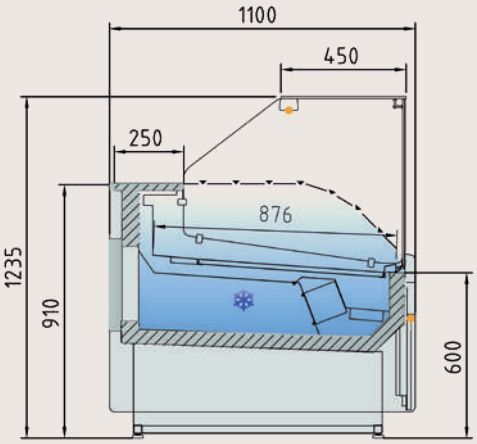
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VEP-10N	Groupe à distance PR
VE-10-10-RCB-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-10-13-RCB-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-10-15-RCB-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-10-20-RCB-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-10-25-RCB-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-10-30-RCB-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VE-10-RC-TF

docriluc

VE-10-20-RC-TF

Détail de l'éclairage frontal



VE-10-RC -TF

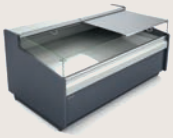
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	**4 540 €**
	VE-10-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	**4 900 €**
	VE-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	**5 435 €**
	VE-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290	**6 275 €**
	VE-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	**7 650 €**
	VE-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	**8 820 €**

LES OPTIONS

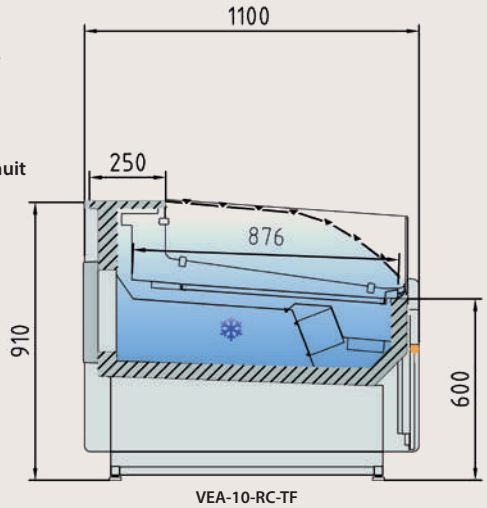
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-10N	Groupe à distance PR
VE-10-10-RC-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-10-13-RC-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-10-15-RC-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-10-20-RC-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-10-25-RC-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-10-30-RC-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VEA-10-RC-TF

VEA-10-20-RC-TF



Détail du rideau de nuit



	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEA-10-10-RC-TF	1025	0,80	0,97	293	1	949	1054	**4 820 €**
	VEA-10-13-RC-TF	1265	1,00	1,21	369	2	949	1054	**5 275 €**
	VEA-10-15-RC-TF	1505	1,21	1,45	444	2	1012	1105	**6 000 €**
	VEA-10-20-RC-TF	1985	1,61	1,93	594	3	1419	1379	**6 530 €**
	VEA-10-25-RC-TF	2465	2,01	2,41	745	4	1703	1417	**7 940 €**
	VEA-10-30-RC-TF	2945	2,41	2,89	896	4	1931	1689	**9 565 €**

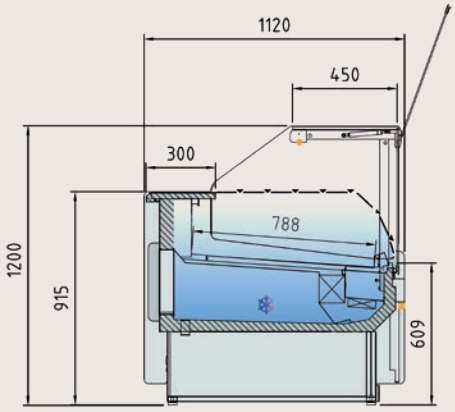
LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-10N	Groupe à distance PR
VEA-10-10-RC-TF	195 €	640 €	240 €	- 545 €	-160 €
VEA-10-13-RC-TF	210 €	660 €	330 €	- 610 €	-180 €
VEA-10-15-RC-TF	230 €	670 €	400 €	- 675 €	-195 €
VEA-10-20-RC-TF	245 €	680 €	440 €	- 815 €	-240 €
VEA-10-25-RC-TF	255 €	690 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VEA-10-30-RC-TF	270 €	700 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

JUNIPER VE-10E-RC-TF

docriluc

VE-10E-20-RC-TF



VE-10E-RC-TF

Vitre relevable

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes (Uds.)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	**5 685 €**
	VE-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	**6 080 €**
	VE-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	**6 685 €**
	VE-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290	**7 835 €**
	VE-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	**9 415 €**
	VE-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	**10 720 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-10EN	Groupe à distance PR
VE-10E-10-RC-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-10E-13-RC-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-10E-15-RC-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-10E-20-RC-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-10E-25-RC-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-10E-30-RC-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

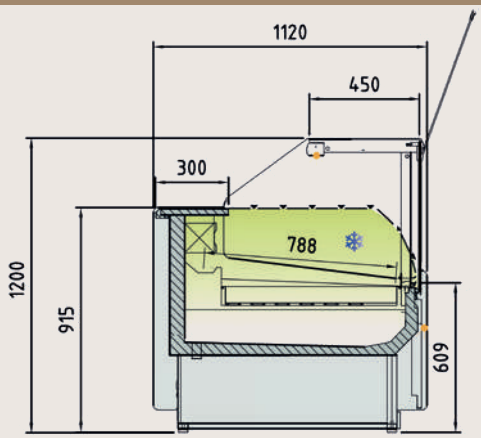
Classe d'efficacité énergétique

JUNIPER VE-10E-RC-FRM
SPÉCIALE FROMAGE

NOUVEAUTÉ 2026

VE-10E-15-RC-FRM

Détails vitre relevable



VE-10E-RC- FRM

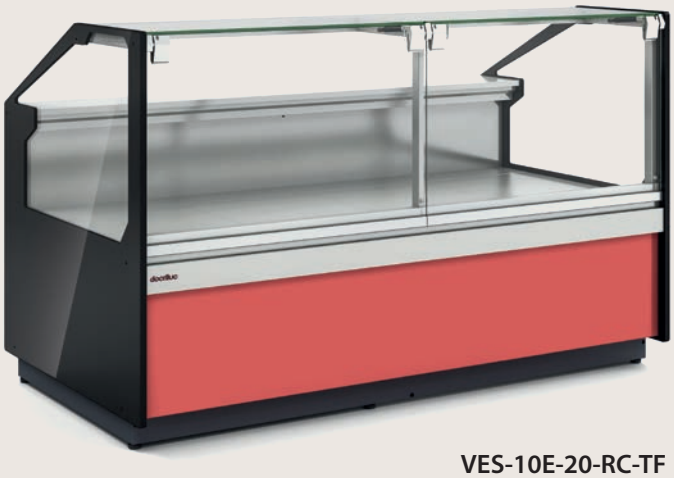
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10E-13-RC- FRM	1265	1,00	1,13	572	912	**6 365 €**
	VE-10E-15-RC- FRM	1505	1,21	1,36	781	1046	**7 070 €**
	VE-10E-20-RC- FRM	1985	1,61	1,81	1098	1290	**8 475 €**
	VE-10E-25-RC- FRM	2465	2,01	2,26	1284	1354	**9 975 €**
	VE-10E-30-RC- FRM	2945	2,41	2,71	1284	1378	**11 050 €**

LES OPTIONS

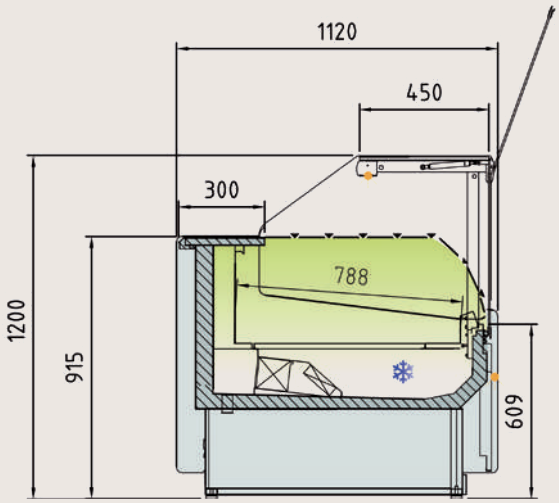
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Cuve en inox AISI-316 CA-316-VE	étagères intermédiaires avec lumières KENL
VE-10E-13-RC- FRM	195 €	660 €	235 €	740 €	310 €
VE-10E-15-RC- FRM	210 €	670 €	275 €	925 €	160 €
VE-10E-20-RC- FRM	230 €	680 €	340 €	1 110 €	490 €
VE-10E-25-RC- FRM	245 €	690 €	455 €	1 480 €	610 €
VE-10E-30-RC- FRM	255 €	700 €	540 €	1 850 €	685 €

JUNIPER VES-10E-RC-TF

docriluc



VES-10E-20-RC-TF



VES-10E-RC-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VES-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	-	0	565	851	**5 565 €**
	VES-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	-	0	572	912	**5 935 €**
	VES-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	-	0	781	1046	**6 550 €**
	VES-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	-	0	1098	1290	**7 400 €**
	VES-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	-	0	1284	1354	**9 010 €**
	VES-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	-	0	1284	1378	**10 345 €**

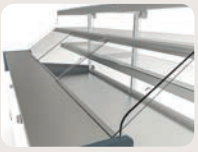
LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VES-10EN	Groupe à distance PR
VES-10E-10-RC-TF	195 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VES-10E-13-RC-TF	210 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VES-10E-15-RC-TF	230 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VES-10E-20-RC-TF	245 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VES-10E-25-RC-TF	255 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VES-10E-30-RC-TF	270 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

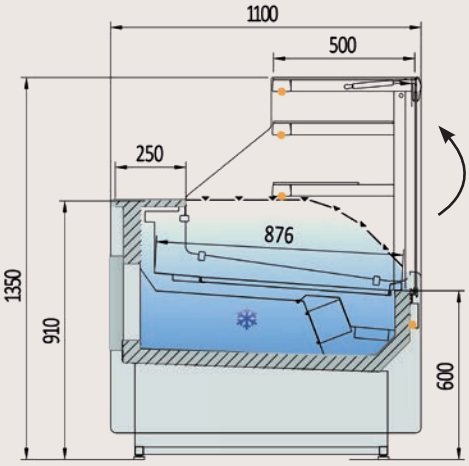
Classe d'efficacité énergétique

JUNIPER VEPR-10-RC-TF

VEPR-10E-20-RC-TF



Détail pour vitrage plexi



VEPR-10E-RC-TF

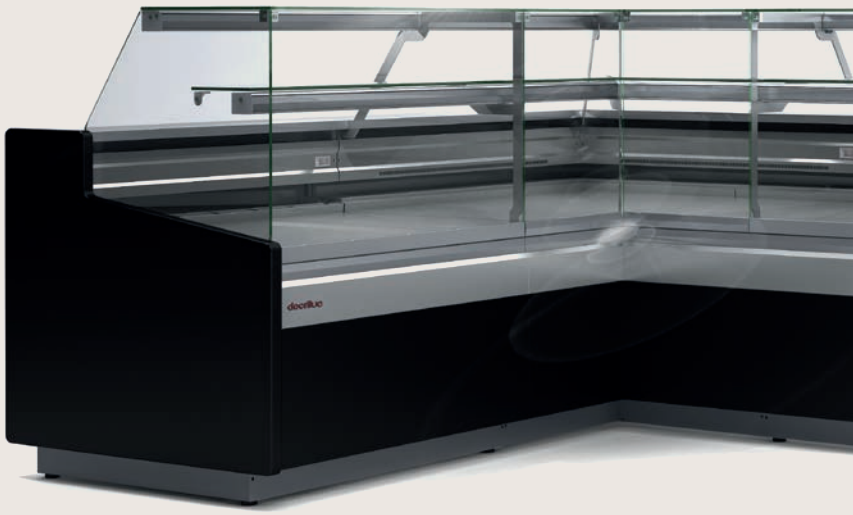
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEPR-10E-10-RC-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	**6 095 €**
	VEPR-10E-13-RC-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	**6 510 €**
	VEPR-10E-15-RC-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	**7 160 €**
	VEPR-10E-20-RC-TF	1985	1,61	1,81	594	3	1098	1290	**8 380 €**
	VEPR-10E-25-RC-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	**10 090 €**
	VEPR-10E-30-RC-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	**11 415 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VEPR-10EN	Groupe à distance PR
VEPR-10E-10-RC-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VEPR-10E-13-RC-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VEPR-10E-15-RC-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VEPR-10E-20-RC-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VEPR-10E-25-RC-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VEPR-10E-30-RC-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

VITRINE D'ANGLE JUNIPER VE-9-RC

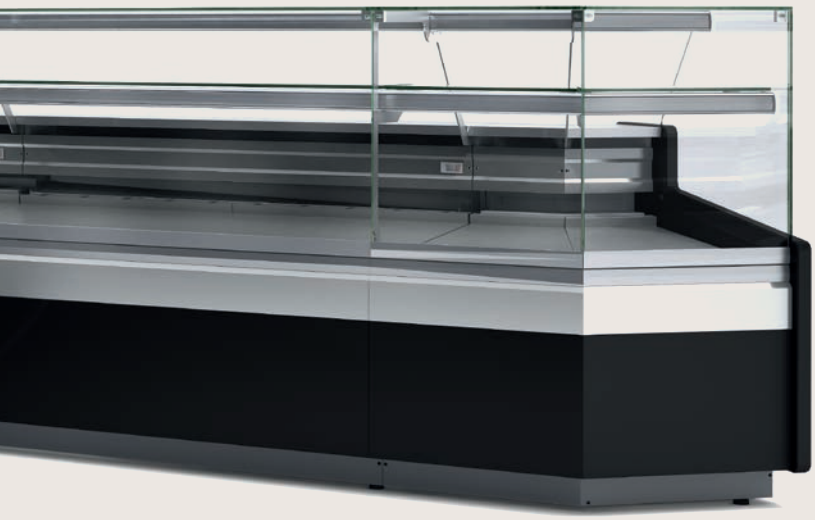
docriluc



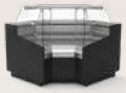
VE-9-15-RC + VE-9-RN90-RC + VE-9-20-RC + VE-9-AN45-RC

Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profon-deur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
VE-9-AN90-RCB	1425	1100	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122	**8 455 €**
VE-9-AN90-RC	1425	1230	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122	**8 620 €**
VEP-9-AN90-RC	1425	1300	1425	1,04	0,87	-	0	939	1122	**9 055 €**
VE-9-AP90-RCB	1540	1100	1540	1,47	1,56	-	0	1084	1165	**8 430 €**
VE-9-AP90-RC	1540	1230	1540	1,47	1,56	-	0	1084	1165	**8 600 €**
VEP-9-AP90-RC	1540	1300	1540	1,47	1,56	-	0	1084	1165	**9 035 €**
VE-9N-AN45-RCB	1105	1100	1030	0,52	-	-	0	-	10	**6 370 €**
VE-9N-AN45-RC	1105	1230	1030	0,52	-	-	0	-	10	**6 400 €**
VEP-9N-AN45-RC	1105	1300	1030	0,52	-	-	0	-	10	**6 610 €**
VE-9N-AP45-RCB	1115	1100	1125	0,73	-	-	0	-	10	**6 370 €**
VE-9N-AP45-RC	1115	1230	1125	0,73	-	-	0	-	10	**6 400 €**
VEP-9N-AP45-RC	1115	1300	1125	0,73	-	-	0	-	10	**6 610 €**
VE-9-RN90-RCB	1430	1100	1430	1,24	1,07	-	0	926	961	**8 455 €**
VE-9-RN90-RC	1430	1230	1430	1,24	1,07	-	0	926	961	**8 620 €**
VEP-9-RN90-RC	1430	1300	1430	1,24	1,07	-	0	926	961	**9 055 €**
VE-9-RP90-RCB	1405	1100	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004	**8 430 €**
VE-9-RP90-RC	1405	1230	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004	**8 600 €**
VEP-9-RP90-RC	1405	1300	1405	1,60	1,67	-	0	957	1004	**9 035 €**
MCVE-9-8-RC	800	910	960	0,67	-	-	0	-	-	**1 760 €**
MCVE-9-8-RC-DIS	800	910	960	0,67	-	-	0	-	-	**1 760 €**
MCVE-9-12-RC	1200	910	960	1,03	-	-	0	-	-	**1 835 €**
MCVE-9-12-RC-DIS	1200	910	960	1,03	-	-	0	-	-	**1 835 €**
MCT-70-RC	700	1850	700	1,68	-	-	0			**3 425 €**

VITRINE D'ANGLE JUNIPER VE-9-RC



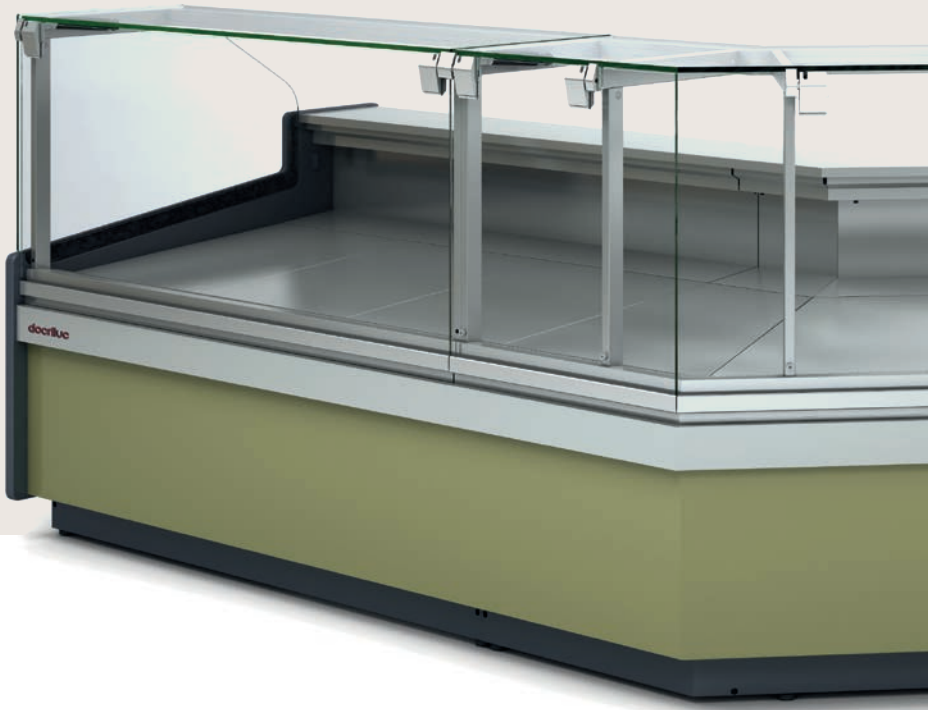
LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC 	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VE/VEP-9-AP90-RCB/RC	220 €	700 €	360 €
VE/VEP-9-RP90-RCB/RC	220 €	700 €	360 €
VE/VEP-9-AN90-RCB/RC	220 €	700 €	360 €
VE/VEP-9-RN90-RCB/RC	220 €	700 €	360 €
VE/VEP-9-AP45-RCB/RC	220 €	700 €	155 €
VE/VEP-9-AN45-RCB/RC	220 €	700 €	155 €
MCVE-9-8-RC	-	700 €	-
MCVE-9-12-RC	-	700 €	-
MCT-70-RC	-	-	-

VITRINE D'ANGLE JUNIPER VE-10E-RC

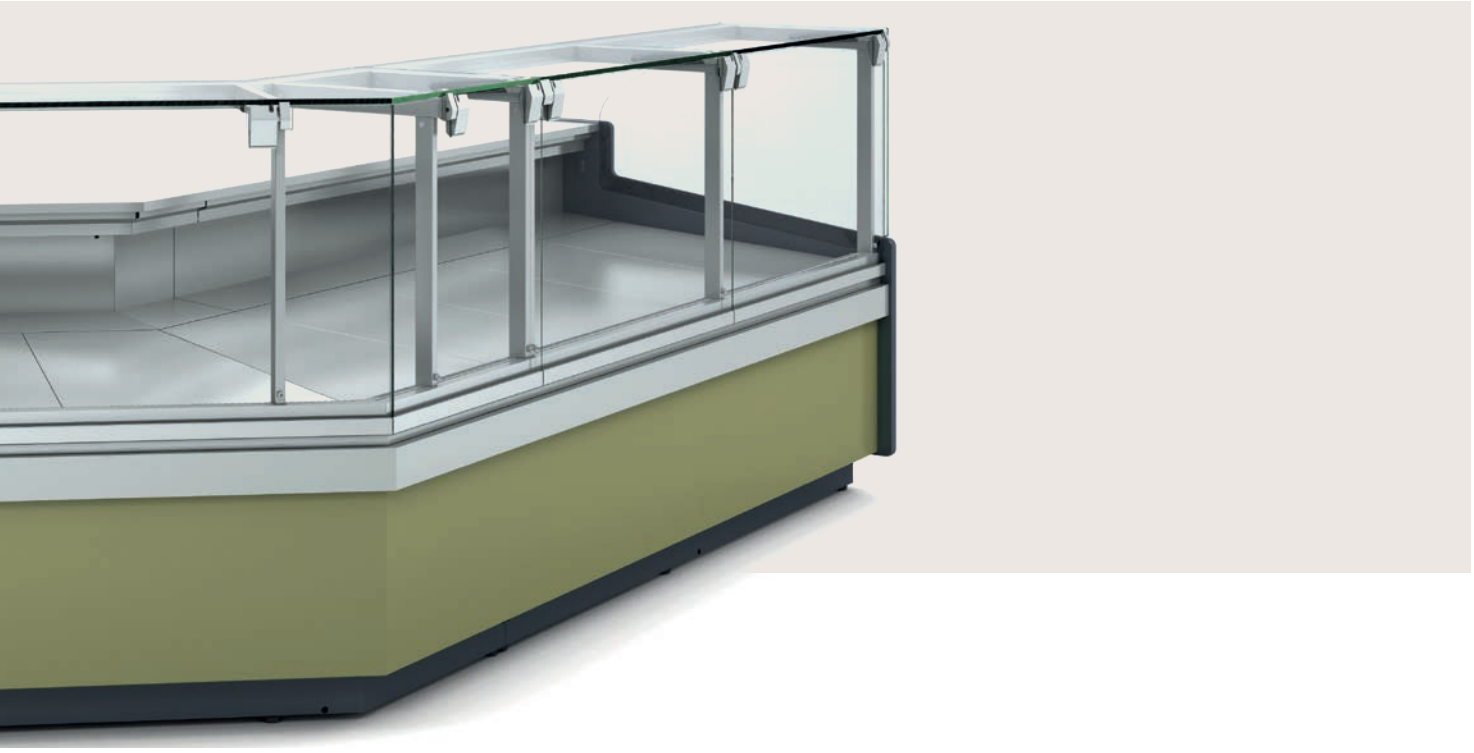
docriluc

VE-10E-20-RC-TF + VE-10E-AP90-RC-TF
+ VE-10E-20-RC-TF



	Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)		Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10E-AP90-RC-TF	1520	1200	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	**11 205 €**
	VES-10E-AP90-RC-TF	1520	1200	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	**10 985 €**
	VE-10E-RP90-RC-TF	1385	1200	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	**11 205 €**
	VES-10E-RP90-RC-TF	1385	1200	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	**10 985 €**
	MCVE-10-8-RC-TF	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**2 170€**
	MCVE-10-8-RC-DIS-TF	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**2 170€**
	MCVE-10-12-RC-TF	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**2 400 €**
	MCVE-10-12-RC-DIS-TF	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**2 400 €**

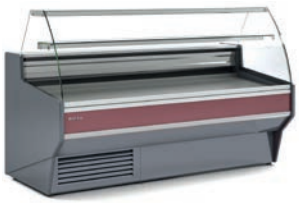
VITRINE D'ANGLE JUNIPER VE-10E-RC



LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VE-10E-AP90-RC	220 €	700 €	360 €
VES-10E-AP90-RC	220 €	700 €	360 €
VE-10E-RP90-RC	220 €	700 €	360 €
VES-10E-RP90-RC	220 €	700 €	360 €
MCVE-9-8	-	-	-
MCVE-9-12	-	-	-

VESPER



• **OPTION 1**

Décoration supérieure en couleurs unies

(Sans supplément de prix)

• **OPTION 2**

Décoration frontale complète en couleurs unies, RAL ou NCS

(Supplément de prix)

• **OPTION 3**

Décoration totale en couleurs unies, RAL ou NCS

(Supplément de prix)

• **OPTION 4**

Décoration totale noire, grise ou blanche

(Sans supplément de prix)

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan d'exposition et plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Possibilité double niveau plat sur commande
- Côtés de 30 mm en ABS injecté, sauf modèle VES-10-RR avec vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur
- Profilés en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée (sauf modèles neutres et modèles sans réserve VES), avec portes et lumière de porte 440 × 270 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP

VE-10-HE / VE-10-BM / VE-10-ES

- Exposition compatible avec bacs GN (non inclus)
- Modèle HE : chaleur sèche
- Modèle BM : bain-marie (humide), raccordement à l'arrivée et à l'évacuation d'eau nécessaire
- Modèle ES : bacs réfrigérés

MCVE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Intérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 304
- Côtés de 30 mm en ABS injecté
- Équipé d'un tiroir, d'étagères et d'une prise électrique

COMPOSANTS

VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Éclairage LED standard : décoration frontale, plan supérieur et étagères (selon modèle)
- Système de réfrigération statique, sauf modèles TF avec système ventilé. Angles AP45/AN45 neutres
- Modèles chauds HE/BM avec résistances
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Les modèles groupe à distance intègrent une vanne solénoïde et un détendeur pour le fluide R-449A. Option R-134a (consulter pour autres réfrigérants)
- Régulation électronique de la température
- Prise auxiliaire intégrée avec une capacité de charge maximale de 500 W
- Dégivrage automatique, option électrique sur évaporateur statique
- Châssis en acier avec finition époxy
- Vitres sécurisées et façade abattante, sauf modèle VE-10E avec façade relevable
- Étagère intermédiaire en verre avec éclairage, non réfrigérée (selon modèle)
- Kits de jonction : pour installations spéciales, linéaires et en angle (nous consulter)

DONNÉES TECHNIQUES

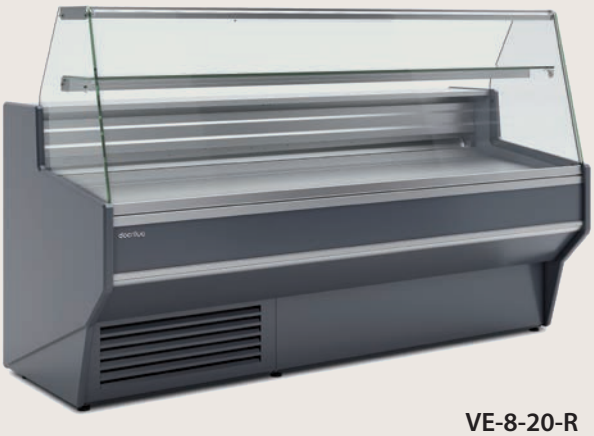
VE-8 / VE-9 / VEP-9 / VE-10-TF / VE-10E

- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Température de fonctionnement : 0 / +6 °C
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

TYPES D'ÉCLAIRAGE

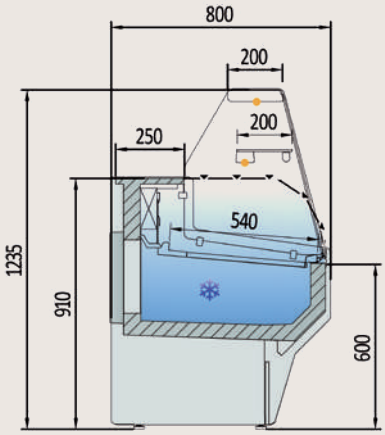
VESPER VE-8-R

docriluc



VE-8-20-R

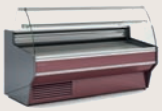
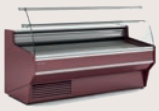
Détail du plan d'exposition



VE-8-R

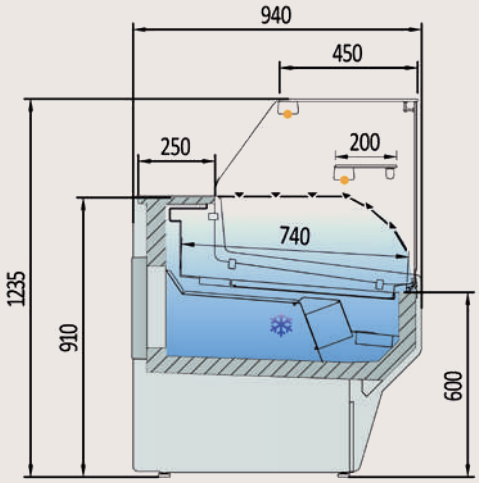
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-8-10-R	1025	0,68	0,48	246	1	565	830	**2 980 €**
	VE-8-13-R	1265	0,85	0,60	309	2	572	891	**3 295 €**
	VE-8-15-R	1505	1,01	0,72	373	2	781	1011	**3 555 €**
	VE-8-20-R	1985	1,35	0,95	499	3	949	1099	**4 380 €**
	VE-8-25-R	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1298	**5 200 €**
	VE-8-30-R	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1322	**6 240 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC 	Décoration totale FCIBC 	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-8N	Groupe à distance PR
VE-8-10-R	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-8-13-R	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-8-15-R	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-8-20-R	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-8-25-R	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-8-30-R	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

VESPER VE-9-RR

VE-9-15-RR-TF



VE-9-RR-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-9-10-RR-TF	1025	0,86	0,76	242	1	565	851	**3 455 €**
	VE-9-13-RR-TF	1265	1,08	0,95	304	2	572	912	**3 915 €**
	VE-9-15-RR-TF	1505	1,29	1,14	366	2	781	1046	**4 355 €**
	VE-9-20-RR-TF	1985	1,72	1,52	491	3	1098	1290	**4 985 €**
	VE-9-25-RR-TF	2465	2,15	1,90	615	4	1284	1354	**6 055 €**
	VE-9-30-RR-TF	2945	2,58	2,28	739	4	1284	1378	**7 390 €**

LES OPTIONS

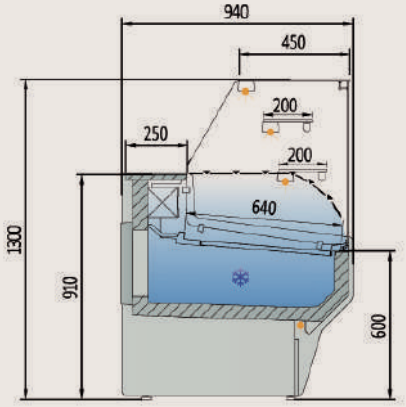
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-9N	Groupe à distance PR
VE-9-10-R	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE-9-13-R	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE-9-15-R	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE-9-20-R	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE-9-25-R	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE-9-30-R	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

VESPER VEP-9-RR-TF

docriluc

VEP-9-20-RR

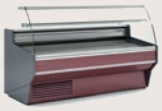
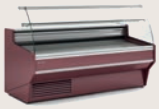
Détail du système
de fermeture en plexi droit



VEP-9-RR

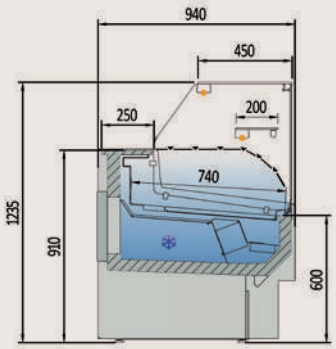
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (RR) (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEP-9-10-RR-TF	1025	0,96	0,76	299	1	565	837	**3 995 €**
	VEP-9-13-RR-TF	1265	1,20	0,95	376	2	572	901	**4 285 €**
	VEP-9-15-RR-TF	1505	1,44	1,14	452	2	781	1023	**4 760 €**
	VEP-9-20-RR-TF	1985	1,92	1,52	606	3	1098	1248	**5 470 €**
	VEP-9-25-RR-TF	2465	2,40	1,90	759	4	1284	1318	**6 635 €**
	VEP-9-30-RR-TF	2945	2,88	2,28	913	4	1284	1345	**8 505 €**

LES OPTIONS

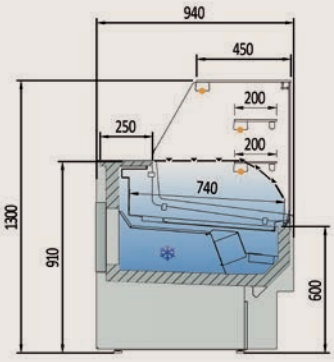
Référence	Décoration frontale FIBC 	Décoration totale FCIBC 	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VEP-9N	Groupe à distance PR
VEP-9-10	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VEP-9-13	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VEP-9-15	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VEP-9-20	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VEP-9-25	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VEP-9-30	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

GAMME VEL-9
PROFONDEUR 940 - 1 OU 2 ETAGÈRES

VEL-9-20-RR-TF

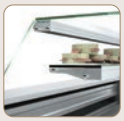


VEL-9-RR-TF
1 étagère



VELP-9-RR-TF
2 étagères

Modèle avec réserve VEL



Étagère supérieure non réfrigérée

Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (RR) (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigo-rifique (W)	Consommation (W)	VEL	VELP
VEL-9-10-RR-TF	1025	0,86	0,76	242	1/0	565	851	**3 705€**	**4 280 €**
VEL-9-13-RR-TF	1265	1,08	0,95	304	2/0	572	912	**4 195 €**	**4 590 €**
VEL-9-15-RR-TF	1505	1,29	1,14	366	2/0	781	1 046	**4 600 €**	**5 100 €**
VEL-9-20-RR-TF	1985	1,72	1,52	491	3/0	1 098	1 290	**5 345 €**	**5 865 €**
VEL-9-25-RR-TF	2465	2,15	1,90	615	4/0	1 284	1 354	**6 590 €**	**7 210 €**
VEL-9-30-RR-TF	2945	2,58	2,28	739	4/0	1 284	1 378	**7 905 €**	**9 215 €**

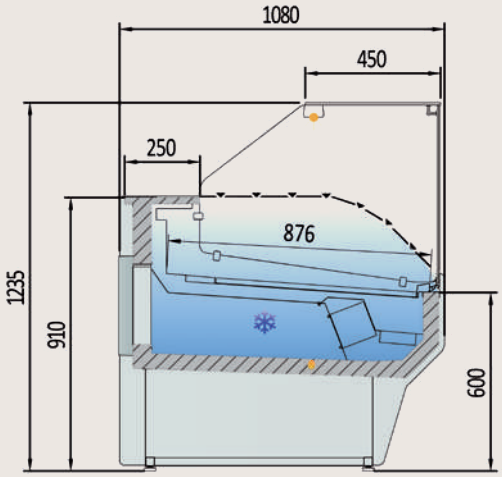
LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VEL/VELP-9N	Groupe à distance PR
VEL / VELP-9-10-TF	**195 €**	**640 €**	**160 €**	**240 €**	**- 545 €**	**-160 €**
VEL / VELP-9-13-TF	**210 €**	**660 €**	**235 €**	**330 €**	**- 610 €**	**-180 €**
VEL / VELP-9-15-TF	**230 €**	**670 €**	**275 €**	**400 €**	**- 675 €**	**-195 €**
VEL / VELP-9-20-TF	**245 €**	**680 €**	**340 €**	**440 €**	**- 815 €**	**-240 €**
VEL / VELP-9-25-TF	**255 €**	**690 €**	**455 €**	**515 €**	**- 1 155 €**	**-275 €**
VEL / VELP-9-30-TF	**270 €**	**700 €**	**540 €**	**795 €**	**- 1 320 €**	**-340 €**

VESPER VE-10-RR-TF

docriluc

VE-10-15-RR-TF



VE-10-RR-TF

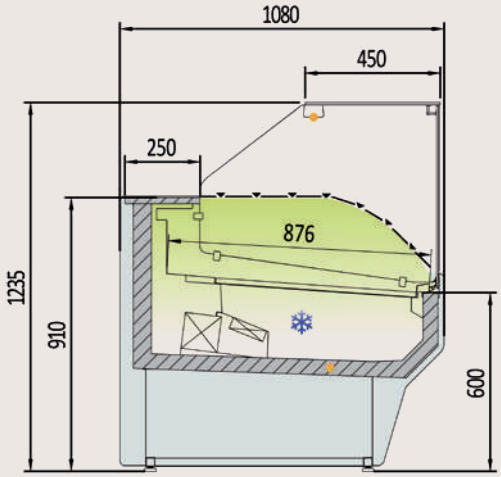
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10-10-RR-TF	1025	0,80	0,91	293	1	565	851	**4 415 €**
	VE-10-13-RR-TF	1265	1,00	1,13	369	2	572	912	**4 800 €**
	VE-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,36	444	2	781	1046	**5 325 €**
	VE-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,81	594	3	949	1290	**6 145 €**
	VE-10-25-RR-TF	2465	2,01	2,26	745	4	1284	1354	**7 495 €**
	VE-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,71	896	4	1284	1378	**8 480 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Étagère intermédiaire avec lumière KENL	Vitrine neutre VE-10N	Groupe à distance PR
VE-10-10-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	245 €	- 545 €	-160 €
VE-10-13-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	310 €	- 610 €	-180 €
VE-10-15-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	360 €	- 675 €	-195 €
VE-10-20-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	490 €	- 815 €	-240 €
VE-10-25-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	610 €	- 1 155 €	-275 €
VE-10-30-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	685 €	- 1 320 €	-340 €

VESPER VES-10-RR-TF

VES-10-20-RR-TF



VES-10-RR-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VES-10-10-RR-TF	1025	0,80	0,91	565	851	**4 305 €**
	VES-10-13-RR-TF	1265	1,00	1,13	572	912	**4 715 €**
	VES-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,36	781	1046	**5 245 €**
	VES-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,81	949	1290	**5 955 €**
	VES-10-25-RR-TF	2465	2,01	2,26	1284	1354	**7 200 €**
	VES-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,71	1284	1378	**8 160 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Étagère intermédiaire avec lumière KENL	Vitrine neutre VES-10N	Groupe à distance PR
VES-10-10-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	245 €	- 545 €	-160 €
VES-10-13-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	310 €	- 610 €	-180 €
VES-10-15-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	360 €	- 675 €	-195 €
VES-10-20-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	490 €	- 815 €	-240 €
VES-10-25-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	610 €	- 1 155 €	-275 €
VES-10-30-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	685 €	- 1 320 €	-340 €

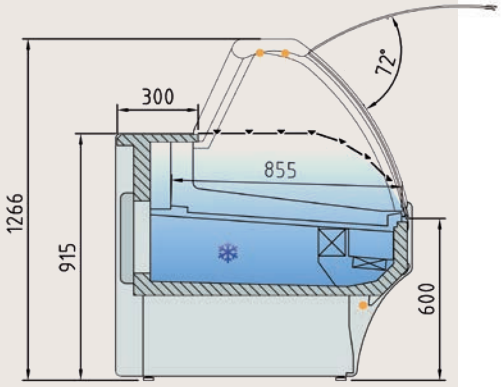
A G E Classe d'efficacité énergétique

VESPER VE-10E-C-TF

docriluc

VE-10E-20-C-TF

Vitre relevable



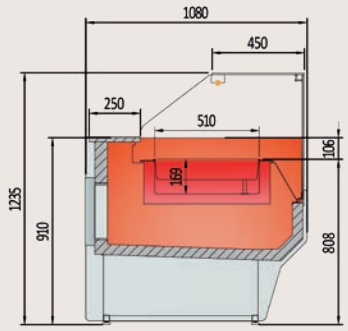
VE-10E-C-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10E-10-C-TF	1025	0,80	0,70	293	1	565	851	**5 415 €**
	VE-10E-13-C-TF	1265	1,00	0,87	369	2	572	912	**5 620 €**
	VE-10E-15-C-TF	1505	1,21	1,05	444	2	781	1046	**6 245 €**
	VE-10E-20-C-TF	1985	1,61	1,39	594	3	949	1290	**7 455 €**
	VE-10E-25-C-TF	2465	2,01	1,74	745	4	1284	1354	**8 875 €**
	VE-10E-30-C-TF	2945	2,41	2,09	896	4	1284	1378	**10 720 €**

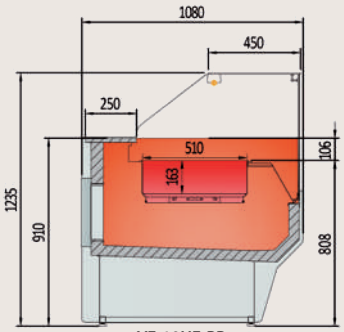
LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Étagère intermédiaire avec lumière KENL	Vitrine neutre VE-10EN	Groupe à distance PR
VE-10E-10-TF	195 €	640 €	160 €	240 €	245 €	- 545 €	-160 €
VE-10E-13-TF	210 €	660 €	235 €	330 €	310 €	- 610 €	-180 €
VE-10E-15-TF	230 €	670 €	275 €	400 €	360 €	- 675 €	-195 €
VE-10E-20-TF	245 €	680 €	340 €	440 €	490 €	- 815 €	-240 €
VE-10E-25-TF	255 €	690 €	455 €	515 €	610 €	- 1 155 €	-275 €
VE-10E-30-TF	270 €	700 €	540 €	795 €	685 €	- 1 320 €	-340 €

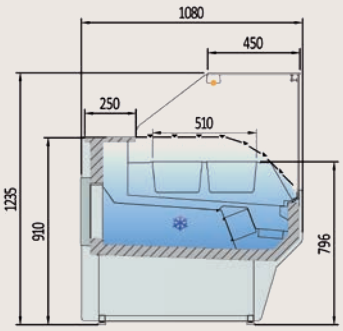
VESPER VE-10
VITRINES SALADETTES, BAIN MARIE



VE-10BM-RR



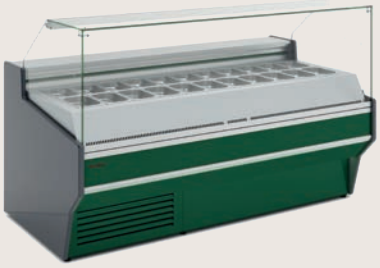
VE-10HE-RR

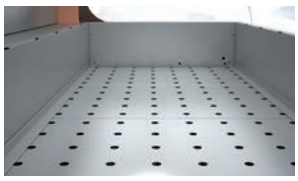


VE-10ES-RR-TF

VE-10BM-20-C

VE-10HE-10-RR

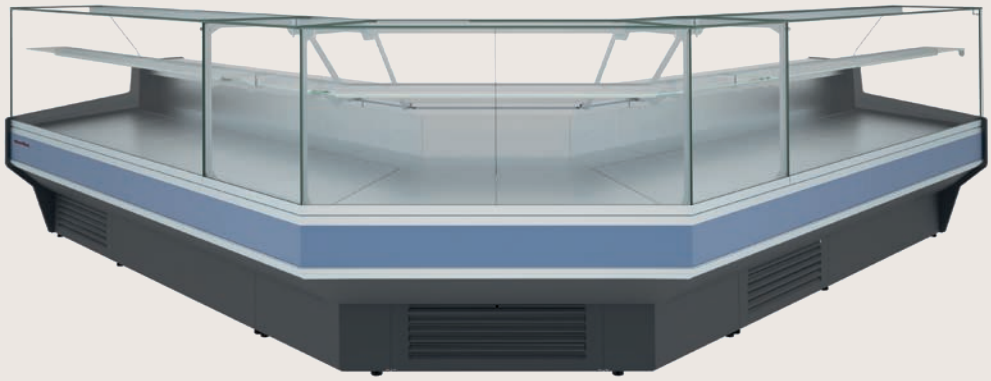

VE-10ES-20-RR-TF



	Référence	Longueur (mm)	Stockage VE (GN)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
BAINS MARIE À EAU	VE-10BM-10-RR	1025	2 GN 1/1-150	-	2000	**6 145 €**
	VE-10BM-13-RR	1265	3 GN 1/1-150	-	2000	**6 870 €**
	VE-10BM-15-RR	1505	4 GN 1/1-150	-	3000	**7 630 €**
	VE-10BM-20-RR	1985	5 GN 1/1-150	-	3000	**8 870 €**
	VE-10BM-25-RR	2465	6 GN 1/1-150	-	4000	**11 540 €**
BAINS MARIE SECS	VE-10HE-10-RR	1025	2 GN 1/1-150	-	800	**4 800 €**
	VE-10HE-13-RR	1265	3 GN 1/1-150	-	1200	**5 235 €**
	VE-10HE-15-RR	1505	4 GN 1/1-150	-	1600	**5 800 €**
	VE-10HE-20-RR	1985	5 GN 1/1-150	-	2000	**6 780 €**
	VE-10HE-25-RR	2465	6 GN 1/1-150	-	2400	**7 960 €**
BACS RÉFRIGÉRÉS / SALADETTE	VE-10ES-10-RR-TF	1025	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	483	851	**4 695 €**
	VE-10ES-13-RR-TF	1265	3 GN 1/1-150	572	912	**5 125 €**
	VE-10ES-15-RR-TF	1505	4 GN 1/1-150	781	1046	**5 685 €**
	VE-10ES-20-RR-TF	1985	5 GN 1/1 + 2 GN 1/4	1098	1290	**6 560 €**
	VE-10ES-25-RR-TF	2465	7 GN 1/1-150	1284	1354	**7 970 €**

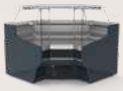
VITRINE D'ANGLE VESPER VE-9

docriluc

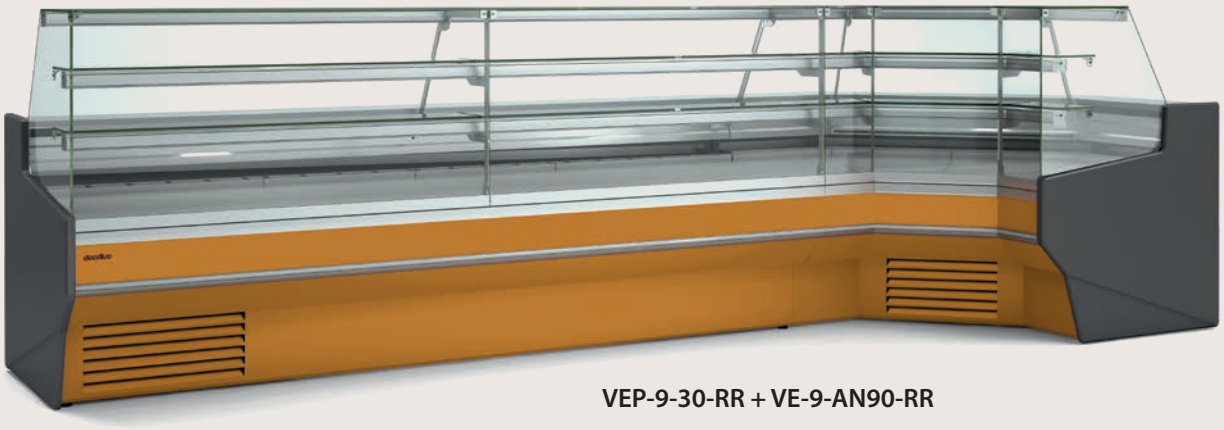


	Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) (C)	Zone d'exposition totale (m²) (RR)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-9-AN90	1405	1230	1405	1,04	0,69	0,87	-	0	572	858	**7 120 €**
	VE-9-AP90	1520	1230	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	**8 560€**
	VE-9N-AN45	1105	1230	1030	0,52	-	-	-	0	-	10	**6 210 €**
	VE-9N-AP45	1115	1230	1125	0,73	-	-	-	0	-	10	**6 050 €**
	VE-9-RN90	1410	1230	1410	1,24	0,84	1,07	-	0	572	858	**8 580 €**
	VE-9-RP90	1385	1230	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	**8 560 €**
	MCVE-9-8	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**1 760 €**
	MCVE-9-8-DIS	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**1 760 €**
	MCVE-9-12	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**1 835 €**
	MCVE-9-12-DIS	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**1 835 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC 	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VE-9-AP90	220 €	700 €	360 €
VE-9-RP90	220 €	700 €	360 €
VE-9-AN90	220 €	700 €	360 €
VE-9-RN90	220 €	700 €	360 €
VE-9-AP45	220 €	700 €	155 €
VE-9-AN45	220 €	700 €	155 €
MCVE-9-8	-	700 €	-
MCVE-9-12	-	700 €	-

VITRINE D'ANGLE VESPER VEP-9



VEP-9-30-RR + VE-9-AN90-RR

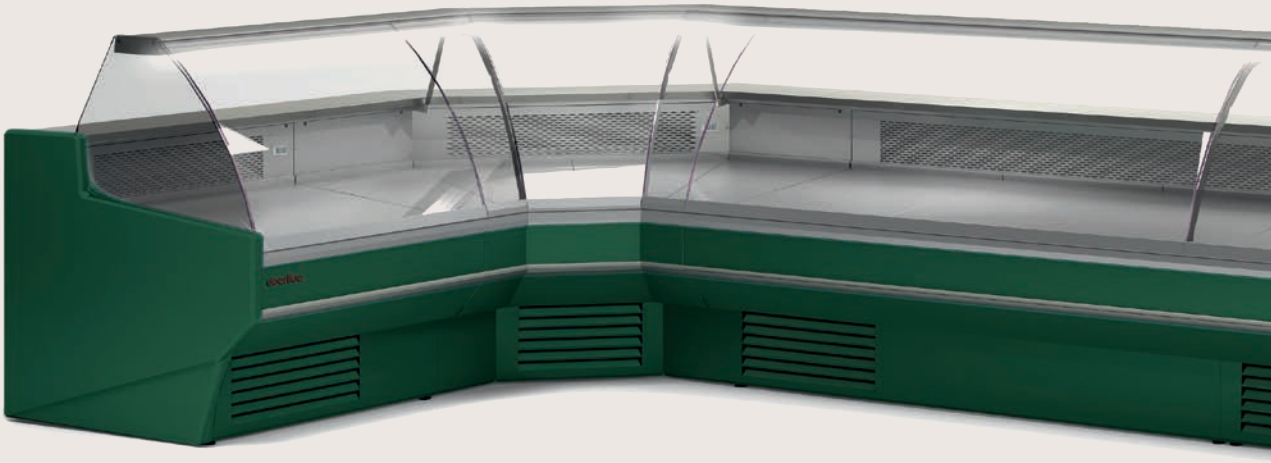
Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) (C)	Zone d'exposition totale (m²) (RR)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
VEP-9-AN90	1405	1300	1405	1,04	0,69	0,87	-	0	572	858	**9 015 €**
VEP-9-AP90	1520	1300	1520	1,47	1,31	1,56	-	0	781	968	**8 995 €**
VEP-9N-AN45	1105	1300	1030	0,52	-	-	-	0	-	10	**6 310 €**
VEP-9N-AP45	1115	1300	1125	0,73	-	-	-	0	-	10	**6 115 €**
VEP-9-RN90	1410	1300	1410	1,24	0,84	1,07	-	0	572	858	**9 015 €**
VEP-9-RP90	1385	1300	1385	1,60	1,41	1,67	-	0	572	858	**8 995 €**
MCVE-9-8	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**1 760 €**
MCVE-9-8-DIS	800	910	940	0,67	-	-	-	-	-	-	**1 760 €**
MCVE-9-12	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**1 835 €**
MCVE-9-12-DIS	1200	910	940	1,03	-	-	-	-	-	-	**1 835 €**

LES OPTIONS

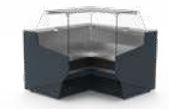
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VEP-9-AP90	220 €	700 €	360 €
VEP-9-RP90	220 €	700 €	360 €
VEP-9-AN90	220 €	700 €	360 €
VEP-9-RN90	220 €	700 €	360 €
VEP-9-AP45	220 €	700 €	155 €
VEP-9-AN45	220 €	700 €	155 €
MCVE-9-8	-	700 €	-
MCVE-9-12	-	700 €	-

VITRINE D'ANGLE VESPER VE / VES-10

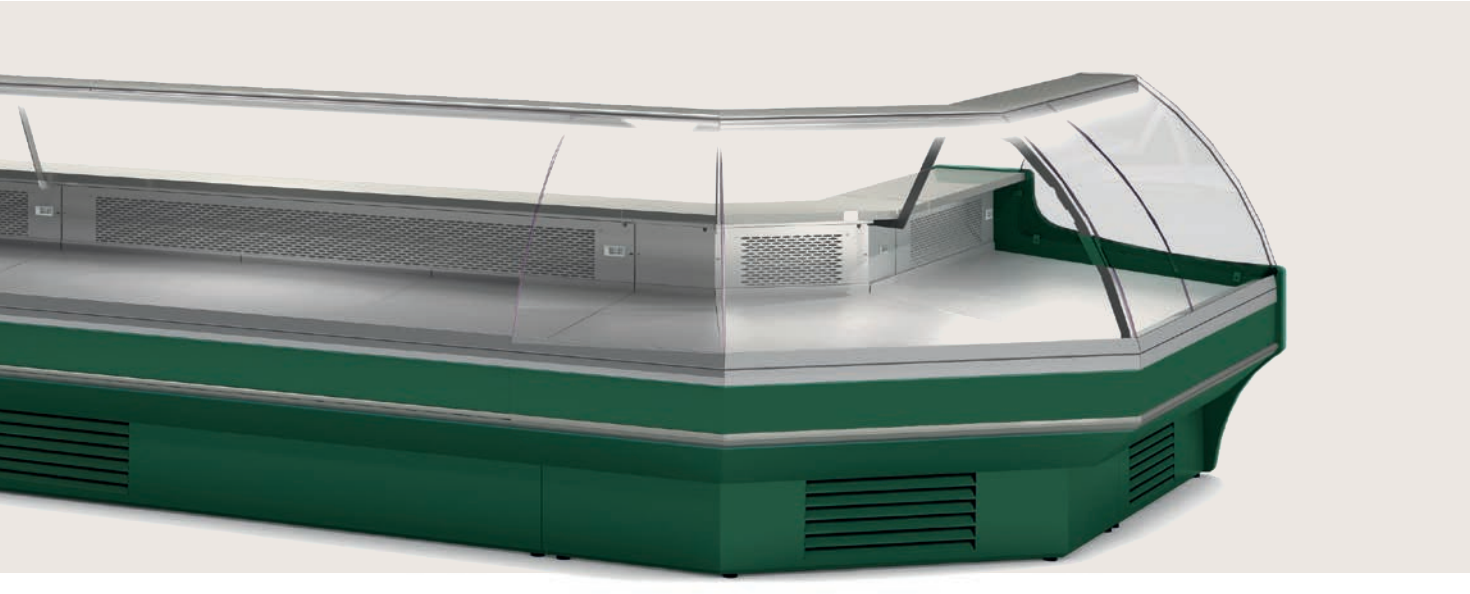
docriluc



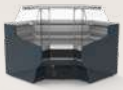
VE-10-15-C-TF + VE-10-AN90-C-TF + VE-10-30-C-TF + VE-10-AP90-C-TF + VE-10-15-C-TF

	Référence	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) (C)	Zone d'exposition totale (m²) (RR)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-10-AN90-TF	1565	1230	1565	1,22	0,88	1,12	-	0	583	939	**9 540 €**
	VES-10-AN90-TF	1565	1230	1565	1,22	0,88	1,12	-	0	583	939	**9 330 €**
	VE-10-AP90-TF	1520	1230	1520	1,31	1,52	1,72	-	0	796	1084	**8 700 €**
	VES-10-AP90-TF	1520	1230	1520	1,31	1,52	1,72	-	0	796	1084	**8 620 €**
	VE-10N-AN45-TF	1140	1230	1250	0,61	-	-	-	0	-	10	**6 160 €**
	VES-10N-AN45-TF	1140	1230	1250	0,61	-	-	-	0	-	10	**6 160 €**
	VE-10N-AP45-TF	1110	1230	1235	0,66	-	-	-	0	-	10	**6 160 €**
	VES-10N-AP45-TF	1110	1230	1235	0,66	-	-	-	0	-	10	**6 160 €**
	VE-10-RN90-TF	1575	1230	1575	1,49	1,08	1,36	-	0	583	926	**9 450 €**
	VES-10-RN90-TF	1575	1230	1575	1,49	1,08	1,36	-	0	583	926	**9 150 €**
	VE-10-RP90-TF	1385	1230	1385	1,36	1,63	1,83	-	0	583	957	**8 615 €**
	VES-10-RP90-TF	1385	1230	1385	1,36	1,63	1,83	-	0	583	957	**8 455 €**
	MCVE-10-8	800	910	940	0,78	-	-	-	-	-	-	**2 170 €**
	MCVE-10-8-DIS	800	910	940	0,78	-	-	-	-	-	-	**2 170 €**
	MCVE-10-12	1200	910	940	1,21	-	-	-	-	-	-	**2 400 €**
	MCVE-10-12-DIS	1200	910	940	1,21	-	-	-	-	-	-	**2 400 €**

VITRINE D'ANGLE VESPER VE / VES-10



LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC 	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VE/VES-10-AP90	220 €	700 €	360 €
VE/VES-10-RP90	220 €	700 €	360 €
VE/VES-10-AN90	220 €	700 €	360 €
VE/VES-10-RN90	220 €	700 €	360 €
VE/VES-10-AP45	220 €	700 €	155 €
VE/VES-10-AN45	220 €	700 €	155 €
MCVE-10-8	-	700 €	-
MCVE-10-12	-	700 €	-

NERIA

• **OPTION 1**

Décoration frontale en couleurs standard Neria

(Sans supplément de prix)

• **OPTION 2**

Décoration totale noire, grise ou blanche

(Sans supplément de prix)

• **DÉTAILS**

VED avec étagère supplémentaire

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Intérieur et extérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan de travail en inox AISI-304
- Plan d'exposition en acier peint époxy blanc RAL 9003 (sauf VEPD en inox AISI-304)
- Plateaux lisses
- Joues latérales en ABS injecté (30 mm)
- Profilés en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée avec portes (obligatoire) et lumière de porte 440 x 270 mm
- Isolation polyuréthane injectée 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP

COMPOSANTS

VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Éclairage LED standard : plan supérieur
- Système de réfrigération statique, sauf modèles TF avec système ventilé
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Régulation électronique de la température
- Ne comprend pas de prise auxiliaire
- Dégivrage automatique, option électrique sur évaporateur statique
- Châssis en acier avec finition époxy
- Vitres sécurisées et façade abattante
- Modèles VED : étagère intermédiaire en verre avec éclairage de série, non réfrigérée
- Modèle VEPD : inclut 2 étagères intermédiaires en verre avec éclairage, non réfrigérées

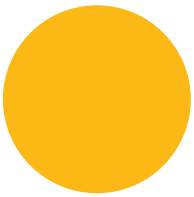
DONNÉES TECHNIQUES

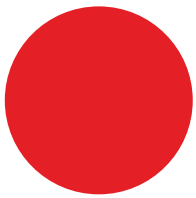
VED-8 / VED-9 / VEPD-9 / VED-10-TF

- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Température de fonctionnement : 0 / +6 °C
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

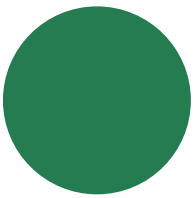
TYPES D'ÉCLAIRAGE

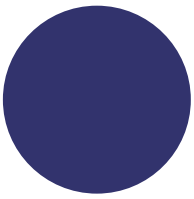
COULEURS STANDARDS

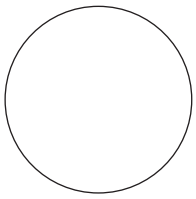

RAL 1023

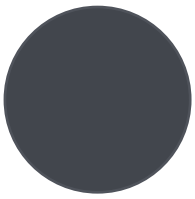

RAL 3020

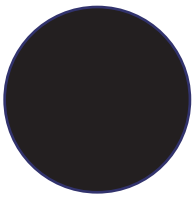
RAL 2008


RAL 6001


RAL 5003


RAL 9003

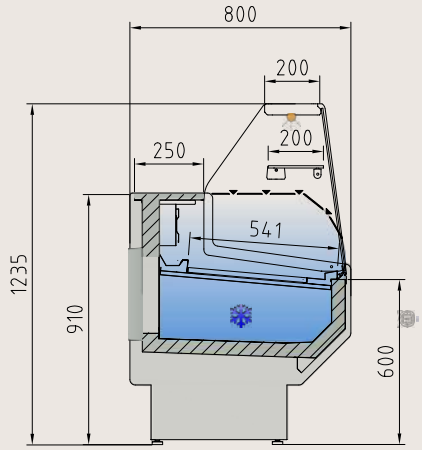

RAL 7024


RAL 9005

NERIA VED-8-R

docriluc

VED-8-15-R
Avec 1 étagère



VED-8-R
Avec 1 étagère

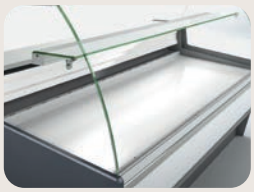
	Référence	Lon-gueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nom-bre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VED-8-10-R	1025	0,68	0,48	246	1	565	826	**2 790 €**
	VED-8-13-R	1265	0,85	0,60	309	2	572	881	**2 960 €**
	VED-8-15-R	1505	1,01	0,72	373	2	781	1000	**3 370 €**
	VED-8-20-R	1985	1,35	0,95	499	3	949	1085	**3 770 €**
	VED-8-25-R	2465	1,69	1,19	626	4	1284	1278	**4 465 €**
	VED-8-30-R	2945	2,03	1,43	752	4	1284	1299	**5 045 €**

LES OPTIONS

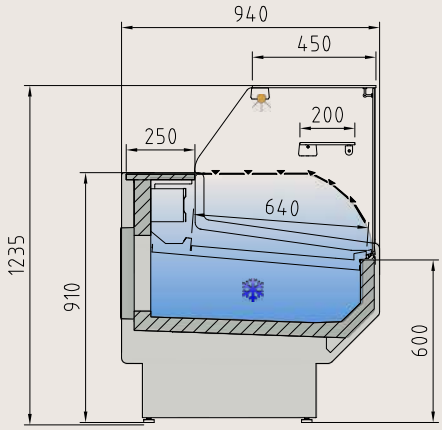
Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan d'exposition en inox PEAE
VED-8-10-R	195 €	265 €
VED-8-13-R	210 €	320 €
VED-8-15-R	230 €	365 €
VED-8-20-R	245 €	410 €
VED-8-25-R	255 €	490 €
VED-8-30-R	270 €	580 €

NERIA VED-9-RR

VED-9-15-RR



Détails de l'étagère



VE-9-RR
Avec 1 étagère

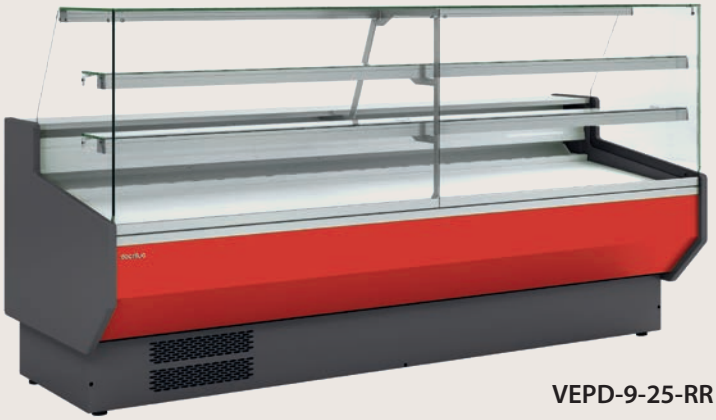
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VED-9-10-RR	1025	0,77	0,62	299	1	483	823	**2 810 €**
	VED-9-13-RR	1265	0,96	0,78	376	2	572	881	**3 130 €**
	VED-9-15-RR	1505	1,15	0,93	452	2	781	1000	**3 430 €**
	VED-9-20-RR	1985	1,54	1,24	606	3	1098	1219	**3 870 €**
	VED-9-25-RR	2465	1,92	1,55	759	4	1284	1278	**4 650 €**
	VED-9-30-RR	2945	2,30	1,86	913	4	1284	1299	**5 235 €**

LES OPTIONS

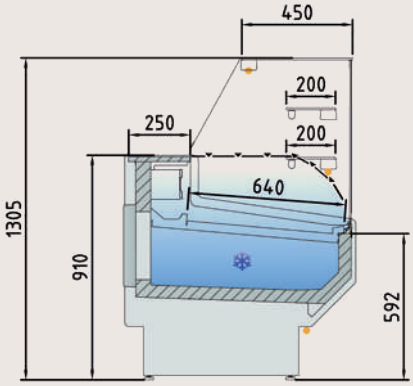
Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Plan d'exposition en inox PEAE
VED-9-10-RR	195 €	265 €
VED-9-13-RR	210 €	320 €
VED-9-15-RR	230 €	365 €
VED-9-20-RR	245 €	410 €
VED-9-25-RR	255 €	490 €
VED-9-30-RR	270 €	580 €

NERIA VEPD-9-RR

docriluc



VEPD-9-25-RR



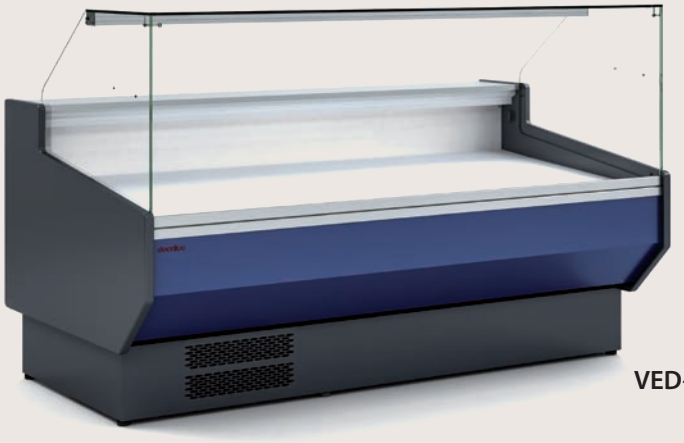
VEPD-9-RR

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (Lts.) (m²)	Stockage VE	Nombre de portes (W)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VEPD-9-10-RR	1025	0,96	0,62	299	1	483	837	**3 240 €**
	VEPD-9-13-RR	1265	1,20	0,78	376	2	572	901	**3 915 €**
	VEPD-9-15-RR	1505	1,44	0,93	452	2	781	1023	**4 310 €**
	VEPD-9-20-RR	1985	1,92	1,24	606	3	1098	1248	**4 920 €**
	VEPD-9-25-RR	2465	2,40	1,55	759	4	1284	1318	**5 870 €**
	VEPD-9-30-RR	2945	2,88	1,86	913	4	1284	1345	**6 720 €**

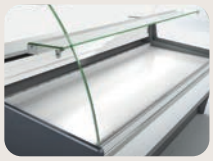
LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VEPD-9-10-RR	195 €
VEPD-9-13-RR	210 €
VEPD-9-15-RR	230 €
VEPD-9-20-RR	245 €
VEPD-9-25-RR	255 €
VEPD-9-30-RR	270 €

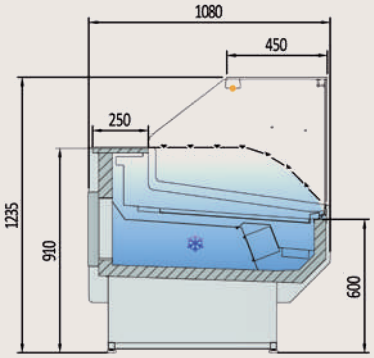
NERIA VED-10-RR-TF



VED-10-20-RR-TF



Détail de l'étagère
en verre supplémentaire



VED-10-RR-TF

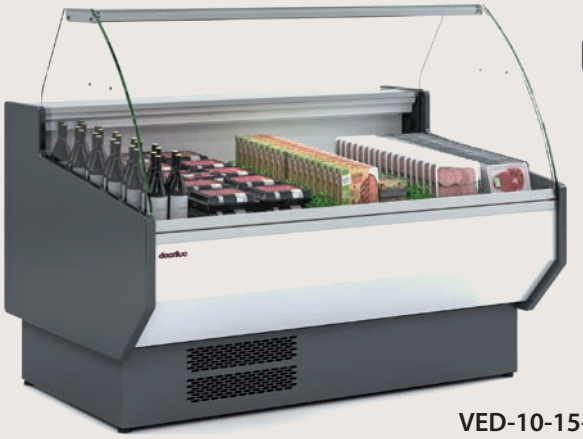
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (Lts.) (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VED-10-10-RR-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844	**3 745 €**
	VED-10-13-RR-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902	**4 140 €**
	VED-10-15-RR-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035	**4 685 €**
	VED-10-20-RR-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275	**5 245 €**
	VED-10-25-RR-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334	**6 115 €**
	VED-10-30-RR-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355	**7 395 €**

LES OPTIONS

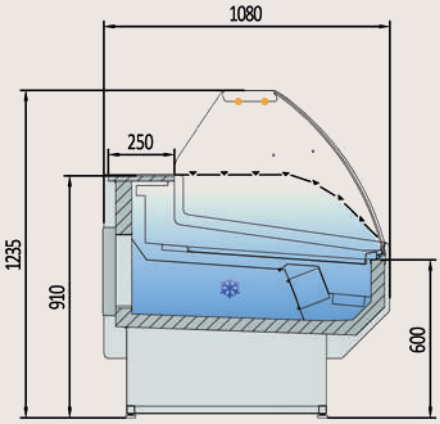
Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Étagère avec lumières KENL	Plan d'exposition en inox PEAE
VED-10-10-RR-TF	195 €	245 €	265 €
VED-10-13-RR-TF	210 €	310 €	320 €
VED-10-15-RR-TF	230 €	360 €	365 €
VED-10-20-RR-TF	245 €	490 €	410 €
VED-10-25-RR-TF	255 €	610 €	490 €
VED-10-30-RR-TF	270 €	685 €	580 €

NERIA VED-10-C-TF

docriluc



VED-10-15-C-TF



VED-10-C-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage VE (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VED-10-10-C-TF	1025	0,80	0,77	293	1	483	844	**3 775 €**
	VED-10-13-C-TF	1265	1,00	0,96	369	2	572	902	**4 180 €**
	VED-10-15-C-TF	1505	1,21	1,15	444	2	781	1035	**4 730 €**
	VED-10-20-C-TF	1985	1,61	1,53	594	3	1098	1275	**5 295 €**
	VED-10-25-C-TF	2465	2,01	1,91	745	4	1284	1334	**6 290 €**
	VED-10-30-C-TF	2945	2,41	2,29	896	4	1284	1355	**7 465 €**

LES OPTIONS

Référence	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Étagère avec lumières KENL	Plan d'exposition en inox PEAE
VED-10-10-C-TF	195 €	245 €	265 €
VED-10-13-C-TF	210 €	310 €	320 €
VED-10-15-C-TF	230 €	360 €	365 €
VED-10-20-C-TF	245 €	490 €	410 €
VED-10-25-C-TF	255 €	610 €	490 €
VED-10-30-C-TF	270 €	685 €	580 €

NOS RÉALISATIONS

OLIRA

- **OPTION 1**

Décoration supérieure en couleurs unies

(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Décoration frontale en couleurs unies

(Supplément de prix)

- **OPTION 3**

Décoration totale en couleurs unies RAL ou NCS

(Supplément de prix)

- **OPTION 4**

Décoration totale noire, grise ou blanche

(Sans supplément de prix)

TYPES DE JOUES

Modèle panoramique

Modèle vision

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VE-12 / SVEST-12

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plan d'exposition en acier inoxydable AISI 304 (modèle VE / VES-12)
- Plan d'exposition en acier peint époxy blanc RAL 9003 (modèle SVEST-12)
- Possibilité double niveau plat sur commande
- Côtés de 30 mm en ABS injecté. Option vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur (pour SVEST, côtés non inclus de série)
- Profilés en aluminium anodisé
- Réserve réfrigérée (sauf modèles neutres et modèles sans réserve VES), avec portes et lumière de porte 440 × 270 mm
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP

SVEST-12-TC

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifiée
- Plan d'exposition en acier peint époxy blanc RAL 9003
- Portes arrière coulissantes en aluminium noir RAL 9005
- 2 étagères en verre avec éclairage, réglables en hauteur
- Vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur
- Profilés en aluminium anodisé
- Sans réserve
- Isolation en polyuréthane injecté, sans CFC, densité 40 kg/m^3

MCVE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Intérieur en tôle d'acier inoxydable AISI 304
- Côtés de 30 mm en ABS injecté
- Équipé d'un tiroir, d'étagères et d'une prise électrique

COMPOSANTS

VE-12 / SVEST-12

- Éclairage LED standard : plan supérieur
- Système de réfrigération ventilé
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Les modèles groupe à distance intègrent une vanne solénoïde et un détendeur pour le fluide R-449A. Option R-134a (consulter pour autres réfrigérants)
- Régulation électronique de la température
- Afficheur numérique de la température du produit
- Prise auxiliaire intégrée avec une capacité de charge maximale de 500 W
- Dégivrage automatique, option électrique sur évaporateur statique
- Châssis en acier avec finition époxy
- Vitres sécurisées et façade relevable
- Kits de jonction : pour installations spéciales, linéaires et en angle (nous consulter)

DONNÉES TECHNIQUES

VE-12 / SVEST-12

- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Température de fonctionnement : 0 / +6 °C
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

TYPES D'ÉCLAIRAGE

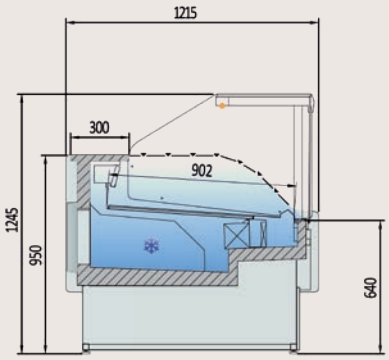
OLIRA VE-12-RR-TF

docriluc

VE-12-25-RR-TF

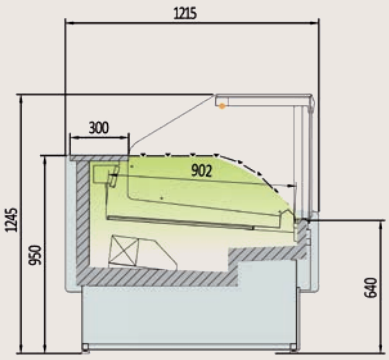
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-12-10-RR-TF	997	1,05	1,29	520	2	949	1054	**6 075 €**
	VES-12-10-RR-TF	997	1,05	1,29	520	0	949	1054	**5 920 €**
	VE-12-13-RR-TF	1310	1,05	1,29	520	2	949	1054	**6 590 €**
	VES-12-13-RR-TF	1310	1,05	1,29	520	0	949	1054	**6 360 €**
	VE-12-15-RR-TF	1623	1,31	1,61	600	2	1012	1105	**7 220 €**
	VES-12-15-RR-TF	1623	1,31	1,61	600	0	1012	1105	**7 050 €**
	VE-12-20-RR-TF	1935	1,57	1,93	810	3	1419	1379	**7 950 €**
	VES-12-20-RR-TF	1935	1,57	1,93	810	0	1419	1379	**7 670 €**
	VE-12-25-RR-TF	2560	2,10	2,58	1100	4	1703	1417	**9 535 €**
	VES-12-25-RR-TF	2560	2,10	2,58	1100	0	1703	1417	**9 050 €**
	VE-12-30-RR-TF	3185	2,62	3,22	1280	5	1931	1689	**10 415 €**
	VES-12-30-RR-TF	3185	2,62	3,22	1280	0	1931	1689	**10 155 €**
	VE-12-37-RR-TF	3810	3,14	3,87	1620	6	2838	2136	**13 110 €**
	VES-12-37-RR-TF	3810	3,14	3,87	1620	0	2838	2136	**11 565 €**

OLIRA VE-12-RR-TF



VE-12-RR

MODÈLE AVEC RÉSERVE



VES-12-RR

MODÈLE SANS RÉSERVE

Vitre relevable

LES OPTIONS

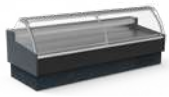
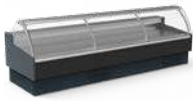
Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-12N	Groupe à distance PR
VE/VES-12-10-TF-C	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE/VES-12-13-TF-C	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE/VES-12-15-TF-C	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE/VES-12-20-TF-C	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE/VES-12-25-TF-C	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE/VES-12-30-TF-C	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

Classe d'efficacité énergétique

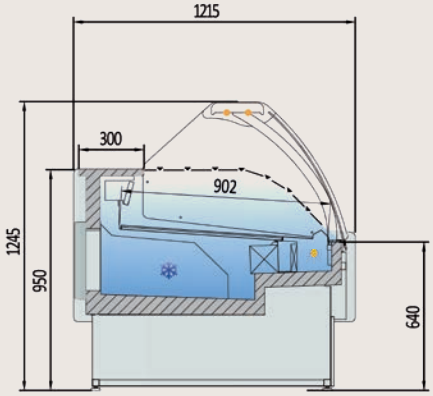
OLIRA VE-12-C-TF

docriluc

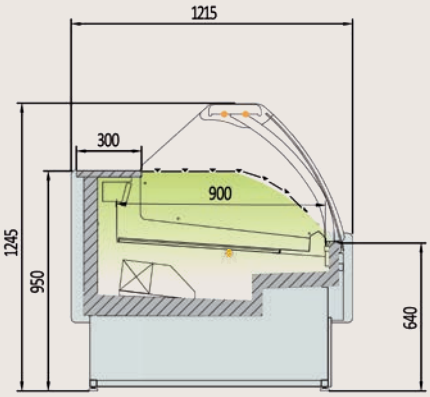
VES-12-20-C-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (Lts.)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VE-12-10-C-TF	997	1,05	1	520	2	949	1054	**6 020 €**
	VES-12-10-C-TF	997	1,05	1	520	0	949	1054	**5 805 €**
	VE-12-13-C-TF	1310	1,05	1	520	2	949	1054	**6 585 €**
	VES-12-13-C-TF	1310	1,05	1	520	0	949	1054	**6 420 €**
	VE-12-15-C-TF	1623	1,31	1,25	600	2	1012	1105	**7 080 €**
	VES-12-15-C-TF	1623	1,31	1,25	600	0	1012	1105	**6 980 €**
	VE-12-20-C-TF	1935	1,57	1,50	810	3	1419	1379	**7 835 €**
	VES-12-20-C-TF	1935	1,57	1,50	810	0	1419	1379	**7 555 €**
	VE-12-25-C-TF	2560	2,10	2	1100	4	1703	1417	**9 515 €**
	VES-12-25-C-TF	2560	2,10	2	1100	0	1703	1417	**9 220 €**
	VE-12-30-C-TF	3185	2,62	2,5	1280	5	1931	1689	**10 490 €**
	VES-12-30-C-TF	3185	2,62	2,5	1280	0	1931	1689	**10 000 €**
	VE-12-37-C-TF	3810	3,14	3,01	1620	6	2838	2136	**14 790 €**
	VES-12-37-C-TF	3810	3,14	3,01	1620	0	2838	2136	**13 995 €**

OLIRA VE-12-C-TF



VE-12-C
MODÈLE AVEC RÉSERVE



VES-12-C
MODÈLE SANS RÉSERVE

Indicateur digital de la température en façade

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP	Rideau de nuit CNVE	Vitrine neutre VE-12N	Groupe à distance PR
VE/VES-12-10-TF-C	195 €	640 €	160 €	240 €	- 545 €	-160 €
VE/VES-12-13-TF-C	210 €	660 €	235 €	330 €	- 610 €	-180 €
VE/VES-12-15-TF-C	230 €	670 €	275 €	400 €	- 675 €	-195 €
VE/VES-12-20-TF-C	245 €	680 €	340 €	440 €	- 815 €	-240 €
VE/VES-12-25-TF-C	255 €	690 €	455 €	515 €	- 1 155 €	-275 €
VE/VES-12-30-TF-C	270 €	700 €	540 €	795 €	- 1 320 €	-340 €

Classe d'efficacité énergétique

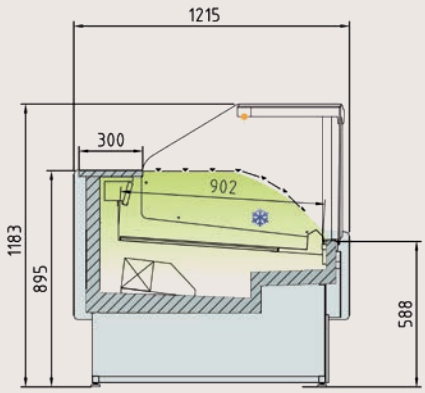
OLIRA SVEST-12-RR-TF

docriluc

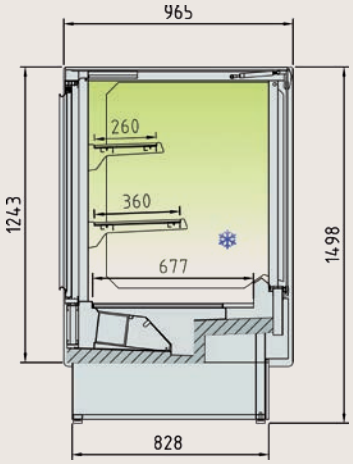
SVEST-12-375-RR-TF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (Lts.)	
	SVEST-12-093-TC	937	0,63	1,17	459	**7 735 €**
	SVEST-12-125-TC	1250	0,84	1,58	490	**8 375 €**
	SVEST-12-125-RR	1250	1,05	1,29	241	**5 060 €**
	SVEST-12-156-RR	1563	1,31	1,61	302	**5 560 €**
	SVEST-12-187-RR	1875	1,57	1,93	362	**6 110 €**
	SVEST-12-250-RR	2500	2,10	2,58	482	**7 425 €**
	SVEST-12-312-RR	3125	2,62	3,22	603	**8 840 €**
	SVEST-12-375-RR	3750	3,14	3,87	724	**9 945 €**
	SVEST-12-AP90-RR	1562	1,31	1,70	302	**9 160 €**
	SVEST-12-AN90-RR	1562	1,27	1,12	256	**12 815 €**

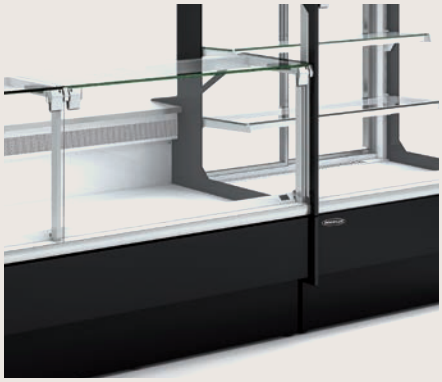
OLIRA SVEST-12-RR-TF



SVEST-12-RR



SVEST-12-TC



SVEST-12-125-TC

LES OPTIONS

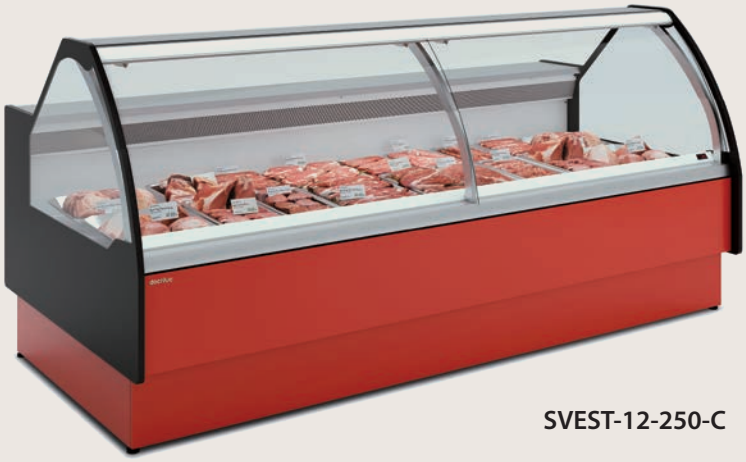
Modèle	Décoration extérieure laquée (sauf côtés)	Éclairage led supplémentaire 4000K	Éclairage led supplémentaire 2700K	Éclairage led supplémentaire RedFresh	Kit coulissant arrière plexi	Séparateur (même température)	Pare-chocs acier inoxydable	Plan d'exposition en escalier (double niveau)
Réf.	TDSVEST	LL4SVEST	LL2SVEST	LLRSVEST	KVA	VDSVEST-12-RR	SSB	DESSVEST
SVEST-12-125-RR	660 €	105 €	105 €	105 €	235 €	105 €	110 €	205 €
SVEST-12-156-RR	670 €	125 €	125 €	125 €	275 €	105 €	130 €	285 €
SVEST-12-187-RR	680 €	150 €	150 €	150 €	340 €	105 €	160 €	395 €
SVEST-12-250-RR	690 €	200 €	200 €	200 €	455 €	105 €	200 €	490 €
SVEST-12-312-RR	700 €	215 €	215 €	215 €	540 €	105 €	265 €	570 €
SVEST-12-375-RR	1 090 €	300 €	300 €	300 €	680 €	105 €	320 €	790 €
SVEST-12-AP/AN	700 €	110 €	110 €	110 €	360 €	105 €	-	-

Classe d'efficacité énergétique

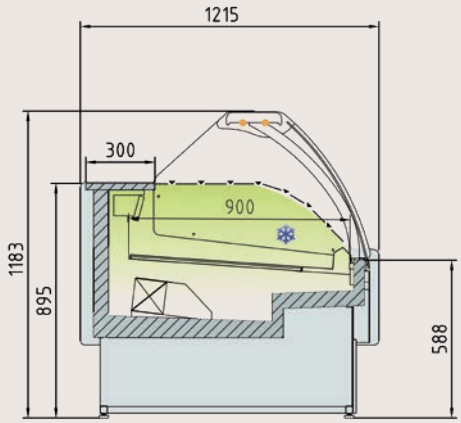
Prix par joue : Décoration joue laquée		Option joues panoramiques		Option joues vision	
DLCS	220 €	LPSVERR-D	560 €	LSVERR-D	340 €
		LPSVERR-I	560 €	LSVERR-I	340 €

OLIRA SVEST-12-C-TF

docriluc



SVEST-12-250-C



SVEST-12-C

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (Lts.)	
	SVEST-12-125-C	1250	1,05	1,00	241	**5 150 €**
	SVEST-12-156-C	1563	1,31	1,61	302	**5 640 €**
	SVEST-12-187-C	1875	1,57	1,50	362	**6 170 €**
	SVEST-12-250-C	2500	2,10	2,00	482	**7 505 €**
	SVEST-12-312-C	3125	2,62	2,50	603	**9 125 €**
	SVEST-12-375-C	3750	3,14	3,01	724	**10 585 €**
	SVEST-12-AP90-C	1562	1,31	1,35	302	**10 125 €**

LES OPTIONS

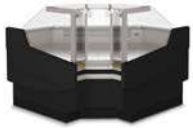
Modèle	Décoration extérieure laquée (sauf côtés)	Éclairage led supplémentaire 4000K	Éclairage led supplémentaire 2700K	Éclairage led supplémentaire RedFresh	Kit coulissant arrière plexi	Séparateur (même température)	Pare-chocs acier inoxydable	Plan d'exposition en escalier (double niveau)
Réf.	TDSVEST	LL4SVEST	LL2SVEST	LLRSVEST	KVA	VDSVEST-12-RR	SSB	DESSVEST
SVEST-12-125-C	660 €	105 €	105 €	105 €	235 €	105 €	110 €	205 €
SVEST-12-156-C	670 €	125 €	125 €	125 €	275 €	105 €	130 €	285 €
SVEST-12-187-C	680 €	150 €	150 €	150 €	340 €	105 €	160 €	395 €
SVEST-12-250-C	690 €	200 €	200 €	200 €	455 €	105 €	200 €	490 €
SVEST-12-312-C	700 €	215 €	215 €	215 €	540 €	105 €	265 €	570 €
SVEST-12-375-C	1 090 €	300 €	300 €	300 €	680 €	105 €	320 €	790 €
SVEST-12-AP90	700 €	110 €	110 €	110 €	360 €	105 €	-	-

Prix par joue : Décoration joue laquée		Option joues panoramiques		Option joues vision	
DLCS	220 €	LPSVEC-D	560 €	LSVEC-D	340 €
		LPSVEC-I	560 €	LSVEC-I	340 €

Classe d'efficacité énergétique

OLIRA VITRINE D'ANGLE VE-12-RR-TF

VE-12-25-RR-TF + VE-12-25-RR-TF + VE-12-AN90-RR-TF

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²) (C)	Zone d'exposition totale (m²) (RR)	Stockage (m³)	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consom-mation (W)	
	VE-12-AN90-RR	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	-	0	949	1076	**13 750 €**
	VES-12-AN90-RR	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	-	0	949	1076	**13 750 €**
	VE-12-AP90-RR	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	-	0	781	1012	**10 775 €**
	VES-12-AP90-RR	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	-	0	781	1012	**10 775 €**
	MCVE-12-8	800	940	1215	0,78	-		-	-	-	-	**2 040 €**
	MCVE-12-12	1200	940	1215	1,21	-		-	-	-	24	**2 235 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FIBC	Décoration totale FCIBC	Kit coulissant arrière plexiglass PCP
VE/VES-12-AP90	220 €	700 €	360 €
VE/VES-12-AN90	220 €	700 €	360 €

HYDRO

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

EEC

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304. Option AISI 316
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304. Option AISI 316
- Plan d'exposition hermétique avec évacuation canalisée vers l'extérieur, adapté au maintien de la glace
- Côtés injectés de 30 mm en acier inoxydable AISI 304
- Profilés en aluminium anodisé
- Sans réserve
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP

COMPOSANTS

EEC

- Éclairage LED standard : plan supérieur
- Double système de réfrigération : évaporateur statique dans la zone supérieure et plaque froide dans la zone inférieure
- Évaporateur avec revêtement époxy anticorrosion
- Condensation ventilée et évaporation automatique de série
- Bac extractible pour la vidange manuelle de l'eau de dégivrage produite sur le plan d'exposition
- Régulation électronique de la température
- Prise auxiliaire intégrée avec une capacité de charge maximale de 500 W
- Dégivrage électrique automatique
- Châssis en acier avec finition époxy
- Comprend 4 roulettes pivotantes, dont 2 avec frein
- Vitres sécurisées et façade abattante
- Portes de fermeture en plexiglas de série

DONNÉES TECHNIQUES

EEC

- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Température de fonctionnement : –4 / +4 °C
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

TYPES D'ÉCLAIRAGE

LED 4000 K

LED 3000 K En option

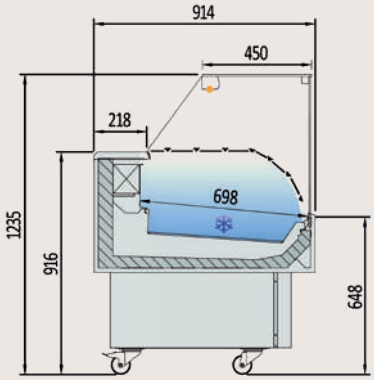
- **DÉCORATION STANDARD**

Totalement
en acier inoxydable

(Sans supplément de prix)

EEC-150-EF-RR

Plan d'exposition hermétique pour utilisation sur lit de glace



EEC-RR-EF

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (Lts.)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	EEC-100-EF-RR	1035	0,55	0,76	246	565	815	**3 820 €**
	EEC-130-EF-RR	1285	0,70	0,95	309	781	991	**4 210 €**
	EEC-150-EF-RR	1505	0,84	1,13	373	949	1064	**4 420 €**

LES OPTIONS

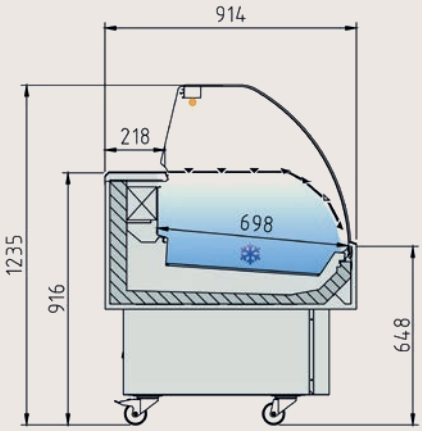
Référence	Cuve en inox AISI-316 KCI-316-EEC	Plan d'exposition AISI-316 KPE-316-EEC	Plan de travail en inox AISI-316 ETI-EEC
EEC-100-RR	545 €	520 €	115 €
EEC-130-RR	625 €	595 €	135 €
EEC-150-RR	850 €	715 €	155 €

HYDRO EEC-C

docriluc

EEC-130-EF-C

Plan d'exposition hermétique pour utilisation sur lit de glace



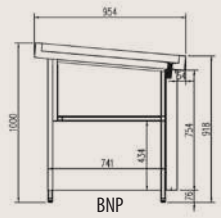
EEC-CC-EF

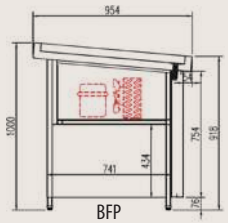
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'exposition (m²)	Zone d'exposition totale (m²)	Stockage (Lts.)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	EEC-100-EF-C	1035	0,55	0,76	246	565	815	**3 840 €**
	EEC-130-EF-C	1285	0,70	0,95	309	781	991	**4 425 €**
	EEC-150-EF-C	1505	0,84	1,13	373	949	1064	**4 870 €**

LES OPTIONS

Référence	Cuve en inox AISI-316 KCI-316-EEC	Plan d'exposition AISI-316 KPE-316-EEC	Plan de travail en inox AISI-316 ETI-EEC
EEC-100-C	545 €	520 €	115 €
EEC-130-C	625 €	595 €	135 €
EEC-150-C	850 €	715 €	155 €

ÉTAL À POISSONS
NEUTRE OU RÉFRIGÉRÉ





BNP-120
Modèle neutre

BFP-120
Option périmètre vitré KPVPE

Référence	Température (°C)	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Zone d'exposition totale (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz	
BFP-120	0°C/+2°C	1 200	1 000/925	950	0,96	300	220	R290	**4 015 €**
BFP-170	0°C/+2°C	1 700	1 000/925	950	1,4	530	400	R290	**4 520 €**
BFP-220	0°C/+2°C	2 200	1 000/925	950	1,84	930	850	R290	**4 940 €**
BFP-270	0°C/+2°C	2 700	1 000/925	950	2,3	1 000	1 100	R290	**5 560 €**
BNP-120	-	1 200	1 000/925	950	0,96	-	-	-	**2 345 €**
BNP-170	-	1 700	1 000/925	950	1,4	-	-	-	**2 705 €**
BNP-220	-	2 200	1 000/925	950	1,84	-	-	-	**3 040 €**
BNP-270	-	2 700	1 000/925	950	2,3	-	-	-	**3 420 €**

INFOS PRODUIT

- Plateau d'exposition en acier inoxydable AISI 304, évitant la corrosion, même en environnement agressif
- Châssis construit en tube en acier inoxydable
- Contrôle électronique de température (sur modèle BFP)
- Facilité de nettoyage total : les compartiments de l'équipement frigorifique sont hermétiques, permettant ainsi le nettoyage extérieur du meuble au jet d'eau (sur modèle BFP)
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP
- **BFP : étal réfrigéré**
- **BNP : neutre, sans froid**
- Recommandation : canalisation de l'eau de dégivrage jusqu'à une vidange
- 230/1/50 Hz (60 Hz/CORECO : nous consulter)

LES OPTIONS

Référence	Périmètre vitré pour étal KPVPE
BFP/BNP-120	**280 €**
BFP/BNP-170	**330 €**
BFP/BNP-220	**365 €**
BFP/BNP-270	**420 €**

VELASTRA

- **OPTION 1**

Total noir

(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Total laquée

(Supplément de prix)

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

- Meuble promotionnel autonome, avec groupe frigorifique intégré et grande capacité de charge. Possibilité de personnalisation
- Extérieur en tôle d'acier plastifiée noire RAL 9005
- Plan d'exposition standard en acier inoxydable AISI 304. Option peinture époxy noire RAL 9005 (sans supplément)
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP

VIS / VISC / VISG

- Plan d'exposition réglable en inclinaison
- Vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur. Option côtés en méthacrylate
- Profilés en aluminium anodisé (VIS / VISG)
- VISG : portes supérieures coulissantes
- VISC : double vitrage sur les 4 faces
- Plan d'exposition inclinable à 3°, 7° et 11°

VIS-1E / VIS-2E

- Plan d'exposition non inclinable
- Vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur
- Face arrière en double vitrage sécurisée
- Profilés en aluminium anodisé (VIS-1E / VIS-2E)
- Étagère intermédiaire en verre sans éclairage
- Éclairage LED standard : plan supérieur
- Rideau de nuit en option

COMPOSANTS

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

- Plan d'exposition non inclinable
- Vitres latérales panoramiques de 20 mm d'épaisseur
- Face arrière en double vitrage sécurisée
- Profilés en aluminium anodisé (VIS-1E / VIS-2E)
- Étagère intermédiaire en verre sans éclairage
- Éclairage LED standard : plan supérieur
- Rideau de nuit en option

DONNÉES TECHNIQUES

VIS / VISC / VISG / VIS-1E / VIS-2E

- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR)
- VISG : température de fonctionnement M1 (–1 / +5 °C) selon la norme UNE-EN ISO 23953-2
- VIS / VISC / VIS-1E / VIS-2E : température de fonctionnement M2 (–1 / +7 °C) selon la norme UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasée 220 V – 50 Hz
- Tension de fonctionnement monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter)
- Gaz réfrigérant R-290

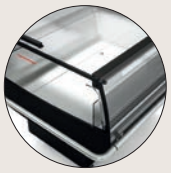
TYPES D'ÉCLAIRAGE

VELASTRA VIS-125

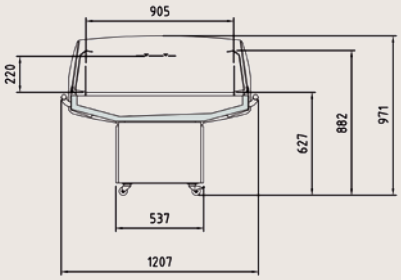
docriluc

VISC-10-125

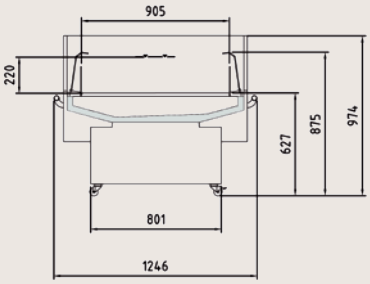
VIS-10-125



Détail pare-choc latéral



VIS-125

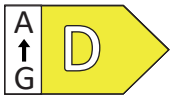


VISC-125

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (mm)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (m²)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VIS-10-125	1250	971	1207	1,05	1,31	230	949	1089	**4 775 €**
	VISC-10-125	1250	974	1246	1,05	1,31	230	949	1089	**4 775 €**
	VISG-10-125	1250	974	1246	1,05	1,31	230	949	1089	**5 475 €**

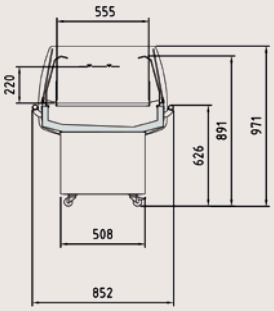
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure DIL-VIS	Décoration extérieure DEL-VIS	Rideau de nuit CN	Pare choc latéral en acier inox (un côté) PAL	Kit d'union KUVIS
VIS-10-125	**305 €**	**365 €**	**330 €**	**150 €**	**310 €**
VISG-10-125	**305 €**	**365 €**	**330 €**	**150 €**	**310 €**
VISC-10-125	-	-	-	**150 €**	**310 €**

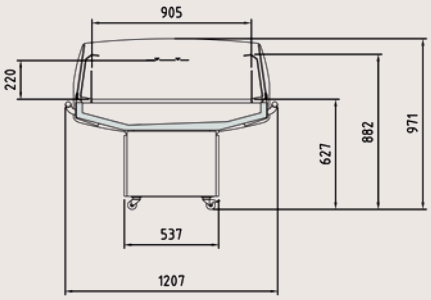


Classe d'efficacité énergétique

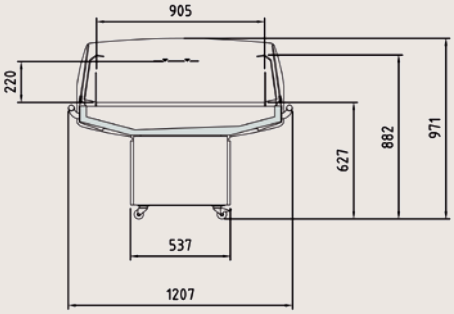
VELASTRA VIS-90/190



VIS-90



VIS-10-190



VISC-10-190

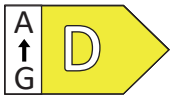
VIS-90

VIS-10-190

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (mm)	Zone d'exposition totale (m^2)	Volume net (m^3)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VIS-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882	**4 185 €**
	VISG-90	900	971	852	0,48	0,67	105	572	882	**4 650 €**
	VIS-10-190	1915	971	1207	1,62	2,03	356	1419	1356	**7 570 €**
	VISG-10-190	1915	971	1207	1,62	2,03	356	1419	1356	**8 825 €**

LES OPTIONS

Modèle	Décoration intérieure DIL-VIS	Décoration extérieure DEL-VIS	Rideau de nuit CN	Pare choc latéral en acier inox (un côté) PAL	Kit d'union KUVIS
VIS-90	230 €	275 €	235 €	150 €	310 €
VISG-90	230 €	275 €	235 €	150 €	310 €
VIS-10-190	-	-	450 €	150 €	310 €
VISG-10-190	-	-	450 €	150 €	310 €

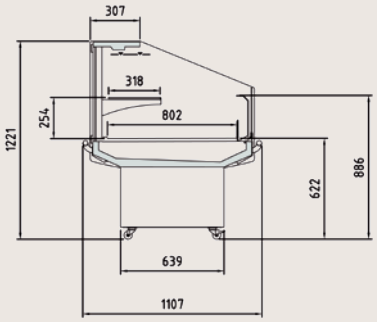


Classe d'efficacité énergétique

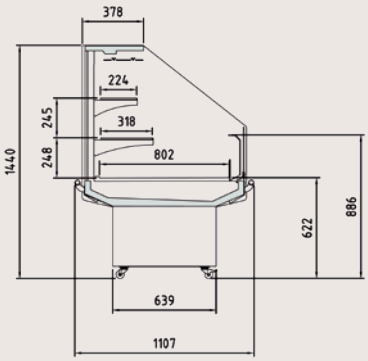
VELASTRA VIS-125-1E/2E

docriluc

VIS-9-125-2E



VIS-9-125-1E



VIS-9-125-2E

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'exposition (mm)	Zone d'exposition totale (m²)	Volume net (m³)	Étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VIS-9-125-1E	1250	1221	1107	1,28	1,20	304	1	1419	1316	**5 250 €**
	VIS-9-125-2E	1250	1440	1107	1,70	1,36	405	2	1937	1666	**5 985 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure DIL-VIS	Décoration extérieure DEL-VIS	Rideau de nuit CN	Pare choc latéral en acier inox (un côté) PAL	Kit d'union KUVIS
VIS-9-125-1E	305 €	365 €	330 €	150 €	310 €
VIS-9-125-2E	305 €	365 €	330 €	150 €	310 €

Classe d'efficacité énergétique

OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT

	Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-FRM	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme NERIA
	Décoration frontale	**FIBC**	●	●			●	●	●	De série	●	De série			
	Décoration totale	**FCIBC**	●	●			●	●	●	●	●	●	De série		
	Kit coulissant arrière plexi	**PCP**	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●
	Rideau de nuit	**CNVE**	●	●	●		●		●	●	●	●			
	Jeu de glissières à pâtisserie par porte	**KRESP**		● Modèle statique uniquement											
	Etagère intermédiaire supplémentaire avec lumière	**KENL**	● VE-10 et VE-12 uniquement					●	●	●	●				● De série sur VEPD
	Lumière LED supplémentaire jaune 3 000 K	**ILE-3000K**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire blanche 4 000 K	**ILE-4000K**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Lumière LED supplémentaire Red Fesh	**ILE-RF**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Remplacement de la LED standard 4 000K par une LED 3 000 K	**KCI-3000K**	● VE-12 uniquement	●	●	●	●	●	●	● VE-9 uniquement	●	●	●	●	●
	Remplacement de la LED standard 4 000 K par une Red Fresh	**KCI-RF**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	Cuve en inox AISI-316	**CA-316**	●	●	●	●						●			
	Plan de travail inox AISI-316	**ETIVE**			De série	●						●			

Les tarifs des options sont donnés inclus dans la vitrine et pas en tant que pièce de rechange

OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT

docriluc

	Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-FRM	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme NERIA
	Plan de travail en pierre - compact blanc	**KETPB-VE**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	De série		
	Plan de travail en pierre - imitation granit noir	**KETPN-VE**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plan d'exposition en couleur blanc	**KPEB**	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plan d'exposition en couleur noir	**KPEN**	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	
	4 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur < 2000 mm)	**PAT-4**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	6 pieds inox 125 - 200 mm (pour modèles longueur ≥ 2000 mm)	**PAT-6**	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
	Plancher sous réserve (à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	**ECLG**	●	●	●		●	●	●	●	●	●			
	Plan d'exposition double niveau	**PEEV**	●	●			●	●	●	●	●	●			
	Kit séparateur de réserve pour vitrine pour les gammes VE-8, VE-9 et VE-10	**SRVE-8 SRVE-9 SRVE-10**	●	● VEP-9 (pour VE-9)	●			●	●	● VE-9-RC (pour VE-9) VE-10-RC (pour VE-10)	●	●	●		
	Kit cache groupe (ferme l'espace côté groupe à partir des modèles longueur ≥ 1300 mm)	**KTG**	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	

Description	Référence	Gamme VE (hors vitrine saladette et bain marie)	Gamme VEP	Gamme VE-P	Gamme EEC	Gamme VEA	Gamme VE-E	Gamme VEL	Gamme VE-RC	Gamme VE-E-RC/ VEPR-E-RC	Gamme VES-FRM	Gamme VEG	Gamme VEGP/ VEGPC	Gamme NERIA	€ HT
1 Kit d'union**	KUCVE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		115 €
2 Kit de 4 roulettes	RUE-4-VE	●	●	●	de série	●	●	●	●	●	●	●	●		
2 Kit de 6 roulettes	RUE-6-VE	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●		
Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures différentes	SAVS	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●		210 €
Séparateur d'aliments pour 2 vitrines de températures identiques	SGV	●	●			●	●	●	●	●	●	●	●	●	105 €
Planche de découpe polyéthylène 275x400 mm*	SSVE-9	VE-9 uniquement	VEP-9 uniquement	●		●		●	●						Nous consulter
Planche de découpe polyéthylène 320x400 mm*	SSVE-10	VE-10 uniquement					●		●	●	●				Nous consulter
Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 8/9	SSVE-BA-8/9	VE-8 et 9	●	●		●		●	●						Nous consulter
Planche de découpe spécial balance en polyéthylène coulissante 400x400. Pour vitrine Série 10/12	SSVE-BA-10/12						●	●	●	●	●				Nous consulter
Planche de découpe avec pieds	SSM-7-P	●	●		●	●	●	●	●	●	●				Nous consulter

*Non cumulable avec la ref. PCP
** Commander un kit d'union pour réunir 2 vitrines

Référence	€ HT
KIT DE 4 ROULETTES	
RUE-4-VE8	145 €
RUE-4-VE9	145 €
RUE-4-VE10	145 €
RUE-4-VE12	145 €
RUE-4-VE10RC	145 €
RUE-4-VE12RC	145 €

Référence	€ HT
KIT DE 6 ROULETTES	
RUE-6-VE8	215 €
RUE-6-VE9	215 €
RUE-6-VE10	215 €
RUE-6-VE12	215 €
RUE-6-VE10RC	215 €
RUE-6-VE12RC	215 €

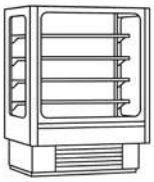
POUR VITRINES DE LARGEUR DE PLUS DE 1,5 M

09
LES VITRINES SEMI-MURALES

INSIGNIA

P. 320

docriluc



SPECTRE

P. 330

docriluc

VITRINETTES À TAPAS

P. 346

CORECO

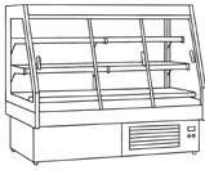
VITRINETTES À SUSHIS

P. 347

CORECO

1 CORECO

2 docriluc



MAPLE

P. 339

docriluc

AZALEA

P. 343

docriluc

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INSIGNIA

Décoration totale en couleurs unies RAL ou NCS

(Sans supplément de prix)

Kit d'union
Réf : KUVSS / **Nous consulter**
Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf : SGEB-VV / **Nous consulter**
Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf : SGE-VV / **Nous consulter**

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VV / VVA / VVAM

- Extérieur en tôle d'acier plastifiée ou inox.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Joues latérales en ABS injecté, épaisseur 40 mm.
- Profilés en aluminium anodisé.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.

VV-HE

- Tiroir humidificateur en partie arrière (VV uniquement).
- Régulation électronique de la température.
- Étagères en tôle d'acier réglables.
- Vitrine chaude fermée VV-HE (+60 °C à +70 °C) et (45 % – 50 % HR).

COMPOSANTS

- Éclairage LED standard : plan de travail et étagères.
- Évaporateur traité époxy.
- Condenseur ventilé.
- Évaporateur ventilé.
- Régulation électronique de la température.
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique.
- Double vitrage latéral, frontal, portes et plan supérieur.
- Vitrage frontal double, ouvrant.
- Étagères en verre trempé réglables en hauteur.
- Portes arrière coulissantes en aluminium noir RAL 9005, sauf modèle VV-6-6 (porte battante).
- VV-C : vitrine bombée .
- VV-R : vitrine droite.
- VVA : modèle libre-service avec rideau de nuit inclus.
- VVAM : modèle libre-service murale et rideau de nuit inclus.
- Châssis en acier finition époxy.
- Kits d'union pour installations spéciales et linéaires (nous consulter).
- Les modèles en groupe à distance incluent la vanne solénoïde et le détendeur thermostatique en R-449A (option R-134a, autres fluides sur demande).

DONNÉES TECHNIQUES

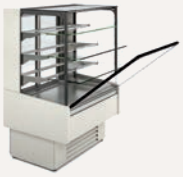
- Classe climatique 3 (25 °C – 60 % HR).
- VV : vitrine réfrigérée pour snack (+2 °C / +8 °C).
- VVA : vitrine réfrigérée libre-service avec rideau de nuit inclus (+2 °C / +8 °C).
- VVB : vitrine réfrigérée pour chocolats (+14 °C / +17 °C, 55 % HR).
- Alimentation monophasée 220 V – 50 Hz.
- Alimentation monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter).

TYPES D'ÉCLAIRAGE

INSIGNIA VV-R

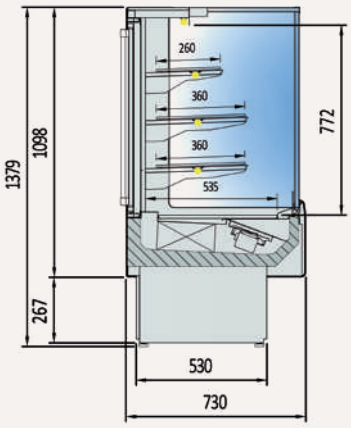
docriluc

VV-6-16-R



Détails ouverture pour nettoyage

Option portes avant coulissantes



VV-6-R

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837	**4 590 €**
	VV-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	**5 570 €**
	VV-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1504	**6 155 €**
	VV-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	**7 515 €**

LES OPTIONS

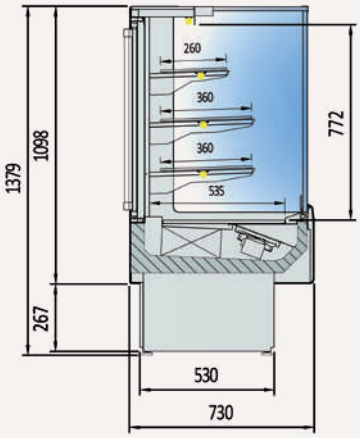
Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-R	220 €	-	320 €	480 €
VV-6-9-R	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6-13-R	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6-16-R	575 €	445 €	-	480 €

Classe d'efficacité énergétique

INSIGNIA VVB-R
POUR CHOCOLATS

VVB-6-9-R

Option portes avant coulissantes



VVB-6-R

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVB-6-6-R	600	0,74	0,55	140	1	483	837	**4 635 €**
	VVB-6-9-R	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	**5 625 €**
	VVB-6-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501	**6 215 €**
	VVB-6-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	**7 590 €**

LES OPTIONS

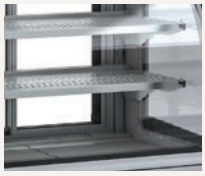
Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVB-6-6-R	220 €	-	320 €	480 €
VVB-6-9-R	385 €	280 €	320 €	480 €
VVB-6-13-R	495 €	390 €	320 €	480 €
VVB-6-16-R	575 €	445 €	-	480 €

Classe d'efficacité énergétique

INSIGNIA HE-R
CHAUDES

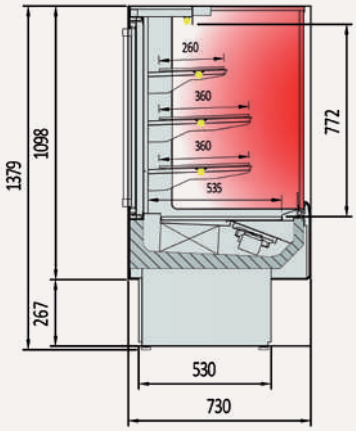
docriluc

VV-6HE-13-R



Détails étagères inox réglables

Détails tiroir arrière humidificateur



VV-6HE-R

	Référence	Longueur (mm)	Surface chauffée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Consommation (W)	
	VV-6HE-6-R	600	0,74	0,55	140	1	1049	**3 975 €**
	VV-6HE-9-R	950	1,27	0,92	231	2	1683	**4 865 €**
	VV-6HE-13-R	1300	1,78	1,29	322	2	2517	**5 430 €**
	VV-6HE-16-R	1650	2,30	1,66	417	2	3351	**6 630 €**

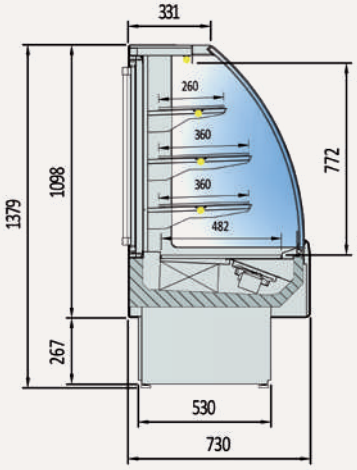
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6HE-6-R	220 €	-	320 €	480 €
VV-6HE-9-R	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6HE-13-R	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6HE-16-R	575 €	445 €	-	480 €

VV-6-6-C

Détails ouverture pour nettoyage

Détails portes arrières coulissantes



VV-6-C

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-C	600	0,74	0,55	140	1	483	837	**4 615 €**
	VV-6-9-C	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	**5 580 €**
	VV-6-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	949	1504	**6 160 €**
	VV-6-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	**7 550 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-C	220 €	320 €	480 €
VV-6-9-C	385 €	320 €	480 €
VV-6-13-C	495 €	320 €	480 €
VV-6-16-C	575 €	-	480 €

Classe d'efficacité énergétique

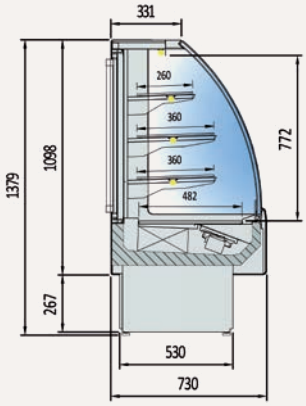
INSIGNIA VVB-C
POUR CHOCOLATS

docriluc

VVB-6-13-C

Détails ouverture pour nettoyage

Détails portes arrières coulissantes



VVB-6-C

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVB-6-6-C	600	0,74	0,55	140	1	483	837	**4 660 €**
	VVB-6-9-C	950	1,27	0,92	231	2	949	1140	**5 635 €**
	VVB-6-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	949	1501	**6 220 €**
	VVB-6-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	1528	1915	**7 625 €**

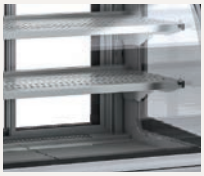
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVB-6-6-C	220 €	320 €	480 €
VVB-6-9-C	385 €	320 €	480 €
VVB-6-13-C	495 €	320 €	480 €
VVB-6-16-C	575 €	-	480 €

Classe d'efficacité énergétique

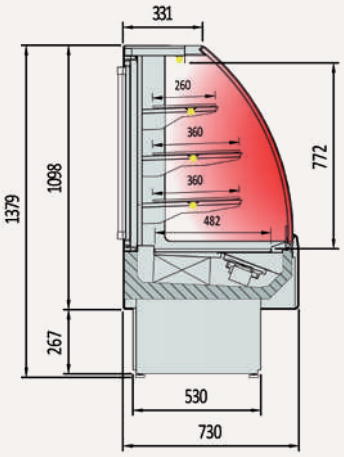
INSIGNIA VV-HE-C
CHAUDES

VV-6HE-9-C



Détails étagères inox réglables

Détails tiroir arrière humidificateur



VV-6HE-C

	Référence	Longueur (mm)	Surface chauffée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Consommation (W)	
	VV-6HE-6-C	600	0,74	0,55	140	1	1049	**4 105 €**
	VV-6HE-9-C	950	1,27	0,92	231	2	1683	**5 060 €**
	VV-6HE-13-C	1300	1,78	1,29	322	2	2517	**5 590 €**
	VV-6HE-16-C	1650	2,30	1,66	417	2	3351	**6 690 €**

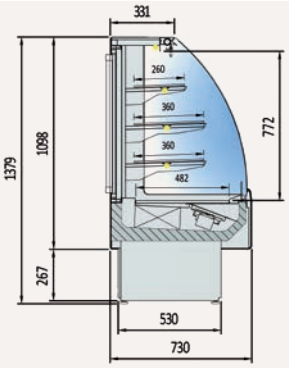
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6HE-6-C	220 €	320 €	480 €
VV-6HE-9-C	385 €	320 €	480 €
VV-6HE-13-C	495 €	320 €	480 €
VV-6HE-16-C	575 €	-	480 €

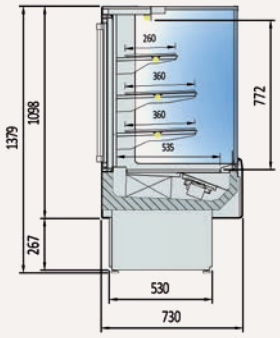
INSIGNIA VVA
TRAVERSANTES

docriluc

VVA-6-13-C



VVA-6-C



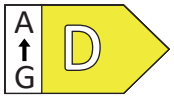
VVA-6-R

Détails intérieur VV

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVA-6-6-C/R	600	0,74	0,62	140	1	483	1137	**4 690 €**
	VVA-6-9-C/R	950	1,27	1,03	231	2	949	1380	**5 455 €**
	VVA-6-13-C/R	1300	1,78	1,44	322	2	1419	1670	**6 045 €**

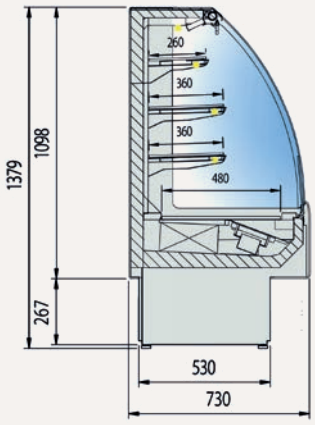
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVA-6-6-C	220 €	320 €	480 €
VVA-6-9-C	385 €	320 €	480 €
VVA-6-13-C	495 €	320 €	480 €

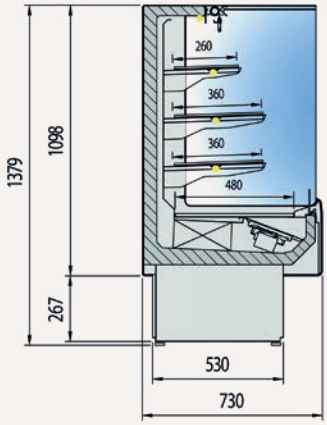


Classe d'efficacité énergétique

VVAM-6-16



VVAM-6-C

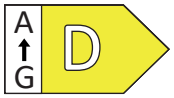


VVAM-6-R

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVAM-6-6-C/R	600	0,66	0,62	128	0	483	1137	**4 160 €**
	VVAM-6-9-C/R	950	1,13	1,03	209	0	949	1380	**4 925 €**
	VVAM-6-13-C/R	1300	1,58	1,44	293	0	1419	1670	**5 370 €**
	VVAM-6-16-C/R	1650	2,05	1,85	379	0	1931	2084	**7 130 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes sur modèles-R KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVAM-6-6-R	250 €	-	320 €	480 €
VVAM-6-9-R	400 €	280 €	320 €	480 €
VVAM-6-13-R	510 €	390 €	320 €	480 €
VVAM-6-16-R	590 €	445 €	-	480 €



Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE

• **OPTION**

Décoration totale en couleurs unies RAL ou NCS

(Sans supplément de prix)

Kit d'union
Réf : KUVSS / **Nous consulter**
Kit séparateur d'aliment pour la base
Réf : SGEB-VV / **Nous consulter**
Kit séparateur d'aliment pour les étagères
Réf : SGE-VV / **Nous consulter**

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

VV-RG / RGM / RGB / VV-MR / VVA-MR / VVAM-M

- Extérieur en tôle d'acier plastifiée ou inox.
- Joues panoramiques en double vitrage sérigraphiées noir RAL 9005.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Profilés en aluminium anodisé.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.

VVAM-HE

- Régulation électronique de la température.
- Étagères en tôle d'acier réglables.
- Vitrine chaude fermée (+60 °C à +70 °C) et (45 % – 50 % HR).

COMPOSANTS

- Éclairage LED standard : plan supérieur et étagères.
- Évaporateur traité époxy.
- Condensateur ventilée.
- Évaporateur ventilé.
- Régulation électronique de la température
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique.
- Double vitrage frontal, portes et plan supérieur.
- Vitrage frontal double ouvrant.
- Étagères en verre trempé réglables en hauteur.
- Portes arrière coulissantes en aluminium noir RAL 9005, sauf modèle VV-6-6 (porte battante).
- VV-RG : modèle à vitrage panoramique (3 hauteurs disponibles)
- RGB : H 1100 mm
- RGM : H 1195 mm
- RG : H 1380 mm
- VV-MR : modèle à vitrage panoramique incliné.
- VVA-MR : modèle libre-service murale avec rideau de nuit inclus.
- VVAM-MR : modèle libre-service avec dosseret mural et rideau de nuit inclus.
- Châssis en acier finition époxy.
- Kits de jonction pour installations spéciales et linéaires (nous consulter).
- Groupe à distance incluent électrovanne et détendeur thermostatique R-449A (En option)

DONNÉES TECHNIQUES

- Classe climatique 3 (25 °C – 60 % HR).
- VV-RG / MR : vitrine réfrigérée snack (+2 °C / +8 °C).
- VVA-MR : vitrine libre-service avec rideau de nuit inclus (+2 °C / +8 °C).
- VVB-RG : vitrine réfrigérée pour chocolats (+14 °C / +17 °C, 55 % HR).
- Alimentation monophasée 220 V – 50 Hz.
- Alimentation monophasée 220 V – 60 Hz +5%

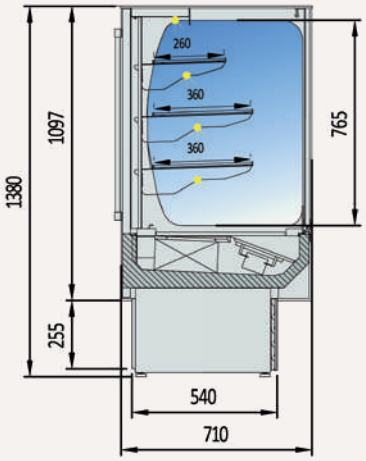
TYPES D'ÉCLAIRAGE

SPECTRE VV-RG

docriluc

VV-6-9-RG

Détails portes arrières coulissantes



VV-6-RG

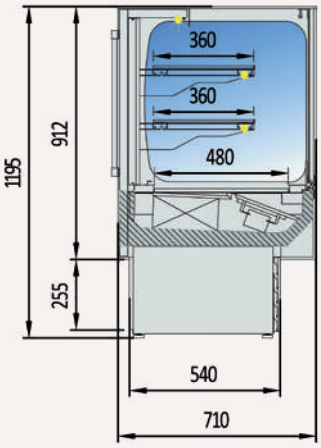
	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-RG	600	0,74	0,55	140	1	483	1137	**4 910 €**
	VV-6-9-RG	950	1,27	0,92	231	2	949	1380	**5 960 €**
	VV-6-13-RG	1300	1,78	1,29	322	2	1419	1670	**6 690 €**
	VV-6-16-RG	1650	2,30	1,66	417	2	1931	2084	**8 130 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-RG	220 €	-	320 €	480 €
VV-6-9-RG	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6-13-RG	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6-16-RG	575 €	445 €	320 €	480 €

Classe d'efficacité énergétique

VV-6-13-RGM



VV-6-RGM

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-RGM	600	0,60	0,50	120	1	483	1137	**4 820 €**
	VV-6-9-RGM	950	1,03	0,86	197	2	949	1380	**5 835 €**
	VV-6-13-RGM	1300	1,44	1,20	272	2	1419	1670	**6 635 €**
	VV-6-16-RGM	1650	1,87	1,56	354	2	1931	2084	**8 015 €**

LES OPTIONS

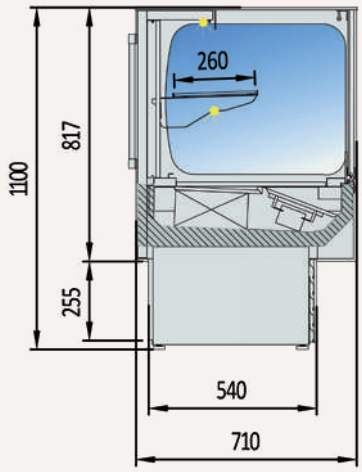
Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-RGM	220 €	-	320 €	480 €
VV-6-9-RGM	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6-13-RGM	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6-16-RGM	575 €	445 €	320 €	480 €

Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE VV-RGB

docriluc

VV-6-9-RGB



VV-6-RGB

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-RGB	0,37	0,46	85	1	483	1137	1137	**4 745 €**
	VV-6-9-RGB	0,63	0,79	135	2	949	1380	1380	**5 795 €**
	VV-6-13-RGB	0,89	1,11	185	2	1419	1670	1670	**6 530 €**
	VV-6-16-RGB	1,15	1,44	238	2	1931	2084	2084	**7 960 €**

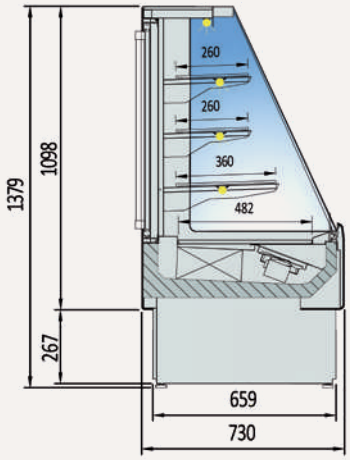
LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-RGB	220 €	-	320 €	480 €
VV-6-9-RGB	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6-13-RGB	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6-16-RGB	575 €	445 €	-	480 €

Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE VV-MR

VV-6-9-MR



VV-6-MR

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VV-6-6-MR	560	0,68	0,55	101	1	483	837	**4 680 €**
	VV-6-9-MR	910	1,15	0,92	166	2	949	1140	**5 625 €**
	VV-6-13-MR	1260	1,63	1,29	239	2	949	1501	**6 280 €**
	VV-6-16-MR	1610	2,09	1,66	301	2	1528	1915	**7 770 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Portes avant coulissantes KPFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VV-6-6-MR	220 €	-	320 €	480 €
VV-6-9-MR	385 €	280 €	320 €	480 €
VV-6-13-MR	495 €	390 €	320 €	480 €
VV-6-16-MR	575 €	445 €	-	480 €

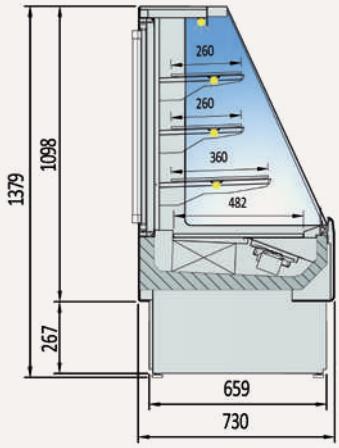
Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE VVA-MR
TRAVERSANTES

docriluc

VVA-6-9-MR

Détails intérieur VV

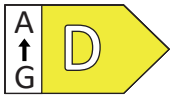


VVA-6-MR

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVA-6-6-MR	560	0,68	0,62	101	1	483	1137	**4 780 €**
	VVA-6-9-MR	910	1,15	1,03	166	2	949	1380	**5 505 €**
	VVA-6-13-MR	1260	1,63	1,44	239	2	1419	1670	**6 195 €**

LES OPTIONS

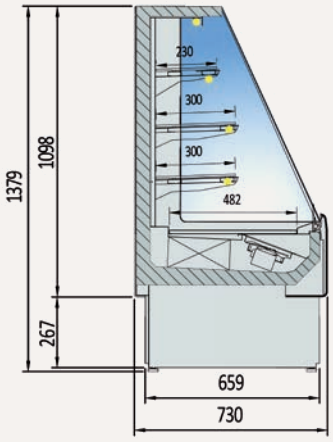
Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVA-6-6-MR	220 €	320 €	480 €
VVA-6-9-MR	385 €	320 €	480 €
VVA-6-13-MR	495 €	320 €	480 €



Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE VVAM-MR
MURALES

VVAM-6-13-MR

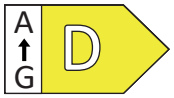


VVAM-6-MR

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	VVAM-6-6-MR	560	0,62	0,62	93	0	483	1137	**4 620 €**
	VVAM-6-9-MR	910	1,06	1,03	151	0	949	1380	**5 190 €**
	VVAM-6-13-MR	1260	1,5	1,44	211	0	1419	1670	**5 895 €**
	VVAM-6-16-MR	1610	1,94	1,85	273	0	1931	2084	**7 550 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVAM-6-6-MR	250 €	320 €	480 €
VVAM-6-9-MR	400 €	320 €	480 €
VVAM-6-13-MR	510 €	320 €	480 €
VVAM-6-16-MR	590 €	-	480 €

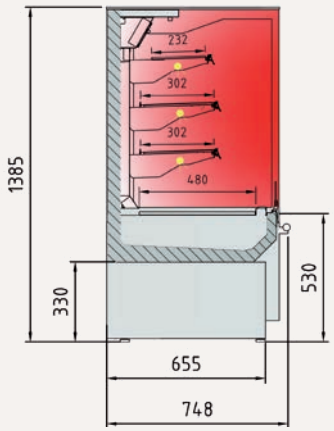


Classe d'efficacité énergétique

SPECTRE VVAM-HE
CHAUDES

docriluc

VVAM-6HE-9



VVAM-6HE

	Référence	Longueur (mm)	Surface chauffée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Portes arrières	Consommation (W)	
	VVAM-6HE-9	915	1,27	0,92	189	-	1683	**4 960 €**
	VVAM-6HE-13	1265	1,78	1,29	280	-	2430	**5 615 €**

LES OPTIONS

Référence	Décoration intérieure noire KFC	Kit roues RUE4	Kit roues RUE6
VVAM-6HE-9	385 €	320 €	480 €
VVAM-6HE-13	495 €	320 €	480 €

MAPLE

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrine semi-verticale, groupe logé, offrant une capacité et une visibilité optimisée.
- Large possibilité de personnalisation.
- Joues latérales en verre panoramique sérigraphiées noir RAL 9005, épaisseur 30 mm.
- Intérieur blanc RAL 9003 (option noir RAL 9005 sans surcoût).
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.
- Pare-chocs tubulaire optionnel (non inclus de série).

COMPOSANTS

- SVS : modèle avec rideau de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate.
- SVG : modèle avec portes coulissantes en double vitrage.
- Étagères réglables en hauteur avec porte-étiquettes de 40 mm inclus.
- Évaporateur ventilé avec revêtement époxy anticorrosion.
- Pieds réglables en hauteur.
- Groupe de condensation ventilé.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Bac d'évaporation automatique.
- Ventilateurs électromécaniques (option électroniques).
- Régulation électronique.
- Éclairage LED 24 V – 4000 K en visière.
- Les modèles en groupe à distance incluent la vanne solénoïde et le détendeur thermostatique en R-449A (option R-134a).

DONNÉES TECHNIQUES

- Température de fonctionnement selon EN-ISO-23953 :
- SVG M1 : -1 °C / +5 °C
- SVS M2 : -1 °C / +7 °C
- SVG : classe climatique 4 (30 °C – 55 % HR).
- SVS : classe climatique 3 (25 °C – 60 % HR).
- Alimentation monophasée 220 V – 50 Hz.
- Alimentation monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter).

TYPES D'ÉCLAIRAGE

- **OPTION 1**

Visière et bandeau avant en couleur unies

(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Décoration frontale en couleur unies

(Avec supplément de prix)

- **OPTION 3**

Décoration totale selon couleur de la carte RAL ou NCS

(Avec supplément de prix)

- **OPTION 4**

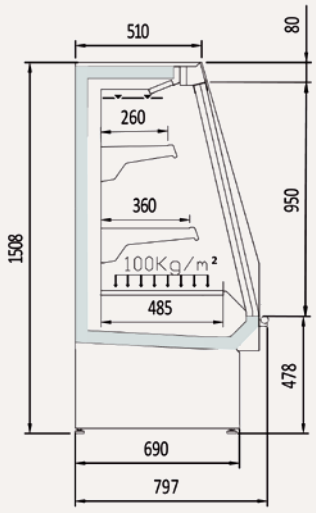
Décoration totale noire, gris ou blanc

(Sans supplément de prix)

MAPLE SVG1

docriluc

SVG1-18

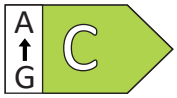


SVG1

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Étagères	Portes avant	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	SVG1-09-M1	998	1,01	0,79	330	2	2	1192	1557	**6 420 €**
	SVG1-12-M1	1310	1,35	1,09	421	2	2	1192	1639	**6 815 €**
	SVG1-18-M1	1935	2,02	1,64	662	4	3	1528	1945	**8 465 €**

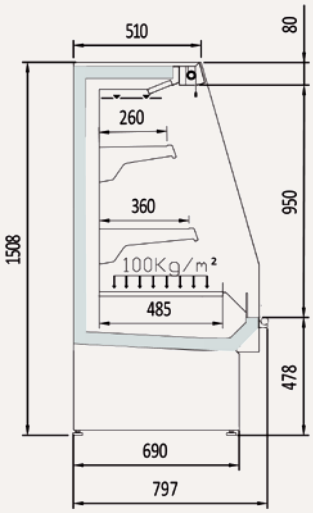
LES OPTIONS

Référence	Decoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Kit plexi Bloc aliments en métacrylate (par niveau) MSSM	Parechoc en acier inoxidable SSB	Eclairage LED supplémentaire X Niveau		
					LL4M 4000 K	LL2M 2700 K	LLRM Red Fresh
SVG-09	360 €	625 €	50 €	80 €	80 €		
SVG-12	380 €	635 €	50 €	100 €	100 €		
SVG 18	420 €	655 €	75 €	145 €	150 €		



Classe d'efficacité énergétique

SVS1-12

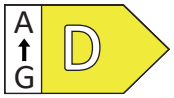


SVS1

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Étagères	Portes avant	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	SVS1-06-M2	685	0,67	0,57	212	2	0	1192	1382	**3 945 €**
	SVS1-09-M2	998	1,01	0,80	330	2	0	1528	1713	**4 570 €**
	SVS1-12-M2	1310	1,35	1,10	421	2	0	1931	1885	**4 840 €**
	SVS1-15-M2	1623	1,69	1,35	564	4	0	2384	2368	**6 170 €**
	SVS1-18-M2	1935	2,02	1,66	662	4	0	3056	3026	**6 200 €**

LES OPTIONS

Référence	Decoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Kit plexi Bloc aliments en métacrylate (par niveau) MSSM	Parechoc en acier inoxidable SSB	Eclairage LED supplémentaire X Niveau LL4M 4000 K	LL2M 2700 K	LLRM Red Fresh
SVS-06	345 €	615 €	40 €	60 €	55 €		
SVS-09	360 €	625 €	50 €	80 €	80 €		
SVS-12	380 €	635 €	50 €	100 €	100 €		
SVS-15	400 €	645 €	60 €	120 €	110 €		
SVS-18	420 €	655 €	75 €	145 €	150 €		

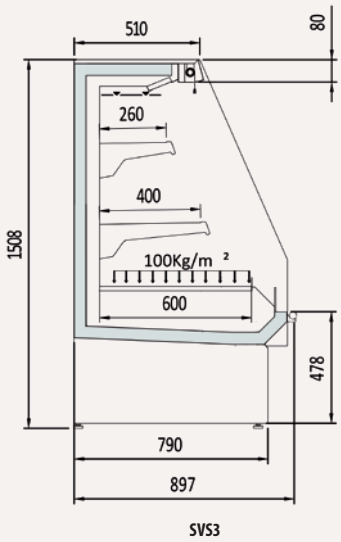


Classe d'efficacité énergétique

MAPLE SVS3

docriluc

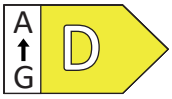
SVS3-12



	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Étagères	Portes avant	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	SVS3-06-M2	685	0,77	0,61	254	2	0	1192	1382	**4 020 €**
	SVS3-09-M2	998	1,15	0,90	396	2	0	1528	1713	**4 595 €**
	SVS3-12-M2	1310	1,54	1,21	505	2	0	1931	1885	**5 045 €**
	SVS3-15-M2	1623	1,92	1,52	677	4	0	2384	2368	**6 025 €**
	SVS3-18-M2	1935	2,32	1,81	794	4	0	3056	3026	**6 225 €**

LES OPTIONS

Référence	Decoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Kit plexi Bloc aliments en métacrylate (par niveau) MSSM	Parechoc en acier inoxidable SSB	Eclairage LED supplémentaire X Niveau LL4M 4000 K	LL2M 2700 K	LLRM Red Fresh
SVS-06	345 €	615 €	40 €	60 €	55 €		
SVS-09	360 €	625 €	50 €	80 €	80 €		
SVS-12	380 €	635 €	50 €	100 €	100 €		
SVS-15	400 €	645 €	60 €	120 €	110 €		
SVS-18	420 €	655 €	75 €	145 €	150 €		



Classe d'efficacité énergétique

AZALEA

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrine semi-verticale, groupe logé,, hauteur réduite pour s'adapter aux contraintes d'aménagement intérieur.
- Joues latérales en verre panoramique sérigraphiées noir RAL 9005, épaisseur 30 mm.
- Intérieur standard en acier inoxydable.
- Large possibilité de personnalisation.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.
- Pare-chocs tubulaire optionnel (non inclus de série).

COMPOSANTS

- PPS : modèle avec rideau de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate.
- PPG : modèle avec portes coulissantes en double vitrage.
- Évaporateur ventilé peint époxy anticorrosion.
- Étagères en verre trempé réglables en hauteur avec porte-étiquettes 40 mm inclus.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Unité de condensation ventilée.
- Bac d'évaporation automatique.
- Ventilateurs électromécaniques.
- Pieds réglables en hauteur.
- Régulation électronique.
- Éclairage LED 24 V – 4000 K en visière.
- Groupe à distance avec la vanne solénoïde et détendeur thermostatique R-449A (option R-134a).

DONNÉES TECHNIQUES

- Température de fonctionnement selon EN-ISO-23953 :
- PPG – M1 : -1 °C / +5 °C (viandes).
- PPS – M2 : -1 °C / +7 °C (produits laitiers, traiteur, charcuterie).
- Classe climatique 3 (25 °C – 60 % HR).
- Alimentation monophasée 220 V – 50 Hz.
- Alimentation monophasée 115 V – 60 Hz ou 220 V – 60 Hz (nous consulter).

TYPES D'ÉCLAIRAGE

- **OPTION 1**

Visière et bandeau avant en couleur unies

(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Décoration frontale en couleur unies

(Avec supplément de prix)

- **OPTION 3**

Décoration totale selon couleur de la carte RAL ou NCS

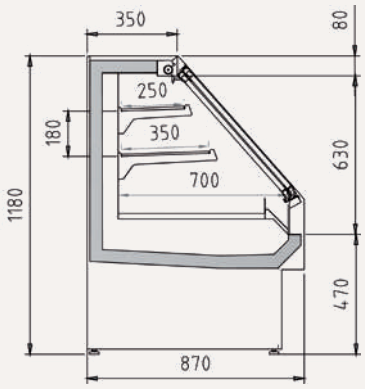
(Avec supplément de prix)

- **OPTION 4**

Décoration totale noire, gris ou blanc

(Sans supplément de prix)

PPG11354-12



PPG

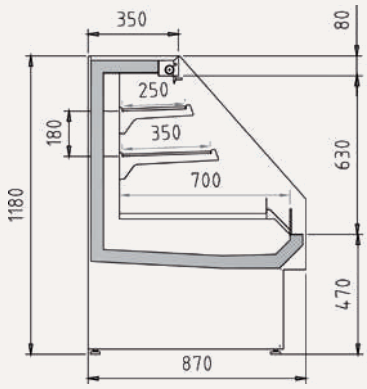
	Référence	Longueur (Avec joues) (mm)	Surface réfrigérée (m²)	Surface d'exposition (m²)	Volume net (L)	Étagères	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	PPG11354-12-M1	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674	**7 625 €**
	PPG11354-18-M1	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041	**9 755 €**
	PPG11354-25-M1	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091	**13 565 €**

LES OPTIONS

Référence	Decoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Kit plexi Bloc aliments en métacrylate (par niveau) MSSM	Parechoc en acier inoxidable SSB	Eclairage LED supplémentaire X Niveau		
					LL4M 4000 K	LL2M 2700 K	LLRM Red Fresh
PPG11354-12	380 €	635 €	50 €	100 €	100 €		
PPG11354-18	420 €	655 €	75 €	145 €	150 €		
PPG11354-25	435 €	665 €	90 €	200 €	205 €		

Classe d'efficacité énergétique

PPS11354-18

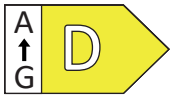


PPS

	Référence	Longueur (mm)	Surface réfrigérée (m^2)	Surface d'exposition (m^2)	Volume net (L)	Étagères (Unité)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	
	PPS11354-12-M2	1310	1,55	1,07	210	2	1214	1674	**6 220 €**
	PPS11354-18-M2	1935	2,3	1,66	311	4	2056	2041	**7 640 €**
	PPS11354-25-M2	2560	3,05	2,21	414	4	2492	3091	**10 760 €**

LES OPTIONS

Référence	Decoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Kit plexi Bloc aliments en métacrylate (par niveau) MSSM	Parechoc en acier inoxidable SSB	Eclairage LED supplémentaire X Niveau		
					LL4M 4000 K	LL2M 2700 K	LLRM Red Fresh
PPS11354-12	380 €	635 €	50 €	100 €	100 €		
PPS11354-18	420 €	655 €	75 €	145 €	150 €		
PPS11354-25	435 €	665 €	90 €	200 €	205 €		



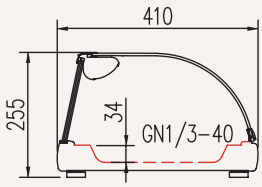
Classe d'efficacité énergétique

VITRINETTES À TAPAS

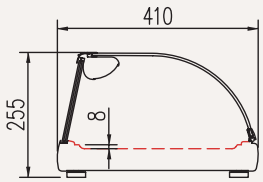
FROID STATIQUE

CORECO

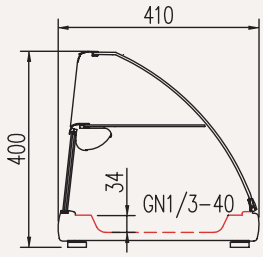
+8°C
+4°C



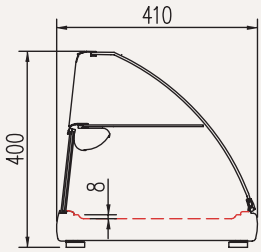
BCC-4	1 685 €
BCC-6	1 865 €
BCC-8	2 040 €



BCL-4	1 555 €
BCL-6	1 680 €
BCL-8	1 805 €



BCCD-6	2 100 €
BCCD-8	2 275 €



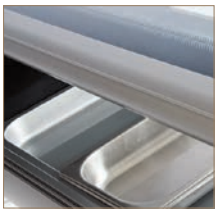
BCLD-6	2 020 €
BCLD-8	2 140 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCC-4	1 050	410	255	-	4	190	138	R290
BCC-6	1 400	410	255	-	6	190	143	R290
BCC-8	1 755	410	255	-	8	190	145	R290
BCL-4	1 050	410	255	300 x 675	-	190	138	R290
BCL-6	1 400	410	255	300 x 1030	-	190	143	R290
BCL-8	1 755	410	255	300 x 1380	-	190	145	R290
BCCD-6	1 400	410	400	-	6	190	143	R290
BCCD-8	1 750	410	400	-	8	190	145	R290
BCLD-6	1 400	410	400	300x1030	-	190	143	R290
BCLD-8	1 750	410	400	300x1380	-	190	145	R290

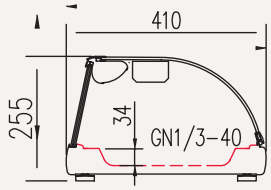
INFOS PRODUITS

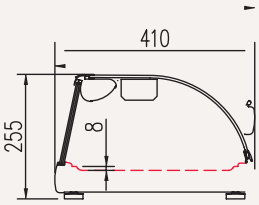
- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- Lumière LED intérieure
- Livrée sur tampons réglables
- Dessus vitre courbe en verre securit. Portes coulissantes transparentes à l'arrière
- Etagère non réfrigérée pour modèles BCCD et BCLD
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- **Conditions de travail +4°C à +8°C, 32°C ambiant**
- **BCC - BCCD :** intérieur avec fond embouti pour accueillir des **bacs GN 1/3-40 compris**
- **BCL - BCLD :** intérieur avec fond plat pour accueillir **des plats non inclus** (non compatible avec bacs GN)

Réglage de la température


Bacs

+6°C
0°C





BCCS-4	2 035 €
BCCS-6	2 190 €
BCCS-8	2 355 €

BCS-4	1 970 €
BCS-6	2 105 €
BCS-8	2 275 €

Référence	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Dimensions intérieures (mm)	Bacs GN 1/3-40 mm inclus	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Gaz
BCCS-4	1 050	410	255	-	4	190	138	R290
BCCS-6	1 400	410	255	–	6	210	146	R290
BCCS-8	1 755	410	255	–	8	225	152	R290
BCS-4	1 050	410	255	300 x 675	-	190	138	R290
BCS-6	1 400	410	255	300 x 1030	–	210	146	R290
BCS-8	1 755	410	255	300 x 1380	–	225	152	R290

INFOS PRODUITS

- Extérieur inox AISI-304 18/10
- Intérieur inox AISI-304 18/10 avec fond embouti
- 230/1/50 (60Hz/CORECO : nous consulter)
- Double évaporateur statique haut et bas
- Lumière LED intérieure
- Livrée sur tampons réglables
- Dessus avec vitre courbe
- Vitres securit transparentes et portes coulissantes à l'arrière
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40kg/m^3 sans effet GWP ou ODP
- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé
- **Condition de travail 0°C à +6°C, 32°C ambiant**
- Réglage de la température et vidange par thermostat électronique avec afficheur digital
- **BCCS :** intérieur avec fond embouti pour accueillir des **bacs GN 1/3-40 compris**
- **BCS :** intérieur avec fond plat pour accueillir **des plats non inclus** (non compatible avec bacs GN)

10
VITRINES MURALES

LES VITRINES MURALES PROMOTIONNELLES

INGENIOUS EFI-R

P. 350

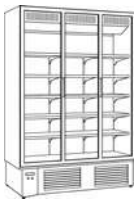
docriluc

GAMME CEDAR

P. 364

docriluc

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



GAMME INGENIOUS

P. 352

docriluc

LES OPTIONS EN USINE & LES ACCESSOIRES

INGENIOUS EFI-R

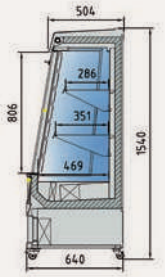
P. 386

docriluc

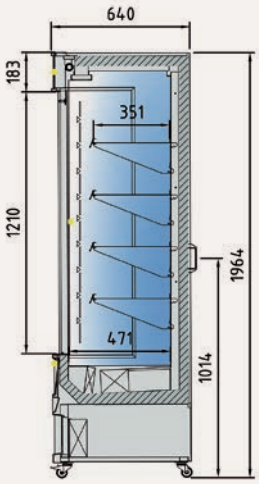
GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

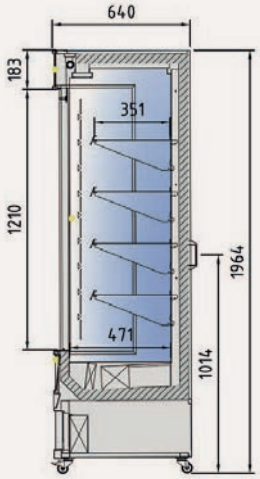
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



PRO-60



PROH-60



PROH-60-EG

PRO-60

PRO-90

PROH-60

PROH-90

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Etagères	Capacité (L)	Puissance frigorifique (W)	Conso. (W/24h)	Gaz	€ HT
PRO-60	640x640x1540	2	200	967	1 435	R290	**3 170**
PRO-90	915x640x1550	2	288	1 263	1 911	R290	**3 440**
PROH-60	640x640x1965	4	332	967	1 487	R290	**3 330**
PROH-90	915x640x1970	4	523	1 263	1 961	R290	**3 595**
PROH-60-EG	640x640x1965	4	332	967	1 487	R290	**4 165**
PROH-90-EG	915x640x1970	4	523	1 263	1 961	R290	**5 080**

INFOS PRODUITS

- Conçue pour exposer les boissons et les produits emballés
- Extérieur en acier plastifié gris
- Intérieur en acier epoxy blanc
- Etagères acier époxy blanches, réglables en hauteur et inclinables, avec étiquettes porte-prix
- Côtés en verre trempé double vitrage
- Eclairage horizontal, vertical
- Rideau de nuit
- Evaporateur ventilé
- Contrôle digital de la température et du dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kgs/m3
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Classe climatique 3 (25°C 60% Hr), régime M1
- Electricité : 230V 50/60 Hz
- Sur roulettes
- -EG : avec porte vitrée

Nouveauté 2026

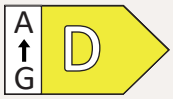
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

PRO-90

PROH-60

PROH-60-EG



Classe d'efficacité énergétique

Détail lumière interieure

EXEMPLES DE PERSONNALISATION

(NOUS CONSULTER MÊME POUR DES QUANTITÉS FAIBLES)

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

INGENIOUS

• **OPTION 1**
Décoration totale extérieure noire

(Sans supplément de prix)

• **OPTION 2**
Décoration totale couleurs RAL ou NCS
(Avec supplément de prix)

• **Côté plein**
Pour les modèles positifs et négatifs

• **Côté panoramique**
Pour les modèles positifs

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Meuble vertical avec groupe incorporé, capacité et visibilité optimisées.
- Double vitrage : réfrigération.
- Triple vitrage : congélation.
- Disponible en deux hauteurs :
  a) EFI : 2160 mm
  b) EFIL : 2000 mm
- Types de joues latérales :
  a) Joues pleines.
  b) Joue vitrée (uniquement modèle réfrigération).
- Extérieur noir RAL 9005.
- Intérieur blanc RAL 9003, option noir RAL 9005 sans supplément.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro ODP.

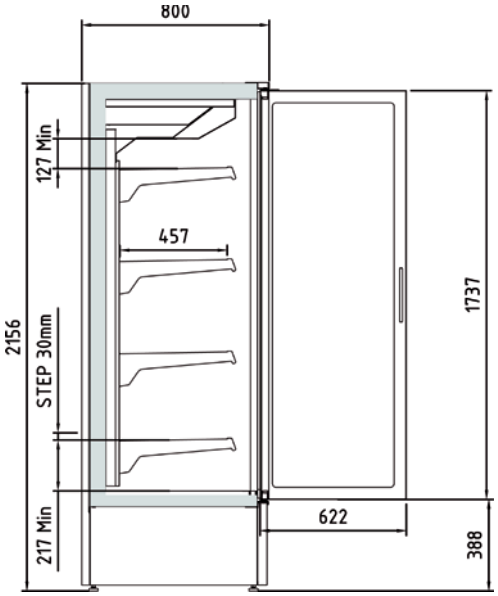
COMPOSANTS

- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, fermeture automatique et joint magnétique (reste ouverte au-delà de 90°).
- Étagères réglables en hauteur et inclinaison avec porte-étiquettes 40 mm inclus.
  Configurations disponibles :
  a) EFILP : vitrine réfrigérée pâtisserie avec étagères en verre trempé réglables.
  b) EFILQ : vitrine réfrigérée fromages, intérieur inox AISI-316, étagères acier perforé réglables (option verre trempé).
  c) EFI / EFIL : option étagères filaires pour modèles congélation.
  Évaporateur ventilé peint avec traitement anticorrosion.
- Groupe condenseur ventilé.
- Dégivrage naturel.
- Bac d'évaporation automatique.
- Régulation électronique.
- Pieds réglables.
- Éclairage LED 24V 4000K sur étagères.

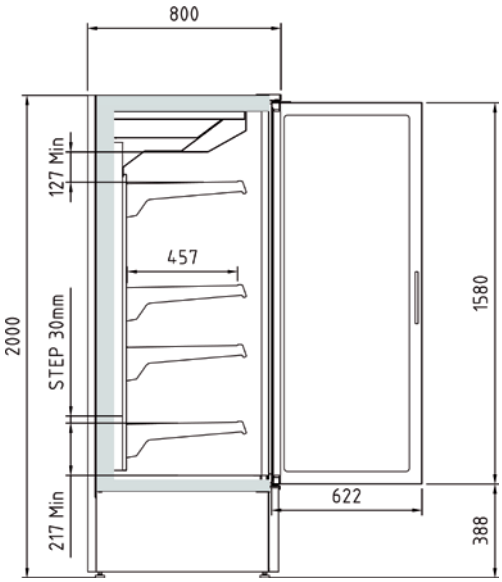
DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit selon EN-ISO-23953 :
  – EFI-R / EFIL-R – M1 : -1 °C à +5 °C, viandes, produits laitiers, traiteur, charcuterie.
  – EFI-C / EFIL-C – L1 : -15 °C à -18 °C, produits surgelés.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % H.R).
- Alimentation monophasée 220V 50Hz.
- Gaz R290

TYPES D'ÉCLAIRAGE



EFI



EFIL

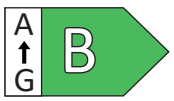
	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (TDA)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LC	Modèle LV
	EFI-1R-M1	642	2160	800	1,20	0,84	430	461	4	1	555	1132	**3 725**	**3 765**
	EFIL-1R-M1	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	**3 515**	**3 555**
	EFI-2R-M1	1282	2160	800	2,72	1,68	859	1010	4	2	1192	1508	**5 520**	**5 570**
	EFIL-2R-M1	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	**5 420**	**5 470**
	EFI-3R-M1	1925	2160	800	4,29	2,52	1253	1570	8	3	1528	1945	**7 735**	**7 800**
	EFIL-3R-M1	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	**7 095**	**7 160**
	EFI-4R-M1	2567	2160	800	5,82	3,30	1667	2128	8	4	2384	3016	**9 935**	**10 055**
	EFIL-4R-M1	2567	2000	800	5,82	3,06	1546	1974	8	4	2384	3016	**9 740**	**9 860**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

EFI-4R

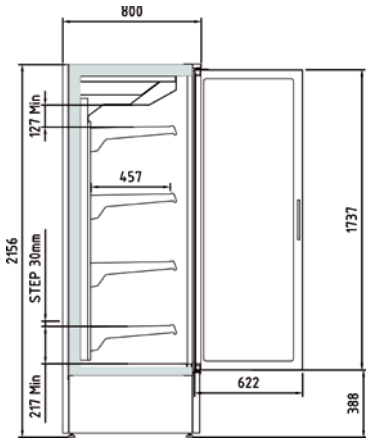
LES OPTIONS

Référence	Étagères supplémentaires par niveau ASM	Ventilateurs électroniques VENTELEC	Façade + côtés laqués
EFI / EFIL-1R	165 €	95 €	615 €
EFI / EFIL-2R	220 €	120 €	635 €
EFI / EFIL-3R	350 €	180 €	655 €
EFI / EFIL-4R	435 €	240 €	665 €

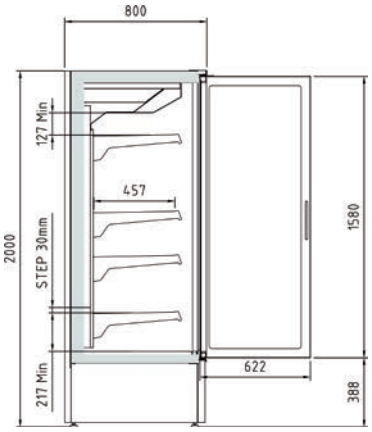


Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



EFI



EFIL

Détails porte ouverte

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone d'exposition (TDA)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LC
	EFI-1C-L1	642	2160	800	1,20	0,84	430	461	4	1	495	474	**4 965 €**
	EFIL-1C-L1	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	495	474	**4 835 €**
	EFI-2C-L1	1282	2160	800	2,72	1,68	859	1010	4	2	924	1733	**7 560 €**
	EFIL-2C-L1	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	924	1733	**7 370 €**
	EFI-3C-L1	1925	2160	800	4,29	2,52	1253	1570	8	3	1242	2162	**9 590 €**
	EFIL-3C-L1	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1242	2162	**9 345 €**
	EFI-4C-L1	2567	2160	800	5,82	3,30	1667	2128	8	4	1848	3466	**11 710 €**
	EFIL-4C-L1	2567	2000	800	5,82	3,06	1546	1974	8	4	1848	3466	**11 460 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

EFIL-3C

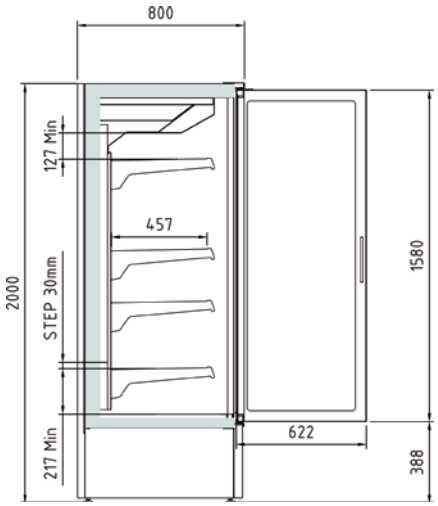
LES OPTIONS

Référence	Étagères supplémentaires par niveau ASM	Ventilateurs électroniques VENTELEC	Remplacement d'une étagère pleine par une étagère FIL ETFIL	Façade + côtés laqués
EFI / EFIL-1C	165 €	95 €	130 €	615 €
EFI / EFIL-2C	220 €	120 €	130 €	635 €
EFI / EFIL-3C	350 €	180 €	130 €	655 €
EFI / EFIL-4C	435 €	240 €	130 €	665 €

A ↑ G C

Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



EFILP

EFILP-2R

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (TDA)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LC	Modèle LV
	EFILP-1R-M1	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	**4 390 €**	**4 435 €**
	EFILP-2R-M1	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	**6 330 €**	**6 390 €**
	EFILP-3R-M1	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	**7 980 €**	**8 090 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

LES OPTIONS

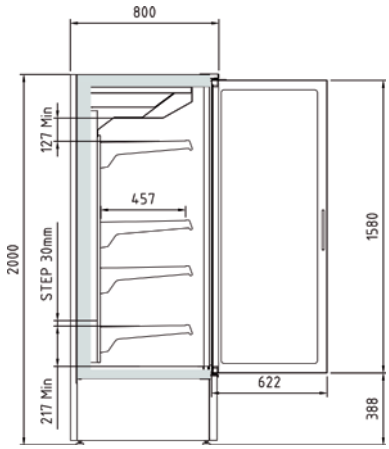
EFILP-2R (RAL 190 80 25)

Référence	Étagères supplémentaires par niveau ASM	Ventilateurs électroniques VENTELEC	Kit intérieur inox brillant KIIB	Façade + côtés laqués
EFILP-1R	165 €	95 €	425 €	615 €
EFILP-2R	220 €	120 €	435 €	635 €
EFILP-3R	350 €	180 €	1325 €	655 €

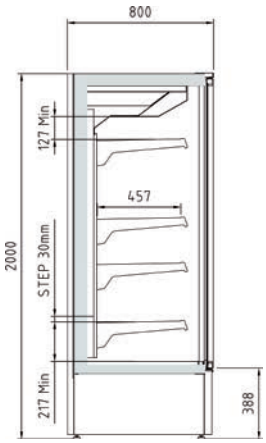
A ↑ G B

Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



EFIL PORTE OUVERTE



EFIL PORTE FERMÉE

Détail de l'étagère en verre (sans augmentation de prix)

	Référence	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (TDA)	Volume net (L)	Volume brut (L)	Nombre d'étagères	Portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LC	Modèle LV
	EFILP-1R-M1	642	2000	800	1,20	0,78	398	428	4	1	555	1132	**6 045 €**	**5 985 €**
	EFILP-2R	1282	2000	800	2,72	1,55	797	937	4	2	1192	1508	**8 400 €**	**8 480 €**
	EFILP-3R	1925	2000	800	4,29	2,33	1162	1456	8	3	1528	1945	**10 755€**	**10 900 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

EFILQ-2R

LES OPTIONS

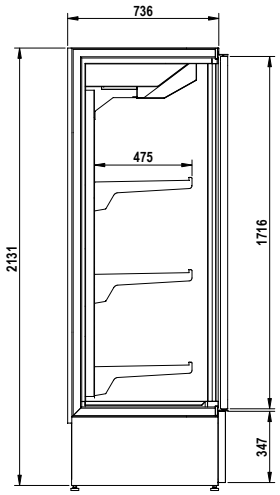
Référence	Étagères supplémentaires par niveau ASM	Ventilateurs électroniques VENTELEC	Façade + côtés laqués
EFILQ-1R	165 €	95 €	615 €
EFILQ-2R	220 €	120 €	635 €
EFILQ-3R	350 €	180 €	655 €

A B G Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

INGENIOUS EFIW

docriluc



EFIW

Détail côté fenêtre
Modèles de réfrigération uniquement

Détail d'étagère inclinée

	Référence	Longueur	Hauteur	Profondeur	Température	Capacité maximale de bouteilles	Puissance frigorifique	Consommation	Volume brut	Étagères	
		mm	mm	mm		Uds	W	W	L		
	EFIW-1R	642	2131	805	+4°C +18°C	90	555	1132	461	3	**5 015 €**
	EFIW-2R	1285	2131	805	+4°C +18°C	210	1192	1508	1010	3	**6 705 €**
	EFIW-3R	1925	2131	805	+4°C +18°C	300	1528	1945	1570	6	**8 675 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

EFIW-2R

EFIW-3R

LES OPTIONS

Référence	Étagères supplémentaires par niveau ASM
EFIW-1R	165 €
EFIW-2R	220 €
EFIW-3R	350 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR

• **OPTION 1**
Décoration frontale en couleurs unies.
(Sans supplément de prix)

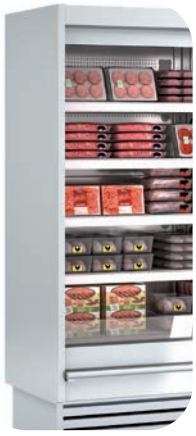
• **OPTION 3**
Décoration totale en couleurs unies RAL ou NCS
(Avec supplément de prix)

• **OPTION 2**
Décoration frontale complète en couleurs unies NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

• **OPTION 4**
Décoration totale noire, grise ou blanche
(Sans supplément de prix)

• **Côté panoramique latéral LE**

• **ABS en standard**



• **Côté plein (-LC)**

• **Côté vitré (-LV)**

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

DG / DS

- Groupe logé, offrant une capacité et une visibilité du produit optimisées.
- Différents types de joues latérales :
  a) ABS avec double vitrage.
  b) LC. Joue pleine avec miroir intérieur.
  c) LV. Joue vitrée avec double vitrage.
  d) LE. Joue panoramique en double vitrage sérigraphié noir.
- • Large possibilité de personnalisation.
- Intérieur finition blanc RAL 9003. Option noir RAL 9005 sans supplément.
- Modèle INOX : intérieur et extérieur en acier inox AISI-304.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.
- Pare-chocs tubulaire optionnel sur tous les modèles (non inclus de série).

HDG – Faible consommation énergétique

- Joue extérieure panoramique incluse dans le prix.
- Extérieur laqué ou inox inclus dans le prix public.
- Compresseur inverter à vitesse variable.
- Ventilateurs électroniques.
- Détendeur électronique (uniquement modèles 09 et 12).
- Thermostat EMS.
- Portes en double vitrage avec éclairage vertical.
- Niveau sonore modèle HDG 09 : 36 dB.
- Niveau sonore modèle HDG 12 : 45 dB.
- Niveau sonore modèle HDG 18 : 48 dB

DG-FRM

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304
- Surface d'exposition en acier inoxydable AISI-316, sauf crémaillères et supports en acier inoxydable AISI-304
- Cuve intérieure supérieure et inférieure en acier inoxydable AISI-304
- Évaporateur avec traitement par cataphorèse

COMPOSANTS

- DS : modèle avec rideau de nuit manuel et façade inférieure de cuve en méthacrylate.
- DG : modèle avec portes battantes en verre à sérigraphie minimale et éclairage vertical, ouverture jusqu'à 93° avec blocage manuel. Fermeture automatique par barre de torsion.
- H1 : modèle fruits et légumes avec butée frontale en méthacrylate
- sur les étagères et miroir supérieur.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison avec porte-étiquettes de 40 mm inclus.
- Pieds réglables en hauteur.
- Évaporateur ventilé avec revêtement anticorrosion EPOXY.
- Groupe condenseur ventilé.
- Dégivrage naturel de l'évaporateur.
- Bac d'évaporation automatique.
- Ventilateurs électromécaniques, électroniques en option (nous consulter).
- Régulation électronique.
- Éclairage LED 24V 4000K en bandeau (éclairage vertical uniquement sur modèles DG).
- Les modèles groupe à distance dotés d'une vanne solénoïde et d'un détendeur thermostatique en R-449A, option R-134a (autres fluides sur demande).

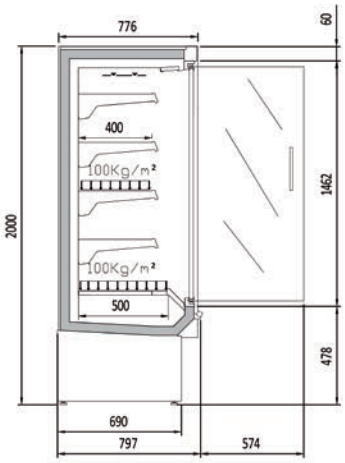
DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit selon EN-ISO-23953 :
- HDG / DG – M1 : -1 °C à +5 °C, adapté aux viandes.
- DS / DG – M2 : -1 °C à +7 °C, adapté aux produits laitiers, traiteurs et charcuteries.
- DS / DG – H1 : +1 °C à +10 °C, adapté aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % H.R).
- Alimentation monophasée 220V 50Hz.
- Alimentation monophasée 115V 60Hz ou 220V 60Hz (nous consulter).
- Fluide frigorigène R-290.

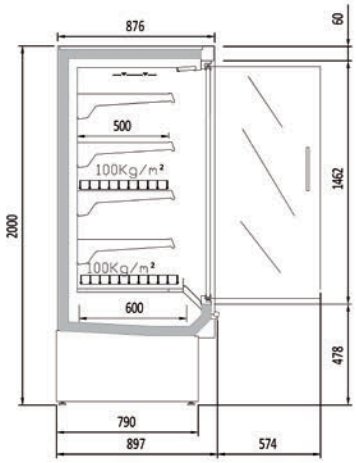
TYPES D'ÉCLAIRAGE

CEDAR HDG M1

docriluc



HDG1-M1



HDG3-M1

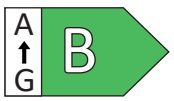
	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombres de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Classe d'efficacité énergétique	
	HDG1-09-M1	998	2,00	1,15	549	4	2	496 - 1018W	4,55	B	**9 235 €**
	HDG1-12-M1	1310	2,68	1,50	714	4	2	497 - 1018W	5,4	B	**9 320 €**
NOUVEAUTÉ 2026	HDG1-18-M1	1935	4,01	2,24	879	8	3	1018 - 1636W	11,01	C	**10 505 €**
	HDG3-09-M1	998	2,47	1,17	659	4	2	498 - 1018W	4,55	B	**9 390 €**
	HDG3-12-M1	1310	3,30	1,52	857	4	2	499 - 1018W	5,4	B	**9 475 €**
NOUVEAUTÉ 2026	HDG3-18-M1	1935	4,95	2,29	1055	8	3	1018 - 1636W	11,01	C	**10 640 €**

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR HDG M1

HDG1-12

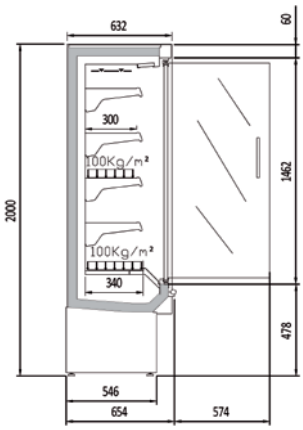


Classe d'efficacité énergétique

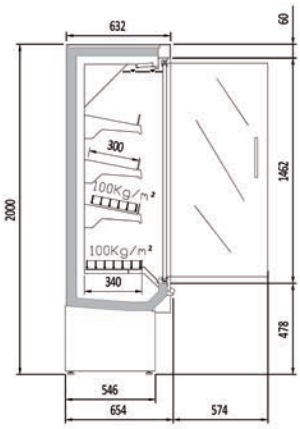
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)

docriluc



DG0-M1-M2



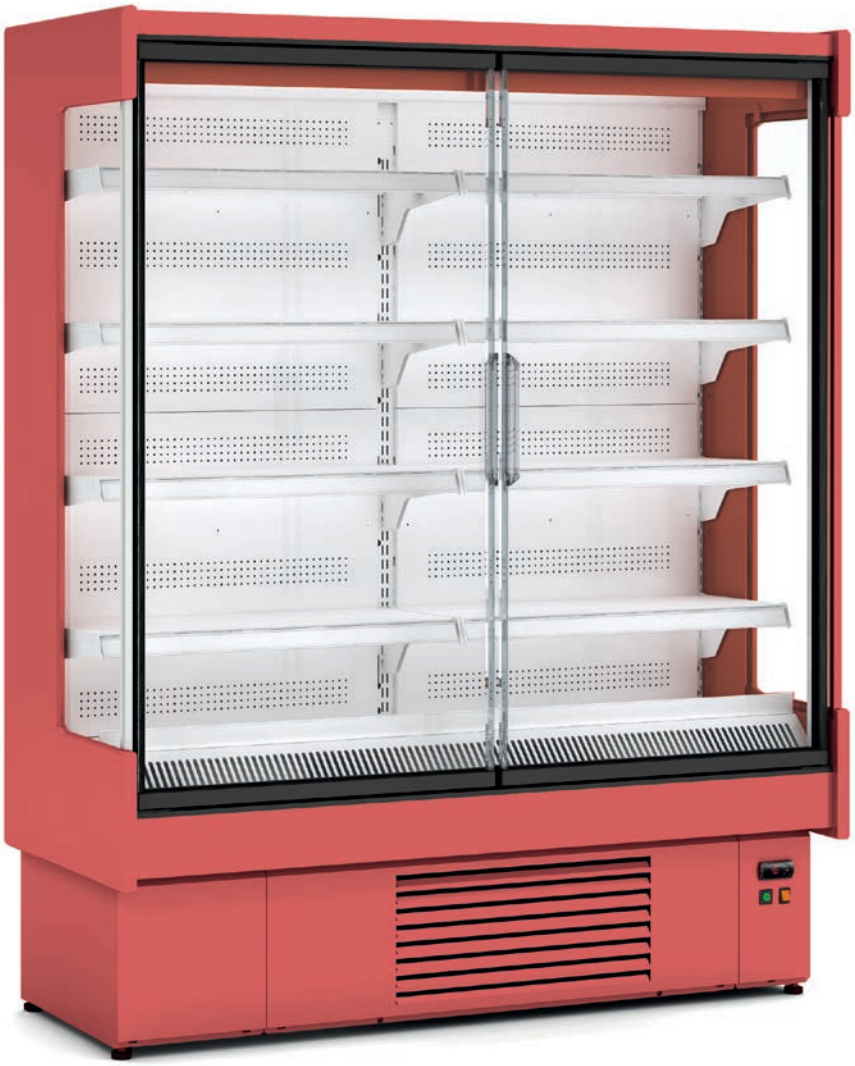
DG0-H1

Modèle-LE

	Référence	Longueur	Surface d'étagères réfrigérées	Zone d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique	Consommation	Modèle standard	Modèle LC	Modèle LE
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)			(W)	(W)			
	DG0-06-M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132	**5 360 €**	**5 360 €**	**6 665 €**
	DG0-06-H1	685	0,81	0,72	239	3	1	555	1132	**5 305 €**	**5 305 €**	**6 610 €**
	DG0-09-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	**6 015 €**	**6 015 €**	**7 320 €**
	DG0-09-H1	998	1,21	1,09	368	3	2	1192	1494	**6 135 €**	**6 135 €**	**7 435 €**
	DG0-12-M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	**6 085 €**	**6 085 €**	**7 390 €**
	DG0-12-H1	1310	1,61	1,44	480	3	2	1192	1508	**6 205 €**	**6 205 €**	**7 510 €**
	DG0-15-M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	**7 640 €**	**7 640 €**	**8 945 €**
	DG0-15-H1	1623	2,02	1,75	628	6	2	1419	1635	**7 760 €**	**7 760 €**	**9 060 €**
	DG0-18-M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945	**7 830 €**	**7 830 €**	**9 130 €**
	DG0-18-H1	1935	2,42	2,17	737	6	3	1528	1945	**7 980 €**	**7 980 €**	**9 285 €**
	DG0-25-M1-M2	2560	4,00	2,90	1020	8	4	2384	2612	**9 525 €**	**9 525 €**	**10 865 €**
	DG0-25-H1	2560	3,23	2,88	959	6	4	2384	2612	**9 710 €**	**9 710 €**	**11 050 €**
	DG0-31-M1-M2	3185	5,00	3,54	1336	16	4	2838	3377	**14 220 €**	**14 220 €**	**15 545 €**
	DG0-31-H1	3185	4,03	3,52	1256	12	4	2838	3377	**14 055 €**	**14 055 €**	**15 385 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)



DG0-15

Kit intérieur et extérieur noir avec LED sous chaque étagère de série :

DGO-09-M1/NN : 6500 € HT

DGO-12-M1/NN : 6670 € HT

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG0-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DG0-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DG0-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DG0-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DG0-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DG0-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €
DG0-31	495 €	670 €	110 €	255 €	- 975€

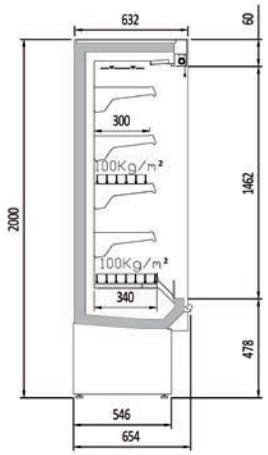
A ↑ G C Classe d'efficacité énergétique

PRIX DANS SEMI MURALE

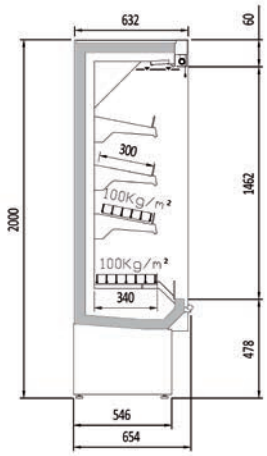
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)

docriluc



DS0 M1-M2



DS0 H1

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (Lts.)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle standard	Modèle LC
	DS0-06-M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382	**4 170 €**	**4 170 €**
	DS0-06-H1	685	0,81	0,83	239	3	-	1192	1382	**4 290 €**	**4 290 €**
	DS0-09-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	**4 945 €**	**4 945 €**
	DS0-09-H1	998	1,21	1,25	368	3	-	1528	1713	**5 065 €**	**5 065 €**
	DS0-12-M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885	**5 520 €**	**5 520 €**
	DS0-12-H1	1310	1,61	1,62	480	3	-	1931	1885	**5 635 €**	**5 635 €**
	DS0-15-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	**6 805 €**	**6 805 €**
	DS0-15-H1	1623	2,02	2,01	628	6	-	2384	2368	**6 985 €**	**6 985 €**
	DS0-18-M2	1935	3,00	2,50	784	8	-	3056	3026	**7 625 €**	**7 625 €**
	DS0-18-H1	1935	2,42	2,48	737	6	-	3056	3026	**7 785 €**	**7 785 €**
	DS0-25-M2	2560	4,00	3,20	1020	8	-	3862	3770	**8 470 €**	**8 470 €**
	DS0-25-H1	2560	3,23	3,18	959	6	-	3862	3770	**8 590 €**	**8 590 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)

DS0-15

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG0-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DG0-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DG0-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DG0-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DG0-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DG0-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €

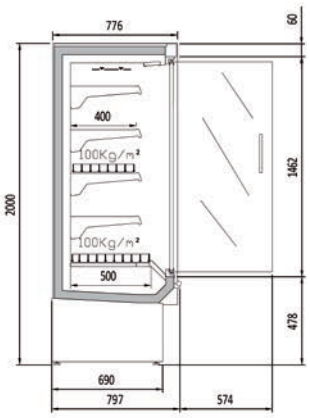
A ↑ G D

Classe d'efficacité énergétique

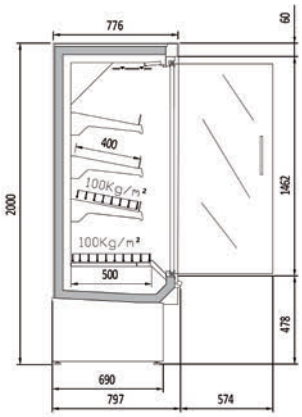
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)

docriluc



DG1 M1-M2



DG1 H1

Modèle panoramique latéral LE

	Référence	Longueur	Surface d'étagères réfrigérées	Zone d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique	Consommation	Modèle ABS	Modèle LE	Modèle LC
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)			(W)	(W)			
	DG1-06-M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	**5 530 €**	**6 830 €**	**5 530 €**
	DG1-06-H1	685	1,08	0,75	336	3	1	555	1132	**5 520 €**	**6 820 €**	**5 520 €**
	DG1-09-M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	**6 135 €**	**7 435 €**	**6 135 €**
	DG1-09-H1	998	1,62	1,13	516	3	2	1192	1494	**6 195 €**	**7 495 €**	**6 195 €**
	DG1-12-M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508	**6 210 €**	**7 510 €**	**6 210 €**
	DG1-12-H1	1310	2,16	1,48	671	3	2	1192	1508	**6 270 €**	**7 570 €**	**6 270 €**
	DG1-15-M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	**7 760 €**	**9 060 €**	**7 760 €**
	DG1-15-H1	1623	2,70	1,81	879	6	2	1419	1635	**7 770 €**	**9 075 €**	**7 770 €**
	DG1-18-M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	**7 980 €**	**9 280 €**	**7 980 €**
	DG1-18-H1	1935	3,24	2,22	1032	6	3	1528	1945	**8 055 €**	**9 355 €**	**8 055 €**
	DG1-25-M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	**9 670 €**	**10 985 €**	**9 670 €**
	DG1-25-H1	2560	4,33	2,92	1342	6	4	2384	2612	**9 800 €**	**11 140 €**	**9 800 €**
	DG1-31-M1-M2	3185	6,69	3,60	1870	16	4	2838	3377	**14 565 €**	**15 890 €**	**14 565 €**
	DG1-31-H1	3185	5,41	3,58	1758	12	4	2838	3377	**14 540 €**	**15 865 €**	**14 540 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)

DG1-18-MI-M2

LES OPTIONS

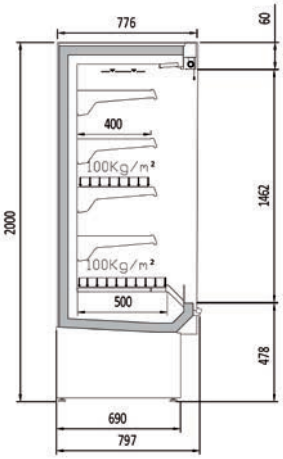
Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG1-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DG1-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DG1-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DG1-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DG1-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DG1-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €
DG1-31	495 €	670 €	110 €	255 €	- 975€

A G C Classe d'efficacité énergétique

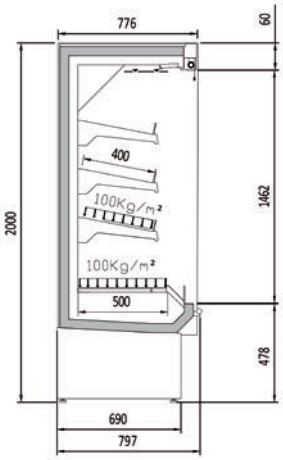
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)

docriluc



DS1 M1-M2



DS1 H1

Modèle panoramique latéral LE

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (Lts.)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle ABS	Modèle LE	Modèle LC
	DS1-06-M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382	4 360 €	5 735 €	4 360 €
	DS1-06-H1	685	1,08	0,86	336	3	-	1192	1382	4 375 €	5 750 €	4 375 €
	DS1-09-M2	998	2,00	1,32	549	4	-	1528	1713	5 145 €	6 520 €	5 145 €
	DS1-09-H1	998	1,62	1,30	516	3	-	1528	1713	5 135 €	6 510 €	5 135 €
	DS1-12-M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885	5 725 €	7 100 €	5 725 €
	DS1-12-H1	1310	2,16	1,70	671	3	-	1931	1885	5 740 €	7 115 €	5 740 €
	DS1-15-M2	1623	3,34	2,10	935	8	-	2384	2368	7 270 €	8 645 €	7 270 €
	DS1-15-H1	1623	2,70	2,08	879	6	-	2384	2368	7 075 €	8 455 €	7 075 €
	DS1-18-M2	1935	4,01	2,58	1098	8	-	3056	3026	7 780 €	9 160 €	7 780 €
	DS1-18-H1	1935	3,24	2,56	1032	6	-	3056	3026	7 860 €	9 235 €	7 860 €
	DS1-25-M2	2560	5,35	3,38	1428	8	-	3862	3770	8 600 €	9 975 €	8 600 €
	DS1-25-H1	2560	4,33	3,36	1342	6	-	3862	3770	8 740 €	10 120 €	8 740 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)

DS1-15

LES OPTIONS

Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DS1-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DS1-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DS1-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DS1-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DS1-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DS1-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €

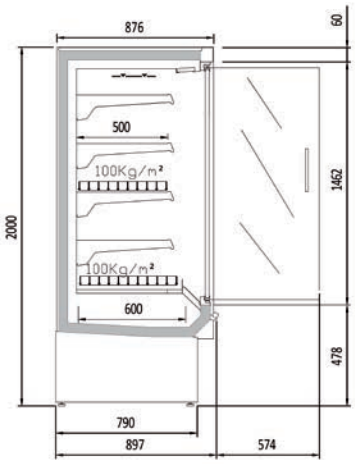
A ↑ G D

Classe d'efficacité énergétique

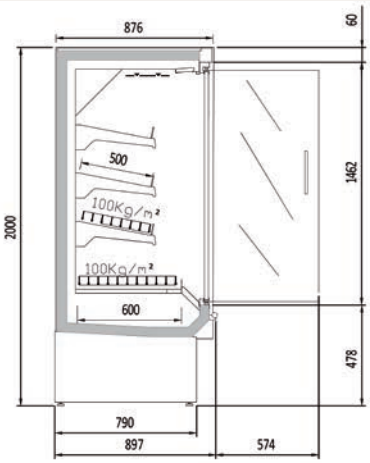
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)

docriluc



DG3 M1-M2



DG3 H1

Modèle panoramique latéral LE

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (Lts.)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle ABS	Modèle LE	Modèle LC
	DG3-06-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	**5 805 €**	**7 110 €**	**5 805 €**
	DG3-06-H1	685	1,33	0,77	403	3	1	555	1132	**5 800 €**	**7 100 €**	**5 800 €**
	DG3-09-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	**6 270 €**	**7 570 €**	**6 270 €**
	DG3-09-H1	998	2,00	1,15	619	3	2	1192	1494	**6 340 €**	**7 645 €**	**6 340 €**
	DG3-12-M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	**6 345 €**	**7 645 €**	**6 345 €**
	DG3-12-H1	1310	2,66	1,50	805	3	2	1192	1508	**6 420 €**	**7 720 €**	**6 420 €**
	DG3-15-M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	**7 890 €**	**9 195 €**	**7 890 €**
	DG3-15-H1	1623	3,33	1,86	1055	6	2	1419	1635	**7 780 €**	**9 080 €**	**7 780 €**
	DG3-18-M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	**8 160 €**	**9 460 €**	**8 160 €**
	DG3-18-H1	1935	4,00	2,27	1238	6	3	1528	1945	**8 255 €**	**9 555 €**	**8 255 €**
	DG3-25-M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	**9 745 €**	**11 060 €**	**9 745 €**
	DG3-25-H1	2560	5,33	2,97	1611	6	4	2384	2612	**10 045 €**	**11 385 €**	**10 045 €**
	DG3-31-M1-M2	3185	8,25	3,71	2244	16	4	2838	3377	**15 700 €**	**17 025 €**	**15 700 €**
	DG3-31-H1	3185	6,65	3,69	2110	12	4	2838	3377	**15 150 €**	**16 475 €**	**15 150 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)

DG3-25-MI-M2

LES OPTIONS

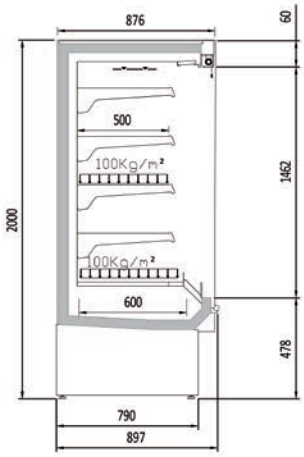
Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG3-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DG3-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DG3-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DG3-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DG3-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DG3-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €
DG3-31	495 €	670 €	110 €	255 €	- 975€

A G C Classe d'efficacité énergétique

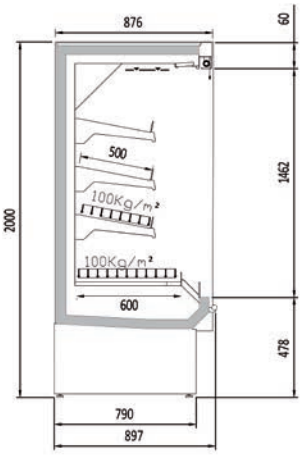
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)

docriluc



DS3 M1-M2



DS3 H1

Modèle panoramique latéral LE

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (Lts.)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle ABS	Modèle LE	Modèle LC
	DS3-06-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382	4 470 €	5 850 €	4 470 €
	DS3-06-H1	685	1,33	0,89	403	3	-	1192	1382	4 605 €	5 985 €	4 605 €
	DS3-09-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	5 210 €	6 585 €	5 210 €
	DS3-09-H1	998	2,00	1,32	619	3	-	1528	1713	5 370 €	6 745 €	5 370 €
	DS3-12-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	5 795 €	7 175 €	5 795 €
	DS3-12-H1	1310	2,66	1,73	805	3	-	1931	1885	5 975 €	7 355 €	5 975 €
	DS3-15-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	7 660 €	9 040 €	7 660 €
	DS3-15-H1	1623	3,33	2,14	1055	6	-	2384	2368	7 470 €	8 845 €	7 470 €
	DS3-18-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	7 965 €	9 345 €	7 965 €
	DS3-18-H1	1935	4,00	2,61	1238	6	-	3056	3026	8 065 €	9 440 €	8 065 €
	DS3-25-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	8 705 €	10 085 €	8 705 €
	DS3-25-H1	2560	5,33	3,42	1611	6	-	3862	3770	8 975 €	10 350 €	8 975 €

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)

DS3-18-H1

LES OPTIONS

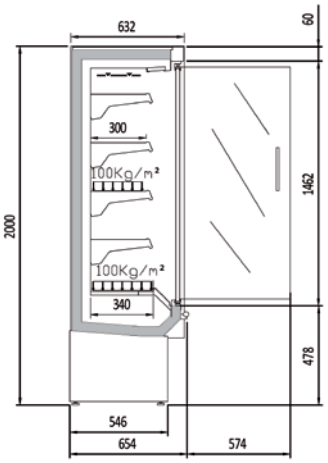
Référence	Décoration frontale FDIM	Décoration totale TDIM	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DS3-06	345 €	615 €	40 €	60 €	- 220 €
DS3-09	360 €	625 €	50 €	80 €	- 295 €
DS3-12	380 €	635 €	50 €	100 €	- 365 €
DS3-15	420 €	655 €	75 €	145 €	- 380 €
DS3-18	435 €	665 €	90 €	200 €	- 435 €
DS3-25	435 €	665 €	90 €	200 €	- 705 €

A G D

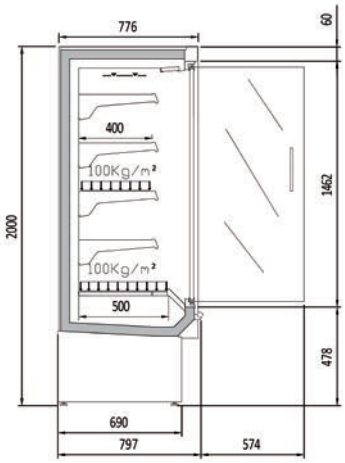
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

NOUVEAUTÉ 2026



DG0-M1-FRM



DG1-M1-FRM

Détails intérieurs des produits laitiers

NOUVEAUTÉ 2026

Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombres de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LC	Modèle LV
DG0-09-I-M1-FRM	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	**7 915 €**	**8 365 €**
DG1-09-I-M1-FRM	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	**8 580 €**	**9 075 €**
DG0-12-I-M1-FRM	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	**9 605 €**	**10 635 €**
DG1-12-I-M1-FRM	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508	**8 220 €**	**8 680 €**
DG0-15-I-M1-FRM	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	**8 880 €**	**9 170 €**
DG1-15-I-M1-FRM	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	**6 335 €**	**10 825 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

NOUVEAUTÉ 2026

DG1-12-I-M1-FRM

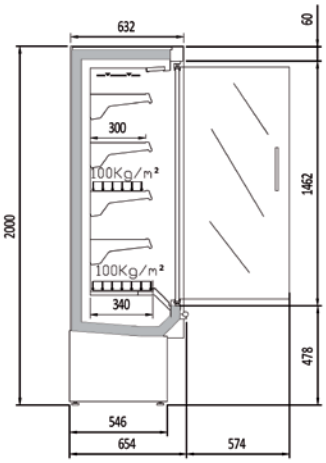
LES OPTIONS

Référence	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG0-09	40 €	60 €	- 220 €
DG1-09	50 €	80 €	- 295 €
DG0-12	50 €	100 €	- 365 €
DG1-12	75 €	145 €	- 380 €
DG0-15	90 €	200 €	- 435 €
DG1-15	90 €	200 €	- 705 €

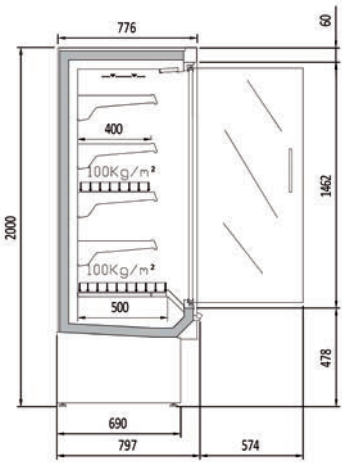
A ↑ G C

Classe d'efficacité énergétique

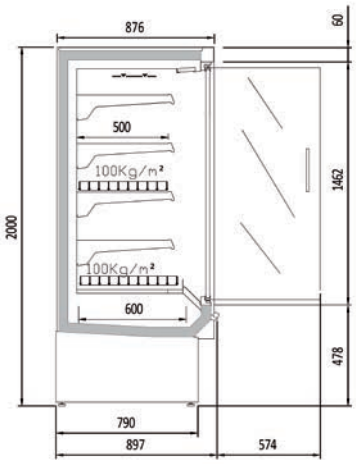
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



DG0-I-M1-M2



DG1-I-M1-M2



DG3-I-M1-M2

	Référence	Longueur (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone d'exposition (m²)	Volume net (Lts.)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Modèle LV	Modèle LC
	DG0-06-I-M1-M2	685	1,00	0,73	255	4	1	555	1132	**6 280 €**	**6 170 €**
	DG1-06-I-M1-M2	685	1,34	0,76	357	4	1	555	1132	**6 665 €**	**6 550 €**
	DG3-06-I-M1-M2	685	1,65	0,78	428	4	1	555	1132	**6 825 €**	**6 765 €**
	DG0-09-I-M1-M2	998	1,50	1,11	392	4	2	1192	1494	**7 355 €**	**7 230 €**
	DG1-09-I-M1-M2	998	2,00	1,15	549	4	2	1192	1494	**7 815 €**	**7 675 €**
	DG3-09-I-M1-M2	998	2,47	1,17	659	4	2	1192	1494	**8 015 €**	**7 945 €**
	DG0-12-I-M1-M2	1310	2,00	1,46	510	4	2	1192	1508	**8 065 €**	**7 925 €**
	DG1-12-I-M1-M2	1310	2,68	1,50	714	4	2	1192	1508	**8 570 €**	**8 425 €**
	DG3-12-I-M1-M2	1310	3,30	1,52	857	4	2	1192	1508	**8 875 €**	**8 800 €**
	DG0-15-I-M1-M2	1623	2,50	1,77	668	8	2	1419	1635	**9 110 €**	**8 950 €**
	DG1-15-I-M1-M2	1623	3,34	1,83	935	8	2	1419	1635	**10 160 €**	**9 985 €**
	DG3-15-I-M1-M2	1623	4,12	1,88	1122	8	2	1419	1635	**10 250 €**	**10 160 €**
	DG0-18-I-M1-M2	1935	3,00	2,19	784	8	3	1528	1945	**9 575 €**	**9 410 €**
	DG1-18-I-M1-M2	1935	4,01	2,24	1098	8	3	1528	1945	**11 385 €**	**10 985 €**
	DG3-18-I-M1-M2	1935	4,95	2,29	1317	8	3	1528	1945	**11 530 €**	**11 430 €**
	DG0-25-I-M1-M2	2560	4,00	2,90	1020	8	4	2384	2612	**13 925 €**	**13 790 €**
	DG1-25-I-M1-M2	2560	5,35	2,94	1428	8	4	2384	2612	**14 430 €**	**14 185 €**
	DG3-25-I-M1-M2	2560	6,60	2,99	1714	8	4	2384	2612	**14 565 €**	**14 440 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

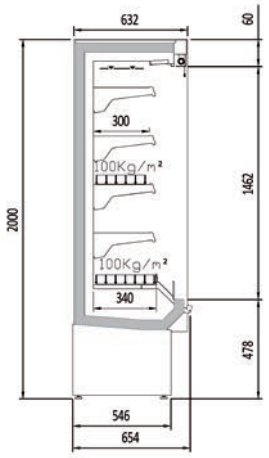
DG3-12-I-M1-M2

LES OPTIONS

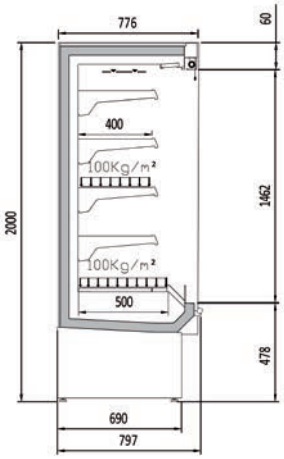
Référence	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DG-06-I	40 €	60 €	- 220 €
DG-09-I	50 €	80 €	- 295 €
DG-12-I	50 €	100 €	- 365 €
DG-15-I	75 €	145 €	- 380 €
DG-18-I	90 €	200 €	- 435 €
DG-25-I	90 €	200 €	- 705 €

A ↑ G C Classe d'efficacité énergétique

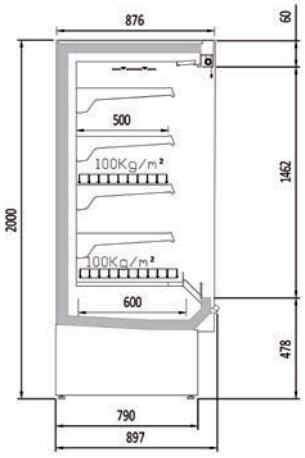
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable



DS0-I-M2



DS1-I-M2



DS3-I-M2

	Référence	Longueur	Surface d'étagères réfrigérées	Zone d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique	Consommation	Modèle LV	Modèle LC
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)			(W)	(W)		
	DS0-06-I-M2	685	1,00	0,84	255	4	-	1192	1382	**4 960 €**	**4 875 €**
	DS1-06-I-M2	685	1,34	0,87	357	4	-	1192	1382	**5 380 €**	**5 290 €**
	DS3-06-I-M2	685	1,65	0,90	428	4	-	1192	1382	**5 770 €**	**5 670 €**
	DS0-09-I-M2	998	1,50	1,27	392	4	-	1528	1713	**5 665 €**	**5 570 €**
	DS1-09-I-M2	998	2,00	1,32	549	4	-	1528	1713	**6 145 €**	**6 040 €**
	DS3-09-I-M2	998	2,47	1,34	659	4	-	1528	1713	**6 460 €**	**6 345 €**
	DS0-12-I-M2	1310	2,00	1,64	510	4	-	1931	1885	**6 625 €**	**6 510 €**
	DS1-12-I-M2	1310	2,68	1,72	714	4	-	1931	1885	**7 185 €**	**7 060 €**
	DS3-12-I-M2	1310	3,30	1,75	857	4	-	1931	1885	**7 545 €**	**7 415 €**
	DS0-15-I-M2	1623	2,50	2,03	668	8	-	2384	2368	**7 845 €**	**7 710 €**
	DS1-15-I-M2	1623	3,34	2,10	935	8	-	2384	2368	**8 510 €**	**8 365 €**
	DS3-15-I-M2	1623	4,12	2,16	1122	8	-	2384	2368	**8 675 €**	**8 530 €**
	DS0-18-I-M2	1935	3,00	2,50	784	8	-	3056	3026	**8 865 €**	**8 715 €**
	DS1-18-I-M2	1935	4,01	2,58	1098	8	-	3056	3026	**9 785 €**	**9 620 €**
	DS3-18-I-M2	1935	4,95	2,63	1317	8	-	3056	3026	**10 180 €**	**10 010 €**
	DS0-25-I-M2	2560	4,00	3,20	1020	8	-	3862	3770	**11 025 €**	**10 835 €**
	DS1-25-I-M2	2560	5,35	3,38	1428	8	-	3862	3770	**11 965 €**	**11 760 €**
	DS3-25-I-M2	2560	6,60	3,44	1714	8	-	3862	3770	**12 140 €**	**11 935 €**

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

DS1-25-I-LV-M2 (Inox)

LES OPTIONS

Référence	Butée d'étagère en méthacrylate MSSM	Pare-chocs en acier inoxydable SSB	Groupe à distance PR
DS-06-I	40 €	60 €	- 220 €
DS-09-I	50 €	80 €	- 295 €
DS-12-I	50 €	100 €	- 365 €
DS-15-I	75 €	145 €	- 380 €
DS-18-I	90 €	200 €	- 435 €
DS-25-I	90 €	200 €	- 705 €

A ↑ G C

Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

LES OPTIONS MONTÉES EN USINE

docriluc

	Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
	Décoration intérieure époxy noire	IDIM		●		●		●	●	Même prix
	Etagère supplémentaires complètes	ASM0/1/3		●	●	●	●	●	●	Nous consulter
	Kit d'union pour vitrines murales DS ou DG	KUVM		●	●	●	●			150 €
	Kit plexi bloc aliments en méthacrylate (Butée d'étagère)	MSSM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Rampe à plateaux	TRIM		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Persienne avec serrure Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement	PMMC				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Persienne noire avec serrure Option persienne (page 300) disponible sur modèle LC uniquement	PMMC-NE				●	●			Voir tableau ci-dessous
	Groupe à distance avec détendeur thermostatique et vanne solénoïde pour R449a inclus	PR		●	●	●	●	●	●	Se référer aux pages

KIT PLEXI BLOC ALIMENTS EN MÉTHACRYLATE

MSSM	
Référence	€ HT
MSSM-06	40 €
MSSM-09	50 €
MSSM-12	50 €
MSSM-15	60 €
MSSM-18	75 €
MSSM-25	90 €
MSSM-31	110 €

RAMPE À PLATEAUX

TRIM	
Référence	€ HT
TRIM-06	Nous consulter
TRIM-09	Nous consulter
TRIM-12	Nous consulter
TRIM-15	Nous consulter
TRIM-18	Nous consulter
TRIM-25	Nous consulter

PERSIENNE

Hauteur vitrine : + 19 cm

Blanche Noire

PMMC / PMMC-NE	
Référence	€ HT
PMMC-06	755 €
PMMC-06-NE	755 €
PMMC-09	800 €
PMMC-09-NE	800 €
PMMC-12	865 €
PMMC-12-NE	865 €
PMMC-15	930 €
PMMC-15-NE	930 €
PMMC-18	1 020 €
PMMC-18-NE	1 020 €

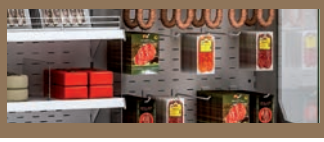
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

	Description	Référence	Gamme PRO	Gamme DG	Gamme DG-I	Gamme DS	Gamme DS-I	Gamme SVG	Gamme SVS	€ HT
	Kit support barres à viande (par niveau)	**MBSM**		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous
	Crochet			●	●	●	●	●	●	-
	Séparateur de genre	**PDM-D**		●	●	●	●	●	●	Nous consulter
	Séparateur d'ambiance	**VDM-D**		●	●	●	●	●	●	Nous consulter
	Kit support à broche (par niveau)	**SSM**		●	●	●	●	●	●	Voir tableau ci-dessous

KIT SUPPORT BARRES À VIANDE

MBSM	
Référence	**€ HT**
MBSM-06	Nous consulter
MBSM-09	Nous consulter
MBSM-12	Nous consulter
MBSM-15	Nous consulter
MBSM-18	Nous consulter
MBSM-25	Nous consulter
MBSM-31	Nous consulter

KIT SUPPORT À BROCHE



SSM	
Référence	**€ HT**
SSM-06	Nous consulter
SSM-09	Nous consulter
SSM-12	Nous consulter
SSM-15	Nous consulter
SSM-18	Nous consulter
SSM-25	Nous consulter
SSM-31	Nous consulter

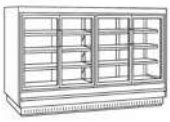
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

11
VITRINES GMS

GAMME CLOVER RMG RMS

P. 390

docriluc



GAMME LIME

P. 415

docriluc

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

1 docriluc

GAMME CLOVER PMG

P. 410

docriluc

GAMME MAGNOLIA

P. 418

docriluc

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

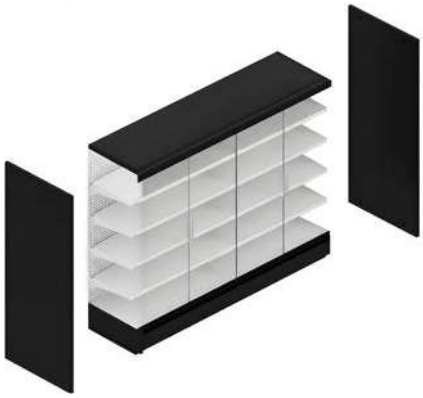
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

• **OPTION 1**

Décoration frontale en couleurs unies standard
(Sans supplément de prix)

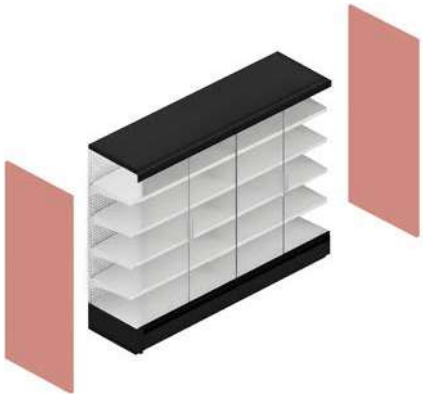
• **OPTION 2**

Décoration frontale complète en couleurs unies, NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)



• **OPTION 3**

Décoration latérale noire, grise ou blanche
(Sans supplément de prix)



• **OPTION 4**

Décoration latérale en couleurs NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
H 2060	LPD20	665 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	665 €	LCI	405 €	LVI	405 €
H 2210	LPD22	680 €				
	LPI22	680 €				

CLOVER RMG / RMS

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrine verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou à une groupe frigorifique, avec capacité et visibilité du produit optimisées.
- Modèle RMS : Rideau de nuit manuel et façade inférieure avant en méthacrylate.
- Modèle RMG : **Portes battantes totalement transparentes modèle Inviline Door**, ouverture jusqu'à 93° et verrouillage manuel. Fermeture automatique par gravité.
- Différents types de joues latérales :
  a) LC : Côté plein avec miroir intérieur.
  b) LV : Côté vitré avec double vitrage.
  c) LE : Côté panoramique en double vitrage, sérigraphié noir.
- Grande possibilité de personnalisation.
- Intérieur finition blanc RAL 9003. Option noir RAL 9005 sans surcoût.
- Extérieur finition noir RAL 9005 de série.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.
- Pare-chocs tubulaire optionnel sur tous les modèles (non inclus de série).
- Hauteur 2 m ou 2,2 m pour profondeurs 1, 3, 4 et 5.

COMPOSANTS

- Vidange avec siphon diamètre 40 mm.
- Sortie de tuyauterie possible par le bas, le haut ou l'arrière.
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy.
- Jeu de vanne solénoïde et détenteur thermostatique R-449A / R-448A ou option R-134a.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison avec porte-prix 40 mm inclus.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Ventilateurs électromécaniques, option électroniques.
- Régulation électronique avec sonde d'ambiance et dégivrage.
- Éclairage LED 24 V 4000 K sur la partie supèrieure et montants (modèles RMG uniquement).
- Côtés non inclus dans le prix, épaisseur 30 mm.
- Il est recommandé de raccorder l'eau de dégivrage à l'évacuation.
- Réfrigération avec autres gaz : NOUS CONSULTER.

DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit selon EN-ISO-23953 :
  M1 : -1 °C à +5 °C, adapté aux viandes.
  M2 : -1 °C à +7 °C, adapté aux produits laitiers, traiteur et charcuterie.
  H1 : +1 °C à +10 °C, adapté aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Tension monophasée 220 V 50 Hz.
- Tension monophasée 115 V 60 Hz ou 220 V 60 Hz (nous consulter).

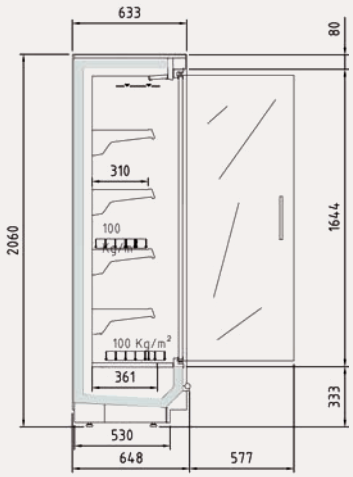
TYPES D'ÉCLAIRAGE

Nouveauté 2026

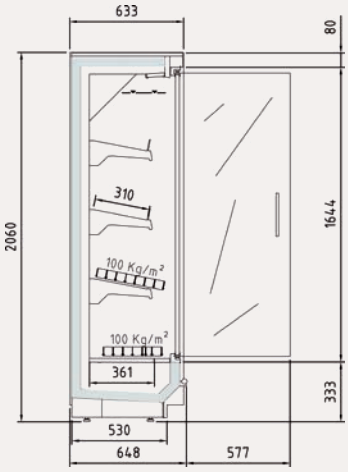
CLOVER RMG PROFONDEUR 0 (650MM) M1-M2 / H1

docriluc

RMG20033-18-M1-M2



RMG20033-M1-M2



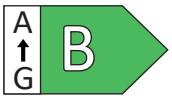
RMG20033-H1

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,76	553	4	2	**5 560 €**
	RMG20033-12-H1	1250	1,60	1.74	479	3	2	**5 495 €**
	RMG20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,64	830	8	3	**7 365 €**
	RMG20033-18-H1	1875	2,41	2,61	718	6	3	**7 490 €**
	RMG20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,52	1106	8	4	**8 765 €**
	RMG20033-25-H1	2500	3,21	3,47	958	6	4	**8 920 €**
	RMG20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,60	1659	12	6	**12 805 €**
	RMG20033-37-H1	3750	4,81	5,52	1437	9	6	**12 920 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés)	Côté plein laqué / Vision (prix par joue)	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue)	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère)	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau
	FDRM	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM	BARSM-RM	LL4RMGS	LL2RMGS	LLRRMGS
RMG033-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG033-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG033-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG033-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

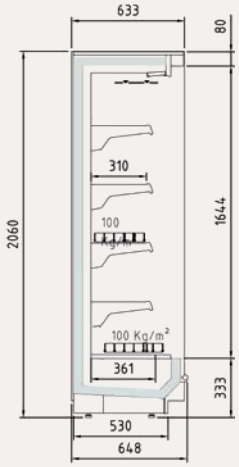


Classe d'efficacité énergétique

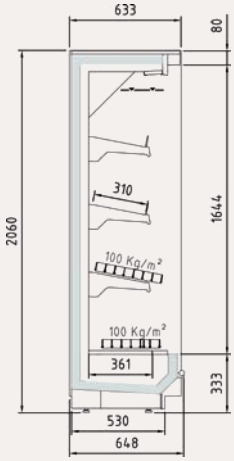
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR (650MM) M1-M2 / H1

RMS20033-25-H1



RMS20033-M1-M2



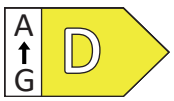
RMS20033-H1

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	m2	(TDA)	(L)	(Uds.)	
	RMS20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,97	553	4	**5 030 €**
	RMS20033-12-H1	1250	1,60	1,97	479	3	**4 885 €**
	RMS20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,96	830	8	**6 535 €**
	RMS20033-18-H1	1875	2,41	3,17	718	6	**6 650 €**
	RMS20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,94	1106	8	**7 760 €**
	RMS20033-25-H1	2500	3,21	4,22	958	6	**7 900 €**
	RMS20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,91	1659	12	**10 440 €**
	RMS20033-37-H1	3750	4,81	6,33	1437	9	**10 535 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS033-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS033-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS033-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS033-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



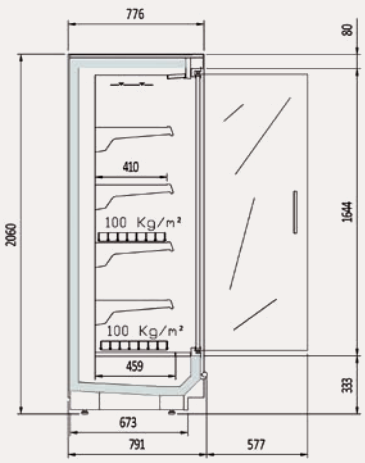
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

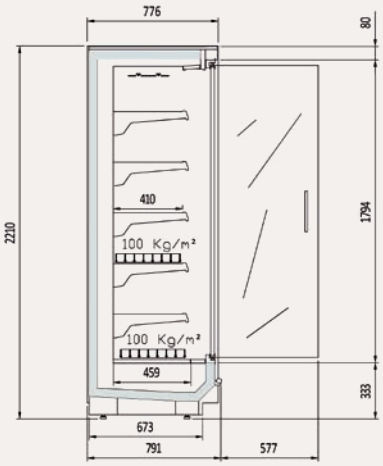
CLOVER RMG PROFONDEUR 1 (790MM) M1-M2

docriluc

RMG20133-18-M1-M2



RMG20133-M1-M2



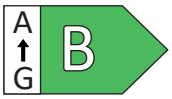
RMG22133-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20133-12-M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2	**5 405 €**
	RMG22133-12-M1-M2	1250	2,11	1,90	683	5	2	**5 680 €**
	RMG20133-18-M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3	**7 365 €**
	RMG22133-18-M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3	**7 745 €**
	RMG20133-25-M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4	**8 765 €**
	RMG22133-25-M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4	**9 225 €**
	RMG20133-37-M1-M2	3750	7,87	5,60	2100	12	6	**12 805 €**
	RMG22133-37-M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6	**13 550 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

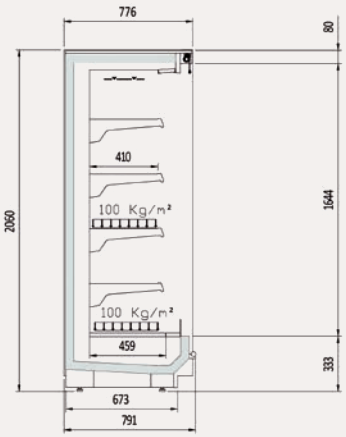


Classe d'efficacité énergétique

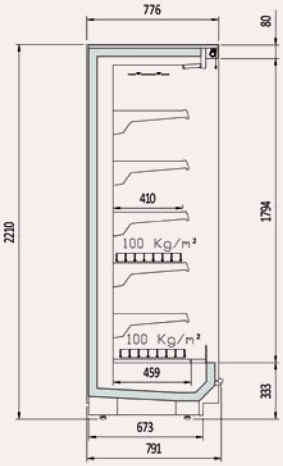
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 1 (790MM) M1-M2

RMS22133-37-M1-M2



RMS20133-M1-M2



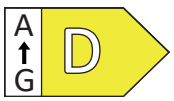
RMS22133-M1-M2

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20133-12-M1-M2	1250	2,62	1,97	700	4	**4 455 €**
	RMS22133-12-M1-M2	1250	3,14	2,16	751	5	**4 675 €**
	RMS20133-18-M1-M2	1875	3,94	2,96	1050	8	**5 810 €**
	RMS22133-18-M1-M2	1875	4,70	3,24	1127	10	**6 105 €**
	RMS20133-25-M1-M2	2500	5,25	3,94	1400	8	**6 665 €**
	RMS22133-25-M1-M2	2500	6,27	4,32	1503	10	**7 005 €**
	RMS20133-37-M1-M2	3750	7,87	5,91	2100	12	**9 075 €**
	RMS22133-37-M1-M2	3750	9,41	6,48	2254	15	**9 600 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



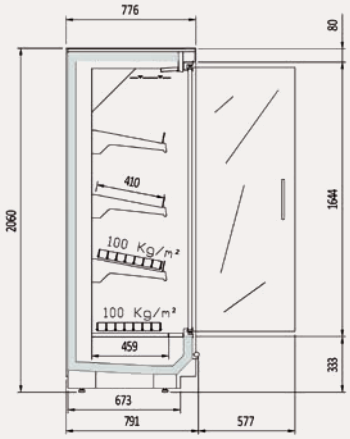
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

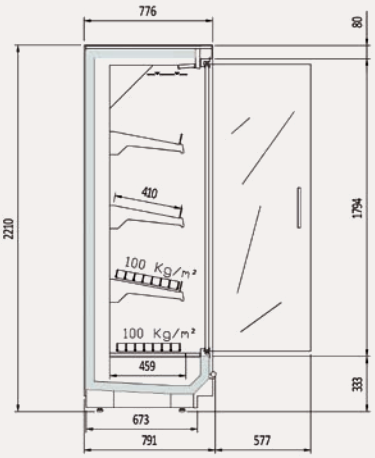
CLOVER RMG PROFONDEUR 1 (790MM) H1

docriluc

RMG20033-25-H1



RMG20133-H1



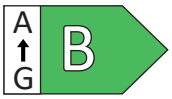
RMG22133-H1

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20133-12-H1	1250	2,11	1,74	606	3	2	**5 495 €**
	RMG22133-12-H1	1250	2,11	1,90	683	3	2	**5 775 €**
	RMG20133-18-H1	1875	3,17	2,61	909	6	3	**7 490 €**
	RMG22133-18-H1	1875	3,17	2,86	1025	6	3	**7 880 €**
	RMG20133-25-H1	2500	4,22	3,47	1213	6	4	**8 920 €**
	RMG22133-25-H1	2500	4,22	3,81	1366	6	4	**9 390 €**
	RMG20133-37-H1	3750	6,33	5,52	1819	9	6	**13 090 €**
	RMG22133-37-H1	3750	6,33	6,05	2049	9	6	**13 665 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

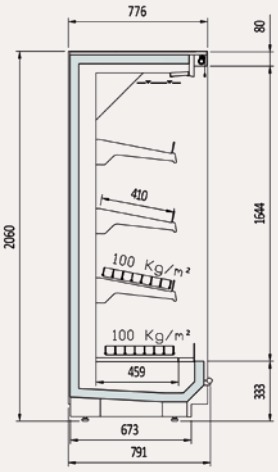


Classe d'efficacité énergétique

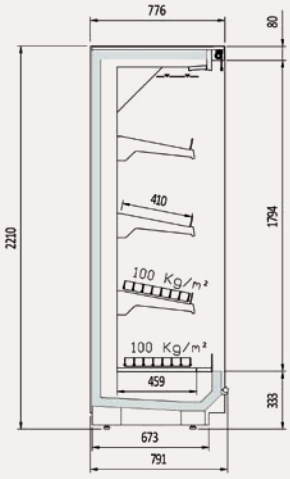
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 1 (790MM) H1

RMS20133-18-H1



RMS20133-H1



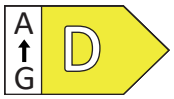
RMS22133-H1

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20133-12-H1	1250	2,11	1,97	606	3	**4 455 €**
	RMS22133-12-H1	1250	2,11	2,16	683	3	**4 670 €**
	RMS20133-18-H1	1875	3,17	2,96	909	6	**5 810 €**
	RMS22133-18-H1	1875	3,17	3,24	1025	6	**6 100 €**
	RMS20133-25-H1	2500	4,22	3,94	1213	6	**6 660 €**
	RMS22133-25-H1	2500	4,22	4,32	1366	6	**7 005 €**
	RMS20133-37-H1	3750	6,33	5,91	1819	9	**9 115 €**
	RMS22133-37-H1	3750	6,33	6,47	2049	9	**9 505 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



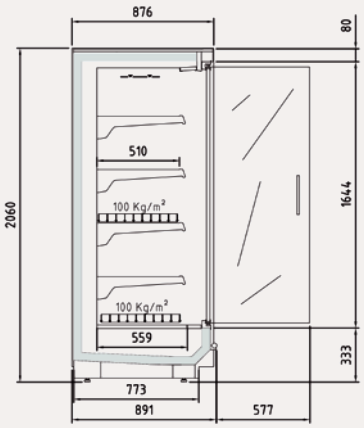
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

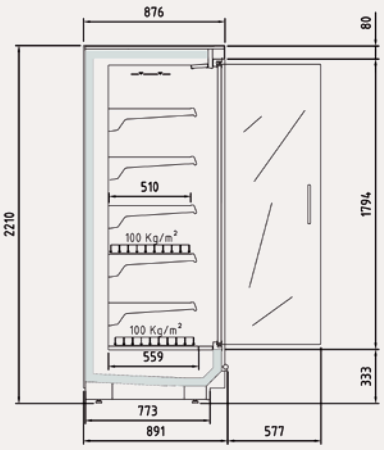
CLOVER RMG PROFONDEUR 3 (890MM) M1-M2

docriluc

RMG20333-18-M1-M2



RMG20333-M1-M2



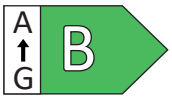
RMG22333-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfri-gérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20333-12-M1-M2	1250	3,25	1,74	871	4	2	**5 500 €**
	RMG22333-12-M1-M2	1250	3,89	1,90	935	5	2	**5 780 €**
	RMG20333-18-M1-M2	1875	4,87	2,61	1306	8	3	**7 565 €**
	RMG22333-18-M1-M2	1875	5,83	2,86	1402	10	3	**7 955 €**
	RMG20333-25-M1-M2	2500	6,50	3,47	1742	8	4	**8 925 €**
	RMG22333-25-M1-M2	2500	7,77	3,81	1869	10	4	**9 395 €**
	RMG20333-37-M1-M2	3750	9,75	5,52	2612	12	6	**13 100 €**
	RMG22333-37-M1-M2	3750	11,66	6,05	2804	15	6	**13 800 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG333-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG333-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG333-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG333-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

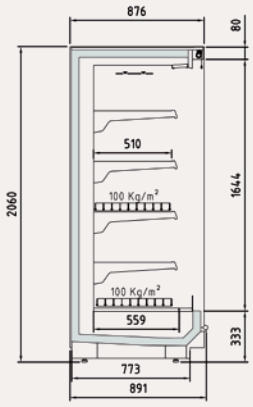


Classe d'efficacité énergétique

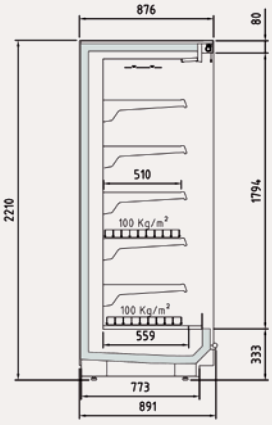
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 3 (890MM) M1-M2

RMS20333-37-M1



RMS20333-M1-M2



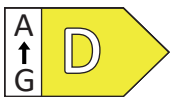
RMS22333-M1-M2

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20333-12-M1-M2	1250	3,25	1,97	871	4	**4 565 €**
	RMS22333-12-M1-M2	1250	3,89	2,16	935	5	**4 755 €**
	RMS20333-18-M1-M2	1875	4,87	2,96	1306	8	**5 960 €**
	RMS22333-18-M1-M2	1875	5,83	3,24	1402	10	**6 215 €**
	RMS20333-25-M1-M2	2500	6,50	3,94	1742	8	**6 840 €**
	RMS22333-25-M1-M2	2500	7,77	4,32	1869	10	**7 135 €**
	RMS20333-37-M1-M2	3750	9,75	5,91	2612	12	**9 280 €**
	RMS22333-37-M1-M2	3750	11,66	6,48	2804	15	**9 690 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS333-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS333-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS333-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS333-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



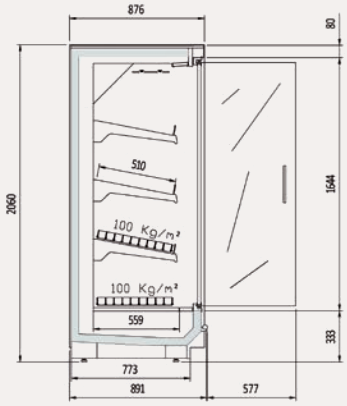
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

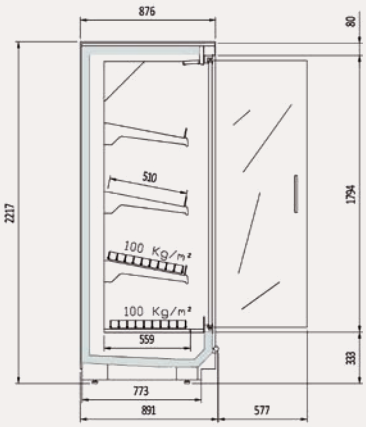
CLOVER RMG PROFONDEUR 3 (890MM) H1

docriluc

RMG20333-25-H1



RMG20333-H1



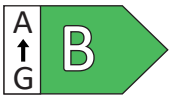
RMG22333-H1

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20333-12-H1	1250	2,61	1,74	754	3	2	**5 590 €**
	RMG22333-12-H1	1250	2,61	1,74	754	3	2	**5 830 €**
	RMG20333-18-H1	1875	3,92	2,61	1131	6	3	**7 695 €**
	RMG22333-18-H1	1875	3,92	2,61	1131	6	3	**8 090 €**
	RMG20333-25-H1	2500	5,22	3,47	1508	6	4	**9 080 €**
	RMG22333-25-H1	2500	5,22	3,47	1508	6	4	**9 560 €**
	RMG20333-37-H1	3750	7,83	5,53	2262	9	6	**13 330 €**
	RMG22333-37-H1	3750	7,83	5,53	2262	9	6	**13 920 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG333-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG333-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG333-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG333-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

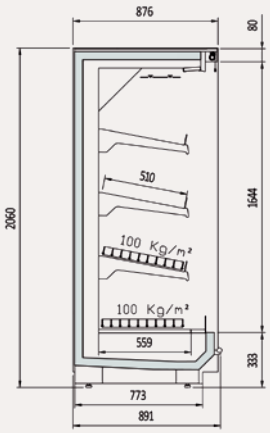


Classe d'efficacité énergétique

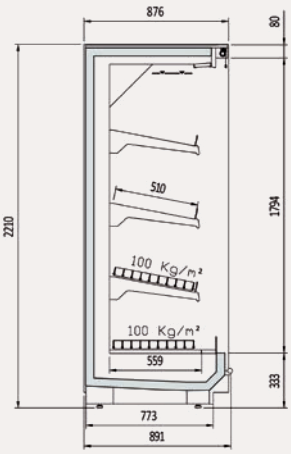
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 3 (890MM) H1

RMS20133-18-H1



RMS20333-H1



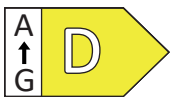
RMS22333-H1

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20333-12-H1	1250	2,61	1,97	754	3	**4 565 €**
	RMS22333-12-H1	1250	2,61	2,16	850	3	**4 795 €**
	RMS20333-18-H1	1875	3,92	2,96	1131	6	**6 000 €**
	RMS22333-18-H1	1875	3,92	3,24	1275	6	**6 260 €**
	RMS20333-25-H1	2500	5,22	3,95	1508	6	**6 840 €**
	RMS22333-25-H1	2500	5,22	4,32	1700	6	**7 195 €**
	RMS20333-37-H1	3750	7,83	5,92	2262	9	**9 275 €**
	RMS22333-37-H1	3750	7,83	6,48	2549	9	**9 770 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS333-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS333-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS333-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS333-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



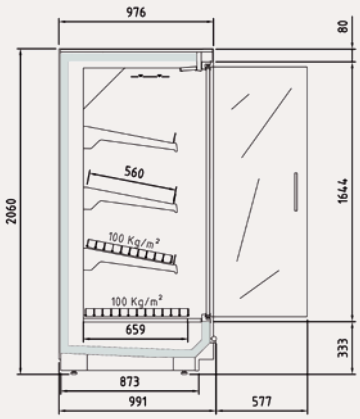
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

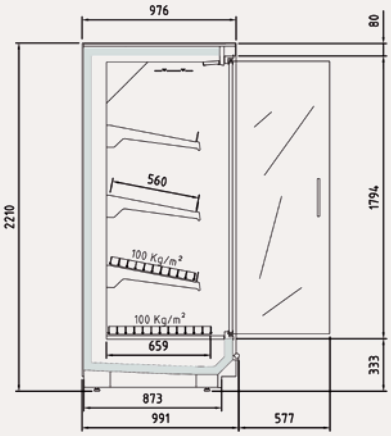
CLOVER RMG PROFONDEUR 4 (990MM) M1-M2

docriluc

RMG22433-37-M1-M2



RMG20433-M1-M2



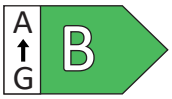
RMG22433-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20433-12-M1-M2	1250	3,62	1,79	956	4	2	**5 685 €**
	RMG22433-12-M1-M2	1250	4,32	1,96	1026	5	2	**5 975 €**
	RMG20433-18-M1-M2	1875	5,44	2,69	1434	8	3	**7 825 €**
	RMG22433-18-M1-M2	1875	6,49	2,94	1539	10	3	**8 195 €**
	RMG20433-25-M1-M2	2500	7,25	3,58	1912	8	4	**9 235 €**
	RMG22433-25-M1-M2	2500	8,65	3,92	2052	10	4	**9 730 €**
	RMG20433-37-M1-M2	3750	10,87	5,70	2869	12	6	**13 565 €**
	RMG22433-37-M1-M2	3750	12,97	6,23	3079	15	6	**14 295 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG433-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG433-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG433-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG433-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

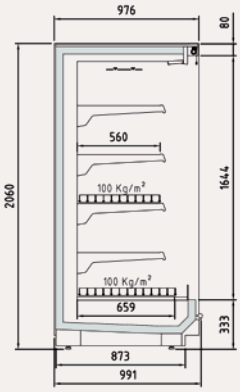


Classe d'efficacité énergétique

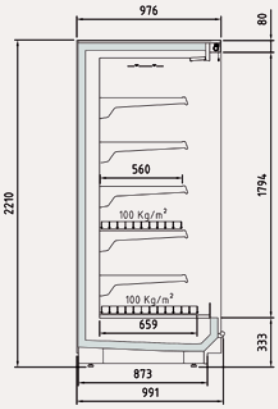
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 4 (990MM) M1-M2

RMS22433-37-M1



RMS20433-M1-M2



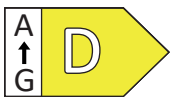
RMS22433-M1-M2

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20433-12-M1-M2	1250	3,62	2,03	956	4	**4 815 €**
	RMS22433-12-M1-M2	1250	4,32	2,22	1026	5	**5 035 €**
	RMS20433-18-M1-M2	1875	5,44	3,05	1434	8	**6 180 €**
	RMS22433-18-M1-M2	1875	6,49	3,33	1539	10	**6 470 €**
	RMS20433-25-M1-M2	2500	7,25	4,07	1912	8	**7 180 €**
	RMS22433-25-M1-M2	2500	8,65	4,44	2052	10	**7 525 €**
	RMS20433-37-M1-M2	3750	10,87	6,10	2869	12	**9 750 €**
	RMS22433-37-M1-M2	3750	12,97	6,66	3079	15	**10 230 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS433-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS433-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS433-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS433-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



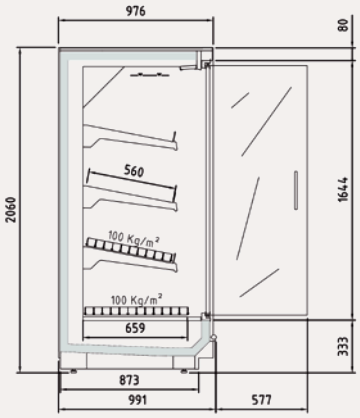
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

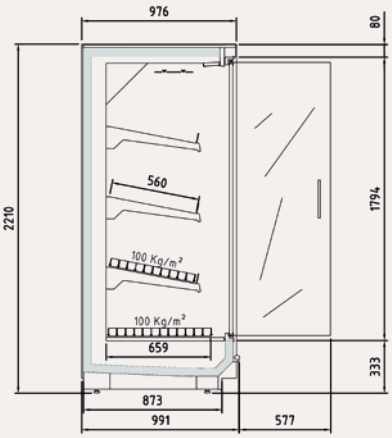
CLOVER RMG PROFONDEUR 4 (990MM) H1

docriluc

RMG20433-25-H1



RMG20433-H1



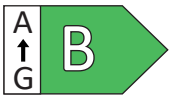
RMG22433-H1

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20433-12-H1	1250	2,92	1,79	828	3	2	**5 755 €**
	RMG22433-12-H1	1250	2,92	1,96	933	3	2	**6 000 €**
	RMG20433-18-H1	1875	4,39	2,69	1242	6	3	**7 925 €**
	RMG22433-18-H1	1875	4,39	2,95	1400	6	3	**8 300 €**
	RMG20433-25-H1	2500	5,85	3,59	1656	6	4	**9 400 €**
	RMG22433-25-H1	2500	5,85	3,92	1866	6	4	**9 900 €**
	RMG20433-37-H1	3750	8,77	5,71	2484	9	6	**13 805 €**
	RMG22433-37-H1	3750	8,77	6,24	2799	9	6	**14 490 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG433-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG433-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG433-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG433-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

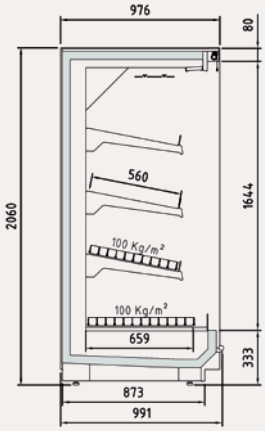


Classe d'efficacité énergétique

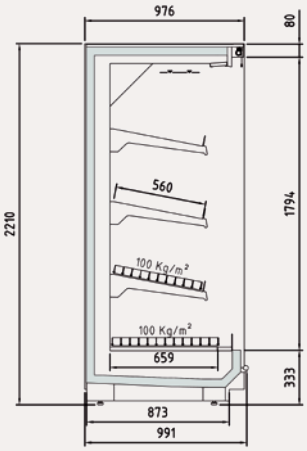
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 4 (990MM) H1

RMS20433-18-H1



RMS20433-H1



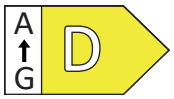
RMS22433-H1

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20433-12-H1	1250	2,92	2,04	828	3	**4 855 €**
	RMS22433-12-H1	1250	2,92	2,22	933	3	**5 100 €**
	RMS20433-18-H1	1875	4,39	3,06	1242	6	**6 255 €**
	RMS22433-18-H1	1875	4,39	3,34	1400	6	**6 550 €**
	RMS20433-25-H1	2500	5,85	4,07	1656	6	**7 250 €**
	RMS22433-25-H1	2500	5,85	4,45	1866	6	**7 625 €**
	RMS20433-37-H1	3750	8,77	6,11	2484	9	**9 840 €**
	RMS22433-37-H1	3750	8,77	6,67	2799	9	**10 365 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS433-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS433-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS433-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS433-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



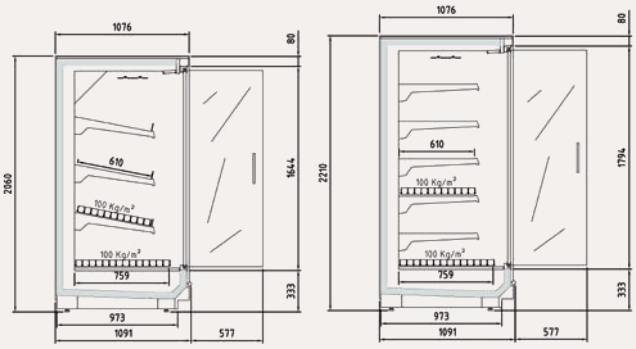
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMG PROFONDEUR 5 (1090MM) M1-M2

docriluc

RMG22533-37-M1-M2



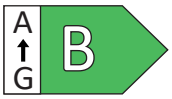
RMG20533-M1-M2 RMG22533-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20533-12-M1-M2	1250	4,00	1,85	1042	4	2	**5 870 €**
	RMG22533-12-M1-M2	1250	4,76	2,02	1118	5	2	**6 170 €**
	RMG20533-18-M1-M2	1875	6,00	2,77	1562	8	3	**8 085 €**
	RMG22533-18-M1-M2	1875	7,14	3,03	1677	10	3	**8 435 €**
	RMG20533-25-M1-M2	2500	8,00	3,70	2083	8	4	**9 550 €**
	RMG22533-25-M1-M2	2500	9,52	4,03	2236	10	4	**10 060 €**
	RMG20533-37-M1-M2	3750	12,00	5,88	3125	12	6	**14 030 €**
	RMG22533-37-M1-M2	3750	14,28	6,41	3353	15	6	**14 790 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG533-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG533-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG533-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG533-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

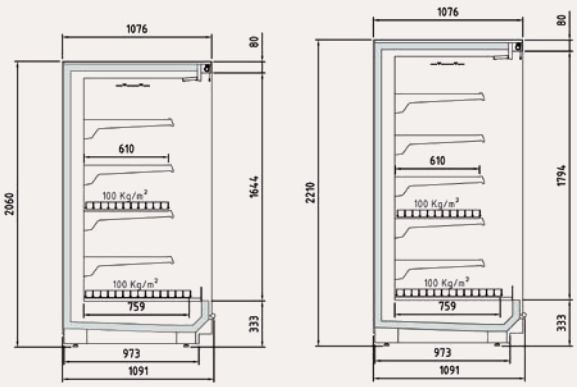


Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 5 (1090MM) M1-M2

RMS22533-37-M1



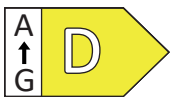
RMS20533-M1-M2 RMS22533-M1-M2

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20533-12-M1-M2	1250	4,00	2,10	1042	4	**5 065 €**
	RMS22533-12-M1-M2	1250	4,76	2,28	1026	5	**5 315 €**
	RMS20533-18-M1-M2	1875	6,00	3,14	1562	8	**6 400 €**
	RMS22533-18-M1-M2	1875	7,14	3,43	1539	10	**6 730 €**
	RMS20533-25-M1-M2	2500	8,00	4,19	2083	8	**7 525 €**
	RMS22533-25-M1-M2	2500	9,52	4,57	2052	10	**7 920 €**
	RMS20533-37-M1-M2	3750	12,00	6,29	3125	12	**10 225 €**
	RMS22533-37-M1-M2	3750	14,28	6,85	3079	15	**10 770 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS533-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS533-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS533-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS533-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



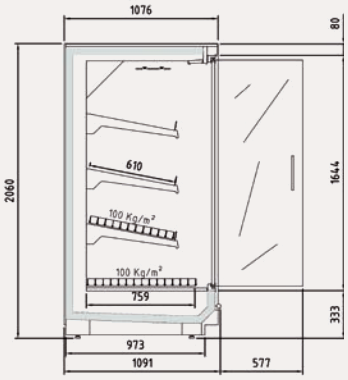
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

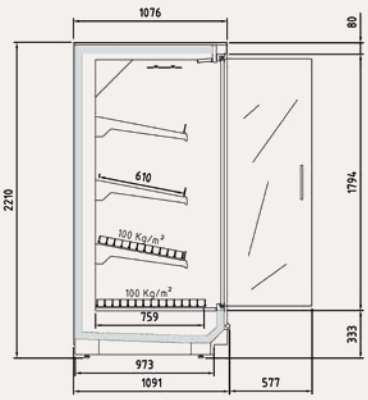
CLOVER RMG PROFONDEUR 5 (1090MM) H1

docriluc

RMG20533-25-H1



RMG20533-H1



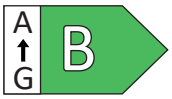
RMG22533-H1

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG20533-12-H1	1250	3,24	1,85	902	3	2	**5 920 €**
	RMG22533-12-H1	1250	3,24	2,02	1016	3	2	**6 170 €**
	RMG20533-18-H1	1875	4,85	2,78	1353	6	3	**8 155 €**
	RMG22533-18-H1	1875	4,85	3,03	1525	6	3	**8 510 €**
	RMG20533-25-H1	2500	6,47	3,70	1804	6	4	**9 720 €**
	RMG22533-25-H1	2500	6,47	4,04	2033	6	4	**10 240 €**
	RMG20533-37-H1	3750	9,71	5,89	2706	9	6	**14 285 €**
	RMG22533-37-H1	3750	9,71	6,42	3049	9	6	**15 055 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMG533-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMG533-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMG533-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMG533-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

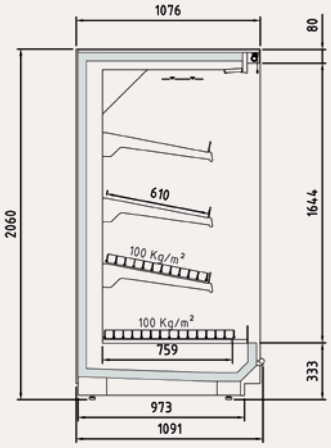


Classe d'efficacité énergétique

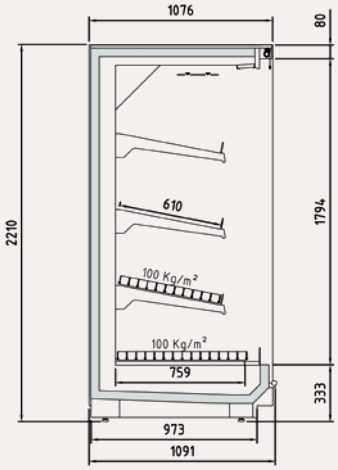
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER RMS PROFONDEUR 5 (1090MM) H1

RMS20533-18-H1



RMS20533-H1



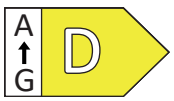
RMS22533-H1

Sans porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS20533-12-H1	1250	3,24	2,10	902	3	**5 145 €**
	RMS22533-12-H1	1250	3,24	2,29	1016	3	**5 405 €**
	RMS20533-18-H1	1875	4,85	3,15	1353	6	**6 510 €**
	RMS22533-18-H1	1875	4,85	3,43	1525	6	**6 845 €**
	RMS20533-25-H1	2500	6,47	4,20	1804	6	**7 655 €**
	RMS22533-25-H1	2500	6,47	4,58	2033	6	**8 055 €**
	RMS20533-37-H1	3750	9,71	6,30	2706	9	**10 405 €**
	RMS22533-37-H1	3750	9,71	6,86	3049	9	**10 965 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
RMS533-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
RMS533-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
RMS533-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
RMS533-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €



Classe d'efficacité énergétique

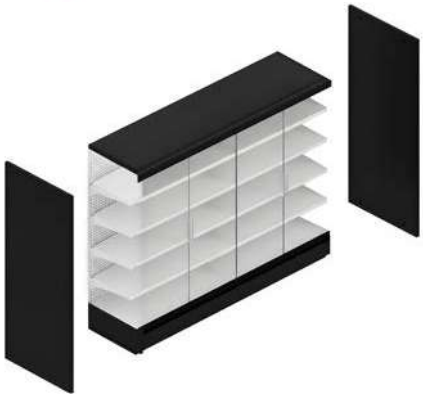
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

• **OPTION 1**

Décoration frontale en couleurs unies standard
(Sans supplément de prix)

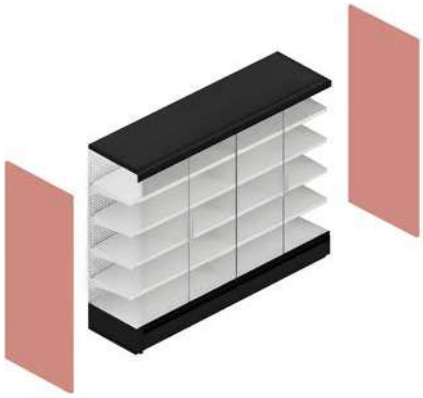
• **OPTION 2**

Décoration frontale complète en couleurs unies, NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)



• **OPTION 3**

Décoration latérale noire, grise ou blanche
(Sans supplément de prix)



• **OPTION 4**

Décoration latérale en couleurs NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

Côtés non inclus dans le prix :

	Côtés panoramiques		Côtés pleins		Côtés vitrés Vision	
H 2060	LPD20	665 €	LCD	405 €	LVD	405 €
	LPI20	665 €	LCI	405 €	LVI	405 €
H 2210	LPD22	680 €				
	LPI22	680 €				

CLOVER PMG

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrine vertical groupe logé, offrant une capacité et une visibilité du produit optimisées.
- **Portes battantes entièrement transparentes, modèle Inviline Door**, avec une ouverture jusqu'à 93°, verrouillage manuel et fermeture automatique par gravité.
- Différents types de côtés latéraux :
- A) LC : côté latéral plein avec miroir intérieur.
- B) LV : côté latéral vitré avec double vitrage.
- C) LE : côté latéral panoramique en double vitrage, avec sérigraphie noire.
- Large possibilité de personnalisation.
- Intérieur finition blanc RAL 9003. Option noir RAL 9005 sans supplément.
- Extérieur finition noir RAL 9005 de série.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, à faible GWP et sans effet ODP.
- Hauteur disponible en 2 m ou 2,2 m pour profondeurs 1, 3, 4 et 5

COMPOSANTS

- Vidange avec siphon de 40 mm de diamètre.
- Groupe de condensation installé sur la partie supérieure du meuble.
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Ventilateurs électromécaniques, option électroniques.
- Régulation électronique avec sonde d'ambiance et dégivrage.
- Éclairage LED 24 V – 4000 K en visière et montants.
- Côtés latéraux non inclus dans le prix, épaisseur 30 mm.
- Pare-chocs tubulaire optionnel sur tous les modèles.
- Il est recommandé de raccorder l'eau de dégivrage au réseau d'évacuation.
- Modèle H1 avec miroir supérieur inclus

DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit, selon EN ISO 23953 :
- M1 : –1 °C à +5 °C, adapté aux viandes.
- M2 : –1 °C à +7 °C, adapté aux produits laitiers, traiteur et charcuterie.
- H1 : +1 °C à +10 °C, adapté aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Tension de fonctionnement monophasée : 220 V / 50 Hz.
- Tension de fonctionnement monophasée : 115 V / 60 Hz ou 220 V / 60 Hz (nous consulter).
- Gaz réfrigérant R-290.
- Version centrifuge (nous consulter).

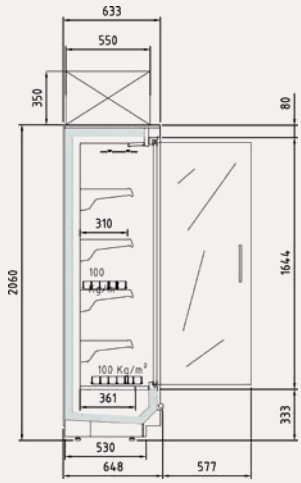
TYPES D'ÉCLAIRAGE

Nouveauté 2026

CLOVER PMG PROFONDEUR 0 (650MM) M1-M2

docriluc

PMG22033-12-M1-M2



PMG20033-M1-M2
Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté) (mm)	Surface d'étagères réfrigérées (m²)	Zone totale d'exposition (m²)	Volume net (L)	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique (W)	
	PMG20033-12-M1-M2	1250	1,99	1,76	553	4	2	1192	**5 875 €**
	PMG20033-18-M1-M2	1875	2,99	2,64	830	8	3	1528	**8 040 €**
	PMG20033-25-M1-M2	2500	3,99	3,52	1106	8	4	2384	**9 770 €**
	PMG20033-37-M1-M2	3750	5,98	5,60	1659	12	6	3056	**14 070 €**

LES OPTIONS

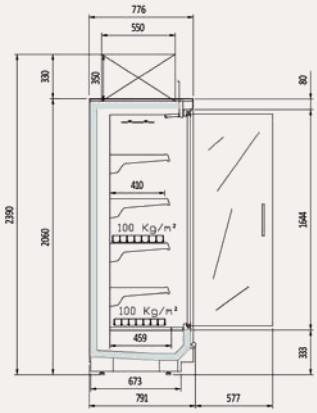
Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
PMG133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
PMG133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
PMG133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
PMG133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

Classe d'efficacité énergétique

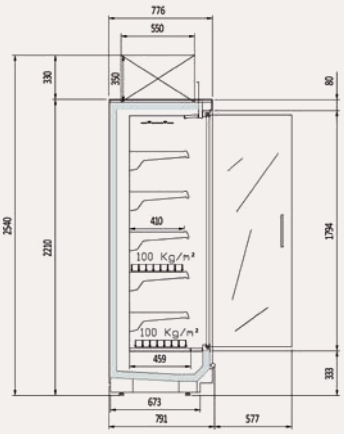
Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

CLOVER PMG PROFONDEUR 1 (790MM) M1-M2

PMG22133-25-M1-M2



PMG20133-M1-M2



PMG22133-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfri-gérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			(W)	
	PMG20133-12-M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2	1192	**5 765 €**
	PMG22133-12-M1-M2	1250	2,11	1,90	683	5	2	1192	**6 045 €**
	PMG20133-18-M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3	1528	**8 040 €**
	PMG22133-18-M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3	1528	**8 575 €**
	PMG20133-25-M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4	2384	**10 055 €**
	PMG22133-25-M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4	2384	**10 555 €**
	PMG20133-37-M1-M2	3750	7,87	5,60	2100	12	6	3056	**14 480 €**
	PMG22133-37-M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6	3056	**14 950 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
PMG133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
PMG133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
PMG133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
PMG133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

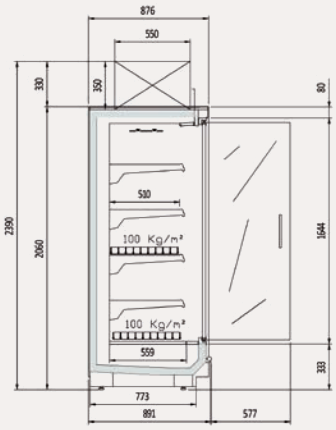
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

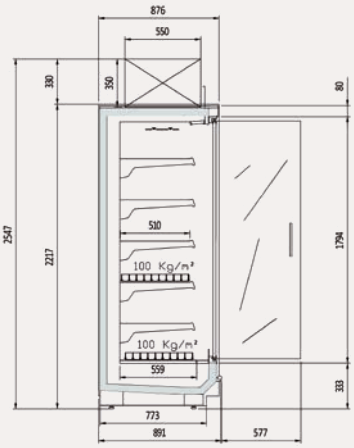
CLOVER PMG PROFONDEUR 3 (890MM) M1-M2

docriluc

PMG22133-25-M1-M2



PMG20333-M1-M2



PMG22333-M1-M2

Avec porte

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	Puissance frigorifique	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			(W)	
	PMG20333-12-M1-M2	1250	3,25	1,74	871	4	2	1192	**5 875 €**
	PMG22333-12-M1-M2	1250	3,89	1,90	935	5	2	1192	**6 200 €**
	PMG20333-18-M1-M2	1875	4,87	2,61	1306	8	3	1528	**8 190 €**
	PMG22333-18-M1-M2	1875	5,83	2,86	1402	10	3	1528	**8 650 €**
	PMG20333-25-M1-M2	2500	6,50	3,47	1742	8	4	2384	**10 055 €**
	PMG22333-25-M1-M2	2500	7,77	3,81	1869	10	4	2384	**10 615 €**
	PMG20333-37-M1-M2	3750	9,75	5,52	2612	12	6	3056	**14 545 €**
	PMG22333-37-M1-M2	3750	11,66	6,05	2804	15	6	3056	**15 370 €**

LES OPTIONS

Référence	Extérieur laqué (sauf côtés) FDRM	Côté plein laqué / Vision (prix par joue) DLCSM	Décoration côté laqué Panoramique (prix par joue) DLCSPM	Kit ventilateurs électronique EFIMM	Pare-chocs acier inoxydable (€/m) SSB-RM	Butée d'étagère méthacrylate (X niveau) d'étagère) BARSM-RM	Eclairage LED supplémentaire 4000K par niveau LL4RMGS	Éclairage LED supplémentaire 2700K par niveau LL2RMGS	Éclairage LED supplémentaire RedFresh par niveau LLRRMGS
PMG133-12	240 €	215 €	110 €	115 €	100 €	50 €	105 €	105 €	105 €
PMG133-18	290 €	215 €	110 €	175 €	145 €	75 €	155 €	155 €	155 €
PMG133-25	425 €	215 €	110 €	230 €	185 €	90 €	200 €	200 €	200 €
PMG133-37	480 €	215 €	110 €	345 €	295 €	135 €	330 €	330 €	330 €

Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

LIME

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrine verticale de hauteur réduite pour s'adapter aux espaces intérieurs.
- Modèle RMS : Rideau de nuit manuel et façade inférieure avant en méthacrylate.
- Modèle RMG : **Portes battantes totalement transparentes modèle Inviline Door**, ouverture jusqu'à 93° et verrouillage manuel. Fermeture automatique par gravité.

NOUVEAUTÉ 2026

- Différents types de joues latérales :
  a) LC : Côté plein avec miroir intérieur.
  b) LV : Côté vitré avec double vitrage.
  c) LE : Côté panoramique en double vitrage, sérigraphié noir.
- Intérieur blanc RAL 9003 ou noir RAL 9005.
- Extérieur noir RAL 9005.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP.

COMPOSANTS

- Vidange avec siphon diamètre 40 mm.
- Sortie de tuyauterie possible par le bas, le haut ou l'arrière.
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy.
- Jeu de vanne solénoïde et détenteur thermostatique R-449A / R-448A ou option R-134a.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison avec porte-prix 40 mm inclus.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Ventilateurs électromécaniques, option électroniques.
- Régulation électronique avec sonde d'ambiance et dégivrage.
- Éclairage LED 24 V 4000 K sur la partie supèrieure et montants (modèles RMG uniquement).
- Côtés non inclus dans le prix, épaisseur 30 mm.
- Pare-chocs optionnel.
- Il est recommandé de raccorder l'eau de dégivrage au réseau d'évacuation.
- Autres gaz : nous consulter.

DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit selon EN-ISO-23953 :
- M1 : -1 °C à +5 °C, adapté aux viandes.
- M2 : -1 °C à +7 °C, adapté aux produits laitiers, traiteur et charcuterie.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Tension monophasée 220 V 50 Hz.
- Tension monophasée 115 V 60 Hz ou 220 V 60 Hz (nous consulter).

TYPES D'ÉCLAIRAGE

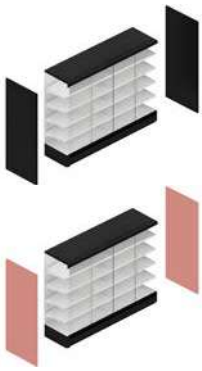
LED 4000 K | LED 3000 K En option | LED En option

- **OPTION 1**

Décoration frontale
en couleurs unies standard
(Sans supplément de prix)

- **OPTION 2**

Décoration frontale complète
en couleurs unies, NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)



- **OPTION 3**

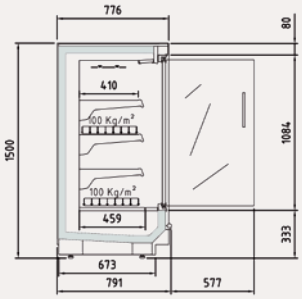
Décoration latérale noire, grise ou blanche
(Sans supplément de prix)

- **OPTION 4**

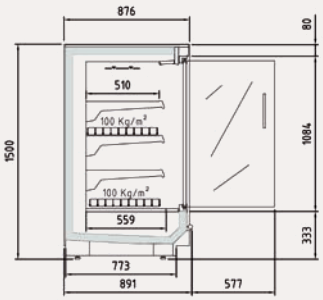
Décoration latérale en couleurs NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

Jeu de côtés pleins		Jeu de côtés vitrés	
RMC151	745 €	RMV151	745 €
RMC153	780 €	RMV153	780 €

RMG15133-18



RMG15133



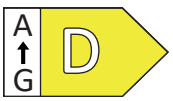
RMG15333

Avec portes

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RMG15133-12-M1-M2	1250	2,11	1,11	525	3	2	**5 315 €**
	RMG15333-12-M1-M2	1250	2,61	1,14	653	3	2	**5 410 €**
	RMG15133-18-M1-M2	1875	3,16	1,72	788	6	3	**7 180 €**
	RMG15333-18-M1-M2	1875	3,91	1,73	980	6	3	**7 370 €**
	RMG15133-25-M1-M2	2500	4,22	2,29	1050	6	4	**8 545 €**
	RMG15333-25-M1-M2	2500	5,22	2,57	1307	6	4	**8 700 €**
	RMG15133-37-M1-M2	3750	6,33	3,43	1575	9	6	**11 510 €**
	RMG15333-37-M1-M2	3750	7,83	3,43	1884	9	6	**11 775 €**

LES OPTIONS

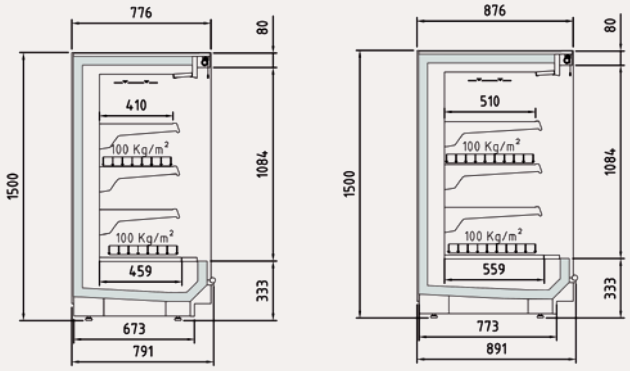
Référence	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RMG15133-12	215 €	110 €	115 €	100 €
RMG15133-18	215 €	110 €	175 €	145 €
RMG15133-25	215 €	110 €	230 €	185 €
RMG15133-37	215 €	110 €	345 €	295 €



Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

RMS15133-25



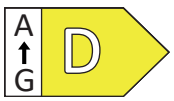
RMS15133 RMS15333

Sans portes

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RMS15133-12-M1-M2	1250	2,11	1,32	525	3	**4 380 €**
	RMS15333-12-M1-M2	1250	2,61	1,32	653	3	**4 490 €**
	RMS15133-18-M1-M2	1875	3,16	1,97	788	6	**5 660 €**
	RMS15333-18-M1-M2	1875	3,91	1,97	980	6	**5 810 €**
	RMS15133-25-M1-M2	2500	4,22	2,63	1050	6	**6 490 €**
	RMS15333-25-M1-M2	2500	5,22	2,63	1307	6	**6 665 €**
	RMS15133-37-M1-M2	3750	6,33	3,95	1575	9	**8 840 €**
	RMS15333-37-M1-M2	3750	7,83	3,95	1884	9	**9 040 €**

LES OPTIONS

Référence	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable (€/m)
	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RMS15133-12	215 €	110 €	115 €	100 €
RMS15133-18	215 €	110 €	175 €	145 €
RMS15133-25	215 €	110 €	230 €	185 €
RMS15133-37	215 €	110 €	345 €	295 €



Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

• **OPTION 1**

Décoration frontale en couleurs unies standard
(Sans supplément de prix)

• **OPTION 2**

Décoration frontale complète en couleurs unies, NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

• **OPTION 3**

Décoration latérale noire, grise ou blanche
(Sans supplément de prix)

• **OPTION 4**

Décoration latérale en couleurs NCS ou RAL
(Avec supplément de prix)

Jeu de côtés panoramiques

RP153 **780 €**

RP154 **800 €**

RP155 **820 €**

MAGNOLIA

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Vitrines semi-verticale pour le raccordement à une unité de condensation ou centrale frigorifique avec capacité et visibilité du produit optimisées
- Modèle RPS : Rideau de nuit manuel et façade inférieure avant en méthacrylate.
- Modèle RPG : Portes coulissantes en double vitrage avec profilés en aluminium de couleur noire.
- Différents types de joues latérales :
  a) LC : Côté plein avec miroir intérieur.
  b) LV : Côté vitré avec double vitrage.
  c) LE : Côté panoramique en double vitrage, sérigraphié noir.
- Grande possibilité de personnalisation.
- Intérieur finition blanc RAL 9003. Option noir RAL 9005 sans surcoût.
- Extérieur finition noir RAL 9005 de série.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m^3, faible GWP et zéro effet ODP

COMPOSANTS

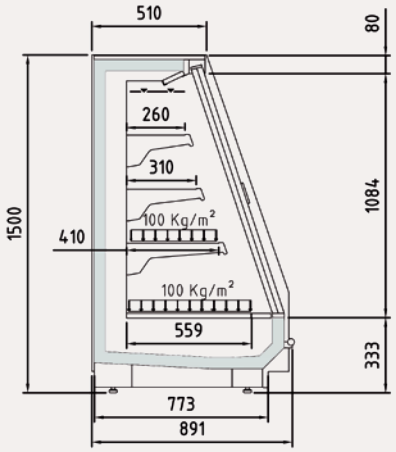
- Vidange avec siphon diamètre 40 mm.
- Sortie de tuyauterie possible par la partie inférieure ou arrière.
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy.
- Jeu de vanne solénoïde et détenteur thermostatique R-449A / R-448A ou option R-134a.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison avec porte-prix 40 mm inclus.
- Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- Ventilateurs électromécaniques, option électroniques.
- Régulation électronique avec sonde d'ambiance et dégivrage.
- Éclairage LED 24 V 4000 K sur la partie supérieure
- Côtés non inclus dans le prix, épaisseur 30 mm.
- Il est recommandé de raccorder l'eau de dégivrage à l'évacuation.
- Réfrigération avec autres gaz : NOUS CONSULTER.
- Pare-chocs tubulaires optionnels sur tous les modèles

DONNÉES TECHNIQUES

- Température produit selon EN-ISO-23953 :
- M1 : -1 °C à +5 °C, adapté aux viandes.
- M2 : -1 °C à +7 °C, adapté aux produits laitiers, traiteur et charcuterie.
- Classe climatique 3 (25 °C, 60 % HR).
- Tension monophasée 220 V 50 Hz.
- Tension monophasée 115 V 60 Hz ou 220 V 60 Hz (nous consulter).

TYPES D'ÉCLAIRAGE

RPG15333-12



RPG15333

Avec portes

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	Nombre de portes	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)			
	RPG15333-12-M1-M2	1250	1,92	1,44	424	3	2	**6 375 €**
	RPG15333-18-M1-M2	1875	2,89	2,16	636	6	3	**8 360 €**
	RPG15333-25-M1-M2	2500	3,85	2,89	848	6	4	**10 615 €**
	RPG15333-37-M1-M2	3750	5,77	4,33	1273	9	6	**14 925 €**

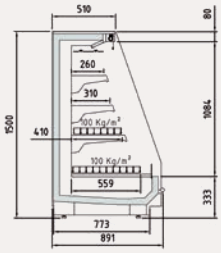
LES OPTIONS

Référence	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable
	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPG15333-12	215 €	110 €	115 €	100 €
RPG15333-18	215 €	110 €	175 €	145 €
RPG15333-25	215 €	110 €	230 €	185 €
RPG15333-37	215 €	110 €	345 €	295 €

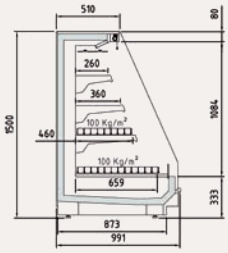
Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

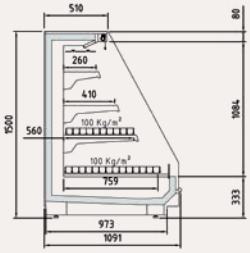
RPS15533-25



RPS15333



RPS15433



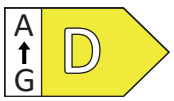
RPS15533

Sans portes

	Référence	Longueur (sans côté)	Surface d'étagères réfrigérées	Zone totale d'exposition	Volume net	Nombre d'étagères	
		(mm)	(m²)	(m²)	(L)		
	RPS15333-12-M1-M2	1250	1,92	1,44	424	3	**4 290 €**
	RPS15333-18-M1-M2	1875	2,89	2,16	636	6	**5 360 €**
	RPS15333-25-M1-M2	2500	3,85	2,89	848	6	**6 280 €**
	RPS15333-37-M1-M2	3750	5,77	4,33	1273	9	**7 935 €**
	RPS15433-12-M1-M2	1250	2,17	1,51	480	3	**4 505 €**
	RPS15433-18-M1-M2	1875	3,26	2,26	721	6	**5 625 €**
	RPS15433-25-M1-M2	2500	4,35	3,01	961	6	**6 595 €**
	RPS15433-37-M1-M2	3750	6,52	4,52	1441	9	**8 335 €**
	RPS15533-12-M1-M2	1250	2,49	1,51	549	3	**4 775 €**
	RPS15533-18-M1-M2	1875	3,73	2,26	823	6	**5 965 €**
	RPS15533-25-M1-M2	2500	4,97	3,01	1097	6	**6 990 €**
	RPS15533-37-M1-M2	3750	7,46	4,52	1646	9	**8 830 €**

LES OPTIONS

Référence	Côté plein laqué / Vision	Décoration côté laqué Panoramique	Kit ventilateurs électronique	Pare-chocs acier inoxydable
	DLCSM	DLCSPM	EFIMM	SSB-RM
RPS15133-12	215 €	110 €	115 €	100 €
RPS15133-18	215 €	110 €	175 €	145 €
RPS15133-25	215 €	110 €	230 €	185 €
RPS15133-37	215 €	110 €	345 €	295 €



Classe d'efficacité énergétique

Si vous souhaitez encastrer ou habiller cette vitrine, nous consulter au préalable

12
LES SELFS

SELF

PRÉSENTATION GÉNÉRALE SELF

P. 424

ERATOS

MEUBLES AVEC PLAQUE FROIDE

P. 428

ERATOS

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

P. 429

ERATOS

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE 3 NIVEAUX

P. 430

ERATOS

ÎLOT CENTRAL

P. 434

ERATOS

SELF POUR ENFANTS

PRÉSENTATION SELF POUR ENFANTS

P. 446

ERATOS

MEUBLES FROIDS

P. 447

ERATOS

MEUBLES CHAUDS

P. 448

ERATOS

MEUBLES NEUTRES

P. 449

ERATOS

SMART BUFFET

PRÉSENTATION SMART BUFFET

P. 456

ERATOS

MODULES SMART BUFFET

P. 458

ERATOS

ACCESSOIRES

P. 464

ERATOS

OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 482

ERATOS

BUFFETS MODULAIRES

P. 488

ERATOS

BUFFETS SHOW-COOKING

P. 494

ERATOS

1 ERATOS

MEUBLES CHAUDS

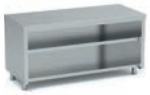
P. 435

ERATOS

MEUBLES NEUTRES

P. 438

ERATOS



MEUBLES NEUTRES D'ANGLES

P. 439

ERATOS

MEUBLES DE DISTRIBUTIONS

P. 440

ERATOS

OPTIONS ET ACCESSOIRES

P. 441

ERATOS

VENTE À EMPORTER

PRÉSENTATION VENTE À EMPORTER

P. 450

ERATOS

MODULES VENTE À EMPORTER

P. 451

ERATOS

OPTIONS ET ACCESSOIRES TAKE AWAY

P. 454

ERATOS

SELF ENCASTRABLE

PRÉSENTATION SELF ENCASTRABLE

P. 466

ERATOS

ÉLÉMENTS FROIDS À ENCASTRER

P. 468

ERATOS

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES

P. 472

ERATOS

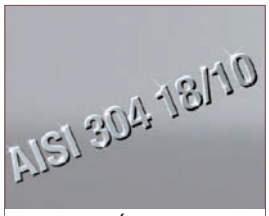
ÉLÉMENTS CHAUDS À ENCASTRER

P. 476

ERATOS

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



QUALITÉ MAXIMUM

Produits en acier inoxydable de haute qualité AISI 304L18/10 équipés de composants de haute qualité de fabrication européenne, conçus pour pour un usage professionnel intensif et de longue durée.

PERSONNALISATION ET DÉCORATION

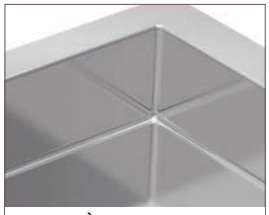
Self-service adaptable et personnalisable grâce aux panneaux démontables de couleurs, imitation bois ou personnalisés

INSTALLATION FACILE

L'assemblage de plusieurs modules self indépendants rend l'installation beaucoup plus facile. Les accessoires sont dessinés pour être installés très rapidement et avec facilité

FINITION ET DESIGN

Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccords et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles

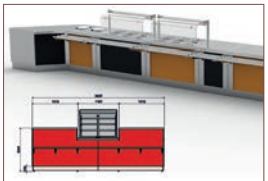


HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisées. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingéniérie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur



PLANS 2D/3D

Sur demande

PERFORMANCE REFRIGERATION

L'arrêté du 21/12/2009 indique que la conservation préalable des produits, doit être effectuée à une température à cœur inférieure à +3°C. L'exposition des produits en vitrine doit durer au maximum 2H et la température à cœur doit être inférieure à +10°C

60Hz

nous consulter

OPTION FAÇADE DÉCORÉE

ERATOS

- Façade en acier plastifié, démontable et interchangeable
- Livrée montée
- Finition couleur, imitation bois ou spéciale

COULEURS

Type	JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RUBIS RAL-3003	ROUGE TRAFIC RAL-3020	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	BLANC RAL-9003	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
Façade 400	SP-40-AM	SP-40-NA	SP-40-BU	SP-40-RO	SP-40-AZ	SP-40-VE	SP-40-BL	SP-40-GR	SP-40-BE	SP-40-NE	offert
Façade 600	SP-60-AM	SP-60-NA	SP-60-BU	SP-60-RO	SP-60-AZ	SP-60-VE	SP-60-BL	SP-60-GR	SP-60-BE	SP-60-NE	offert
Façade 800	SP-80-AM	SP-80-NA	SP-80-BU	SP-80-RO	SP-80-AZ	SP-80-VE	SP-80-BL	SP-80-GR	SP-80-BE	SP-80-NE	offert
Façade 1000	SP-100-AM	SP-100-NA	SP-100-BU	SP-100-RO	SP-100-AZ	SP-100-VE	SP-100-BL	SP-100-GR	SP-100-BE	SP-100-NE	offert
Façade 1200	SP-120-AM	SP-120-NA	SP-120-BU	SP-120-RO	SP-120-AZ	SP-120-VE	SP-120-BL	SP-120-GR	SP-120-BE	SP-120-NE	offert
Façade 1400	SP-140-AM	SP-140-NA	SP-140-BU	SP-140-RO	SP-140-AZ	SP-140-VE	SP-140-BL	SP-140-GR	SP-140-BE	SP-140-NE	offert
Façade 1600	SP-160-AM	SP-160-NA	SP-160-BU	SP-160-RO	SP-160-AZ	SP-160-VE	SP-160-BL	SP-160-GR	SP-160-BE	SP-160-NE	offert
Façade 1800	SP-180-AM	SP-180-NA	SP-180-BU	SP-180-RO	SP-180-AZ	SP-180-VE	SP-180-BL	SP-180-GR	SP-180-BE	SP-180-NE	offert
Façade 2000	SP-200-AM	SP-200-NA	SP-200-BU	SP-200-RO	SP-200-AZ	SP-200-VE	SP-200-BL	SP-200-GR	SP-200-BE	SP-200-NE	offert
Façade 2250	SP-225-AM	SP-225-NA	SP-225-BU	SP-225-RO	SP-225-AZ	SP-225-VE	SP-225-BL	SP-225-GR	SP-225-BE	SP-225-NE	offert
Angle externe 45°	SPAA-45-AM	SPAA-45-NA	SPAA-45-BU	SPAA-45-RO	SPAA-45-AZ	SPAA-45-VE	SPAA-45-BL	SPAA-45-GR	SPAA-45-BE	SPAA-45-NE	offert
Angle interne 45°	SPAC-45-AM	SPAC-45-NA	SPAC-45-BU	SPAC-45-RO	SPAC-45-AZ	SPAC-45-VE	SPAC-45-BL	SPAC-45-GR	SPAC-45-BE	SPAC-45-NE	offert
Angle externe 90°	SPAA-90-AM	SPAA-90-NA	SPAA-90-BU	SPAA-90-RO	SPAA-90-AZ	SPAA-90-VE	SPAA-90-BL	SPAA-90-GR	SPAA-90-BE	SPAA-90-NE	offert
Angle interne 90°	SPAC-90-AM	SPAC-90-NA	SPAC-90-BU	SPAC-90-RO	SPAC-90-AZ	SPAC-90-VE	SPAC-90-BL	SPAC-90-GR	SPAC-90-BE	SPAC-90-NE	offert
Îlot froid 1600	SPIF-160-AM	SPIF-160-NA	SPIF-160-BU	SPIF-160-RO	SPIF-160-AZ	SPIF-160-VE	SPIF-160-BL	SPIF-160-GR	SPIF-160-BE	SPIF-160-NE	offert
Îlot froid 2000	SPIF-200-AM	SPIF-200-NA	SPIF-200-BU	SPIF-200-RO	SPIF-200-AZ	SPIF-200-VE	SPIF-200-BL	SPIF-200-GR	SPIF-200-BE	SPIF-200-NE	offert
Îlot froid 2250	SPIF-225-AM	SPIF-225-NA	SPIF-225-BU	SPIF-225-RO	SPIF-225-AZ	SPIF-225-VE	SPIF-225-BL	SPIF-225-GR	SPIF-225-BE	SPIF-225-NE	offert
Îlot chaud 1600	SPIC-160-AM	SPIC-160-NA	SPIC-160-BU	SPIC-160-RO	SPIC-160-AZ	SPIC-160-VE	SPIC-160-BL	SPIC-160-GR	SPIC-160-BE	SPIC-160-NE	offert
Îlot chaud 2000	SPIC-200-AM	SPIC-200-NA	SPIC-200-BU	SPIC-200-RO	SPIC-200-AZ	SPIC-200-VE	SPIC-200-BL	SPIC-200-GR	SPIC-200-BE	SPIC-200-NE	offert
Îlot chaud 2250	SPIC-225-AM	SPIC-225-NA	SPIC-225-BU	SPIC-225-RO	SPIC-225-AZ	SPIC-225-VE	SPIC-225-BL	SPIC-225-GR	SPIC-225-BE	SPIC-225-NE	offert

Note : pour les selfs enfants, remplacer les lettres "SP" par "SIP"

OPTION FAÇADE DÉCORÉE

Personnalisation possible
Nous consulter

IMITATION BOIS

Type	WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
Façade 400	SP-40-WE	SP-40-NO	SP-40-HA	290
Façade 600	SP-60-WE	SP-60-NO	SP-60-HA	290
Façade 800	SP-80-WE	SP-80-NO	SP-80-HA	290
Façade 1000	SP-100-WE	SP-100-NO	SP-100-HA	290
Façade 1200	SP-120-WE	SP-120-NO	SP-120-HA	355
Façade 1400	SP-140-WE	SP-140-NO	SP-140-HA	355
Façade 1600	SP-160-WE	SP-160-NO	SP-160-HA	355
Façade 1800	SP-180-WE	SP-180-NO	SP-180-HA	355
Façade 2000	SP-200-WE	SP-200-NO	SP-200-HA	355
Façade 2250	SP-225-WE	SP-225-NO	SP-225-HA	355
Angle externe 45°	SPAA-45-WE	SPAA-45-NO	SPAA-45-HA	290
Angle interne 45°	SPAC-45-WE	SPAC-45-NO	SPAC-45-HA	290
Angle externe 90°	SPAA-90-WE	SPAA-90-NO	SPAA-90-HA	290
Angle interne 90°	SPAC-90-WE	SPAC-90-NO	SPAC-90-HA	290
Îlot froid 1600	SPIF-160-WE	SPIF-160-NO	SPIF-160-HA	705
Îlot froid 2000	SPIF-200-WE	SPIF-200-NO	SPIF-200-HA	705
Îlot froid 2250	SPIF-225-WE	SPIF-225-NO	SPIF-225-HA	705
Îlot chaud 1600	SPIC-160-WE	SPIC-160-NO	SPIC-160-HA	705
Îlot chaud 2000	SPIC-200-WE	SPIC-200-NO	SPIC-200-HA	705
Îlot chaud 2250	SPIC-225-WE	SPIC-225-NO	SPIC-225-HA	705

AUTRES COULEURS

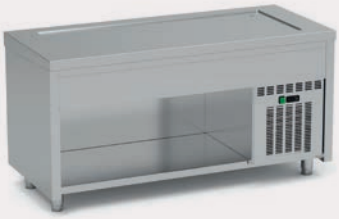
Type	Préciser le RAL	€ HT
Façade 400	SP-40-ES	340
Façade 600	SP-60-ES	340
Façade 800	SP-80-ES	340
Façade 1000	SP-100-ES	340
Façade 1200	SP-120-ES	480
Façade 1400	SP-140-ES	480
Façade 1600	SP-160-ES	480
Façade 1800	SP-180-ES	480
Façade 2000	SP-200-ES	480
Façade 2250	SP-225-ES	480
Angle externe 45°	SPAA-45-ES	340
Angle interne 45°	SPAC-45-ES	340
Angle externe 90°	SPAA-90-ES	340
Angle interne 90°	SPAC-90-ES	340
Îlot froid 1600	SPIF-160-ES	960
Îlot froid 2000	SPIF-200-ES	960
Îlot froid 2250	SPIF-225-ES	960
Îlot chaud 1600	SPIC-160-ES	960
Îlot chaud 2000	SPIC-200-ES	960
Îlot chaud 2250	SPIC-225-ES	960

MEUBLES AVEC PLAQUE FROIDE

ERATOS

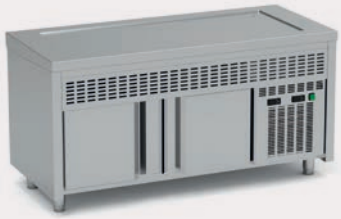
OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température plaque : -4°/+4°C
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- Plaque froide emboutie isolée par injection de polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- Groupe extractible au 3/4 sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Trou de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Gaz : R290



PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFA-80	800x700x850	2 GN 1/1	240	3 250
SPFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	240	3 685
SPFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	280	3 915
SPFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	480	4 975
SPFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	480	5 595



PLAQUE FROIDE AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	480	4 360
SPFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	520	5 465
SPFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	720	6 870
SPFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	720	8 545

- Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m3
- SPFR-120 : livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 1 porte de réserve
- **SPFR-160** : livré avec 6 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 2 portes de réserves
- SPFR-200 / SPFR-225 : livré avec 10 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 3 portes de réserves
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- 230/1/50Hz

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

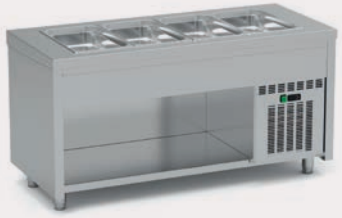
MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +0°/+5°C
- Réfrigation par un serpentin de cuivre dans le fond (froid statique)
- Cuve froide soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN 1/1 prof. max. 200mm
- Isolation polyuréthane écologique densité 40kg/m³
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Trou de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Gaz : R290

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

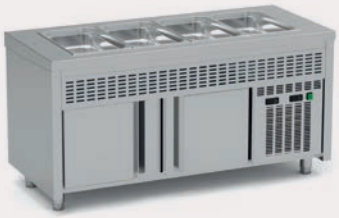
CUVE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	240	3 315
SCFA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	240	3 765
SCFA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	280	4 245
SCFA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	480	5 600
SCFA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	480	6 185



CUVE RÉFRIGÉRÉE AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	480	4 425
SCFR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	520	5 980
SCFR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	720	7 390
SCFR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	720	9 015



- Évaporateur ventilé avec dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve isolée en polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- SCFR-120 : livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 1 porte de réserve
- SCFR-160 : livré avec 6 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 2 portes de réserves
- SCFR-200 / SPFR-225 : livré avec 10 jeux de glissières pour bacs GN1/1, 3 portes de réserves
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Gaz cuve (R290), gaz réserve (R290)

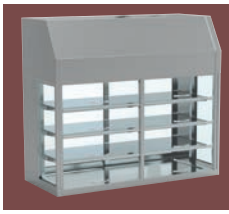
LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX
AVEC PLAQUE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS

ERATOS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Vidange inclus
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Dessus du meuble avec chants frontaux de 50 mm arrondis totalement soudés
- Plaque froide emboutie avec coins arrondis pour une meilleure hygiène et une facilité de nettoyage
- Evaporateur ventilé, unité de condensation R290 avec contrôle digital
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes double vitrage côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- Etagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation



VITRINE INDÉPENDANTE À POSER, VOIR PAGE 475

Rampe non comprise (voir page 442)

MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	1 080	7 710
SVPN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1 080	8 865
SVPN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	1 460	10 205
SVPN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	1 460	11 075

MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPR-120	1200x700x1850	3 GN 1/1	1 320	9 445
SVPR-160	1600x700x1850	4 GN 1/1	1320	10 415
SVPR-200	2000x700x1850	5 GN 1/1	1 700	12 100
SVPR-225	2250x700x1850	6 GN 1/1	1 700	13 980

- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- **SVPR-160** et **SVPR-200** : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- **SVPR-225** : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX
AVEC CUVE FROIDE ET CLAPETS BATTANTS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Cuve isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Cuve enboutie avec bords arrondis et capacité pour bacs GN prof. max 200 mm
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Dessus du meuble avec chants frontaux de 50 mm arrondis totalement soudés

Vitrine
- Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R290
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes en verre côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- Evaporation automatique et dégivrage automatique
- 3 étagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation

VITRINE INDÉPENDANTE À POSER, VOIR PAGE 475

Rampe non comprise (voir page 442)

MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVCN-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	1 080	8 550
SVCN-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1 080	9 195
SVCN-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	1 460	10 830
SVCN-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	1 460	11 855

MEUBLES À BOISSONS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVCR-120	1200x700x1850	3 GN 1/1-200	1 320	9 745
SVCR-160	1600x700x1850	4 GN 1/1-200	1 320	11 225
SVCR-200	2000x700x1850	5 GN 1/1-200	1 700	12 615
SVCR-225	2250x700x1850	6 GN 1/1-200	1 700	14 475

- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³, vidange incorporée
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Gaz R290 pour la réserve
- **SVCR-160** et **SVCR-200** : livrés avec 6 jeux de glissières, 2 portes de réserves
- **SVCR-225** : livré avec 10 jeux de glissières, 3 portes de réserves

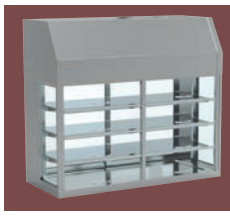
LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX
AVEC PLAQUE FROIDE ET RIDEAU DE NUIT

ERATOS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Plaque isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40 kg/m³
- Vidange inclus
- Pieds robustes réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Aération en façade sur modèles avec réserve réfrigérée
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Ouverte côté client avec rideau de nuit
- Etagères en verre démontables
- Lumière intérieure, basse consommation
- Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 3h)
- Condition de travail : 18° à 30°C et jusqu'à une humidité de 55%



VITRINE INDÉPENDANTE À POSER, VOIR PAGE 475

Rampe non comprise (voir page 442)

MEUBLES HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPN-120	1200x700x1850	3GN	1 460	10 470
SVPPN-160	1600x700x1785	4GN	1 460	10 150

MEUBLE HORS D'ŒUVRES OU DESSERTS AVEC VITRINE ET RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVPPR-160	1600x700x1785	4GN	1 700	11 795

- Réserve inférieure réfrigérée avec 2 groupes froids indépendants et évaporateur ventilé
- Dégivrage automatique
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +4°/+12°C
- Réserve froide isolée avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m³
- Attention : hauteur intérieure réduite pour porte côté groupe.
- Livré avec 4 jeux de glissières pour bacs GN 1/1, au pas de 70 mm

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

ILÔT CENTRAL
AVEC PLAQUE FROIDE OU CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Groupe extractible sur glissières pour faciliter l'entretien et la maintenance
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Réglage de la température par thermostat électronique digital
- 230/1/50 Hz
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- Trous de vidange inclus

Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 442). Bacs GN non inclus (voir page 161)

ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE FROIDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	280	5 040
SPFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	480	6 200
SPFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	480	6 815

- Plaque froide emboutie isolée avec polyuréthane écologique injecté, densité 40kg/m3
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre
- Température de la plaque : -4°/+4°C
- Gaz plaque : R290 avec contrôle thermostatique numérique

Rampe, pare-haleine, support latéral pour assiettes non inclus (voir page 442). Bacs GN non inclus (voir page 161)

ILÔT CENTRAL AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SCFC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	280	5 165
SCFC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	480	6 550
SCFC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	480	7 130

- Cuve emboutie, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- Isolation polyuréthane écologique
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond (froid statique uniquement)
- Température de la cuve : 0°/+5°C
- Gaz cuve : R290 avec contrôle thermostatique numérique

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

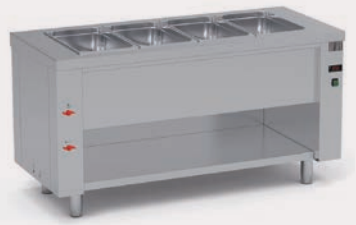
MEUBLES BAIN-MARIE À EAU

ERATOS

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 200mm.
- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- Température de la cuve : +50°/+90°C
- Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique 1/4 de tour) inclus
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50, sauf modèles 6 GN : 400/3/50Hz

Modèle avec réserve :
- 2 portes coulissantes



BAIN-MARIE À EAU SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	2 000	2 880
SBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	3 210
SBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	3 740
SBMA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	4 995
SBMA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	5 350

BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	3 630
SBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	4 225
SBMN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	5 575
SBMN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	6 060

BAIN-MARIE À EAU AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4 100	4 165
SBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5 100	4 735
SBMR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5 600	6 225
SBMR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	6 600	6 795

- Chauffage interieure par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermétique de sécurité
- Isolation intégrale par double épaisseur de fibre de verre dans le meuble et dans les portes.
- Thermostat aditionnel digital et interupteur lumineux température réglable +50°C / +90°%

MEUBLES BAIN-MARIE SEC ET VENTILÉ

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof max 150mm.
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Température de la cuve : +50°/+90°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50

Modèle avec réserve :
- 2 portes coulissantes

Pour la partie bain-marie sec avec réserve chaude
- Réserve ventilée
- Panneau de commande additionnel pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C et interrupteur lumineux
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Isolement par double épaisseur et fibre de verre, sur le meuble et les portes

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

BAIN-MARIE SEC SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1 200	3 030
SBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	3 365
SBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	3 910
SBSA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	5 105
SBSA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	5 490

BAIN-MARIE VENTILÉ SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	1 500	3 430
SBVA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	3 850
SBVA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2 500	4 405
SBVA-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	5 590
SBVA-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3 000	6 005

BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	3 795
SBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	4 410
SBSN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	5 755
SBSN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	6 185

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	4 270
SBVN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	2 500	4 895
SBVN-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	6 225
SBVN-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	3 000	6 690

BAIN-MARIE SEC AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3 850	4 340
SBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4 000	4 925
SBSR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	5 550	6 440
SBSR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	6 100	6 925

BAIN-MARIE VENTILÉ AVEC RÉSERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	3 850	4 805
SBVR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	4 600	5 400
SBVR-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	5 550	6 900
SBVR-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	6 100	7 415

ERATOS

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

ILÔT CENTRAL AVEC BAIN-MARIE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Cuve chaude totalement soudée, avec bords arrondis et capacité pour bacs GN1/1 prof 150mm ou 200mm selon modèles
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Température de la cuve réglable : +50°/+90°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50 sauf SBMC-225 : 400V/3/50

BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBMC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	4 210
SBMC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-200	3 000	5 465
SBMC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-200	4 000	5 825

- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique
- Robinets d'entrée et de vidange 1/2" (à boisseau sphérique) inclus

BAIN-MARIE SEC

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBSC-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	4 365
SBSC-200	2000x700x850	5 GN 1/1-150	2 950	5 555
SBSC-225	2250x700x850	6 GN 1/1-150	3 500	5 940

- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Résistances basculantes pour le nettoyage

BAIN-MARIE SEC VENTILÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SBVC-160	1600x700x850	4GN-200	2 500	4 845
SBVC-200	2000x700x850	5GN-200	3 000	6 030
SBVC-225	2250x700x850	6GN-200	3 000	6 450

- Chauffage par résistances blindées ventilées, extractibles et protégées par un double fond perforé

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

ILÔT CENTRAL AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTC-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	4 995
SVTC-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	6 150
SVTC-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	6 760

- Vitre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat avec clixon de sécurité
- Température de travail : +50°/+100°C
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative et roues en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50

MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6 mm d'épaisseur
- Température réglable de +50 °C /+ 100 °C
- Chauffage par résistances de silicone, réglables par thermostat analogique (max 100°C)
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Option verre trempé blanc (nous consulter)

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

MEUBLE VITROCERAMIQUE SANS RESERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTA-80	800x700x850	2 GN 1/1	1 100	2 830
SVTA-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1 650	3 695
SVTA-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	4 535
SVTA-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	5 570
SVTA-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	6 175

MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTN-120	1200x700x850	3 GN 1/1	1 650	4 245
SVTN-160	1600x700x850	4 GN 1/1	2 200	5 180
SVTN-200	2000x700x850	5 GN 1/1	2 750	6 305
SVTN-225	2250x700x850	6 GN 1/1	3 300	7 000

- 2 portes coulissantes

MEUBLE VITROCERAMIQUE AVEC RESERVE CHAUDE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SVTR-120	1200x700x850	3 GN 1/1	3 750	5 135
SVTR-160	1600x700x850	4 GN 1/1	4 300	6 050
SVTR-200	2000x700x850	5 GN 1/1	5 350	7 425
SVTR-225	2250x700x850	6 GN 1/1	5 900	9 055

- 2 portes coulissantes
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C
- Isolation totale par double-parois et fibre de verre, sur le meuble et les portes

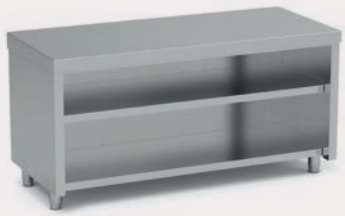
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SMC-120	1200x700x850	2 100	3 015
SMC-160	1600x700x850	2 600	3 550
SMC-180	1800x700x850	3 100	4 030
SMC-200	2000x700x850	3 100	4 310
SMC-225	2250x700x850	3 100	4 605

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Chauffage intérieur par résistances ventilées extractibles, avec fusible thermique de sécurité
- Isolation totale par double-parois et fibre de verre
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- 230/1/50
- Panneau de commande additionnel et interrupteur lumineux pour la réserve avec thermostat +50°/+90°C
- 2 portes coulissantes (pour le meuble réserve chaude)

ERATOS

OPTIONS NON INCLUSES
(rampe, pare-haleine, roulettes… voir page 442)

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Dessus avec coins arrondis
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)
- Structure en inox AISI-304 18/8 satiné

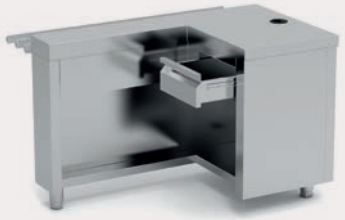


MEUBLES NEUTRES SANS PORTE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNA-40	400x700x850	1 020
SNA-50	500x700x850	1 170
SNA-60	600x700x850	1 190
SNA-80	800x700x850	1 360
SNA-100	1000x700x850	1 535
SNA-120	1200x700x850	1 695
SNA-140	1400x700x850	1 860
SNA-160	1600x700x850	1 965
SNA-180	1800x700x850	2 065
SNA-200	2000x700x850	2 175

MEUBLES NEUTRES AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SNB-80 (portes battantes)	800x700x850	1 690
SNC-100	1000x700x850	1 795
SNC-120	1200x700x850	1 990
SNC-140	1400x700x850	2 185
SNC-160	1600x700x850	2 300
SNC-180	1800x700x850	2 420
SNC-200	2000x700x850	2 540

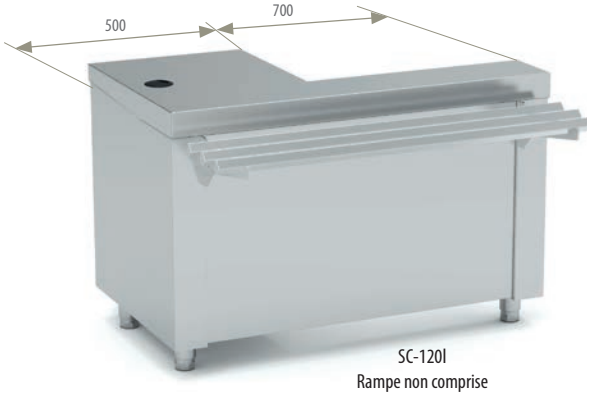


SC-120D

MEUBLE CAISSE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SC-120I	1200x700x850	1 745
SC-120D	1200x700x850	1 745

- Tiroir avec fermeture à clé
- Passe-cable sur le dessus
- Prise électrique



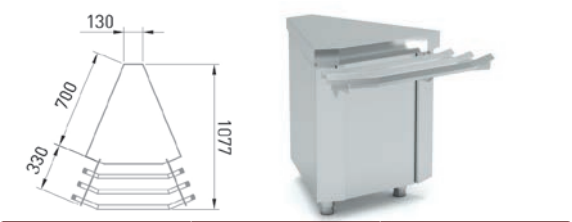
SC-120I
Rampe non comprise

MEUBLES NEUTRES D'ANGLE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)

RAMPE NON INCLUSE (VOIR PAGE 442)

ANGLE OUVERT A 45°

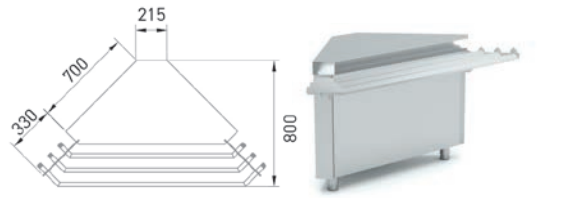


Référence	Dimensions (LxPxH)(mm)	€ HT
SAA-45	665x700x850	1 380

ANGLE FERME A 45°

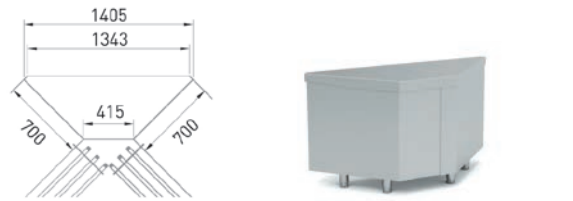
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-45	845x650x850	1 475

ANGLE OUVERT A 90°



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAA-90	1205x585x850	1 775

ANGLE FERME A 90°



Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SAC-90	1405x525x850	1 650

MEUBLES DE TRI

- Fabriqué en acier inoxidable AISI 304 18/10, satiné.
- Conçu pour abriter des poubelles (non incluses)
- Meuble avec collerettes de couleur pour déposer les déchets
- Dosseret inclus
- Portes avant pour sortir les poubelles
- Poubelles non incluses
- Diamètre de la collecte est de 200mm

RAMPE À PLATEAUX ARRIÈRES ET POUBELLE NON INCLUSES (VOIR PAGE 442)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-120	1200x700x850	960x630	2 330

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxH) (mm)	€ HT
SHR-160	1600x700x850	1360x630	2 875

POUR MODÈLES ENFANTS, NOUS CONSULTER

DISTRIBUTEURS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Dessus avec coins arrondis
- Pieds réglables en hauteur, avec plinthe décorative en option (voir page 441)
- Façade inox en standard : colorée ou bois en option (voir page 426)

DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES NEUTRES ET CHAUDS

Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
SDPN-40	Neutre	45	400x700x850	-	2 090
SDPN-80	Neutre	90	800x700x850	-	2 575
SDPC-40	Chaud	45	400x700x850	500	2 770
SDPC-80	Chaud	90	800x700x850	1 000	3 630
TDP	Couvercle	-	ø365x80	-	90

- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique

DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT POUR CASIER À VERRES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SDC-80	800x700x850	2 995

- Pour 10 casiers de lavage 500 x 500mm, hauteur 50mm
- Maintient les paniers à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds incluent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique

MEUBLE POUR RECEVOIR UN CHARIOT DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SHDP-120	1200x700x850	1 870

- Prévu pour recevoir un chariot distributeur chaud d'assiettes (réf CDPC)
- Pré installation électrique et prise inclus, pour le branchement du distributeur d'assiettes
- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre

Rampe et chariot distributeur d'assiettes non compris

CHARIOT DISTRIBUTEUR CHAUD D'ASSIETTES

Référence	Nb d'assiettes	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
CDPC	90	920x600x850	1000	2 840
TDP	Couvercle	ø365x80	-	90

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Les chariots comprennent une anse de transport et 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec freins)
- Pour assiettes de 210 à 278 mm de diamètre
- Maintient les assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Interrupteur lumineux et résistance électrique réglable par thermostat analogique
- En option : le couvercle en plastique (réf TDP) permet un meilleur isolement thermique.
  Prévoir un couvercle par pile d'assiettes

DISTRIBUTEUR DE PAIN ET COUVERTS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Bac à couverts plastique inclus

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SPNS	710x700x500	880

DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES À POSER

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	1 060
SDVS	Verres	715x690x665	1 270
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN 1/4 - 100	180

Modèle SDPS

Modèle SDVS

SDPS + KCDP

- Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- Tubes rectangulaires de 40x60 mm
- Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

SPNP

SDVP

SPNG + SKCD

SPDG + SKCD

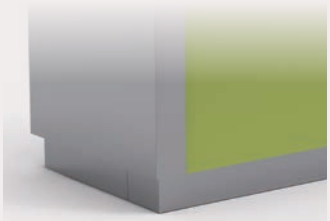
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Distributeur	Nb d'emplacements	€ HT
SPNP	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	1 875
SDVP	720x700x1560	Verres	7	2 095
SPNG	720x700x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	4	2 220
SPDG	720x1400x1560	Pains, couverts, verres et plateaux	7+4	3 995
SKCD	Kit bacs GN	3 bacs GN 1/1-100 et 4 bacs GN 1/4-100	-	285

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Tubes rectangulaires de 40x60 mm
- Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- Pieds réglables en hauteur

PLINTHES

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Installation facile

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	90
SZ-60	Frontale	600x100x135	110
SZ-80	Frontale	800x100x135	140
SZ-100	Frontale	1000x100x135	190
SZ-120	Frontale	1200x100x135	215
SZ-140	Frontale	1400x100x135	235
SZ-160	Frontale	1600x100x135	285
SZ-180	Frontale	1800x100x135	340
SZ-200	Frontale	2000x100x135	395
SZ-225	Frontale	2250x100x135	455
SZAA-45	Angle ouvert à 45°	-	140
SZAC-45	Angle fermé à 45°	-	130
SZAA-90	Angle ouvert à 90°	-	180
SZAC-90	Angle fermé à 90°	-	165
SZL-70	Latérale	373x100x135	125
SZLI	Paire de plinthes latérales pour ilôt	160x100x135	230



SCBR-TUBES RONDS

SCBC- TUBES CARRÉS

SCTR

RAMPES À PLATEAUX AVANT

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds		Tubes carrés	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
Linéaire	400x330x130	SCBR-40	275	SCBC-40	275
Linéaire	600x330x130	SCBR-60	290	SCBC-60	290
Linéaire	800x330x130	SCBR-80	300	SCBC-80	300
Linéaire	1000x330x130	SCBR-100	310	SCBC-100	310
Linéaire	1200x330x130	SCBR-120	335	SCBC-120	335
Linéaire	1400x330x130	SCBR-140	355	SCBC-140	355
Linéaire	1600x330x130	SCBR-160	385	SCBC-160	385
Linéaire	1800x330x130	SCBR-180	415	SCBC-180	415
Linéaire	2000x330x130	SCBR-200	465	SCBC-200	465
Linéaire	2250x330x130	SCBR-225	505	SCBC-225	505
Angle à 45º	-	SCBAAR-45	460	SCBAAC-45	460
Angle à 90º	-	SCBAAR-90	540	SCBAAC-90	540

RAMPES À PLATEAUX ARRIÈRE

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Tubes ronds		Tubes carrés	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT
Linéaire	400x330x130	SCTR-40	280	SCTC-40	280
Linéaire	600x330x130	SCTR-60	295	SCTC-60	295
Linéaire	800x330x130	SCTR-80	300	SCTC-80	300
Linéaire	1000x330x130	SCTR-100	315	SCTC-100	315
Linéaire	1200x330x130	SCTR-120	335	SCTC-120	335
Linéaire	1400x330x130	SCTR-140	360	SCTC-140	360
Linéaire	1600x330x130	SCTR-160	385	SCTC-160	385
Linéaire	1800x330x130	SCTR-180	420	SCTC-180	420
Linéaire	2000x330x130	SCTR-200	465	SCTC-200	465
Linéaire	2250x330x130	SCTR-225	510	SCTC-225	510

- Fabrication inox AISI-304 18/40
- Facile d'installation, sans outils ni vis
- Conforme pour plateaux euronorm 1/1

ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de 4 roulettes diamètre 125 mm, dont 2 avec freins	215
KRM6	Jeu de 6 roulettes dont 2 avec freins (pour module self 6 GN 1/1)	320

KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	100
KTD-C	102x132x42	100

- Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud KTD-C ou froid KTD-F)
- Facilement installable sur les supports avec lumière ou chaleur
- Connexion directement sur l'élément self

KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	145
KEA-28	2,8	300x154x107	165

SUPPORT LATÉRAL POUR ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SLP	600x330x150	300

COMPOSITION POUR LES MODULES SELF-SERVICE

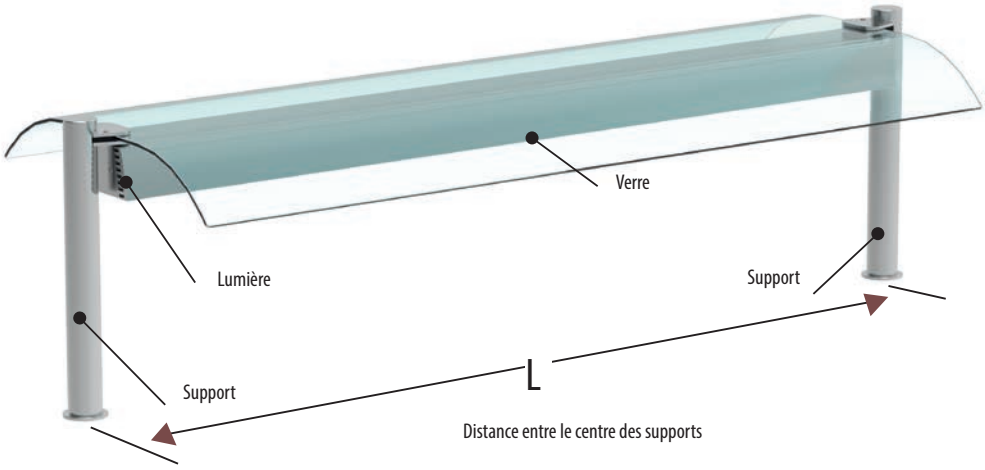
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement.
Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

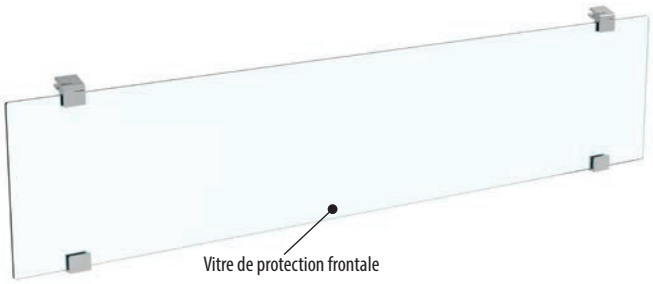
1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur.
Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renfort "support pour vitres sans lumière". (voir page 444)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites avec pare-haleine.
Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitres de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié
IMPORTANT : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports entraxe, vous la trouverez dans la colonne "L" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.





Vitre de protection latérale

1/ SUPPORTS POUR LES MODULES

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRES SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)

SUPPORTS RONDS DIAMÈTRE 50 MM

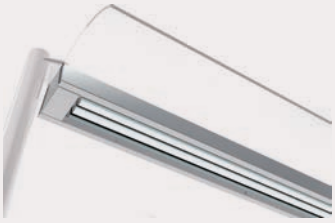
Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Simple	Ø50x440	360
SDP	Double	Ø50x645	520

SUPPORTS RECTANGULAIRES

Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSR	Simple	60x40x440	360
SDR	Double	60x40x645	520

SUPPORTS RECTANGULAIRES INCLINÉS

Référence	Type	Dimensions (mm)	€ HT
SSI	Simple	60x40x440	360



2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPL-2GN	630x135x75	697	2GN	16	450
SPL-3GN	1030x135x75	1 097	3GN	16	505
SPL-4GN	1430x135x75	1 497	4GN	32	575
SPL-5GN	1830x135x75	1 897	5GN	32	630
SPL-6GN	2080x135x75	2 147	6GN	32	720

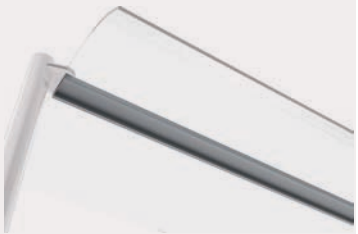
*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SPC-2GN	630x135x75	697	2GN	620	545
SPC-3GN	1030x135x75	1 097	3GN	990	630
SPC-4GN	1430x135x75	1 497	4GN	1360	720
SPC-5GN	1830x135x75	1 897	5GN	1730	855
SPC-6GN	2080x135x75	2 147	6GN	2100	985

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les supports lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50



SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SPN-4GN	4GN	1430x70x16	70
SPN-5GN	5GN	1830x70x16	70
SPN-6GN	6GN	2080x70x16	75

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre) pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports.

3/ VITRES

VITRES COURBES

VERRE COURBÉ 1 CÔTÉ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRS-2GN	623x380x90	340
SCRS-3GN	1023x380x90	385
SCRS-4GN	1423x380x90	495
SCRS-5GN	1823x380x90	540
SCRS-6GN	2073x380x90	570

VERRE COURBÉ 2 CÔTÉS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRD-4GN	1423x570x90	510
SCRD-5GN	1823x570x90	540
SCRD-6GN	2073x570x90	585

- Verres de sécurité trempés courbés
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR
- Les verres courbés 2 côtés sont recommandés pour les îlots

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SCRI-2GN	623x515x6	150
SCRI-3GN	1023x515x6	175
SCRI-4GN	1423x515x6	220
SCRI-5GN	1823x515x6	275
SCRI-6GN	2073x515x6	310

- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports

VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

VITRE + 1 CÔTÉ PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRR-2GN	623x405x105	2	310
SCRR-3GN	1023x405x105	2	340
SCRR-4GN	1423x405x105	3	440
SCRR-5GN	1823x405x105	3	520
SCRR-6GN	2073x405x105	3	580

Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 1 vitre frontale

VITRE + 2 CÔTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRRD-4GN	1423x540x105	6	640
SCRRD-5GN	1823x540x105	6	765
SCRRD-6GN	2073x540x105	6	855

Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 2 vitres frontales

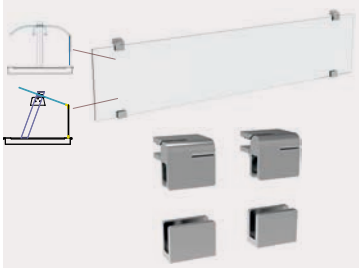
- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

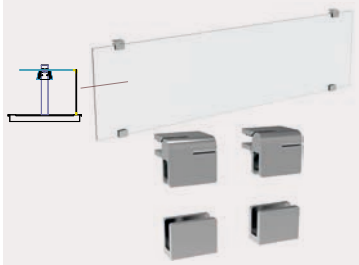
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRF-2GN	623x300x6	2+2	285
SCRF-3GN	1023x300x6	2+2	325
SCRF-4GN	1423x300x6	3+3	410
SCRF-5GN	1823x300x6	3+3	520
SCRF-6GN	2073x300x6	3+3	560



Kit charnière inclus

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
SCRFR-2GN	623x392x6	2+2	310
SCRFR-3GN	1023x392x6	2+2	365
SCRFR-4GN	1423x392x6	3+3	465
SCRFR-5GN	1823x392x6	3+3	565
SCRFR-6GN	2073x392x6	3+3	610

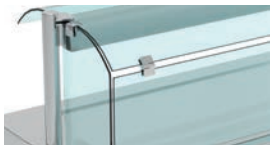


Kit charnière inclus

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	250
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	220
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	220



- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Vendue à l'unité

SELF POUR ENFANTS

ERATOS

- Toutes les caractéristiques techniques et de construction sont identiques au self adultes des pages précedentes.
- Pour information, pour les self enfants la hauteur de travail est entre 700 et 765 mm (les meubles chauds étant réservés au personnel de service, la hauteur de travail est de 835-900mm). Les rampes à plateaux sont quant à elles à une **hauteur de 630-695mm.**
- Pour les selfs adultes la hauteur de travail est de 835-900mm avec des rampes à plateaux avec une hauteur de 765-830mm.
- Distributeurs de pain, couverts, verres voir page 449
- Plinthes, supports et verres identiques aux modèles self adultes : voir page 442
- Pour les façades couleurs, prendre les références du self adultes et rajouter un "I" après le "S". Par exemple la référence adulte de la façade noire RAL-9005 SP-40-NE devient SIP-40-NE. Prix identique entre les couleurs en façade pour le self enfants et le self adultes

Conçus pour les enfants
Conçus spécifiquement pour servir des aliments et des boissons à des enfants d'âges différents, généralement entre 6 et 12 ans. Certaines caractéristiques de conception sont uniques à cette gamme.

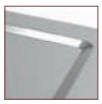
Sécurité
Le self pour enfants comprend des caractéristiques spéciales pour offrir une sécurité totale aux enfants. Il s'agit notamment du bain-marie à 90º, qui évite d'éventuelles brûlures.

PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIPFA-80	800x700x720	2GN 1/1	240	3 250
SIPFA-120	1200x700x720	3GN 1/1	240	3 685
SIPFA-160	1600x700x720	4GN 1/1	280	3 915

Température de travail : -4°/+4°C

Trou de vidange inclus



LES OPTIONS

Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-15 / **145 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

CUVES FROIDES SANS RÉSERVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SICFA-80	800x700x720	2GN 1/1-200	240	3 315
SICFA-120	1200x700x720	3GN 1/1-200	240	3 765
SICFA-160	1600x700x720	4GN 1/1-200	280	4 245

Température de travail : 0°/-5°C

Vidange inclus

LES OPTIONS

Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-28 / **165 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

MEUBLES RÉFRIGÉRÉS (SANS RÉSERVE) AVEC VITRINE À 3 NIVEAUX

Référence	Base	Fermeture côté client	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVPN-160	Plaque froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1	1 080	8 865
SIVCN-160	Cuve froide	Clapets battants	1600x700x1725	4GN 1/1-200	1 080	9 195
SIVPPN-160	Cuve froide	Ouverte avec rideau de nuit	1600x700x2010	4GN 1/1-200	1 080	10 150

Température de travail : +4°/+12°C

LES OPTIONS

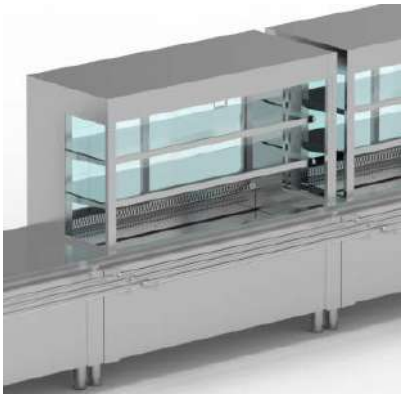
Kit d'évaporation automatique
Réf : KEA-28 / **165 € HT**

OPTIONS NON INCLUSES
(Rampes voir page 449)

SIVPN-160

SIVCN-160

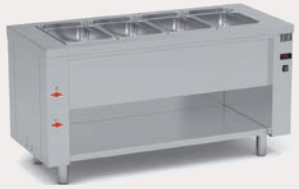
SIVPPN-160



VITRINE 2 NIVEAUX AVEC RIDEAU DE NUIT
NOUS CONSULTER

ERATOS

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)



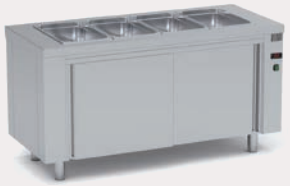
MEUBLES BAIN-MARIE À EAU

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBMA-80	800x700x850	2 GN 1/1-200	2 000	2 880
SIBMA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	3 210
SIBMA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	3 740
SIBMN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	2 000	3 630
SIBMN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	3 000	4 225
SIBMR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-200	4 100	4 165
SIBMR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-200	5 100	4 735

- **SIBMA :** meubles bain-marie à eau sans réserve
- **SIBMN :** meubles bain-marie à eau avec réserve neutre
- **SIBMR :** meubles bain-marie à eau avec réserve chaude
- Température de la cuve : +50°C/+90°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)



MEUBLES BAIN-MARIE SEC

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIBSA-80	800x700x850	2 GN 1/1-150	1 750	3 030
SIBSA-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	3 365
SIBSA-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	3 910
SIBSN-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	1 750	3 795
SIBSN-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	2 500	4 410
SIBSR-120	1200x700x850	3 GN 1/1-150	3 850	4 340
SIBSR-160	1600x700x850	4 GN 1/1-150	4 600	4 925

- **SIBSA :** meubles bain-marie sec sans réserve
- **SIBSN :** meubles bain-marie sec avec réserve neutre
- **SIBSR :** meubles bain-marie sec avec réserve chaude
- Température de la cuve : +50C/+90°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

MEUBLES VITROCÉRAMIQUES

(sans réserve, avec réserve neutre ou avec réserve chaude)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
SIVTA-80	800x700x850	2GN 1/1	1 500	2 830
SIVTA-120	1200x700x850	3GN 1/1	1 650	3 695
SIVTA-160	1600x700x850	4GN 1/1	2 200	4 535
SIVTN-120	1200x700x850	3GN 1/1	1 650	4 245
SIVTN-160	1600x700x850	4GN 1/1	2 200	5 180
SIVTR-120	1200x700x850	3GN 1/1	3 750	5 135
SIVTR-160	1600x700x850	4GN 1/1	4 300	6 050

- **SIVTA :** meubles vitrocéramiques sans réserve
- **SIVTN :** meubles vitrocéramiques avec réserve neutre
- **SIVTR :** meubles vitrocéramiques avec réserve chaude
- Température de la plaque : +50°C/+100°C
- Température réserve : +50°C/+90°C

ÉLÉMENT DE FAÇADE POUR IMPLANTATION PERPENDICULAIRE AVEC UN MEUBLE CHAUD

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINF-140	1400x240x720	1 930

Conçu spécialement pour la sécurité des enfants pour le service d'aliments chauds.
Le meuble s'installe à 90° du meuble chaud selectionné.
Pour une union correcte, le kit visserie adequat est fourni.

OPTIONS NON INCLUSES
(Rampes voir page 449)

SINF-140

Exemple de configuration
SINF-140 + SBMR-160

MEUBLES NEUTRES OUVERTS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SINA-80	800x700x720	1 545
SINA-120	1200x700x720	1 695
SINA-140	1400x700x720	1 860
SINA-160	1600x700x720	1 965

MEUBLES NEUTRES D'ANGLE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SIAA-45	665x700x720	1 380
SIAC-45	845x650x720	1 475
SIAA-90	1205x585x720	1 775
SIAC-90	1405x525x720	1 650

- **SIAA-45 :** angle externe 45°
- **SIAC-45 :** angle interne 45°
- **SIAA-90 :** angle externe 90°
- **SIAC-90 :** angle interne 90°

SIAA-45

SIAA-90

Rampes non comprises, voir page 442

SIAC-45

SIAC-90

DISTRIBUTEUR SUR PIED DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SIPNP	720x700x1360	1 810
SIDVP	720x700x1475	2 175

- Fabrication inox AISI 304 18/10 satiné
- Tubes rectangulaires de 60x40 mm
- Bac à couverts plastique inclus sur modèle SPNP
- Pieds réglables en hauteur

SIPNP

SIDVP

RAMPES À PLATEAUX

Type	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
		RAMPES À PLATEAUX AVANT		RAMPES À PLATEAUX ARRIÈRE	
Linéaire	400x265x135	SCBI-40	280	SCTI-40	280
Linéaire	600x265x135	SCBI-60	295	SCTI-60	295
Linéaire	800x265x135	SCBI-80	300	SCTI-80	300
Linéaire	1000x265x135	SCBI-100	315	SCTI-100	315
Linéaire	1200x265x135	SCBI-120	335	SCTI-120	335
Linéaire	1400x265x135	SCBI-140	360	SCTI-140	360
Linéaire	1600x265x135	SCBI-160	385	SCTI-160	385
Linéaire	1800x265x135	SCBI-180	420	SCTI-180	420
Linéaire	2000x265x135	SCBI-200	465	SCTI-200	465
Linéaire	2250x265x135	SCBI-225	510	SCTI-225	510
Angle 45°	800X265X135	SCBAAI-45	460	-	-
Angle 90°	1330X265X135	SCBAAI-90	460	-	-

- Tubes ronds en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Facile d'installation sans outils ni vis

QUALITÉ ET EFFICACITÉ

Les modules à emporter sont des produits de haute qualité avec d'excellentes performances. L'utilisation de technologies de pointe tant pour les gaz réfrigérants que pour l'isolation garantit une excellente efficacité énergétique et de faibles coûts d'exploitation.

FACILE À INSTALLER

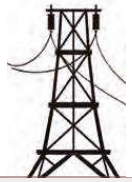
Modules indépendants, qui, avec l'option des roues (KRM4), peuvent être facilement transformés en modules mobiles. Seule une prise électrique monophasée normale est nécessaire pour le fonctionnement.

HYGIÈNE, SÉCURITÉ ET ERGONOMIE

La grande protection en méthacrylate offre une excellente sécurité alimentaire et une bonne visualisation. Les coins arrondis sanitaires et la conception de tous ses éléments garantissent une excellente hygiène et un nettoyage facile. (option)

POSSIBILITÉS MULTIPLES

La gamme modulaire disponible en capacités 2, 3 et 4 GN1/1 permet de combiner les éléments et de créer une solution fonctionnelle adaptée à chaque espace et besoin. Les modules peuvent être personnalisés.

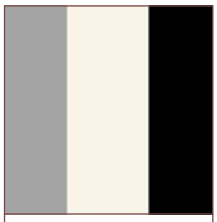


60Hz
nous consulter

Modules chauds et froids spécialement conçus pour le maintien, la présentation et la livraison de menus et de produits cuisinés à emporter, avec un maximum de sécurité et d'hygiène.

PERSONNALISABLES ET ERGONOMIQUES

Les meubles take-away peuvent être personnalisés grâce à une impression sur vinyle. Leur conception permet l'intégration de rampes à plateaux rabattables et leur utilisation comme comptoir de présentation pour les restaurants.



VARIÉTÉ DE COULEURS

Choisissez parmi notre gamme de couleurs disponibles le modèle qui s'adapte le mieux à vos besoins. Possibilité en gris, blanc ou noir.

RÉSISTANCE ET FINITION DE QUALITÉ

Meubles fabriqués avec des finitions de haute qualité, incluant de l'acier inoxydable AISI 304 / 18-10.

MODULARITÉ FONCTIONNELLE

Possibilité d'assembler plusieurs modules pour créer une ligne adaptée à toutes les combinaisons possibles.

SUPPORTS DE PROTECTION AVEC LUMIÈRE ET CHALEUR

Si souhaité, il est possible d'intégrer des supports de protection avec lumière pour les modules froids et des supports avec protection avec lumière et chaleur pour les modules chauds.

MEUBLES NEUTRES

Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR NOIR (RAL-9005)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	MTNE-2G-N	1 225	MTNE-2G-G	1 225	MTNE-2G-B	1 225
3GN1/1	1120x646x900/1300	MTNE-3G-N	1 325	MTNE-3G-G	1 325	MTNE-3G-B	1 325
4GN1/1	1445x646x900/1300	MTNE-4G-N	1 445	MTNE-4G-G	1 445	MTNE-4G-B	1 445

Modèle MTNE-4G-B+ CMT-4G

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10. Structure en acier plastifié et acier inoxydable. AISI-304
- Protection sanitaire robuste et de grande taille en méthacrylate
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**
- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 454

PLAQUE FROIDE GN1/1

Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	COULEUR NOIR (RAL-9009)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
		Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790X646X900/1300	MTPF-2G-N	2 800	MTPF-2G-G	2 800	MTPF-2G-B	2 800
3GN1/1	1120X646X900/1300	MTPF-3G-N	2 920	MTPF-3G-G	2 920	MTPF-3G-B	2 920
4GN1/1	1445X646X900/1300	MTPF-4G-N	3 080	MTPF-4G-G	3 080	MTPF-4G-B	3 080

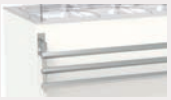
Modèle : MTPF-4G-G+SSR+DPL-4GN
+CRI-4GN+DCRFR-4GN+MTCB-4G

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et plaque en acier inoxydable AISI 304-18/10
- Structure en acier plastifié et acier inoxydable AISI 304-18/10
- Plaque emboutie réfrigérée par serpentin en tube de cuivre avec gaz R290
- Plage de température de la plaque -4ºC et 4ºC
- Isolation injectée, épaisse et de haute densité
- Vidange incorporée
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**
- **KIT d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**
- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 454



CUVE FROIDE STATIQUE GN1/1

Modèle: MTCF-4G-N+SSR+SPN-4GN+CRI-4GN+DCRFR-4GN+CRPR+MTCB-4G

Serpentin en fond de cuve et sur les côtés

Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Consommation (W)	Puissance frig. (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
				Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	240	324	MTCF-2G-N	2 945	MTCF-2G-G	2 945	MTCF-2G-B	2 945
3GN1/1	1120x646x900/1300	240	324	MTCF-3G-N	3 140	MTCF-3G-G	3 140	MTCF-3G-B	3 140
4GN1/1	1445x646x900/1300	280	436	MTCF-4G-N	3 470	MTCF-4G-G	3 470	MTCF-4G-B	3 470

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Cuves avec coins arrondis pour une meilleure hygiène et un nettoyage plus facile
- Isolation injectée, épaisse et de haute densité
- Unité de condensation extractible, avec gaz écologique R290
- Réfrigération au moyen d'un serpentin en tube de cuivre au fond et sur les côtés
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température du réservoir réglable 0ºC/+5ºC
- Conçu pour les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 161
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**

BAIN-MARIE SEC GN1/1

Modèle : MTCS-4G-N+SSR+SPN-4GN+CRI-4GN+DCRFR-4GN

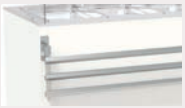
Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005)		COULEUR GRISE (RAL-7040)		COULEUR BLANCHE (RAL-9003)	
			Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900	1 200	MTCS-2G-N	2 195	MTCS-2G-G	2 195	MTCS-2G-B	2 195
3GN1/1	1120x646x900	1 750	MTCS-3G-N	2 365	MTCS-3G-G	2 365	MTCF-3G-B	2 365
4GN1/1	1445x646x900	2 500	MTCS-4G-N	2 695	MTCS-4G-G	2 695	MTCS-4G-B	2 695

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Chauffage par éléments chauffants blindés, protégés par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- Éléments chauffants rabattables pour un nettoyage facile
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température de fonctionnement réglable +50ºC/+90ºC
- Conçu pour les bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 161
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**



- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 454

BAIN-MARIE AVEC EAU GN1/1

Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	2 000	MTCH-2G-N	2 435	MTCH-2G-G	2 435	MTCH-2G-B	2 435
3GN1/1	1120x646x900/1300	2 000	MTCH-3G-N	2 875	MTCH-3G-G	2 875	MTCH-3G-B	2 875
4GN1/1	1445x646x900/1300	3 000	MTCH-4G-N	3 145	MTCH-4G-G	3 145	MTCH-4G-B	3 145

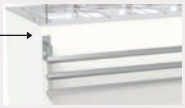
Modèle : MTCH-4G-B+CMT-4G+MTCB-4GN

INFOS PRODUITS

- Plan de travail et cuve en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- Réservoir sanitaire à bords arrondis
- Chauffage du réservoir par des résistances en silicone qui améliorent les performances et réduisent la consommation électrique
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Vidange avec tube subverse et sortie 3/4" avec flexible, robinet 1/4 de tour et connexion rapide
- Température dans le réservoir réglable +50ºC/+90ºC
- Conçu pour les bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm de profondeur (non inclus dans le prix), voir page 161
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Kit de remplissage d'eau avec bec métallique dans la cuve et tuyau d'arrivée d'eau flexible de 300 mm avec robinet 1/2" et connecteur rapide**
  Réf : OEA / **120 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**



PLAQUE CHAUFFANTE EN VERRE TREMPÉ GN1/1

Capacité GN	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	COULEUR NOIR (RAL-9005) Référence	€ HT	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	€ HT	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	€ HT
2GN1/1	790x646x900/1300	1 100	MTCT-2G-N	2 435	MTCT-2G-G	2 435	MTCT-2G-B	2 435
3GN1/1	1120x646x900/1300	1 650	MTCT-3G-N	2 875	MTCT-3G-G	2 875	MTCT-3G-B	2 875
4GN1/1	1445x646x900/1300	2 200	MTCT-4G-N	3 145	MTCT-4G-G	3 145	MTCT-4G-B	3 145

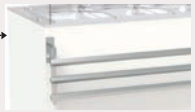
Modèle : MTCT-4G-N+SSR+DPC-4GN+ CRI-4GN+DCRF-4GN

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable. AISI-304 18/10
- Structure en acier plastique et acier inoxydable. AISI-304
- Verre trempé noir de 6 mm d'épaisseur
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé, avec klixon de sécurité
- Panneau de commande avec thermomètre/thermostat numérique et interrupteur lumineux de fonctionnement
- Température de travail réglable +50ºC/+100ºC
- Tension monophasée 230v/50Hz

LES OPTIONS

- **4 roulettes anti-bruit, dont deux avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Rampes à plateau rabattable**
  Réf : MTCB-2GN / **285 € HT**
  Réf : MTCB-3GN / **305 € HT**
  Réf : MTCB-4GN / **325 € HT**



- **Coupole en métacrylate ou vitrages**
  Voir page 454

CMT-2G

COUPOLE MÉTHACRYLATE

Référence	Capacité	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CMT-2G	2GN	753X350X410	340
CMT-3G	3GN	1080X350X410	480
CMT-4G	4GN	1408X350X410	545

- Couple sanitaire, robuste et de grande taille
- Fabriquée en méthacrylate, composés d'une partie frontale, latérale et supérieure

SSR

SUPPORTS POUR MODULES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSR	Rectangulaire	60x40x440	360

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN)

PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	465
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	500
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	560

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x75	720	2GN	620	580
DPC-3GN	984x135x75	1050	3GN	990	625
DPC-4GN	1309x135x75	1375	4GN	1360	705

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50

SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

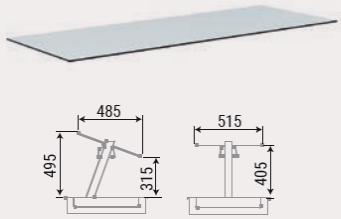
Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SPN-4GN	4GN	1430X70X16	70

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647X515X6	150
CRI-3GN	977X515X6	170
CRI-4GN	1302X515X6	200

Verre de sécurité trempé droit

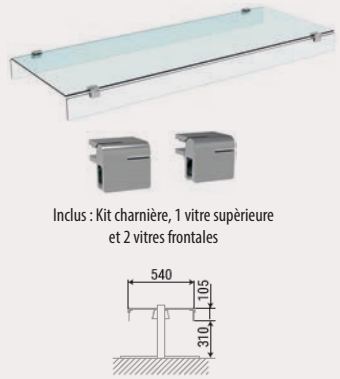


VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

VITRE + 2 CÔTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647X515X6	2	470
CRR-3GN	977X515X6	2	510
CRR-4GN	1302X515X6	3	635

Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR



VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

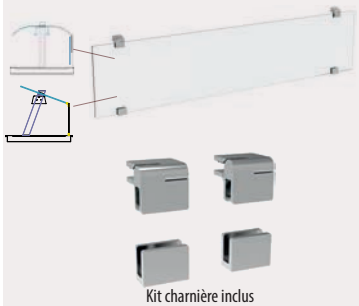
VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

POUR VITRE DROITE

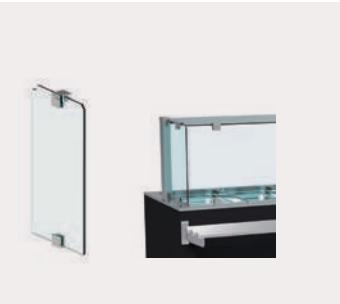
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647X392X6	2+2	310
DCRFR-3GN	977X392X6	2+2	340
DCRFR-4GN	1302X392X6	3+3	440



VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	220

Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



BACS À INGRÉDIENTS NON RÉFRIGÉRÉS POUR BAC GN1/9

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	N	€ HT
MCU-10GN1/9	1300x250x139	10	250
MCU-7GN1/9	926x250x139	7	230
MCU-5GN1/9	670x250x139	5	195

Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10.
Bac GN non inclus

QUALITÉ ET EFFICACITÉ

Les modules à emporter sont des produits de haute qualité avec d'excellentes performances. L'utilisation de technologies de pointe tant pour les gaz réfrigérants que pour l'isolation garantit une excellente efficacité énergétique et de faibles coûts d'exploitation.

FACILE À INSTALLER

Modules indépendants, qui, avec l'option des roues, peuvent être facilement transformés en modules mobiles. Seule une prise électrique monophasée normale est nécessaire pour le fonctionnement. Les bains-maries avec eau peuvent être équipés en option d'une vidange et d'une arrivée d'eau.

PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Les possibilités de personnalisation sont immenses d'un point de vue fonctionnel mais aussi esthétique. Cela permet d'adapter les caractéristiques du buffet aux besoins de chacun

HYGIÈNE ET RÉSISTANCE

Le buffet modulable a été conçu en tenant compte à la fois de l'ergonomie d'utilisation par l'utilisateur, tels que facilité d'utilisation,comme de l'entretien et du nettoyage.

LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Grande variété de modèles avec plusieurs choix.
Sa gamme est composée de presque toutes les options self encastrable de notre catalogue.

GRANDE CAPACITÉ

A l'arrière, une réserve neutre ouverte pour le stockage. Une ou deux hauteurs selon le modèle.

VITRES ET SUPPORTS

Pour cette nouvelle gamme sont disponibles toutes les options de support, de lumière, de lumière avec chaleur et vitre.

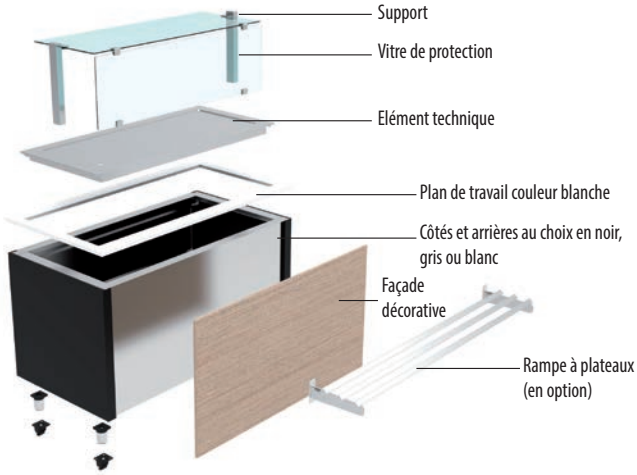
EXCELLENTE PERFORMANCE

Les meubles ventilés sont conçus avec des grilles perforées sur la façade de bois pour une meilleure performance et durabilité.

60Hz

nous consulter

CONFIGURATION SMART BUFFET



- Disponible en trois longueurs, pour des capacités maximales de 2, 3 et 4 GN 1/1 avec une profondeur de 850 mm.
- Plans de travail en pierre de quartz synthétique de haute qualité.
- Plan de travail avec bord avant d'épaisseur de 4 cm.
- Côtés et arrière au choix en blanc, gris ou noir.
- Façades décoratives en panneaux de bois hydrofuges, laqués ou, en option, en bois. hydrofuge avec finition mélaminée.
- Pieds réglables en hauteur.
- En option, roues et rampes à plateaux.
- Présentoir avec éclairage seul ou éclairage et chauffage.

1. Choisir la longueur (capacité maximale GN) et la couleur.
- 2 GN 1/1 : Longueur 935 mm.
- 3 GN 1/1 : Longueur 1260 mm.
- 4 GN 1/1 : Longueur 1585 mm.

2. Choisissez la décoration du SMART BUFFET :
- Décoration des panneaux avant en bois hydrofuge standard avec des couleurs disponibles selon le tableau RAL.
- Décoration des panneaux avant en bois hydrofuge avec finition mélaminée chêne, wengé ou noyer.

3. Plan de travail avec bord avant épaisseur de 4 cm en couleur blanche.

4. Options supplémentaires.
- Rampes à plateaux rabattable.
- Roues.

PLAN NEUTRE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SBN-2G-N	SBN-2G-G	SBN-2G-B	2GN1/1	930X850X900	1 940
SBN-3G-N	SBN-3G-G	SBN-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	2 255
SBN-4G-N	SBN-4G-G	SBN-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	2 520

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Plan de travail en quartz synthétique blanc.
- Panneau frontal en bois hydrofuge avec finition laquée ou mélaminée en option (voir page 463).
- En option, des supports, des pare-haleines, des vitres et des rampes à plateaux peuvent être montés.

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

PLAQUE FROIDE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SBPF-2G-N	SBPF-2G-G	SBPF-2G-B	2GN1/1	930X850X900	3 850
SBPF-3G-N	SBPF-3G-G	SBPF-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	4 200
SBPF-4G-N	SBPF-4G-G	SBPF-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	4 600

- Meubles en acier plastifié avec une structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Plaque emboutie, refroidie au moyen d'un serpentin en tube de cuivre.
- Plaque froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et de grande épaisseur.
- Vidange intégrée
- Plan de travail en quartz synthétique très résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la plaque -4ºC / +4ºC.

PLAQUE FROIDE DEUX NIVEAUX

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBPD-2G-N	SBPD-2G-G	SBPD-2G-B	2GN1/1	930X850X850	240	325	4 440
SBPD-3G-N	SBPD-3G-G	SBPD-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	240	325	4 800
SBPD-4G-N	SBPD-4G-G	SBPD-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	280	435	5 190

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Refroidissement par serpentin en cuivre, unité de condensation avec gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Plaque froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse
- Vidange intégrée
- Plan de travail en quartz synthétique très résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la plaque -4ºC / +4ºC.

CUVE FROIDE STATIQUE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCF-2G-N	SBCF-2G-G	SBCF-2G-B	2GN1/1	930X850X900	240	325	4 020
SBCF-3G-N	SBCF-3G-G	SBCF-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	240	325	4 465
SBCF-4G-N	SBCF-4G-G	SBCF-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	280	435	4 980

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour bacs GN de profondeur maximale de 150 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et de grande épaisseur.
- Refroidissement par serpentin en cuivre, unité de condensation avec gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 0ºC / +5ºC.

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

CUVE FROIDE VENTILÉE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCV-2G-N	SBCV-2G-G	SBCV-2G-B	2GN1/1	930X850X900	240	325	4 710
SBCV-3G-N	SBCV-3G-G	SBCV-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	240	325	5 255
SBCV-4G-N	SBCV-4G-G	SBCV-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	280	435	5 895

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour récipients GN avec bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée, épaisse et à haute densité.
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée.
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 4ºC / 12ºC.

CUVE FROIDE VENTILÉE MURALE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCVM-2G-N	SBCVM-2G-G	SBCVM-2G-B	2GN1/1	930X850X900	240	325	5 425
SBCVM-3G-N	SBCVM-3G-G	SBCVM-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	240	325	6 435
SBCVM-4G-N	SBCVM-4G-G	SBCVM-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	280	435	7 205

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve froide avec bords sanitaires arrondis et capacité pour récipients GN avec bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm.
- Cuve froide en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Isolation écologique injectée, épaisse et à haute densité.
- Réfrigération par évaporateur ventilé, gaz R-290 et contrôle thermostatique digital.
- Vidange incorporée.
- Plan de travail en quartz synthétique hautement résistant.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température de la cuve 4ºC / 12ºC.

CUVE POUR GLACES

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBCH-3G-N	SBCH-3G-G	SBCH-3G-B	1260x850x900	480	781	4 395
SBCH-4G-N	SBCH-4G-G	SBCH-4G-B	1585x850x900	700	1165	4 905

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve avec bords sanitaires arrondis
- Réfrigération par serpentin en cuivre au fond et sur les côtés, avec isolation écologique injectée de haute densité et épaisse
- Panneau de commande mobile, d'une longueur de 1 mètre, avec thermomètre/thermostat digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Plage de température de travail : -15 ºC / -20 ºC.
- Portes coulissantes en méthacrylate.
- Tension monophasée 230 V / 50 Hz.

VITRINE MURALE CUVE FROIDE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBVP-3G-N	SBVP-3G-G	SBVP-3G-B	3GN1/1	1260x850x900/1545	820	1 690	10 245
SBVP-4G-N	SBVP-4G-G	SBVP-4G-B	4GN1/1	1585x850x900/1545	1 200	1 930	11 075

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée.
- Eclairage intérieur basse consommation.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température de la cuve 4ºC / +12ºC.
- Partie arrière fermée par des panneaux en inox double paroi isolés
- Clapets battants en méthacrylate côté client

VITRINE CENTRALE CUVE FROIDE VENTILÉE AVEC PORTES AVANTS BATTANTES ET PORTES ARRIÈRES COULISSANTES

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBVB-3G-N	SBVB-3G-G	SBVB-3G-B	3GN1/1	1260x850x900/1540	700	1 165	10 280
SBVB-4G-N	SBVB-4G-G	SBVB-4G-B	4GN1/1	1585x850x900/1540	800	1 690	11 280

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée
- Eclairage intérieur basse consommation.
- Portes coulissantes double vitrage du côté service et clapets battants en méthacrylate côté client.
- 6 portes frontales sur charnières pour l'extraction frontale.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température dans la cuve 4ºC / +12ºC.

VITRINE CUVE FROIDE CENTRALE AVEC VITRE AVANT

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	Puisssance frigorifique (W)	€ HT
SBVC-3G-N	SBVC-3G-G	SBVC-3G-B	3GN1/1	1260x850x900/1545	700	1 165	9 390
SBVC-4G-N	SBVC-4G-G	SBVC-4G-B	4GN1/1	1585x850x900/1545	820	1 690	10 400

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée à haute densité et épaisse.
- Fond intérieur réglable en hauteur, conçu pour des bacs GN de 65 à 150mm.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Vidange incorporée
- Eclairage intérieur basse consommation.
- Partie arrière accessible par des portes coulissantes double vitrage.
- Façade fermée avec vitre rabattable.
- 2 étagères amovibles en verre.
- Plage de température dans la cuve 4ºC / +12ºC.

BAIN MARIE À EAU

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBCCH-2G-N	SBCCH-2G-G	SBCCH-2G-B	2GN1/1	930X850X900	2 000	3 535
SBCCH-3G-N	SBCCH-3G-G	SBCCH-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	2 000	4 225
SBCCH-4G-N	SBCCH-4G-G	SBCCH-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	3 000	4 680

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné avec cuve arrondie satinée et vidange.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifugé.
- Chauffage de la cuve par résistances en silicone, avec klixon de sécurité.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température réglable +50º / +90º.
- Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange avec tuyau de trop-plein et sortie 3/4"

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

CUVE CHAUDE BAIN MARIE SEC

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBCS-2G-N	SBCS-2G-G	SBCS-2G-B	2GN1/1	930X850X850	1 200	3 220
SBCS-3G-N	SBCS-3G-G	SBCS-3G-B	3GN1/1	1260X850X850	1 750	3 635
SBCS-4G-N	SBCS-4G-G	SBCS-4G-B	4GN1/1	1585X850X850	2 500	4 155

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné avec cuve arrondie satinée et vidange.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifuge.
- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé, avec clixon de sécurité.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Plage de température réglable +50º / +90º.

PLAQUE CHAUDE EN VERRE TREMPÉ

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBCT-2G-N	SBCT-2G-G	SBCT-2G-B	2GN1/1	930X850X900	1 100	3 465
SBCT-3G-N	SBCT-3G-G	SBCT-3G-B	3GN1/1	1260X850X900	1 650	4 105
SBCT-4G-N	SBCT-4G-G	SBCT-4G-B	4GN1/1	1585X850X900	2 200	4 655

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Plaque en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Verre trempé noir de 6 mm d'épaisseur.
- Chauffage par résistances électriques en silicone, avec clixon de sécurité.
- Température de travail de 50º à 100ºC réglée par thermostat électronique.
- Isolation au moyen de polyuréthane écologique ignifuge.
- Scellage du périmètre au moyen d'un silicone noir spécial.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.

VITRINE CHAUDE AVEC VITRE AVANT

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Puisssance (W)	€ HT
SBVCC-3G-N	SBVCC-3G-G	SBVCC-3G-B	3GN1/1	1260X850X900/1545	3300	8 645
SBVCC-4G-N	SBVCC-4G-G	SBVCC-4G-B	4GN1/1	1585X850X900/1545	4400	9 910

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Eclairage intérieur à faible consommation.
- 1 étagère en verre amovible.
- Plage de température de 50ºC à 100ºC.
- 2 portes coulissantes double vitrage côté service
- Façade fermée avec vitre rabattable

RAMPES A PLATEAUX

Référence	Désignation	€ HT
SBCB-2GN	2GN	285
SBCB-3GN	3GN	300
SBCB-4GN	4GN	320

- Fabriqué en tube carré en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Rampe à plateau rabattable

VITRINE CHAUDE CENTRALE OUVERTE

COULEUR NOIRE (RAL-9005) Référence	COULEUR GRISE (RAL-7040) Référence	COULEUR BLANCHE (RAL-9003) Référence	Désignation	Dimensions (mm)	Consommation (W)	€ HT
SBVCA-3G-N	SBVCA-3G-G	SBVCA-3G-B	3GN1/1	1260X850X900/1545	3300	8 800
SBVCA-4G-N	SBVCA-4G-G	SBVCA-4G-B	4GN1/1	1585X850X900/1545	4400	9 990

- Meubles en acier plastifié avec structure en acier inoxydable AISI-304 18/10.
- Vitrine en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Isolation écologique injectée de haute densité et épaisse.
- Tension monophasée 230 v / 50 Hz.
- Eclairage intérieur à faible consommation.
- 1 étagère en verre amovible.
- Plage de température de 50°C à 100°C.
- 2 portes coulissantes double vitrage côté service
- Façade avant ouverte en libre service

OPTIONS NON INCLUSES
(Supports page 443 et rampes voir page 449)

OPTIONS DE DÉCORATION DES FAÇADES

FINITION STANDARD EN BOIS LAQUÉ COULEUR UNIE

- Fabriqué en bois DM hydrofuge avec laque résistante de couleur unie.
- Finition laquée, incluse dans le prix du meuble, possibilité de choisir une couleur parmi les couleurs ci-dessous

BLANC RAL-9003 | GRIS RAL-7040 | NOIR RAL-9005

FINITION OPTIONNELLE EN BOIS MÉLAMINÉ

WENGUÉ

HÊTRE

CHÊNE

CHÊNE BLANC

Référence	Désignation	€ HT
SBDC-2GN	2GN	200
SBDC-3GN	3GN	220
SBDC-4GN	4GN	245

- En option, en finition bois hydrofuge avec finition mélaminé, il existe les 4 coloris indiqués ci-dessous
- En option, les panneaux peuvent être fabriqués avec une décoration personnalisée, nous consulter.

CHANGEMENT DE PLAN DE TRAVAIL

Référence	DIMENSIONS	€ HT
SBCE-2GN	935X900	Nous consulter
SBCE-3GN	1260X900	Nous consulter
SBCE-4GN	1585X900	Nous consulter

- En option, nous pouvons frabriquer les plans de travail d'une autre couleur

KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	€ HT
KEA-28	165
KEA-15	145

KIT ROUES

Référence	Nombre de roues	€ HT
KRTS4	4	215

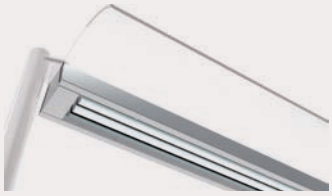
- En option, kit roues.
- Deux roues avec freins et deux roues sans freins sont fournies dans chaque kit.
- Roues ø 50 mm sur 38 mm de large

SSP SSR SSI

1/ SUPPORTS POUR MODULES

Référence	Désignation	Dimensions (mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	360
SSR	Rectangulaire	60x40x440	360
SSI	Incliné	60x40x440	360

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN)



2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	465
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	500
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	560

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x75	720	2GN	620	580
DPC-3GN	984x135x75	1050	3GN	990	625
DPC-4GN	1309x135x75	1375	4GN	1360	705

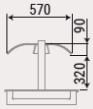
*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50

SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DPN-4GN	4GN	1304X70X16	65

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre) pour les modèles 4GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports



3/ VITRES

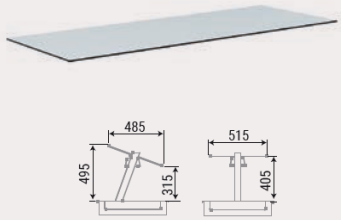
VITRES COURBES BUFFETS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CR-2GN	647x570x90	390
CR-3GN	977x570x90	460
CR-4GN	1302x570x90	495

- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647X515X6	150
CRI-3GN	977X515X6	170
CRI-4GN	1302X515X6	200



- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports

VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647X540x105	2	470
CRR-3GN	977X540x105	2	510
CRR-4GN	1302X540x105	3	635

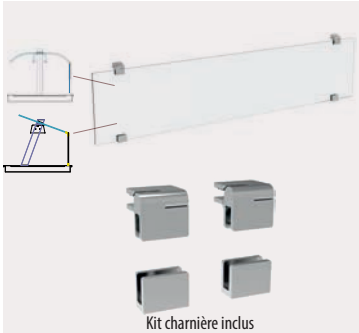
Inclus : Kit charnière, 1 vitre supèrieure et 1 vitre frontale

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec les supports SSP/SDP - SSR/SDR

4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Kit charnière inclus

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRF-2GN	647X300X6	2+2	285
DCRF-3GN	977X300X6	2+2	310
DCRF-4GN	1302X300X6	3+3	390

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647X392X6	2+2	310
DCRFR-3GN	977X392X6	2+2	340
DCRFR-4GN	1302X392X6	3+3	440

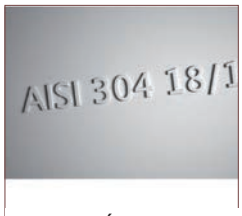
VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	250
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	220
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	220

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

PRÉSENTATION SELF ENCASTRABLE

ERATOS

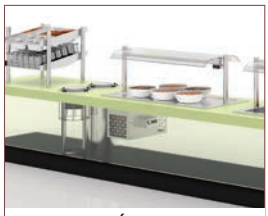


QUALITÉ MAXIMUM

Chariots construits en inox AISI 304 18/10, avec composants haute qualité, fabrication européenne. Conçus pour un usage profesionnel intensif et durable

INSTALLATION FACILE

Il vous suffit de brancher les éléments encastrables au réseau électrique et/ou au réseau d'eau. Les supports avec lumière et/ou chaleur sont installés sur l'élément encastrable et le panneau de commande est mobile et extractible.

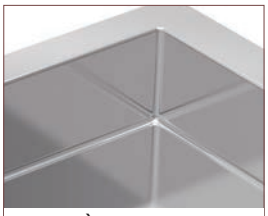


L'INTÉGRATION

La gamme encastrable d'Eratos permet la création de buffet et self-service sur-mesure fonctionnel et esthétique, à partir d'éléments standards encastrables faccilement installables

FINITIONS ET DESIGN

Les finitions et détails sont haut de gamme. Les raccors et accessoires sont métalliques, sans plastique. La fabrication est tout inox AISI 304 y compris sur les parties non visibles



HYGIÈNE ET ERGONOMIE

Hygiène totale grâce aux matériaux utilisés et aux finitions réalisés. Tous les éléments ont été dessinés pour une ergonomie total et une facilité d'utilisation

EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

De nombreuses économies d'énergies ont été réalisées grâce à l'ingéniérie utilisée pour créer les éléments froids et chauds, tout comme par l'utilisation d'une isolation de grande épaisseur

LUMIÈRE ET CHALEUR

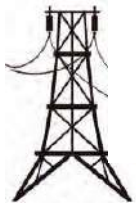
Les lumières sont fournies par deux rangées de Led pour une illumination forte et une faible consommation. Pour le maintien au chaud des aliments, nous chauffons via des résistances en céramique, les lumières sont des halogènes.

LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ

Le vaste catalogue d'éléments Drop-In et buffet permet de trouver un élément adapté à chaque installation. Le stock permanent garantit une disponibilité immédiate

OPTIONS COMME LE "KIT THERMOMÈTRE"

qui permet d'afficher la température de l'élément drop-in inférieur. La gamme comprend de nombreux accessoires qui élargissent les options de configuration.



60Hz

nous consulter

PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
PF2G-GI	790x646X430	765x625x420	2 GN 1/1	240	325	2 175
PF3G-GI	1120x646x430	1095x625x420	3 GN 1/1	240	325	2 270
PF4G-GI	1445x646x430	1420x625x420	4 GN 1/1	280	435	2 385
PF5G-GI	1770x646x430	1745x625x420	5 GN 1/1	480	640	2 685
PF6G-GI	2095x646x430	2070x625x420	6 GN 1/1	480	640	3 230

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : -4°C/+4°C
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- Vidange incorporée
- 230/1/50Hz - Gaz R290

Interrupteur amovible

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
PF2G	790x646x60	765x625x50	2 GN 1/1	1/5	1 520
PF3G	1120x646x60	1095x625x50	3 GN 1/1	1/5	1 545
PF4G	1445x646x60	1420x625x50	4 GN 1/1	1/3	1 735
PF5G	1770x646x60	1745x625x50	5 GN 1/1	1/3	1 985
PF6G	2095x646x60	2070x625x50	6 GN 1/1	1/3	2 330

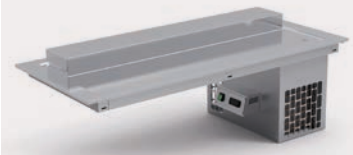
*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

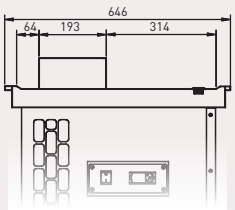
- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Vidange incorporée

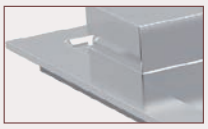
Interrupteur amovible

PLAQUE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
PFD2G-GI	790x646x500	765x625x420	2GN1/1	240	325	2 720
PFD3G-GI	1120x646x500	1095x625x420	3 GN1/1	240	325	2 765
PFD4G-GI	1445x646x500	1420x625x420	4 GN1/1	280	435	2 910
PFD5G-GI	1770x646x500	1745x625x420	5 GN1/1	480	640	3 245
PFD6G-GI	2095x646x500	2070x625x420	6GN1/1	480	640	3 885


Fixation des supports facilitée





Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : -4°C/+4°C
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- Vidange incorporée
- 230/1/50Hz - Gaz R290

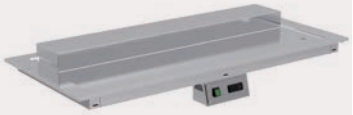
LES OPTIONS

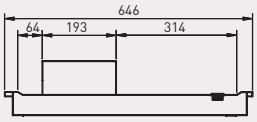
- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

PLAQUE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur (CV)	€ HT
PFD2G	790x646x130	765x625x50	2GN1/1	1/5	2 040
PFD3G	1120x646x130	1095x625x50	3GN1/1	1/5	2 070
PFD4G	1445x646x130	1420x625x50	4GN1/1	1/3	2 255
PFD5G	1770x646x130	1745x625x50	5GN1/1	1/3	2 590
PFD6G	2095x646x130	2070x625x50	6GN1/1	1/3	3 010

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290





Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Plaque emboutie, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Vidange incorporée

CUVES FROIDES STATIQUES À ENCASTRER
AVEC OU SANS GROUPE

ERATOS

Interrupteur amovible

Serpentin en fond de cuve et sur les côtés pour modèles profondeur 15

CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID STATIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
CF3G-6-GI	1120x646x500	1095x625x490	3 GN 1/1-65	240	325	2 480
CF4G-6-GI	1445x646x500	1420x625x490	4 GN 1/1-65	280	436	2 760
CF5G-6-GI	1770x646x500	1745x625x490	5 GN 1/1-65	480	640	3 120
CF6G-6-GI	2095x646x500	2070x625x490	6 GN 1/1-65	480	640	3 560
CF1G-15-GI	465x646x580	445x625x570	1 GN1/1- 150	240	325	2 130
CF2G-15-GI	790x646x580	765x625x570	2 GN 1/1-150	240	325	2 325
CF3G-15-GI	1120x646x580	1095x625x570	3 GN 1/1-150	240	325	2 485
CF4G-15-GI	1445x646x580	1420x625x570	4 GN 1/1-150	280	436	2 770
CF5G-15-GI	1770x646x580	1745x625x570	5 GN 1/1-150	480	640	3 155
CF6G-15-GI	2095x646x580	2070x625x570	6 GN 1/1-150	480	640	3 635

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : 0°C/+5°C
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis et vidange
- Réfrigation par un serpentin de cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Isolation écologique haute densité
- Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles) (bacs non inclus)
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-15 / **145 € HT**

Interrupteur amovible

Serpentin en fond de cuve et sur les côtés pour modèles profondeur 15

CUVE FROIDE LIVRÉE SANS GROUPE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Compresseur* (CV)	€ HT
CF3G-6	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1-65	1/5	1 775
CF4G-6	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1-65	1/5	2 045
CF5G-6	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1-65	1/3	2 585
CF6G-6	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1-65	1/3	3 010
CF1G-15	465x646x215	445x625x200	1 GN1/1- 150	1/5	1 660
CF2G-15	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	1/5	1 685
CF3G-15	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	1/5	1 870
CF4G-15	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	1/5	2 165
CF5G-15	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	1/3	2 655
CF6G-15	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	1/3	3 080

*Compresseurs recommandés pour des distances jusqu'à 4m en horizontal et gaz R290

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Cuve totalement soudée, réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Pour bacs GN de profondeur 65 mm ou 150 mm (selon modèles) (bacs non inclus)
- Isolation écologique haute densité
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Livrée sans groupe, sans capillaire et sans détendeur
- Température de la cuve : 0°C/+5°C

CUVE FROIDE AVEC GROUPE INCORPORÉ FROID VENTILÉ

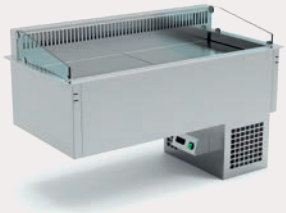
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
INSTALLATION CENTRALE						
CFV2G	790x715x770	750x695x760	2 GN1/1-150	340	531	2 610
CFV3G	1130x715x770	1080x695x760	3 GN1/1-150	480	781	3 205
CFV4G	1455x715x770	1405x695x760	4 GN1/1-150	700	1 165	3 635
CFV5G	1780x715x770	1730x695x760	5 GN1/1-150	820	1 690	4 055
INSTALLATION MURALE						
CFVM2G	800X715X925	750X695X760	2 GN1/1-150	340	531	3 250
CFVM3G	1130x715x925	1080x695x760	3 GN1/1-150	480	781	3 910
CFVM4G	1454x715x925	1405x695x760	4 GN1/1-150	700	1 165	4 400
CFVM5G	1780x715x925	1730x695x760	5 GN1/1-150	820	1 690	4 885

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Isolation écologique haute densité et épaisse
- Pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Froid renforcé avec fond réglable de 3 niveaux pour bacs profondeur 65 - 100 et 150
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

CFV



CFVM

Interrupteur amovible

CUVE POUR GLACES ET PRODUITS CONGELÉS

Référence	Groupe logé	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT
CH-3	Non	645x540x280	620x455x270	-	-	2 025
CH-4	Non	810x540x280	785x455x270	-	-	2 255
CH-3GI	Oui	645x540x650	620x455x640	300	376	2 485
CH-4GI	Oui	810x540x650	785x455x640	300	376	2 770

- Maintient en température négative
- Structure en inox AISI 304 18/10
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Isolation écologique de haute densité
- Vidange incorporée (Ø 16 mm)
- Pour 4 bacs à glace de dimensions 360x165x180 mm (bacs non compris)
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R290 (sauf modèle CH-4, sans groupe)
- Température -15°/-20°C
- Livré avec barrettes
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Froid renforcé : nous consulter
- **À utiliser uniquement avec des bacs inox spécial glace, voir ci-dessous**
- Couvercle pour éviter que le froid ne s'échappe

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

Interrupteur amovible

BACS

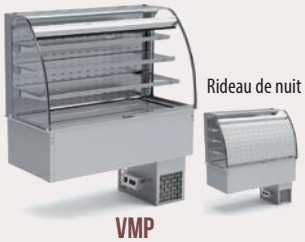
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	€ HT
BACS À GLACE			
GH-5	360x165x120	5	40
GH-7	360x165x150	7	50
GHT	360x165	Couvercle	18
Référence	**Dimensions (LxPxH mm)**	**Dimensions encastrement (mm)**	**€ HT**
BACS LAVE-USTENSILES			
LP	110x270x145	255x95	135

- Inox AISI 304
- Bac encastrable pour nettoyer les ustensiles de service
- Comprend une entrée d'eau (3/8") et une sortie (1/2").

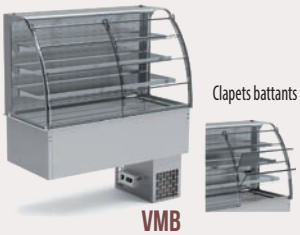
VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

ERATOS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR



VMP



VMB

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1 690	7 520
VMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1 930	8 065
VMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 965
VMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 675

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION

VCP

VCB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 950
VCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 685
VCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	8 005
VCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 905
VCC3G	Vitre courbe	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 010
VCC4G	Vitre courbe	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	7 720

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

VITRINES DE PRÉSENTATION

VCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température de la cuve : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Verre securit - 3 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1 690	7 420
VRMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1 930	8 175
VRMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 965
VRMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 675

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

VRMP

VRMB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VRCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 985
VRCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 600
VRCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	8 005
VRCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 905
VRCC3G	Vitre droite	1130x715x1590	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 030
VRCC4G	Vitre droite	1455x715x1590	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	8 025

- Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre non rabattable

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION

VRCP

VRCB

VITRINES DE PRÉSENTATION

VRCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES DROITES À ENCASTRER
AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

ERATOS

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Cuve avec capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Plage de température de travail 4 °C / 12 °C.
- Verre securit - 2 niveaux d'exposition
- Vidange intégrée
- Etagères réglables en hauteur
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital, potentiomètre pour réglage de la ventilation et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Froid renforcé nous consulter
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR

Rideau de nuit

VBMP

Clapets battants

VBMB

VITRINES MURALES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBMP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	820	1690	6 160
VBMP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	1 200	1930	7 010
VBMB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1165	7 560
VBMB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1690	8 200

- Partie arrière fermée avec panneaux en inox et double paroi isolante
- Partie avant disponible en deux finitions : ouverte avec avec rideau de nuit ou avec clapets battants self-service

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

VITRINES DE DISTRIBUTION

VBCP

VBCB

VITRINES AVEC CUVE FROIDE - FROID VENTILÉ

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VBCP3G	Rideau de nuit	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	6 445
VBCP4G	Rideau de nuit	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	7 130
VBCB3G	Clapets battants self-service	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	7 605
VBCB4G	Clapets battants self-service	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 600	8 430
VBCC3G	Vitre droite	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	700	1 165	6 600
VBCC4G	Vitre droite	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	820	1 690	7 440

- Portes arrières coulissantes vitrées (double vitrage)
- Partie avant disponible en trois finitions : ouverte avec avec rideau de nuit, avec clapets battants self-service ou fermée avec vitre droite rabattable
- Etagères réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Kit d'évaporation électrique automatique**
  Réf : KEA-28 / **165 € HT**

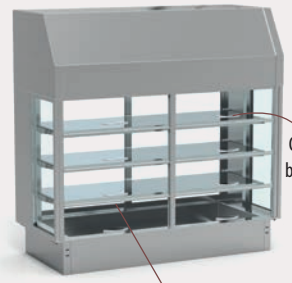
VITRINES DE PRÉSENTATION

VBCC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À ENCASTRER AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT
VCF4G	1525x655x1500	1500x625x200	4 GN 1/1-150	820	1 690	8 545
VCF5G	1925x655x1500	1900x625x200	5 GN 1/1-150	1 200	1 930	10 835
VCF6G	2175x655x1500	2150x625x200	6 GN 1/1-150	1 200	1 930	13 145

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis, vidange intégrée et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité et épaisseur
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Clapets battants en méthacrylate côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Unité frigorifique intégrée
- Froid renforcé nous consulter
- 230/1/50Hz - Gaz R290
- Conditions de travail : entre 18° et 30°C, humidité jusqu'à 55% HR



VITRINES AVEC FOND PLAT À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance frigorifique (W)	€ HT / unité
SVSM-160	1525x655x1350	820	1 690	6 040
SVSM-200	1925x655x1350	1 200	1 930	7 230
SVSM-225	2175x655x1350	1 200	1 930	8 250

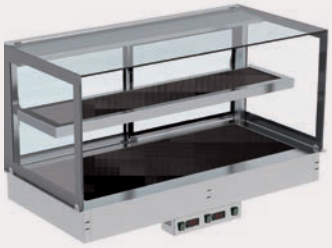
- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé, condensateur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Trous de vidange inclus
- Clapets battants en méthacrylate côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- 230/1/50Hz - Gaz R290 - Froid renforcé nous consulter
- A installer comme un élément indépendant sur tout élement de buffet avec superficie lisse.

VITRINE AVEC FOND PLAT, OUVERTE À POSER SUR MEUBLE NEUTRE

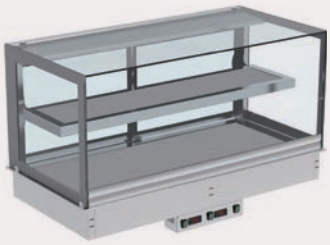
Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Consommation (W)	Puissance (W)	€ HT / unité
SVSP-160	1525x655x1350	1 200	1 930	7 055

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Température : +4°C/+12°C
- Réfrigération par évaporateur ventilé, condensateur avec gaz R290 et contrôle de la température par thermostat digital
- Base inférieure emboutie avec bords arrondis pour une meilleure hygiène et facilité de nettoyage
- Isolation polyuréthane injecté biologique haute densité
- Portes coulissantes double vitrage côté service
- Ouverte côté client pour le service. Maintien des produits réfrigérés pendant le service (maximum 2h)
- Rideau de nuit côté client
- Étagères intérieures en verre, facilement extractibles
- Lumière intérieure basse consommation
- 230/1/50Hz Froid renforcé nous consulter
- A installer comme un élément indépendant sur tout élement de buffet avec surface lisse.

VITRINES CHAUDES BASSES



VCCA3G



VCCC3G

Référence	Type de fermeture	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	€ HT
VCCA3G	Ouverte	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	6 080
VCCA4G	Ouverte	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	7 120
VCCC3G	Fermée	1130x715x1400	1080x695x760	3GN1/1-150	6 240
VCCC4G	Fermée	1455x715x1400	1405x695x760	4GN1/1-150	7 205

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Verre disponible en blanc et noir de 6 mm d'épaisseur.
- Verre de sécurité trempé.
- Disponible en 3 et 4 GN.
- Portes arrière coulissantes
- La chaleur est fournie par des plaques chauffantes en verre trempé.
- Température de travail de 50ºC à 100ºC réglée par thermostat électronique.
- Thermostat électronique.
- Tension : 230V / 50-60 Hz.

CUVES BAIN-MARIE CHALEUR SÈCHE VENTILÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCV2G	790x646x230	765x625x205	3GN1/1-150	1 200	2 105
CCV3G	1120x646x230	1090x625x205	4GN1/1-150	1 750	2 485
CCV4G	1445x646x230	1420x625x205	3GN1/1-150	2 500	2 710

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné.
- Cuve sanitaire avec bords arrondis et vidange.
- Conçue pour les bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Isolation en polyuréthane écologique ignifuge.
- Chauffage de la cuve par chaleur sèche ventilée.
- Tableau de commande mobile de 1 mètre de long avec thermostat digital et interrupteur lumineux. Il incorpore un panneau amovible qui peut être placé à l'extérieur du meuble pour pour faciliter la visualisation de la température et le contrôle de l'appareil.
- Température de fonctionnement réglable +50ºC / 90ºC.
- Tension monophasée 230 V / 50 Hz.

CUVES BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCH1G	465x646x215	435x625x200	1 GN 1/1-150	1 000	1 900
CCH2G	790x646x215	765x625x200	2 GN 1/1-150	2 000	1 900
CCH3G	1120x646x215	1095x625x200	3 GN 1/1-150	2 000	2 260
CCH4G	1445x646x215	1420x625x200	4 GN 1/1-150	3 000	2 535
CCH5G	1770x646x215	1745x625x200	5 GN 1/1-150	3 000	3 035
CCH6G	2095x646x215	2070x625x200	6 GN 1/1-150	4 000	3 585

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Température réglable +50°C/+90°C
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Vidange avec robinet à boisseau sphérique
- 230/1/50Hz sauf CCH6G en triphasé

Interrupteur amovible

CUVES BAIN-MARIE CHALEUR SÈCHE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
CCS2G	790x646x215	765x625x205	2 GN 1/1-150	1 200	1 535
CCS3G	1120x646x215	1095x625x205	3 GN 1/1-150	1 750	1 650
CCS4G	1445x646x215	1420x625x205	4 GN 1/1-150	2 500	1 945
CCS5G	1770x646x215	1745x625x205	5 GN 1/1-150	2 950	2 435
CCS6G	2095x646x215	2070x625x205	6 GN 1/1-150	3 500	3 000

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Capacité pour bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus)
- Isolation polyuréthane écologique ignifugé
- Chauffage de la cuve par résistances blindées, protégées par un double fond perforé avec fusible thermique de sécurité
- Température réglable +50°C/+90°C
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50Hz

Interrupteur amovible

BUFFETS CHAUDS À ENCASTRER
VITROCÉRAMIQUE

PCVG

Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE GN

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCV2G	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	2 150
PCV3G	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	2 565
PCV4G	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	2 920
PCV5G	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	3 330
PCV6G	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	3 820

BUFFETS CHAUDS À ENCASTRER
EN VERRE TREMPÉ

Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ GN

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB	Blanc	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	1 765
PCT2GN	Noir	790x646x135	765x625x120	2 GN 1/1	1 100	1 765
PCT3GB	Blanc	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	2 130
PCT3GN	Noir	1120x646x135	1095x625x120	3 GN 1/1	1 650	2 130
PCT4GB	Blanc	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	2 455
PCT4GN	Noir	1445x646x135	1420x625x120	4 GN 1/1	2 200	2 455
PCT5GB	Blanc	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	2 830
PCT5GN	Noir	1770x646x135	1745x625x120	5 GN 1/1	2 750	2 830
PCT6GB	Blanc	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	3 285
PCT6GN	Noir	2095x646x135	2070x625x120	6 GN 1/1	3 300	3 285

LE SAVIEZ-VOUS ?

Critères	Vitrocéramique Schott Ceran	Verre trempé
Résistance à la chaleur	★★★★★	★★★
Usage intensif	★★★★★	★★
Sécurité thermique (Nettoyage à chaud)	★★★★★	★★★
Entretien	★★★★★	★★★★
Image professionnelle	★★★★★	★★★★
Budget	★★	★★★★

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE GN

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCV2G-SM	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	1 970
PCV3G-SM	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	2 350

PCVG-SM

Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50
- **PCVG-SM :** Sans cadre inox
- **PCVG :** avec cadre inox

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ GN

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT2GB-SM	Blanc	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	1 545
PCT2GN-SM	Noir	625x500x85	595x465x80	2 GN 1/1	700	1 545
PCT3GB-SM	Blanc	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	1 870
PCT3GN-SM	Noir	950x500x85	920x465x80	3 GN 1/1	1 050	1 870
PCT4GB-SM	Blanc	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1 400	2 150
PCT4GN-SM	Noir	1250x500x85	1220x465x80	4 GN 1/1	1 400	2 150
PCT5GB-SM	Blanc	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2 100	2 485
PCT5GN-SM	Noir	1575x500x85	1545x465x80	5 GN 1/1	2 100	2 485
PCT6GB-SM	Blanc	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2 450	2 900
PCT6GN-SM	Noir	1900x500x85	1870x465x80	6 GN 1/1	2 450	2 900

Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- **PCTGB/GN :** Avec cadre inox
- **PCTGB-SM :** Sans cadre inox

PCVP

PCVP-SM

Interrupteur amovible

PLAQUES CHAUDES VITROCÉRAMIQUE POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCV3P	866x326x135	840x300x120	3	700	1 875
PCV5P	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	2 740
PCV6P	1668x326x135	1645x300x120	6	1 400	3 140
PCV8P	2168x326x135	2145x300x120	8	2 100	3 595
PCV3P-SM	800x260x85	790x225x90	3	700	1 725
PCV5P-SM	1300x260x85	1290x465x90	5	1 050	2 565

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre vitrocéramique SCHOTT CERAN® de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- Panneau de commande amovible (1m de longueur) avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- 230/1/50
- **PCVP :** Avec cadre inox
- **PCVP-SM :** Sans cadre inox

PLAQUES CHAUDES EN VERRE TREMPÉ POUR ASSIETTES (SHOW COOKING)

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité assiettes Ø 26 cm	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB	Blanc	866x326x135	840x300x120	3	700	1 535
PCT3PN	Noir	866x326x135	840x300x120	3	700	1 535
PCT5PB	Blanc	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	2 270
PCT5PN	Noir	1366x326x135	1340x300x120	5	1 050	2 270
PCT6PB	Blanc	1668x326x135	1645x300x120	6	1 400	2 640
PCT6PN	Noir	1668x326x135	1645x300x120	6	1 400	2 640
PCT8PB	Blanc	2168x326x135	2145x300x120	8	2 100	3 055
PCT8PN	Noir	2168x326x135	2145x300x1120	8	2 100	3 055

Référence	Couleur	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions encastrement (LxPxH mm)	Capacité GN	Puissance (W)	€ HT
PCT3PB-SM	Blanc	800x260x85	790x225x90	3	700	1 360
PCT3PN-SM	Noir	800x260x85	790x225x90	3	700	1 360
PCT5PB-SM	Blanc	1300x260x85	1290x225x90	5	1 050	2 055
PCT5PN-SM	Noir	1300x260x85	1290x225x90	5	1 050	2 055
PCT6PB-SM	Blanc	1600x260x85	1590x225x90	6	1 400	2 395
PCT6PN-SM	Noir	1600x260x85	1590x225x90	6	1 400	2 395
PCT8PB-SM	Blanc	2100x260x85	2090x225x90	8	2 100	2 775
PCT8PN-SM	Noir	2100x260x85	2090x225x90	8	2 100	2 775

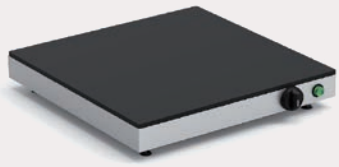
Interrupteur amovible

- Fabrication inox AISI 304 18/10 finition satinée
- Verre trempé blanc ou noir de 6mm d'épaisseur
- Température réglable de +50°C à +100°C
- Chauffage par résistance de silicone avec fusible thermique de sécurité
- **PCTPB/N :** Avec cadre inox
- **PCTB-SM :** Sans cadre inox

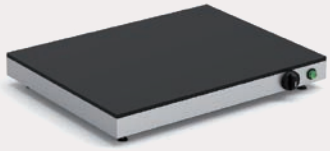
PLAQUES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE EN VERRE TREMPÉ

Référence	Dimensions totales (LxPxH mm)	Dimensions du verre	Puissance (W)	€ HT
PCV-5050	500x500x80	500x500	400	790
PCV-6454	640x540x80	640x540	800	960
PCV-10050	1000x500x80	1000x500	800	1 120

- Plaques en verre trempé pour présentation et maintien en température des aliments.
- Compatibles avec tous types de buffets pour le maintien en température des produits dans les établissements de restauration rapide, de la zone de service jusqu'à la cuisine
- Fabrication acier inoxydable AISI-304 18/10
- Chauffage par résistances électriques en silicone équipées de clixon de sécurité
- Réglage de la température par thermostat de 50°C à 100°C. Interrupteur lumineux de fonctionnement
- Verre trempé épaisseur 6 mm
- Grande surface de chauffe
- Peut être combiné avec une ou plusieurs lampes de maintien en température
- Connexion électrique 230V-1F/50



PCV-5050

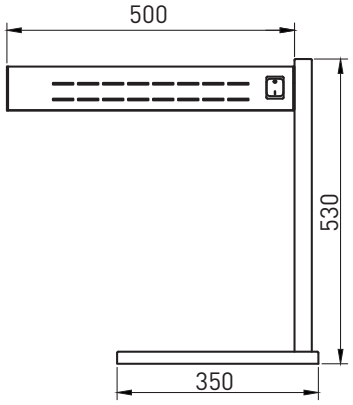


PCV-6454

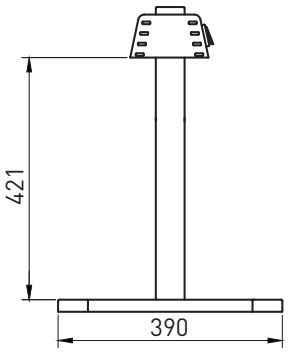
PCV-10050

LAMPE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
PMC	Lampe halogène et résistance céramique	330	900
156522	Lampe infra-rouge en aluminium avec câble extensible	250	420
156521	Lampe infra-rouge en cuivre avec câble extensible	250	460



PMC

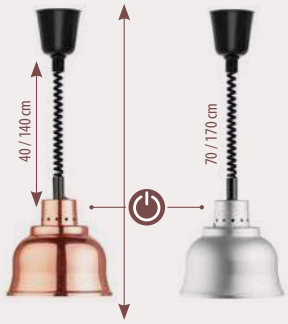


PMC + PCV-5050

- Maintien à température des viandes rôties et garde la texture des sauces crémeuses
- Maintien du croustillant durant 10 à 15 minutes
- Maintien au chaud poulet, poisson pané, crevettes durant 1 heure
- 230/1/50

PMC

PMC + PCV-5050



156521 156522

KIT THERMOMÈTRE DIGITAL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
KTD-F	102x132x42	100
KTD-C	102x132x42	100

- Permet de montrer au public la température de l'élément encastré situé en dessous (chaud ou froid)
- Facilement installable sur les supports avec lumière et/ou chaleur
- Connexion directement sur l'élément self

KIT D'ÉVAPORATION AUTOMATIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions	€ HT
KEA-15	1,5	325x200x41	145
KEA-28	2,8	300x154x107	165

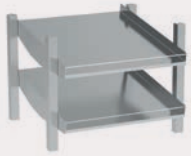
- Bac en résine polycarbonate
- Température maximale d'utilisation 130ºC
- Deux capacités disponibles 1,5 et 2,8 litres

DISTRIBUTEURS D'ASSIETTES ENCASTRABLES

Référence	Type de distributeur	Nb d'assiettes	Puissance (W)	Dimensions (ØxH)(mm)	Ø encastrement	€ HT
DPN-45	Neutre	45	-	ø368x643	ø358	635
DPN-60	Neutre	60	-	ø368x748	ø358	780
DPC-45	Chaud	45	500	ø368x656	ø358	1 375
DPC-60	Chaud	60	500	ø368x761	ø358	1 450
TDP	Couvercle	-	-	ø365x80	-	90

- Fabrication inox AISI 304 18/10
- Pour assiettes de diamètre 210 mm à 278 mm
- Maintien des assiettes à niveau constant grâce à un système de ressorts
- Les modèles chauds comprennent un interrupteur lumineux et une résistance électrique réglable par thermostat analogique
- Le couvercle (option TDP) permet une meilleure isolation thermique

Modèle SDPS



Modèle SDVS

SDPS + KCDP

DISTRIBUTEURS DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

Référence	Type	Dimensions	€ HT
SDPS	Pains, couverts, verres	715x690x665	1 060
SDVS	Verres	715x690x665	1 270
KCDP	Kit bacs GN	1GN 1/1 - 100 4 GN ¼ - 100	180

- Fabriqués en acier inox AISI 304 18/10
- Pieds tubes rectangulaires 40x60 mm
- Distributeurs à poser : 2 systèmes d'accroches possibles : pieds réglables ou cloués au-dessus du meuble (les 2 systèmes sont inclus)
- Modèles SPDS : La partie supérieure est pré-percée pour accueillir 1 bac GN 1/1 et 4 bacs GN ¼ (les bacs ne sont pas inclus, voir Kit KCDP)

COMPOSITION POUR LES MODULES SELF-SERVICE

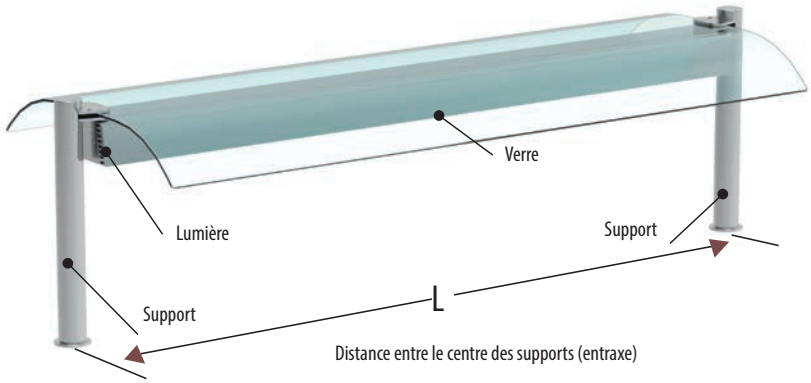
La grande diversité des supports, de lumière et des verres nous permet de trouver une solution adaptée à chaque besoin ou environnement.
Les éléments suivants sont nécessaires pour constituer un ensemble complet :

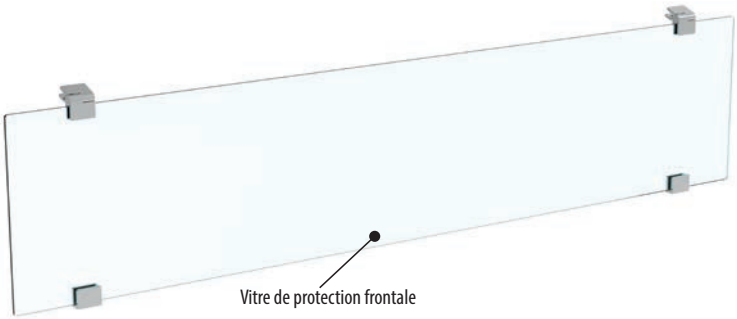
1/ Support, choisir parmi les trois types existants : rond, rectangulaire ou rectangulaire incliné, 2 unités sont fournies. Dans les supports droits et ronds, il existe des modèles simples et doubles, pour une ou deux vitres. (voir en bas de page)

2/ Lumière, choisir l'illumination entre un modèle avec lumière ou un modèle avec lumière et chaleur.
Si vous ne voulez installer qu'une seule vitre sans lumière, passez à l'étape 3, sauf pour les longueurs 4, 5 et 6 GN où il faut rajouter un renfort "support pour vitres sans lumière". (voir page 484)

3/ Vitres, choisir parmi les différentes options de vitres supérieures, courbes, droites ou droites pare-haleine. Les vitres sont livrées avec les accessoires correspondants, le cas échéant.

4/ Vitres de protection optionnelles, si vous devez couvrir la façade ou le côté pour la sécurité, vous devez sélectionner le verre approprié
IMPORTANT : Si vous avez besoin de connaître la longueur entre les centres des supports, vous la trouverez dans la colonne "entraxe" des caractéristiques des modèles que vous allez utiliser.





Vitre de protection latérale

Exemple de support rond pour élément encastrable et vitre courbe

Exemple de support rectangulaire incliné pour buffet et vitre droite

1. Support rond Ø50 mm

2. Support rectangulaire

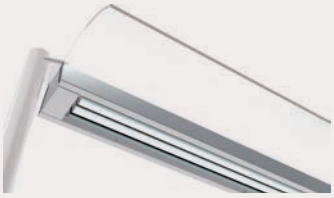
3. Support rectangulaire incliné

SUPPORTS ET VERRES À PLACER SUR LES SELFS ENCASTRABLES

1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	360
SSR	Rectangulaire	60x40x440	360
SSI	Incliné	60x40x440	360

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renfort qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)



2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPL-2GN	654x135x75	720	2GN	8	465
DPL-3GN	984x135x75	1050	3GN	16	500
DPL-4GN	1309x135x75	1375	4GN	24	560
DPL-5GN	1634x135x75	1700	5GN	32	610
DPL-6GN	1959x135x75	2025	6GN	32	685

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
DPC-2GN	654x135x75	720	2GN	620	580
DPC-3GN	984x135x75	1050	3GN	990	625
DPC-4GN	1309x135x75	1375	4GN	1 360	705
DPC-5GN	1634x135x75	1700	5GN	1 730	830
DPC-6GN	1959x135x75	2025	6GN	2 100	970

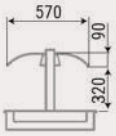
*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50

SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DPN-4GN	4GN	1309x70x16	65
DPN-5GN	5GN	1634x70x16	70
DPN-6GN	6GN	1959x70x16	75

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports



3/ VITRES

VITRES COURBES

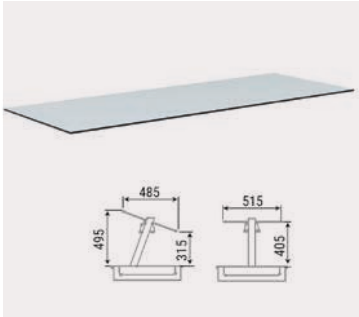
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CR-2GN	647x570x90	390
CR-3GN	977x570x90	460
CR-4GN	1302x570x90	495
CR-5GN	1627x570x90	525
CR-6GN	1952x570x90	560

- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
CRI-2GN	647x515x6	150
CRI-3GN	977x515x6	170
CRI-4GN	1302x515x6	200
CRI-5GN	1627x515x6	250
CRI-6GN	1952x515x6	300

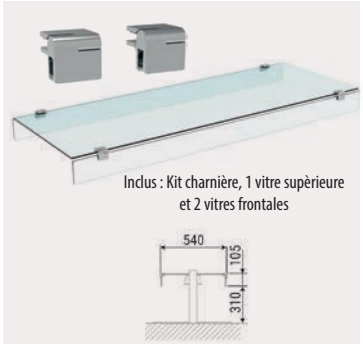
- Verre de sécurité trempé droit
- Compatibles avec tous les supports



VITRES DROITES AVEC PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
CRR-2GN	647x540x105	4	470
CRR-3GN	977x540x105	4	510
CRR-4GN	1302x540x105	6	635
CRR-5GN	1627x540x105	6	745
CRR-6GN	1952x540x105	6	855

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incorporent les charnières nécessaires à l'union entre eux
- Compatibles avec supports SSP/SSR



4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

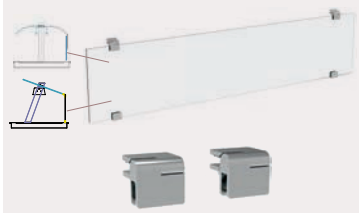
POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRF-2GN	647x300x6	2+2	285
DCRF-3GN	977x300x6	2+2	310
DCRF-4GN	1302x300x6	3+3	390
DCRF-5GN	1627x300x6	3+3	490
DCRF-6GN	1952x300x6	3+3	545

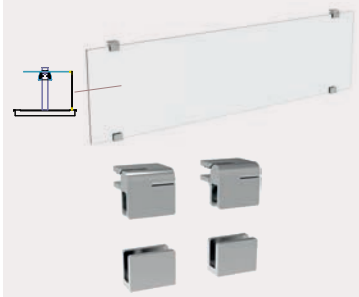
POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
DCRFR-2GN	647x392x6	2+2	310
DCRFR-3GN	977x392x6	2+2	340
DCRFR-4GN	1302x392x6	3+3	440
DCRFR-5GN	1627x392x6	3+3	540
DCRFR-6GN	1952x392x6	3+3	595

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Kit charnière inclus

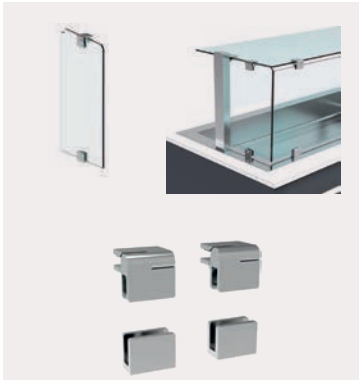


Kit charnière inclus

VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1 +1	Verre courbe	250
CRPI	390x390x6	1 +1	Verre incliné	220
CRPR	405x265x6	1 +1	Verre droit	220

- Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux



Kit charnière inclus

1/ SUPPORTS ENCASTRABLES

Référence	Désignation	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SSP	Rond	Ø50x440	360
SSR	Rectangulaire	60x40x440	360
SSI	Incliné	60x40x440	360

- Fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Deux supports sont fournis par modèle
- Si vous utilisez des supports et directement le verre, sans lumière, pour les modèles 4GN, 5GN et 6GN, il est nécessaire de demander un renft qui relie les deux supports "SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE » (références SPN-4GN, SPN-5GN et SPN-6GN)

2/ PRÉSENTOIRS POUR MEUBLES

AVEC ÉCLAIRAGE SEUL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPL-2GN	850x135x75	917	2GN	8	495
BPL-3GN	1180x135x75	1247	3GN	16	535
BPL-4GN	1505x135x75	1572	4GN	24	595
BPL-5GN	1830x135x75	1897	5GN	32	645
BPL-6GN	2155x135x75	2222	6GN	32	715

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

AVEC ÉCLAIRAGE ET CHAUFFAGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	*L (mm)	Capacité	Puissance (W)	€ HT
BPC-2GN	850x135x75	917	2GN	660	675
BPC-3GN	1180x135x75	1247	3GN	1 070	720
BPC-4GN	1505x135x75	1572	4GN	1 480	800
BPC-5GN	1830x135x75	1897	5GN	1 890	930
BPC-6GN	2155x135x75	2222	6GN	2 300	1 070

*L correspond à la longueur entre les centres des supports (entraxe)

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Facile à installer
- Les écrans lumineux sont éclairés par des LED
- Dans les écrans de lumière et de chaleur, l'éclairage se fait par des lampes halogènes et le chauffage avec des résistances céramiques
- Connexion électrique 230 V/50

SUPPORT POUR VITRE SANS LUMIÈRE

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BPN-4GN	4GN	1505x70x16	70
BPN-5GN	5GN	1830x70x16	70
BPN-6GN	6GN	2155x70x16	80

- Dans le cas de l'installation de vitres sans lumière (neutre), comme renfort pour l'éventuel flambage de celles-ci, dans les modèles 4GN, 5GN et 6GN, vous devez incorporer ces renforts d'union entre les supports

3/ VITRES

VITRES COURBES BUFFETS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCR-2GN	843x570x90	410
BCR-3GN	1173x570x90	480
BCR-4GN	1498x570x90	515
BCR-5GN	1823x570x90	540
BCR-6GN	2148x570x90	575

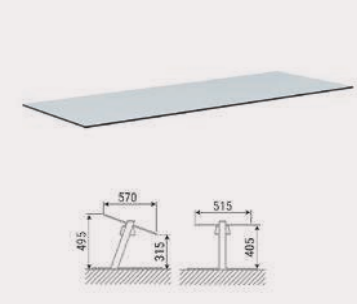
- Verres de sécurité trempés courbés 2 côtés
- Compatibles avec les supports SSP/SSR

VITRES DROITES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
BCRI-2GN	843x515x6	170
BCRI-3GN	1173x515x6	195
BCRI-4GN	1498x515x6	225
BCRI-5GN	1823x515x6	275
BCRI-6GN	2148x515x6	325

Verre de sécurité trempé droit

Compatibles avec tous les supports

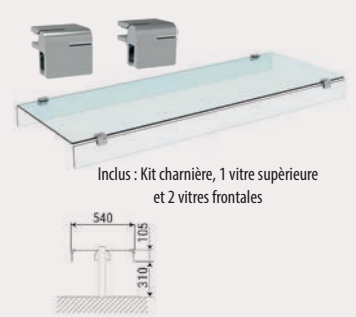


VITRES DROITES AVEC 2 COTÉS PARE-HALEINE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRR-2GN	843x540x105	4	495
BCRR-3GN	1173x540x105	4	530
BCRR-4GN	1498x540x105	6	660
BCRR-5GN	1823x540x105	6	765
BCRR-6GN	2148x540x105	6	875

Verre de sécurité trempé droit

Compatibles avec supports SSP/SSR



4/ VITRES DE PROTECTION OPTIONNELLES

VITRES PARE-HALEINE VERTICALES

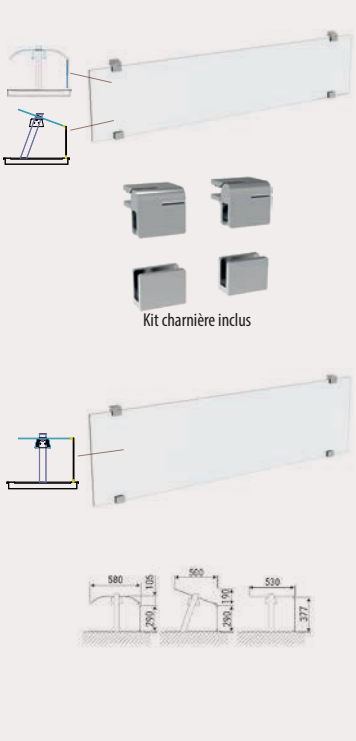
Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

POUR VITRE COURBÉE ET DROITE INCLINÉE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRF-2GN	843x290x6	2+2	295
BCRF-3GN	1173x290x6	2+2	345
BCRF-4GN	1498x290x6	3+3	420
BCRF-5GN	1823x290x6	3+3	520
BCRF-6GN	2148x290x6	3+3	575

POUR VITRE DROITE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	€ HT
BCRFR-2GN	843x377x6	2+2	315
BCRFR-3GN	1173x377x6	2+2	380
BCRFR-4GN	1498x377x6	3+3	465
BCRFR-5GN	1823x377x6	3+3	565
BCRFR-6GN	2148x377x6	3+3	625



VITRES LATÉRALES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Charnières	Pour modèles	€ HT
CRPC	405x265x6	1+1	Verre courbe	250
CRPI	390x390x6	1+1	Verre incliné	220
CRPR	405x265x6	1+1	Verre droit	220

Verre de sécurité trempé droit. Les verres incluent les charnières nécessaires à l'union entre eux

QUALITÉ MAXIMUM

Buffets haut de gamme construits sur une structure métallique très robuste. Fabriqués avec des matériaux très qualitatifs, sélectionnés et travaillés avec la plus grande attention

PERSONNALISATION ET DÉCORATION

Les possibilités de personnalisation sont immenses d'un point de vue fonctionnel mais aussi esthétique. Cela permet d'adapter les caractéristiques du buffet aux besoins de chacun

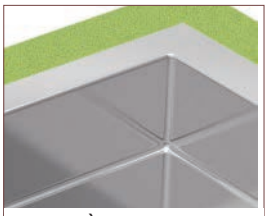
MODULARITÉ ET FONCTIONNALITÉ

Des modules indépendants peuvent être fournis, comme des buffets autonomes, ou assemblés en de grandes lignes grâce à des options comme le kit d'union. Les possibilités de configuration sont immenses

INSTALLATION FACILE

Chaque module dispose de solides roulettes et pieds réglables en hauteur. Les côtés et les plinthes sont démontables pour accéder à l'intérieur du buffet

FINITION ET DESIGN
Les détails et l'esthétique ont été pensés avec minutie. Les dessus commes les décorations latérales sont fabriqués d'une seule pièce, sans joint ni union



HYGIÈNE ET ERGONOMIE
Le buffet modulaire a été pensé à la fois pour une ergonomie d'utilisation pour le client mais aussi pour facilité l'entretien et le nettoyage

LARGE GAMME ET DISPONIBILITÉ
Avec plus de 100 références différentes il y aura toujours un élément pour répondre à vos exigences d'installation.

MODULE SHOW-COOKING
Le showcooking augmente les possibilités de configuration des buffets Eratos. Il peut être équipé d'une plaque chaude pour les assiettes.

60Hz
nous consulter

- Disponibles en 5 longueurs (pour capacités max de 2, 3, 4, 5 et 6 GN 1/1) et en 2 profondeurs (850 et 1100 mm)
- Plan de travail en quartz synthétique, construit en un seul bloc, sans joint
- Débord de 4 cm tout autour du plan de travail pour un rendu encore plus qualitatif
- Panneaux latéraux fabriqués en bois hydrofuge mélaminé ou laqué
- Grâce au nouveau design, le kit d'union n'est plus nécessaire
- Structure métallique renforcée
- Pieds réglables pour mise à niveau du buffet et roulettes de série pour faciliter l'installation et les déplacements
- Panneaux latéraux facilement démontables pour accéder à l'intérieur du buffet, dotés de grilles de ventilation en acier inoxydable
- Possibilité d'unir les buffets grâce à un kit d'union. Permet de créer des lignes de buffets de différentes compositions et longueurs
- Possibilité d'encastrer n'importe quel élément encastrable de notre catalogue. Attention : les éléments encastrables avec froid ventilé ne peuvent pas être encastrés sur les buffets avec une ou deux alcoves
- Supports avec lumière ou lumière + chaleur disponibles sur chaque modèle
- Rampes à plateaux en options, construites dans la même matière que le plan de travail
- Alcove pour assiettes (selon modèle) dans la même matière et couleur que le plan de travail
- Plinthe en inox AISI-304 18/10
- Eclairage LED en standard dans les alcoves pour assiettes
- Vidange obligatoire à prévoir dans le cadre d'encastrement d'une vitrine
- **Eléments encastrables et pare-haleine non inclus**

CONFIGURATION DU BUFFET PRÉSENTÉ
- Meuble BDP8-4G/0.
- Décoration dessus BDCE8-4GN OBSIDIANA VOLCANO DARK.
- Décoration de l'alcove BCE8-4GN OBSIDIANA VOLCANODARK.
- Décoration frontale option RED RAL-3020
- Décoration des plinthes option BZN85-3GN NOIR

CONFIGURATION DU BUFFET PRÉSENTÉ
- Meuble BDP11-5G/5.
- Décoration dessus BDCE11-5GN ARENA
- Décoration de l'alcove BCE11-5GN ARENA
- Décoration frontale option BDCD11-5GN WENGUE
- Drop-in PCV5G
- Support avec lumière pour buffets BPLC-5GN
- Vitre BCR-5GN

COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET MODULAIRE ?

EXEMPLE

Dans un meuble pour modules 5 GN1/1, on peut intégrer :

- 1 module 5 GN1/1
- 1 module 4 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet) l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- 1 module 3 GN1/1 (à positionner à gauche ou à droite du buffet), l'espace restant sera un plan neutre en COMPAC
- 2 modules 2 GN1/1 séparés par un plan neutre en COMPAC

ATTENTION

Si vous souhaitez créer un buffet avec un module 3GN et un module 2GN, il faut utiliser le buffet BDP8-6G ou BDP11-6G (obligation de laisser un espace 1GN entre les deux modules)

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE BUFFET
> 850 mm : peut être positionné mural ou central (voir page 492)
> 1100 mm : à positionner en central quand il est choisi avec les alcoves (voir page 493)

2. CHOISIR LA LONGUEUR DE VOTRE BUFFET
> 1045 mm = pour élément encastrable capacité max. 2 GN1/1
> 1375 mm = pour élément encastrable capacité max. 3 GN1/1
> 1700 mm = pour élément encastrable capacité max. 4 GN1/1
> 2025 mm = pour élément encastrable capacité max. 5 GN1/1
> 2350 mm = pour élément encastrable capacité max. 6 GN1/1

** Les éléments encastrables avec froid ventilé peuvent uniquement être installés dans des buffets sans alcove (voir page 492)*
*** La cuve encastrable pour glaces nécessite un emplacement de taille 2 GN 1/1*

3. CHOISIR LES DIFFÉRENTES DÉCORATIONS
> Plan de travail (et des alcoves / rampes à plateaux selon modèles) COMPAC blanc en standard inclus dans le prix. Autres couleurs possibles (voir page 497)
> Panneaux latéraux et frontaux au choix parmi la palette de couleurs proposées (voir page 497) ou demander une couleur spéciale (sur devis)

4. CHOISIR LE OU LES ÉLÉMENTS DE SELF À ENCASTRER DANS VOTRE BUFFET PARMI LES ÉLÉMENTS DE NOTRE GAMME (page 478)

5. CHOISIR SI NÉCESSAIRE LES SUPPORTS, VITRES, PARE HALEINE OU ACCESSOIRES SOUHAITÉS

6. OPTIONS SUPPLEMENTAIRES
Dosseret pour installation murale des buffets profondeur 850 mm.

Meuble 3GN avec 1 alcove, modèle BDP8-3G/0. Couleur RAL-110.

Meuble sans alcove pour module encastrable 5GN, modèle BD8-5G/5.
Couleur RAL-3000

Avec une alcove pour assiettes

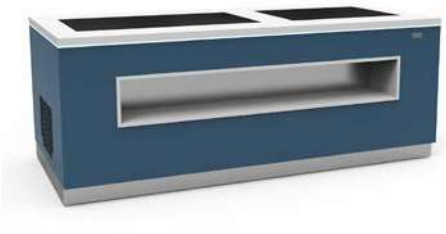
AVEC 1 ALCOVE POUR ASSIETTES

Sans alcove pour assiettes

SANS ALCOVE

Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2 GN1/1	1045x850x900	-	BDP8-2G/0	4 690	BD8-2G/0	4 220
	1045x850x900	1 de 2GN	BDP8-2G/2	4 690	BD8-2G/2	4 220
3 GN1/1	1375x850x900	1 de 3GN	BDP8-3G/3	4 960	BD8-3G/3	4 300
	1375x850x900	1 de 2GN (gauche)	BDP8-3G/20	4 960	BD8-3G/20	4 300
	1375x850x900	1 de 2GN (droite)	BDP8-3G/02	4 960	BD8-3G/02	4 300
	1375x850x900	-	BDP8-3G/0	4 960	BD8-3G/0	4 300
4 GN1/1	1700x850x900	1 de 4 GN 1/1	BDP8-4G/4	5 445	BD8-4G/4	4 525
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/30	5 445	BD8-4G/30	4 525
	1700x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/03	5 445	BD8-4G/03	4 525
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-4G/20	5 445	BD8-4G/20	4 525
	1700x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-4G/02	5 445	BD8-4G/02	4 525
	1700x850x900	-	BDP8-4G/0	5 445	BD8-4G/0	4 525
5 GN1/1	2025x850x900	1 de 5 GN 1/1	BDP8-5G/5	6 230	BD8-5G/5	5 245
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/40	6 230	BD8-5G/40	5 245
	2025x850x900	1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/04	6 230	BD8-5G/04	5 245
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/30	6 230	BD8-5G/30	5 245
	2025x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/03	6 230	BD8-5G/03	5 245
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-5G/20	6 230	BD8-5G/20	5 245
	2025x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-5G/02	6 230	BD8-5G/02	5 245
	2025x850x900	2 de 2 GN 1/1	BDP8-5G/22	6 230	BD8-5G/22	5 245
	2025x850x900	-	BDP8-5G/0	6 230	BD8-5G/0	5 245
6 GN1/1	2350x850x900	1 de 6 GN 1/1	BDP8-6G/6	7 070	BD8-6G/6	5 925
	2350x850x900	1 de 5 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/50	7 070	BD8-6G/50	5 925
	2350x850x900	1 de 5 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/05	7 070	BD8-6G/05	5 925
	2350x850x900	1 de 4 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/40	7 070	BD8-6G/40	5 925
	2350x850x900	1 de 4 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/04	7 070	BD8-6G/04	5 925
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/30	7 070	BD8-6G/30	5 925
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/03	7 070	BD8-6G/03	5 925
	2350x850x900	1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/32	7 070	BD8-6G/32	5 925
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 + 1 de 3 GN 1/1	BDP8-6G/23	7 070	BD8-6G/23	5 925
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 (gauche)	BDP8-6G/20	7 070	BD8-6G/20	5 925
	2350x850x900	1 de 2 GN 1/1 (droite)	BDP8-6G/02	7 070	BD8-6G/02	5 925
	2350x850x900	2 de 2 GN 1/1	BDP8-6G/22	7 070	BD8-6G/22	5 925
	2350x850x900	-	BDP8-6G/0	7 070	BD8-6G/0	5 925

Nouveauté 2026



Meuble de 6GN avec 2 alcoves pour assiettes et 2 modules 1 de 2 GN et 1 de 3GN, modèle BDP11-6G/32. Couleur RAL-5007.

Meuble 3GN sans alcoves, modèle BD11-3G/0. Couleur RAL-7032

Avec deux alcoves pour assiettes

AVEC 2 ALCOVES POUR ASSIETTES

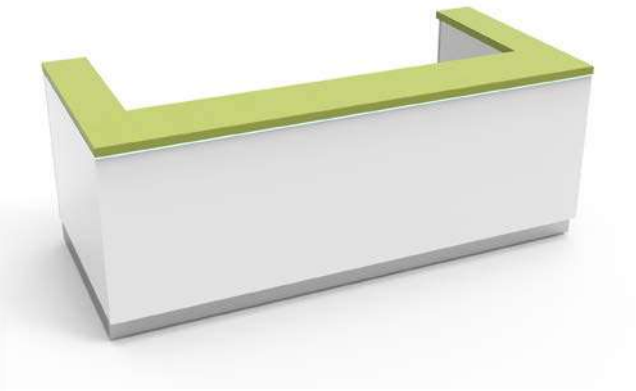
Sans alcove pour assiettes

SANS ALCOVE

Capacité max.	Dimensions (LxPxH mm)	Modules encastrables	Référence	€ HT	Référence	€ HT
2 GN1/1	1045x1100x900	-	BDP11-2G/0	5 795	BD11-2G/0	4 655
	1045x1100x900	1 de 2GN	BDP11-2G/2	5 795	BD11-2G/2	4 655
3 GN1/1	1375x1100x900	1 de 3GN	BDP11-3G/3	6 715	BD11-3G/3	4 915
	1375x1100x900	1 de 2GN (gauche)	BDP11-3G/2	6 715	BD11-3G/2	4 915
	1375x1100x900	-	BDP11-3G/0	6 715	BD11-3G/0	4 915
4 GN1/1	1700x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-4G/4	7 330	BD11-4G/4	5 530
	1700x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-4G/3	7 330	BD11-4G/3	5 530
	1700x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-4G/2	7 330	BD11-4G/2	5 530
	1700x1100x900	-	BDP11-4G/0	7 330	BD11-4G/0	5 530
5 GN1/1	2025x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-5G/5	8 460	BD11-5G/5	6 530
	2025x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-5G/4	8 460	BD11-5G/4	6 530
	2025x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-5G/3	8 460	BD11-5G/3	6 530
	2025x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/2	8 460	BD11-5G/2	6 530
	2025x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-5G/22	8 460	BD11-5G/22	6 530
	2025x1100x900	-	BDP11-5G/0	8 460	BD11-5G/0	6 530
6 GN1/1	2350x1100x900	1 de 6 GN 1/1	BDP11-6G/6	9 645	BD11-6G/6	7 385
	2350x1100x900	1 de 5 GN 1/1	BDP11-6G/5	9 645	BD11-6G/5	7 385
	2350x1100x900	1 de 4 GN 1/1	BDP11-6G/4	9 645	BD11-6G/4	7 385
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1	BDP11-6G/3	9 645	BD11-6G/3	7 385
	2350x1100x900	1 de 3 GN 1/1 + 1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/32	9 645	BD11-6G/32	7 385
	2350x1100x900	1 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/2	9 645	BD11-6G/2	7 385
	2350x1100x900	2 de 2 GN 1/1	BDP11-6G/22	9 645	BD11-6G/22	7 385
	2350x1100x900	-	BDP11-6G/0	9 645	BD11-6G/0	7 385

Buffet double profondeur 1500 mm
(nous consulter)

- Disponible en 2 longueurs (2025 et 2350 mm) et 2 profondeurs (1100 et 1250 mm).
- Il existe des modèles avec la possibilité d'incorporer, dans la partie avant du mobilier, une plaque de maintien en température en vitrocéramique ou en verre trempé.
- Structure métallique renforcée.
- Plans de travail en quartz synthétique, en un seul morceau, sans joints.
- Plan de travail avec dosseret de 6 cm.
- Le blanc est la couleur standard, le changement de couleur peut être effectué en option voir page 497
- Façade et côtés décoratifs en panneaux de bois mélaminé hydrofugé ou laqué, voir page 497
- Façade en acier inox AISI-304 18-10
- Pieds réglables en hauteur
- Equipé de roulettes pour faciliter la mobilité et l'installation
- Côtés facilement amovibles pour un accès facile à l'intérieur des appareils.
- Tous les modèles intègrent une prise de courant périphérique en acier inoxydable AISI 304 18/10, facilement démontable.
- Possibilité d'assemblage des meubles buffet à l'aide d'un kit d'union, qui permet la création d'une ligne de buffets de n'importe quelle composition et longueur.
- L'arrière des prises est libre pour l'installation des appareils de cuisson.



COMMENT CONFIGURER VOTRE BUFFET SHOW-COOKING ?

1. CHOISIR LA PROFONDEUR DE VOTRE SHOW-COOKING

> 1100 : show-cooking compact pour des éléments de cuisson d'une profondeur de 600 ou 750. Combinable avec les modules de buffet de profondeur 850 ou 1100

> 1250 : show-cooking pour éléments de cuisson de 750 de profondeur. Il peut être combiné avec des modules de buffet de profondeur 850 ou 1100.

2. CHOISIR LA LONGUEUR (TYPE 5GN ET 6GN), L'EMPLACEMENT OPTIONNEL DE LA PLAQUE CHAUDE ET LA TAILLE DE L'EMPLACEMENT POUR LES ÉLÉMENTS DE CUISSON (SUR LES MODÈLES 1100)

> Type 5GN : Longueur 2025 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1600 mm de long.

> Type 6GN : Longueur 2350 mm, avec un emplacement pour les éléments de cuisson de 1800 mm de long.

3. CHOISIR LA DÉCORATION DU SHOW-COOKING

> Décoration du plan de travail : La couleur BLANC est la finition standard incluse dans le prix. Autres options disponibles (voir page 497)

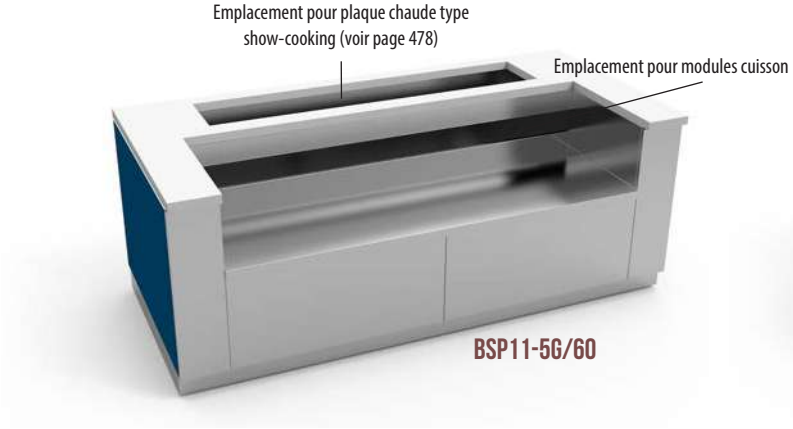
> Décoration latérale : Choisissez une décoration latérale standard (Voir page 497) ou demandez une décoration personnalisée.

4. OPTIONS SUPPLEMENTAIRES

> Si vous avez choisi un show-cooking avec l'emplacement pour la plaque chaude, vous devez choisir le type et la couleur de la plaque chaude (voir page 478).

> Pour créer une ligne de buffets en assemblant 2 ou plusieurs modules, sélectionnez l'option "Kit de connexion" (BKU) et configurez le module suivant.

PROFONDEUR 1100



BSP11-5G/60

BS11-5G/60

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BS11-5G/60	2025x1100x900	-	1600x600	4 550
	BSP11-5G/60	2025x1100x900	1645x300	1600x600	4 830
	BS11-5G/75	2025x1100x900	-	1600x750	4 535
2350	BS11-6G/60	2350x1100x900	-	1800x600	5 335
	BSP11-6G/60	2350x1100x900	2145x300	1800x600	5 240
	BS11-6G/75	2350x1100x900	-	1800x750	5 460

PROFONDEUR 1250

BS12-5G/75

BSP12-6G/75

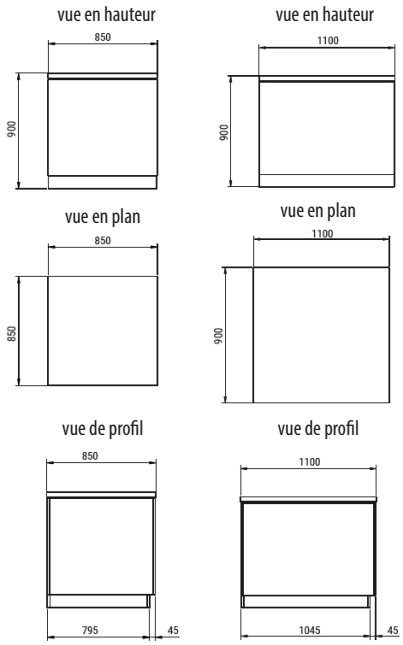
	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	Emplacement pour plaque chauffante	Modules encastrables pour appareils de cuisson	€ HT
2025	BSP12-5G/75	2025x1250x900	1645x300	1600x750	5 295
	BS12-5G/75	2025x1250x900	-	1600x750	5 350
2350	BSP12-6G/75	2350x1250x900	2145x300	1800x750	5 645
	BS12-6G/75	2350x1250x900	-	1800x750	5 595

- Plan de travail en pierre de quartz synthétique, fabriqué en une seule pièce.
- Il n'y a que deux façades décoratives en panneaux de bois laqués hydrofuges ou, en option, en mélaminé (pour modèle extérieur).
- Structure métallique renforcée.
- Pieds réglables en hauteur pour une mise à niveau correcte. Plinthe en acier ou en inox ou en option en noir. Lampe décorative située entre le plan de travail et les panneaux décoratifs.
- La structure métallique renforcée est visible car elle ne comporte pas de panneaux décoratifs (pour modèle intérieur).

MEUBLES BUFFET POUR ANGLE EXTÉRIEUR 580 MM

Référence	Dimensions (LxHxP) (mm)	Descriptif	€ HT
BDEE8	850x850x900	Buffet d'angle extérieur 850	3 620
BDEE11	1100x1100x900	Buffet d'angle extérieur 1 100	3 750

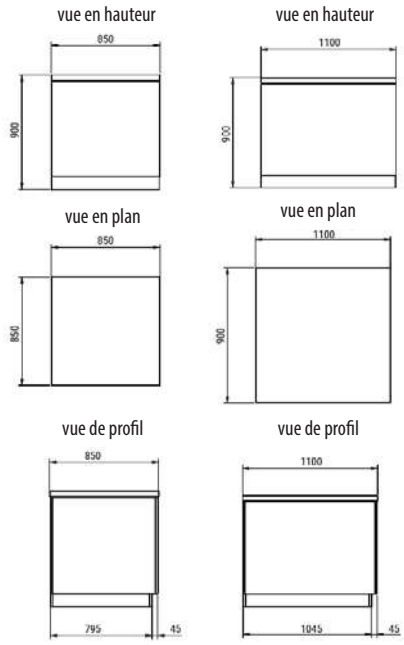
BDEE8



MEUBLES BUFFET POUR ANGLE INTÉRIEUR

Référence	Dimensions (LxHxP) (mm)	Descriptif	€ HT
BDEI8	850x850x900	Buffet d'angle intérieur 850	3 365
BDEI11	1100x1100x900	Buffet d'angle intérieur 1 100	3 500

BDEI8



DÉCORATION POUR BUFFETS MODULAIRES ET SHOW-COOKING

DECORATIONS PLAN DE TRAVAIL

- Plan de travail et alcoves (selon modèles) blanc en standard.
- Autres coloris et matériaux possibles
- Toutes les options disponibles dans la gamme de plans de travail COMPAC en vigueur. Prix sur demande en fonction du modèle.

BLANC

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BDCE8-2GN	1045x850	BDP8-2G / BD8-2G	Nous consulter
BDCE8-3GN	1375x850	BDP8-3G / BD8-3G	730
BDCE8-4GN	1700x850	BDP8-4G / BD8-4G	785
BDCE8-5GN	2025x850	BDP8-5G / BD8-5G	955
BDCE8-6GN	2350x850	BDP8-6G / BD8-6G	1 065
BDCE8-ESQ	850x850	BDEE8 / BDEI8	Nous consulter
BDCE11-2GN	1045x1100	BDP11-2G / BD11-2G	Nous consulter
BDCE11-3GN	1375x1100	BDP11-3G / BD11-3G	935
BDCE11-4GN	1700x1100	BDP11-4G / BD11-4G	990
BDCE11-5GN	2025x1100	BDP11-5G / BD11-5G	1 110
BDCE11-6GN	2350x1100	BDP11-6G / BD11-6G	1 265
BDCE11-ESQ	1100x1100	BDEE11 / BDEI11	Nous consulter

CHANGEMENT DE COULEUR DE L'ALCOVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BCE8-2GN	434x280x235	BDP8-2G	Nous consulter
BCE8-3GN	765x280x235	BDP8-3G	150
BCE8-4GN	1130x280x235	BDP8-4G	155
BCE8-5GN	1414x280x235	BDP8-5G	185
BCE8-6GN	1780x280x235	BDP8-6G	455
BCE11-2GN	434x280x235	BDP11-2G	Nous consulter
BCE11-3GN	765x280x235	BDP11-3G	295
BCE11-4GN	1130x280x235	BDP11-4G	315
BCE11-5GN	1414x280x235	BDP11-5G	365
BCE11-6GN	1780x280x235	BDP11-6G	910

CHANGEMENT DE COULEUR DU DESSUS SHOW COOKING

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
BSCE11-5G	2025X1100	BS11-5G / BSP11-5G	1 035
BSCE11-6G	2350X1100	BS11-6G / BSP11-6G	1 175
BSCE12-5G	2025X1250	BS12-5G / BSP12-5G	1 085
BSCE12-6G	2350X1250	BS12-6G / BSP12-6G	1 260

DECORATIONS PANNEAUX FRONTAUX

FINITION STANDARD EN BOIS LAQUÉ, COULEUR UNIE

- 4 couleurs de décorations latérales en standard (inclus dans le prix)
- Fabriqué en bois DM hydrofuge avec laque résistante de couleur unie.
- Finition laquée, incluse dans le prix du mobilier, vous pouvez choisir une couleur parmi les échantillons ci-dessous, à titre d'exemple, ou également, sans supplément de prix, vous pouvez nous demander n'importe quelle couleur de la gamme RAL.

BLANC RAL-9003 | GRIS RAL-7040 | NOIR RAL-9005

EN OPTION, FINITION BOIS HYDROFUGE EN MELAMINE

- En option, finition bois hydrofuge mélaminé, existe en 3 couleurs indiquées ci-dessous
- En option, panneaux fabriqués avec une décoration personnalisée, nous consulter

WENGUE | HÊTRE | CHÊNE | CHÊNE BLANC

CHANGEMENT DE LA FINITION DU BUFFET EN MÉLAMINÉ

	Référence	Dimensions (LxP mm)	Pour modèles	€ HT
850	BDCD8-2GN	1045x900	BDP8-2G / BD8-2G	410
850	BDCD8-3GN	1375x900	BDP8-3G / BD8-3G	435
850	BDCD8-4GN	1700x900	BDP8-4G / BD8-4G	470
850	BDCD8-5GN	2025x900	BDP8-5G / BD8-5G	520
850	BDCD8-6GN	2350x900	BDP8-6G / BD8-6G	565
850	BDCD8-ESQ	850x900	BDEE8 / BEEI11	390
1100	BDCD11-2GN	1045x900	BDP11-2G / BD11-2G	410
1100	BDCD11-3GN	1375x900	BDP11-3G / BD11-3G	435
1100	BDCD11-4GN	1700x900	BDP11-4G / BD11-4G	470
1100	BDCD11-5GN	2025x900	BDP11-5G / BD11-5G	520
1100	BDCD11-6GN	2350x900	BDP11-6G / BD11-6G	565
1100	BDCD11-ESQ	1100x900	BDEE11 / BDEI11	390

CHANGEMENT DE LA FINITION DU SHOW-COOKING EN MÉLAMINÉ

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles	€ HT
1100	BSCD11-5G	2025x900	BS11-5G / BSP11-5G	400
1100	BSCD11-6G	2350x900	BS11-6G / BSP11-6G	420
1250	BSCD12-5G	2025x900	BS12-5G / BSP12-5G	400
1250	BSCD12-6G	2350x900	BS12-6G / BSP12-6G	420

OPTION DOSSERET POUR BUFFET

- Permet d'utiliser le buffet comme élément mural
- Fabriqué dans le même matière et couleur que le plan de travail

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modules	€ HT
BPT-2GN	1045x60x20	2 GN 1/1	200
BPT-3GN	1375x60x20	3 GN 1/1	205
BPT-4GN	1700x60x20	4 GN 1/1	205
BPT-5GN	2025x60x20	5 GN 1/1	255
BPT-6GN	2350x60x20	6 GN 1/1	295
BPT-85E	850x60x20	BDEI8	340
BPT-11E	1100x60x20	BDEI11	465

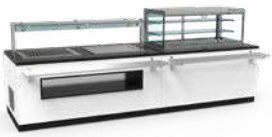
RAMPES À PLATEAUX

Dimensions (LxPxH mm)	Tubes carrés		Tubes ronds	
	Référence	€ HT	Référence	€ HT
975x350	BCBC-2GN	455	BCBR-2GN	455
1300x350	BCBC-3GN	480	BCBR-3GN	480
1620x350	BCBC-4GN	560	BCBR-4GN	560
1930x350	BCBC-5GN	630	BCBR-5GN	630
2260x350	BCBC-6GN	690	BCBR-6GN	690

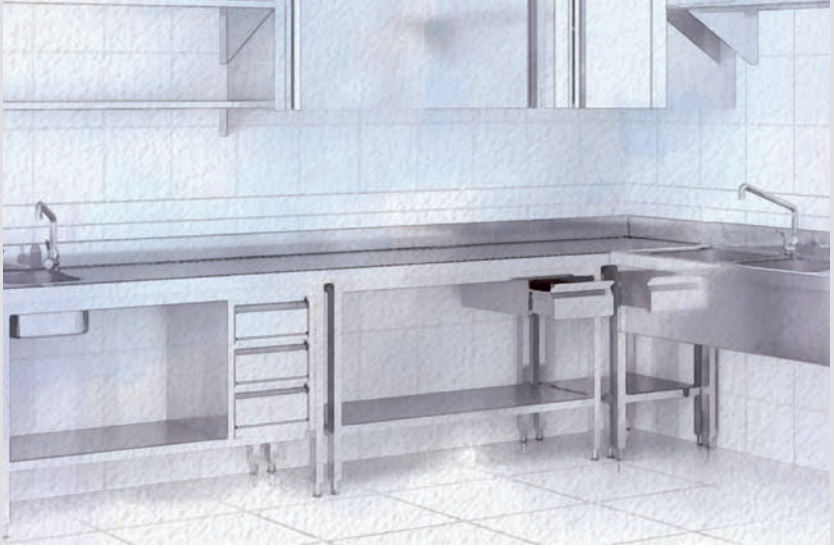
Rampes à plateaux en corian sur modèles muraux : nous consulter

PLINTHES NOIRES

	Référence	Dimensions (LxH mm)	Pour modules	€ HT
850	BZN85-2GN	1045x840	BDP8-2G / BD8-2G	230
850	BZN85-3GN	1375x840	BDP8-3G / BD8-3G	250
850	BZN85-4GN	1700x840	BDP8-4G / BD8-4G	275
850	BZN85-5GN	2025x840	BDP8-5G / BD8-5G	305
850	BZN85-6GN	2350x840	BDP8-6G / BD8-6G	325
850	BZN85-ESQ	840x840	BDEE8	220
1100	BZN11-2GN	1045x1090	BDP11-2G / BD11-2G	250
1100	BZN11-3GN	1375x1090	BDP11-3G / BD11-3G	265
1100	BZN11-4GN	1700x1090	BDP11-4G / BD11-4G	300
1100	BZN11-5GN	2025x1090	BDP11-5G / BD11-5G	320
1100	BZN11-6GN	2350x1090	BDP11-6G / BD11-6G	350
1100	BZN11-ESQ	1090x1090	BDEE11	260



13 INOX



PLONGES

Gamme 550, 600 et 700	Plonge, lave-verre et lave-vaiselle	Meubles plonge lave-vaisselles	Avec trou vide-déchets
P. 502	**P. 504**	**P. 505**	**P. 507**
ERATOS	ERATOS	ERATOS	ERATOS

ENVIRONNEMENT LAVERIE

Tables de laverie	Robinets industriels	Douchettes	Robinets, pédales et accessoires
P. 508	**P. 512**	**P. 513**	**P. 514**
ERATOS	ERATOS	ERATOS	ERATOS

BAR LYNX

Présentation bar LYNX	Modules bar LYNX	Options et accessoires bar LYNX
P. 525	**P. 526**	**P. 535**
ERATOS	ERATOS	ERATOS

TABLES ET MEUBLES DE COCKTAIL

Présentation meubles de cocktail	Tables de cocktail	Meubles de cocktail	Meubles neutres pour préparation cocktail	Options - kits bar
P. 536	**P. 537**	**P. 542**	**P. 548**	**P. 549**
ERATOS	ERATOS	ERATOS	ERATOS	ERATOS

ARMOIRES ET MEUBLES NEUTRES

Armoires	Armoires suspendues	Dessus pour meubles	Options pour meubles neutres
P. 564	**P. 565**	**P. 566**	**P. 567**
ERATOS	ERATOS	ERATOS	ERATOS

ÉCHELLES

P. 568

ERATOS

ÉTAGÈRES MURALES

P. 570

ERATOS

1 ERATOS

TABLES

Adossées avec étagère ou avec renfort	Centrales avec étagères ou avec renfort	Soubassement avec étagère ou avec renfort	Tables du chef	Tables d'angles	Options pour tables	Etagères et supports	Tables de découpes	Tables de terasse
P. 515	P. 516	P. 517	P. 519	P. 520	P. 521	P. 522	P. 523	P. 524

ARMOIRES ET MEUBLES NEUTRES

Présentation armoires et meubles neutres	Avec portes coulissantes	Sans porte	Avec portes battantes	Avec portes et tiroirs	Soubassement hauteur 600	Meubles neutres	Meubles chauds	Meubles bain-marie
P. 550	P. 551	P. 552	P. 554	P. 556	P. 557	P. 558	P. 562	P. 563

RAYONNAGES

Rayonnages	Chariots bain-marie
P. 571	P. 571

CHARIOTS

Chariots chauds de liaison	Chariots froids de liaison
P. 572	P. 575

LAVE-MAINS ET POUBELLES

P. 576

ÉQUIPEMENT HYGIENE

P. 577

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304L 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.

PLONGES
Dessus complètement soudé avec dosseret et cuve emboutie insonorisée

TABLES ET PLONGES
Livrés démontés (montés en option), très solides et stables avec la possibilité d'ajouter une étagère supplémentaire. Pieds réglables en hauteur jusqu'à 10 mm.

MONTAGE
Les chassis démontables des plonges ont été dessinés pour être montés très facilement et rapidement par une seule personne. Ils sont fournis avec tout le matériel et les accessoires nécessaires.

DESIGN UNIFORME
Le design uniforme des plonges, tables et autres produits permet de combiner différents éléments en complète harmonie esthétique et fonctionnelle afin de créer des ensembles très élégants et pratiques. Compatibles également avec le matériel Coreco.

ROBINETTERIE

Large gamme de robinets destinés à un usage professionnel et fabriqués avec des matériaux de grande qualité qui assurent leur ergonomie et durabilité.

PRÉ-PERÇAGE (DIAMÈTRE 35 mm)

Référence	Position	€ HT
OAG-D	Trou à droite de la cuve	50 €
OAG-I	Trou à gauche de la cuve	50 €

Certaines configurations de plonge rendent impossible le pré-perçage.

SIPHON

Référence	Position	€ HT
SPVC	Siphon PVC pour simple cuve Ø40 mm	5 €
SPVC2	Siphon PVC pour double cuve Ø40 mm	20 €
SLAC	Siphon laiton chromé pour simple cuve Ø40 mm	55 €

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	PLONGE SANS ÉTAGÈRE Référence	PLONGE SANS ÉTAGÈRE € HT	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE Référence	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE € HT	MEUBLE PLONGE Référence	MEUBLE PLONGE € HT
550	1000x550		340x340x200	FGB-1055/11D	810 €	EB-1055	235 €	-	-
			340x340x200	FGB-1055/11I	810 €	EB-1055	235 €	-	-
	1400x550		400x400x250	FGB-1455/21D	1 305 €	EB-1455	315 €	-	-
			400x400x250	FGB-1455/21I	1 305 €	EB-1455	315 €	-	-
600	600x600		500x400x250	FGB-66/10	640 €	EB-66	100 €	FMM-66/10	1 340 €
	700x600		500x500x250	FGB-76/10	815 €	EB-76	110 €	-	-
	1000x600		400x400x250	FGB-106/11D	840 €	EB-106	150 €	FMM-106/11D	1 785 €
			400x400x250	FGB-106/11I	840 €	EB-106	150 €	FMM-106/11I	1 785 €
			400x400x250	FGB-106/20	1 065 €	EB-106	150 €	FMM-106/20	2 010 €
	1200x600		500x400x250	FGB-126/11D	785 €	EB-126	160 €	FMM-126/11D	1 805 €
			500x400x250	FGB-126/11I	785 €	EB-126	160 €	FMM-126/11I	1 805 €
			500x400x250	FGB-126/20	1 110 €	EB-126	160 €	FMM-126/20	2 130 €
	1400x600		500x400x250	FGB-146/11D	1 025 €	EB-146	195 €	FMM-146/11D	2 070 €
			500x400x250	FGB-146/11I	1 025 €	EB-146	195 €	FMM-146/11I	2 070 €
			500x400x250	FGB-146/20	1 250 €	EB-146	195 €	FMM-146/20	2 295 €
			400x400x250	FGB-146/21D	1 180 €	EB-146	195 €	FMM-146/21D	2 270 €
			400x400x250	FGB-146/21I	1 180 €	EB-146	195 €	FMM-146/21I	2 270 €
	1600x600		500x400x250	FGB-166/21D	1 260 €	EB-166	215 €	FMM-166/21D	2 430 €
			500x400x250	FGB-166/21I	1 260 €	EB-166	215 €	FMM-166/21I	2 430 €
	1800x600		500x400x250	FGB-186/21D	1 360 €	EB-186	250 €	FMM-186/21D	2 585 €
			500x400x250	FGB-186/21I	1 360 €	EB-186	250 €	FMM-186/21I	2 585 €
	2000x600		500x400x250	FGB-206/22	1 455 €	EB-206	260 €	FMM-206/22	2 725 €

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
+20%
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES

- Fabriquées intégralement en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 512)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteri sur modèles démontés)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501), uniquement profondeur 700
- Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs

MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS

- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 140 € HT)**
- Livrés sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501)

				PLONGE SANS ÉTAGÈRE		ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE		MEUBLE PLONGE	
	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	700x700		500x500x300	FGB-77/10	845 €	EB-77	115 €	-	-
	800x700		600x500x300	FGB-87/10	895 €	EB-87	175 €	FMM-87/10	1 890 €
	1000x700		500x500x300	FGB-107/11D	925 €	EB-107	200 €	FMM-107/11D	1 900 €
			500x500x300	FGB-107/11I	925 €	EB-107	200 €	FMM-107/11I	1 900 €
	1200x700		500x500x300	FGB-127/11D	945 €	EB-127	230 €	FMM-127/11D	1 975 €
			500x500x300	FGB-127/11I	945 €	EB-127	230 €	FMM-127/11I	1 975 €
			500x500x300	FGB-127/20	1 240 €	EB-127	230 €	FMM-127/20	2 310 €
	1400x700		600x500x300	FGB-147/11D	1 080 €	EB-147	255 €	FMM-147/11D	2 160 €
			600x500x300	FGB-147/11I	1 080 €	EB-147	255 €	FMM-147/11I	2 160 €
			600x500x300	FGB-147/20	1 385 €	EB-147	255 €	FMM-147/20	2 470 €
	1600x700		500x500x300	FGB-167/21D	1 340 €	EB-167	310 €	FMM-167/21D	2 500 €
			500x500x300	FGB-167/21I	1 340 €	EB-167	310 €	FMM-167/21I	2 500 €
	1800x700		500x500x300	FGB-187/21D	1 490 €	EB-187	330 €	FMM-187/21D	2 700 €
			500x500x300	FGB-187/21I	1 490 €	EB-187	330 €	FMM-187/21I	2 700 €
			500x500x300	FGB-187/30	1 985 €	EB-187	330 €	FMM-187/30	2 975 €
	2000x700		600x500x300	FGB-207/21D	1 600 €	EB-207	340 €	FMM-207/21D	2 865 €
			600x500x300	FGB-207/21I	1 600 €	EB-207	340 €	FMM-207/21I	2 865 €
	2200x700		500x500x300	FGB-227/22	1 705 €	EB-227	350 €	-	-

Dosseret latéral, voir page 520

13 INOX

PLONGES LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE
GAMMES 550, 600 ET 700 LIVRÉES DÉMONTÉES

ERATOS

Conçu pour contenir un lave-verres 35x35 / 40x40

Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	PLONGE SANS ÉTAGÈRE Référence	PLONGE SANS ÉTAGÈRE € HT	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE Référence	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE € HT
550	1000x550		340x340x200	FGL-1055/11-D	770 €	EBL-1055	135 €
			340x340x200	FGL-1055/11-I	770 €	EBL-1055	135 €
	1400x550		400x400x250	FGL-1455/21-D	1 245 €	EBL-1455	140 €
			400x400x250	FGL-1455/21-I	1 245 €	EBL-1455	140 €
600	1000x600		400x400x250	FGL-106/11-D	745 €	EBL-106	95 €
			400x400x250	FGL-106/11-I	745 €	EBL-106	95 €
	1200x600		500x400x250	FGL-126/11-D	755 €	EBL-126	95 €
			500x400x250	FGL-126/11-I	755 €	EBL-126	95 €
	1400x600		500x400x250	FGL-146/11-D	1 015 €	EBL-146	135 €
			500x400x250	FGL-146/11-I	1 015 €	EBL-146	135 €
	1800x600		500x400x250	FGL-186/21-D	1 370 €	EBL-186	165 €
			500x400x250	FGL-186/21-I	1 370 €	EBL-186	165 €
700	1200x700		500x500x300	FGL-127/11-D	830 €	EBL-127	105 €
			500x500x300	FGL-127/11-I	830 €	EBL-127	105 €
	1400x700		600x500x300	FGL-147/11-D	1 015 €	EBL-147	150 €
			600x500x300	FGL-147/11-I	1 015 €	EBL-147	150 €
	1800x700		500x500x300	FGL-187/21-D	1 470 €	EBL-187	185 €
			500x500x300	FGL-187/21-I	1 470 €	EBL-187	185 €

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
+20%
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

PLONGES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 512)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteri sur modèles démontés)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501), uniquement profondeur 700
- Pieds arrières avancés de 50 mm pour permettre le passage des profils sanitaires et les tuyaux de vidange le long des murs

MEUBLE PLONGE

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	Référence	€ HT
600	1200x600	◎	500x400x250	FMLM-126/11-D	1 805 €
		◎	500x400x250	FMLM-126/11-I	1 805 €
	1400x600	◎	500x400x250	FMLM-146/11-D	1 965 €
		◎	500x400x250	FMLM-146/11-I	1 965 €
	1800x600	◎	500x400x250	FMLM-186/21-D	2 305 €
		◎	500x400x250	FMLM-186/21-I	2 305 €
700	1200x700	◎	500x500x300	FMLM-127/11-D	1 550 €
		◎	500x500x300	FMLM-127/11-I	1 550 €
	1400x700	◎	600x500x300	FMLM-147/11-D	2 000 €
		◎	600x500x300	FMLM-147/11-I	2 000 €
	1800x700	◎	500x500x300	FMLM-187/21-D	2 490 €
		◎	500x500x300	FMLM-187/21-I	2 490 €

◎ Conçu pour s'adapter à un lave-vaisselle de taille maximum : 600x600x850 mm

MEUBLE PLONGE

- Livré monté et soudé
- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 140 € HT)**
- Livrés sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501), uniquement profondeur 700

PLONGES GRANDE CAPACITÉ

ERATOS

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	PLONGE SANS ÉTAGÈRE Référence	PLONGE SANS ÉTAGÈRE € HT	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE Référence	ETAGÈRE SUPPLÉMENTAIRE € HT	MEUBLE PLONGE Référence	MEUBLE PLONGE € HT
700	1000x700		800x500x350	FGB-107/10	1 320 €	EB-107	200 €	FMM-107/10	2 265 €
	1200x700		950x500x350	FGB-127/10	1 455 €	EB-127	230 €	FMM-127/10	2 530 €
	1400x700		1200x500x350	FGB-147/10	1 600 €	EB-147	255 €	FMM-147/10	2 685 €
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11D	1 690 €	EB-167	310 €	FMM-167/11D	2 845 €
	1600x700		800x500x350	FGB-167/11I	1 690 €	EB-167	310 €	FMM-167/11I	2 845 €
	1800x700		800x500x350	FGB-187/20	2 045 €	EB-187	330 €	FMM-187/20	3 305 €
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11D	2 130 €	EB-207	340 €	FMM-207/11D	3 340 €
	2000x700		1200x500x350	FGB-207/11I	2 130 €	EB-207	340 €	FMM-207/11I	3 340 €

PLONGES - LIVRÉES DÉMONTÉES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 512)
- Structure très solide, montage facile et rapide
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Etagère supplémentaire en option (possibilité de l'ajouter à posteriori sur modèles démontés)
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501)

MEUBLES PLONGES - LIVRÉS MONTÉS SOUDÉS

- Arrière ouvert pour permettre l'accès aux installations
- Pieds robustes avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Portes coulissantes silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Option fermeture à clés des portes **(Réf. OCPC : 140 € HT)**
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501)

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
+20%
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

PLONGES AVEC TROU VIDE-DÉCHETS
LIVRÉES DÉMONTÉES

	Dimensions (L x P) (mm)	Disposition	Dimensions cuve (mm)	PLONGE Référence	PLONGE € HT	PLONGE LAVE-VAISSELLE Référence	PLONGE LAVE-VAISSELLE € HT
600	1800x600		500x400x250	FGBD-186/111D	1 725 €	FGBDL-186/111D	1 635 €
			500x400x250	FGBD-186/111I	1 725 €	FGBDL-186/111I	1 635 €
700	1400x700		600x500x300	FGBD-147/101D	1 280 €	-	-
			600x500x300	FGBD-147/101I	1 280 €	-	-
	1800x700		500x500x300	FGBD-187/111D	1 830 €	FGBDL-187/111D	1 735 €
			500x500x300	FGBD-187/111I	1 830 €	FGBDL-187/111I	1 735 €

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée (sauf partie arrière en galva)
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruisselement
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm arrondi totalement soudée
- Cuve emboutie insonorisée livrée avec tube surverse, bonde et cache-bac
- Trou vide-déchets avec collerette caoutchouc démontable de Ø 200mm
- Possibilité d'adapter dessus une large gamme de robinets (voir page 512)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable de 850 à 900 mm
- Espace pour lave-vaisselle standard jusqu'à 600x600x850mm (renfort mural inclus)
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501)

PLONGE MONTÉE SOUDÉE
+20%
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité

TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	SANS ÉTAGÈRE Référence	SANS ÉTAGÈRE € HT
800x750x850	LV / LV	MP-80D	1 515 €	MPS-80D	1 315 €
		MP-80I	1 515 €	MPS-80I	1 315 €
1200x750x850	LV / LV	MP-120D	1 620 €	MPS-120D	1 375 €
		MP-120I	1 620 €	MPS-120I	1 375 €
1600x750x850	LV / LV	MP-160D	1 795 €	MPS-160D	1 510 €
		MP-160I	1 795 €	MPS-160I	1 510 €

TABLES DE PRÉLAVAGE MURALES AVEC BAC ET TROU VIDE-DÉCHETS

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	SANS ÉTAGÈRE Référence	SANS ÉTAGÈRE € HT
1200x750x850	LV / LV	MPD-120D	1 870 €	MPDS-120D	1 640 €
		MPD-120I	1 870 €	MPDS-120I	1 640 €
1600x750x850	LV / LV	MPD-160D	2 095 €	MPDS-160D	1 855 €
		MPD-160I	2 095 €	MPDS-160I	1 855 €
2100x750x850	LV / LV	MPD-210D	2 335 €	MPDS-210D	2 060 €
		MPD-210I	2 335 €	MPDS-210I	2 060 €

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 satiné
- Plans de travail avec dosseret entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- Pieds en tube métallique de 40x40 réglables en hauteur
- Cuve emboutie de 500x400x250mm avec protection anti-bruit, bonde et tube surverse
- Montage simple et rapide via des vis (incluses)
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Livrées sans robinetterie
- En option, pré-perçage pour la robinetterie et siphon (voir page 501)
- **MPD :** Trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible Ø 200 mm

TABLES DROITES ENTRÉE / SORTIE LAVE-VAISSELLE

	Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	SANS ÉTAGÈRE Référence	SANS ÉTAGÈRE € HT
CENTRALES	600x600	LV	ME-60	615 €	MES-60	465 €
CENTRALES	1200x600	LV	ME-120	1 150 €	MES-120	870 €
MURALES	800x750x850	LV	ME-80D	1 130 €	MES-80D	920 €
MURALES	800x750x850	LV	ME-80I	1 130 €	MES-80I	920 €
MURALES	1200x750x850	LV	ME-120D	1 235 €	MES-120D	985 €
MURALES	1200x750x850	LV	ME-120I	1 235 €	MES-120I	985 €
MURALES	1600x750x850	LV	ME-160D	1 415 €	MES-160D	1 120 €
MURALES	1600x750x850	LV	ME-160I	1 415 €	MES-160I	1 120 €

MES-60

ME-120

ME-120I

TABLES EN ANGLE ENTRÉE/SORTIE LAVE-VAISSELLE

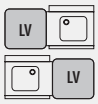
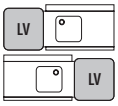
	Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Nb de casiers de lavage	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
	1300x750x850	LV	2	MAE-130D	1 885 €	MAES-130D	1 640 €
	1600x750x850	LV	2	MAE-160D	2 065 €	MAES-160D	1 775 €
	1300x750x850	LV	2	MAE-130I	1 885 €	MAES-130I	1 640 €
	1600x750x850	LV	2	MAE-160I	2 065 €	MAES-160I	1 775 €

13 INOX

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 satiné
- Plans de travail avec dosseret de 135mm, bord avant de 50 mm
- Pieds en tube métallique 40x40 réglables en hauteur
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Montage simple et rapide, au moyen des vis fournies
- Possibilité, en option, d'incorporer un réservoir de 500x400x250mm et/ou trou vide-déchet embouti avec colerette caoutchouc amovible Ø200mm (voir page 511)

PLANS DE TRAVAIL INTERMÉDIAIRES MURAUX DE PRÉLAVAGE AVEC BAC

Dimensions (LxPxH mm)	Disposition	Référence	€ HT
800x750		EP-80D	1 135 €
		EP-80I	1 135 €
1200x750		EP-120D	1 235 €
		EP-120I	1 235 €

INFOS PRODUITS

- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10 satiné
- Dosseret entièrement soudé de 135 mm et bord avant de 50 mm, entièrement soudé
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Cuve intégrée de 500x400x250 mm avec insonorisation, tube surverse et bonde
- Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- Ils peuvent être fournis, en option, avec le pré-perçage pour placer le robinet, voir page 501)
- Installation : Pour l'assemblage avec une autre table, un manuel et un gabarit pour le perçage des trous pour les vis sont joints, indiquant la composition. Cela peut être préparé en usine : indiquer à la commande

TABLES DE DÉBARASSAGE AVEC TROU VIDE-DECHETS LIVRÉES MONTÉES SOUDÉES

Mobile MDC-200/2

Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de vide-déchets	AVEC SUPPORT Référence	AVEC SUPPORT € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
1200x700x850	1	MDC-120	1 720 €	MDCS-120	1 570 €
1600x700x850	1	MDC-160	1 935 €	MDCS-160	1 775 €
2000x700x850	1	MDC-200	2 185 €	MDCS-200	2 010 €
2000x700x850	2	MDC-200/2	2 440 €	MDCS-200/2	2 270 €

INFOS PRODUITS

- Plans de travail et étagères réalisés en acier inox AISI-304 18/10 satiné et renforcés par des tubes métalliques
- Bord arrondi avant de 50 mm, totalement soudé
- Colerette caoutchouc amovible, facile à retirer
- Pieds en tube métallique de 40x40mm avec pieds en acier inoxydable réglables en hauteur

TABLES D'ENTRÉE / SORTIE, À ROULEAUX

Modèle	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MR-110	Droit	1100x640x850	1 930 €
MR-160	Droit	1600x640x850	2 340 €
CR-90	Incurvé	(300+965)x965x850	3 395 €

INFOS PRODUITS

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Rouleaux en PVC démontables avec axe en inox
- Fixation universelle, s'adapte à toute marque de lave-vaisselle
- Peut se fixer à d'autres tables à rouleaux droites ou incurvées
- Structure démontable très solide avec pieds en tube métalliques de 40x40mm, réglable en hauteur
- Montage facile et rapide (visserie fournie)

ÉTAGÈRES SUR TABLE POUR CASIER DE LAVAGE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ESC-110	1100x700x850	930 €
ESC-160	1600x700x850	1 010 €

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 L 18/10
- Pieds en tube métallique Ø30 mm. Dimensions standard pour les paniers de 500 x 500 mm
- Montage simple et rapide au moyen de vis (incluses)
- Barre centrale pour le support des paniers de lavage en tube de Ø25 mm et vidange par le bas

ÉTAGÈRES MURALES POUR PANIERS

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EMCL-110	1100x480x300	535 €
EMCL-160	1600x480x300	660 €

INFOS PRODUITS

- Réalisé en acier inoxydable AISI 304 18/10 satiné
- Totalement soudée. Vidange incorporée
- Montage rapide et facile (chevilles et vis incluses)

CUVES SUR TABLES

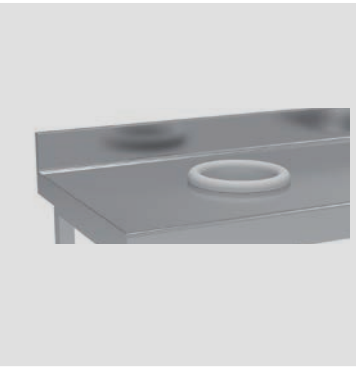
Modèle	Description - Position	€ HT
CSE-44D	Cuve soudée à droite	325 €
CSE-44I	Cuve soudée à gauche	325 €
CSE-44C	Cuve soudée au centre	325 €
CSE-54D	Cuve soudée à droite	425 €
CSE-54I	Cuve soudée à gauche	425 €
CSE-54C	Cuve soudée au centre	425 €

INFOS PRODUITS

- Cuve en acier inoxydable AISI-304 18/10 de 400x400x250mm et 500x400x250mm avec vidange et équipée d'une protection anti-éclaboussures

OPTION TROU VIDE-DECHETS SUR TABLE

Modèle	Description	€ HT
AAD-200	Trou dans le plan de travail + colerette en caoutchouc	120 €
AD-200	Colerette de rechange	55 €



INFOS PRODUITS

- Trou de Ø200mm usiné dans le plan de travail
- Colerette caoutchouc amovible

SOCLES LAVE-VAISSELLE

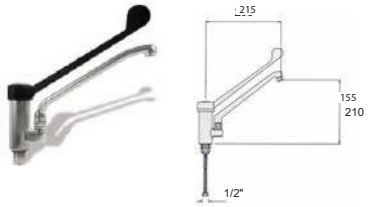
Modèles compatibles	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
ECO35	SOCLEINOX1/35	430x425x400	345 €	-	-	-	-	-	-
ECO et EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	315 €	-	-	-	-	-	-
ECO et EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	305 €	SOCLEINOX2/50	600x555x400	370 €	SOCLEINOX3/50	600x555x460	485 €
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	330 €	SOCLEINOX2/60	640x615x460	385 €	-	-	-

Laverie voir page 620

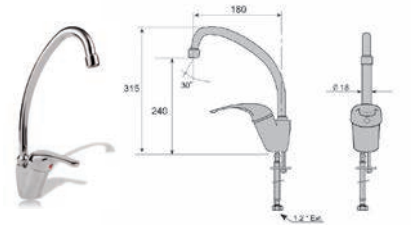
GEB-M

GEM-2

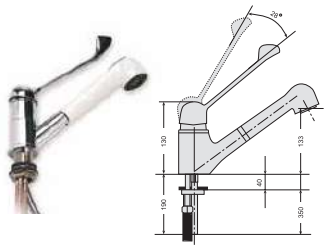
GAU-MG



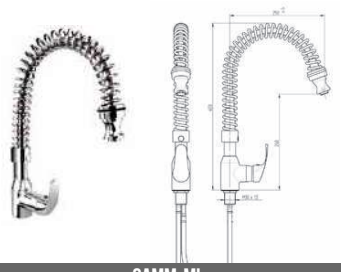
GEM-M



GX-ML

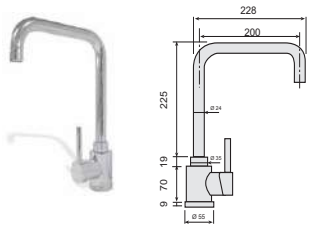


GF-M

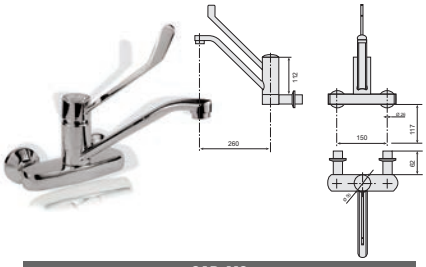


GEA-M

GAM-M

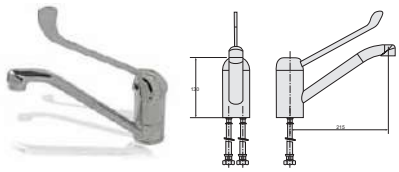


GAMM-ML

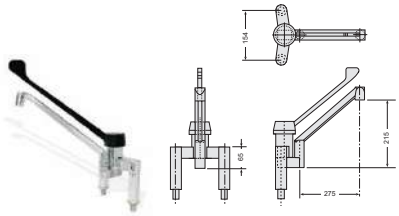


GEB-2

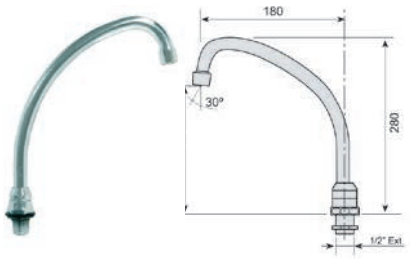
GEM-ML



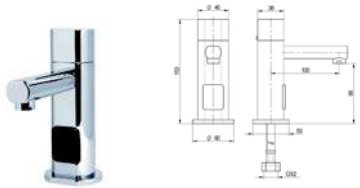
GAD-MG



CLG



GE-AC



INFOS PRODUITS

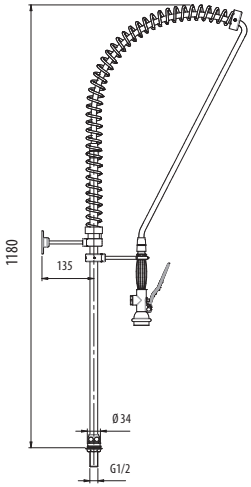
GE-AC

- Modèle mixte, utilisable avec des piles (incluses) ou sur secteur.
- Fabriqué en bronze avec revêtement en chrome électrolytique.
- Capteur électronique avec une distance de détection de 25 cm.
- Vanne de mélange non incluse.
- Protection : IP56.

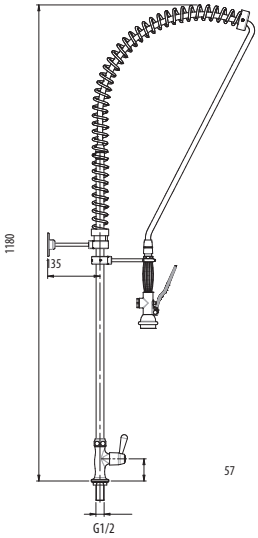
Modèle	Description	€ HT
GEB-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 115 mm	155 €
GEM-2	Robinet mélangeur monotrou	125 €
GAU-MG	Robinet mitigeur	360 €
GEM-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 315 mm	170 €
GX-ML	Robinet mitigeur - Hauteur 130 mm	280 €
GF-M	Robinet mitigeur	425 €
GEA-M	Robinet mitigeur monotrou - Hauteur 260 mm	180 €
GAM-M	Robinet mitigeur - Hauteur 323 mm	260 €
GAMM-ML	Robinet mitigeur mural	410 €
GEB-2	Robinet mélangeur monotrou - Hauteur 105 mm	125 €
GEM-ML	Robinet mitigeur- Hauteur 130 mm	170 €
GAD-MG	Robinet mitigeur	415 €
CLG	Robinet giratoire	45 €
GE-AC	Robinet électronique avec capteur de présence	555 €

- Gamme complète de douchettes haute qualité pensée et dessinée pour usage professionnel, ergonomique et durable
- Construit en laiton chromé haute densité et épaisseur
- Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-calorique, réglable du débit et valve anti-retour
- Accessoires et tuyaux nécessaires à l'installation fournis

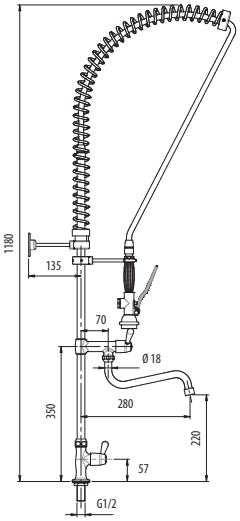
GD-0



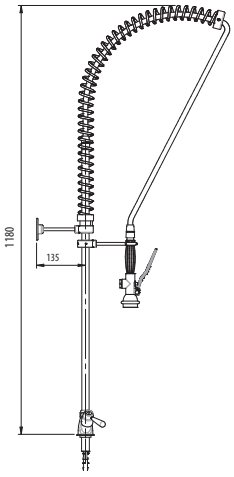
GD-1



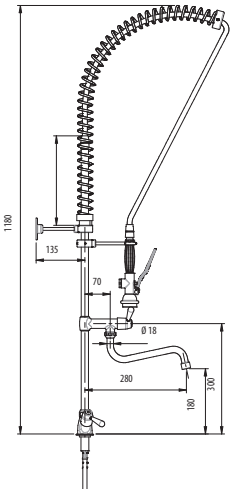
GD-1G



GD-2



GD-2G



13 INOX

Modèle	Description	€ HT
GD-0	Douchette monotrou à raccordement direct	295 €
GD-1	Douchette monotrou 1 voie avec robinet 1/4 de tour	335 €
GD-1G	Robinet + douchette monotrou 1 voie avec robinet 1/4 de tour	445 €
GD-2	Douchette monotrou 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	365 €
GD-2G	Robinet + douchette monotrou 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	460 €

DGD

TF

Modèle	Description	€ HT
DGD	Embout de douchette	125 €
TF	Tube flexible pour robinet de douche	40 €

ERATOS

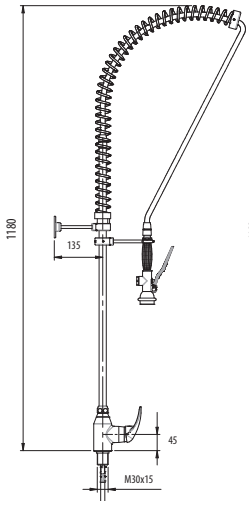
GD-M

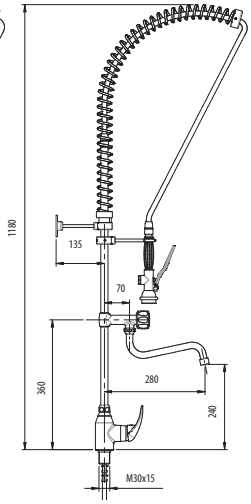
GD-MG

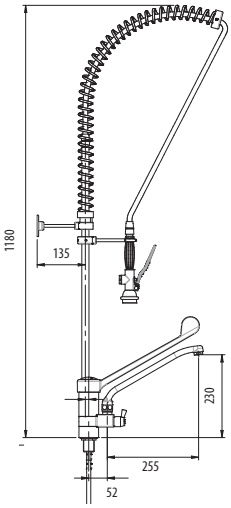
GDPL-MG

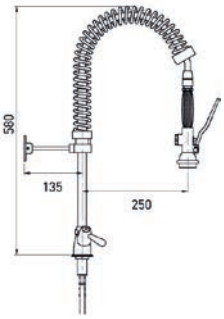
GDB-2

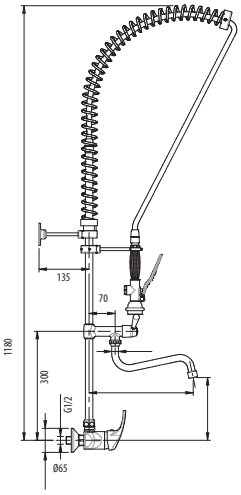
GDM-MG











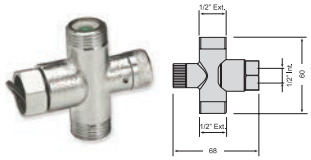
Modèle	Description	€ HT
GD-M	Douchette monotrou avec mitigeur	490 €
GD-MG	Robinet + douchette monotrou avec mitigeur	545 €
GDPL-MG	Robinet + douchette monotrou avec mitigeur à commande par levier	625 €
GDB-2	Douchette monotrou basse 2 voies avec mélangeur 1/4 de tour	370 €
GDM-MG	Robinet + douchette bitrou 2 voies murale avec mitigeur	560 €

PSM

PDM

PSA

VMA



Modèle	Description	€ HT
PSM	Pédale simple mitigeur	190 €
PDM	Pédale double mitigeur	215 €
PSA	Pédale simple automitigeur	115 €
VMA	Pré-mélangeur - Entrée et sortie en 1/2"	45 €

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
600	600x600x850	MMD60-60	535 €	MMSD60-60	550 €
	700x600x850	MMD60-70	560 €	MMSD60-70	575 €
	800x600x850	MMD60-80	585 €	MMSD60-80	600 €
	900x600x850	MMD60-90	605 €	MMSD60-90	615 €
	1000x600x850	MMD60-100	640 €	MMSD60-100	640 €
	1100x600x850	MMD60-110	655 €	MMSD60-110	660 €
	1200x600x850	MMD60-120	685 €	MMSD60-120	690 €
	1300x600x850	MMD60-130	710 €	MMSD60-130	710 €
	1400x600x850	MMD60-140	750 €	MMSD60-140	740 €
	1500x600x850	MMD60-150	780 €	MMSD60-150	760 €
	1600x600x850	MMD60-160	805 €	MMSD60-160	780 €
	1700x600x850	MMD60-170	850 €	MMSD60-170	820 €
	1800x600x850	MMD60-180	910 €	MMSD60-180	875 €
	1900x600x850	MMD60-190	930 €	MMSD60-190	895 €
	2000x600x850	MMD60-200	970 €	MMSD60-200	935 €
	2200x600x850	MMD60-220	1 175 €	MMSD60-220	1 130 €
	2400x600x850	MMD60-240	1 240 €	MMSD60-240	1 160 €

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
700	600x700x850	MMD70-60	555 €	MMSD70-60	555 €
	700x700x850	MMD70-70	580 €	MMSD70-70	580 €
	800x700x850	MMD70-80	600 €	MMSD70-80	605 €
	900x700x850	MMD70-90	625 €	MMSD70-90	620 €
	1000x700x850	MMD70-100	660 €	MMSD70-100	645 €
	1100x700x850	MMD70-110	680 €	MMSD70-110	670 €
	1200x700x850	MMD70-120	715 €	MMSD70-120	700 €
	1300x700x850	MMD70-130	755 €	MMSD70-130	730 €
	1400x700x850	MMD70-140	805 €	MMSD70-140	775 €
	1500x700x850	MMD70-150	850 €	MMSD70-150	845 €
	1600x700x850	MMD70-160	865 €	MMSD70-160	875 €
	1700x700x850	MMD70-170	905 €	MMSD70-170	900 €
	1800x700x850	MMD70-180	960 €	MMSD70-180	945 €
	1900x700x850	MMD70-190	985 €	MMSD70-190	975 €
	2000x700x850	MMD70-200	1 035 €	MMSD70-200	1 020 €
	2200x700x850	MMD70-220	1 210 €	MMSD70-220	1 165 €
	2400x700x850	MMD70-240	1 295 €	MMSD70-240	1 240 €

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
800	1000x800x850	MMD80-100	790 €	MMSD80-100	750 €
	1500x800x850	MMD80-150	955 €	MMSD80-150	900 €
	2000x800x850	MMD80-200	1 215 €	MMSD80-200	1 130 €

- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 521)
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT

Renfort

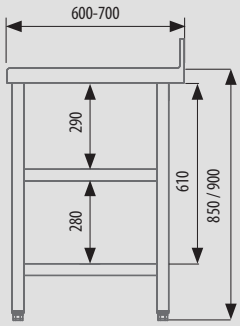


TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

TABLES CENTRALES
LIVRÉES DÉMONTÉES

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT

Renfort

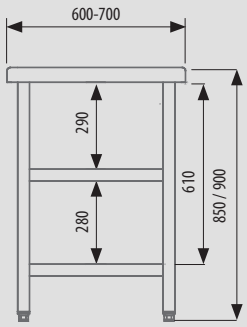


TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Retirer le D de la référence

ex : MMD70-100 devient MM70-100

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
600	600x600x850	MCD60-60	585 €	MCSD60-60	550 €
	700x600x850	MCD60-70	610 €	MCSD60-70	575 €
	800x600x850	MCD60-80	640 €	MCSD60-80	600 €
	900x600x850	MCD60-90	640 €	MCSD60-90	610 €
	1000x600x850	MCD60-100	655 €	MCSD60-100	635 €
	1100x600x850	MCD60-110	655 €	MCSD60-110	640 €
	1200x600x850	MCD60-120	675 €	MCSD60-120	660 €
	1300x600x850	MCD60-130	700 €	MCSD60-130	680 €
	1400x600x850	MCD60-140	740 €	MCSD60-140	715 €
	1500x600x850	MCD60-150	775 €	MCSD60-150	725 €
	1600x600x850	MCD60-160	785 €	MCSD60-160	765 €
	1700x600x850	MCD60-170	845 €	MCSD60-170	795 €
	1800x600x850	MCD60-180	920 €	MCSD60-180	845 €
	1900x600x850	MCD60-190	915 €	MCSD60-190	860 €
	2000x600x850	MCD60-200	930 €	MCSD60-200	890 €
	2200x600x850	MCD60-220	1 100 €	MCSD60-220	1 070 €
	2400x600x850	MCD60-240	1 135 €	MCSD60-240	1 100 €

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
700	600x700x850	MCD70-60	605 €	MCSD70-60	570 €
	700x700x850	MCD70-70	630 €	MCSD70-70	595 €
	800x700x850	MCD70-80	655 €	MCSD70-80	620 €
	900x700x850	MCD70-90	665 €	MCSD70-90	635 €
	1000x700x850	MCD70-100	690 €	MCSD70-100	660 €
	1100x700x850	MCD70-110	695 €	MCSD70-110	680 €
	1200x700x850	MCD70-120	715 €	MCSD70-120	715 €
	1300x700x850	MCD70-130	765 €	MCSD70-130	735 €
	1400x700x850	MCD70-140	835 €	MCSD70-140	770 €
	1500x700x850	MCD70-150	850 €	MCSD70-150	795 €
	1600x700x850	MCD70-160	860 €	MCSD70-160	825 €
	1700x700x850	MCD70-170	925 €	MCSD70-170	850 €
	1800x700x850	MCD70-180	1 005 €	MCSD70-180	895 €
	1900x700x850	MCD70-190	1 015 €	MCSD70-190	930 €
	2000x700x850	MCD70-200	1 045 €	MCSD70-200	980 €
	2200x700x850	MCD70-220	1 185 €	MCSD70-220	1 140 €
	2400x700x850	MCD70-240	1 230 €	MCSD70-240	1 185 €

		AVEC ÉTAGÈRE		AVEC RENFORT	
	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT	Référence	€ HT
800	1000x800x850	MCD80-100	760 €	MCSD80-100	710 €
	1500x800x850	MCD80-150	920 €	MCSD80-150	840 €
	2000x800x850	MCD80-200	1 135 €	MCSD80-200	1 045 €

- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Possibilité d'ajouter à posteriori en option une étagère intermédiaire supplémentaire
- Ces tables peuvent être équipées de tiroirs, modules tiroirs sur glissières et étagères supérieures à poser sur tables (voir page 521)
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

TABLES SOUBASSEMENT - HAUTEUR 600MM
LIVRÉES DÉMONTÉES

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
600	600x600x600	MMBD60-60	535 €	MMSBD60-60	550 €
	700x600x600	MMBD60-70	560 €	MMSBD60-70	575 €
	800x600x600	MMBD60-80	585 €	MMSBD60-80	600 €
	900x600x600	MMBD60-90	610 €	MMSBD60-90	620 €
	1000x600x600	MMBD60-100	640 €	MMSBD60-100	640 €
	1100x600x600	MMBD60-110	660 €	MMSBD60-110	665 €
	1200x600x600	MMBD60-120	685 €	MMSBD60-120	690 €
	1300x600x600	MMBD60-130	715 €	MMSBD60-130	715 €
	1400x600x600	MMBD60-140	750 €	MMSBD60-140	740 €
	1500x600x600	MMBD60-150	780 €	MMSBD60-150	760 €
	1600x600x600	MMBD60-160	805 €	MMSBD60-160	780 €
	1700x600x600	MMBD60-170	860 €	MMSBD60-170	825 €
	1800x600x600	MMBD60-180	910 €	MMSBD60-180	875 €
	1900x600x600	MMBD60-190	940 €	MMSBD60-190	905 €
	2000x600x600	MMBD60-200	970 €	MMSBD60-200	935 €
	2200x600x600	MMBD60-220	1 175 €	MMSBD60-220	1 130 €
	2400x600x600	MMBD60-240	1 240 €	MMSBD60-240	1 160 €

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
700	600x700x600	MMBD70-60	555 €	MMSBD70-60	555 €
	700x700x600	MMBD70-70	580 €	MMSBD70-70	580 €
	800x700x600	MMBD70-80	600 €	MMSBD70-80	605 €
	900x700x600	MMBD70-90	630 €	MMSBD70-90	625 €
	1000x700x600	MMBD70-100	660 €	MMSBD70-100	645 €
	1100x700x600	MMBD70-110	685 €	MMSBD70-110	675 €
	1200x700x600	MMBD70-120	715 €	MMSBD70-120	700 €
	1300x700x600	MMBD70-130	760 €	MMSBD70-130	740 €
	1400x700x600	MMBD70-140	805 €	MMSBD70-140	775 €
	1500x700x600	MMBD70-150	850 €	MMSBD70-150	845 €
	1600x700x600	MMBD70-160	865 €	MMSBD70-160	875 €
	1700x700x600	MMBD70-170	910 €	MMSBD70-170	910 €
	1800x700x600	MMBD70-180	960 €	MMSBD70-180	945 €
	1900x700x600	MMBD70-190	995 €	MMSBD70-190	985 €
	2000x700x600	MMBD70-200	1 035 €	MMSBD70-200	1 020 €
	2200x700x600	MMBD70-220	1 210 €	MMSBD70-220	1 165 €
	2400x700x600	MMBD70-240	1 295 €	MMSBD70-240	1 240 €

- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

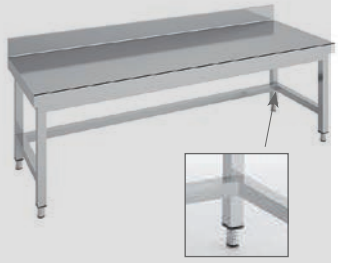
15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

TABLES ADOSSÉES

AVEC ÉTAGÈRE

AVEC RENFORT



Renfort

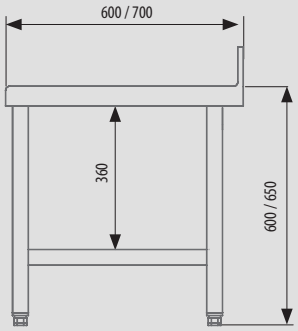


TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Retirer le D de la référence

ex : MMD70-100 devient MM70-100

13 INOX

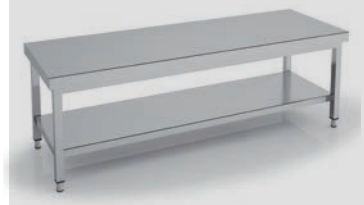
TABLES SOUBASSEMENT - HAUTEUR 600MM
LIVRÉES DÉMONTÉES

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

TABLES CENTRALES

AVEC ÉTAGÈRE



	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
600	600x600x600	MCBD60-60	585 €	MCSBD60-60	550 €
	700x600x600	MCBD60-70	610 €	MCSBD60-70	575 €
	800x600x600	MCBD60-80	640 €	MCSBD60-80	600 €
	900x600x600	MCBD60-90	645 €	MCSBD60-90	620 €
	1000x600x600	MCBD60-100	655 €	MCSBD60-100	635 €
	1100x600x600	MCBD60-110	665 €	MCSBD60-110	650 €
	1200x600x600	MCBD60-120	675 €	MCSBD60-120	660 €
	1300x600x600	MCBD60-130	705 €	MCSBD60-130	685 €
	1400x600x600	MCBD60-140	740 €	MCSBD60-140	715 €
	1500x600x600	MCBD60-150	775 €	MCSBD60-150	725 €
	1600x600x600	MCBD60-160	785 €	MCSBD60-160	765 €
	1700x600x600	MCBD60-170	855 €	MCSBD60-170	805 €
	1800x600x600	MCBD60-180	920 €	MCSBD60-180	845 €
	1900x600x600	MCBD60-190	925 €	MCSBD60-190	865 €
	2000x600x600	MCBD60-200	930 €	MCSBD60-200	890 €
	2200x600x600	MCBD60-220	1 100 €	MCSBD60-220	1 070 €
	2400x600x600	MCBD60-240	1 135 €	MCSBD60-240	1 100 €

AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	AVEC ÉTAGÈRE Référence	AVEC ÉTAGÈRE € HT	AVEC RENFORT Référence	AVEC RENFORT € HT
700	600x700x600	MCBD70-60	605 €	MCSBD70-60	570 €
	700x700x600	MCBD70-70	630 €	MCSBD70-70	595 €
	800x700x600	MCBD70-80	655 €	MCSBD70-80	620 €
	900x700x600	MCBD70-90	675 €	MCSBD70-90	640 €
	1000x700x600	MCBD70-100	690 €	MCSBD70-100	660 €
	1100x700x600	MCBD70-110	705 €	MCSBD70-110	685 €
	1200x700x600	MCBD70-120	715 €	MCSBD70-120	715 €
	1300x700x600	MCBD70-130	775 €	MCSBD70-130	745 €
	1400x700x600	MCBD70-140	835 €	MCSBD70-140	770 €
	1500x700x600	MCBD70-150	850 €	MCSBD70-150	795 €
	1600x700x600	MCBD70-160	860 €	MCSBD70-160	825 €
	1700x700x600	MCBD70-170	930 €	MCSBD70-170	860 €
	1800x700x600	MCBD70-180	1 005 €	MCSBD70-180	895 €
	1900x700x600	MCBD70-190	1 025 €	MCSBD70-190	935 €
	2000x700x600	MCBD70-200	1 045 €	MCSBD70-200	980 €
	2200x700x600	MCBD70-220	1 185 €	MCSBD70-220	1 140 €
	2400x700x600	MCBD70-240	1 230 €	MCSBD70-240	1 185 €

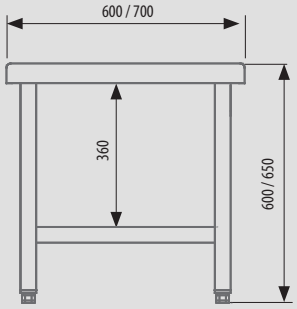


TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%
- Aucun montage
- Plus de rigidité et de stabilité
Retirer le D de la référence
ex : MMD70-100 devient MM70-100

- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Rigidité et hygiène : plateaux et étagères fabriqués en acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée et renforcés par des omégas (pas de bois ou stratifié)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

AVEC ÉTAGÈRE

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence Bac à droite	Référence Bac central	Référence Bac à gauche	€ HT
600	1000x600x850	MCCD60-100DE	MCCD60-100CE	MCCD60-100IE	910 €
	1200x600x850	MCCD60-120DE	MCCD60-120CE	MCCD60-120IE	970 €
	1300x600x850	MCCD60-130DE	MCCD60-130CE	MCCD60-130IE	1 025 €
	1400x600x850	MCCD60-140DE	MCCD60-140CE	MCCD60-140IE	1 075 €
	1500x600x850	MCCD60-150DE	MCCD60-150CE	MCCD60-150IE	1 110 €
	1600x600x850	MCCD60-160DE	MCCD60-160CE	MCCD60-160IE	1 140 €
	1800x600x850	MCCD60-180DE	MCCD60-180CE	MCCD60-180IE	1 205 €
	2000x600x850	MCCD60-200DE	MCCD60-200CE	MCCD60-200IE	1 285 €
	2200x600x850	MCCD60-220DE	MCCD60-220CE	MCCD60-220IE	1 465 €
	2400x600x850	MCCD60-240DE	MCCD60-240CE	MCCD60-240IE	1 530 €
700	1000x700x850	MCCD70-100DE	MCCD70-100CE	MCCD70-100IE	1 090 €
	1200x700x850	MCCD70-120DE	MCCD70-120CE	MCCD70-120IE	1 165 €
	1300x700x850	MCCD70-130DE	MCCD70-130CE	MCCD70-130IE	1 190 €
	1400x700x850	MCCD70-140DE	MCCD70-140CE	MCCD70-140IE	1 215 €
	1500x700x850	MCCD70-150DE	MCCD70-150CE	MCCD70-150IE	1 270 €
	1600x700x850	MCCD70-160DE	MCCD70-160CE	MCCD70-160IE	1 330 €
	1800x700x850	MCCD70-180DE	MCCD70-180CE	MCCD70-180IE	1 445 €
	2000x700x850	MCCD70-200DE	MCCD70-200CE	MCCD70-200IE	1 545 €
	2200x700x850	MCCD70-220DE	MCCD70-220CE	MCCD70-220IE	1 500 €
	2400x700x850	MCCD70-240DE	MCCD70-240CE	MCCD70-240IE	1 585 €

AVEC RENFORT

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence Bac à droite	Référence Bac central	Référence Bac à gauche	€ HT
600	1000x600x850	MCCD60-100D	MCCD60-100C	MCCD60-100I	790 €
	1200x600x850	MCCD60-120D	MCCD60-120C	MCCD60-120I	845 €
	1300x600x850	MCCD60-130D	MCCD60-130C	MCCD60-130I	885 €
	1400x600x850	MCCD60-140D	MCCD60-140C	MCCD60-140I	920 €
	1500x600x850	MCCD60-150D	MCCD60-150C	MCCD60-150I	950 €
	1600x600x850	MCCD60-160D	MCCD60-160C	MCCD60-160I	980 €
	1800x600x850	MCCD60-180D	MCCD60-180C	MCCD60-180I	1 040 €
	2000x600x850	MCCD60-200D	MCCD60-200C	MCCD60-200I	1 110 €
	2200x600x850	MCCD60-220D	MCCD60-220C	MCCD60-220I	1 465 €
	2400x600x850	MCCD60-240D	MCCD60-240C	MCCD60-240I	1 530 €
700	1000x700x850	MCCD70-100D	MCCD70-100C	MCCD70-100I	950 €
	1200x700x850	MCCD70-120D	MCCD70-120C	MCCD70-120I	1 020 €
	1300x700x850	MCCD70-130D	MCCD70-130C	MCCD70-130I	1 040 €
	1400x700x850	MCCD70-140D	MCCD70-140C	MCCD70-140I	1 065 €
	1500x700x850	MCCD70-150D	MCCD70-150C	MCCD70-150I	1 110 €
	1600x700x850	MCCD70-160D	MCCD70-160C	MCCD70-160I	1 150 €
	1800x700x850	MCCD70-180D	MCCD70-180C	MCCD70-180I	1 240 €
	2000x700x850	MCCD70-200D	MCCD70-200C	MCCD70-200I	1 325 €
	2200x700x850	MCCD70-220D	MCCD70-220C	MCCD70-220I	1 500 €
	2400x700x850	MCCD70-240D	MCCD70-240C	MCCD70-240I	1 585 €

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée, chassis en acier plastifié
- Bac 400x400x200mm insonorisé avec vidange
- Dosseret arrière de 100 mm et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Orifice Ø35mm pour robinetterie (non fournie)
- Pietements tube de 40x40mm avec hauteur réglable 50 mm
- Montage facile et rapide (visserie fournie)
- Possibilité d'utilisation comme lave-mains avec robinet électronique ou avec pédale
- Fabrication avec longueur sur-mesure : nous consulter
- Plan de travail épaisseur 10/10ème de mm

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

AVEC ÉTAGÈRE

Avec étagère / Bac central

Avec étagère / Bac à droite

Avec renfort / Bac à gauche

Renfort

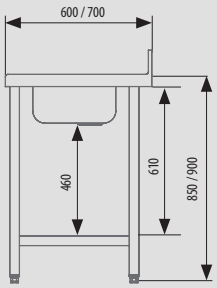


TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Retirer le D de la référence

ex : MMD70-100 devient MM70-100

13 INOX

Modèle MMRD-67

TABLE D'ANGLE AVEC DOSSERET

TABLES D'ANGLE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MMRD-66	600x600x850	755 €
MMRD-76	700x600x850	805 €
MMRD-67	600x700x850	805 €
MMRD-77	700x700x850	845 €

ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES

Modèle	Dimensions (LxP mm)	€ HT
EBR-66	529x452	150 €
EBR-77	629x552	160 €
EBR-67/76	529x552	155 €

- Livrée démontée (pour modèle monté : +20%)
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Structure démontable, solide et robuste
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur
- Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables

ETAGERES INTERMÉDIAIRES POUR TABLES

- Etagères et étagères intermédiaires pour toute la gamme de tables.
- Fabriquées en acier inoxydable 18/10 AISI-304, finition satinée, avec une façade de 40 mm, renforcée par des omégas.

	Pour modèles	Pour dimensions	€ HT
600	EB-66	600x600	100 €
	EB-76	700x600	110 €
	EB-86	800x600	125 €
	EB-96	900x600	135 €
	EB-106	1000x600	150 €
	EB-116	1100x600	155 €
	EB-126	1200x600	160 €
	EB-136	1300x600	180 €
	EB-146	1400x600	195 €
	EB-156	1500x600	210 €
	EB-166	1600x600	215 €
	EB-176	1700x600	230 €
	EB-186	1800x600	250 €
	EB-196	1900x600	255 €
	EB-206	2000x600	260 €
	EB-226	2200x600	265 €
	EB-246	2400x600	285 €

	Pour modèles	Pour dimensions	€ HT
700	EB-67	600x700	110 €
	EB-77	700x700	115 €
	EB-87	800x700	175 €
	EB-97	900x700	150 €
	EB-107	1000x700	200 €
	EB-117	1100x700	175 €
	EB-127	1200x700	230 €
	EB-137	1300x700	195 €
	EB-147	1400x700	255 €
	EB-157	1500x700	230 €
	EB-167	1600x700	310 €
	EB-177	1700x700	260 €
	EB-187	1800x700	330 €
	EB-197	1900x700	270 €
	EB-207	2000x700	340 €
	EB-227	2200x700	285 €
	EB-247	2400x700	295 €

DOSSERET LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 finition satiné.
- S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge Eratos.
- Montage facile.

Modèle	Dosseret	Gamme	€ HT
PL-60D	Droite	600	165 €
PL-60I	Gauche	600	165 €
PL-70D	Droite	700	180 €
PL-70I	Gauche	700	180 €

SUPPORTS MURAUX

Modèle	Dimensions	Description	€ HT
SM	410x580	Support mural	180 €
SMP	410x830	Support mural avec pied	255 €

CÔTÉ PLEIN LATÉRAL POUR TABLE OU PLONGE

Modèle	Gamme	€ HT
PLM-60	Table 600	165 €
PLM-70	Table 700	175 €
PLF-60	Plonge 600	110 €
PLF-70	Plonge 700	125 €

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- S'adapte sur n'importe quel dessus ou plonge ERATOS
- Montage facile

CADRE À GLISSIÈRES

- Installation facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- 8 paires de glissières avec un pas de 70mm

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Grille acceptée	€ HT
CG-GN	380x570x590	GN 1/1	475 €
CG-PS	660x570x590	Pâtissière	530 €

TIROIRS AVEC GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

	Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
600	CM60	330x561x190	1	GN1/1-100	275 €
	CM62	390x561x440	2	GN1/1-100	460 €
	CM61	390x561x440	1	GN1/1-200	445 €
700	CM70	330x626x190	1	GN1/1-100	290 €
	CM72	390x626x440	2	GN1/1-100	485 €
	CM71	390x626x440	1	GN1/1-200	465 €

- Tiroir doté de glissières téléscopiques avec frein
- Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- Montage facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées
- Serrure individuelle en option

BLOC TIROIRS

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Tiroirs	Capacité	€ HT
CM3	390x562x596	3	GN1/1-100	820 €
CM21	390x562x596	1 1	GN1/1-200 GN1/1-100	820 €
CM12	390x562x596	1 1	GN1/1-100 GN1/1-100	815 €

- Tiroirs dotés de glissières téléscopiques avec frein
- Chaque tiroir peut accueillir un bac GN1/1
- Serrure individuelle en option
- Montage facile (visserie fournie)
- Peut s'ajouter à posteriori sur des tables déjà installées

SERRURE POUR TIROIR

Modèle	€ HT
OCPB	55 €

- Serrure pour tiroir individuel
- Montage usine uniquement

KIT DE ROUES Ø125 MM

Pour table	Modèle	Nb de roues	€ HT
≤ 2000 mm.	KR4	4	175 €
> 2000 mm.	KR6	6	260 €

- Roues Ø125mm
- Chaque kit inclus 2 roues avec freins

ÉTAGÈRES POUR TABLES OU MEUBLES

1 NIVEAU

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DÉMONTÉES	ESD-71	700x350x400	355 €
	ESD-91	900x350x400	355 €
	ESD-111	1100x350x400	360 €
	ESD-131	1300x350x400	370 €
	ESD-151	1500x350x400	395 €
	ESD-171	1700x350x400	410 €
	ESD-191	1900x350x400	430 €
	ESD-211	2100x350x400	495 €

2 NIVEAUX

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
DÉMONTÉES	ESD-72	700x350x700	480 €
	ESD-92	900x350x700	495 €
	ESD-112	1100x350x700	500 €
	ESD-132	1300x350x700	515 €
	ESD-152	1500x350x700	555 €
	ESD-172	1700x350x700	610 €
	ESD-192	1900x350x700	630 €
	ESD-212	2100x350x700	715 €

- **Livrées démontées (pour modèles montés +20%)**
- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée et renforcées par des omegas
- Montage facile avec visserie incluse
- Pieds diamètre 30 mm
- Les modèles 1900 et 2100 ont 6 pieds

SUPPORTS AVEC LUMIERE ET/OU CHALEUR

LUMIÈRE ET CHALEUR PAR LAMPES HALOGÈNES

Chaleur par halogène

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PL-80	800x150x60	2	600	705 €
PL-120	1200x150x60	3	900	780 €
PL-160	1600x150x60	4	1200	850 €

LUMIÈRE PAR LAMPE HALOGÈNE ET CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PLC-80	800x150x60	2+2	890	1 000 €
PLC-120	1200x150x60	3+2	1210	1 105 €
PLC-160	1600x150x60	4+3	1530	1 320 €

CHALEUR PAR RÉSISTANCE CÉRAMIQUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nbre de lampes et de résistances	Puissance (W)	€ HT
PCC-80	800x150x60	2	750	770 €
PCC-120	1200x150x60	3	1000	875 €
PCC-160	1600x150x60	4	1250	975 €

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Interrupteur lumineux de fonctionnement
- Montage facile et rapide
- A fixer sur étagère ESD. L'étagère doit mesurer au moins 100 mm de plus que le module PL/PLCPCC choisie

Exemples d'application d'étagères équipées d'écrans lumineux et colorés ou d'écrans colorés

TABLE DE PREPARATION AVEC ÉTAGÈRE - LIVRÉES DÉMONTÉES

	Dimensions (LxPxH mm)	DÉMONTÉES Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCED60-100	1 250 €
	1500x600x850	MMCED60-150	1 430 €
700	1000x700x850	MMCED70-100	1 350 €
	1500x700x850	MMCED70-150	1 550 €

TABLE DE PREPARATION SANS ÉTAGÈRE - LIVRÉES DÉMONTÉES

	Dimensions (LxPxH mm)	DÉMONTÉES Référence	€ HT
600	1000x600x850	MMCSD60-100	1 160 €
	1500x600x850	MMCSD60-150	1 270 €
700	1000x700x850	MMCSD70-100	1 250 €
	1500x700x850	MMCSD70-150	1 260 €

TABLE MONTÉE SOUDÉE

+20%

- Aucun montage

- Plus de rigidité et de stabilité

Retirer le D de la référence

ex : MMD70-100 devient MM70-100

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)
- Dessus et étagère (sur modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Structure démontable, solide et robuste
- Dessus polyéthylène démontable de 20 mm d'épaisseur et de couleur blanche
- Installation facile (visserie fournie)
- Bords droits pour unir avec d'autres dessus ou tables

BILLOT SUR PIED - LIVRÉ MONTÉ SOUDÉ

Modèle	Dimensions (LxPxH) (mm)	Epaisseur de la planche (mm)	€ HT
PC50-50	500x500x850	50	730 €
PC50-100	500x1000x900	100	1 020 €

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10
- Pietements tube de 40x40mm réglables en hauteur (100mm)
- Structure renforcée avec étagère inférieure comprise
- Dessus polyéthylène démontable de 50 ou 100 mm d'épaisseur et de couleur blanche

MTA50-120

MTC50-120+PTM+SMT

TABLES DE TERRASSE / VAISSELLIER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb de tiroirs	Nb de portes	€ HT
OUVERTE AVEC TIROIRS				
MTA50-80	800x500x1045/1200	2	-	1 720 €
MTA50-100	1000x500x1045/1200	2	-	1 770 €
MTA50-120	1200x500x1045/1200	3	-	2 095 €
FERMÉE AVEC TIROIRS ET PORTES				
MTC50-100	410x120x365	2	2	2 140 €
MTC50-120	200x500	3	2	2 505 €

INFOS PRODUITS

- Tables à roulettes conçues pour les établissements avec terrasse, afin de faciliter le service des serveurs
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 avec finition satinée
- Plan de travail avec dosseret de 150 mm de hauteur et bord avant de 50 mm en pointe ronde, entièrement soudés
- En option, il est possible de monter un ensemble de dosserets latéraux, modèle PTM
- Plan de travail et étagères renforcés par des tubes métalliques
- Fourni avec 4 roues de 125mm, dont 2 avec frein
- Dans la partie supérieure, il y a des tiroirs avec des glissières télescopiques, pour l'organisation des couverts ou de plusieurs ustensiles
- En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé, tant dans les tiroirs que dans les portes
- Il existe 2 modèles, certains ouverts et d'autres fermés avec des portes battantes
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports à haute résistance (modèle SMT)
- Il comprend une poignée pour faciliter le transfert du mobilier qui peut être installé sur n'importe quel côté (par défaut à gauche)

LES OPTIONS

- **Support de plateau**
  Réf : SMT / **75 € HT**
- **Dosserets latéraux**
  Réf : PTM / **210 € HT**

Poignée

Jeu de dosserets (PTM)

Support de plateau (SMT)

ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ

Tables professionnelle, ergonomiques, compactes et très bien équipées. Conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, augmenter sa productivité et la facturation de l'établissement.

LARGE GAMME

Il existe une table pour chaque besoin : modèles de base, pour combiner, tables de cocktail professionnelles, meuble de cocktail réfrigérés, meubles de cocktail mobiles avec bar et panneau décoratif, etc…

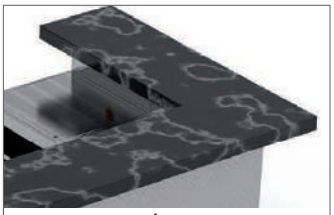
QUALITÉ MAXIMUM

Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS

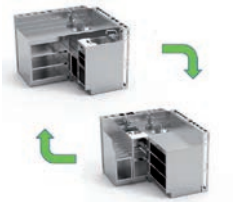
Les modèles réfrigérés sont des meubles de cocktail très compacts et fonctionnels. Réfrigérés, équipés de grands tiroirs qui peuvent être entièrement extraits au moyen de glissières télescopiques.

CONFIGURATEUR



FONCTIONNALITÉ PROFESSIONNELLE

Évier avec robinet, double fond perforé et rince-verres à pression, planche de découpe avec poubelle amovible, planche à découper de polypropylène pour frapper le cocktail, support pour blender, porte bouteilles, etc…



RECONFIGURABLES

Une fois installés, ces meubles peuvent être déplacés, de nouveaux modules ajoutés ou certains retirés. Ils s'adaptent aux besoins qui peuvent surgir à tout moment

NETTOYAGE FACILE

Chaque détail a été conçu pour répondre aux besoins des clients. Nous savons que le nettoyage est une partie importante, c'est pourquoi les plateaux, planches, plastiques et autres accessoires sont amovibles

INSTALLATION FACILE

Le système de construction modulaire composé d'un ensemble de meubles indépendants simplifie l'installation de la gamme LYNX. Les accessoires sont conçus pour être installés rapidement et facilement.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LBF-50

LMF-50

LCF-50

MODULES AVEC EVIER

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du bac (mm)	€ HT
LBF-30	Meuble évier avec paroi technique	300x650/770x850	243x465x200	1 710 €
LBF-50	Meuble évier avec paroi technique	500x650/770x850	400x400x200	1 840 €
LMF-30	Meuble évier	300x650x850	243x465x200	1 375 €
LMF-50	Meuble évier	500x650x850	400x400x200	1 485 €
LCF-30	Table évier	300x650x850	243x465x200	1 330 €
LCF-50	Table évier	500x650x850	400x400x200	1 425 €

INFOS PRODUITS

- Module avec évier pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée.

LBM-30

LMM-30

LCM-30

MODULES AVEC ÉVIER DE MIXOLOGIE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du bac (mm)	€ HT
LBM-30	Meuble évier avec paroi technique	300x650/770x850	243x465x200	1 855 €
LMM-30	Meuble évier	300x650x850	243x465x200	1 585 €
LCM-30	Table évier	300x650x850	243x465x200	1 410 €

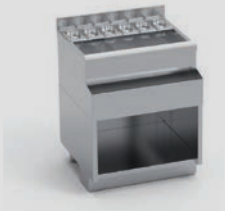
INFOS PRODUITS

- Module avec évier pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus. Lave-vaisselle à l'intérieur de la cuve.
- Planche à découper/striker en polyéthylène, amovible pour le nettoyage.
- Fond perforé dans toute la cuve. Support pour rouleau de papier.
- Tiroir avec ouverture frontale pour le rangement des outils.

MODULES BAC A GLAÇONS

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBH-70	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	700x650/770x850	2 255 €
LBH-90	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	900X650/770X850	2 420 €
LBH-110	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	1100X650/770X850	2 590 €
LBH-130	Meuble bac à glaçons avec paroi technique	1300X650/770X850	2 765 €
LMH-70	Meuble bac à glaçons	700x650x850	1 905 €
LMH-90	Meuble bac à glaçons	900x650x850	2 060 €
LMH-110	Meuble bac à glaçons	1100x650x850	2 215 €
LMH-130	Meuble bac à glaçons	1300x650x850	2 370 €
LCH-70	Table bac à glaçons	700x650x850	1 720 €
LCH-90	Table bac à glaçons	900x650x850	1 860 €
LCH-110	Table bac à glaçons	1100x650x850	1 995 €
LCH-130	Table bac à glaçons	1300x650x850	2 130 €

LBH-110


LMH-110

LCH-110

INFOS PRODUITS

- Module avec bac à glaçons pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tubes d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- Plan de travail avec panneau arrière de 80 mm.
- Emplacement pour les bacs (bacs non inclus).
- Avec table à découper en polyéthylène.
- Possibilité d'ajouter un support pour bouteilles. (Voir page 539)

MODULES DE PYRAMIDE DE BOUTEILLES

Référence	Types	Nbr de bouteilles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBP-30	Meuble pour bouteilles avec paroi technique	18	300x650/770x850	1 475 €
LBP-50	Meuble pour bouteilles avec paroi technique	30	500x650/770x850	1 550 €
LMP-30	Meuble pour bouteilles	18	300x650x850	1 145 €
LMP-50	Meuble pour bouteilles	30	500x650x850	1 220 €
LCP-30	Table pour bouteilles	18	300x650x850	1 120 €
LCP-50	Table pour bouteilles	30	500x650x850	1 180 €

LBP-50

LMP-50

LCP-50

INFOS PRODUITS

- Module de bouteilles pour la ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Parois latérales pour éviter les chutes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure tubulaire en acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.
- 6 hauteurs pour faciliter la vue et la prise des boissons.

LBC-70

LMC-70

LCC-70

MODULES D'ÉTAGÈRES AVEC PLAN DE TRAVAIL PERFORÉ

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBC-50	Meuble étagère avec paroi technique	500x650/770x850	1 695 €
LBC-70	Meuble étagère avec paroi technique	700x650/770x850	1 835 €
LMC-50	Meuble étagère	500x650x850	1 360 €
LMC-70	Meuble étagère	700x650x850	1 480 €
LCC-50	Table étagère	500x650x850	1 100 €
LCC-70	Table étagère	700x650x850	1 225 €

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et étagère pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Plan de travail perforé facile à enlever pour le nettoyage.
- Vidange intégrée.
- Etagères intermédiaires réglables en hauteur.

LES OPTIONS

- Porte avec serrure pour meuble de 500 mm
  Réf : LPU-50 / 235 € HT
- Porte avec serrure pour meuble de 700 mm
  Réf : LPU-70 / 245 € HT

LBE-70

LME-70

LCE-70

MODULES D'ÉTAGÈRES AVEC PLAN DE TRAVAIL LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBE-50	Meuble étagère avec paroi technique	500x650/770x850	1 580 €
LBE-70	Meuble étagère avec paroi technique	700x650/770x850	1 715 €
LME-50	Meuble étagère	500x650x850	1 250 €
LME-70	Meuble étagère	700x650x850	1 360 €
LCE-50	Table étagère	500x650x850	1 055 €
LCE-70	Table étagère	700x650x850	1 140 €

INFOS PRODUITS

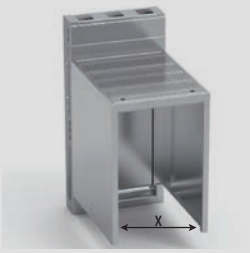
- Module avec plan de travail et étagère pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Etagères intermédiaires réglables en hauteur.

LES OPTIONS

- **Porte avec serrure pour meuble de 500 mm**
  Réf : LPU-50 / 235 € HT
- **Porte avec serrure pour meuble de 700 mm**
  Réf : LPU-70 / 245 € HT

MODULES POUR LAVE VAISSELLE

Référence	Types	Dimensions internes (x)	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBL-50	Meuble lave vaiselle avec paroi technique	445 mm	500x650/770x850	1 045 €
LBL-70	Meuble lave vaiselle avec paroi technique	645 mm	700x650/770x850	1 120 €
LCL-50	Table lave vaiselle	445 mm	500x650x850	1 110 €
LCL-70	Table lave vaiselle	645 mm	700x650x850	1 195 €



LBL-50

LCL-50

INFOS PRODUITS

- Module avec encastrement pour lave-vaisselle et plan de travail.
- Diamètre de l'écoulement 30 mm.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Le plan de travail perforé est facilement amovible pour le nettoyage.

MODULES POUR DÉCHETS

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBR-30	Meuble déchets avec paroi technique	300x650/770 x850	1 060 €
LBR-50	Meuble déchets avec paroi technique	500x650/770 x850	1 080 €
LCR-30	Table déchets	300x650x850	780 €
LCR-50	Table déchets	500x650x850	820 €

LBR-30
*Poubelle non incluse.

LCR-30
*Poubelle non incluse.

CCL-30

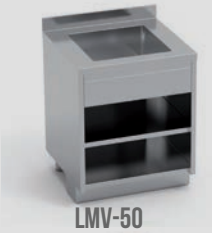
INFOS PRODUITS

- Module pour déchets pour la ligne de préparation de cocktails et de boissons mixtes.
- Avec trou de 200 mm de diamètre usiné sur le dessus
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Collerette de gomme démontable
- Pour le module de 50, vous pouvez utiliser soit le CCL-30, soit une poubelle classique type CC-50 (voir page 576)

LES OPTIONS

- **Poubelle pour module de 300 mm**
  Réf : CCL-30 / **810 € HT**
- **Poubelle**
  Réf : CC-50 / **405 € HT**

LBV-50


LMV-50

LCV-50

MODULES CUVE À BOUTEILLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBV-50	Meuble cuve à bouteilles avec paroi technique	500x650/770x850	1 920 €
LMV-50	Meuble cuve à bouteilles	500x650x850	1 590 €
LCV-50	Table cuve à bouteilles	500x650x850	1 410 €

INFOS PRODUITS

- Cuve isotherme pour bouteilles pour ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Possibilité de choisir entre le module avec paroi technique et meuble.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Doté d'une grille facile à enlever pour le nettoyage.
- Etagère intermédiaire réglable pour le rangement.

LBT-50

LMT-50

MODULES POUR FÛT À BIERE

Référence	Types	Portes	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBT-50	Meuble avec paroi technique	1	500x650/770	1 685 €
LBT-90	Meuble avec paroi technique	2	900x650/770	2 235 €
LMT-50	Meuble	1	500x650	1 355 €
LMT-90	Meuble	2	900x650	1 875 €

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et niche pour fût destiné à la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Réalisé en acier inoxydable AISI-304 18/10, finition satinée.
- Plan de travail lisse avec arrière de 80 mm.
- Portes perforées amovibles.
- Les côtés sont pourvus de trous de connexion prédécoupés pour les installations.

LBB-50

LMB-50

MODULES POUR REFROIDISSEURS DE BIÈRE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBB-50	Meuble avec paroi technique	500x650/770	1 425 €
LMB-50	Meuble	500x650	1 095 €

INFOS PRODUITS

- Module avec plan de travail et niche pour refroidisseur de fûts conçu pour la ligne de préparation de cocktails ou de boissons mixtes
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Le plan de travail comprend un plateau perforé amovible pour faciliter le nettoyage.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Rince-verre de série

  * Pour les fûts de bière d'une largeur maximale de 430 mm.

LES OPTIONS

- **Trou pour colonne à bière avec renfort (Ø à confirmer à la commande)**
  Réf : AGC / **110 € HT**

MODULES D'ANGLE LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBES-65	Meuble d'angle avec paroi technique	650/770x650/770x850	1 210 €
LCES-65	Table d'angle	650x650x850	825 €

LBES-65

LCES-65

INFOS PRODUITS

- Module de plan de travail linéaire et lisse pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée et renforcé par des omégas.
- Plan de travail avec dosseret arrière sur deux côtés de 80mm.
- L'option table a une structure en tube d'acier inoxydable de 40x40mm, entièrement soudée au plan de travail.

MODULES D'ANGLE AVEC ÉVIER

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBFE-65	Meuble d'angle évier avec paroi technique	650x650/770x850	1 490 €
LCFE-65	Table d'angle évier	650x650x850	1 165 €

LBFE-65

LCFE-65

INFOS PRODUITS

- Module d'angle avec évier conçu pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Cuve encastrée insonorisée, avec robinet de vidange.
- Dosseret de 80 mm.
- Livré en option avec trou de robinetterie, voir page 501

LBEV-65

LCEV-65

MODULES D'ANGLE CUVE À BOUTEILLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBEV-65	Meuble d'angle cuve à bouteilles avec paroi technique	650x650/770x850	1 570 €
LCEV-65	Table d'angle cuve à bouteilles	650x650x850	1 245 €

INFOS PRODUITS

- Module avec cuve isotherme pour refroidir les bouteilles à l'aide de glaçons pour la préparation de cocktails ou de boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Il est possible de choisir entre le module avec paroi technique et la table.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Le fond de la cuve est équipé d'une grille facilement amovible pour le nettoyage et la vidange.

LBAL-45

LCAL-45

MODULES D'ANGLE 45º
MODULES PLAN DE TRAVAIL LISSE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBAL-45	Meuble avec paroi technique	500x650/770X850	1 005 €
LCAL-45	Table	500x650X850	960 €

INFOS PRODUITS

- Plan de travail entièrement réalisé en acier 18/10 AISI-304 L soudé

LBAP-45

LCAP-45

MODULES PLAN DE TRAVAIL PERFORÉ

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBAP-45	Meuble avec paroi technique	500x650/770X850	1 195 €
LCAP-45	Table	500x650X850	1 150 €

INFOS PRODUITS

- Plan de travail constitué d'une grille perforée en acier AISI-304 18/10, facile à retirer pour le nettoyage. Vidange incorporée.

MODULES RÉFRIGÉRÉS AVEC ÉVIER

Référence	Types	Evier réfrigéré	Dimensions (LxPxH mm)	(w)	(w)	Tension	€ HT
LBRF-120D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	7 980 €
LBRF-120I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	7 980 €
LBRF-160D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	9 075 €
LBRF-160I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	9 075 €
LMRF-120D	Module réfrigéré	Droite	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	7 600 €
LMRF-120I	Module réfrigéré	Gauche	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	7 600 €
LMRF-160D	Module réfrigéré	Droite	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	8 655 €
LMRF-160I	Module réfrigéré	Gauche	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	8 655 €

LBRF-120D
(bacs non inclus)

LMRF-120D
(bacs non inclus)

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Évier avec cuve emboutie avec système d'insonorisation.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).

MODULES RÉFRIGÉRÉS MIXOLOGIE

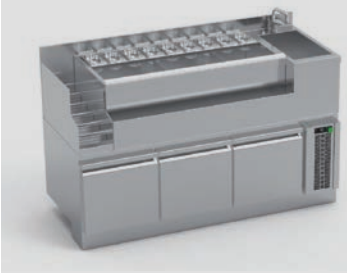
Référence	Types	Evier réfrigéré	Dimensions (LxPxH mm)	(w)	(w)	Tension	€ HT
LBRM-120D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	9 040 €
LBRM-120I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1200x650/770x850	390	150	230V 50Hz	9 040 €
LBRM-160D	Module réfrigéré avec paroi technique	Droite	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	10 660 €
LBRM-160I	Module réfrigéré avec paroi technique	Gauche	1600x650/770x850	600	250	230V 50Hz	10 660 €
LMRM-120D	Module réfrigéré	Droite	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	8 665 €
LMRM-120I	Module réfrigéré	Gauche	1200x650x850	390	150	230V 50Hz	8 665 €
LMRM-160D	Module réfrigéré	Droite	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	10 235 €
LMRM-160I	Module réfrigéré	Gauche	1600x650x850	600	250	230V 50Hz	10 235 €

LBRM
(bacs non inclus)

LMRM
(bacs non inclus)

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mélangées.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Evier pour mixologie avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Avec tiroir, porte-rouleau de papier et porte-gobelet.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).



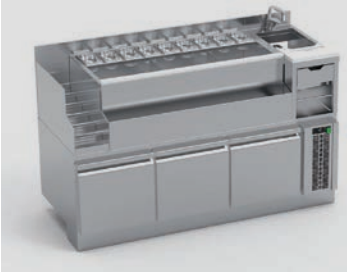
LMRFP-160D
(bacs non inclus)

MODULES RÉFRIGÉRÉS À PYRAMIDE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBRFP-160D	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	10 705 €
LBRFP-160I	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	10 705 €
LMRFP-160D	Meuble	1600x650x850	10 285 €
LMRFP-160I	Meuble	1600x650x850	10 285 €

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour construction de bars modulaires pour servir des cocktails ou des boissons mixtes.
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Evier avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles .
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).



LMRMP-160D
(bacs non inclus)

MODULES RÉFRIGÉRÉS DE MIXOLOGIE À PYRAMIDE

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LBRMP-160D	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	10 780 €
LBRMP-160I	Meuble avec paroi technique	1600x650/770x850	10 780 €
LMRMP-160D	Meuble	1600x650x850	10 360 €
LMRMP-160I	Meuble	1600x650x850	10 360 €

INFOS PRODUITS

- Module réfrigéré pour la construction de bars modulaires destinés à servir des cocktails ou des boissons mixtes
- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Evier pour mixologie avec bords sanitaires et système d'insonorisation.
- Avec tiroir, porte-rouleau de papier et porte-gobelet.
- Plan de travail avec dosseret arrière de 80 mm.
- Robinet mitigeur inclus.
- Bac à glaçons avec plateau perforé, planche à découper en polyéthylène.
- Support pour bouteilles.
- Emplacement pour bacs (bacs non inclus).

LB-50

MODULES LISSES

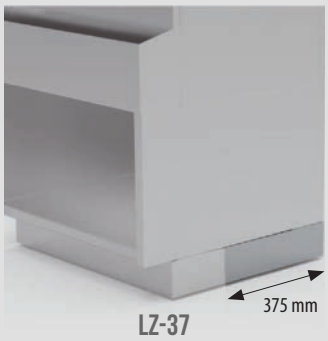
Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LB-50	Paroi technique lisse	500x120x1050	330 €
LB-70	Paroi technique lisse	700x120x1050	355 €

INFOS PRODUITS

- Paroi technique avec revêtement frontal lisse en acier inoxydable AISI-304 L 18/10.
- Conçue pour accueillir des appareils d'autres fournisseurs.
- Tous les modèles peuvent être fournis, en option, avec l'emplacement d'une prise de courant.

PLINTHES LATÉRALES POUR MEUBLES

Référence	Types	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LZ-37	Plinthes standard	375x15x100	130 €
POUR MODULE POUR REFROIDISSEURS DE BIÈRE (LBB-50, LMB-50 (VOIR PAGE 530)			
LZ-65	Plinthes	650x15x100	140 €



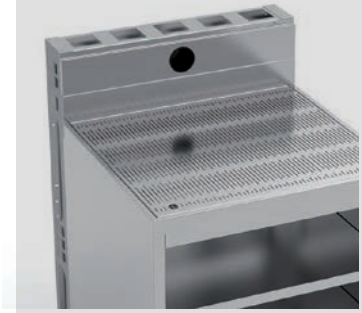
LZ-37

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI-304 L 18/10, finition satinée.
- Installation facile.

PRÉ-PERÇAGE POUR PRISE

Référence	Position	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
LOAD-37	Trou à droite	73x73x41 mm	35 €
LOAC-37	Trou au centre	73x73x41 mm	35 €
LOAI-37	Trou à gauche	73x73x41 mm	35 €

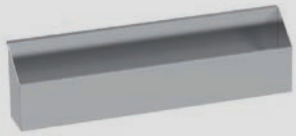

LOAC-37

INFOS PRODUITS

- Trous pour encastrement de prises.
- Livré avec boîtier
- Prise non fournie

SUPPORT POUR BOUTEILLES

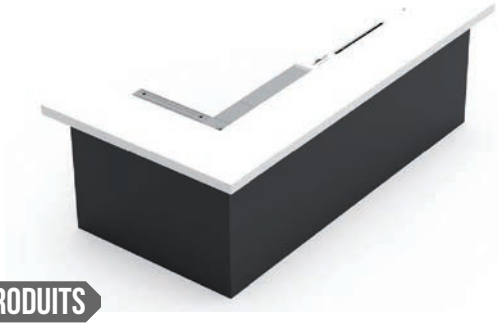
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	€ HT
CRL-70	700x140x200	8 bouteilles	280 €
CRL-110	1100x140x200	13 bouteilles	315 €
CRL-130	1300X140X200	16 bouteilles	330 €

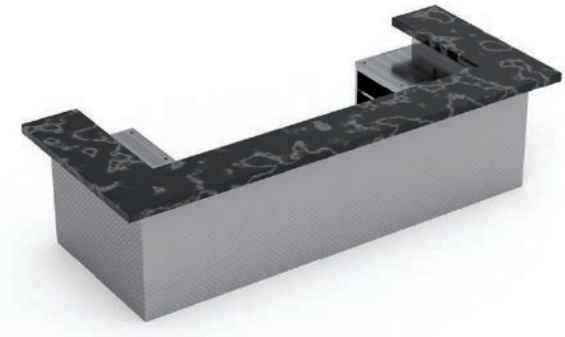

CRL-70

INFOS PRODUITS

- Support pour bouteilles pour module bac à glaçons (voir page 527)

OPTIONS DE DÉCORATION DU BAR

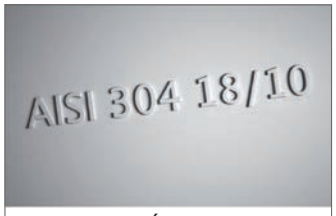




INFOS PRODUITS

- Les modules avec paroi technique ont été conçus pour être décorés par le fournisseur de votre choix et avec les matériaux nécessaires pour créer des espaces incroyables.
- Pour réaliser le design, nous fournissons des indications techniques qui vous aideront tout au long du processus de production.
- Nous pouvons aussi vous accompagner sur le projet complet avec notre société Arcométal.

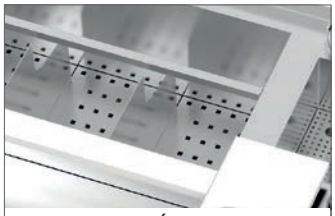
TABLES ET MEUBLES DE COCKTAIL



QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.

ERGONOMIE ET PRODUCTIVITÉ
Tables professionnelle, ergonomiques, compactes et très bien équipées. Conçu pour faciliter et optimiser le travail du barman, augmenter sa productivité et la facturation de l'établissement.

MODÈLES RÉFRIGÉRÉS
Les modèles réfrigérés sont des meubles de cocktail très compacts et fonctionnels. Réfrigérés, équipés de grands tiroirs qui peuvent être entièrement extraits au moyen de glissières télescopiques.



CUVE ISOLÉE PRATIQUE
Grande cuve isolée thermiquement avec du polyuréthane injecté à haute densité et d'une grande épaisseur. Soudée, étanche et avec vidange incorporée. Fond perforé, avec séparateurs mobiles et bacs.

FONCTIONNALITÉ PROFESSIONNELLE
Évier avec robinet, double fond perforé et rince-verres à pression, planche de découpe avec poubelle amovible, planche à découper de polypropylène pour frapper le cocktail, support pour blender, porte bouteilles, etc…

LARGE GAMME
Il existe une table pour chaque besoin : modèles de base, pour combiner, tables de cocktail professionnelles, meuble de cocktail réfrigérés, meubles de cocktail mobiles avec bar et panneau décoratif, etc…

OPTIONS ET ACCESSOIRES
Selon le modèle, des options et des accessoires peuvent être montés, comme un 2ème porte bouteille, des bacs GN pour les ingrédients, divers types de robinets, roulettes, bar supérieure et panneau décoratif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-100	Avec étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 085 €
MCS-100	Sans étagère	1000x645x900	1000x785x900	2 085 €

MCE-100

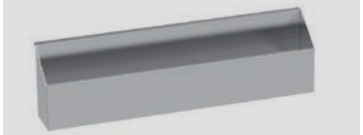
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Surface d'appui de 520x200mm
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x205/215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 900x110mm avec capacité pour 10/11 bouteilles, facilement démontable
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Comprend une planche à découper en polyéthylène amovible pour le nettoyage

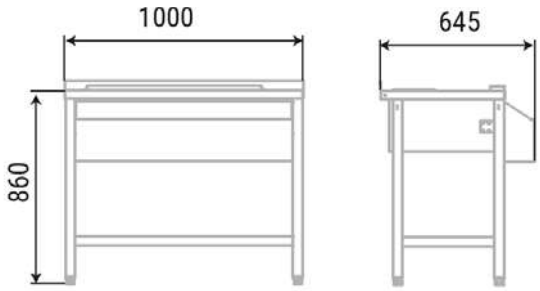
MCS-100
Avec option KC-120 + CR-100

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (10 à 11 bouteilles) (910x135x260 mm)**
  Réf : CR-100 / **200 € HT**
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / **185 € HT**



2ème support frontal, option CR-100



PLATEAUX / ÉGOUTTOIRS

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	Nombre de grilles	€ HT
KB-120	1205x205x20	3	310 €
KB-160	1605x205x20	4	435 €
KB-200	2005x205x20	5	490 €

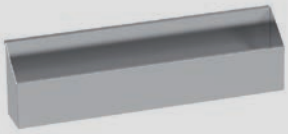
- Ensemble base + grilles en acier inoxydable AISI 304
- La base est pourvue d'un trou et d'un tube de vidange pour les liquides
- Accessoire à encastrer sur un plan de travail

KB-120

TABLES COCKTAIL
1000 MM

MCE-100D

MCS-100D
Avec option KC-100 + CR-80



2ème support frontal, option CR-100

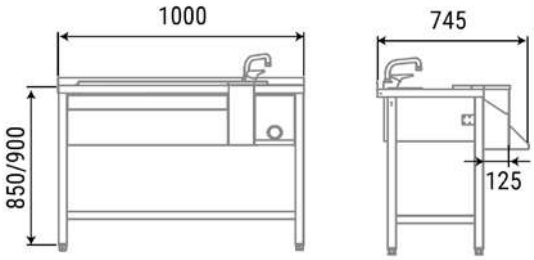
Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-100D	Avec étagère	Droite	1000x745x900	1000x785x900	2 300 €
MCE-100I	Avec étagère	Gauche	1000x745x900	1000x785x900	2 300 €
MCS-100D	Avec renfort	Droite	1000x745x900	1000x785x900	2 300 €
MCS-100I	Avec renfort	Gauche	1000x745x900	1000x785x900	2 300 €

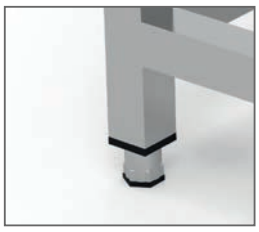
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (530x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 530x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 1 séparateur mobile
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 5 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-100)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 580 mm avec capacité pour 5/7 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (580x140x260 mm)**
  Réf : CR-80 / **165 € HT**
- **Jeu de 5 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-100 / **125 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / **175 € HT**





Pieds réglables en hauteur

Robinet mélangeur inclus

Poubelle amovible

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-120D	Avec étagère	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 665 €
MCE-120I	Avec étagère	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 665 €
MCS-120D	Avec renfort	Droite	1200x745x900	1200x785x900	2 665 €
MCS-120I	Avec renfort	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	2 665 €

MCE-120D

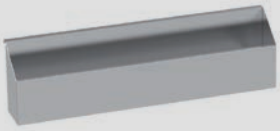
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x165x150 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

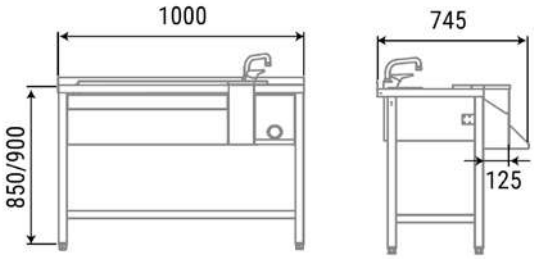
MCS-120D
Avec option KC-120 + CR-120

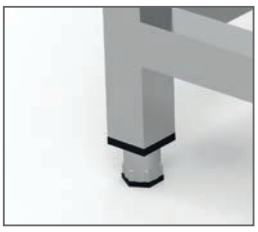
LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (785x140x260 mm)**
  Réf : CR-120 / **200 € HT**
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / **185 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / **175 € HT**



2ème support frontal, option CR-120





Pieds réglables en hauteur

Robinet mélangeur inclus

Poubelle amovible

TABLES COCKTAIL
1600 MM

ERATOS

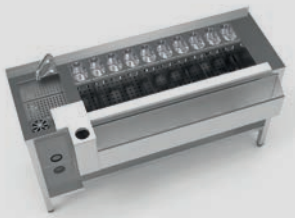
MCE-160D
Avec option KC-160

Référence	Type	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-160D	Avec étagère	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 450 €
MCE-160I	Avec étagère	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 450 €
MCS-160D	Avec renfort	Droite	1600x745x900	1600x785x900	3 450 €
MCS-160I	Avec renfort	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	3 450 €

MCS-160D
Avec options KC-160 + CR-160

INFOS PRODUITS

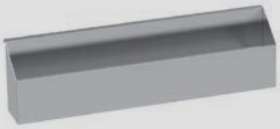
- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- 4 modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure, l'autre avec un renfort arrière et l'évier à droite ou à gauche
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Évier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 1 poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1070x405x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 12/14 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable



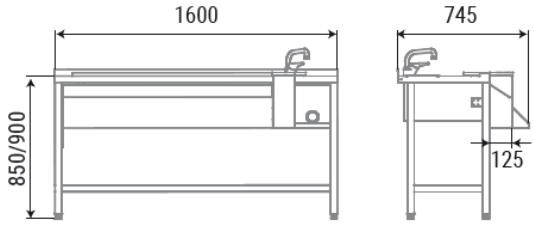
Vue supérieure MCE-160I
Avec option KC-160
(évier à gauche)

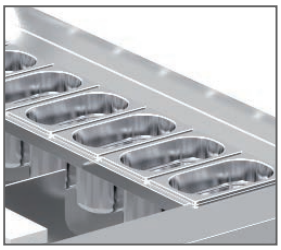
LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1190x140x260 mm)**
  Réf : CR-160 / **220 € HT**
- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / **270 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / **175 € HT**



2ème support frontal, option CR-160





Option KC-160

Option KR4

Séparateurs amovibles inclus

Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCE-200	Avec étagère	2000x745x900	2000x785x900	4 505 €
MCS-200/E	Avec renfort	2000x745x900	2000x785x900	4 505 €

MCE-200

INFOS PRODUITS

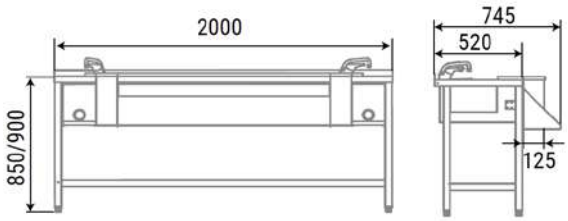
- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure en tube d'acier inoxydable 40x40 mm soudée au plan de travail
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec une étagère inférieure et l'autre avec un renfort arrière
- Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- 2 éviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinets mélangeur inclus
- 2 rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

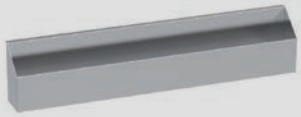
MCS-200/E
Avec options KC-200 + CR-200

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1265x140x260 mm)**
  Réf : CR-200 / **235 € HT**
- **Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-200 / **325 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KR4 / **175 € HT**

Vue supérieure de MCE-200
Avec options KC-200





2ème support frontal, option CR-200

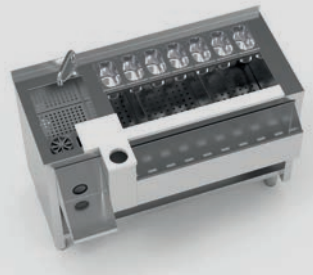
Séparateurs
amovibles inclus

Robinet mélangeur inclus

Poubelle de découpe
amovible

MEUBLES COCKTAIL
1200 MM

MCN-120D
Avec option KC-120



Vue supérieure de MCN-120I + KC-120

Avec option KE-120 + KRM4

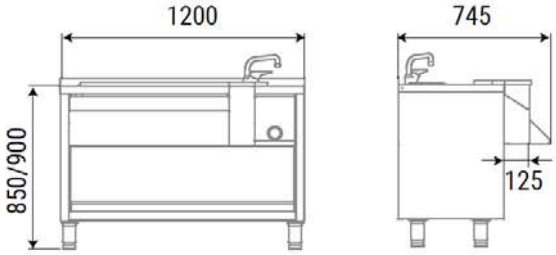
Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-120D	Droite	1200x745x900	1200x785x900	**2 935 €**
MCN-120I	Gauche	1200x745x900	1200x785x900	**2 935 €**

INFOS PRODUITS

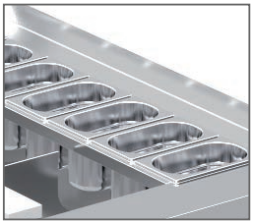
- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée.
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure. Plan de travail avec dosseret de 40 mm
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2ème porte bouteilles
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (785x140x260 mm)**
  Réf : CR-120 / **200 € HT**
- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / **185 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1200x280x225 mm . Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, (voir page 546)**
  Réf : KE-120 / **535 € HT**



Séparateurs amovibles inclus



Option KC-120

Option KRM4

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-160D	Droite	1600x745x900	1600x785x900	**3 805 €**
MCN-160I	Gauche	1600x745x900	1600x785x900	**3 805 €**

MCN-160D
Avec option KC-160

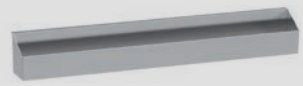
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dosseret de 40 mm
- Deux modèles sont fabriqués, l'un avec l'évier à droite et l'autre à gauche
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Cuve thermiquement isolée de 1070x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 12/14 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2ème porte bouteilles
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

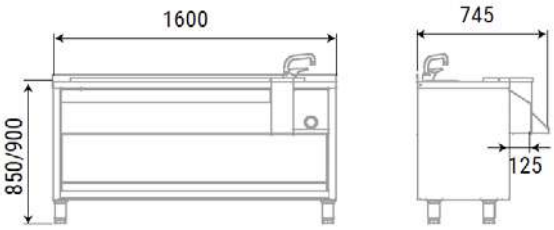
Vue supérieure de MCN-160I
Avec option KC-160

LES OPTIONS

- **2ème support frontal (porte-bouteilles) (1190x140x260 mm)**
  Réf : CR-160 / **220 € HT**
- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / **270 € HT**
- **4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein**
  Réf : KRM4 / **215 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1600x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, (voir page 546)**
  Réf : KE-160 / **535 € HT**



2ème support frontal, option CR-200

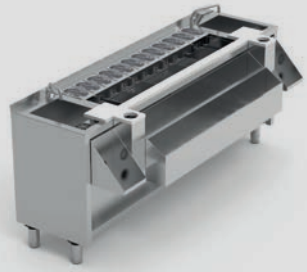


Robinet mélangeur inclus

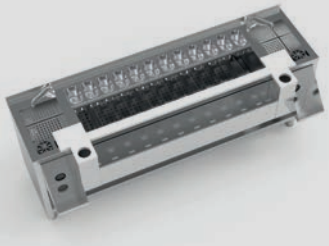
Poubelle de découpe amovible

Option KRM4

MCN-200
Avec option KC-200



MCN-200
Avec option KC-200 + CR-200



Vue supérieure de MCN-200
Avec option KC-200

Option KE-200 + KRM4

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions avec 2ème support frontal (LxPxH mm)	€ HT
MCN-200	2000x745x900	2000x785x900	**4 965 €**

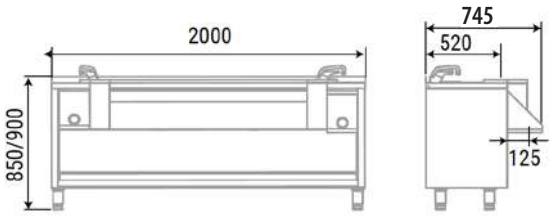
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée au plan de travail et à l'étagère inférieure avec dosseret de 40 mm
- 2 Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinets mélangeur inclus
- 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 4 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable. En option possibilité de rajouter un 2 ème porte bouteilles
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable

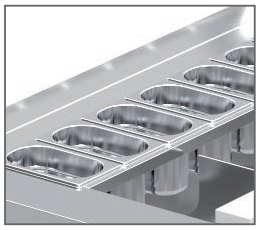
LES OPTIONS

2ème support frontal (porte-bouteilles) (1265x140x260 mm)
Réf : CR-200 / **235 € HT**
Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm
Réf : KC-200 / **325 € HT**
4 roues de Ø 125 mm, dont 2 avec frein
Réf : KRM4 / **215 € HT**

Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 2000x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur. (voir page 546) Réf : KE-200 / **695 € HT**



Séparateurs
amovibles inclus



Option KC-200

Option KRM4

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES 1200 MM AVEC 2 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 1200

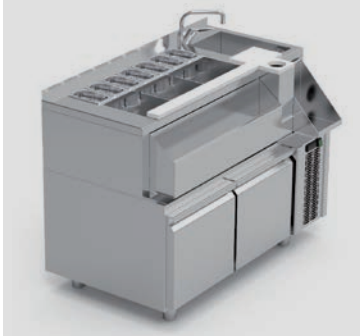
Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-120D	Droite	1200x745x900	390	150	230V 50Hz	**7 995 €**
MCR-120I	Gauche	1200x745x900	390	150	230V 50Hz	**7 995 €**

= **Nouveauté 2025**

MCR-120D

INFOS PRODUITS

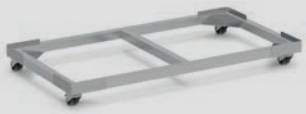
- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 725x400x215mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 7 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-120)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 785 mm avec capacité pour 7/9 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 2 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : 0ºC+8ºC



MCR-120D
Avec option KC-120

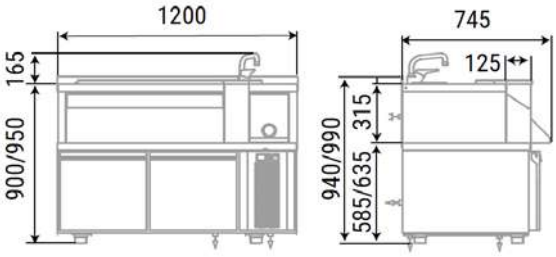
LES OPTIONS

- **Jeu de 7 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-120 / **185 € HT**
- **Support à roulettes (1205x640x115 mm)**
  Réf : SR-120 / **655 € HT**
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / **150 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1200x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur.** **(voir page 546)**
  Réf : KE-120 / **535 € HT**



Support à roulettes, option SR-120

Option KE-120



Tiroirs réfrigérés

Support blender

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

MEUBLES 1600 MM AVEC 3 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 1600

MCR-160D
Avec option KC-160

Référence	Position de l'évier	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-160D	Droite	1600x745x900	600	250	230V 50Hz	8 935 €
MCR-160I	Gauche	1600x745x900	600	250	230V 50Hz	8 935 €

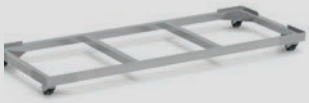
INFOS PRODUITS

- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Evier 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- Robinet mélangeur inclus
- 1 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- Poubelle de découpe
- Intègre 2 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 1x (190x280x20 mm) et 1x (730x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1070x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 3 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 2 zones pour la glace, 1 zone pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 10 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-160)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) avec capacité pour 14/16 bouteilles, facilement démontable
- 1 support pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : 0ºC+8ºC

MCR-160D
Avec option KC-160

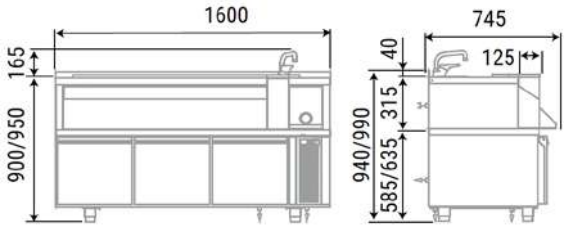
LES OPTIONS

- **Jeu de 10 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-160 / **270 € HT**
- **Support à roulettes (1605x640x115 mm)**
  Réf : SR-160 / **710 € HT**
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / **150 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 1600x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur. (voir page 546)**
  Réf : KE-160 / **535 € HT**



Support à roulettes,
option SR-160

Option KE-160



Poubelle de découpe

MEUBLES DE PRÉPARATION COCKTAIL AVEC TIROIRS RÉFRIGÉRÉS

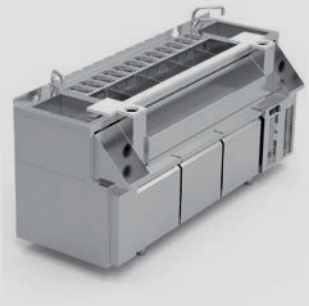
MEUBLES 2000 MM AVEC 3 TIROIRS RÉFRIGÉRÉS 2000

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance frigorifique (W)	Consommation (W)	Tension	€ HT
MCR-200	2000x745x900	600	250	230V 50Hz	**11 335 €**

MCR-200

INFOS PRODUITS

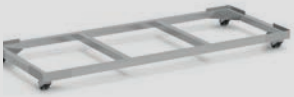
- En acier inoxydable AISI 304 L 18/10, finition satinée
- Structure robuste en acier inoxydable soudée avec dosseret de 40 mm
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- 2 Eviers 275x250x165 mm avec vidange intégrée
- 2 robinet mélangeur inclus
- 2 Rince-verres à pression, avec grille amovible
- 2 Poubelles de découpe
- Intègre 3 planches de découpe en polyéthylène, extractibles pour le nettoyage, 2x (190x280x20 mm) et 1x (1265x60x20 mm)
- Cuve thermiquement isolée de 1265x400x215 mm avec polyuréthane injecté écologique et vidange incorporée
- Fond perforé dans toute la cuve ainsi que 2 séparateurs mobiles
- Capacité de la cuve isolée : 3 zones pour la glace, 2 zones pour les bouteilles et 1 zone pour les bacs 12 GN 1/9-100 (plateaux non inclus dans le prix, voir kit optionnel KC-200)
- Support frontal (porte-bouteilles avant) 1265 mm avec capacité pour 13/15 bouteilles, facilement démontable
- 2 supports pour blender, avec passe-câbles d'alimentation, facilement démontable
- 3 tiroirs réfrigérés en acier inoxydable, amovibles sur des glissières télescopiques avec système de fermeture automatique
- Isolation en polyuréthane injecté d'une densité de 40 Kg/m^3
- Unité de condensation ventilée et démontable 3/4 pièces
- Evaporateur ventilé, avec revêtement anti-corrosion
- Plage de température : -2ºC+8ºC



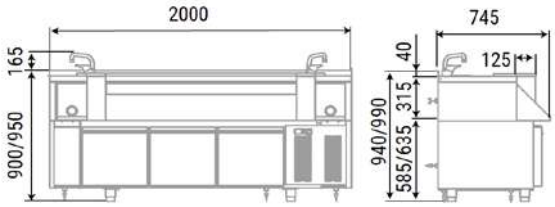
MCR-200
Avec option KC-200

LES OPTIONS

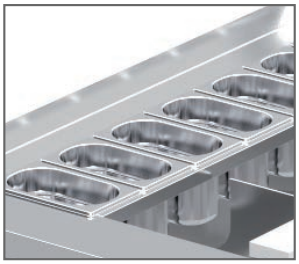
- **Jeu de 12 bacs GN1/9 en acier inoxydable 100 mm**
  Réf : KC-200 / **325 € HT**
- **Support à roulettes (2010x640x115 mm)**
  Réf : SR-200 / **755 € HT**
- **Serrure pour tiroirs**
  Réf : OCMC / **150 € HT**
- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc 2000x280x225 mm. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur. (voir page 546)**
  Réf : KE-200 / **695 € HT**



Support à roulettes, option SR-200



Option KE-200



Option KC-200

Séparateurs amovibles inclus

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
MCN-40	Meuble auxiliaire de 400 mm de largeur	400x520x850	**1 230 €**
MCN-80	Meuble auxiliaire de 800 mm de largeur	800x520x850	**1 285 €**

Meuble auxiliaire cocktail 400 mm

MCN-160D + **MCN-40** + KE-200

Meuble auxiliaire cocktail 800 mm

MCN-120I+ **MCN-80** + KE-200

INFOS PRODUITS

- Plan de travail avec panneau arrière de 40 mm
- Plan de travail et étagères renforcés par des omégas
- Tablette intermédiaire réglable en hauteur grâce à des supports très résistants
- Pieds robustes réglables en hauteur au moyen d'un filetage dissimulé.
- L'unité modulaire peut être complètement intégrée à n'importe quel type de meuble à cocktail

LES OPTIONS

- **Kit bar en option équipé de : bar, support de bar, grilles et panneau décoratif en acier plastifié couleur blanc. Possibilité de changer le panneau avec un panel de couleur, voir page 549**
  Réf : KE-200 / **695 € HT**
- **Support à roulettes (2007x640x125 mm)**
  Réf : SR-200 / **755 € HT**

Union parfaite

Option KRM4

Option KE-200 ou KE-160

FAÇADE COULEUR UNIE

JAUNE RAL-1023	ORANGE RAL-2008	ROUGE RAL-3020	BORDEAUX RAL-3003	BLEU RAL-5003	VERT RAL-6001	GRIS RAL-7040	BEIGE RAL-1015	NOIR RAL-9005	€ HT
MBP-120-AM	MBP-120-NA	MBP-120-RO	MBP-120-BU	MBP-120-AZ	MBP-120-VE	MBP-120-GR	MBP-120-BE	MBP-120-NE	105 €
MBP-160-AM	MBP-160-NA	MBP-160-RO	MBP-160-BU	MBP-160-AZ	MBP-160-VE	MBP-160-GR	MBP-160-BE	MBP-160-NE	175 €
MBP-200-AM	MBP-200-NA	MBP-200-RO	MBP-200-BU	MBP-200-AZ	MBP-200-VE	MBP-200-GR	MBP-200-BE	MBP-200-NE	125 €

- La couleur standard des différents kits bar est le blanc
- En option, vous pouvez remplacer la couleur blanche standard par des panneaux en acier plastifié de couleur unie ou en imitation bois ou acier inoxydable
- En option, les panneaux peuvent être fabriqués dans n'importe quelle couleur et avec une décoration personnalisée avec des feuilles de vinyle, prix nous consulter

FAÇADE ACIER INOXYDABLE

SATINÉ	€ HT
MBP-120-SA	280 €
MBP-160-SA	320 €
MBP-200-SA	345 €

FAÇADE IMITATION BOIS

WENGUÉ	NOYER	HÊTRE	€ HT
MBP-120-WE	MBP-120-NO	MBP-120-HA	270 €
MBP-160-WE	MBP-160-NO	MBP-160-HA	300 €
MBP-200-WE	MBP-200-NO	MBP-200-HA	335 €

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION

QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304L 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygiènicques.

SOLIDITÉ
Tout notre matériel a été dessiné avec attention et renforcé pour répondre aux exigences d'un usage professionnel. Les meubles et armoires neutres sont solides, stables et durables.

DESSUS
Ils peuvent être fabriqués sur mesure, complètement soudés, avec dosseret arrière et bord avant arrondis hygiéniques. Ils sont renforcés et insonorisés par des omegas très épais.

MEUBLES CHAUDS
Fabriqués avec des composants de haute qualité suivant la norme CE. Disposant d'une efficacité énergétique maximale grâce à l'isolement intégral par double paroi et fibre de verre, à la fois dans le meuble et dans les portes.

VASTE GAMME
Notre large gamme de meubles et armoires neutres disponible en différentes longueurs permet de disposer d'une solution adaptée à chacun des besoins.

DESIGN UNIFORME
Les dessus, meubles et armoires neutres sont combinables avec nos tables, plonges et autres produits du catalogue grâce à un design esthétiquement uniforme.

COMPLÉMENTS
La large gamme de produits complémentaires comprenant notamment des étagères murales, tables et plonges permet d'offrir une solution intégrale chaque fois plus personnalisée.

DÉTAILS PRATIQUES
Tiroirs et trémies montés sur glissières téléscopiques avec système d'auto-fermeture, extraction complète. Portes coulissantes suspendues avec guide de portes supérieurs cachés. Toit incliné pour les armoires.

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS
AVEC PORTES COULISSANTES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Possibilité d'ajouter en option une serrure **(Réf. OCPC : 140 € HT)**
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100C	1 935 €
	1200x600x850	MNCP60-120C	2 070 €
	1400x600x850	MNCP60-140C	2 210 €
	1600x600x850	MNCP60-160C	2 345 €
	1800x600x850	MNCP60-180C	2 630 €
	2000x600x850	MNCP60-200C	2 720 €
700	1000x700x850	MNCP70-100C	1 990 €
	1200x700x850	MNCP70-120C	2 125 €
	1400x700x850	MNCP70-140C	2 395 €
	1600x700x850	MNCP70-160C	2 470 €
	1800x700x850	MNCP70-180C	2 690 €
	2000x700x850	MNCP70-200C	2 865 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNCP60-100	1 570 €
	1200x600x850	MNCP60-120	1 680 €
	1400x600x850	MNCP60-140	1 790 €
	1600x600x850	MNCP60-160	1 900 €
	1800x600x850	MNCP60-180	2 145 €
	2000x600x850	MNCP60-200	2 200 €
700	1000x700x850	MNCP70-100	1 590 €
	1200x700x850	MNCP70-120	1 700 €
	1400x700x850	MNCP70-140	1 935 €
	1600x700x850	MNCP70-160	1 980 €
	1800x700x850	MNCP70-180	2 160 €
	2000x700x850	MNCP70-200	2 290 €

Voir dessus page 566

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100M	1 610 €
	1200x600x850	MNC60-120M	1 720 €
	1400x600x850	MNC60-140M	1 830 €
	1600x600x850	MNC60-160M	1 995 €
	1800x600x850	MNC60-180M	2 110 €
	2000x600x850	MNC60-200M	2 240 €
700	1000x700x850	MNC70-100M	1 685 €
	1200x700x850	MNC70-120M	1 855 €
	1400x700x850	MNC70-140M	1 935 €
	1600x700x850	MNC70-160M	2 070 €
	1800x700x850	MNC70-180M	2 190 €
	2000x700x850	MNC70-200M	2 300 €

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100C	1 570 €
	1200x600x850	MNC60-120C	1 680 €
	1400x600x850	MNC60-140C	1 790 €
	1600x600x850	MNC60-160C	1 950 €
	1800x600x850	MNC60-180C	2 070 €
	2000x600x850	MNC60-200C	2 205 €
700	1000x700x850	MNC70-100C	1 645 €
	1200x700x850	MNC70-120C	1 810 €
	1400x700x850	MNC70-140C	1 890 €
	1600x700x850	MNC70-160C	2 020 €
	1800x700x850	MNC70-180C	2 140 €
	2000x700x850	MNC70-200C	2 260 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1000x600x850	MNC60-100	1 205 €
	1200x600x850	MNC60-120	1 290 €
	1400x600x850	MNC60-140	1 375 €
	1600x600x850	MNC60-160	1 505 €
	1800x600x850	MNC60-180	1 585 €
	2000x600x850	MNC60-200	1 680 €
700	1000x700x850	MNC70-100	1 245 €
	1200x700x850	MNC70-120	1 385 €
	1400x700x850	MNC70-140	1 430 €
	1600x700x850	MNC70-160	1 530 €
	1800x700x850	MNC70-180	1 610 €
	2000x700x850	MNC70-200	1 685 €

Voir dessus page 566

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS
SANS PORTE

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60C	1 050 €
	800x600x850	MNAP60-80C	1 085 €
	1000x600x850	MNAP60-100C	1 135 €
	1200x600x850	MNAP60-120C	1 215 €
	1400x600x850	MNAP60-140C	1 295 €
	1600x600x850	MNAP60-160C	1 375 €
	1800x600x850	MNAP60-180C	1 465 €
	2000x600x850	MNAP60-200C	1 585 €
	2200x600x850	MNAP60-220C	1 745 €
	2400x600x850	MNAP60-240C	1 865 €
700	600x700x850	MNAP70-60C	1 085 €
	800x700x850	MNAP70-80C	1 125 €
	1000x700x850	MNAP70-100C	1 170 €
	1200x700x850	MNAP70-120C	1 250 €
	1400x700x850	MNAP70-140C	1 375 €
	1600x700x850	MNAP70-160C	1 425 €
	1800x700x850	MNAP70-180C	1 515 €
	2000x700x850	MNAP70-200C	1 640 €
	2200x700x850	MNAP70-220C	1 810 €
	2400x700x850	MNAP70-240C	1 935 €

Voir dessus page 566

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNAP60-60	720 €
	800x600x850	MNAP60-80	745 €
	1000x600x850	MNAP60-100	770 €
	1200x600x850	MNAP60-120	825 €
	1400x600x850	MNAP60-140	880 €
	1600x600x850	MNAP60-160	930 €
	1800x600x850	MNAP60-180	980 €
	2000x600x850	MNAP60-200	1 060 €
	2200x600x850	MNAP60-220	1 185 €
	2400x600x850	MNAP60-240	1 260 €
700	600x700x850	MNAP70-60	725 €
	800x700x850	MNAP70-80	750 €
	1000x700x850	MNAP70-100	770 €
	1200x700x850	MNAP70-120	825 €
	1400x700x850	MNAP70-140	915 €
	1600x700x850	MNAP70-160	935 €
	1800x700x850	MNAP70-180	985 €
	2000x700x850	MNAP70-200	1 065 €
	2200x700x850	MNAP70-220	1 190 €
	2400x700x850	MNAP70-240	1 270 €

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60M	1 145 €
	800x600x850	MNA60-80M	1 190 €
	1000x600x850	MNA60-100M	1 245 €
	1200x600x850	MNA60-120M	1 335 €
	1400x600x850	MNA60-140M	1 420 €
	1600x600x850	MNA60-160M	1 510 €
	1800x600x850	MNA60-180M	1 600 €
	2000x600x850	MNA60-200M	1 715 €
	2200x600x850	MNA60-220M	1 905 €
	2400x600x850	MNA60-240M	2 040 €
700	600x700x850	MNA70-60M	1 185 €
	800x700x850	MNA70-80M	1 230 €
	1000x700x850	MNA70-100M	1 285 €
	1200x700x850	MNA70-120M	1 375 €
	1400x700x850	MNA70-140M	1 470 €
	1600x700x850	MNA70-160M	1 560 €
	1800x700x850	MNA70-180M	1 655 €
	2000x700x850	MNA70-200M	1 775 €
	2200x700x850	MNA70-220M	1 965 €
	2400x700x850	MNA70-240M	2 100 €

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60C	1 105 €
	800x600x850	MNA60-80C	1 150 €
	1000x600x850	MNA60-100C	1 205 €
	1200x600x850	MNA60-120C	1 295 €
	1400x600x850	MNA60-140C	1 375 €
	1600x600x850	MNA60-160C	1 465 €
	1800x600x850	MNA60-180C	1 560 €
	2000x600x850	MNA60-200C	1 685 €
	2200x600x850	MNA60-220C	1 860 €
	2400x600x850	MNA60-240C	1 985 €
700	600x700x850	MNA70-60C	1 135 €
	800x700x850	MNA70-80C	1 185 €
	1000x700x850	MNA70-100C	1 245 €
	1200x700x850	MNA70-120C	1 330 €
	1400x700x850	MNA70-140C	1 420 €
	1600x700x850	MNA70-160C	1 510 €
	1800x700x850	MNA70-180C	1 610 €
	2000x700x850	MNA70-200C	1 740 €
	2200x700x850	MNA70-220C	1 920 €
	2400x700x850	MNA70-240C	2 055 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x850	MNA60-60	775 €
	800x600x850	MNA60-80	810 €
	1000x600x850	MNA60-100	840 €
	1200x600x850	MNA60-120	905 €
	1400x600x850	MNA60-140	960 €
	1600x600x850	MNA60-160	1 020 €
	1800x600x850	MNA60-180	1 075 €
	2000x600x850	MNA60-200	1 160 €
	2200x600x850	MNA60-220	1 295 €
	2400x600x850	MNA60-240	1 380 €
700	600x700x850	MNA70-60	780 €
	800x700x850	MNA70-80	810 €
	1000x700x850	MNA70-100	845 €
	1200x700x850	MNA70-120	905 €
	1400x700x850	MNA70-140	965 €
	1600x700x850	MNA70-160	1 020 €
	1800x700x850	MNA70-180	1 075 €
	2000x700x850	MNA70-200	1 165 €
	2200x700x850	MNA70-220	1 300 €
	2400x700x850	MNA70-240	1 385 €

Voir dessus page 566

MEUBLES NEUTRES TRAVERSANTS
AVEC PORTES BATTANTES

ERATOS

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère renforcés par omegas
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Possibilité d'ajouter en option une serrure **(Réf. OCPB : 55 € HT, prix par porte)**
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.

TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60C	1+1	1 500 €
	800x600x850	MNBP60-80C	2+2	1 920 €
	1000x600x850	MNBP60-100C	2+2	2 070 €
	1200x600x850	MNBP60-120C	2+2	2 225 €
	1400x600x850	MNBP60-140C	3+3	3 160 €
	1600x600x850	MNBP60-160C	3+3	3 600 €
	1800x600x850	MNBP60-180C	3+3	3 765 €
	2000x600x850	MNBP60-200C	4+4	3 930 €
	2200x600x850	MNBP60-220C	4+4	4 100 €
	2400x600x850	MNBP60-240C	4+4	4 265 €
700	600x700x850	MNBP70-60C	1+1	1 560 €
	800x700x850	MNBP70-80C	2+2	1 985 €
	1000x700x850	MNBP70-100C	2+2	2 115 €
	1200x700x850	MNBP70-120C	2+2	2 250 €
	1400x700x850	MNBP70-140C	3+3	3 275 €
	1600x700x850	MNBP70-160C	3+3	3 710 €
	1800x700x850	MNBP70-180C	3+3	3 860 €
	2000x700x850	MNBP70-200C	4+4	4 010 €
	2200x700x850	MNBP70-220C	4+4	4 165 €
	2400x700x850	MNBP70-240C	4+4	4 315 €

Voir dessus page 566

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNBP60-60	1+1	1 170 €
	800x600x850	MNBP60-80	2+2	1 575 €
	1000x600x850	MNBP60-100	2+2	1 705 €
	1200x600x850	MNBP60-120	2+2	1 830 €
	1400x600x850	MNBP60-140	3+3	2 745 €
	1600x600x850	MNBP60-160	3+3	3 155 €
	1800x600x850	MNBP60-180	3+3	3 280 €
	2000x600x850	MNBP60-200	4+4	3 410 €
	2200x600x850	MNBP60-220	4+4	3 535 €
	2400x600x850	MNBP60-240	4+4	3 665 €
700	600x700x850	MNBP70-60	1+1	1 205 €
	800x700x850	MNBP70-80	2+2	1 610 €
	1000x700x850	MNBP70-100	2+2	1 720 €
	1200x700x850	MNBP70-120	2+2	1 825 €
	1400x700x850	MNBP70-140	3+3	2 815 €
	1600x700x850	MNBP70-160	3+3	3 225 €
	1800x700x850	MNBP70-180	3+3	3 330 €
	2000x700x850	MNBP70-200	4+4	3 435 €
	2200x700x850	MNBP70-220	4+4	3 545 €
	2400x700x850	MNBP70-240	4+4	3 650 €

MURAUX OU CENTRAUX

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60M	1	1 290 €
	800x600x850	MNB60-80M	2	1 630 €
	1000x600x850	MNB60-100M	2	1 755 €
	1200x600x850	MNB60-120M	2	1 880 €
	1400x600x850	MNB60-140M	3	2 630 €
	1600x600x850	MNB60-160M	3	2 985 €
	1800x600x850	MNB60-180M	3	3 120 €
	2000x600x850	MNB60-200M	4	3 255 €
	2200x600x850	MNB60-220M	4	3 405 €
	2400x600x850	MNB60-240M	4	3 555 €
700	600x700x850	MNB70-60M	1	1 355 €
	800x700x850	MNB70-80M	2	1 690 €
	1000x700x850	MNB70-100M	2	1 800 €
	1200x700x850	MNB70-120M	2	1 915 €
	1400x700x850	MNB70-140M	3	2 735 €
	1600x700x850	MNB70-160M	3	3 090 €
	1800x700x850	MNB70-180M	3	3 210 €
	2000x700x850	MNB70-200M	4	3 330 €
	2200x700x850	MNB70-220M	4	3 465 €
	2400x700x850	MNB70-240M	4	3 600 €

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60C	1	1 255 €
	800x600x850	MNB60-80C	2	1 590 €
	1000x600x850	MNB60-100C	2	1 715 €
	1200x600x850	MNB60-120C	2	1 840 €
	1400x600x850	MNB60-140C	3	2 590 €
	1600x600x850	MNB60-160C	3	2 940 €
	1800x600x850	MNB60-180C	3	3 080 €
	2000x600x850	MNB60-200C	4	3 220 €
	2200x600x850	MNB60-220C	4	3 360 €
	2400x600x850	MNB60-240C	4	3 500 €
700	600x700x850	MNB70-60C	1	1 310 €
	800x700x850	MNB70-80C	2	1 650 €
	1000x700x850	MNB70-100C	2	1 760 €
	1200x700x850	MNB70-120C	2	1 870 €
	1400x700x850	MNB70-140C	3	2 685 €
	1600x700x850	MNB70-160C	3	3 040 €
	1800x700x850	MNB70-180C	3	3 165 €
	2000x700x850	MNB70-200C	4	3 295 €
	2200x700x850	MNB70-220C	4	3 425 €
	2400x700x850	MNB70-240C	4	3 555 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Nb de portes	€ HT
600	600x600x850	MNB60-60	1	925 €
	800x600x850	MNB60-80	2	1 250 €
	1000x600x850	MNB60-100	2	1 350 €
	1200x600x850	MNB60-120	2	1 450 €
	1400x600x850	MNB60-140	3	2 170 €
	1600x600x850	MNB60-160	3	2 495 €
	1800x600x850	MNB60-180	3	2 595 €
	2000x600x850	MNB60-200	4	2 695 €
	2200x600x850	MNB60-220	4	2 795 €
	2400x600x850	MNB60-240	4	2 900 €
700	600x700x850	MNB70-60	1	955 €
	800x700x850	MNB70-80	2	1 275 €
	1000x700x850	MNB70-100	2	1 360 €
	1200x700x850	MNB70-120	2	1 445 €
	1400x700x850	MNB70-140	3	2 225 €
	1600x700x850	MNB70-160	3	2 550 €
	1800x700x850	MNB70-180	3	2 635 €
	2000x700x850	MNB70-200	4	2 720 €
	2200x700x850	MNB70-220	4	2 805 €
	2400x700x850	MNB70-240	4	2 890 €

Voir dessus page 566

MEUBLES NEUTRES
AVEC PORTES ET TIROIRS

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140M	2 840 €
	1600x600x850	MNCC60-160M	2 955 €
	1800x600x850	MNCC60-180M	3 070 €
	2000x600x850	MNCC60-200M	3 235 €
	2200x600x850	MNCC60-220M	3 370 €
	2400x600x850	MNCC60-240M	3 515 €
700	1400x700x850	MNCC70-140M	2 955 €
	1600x700x850	MNCC70-160M	3 130 €
	1800x700x850	MNCC70-180M	3 210 €
	2000x700x850	MNCC70-200M	3 345 €
	2200x700x850	MNCC70-220M	3 475 €
	2400x700x850	MNCC70-240M	3 600 €

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140C	2 795 €
	1600x600x850	MNCC60-160C	2 915 €
	1800x600x850	MNCC60-180C	3 030 €
	2000x600x850	MNCC60-200C	3 200 €
	2200x600x850	MNCC60-220C	3 325 €
	2400x600x850	MNCC60-240C	3 460 €
700	1400x700x850	MNCC70-140C	2 905 €
	1600x700x850	MNCC70-160C	3 080 €
	1800x700x850	MNCC70-180C	3 165 €
	2000x700x850	MNCC70-200C	3 305 €
	2200x700x850	MNCC70-220C	3 435 €
	2400x700x850	MNCC70-240C	3 555 €

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm

Voir dessus page 566

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1400x600x850	MNCC60-140	2 380 €
	1600x600x850	MNCC60-160	2 465 €
	1800x600x850	MNCC60-180	2 550 €
	2000x600x850	MNCC60-200	2 680 €
	2200x600x850	MNCC60-220	2 760 €
	2400x600x850	MNCC60-240	2 855 €
700	1400x700x850	MNCC70-140	2 450 €
	1600x700x850	MNCC70-160	2 590 €
	1800x700x850	MNCC70-180	2 635 €
	2000x700x850	MNCC70-200	2 735 €
	2200x700x850	MNCC70-220	2 815 €
	2400x700x850	MNCC70-240	2 890 €

Capacité des tiroirs GN 1/1 : 4 x 100 mm

AVEC DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60M	1 065 €
	800x600x600	MNAB60-80M	1 110 €
	1000x600x600	MNAB60-100M	1 160 €
	1200x600x600	MNAB60-120M	1 250 €
	1400x600x600	MNAB60-140M	1 340 €
	1600x600x600	MNAB60-160M	1 425 €
700	600x700x600	MNAB70-60M	1 100 €
	800x700x600	MNAB70-80M	1 145 €
	1000x700x600	MNAB70-100M	1 200 €
	1200x700x600	MNAB70-120M	1 290 €
	1400x700x600	MNAB70-140M	1 390 €
	1600x700x600	MNAB70-160M	1 480 €

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60C	1 025 €
	800x600x600	MNAB60-80C	1 070 €
	1000x600x600	MNAB60-100C	1 120 €
	1200x600x600	MNAB60-120C	1 210 €
	1400x600x600	MNAB60-140C	1 300 €
	1600x600x600	MNAB60-160C	1 385 €
700	600x700x600	MNAB70-60C	1 055 €
	800x700x600	MNAB70-80C	1 105 €
	1000x700x600	MNAB70-100C	1 155 €
	1200x700x600	MNAB70-120C	1 245 €
	1400x700x600	MNAB70-140C	1 345 €
	1600x700x600	MNAB70-160C	1 430 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	600x600x600	MNAB60-60	695 €
	800x600x600	MNAB60-80	725 €
	1000x600x600	MNAB60-100	755 €
	1200x600x600	MNAB60-120	820 €
	1400x600x600	MNAB60-140	885 €
	1600x600x600	MNAB60-160	935 €
700	600x700x600	MNAB70-60	700 €
	800x700x600	MNAB70-80	730 €
	1000x700x600	MNAB70-100	760 €
	1200x700x600	MNAB70-120	820 €
	1400x700x600	MNAB70-140	885 €
	1600x700x600	MNAB70-160	940 €

Voir dessus page 566

Modèle MNEI60

MODULES D'ANGLE A 90º AVEC PLAN DE TRAVAIL

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	1200x600x850	MNED60	1 610 €
	1200x600x850	MNEI60	1 610 €
700	1200x700x850	MNED70	1 670 €
	1200x700x850	MNEI70	1 670 €

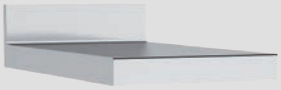
- Bords droits pour assembler avec d'autres plans de travail.
- Nécessite un plan de travail avec un débord de 600 mm (sur les modèles de la gamme 600) ou de 500 mm (sur la gamme 700) sur le module de raccordement latéral.
- En option, possibilité d'incorporer une serrure à clé, modèle OCPB. (Voir page 521)

Modèle MNAC60

MODULES NEUTRE D'ANGLE AVEC CHANFREIN ET PLAN DE TRAVAIL

Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
1000/1000x600x850	MNAC60	2 165 €
1000/1000x700x850	MNAC70	2 230 €

- Bords latéraux droits pour l'assemblage avec d'autres plans de travail et meubles



Bac GN non fourni

MODULES GLISSIERES

		Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	GN	400x600x850	MNCG60GN-M	Avec dosseret	1 085 €
		400x600x850	MNCG60GN-C	Sans dosseret	1 045 €
		400x600x850	MNCG60GN	Sans dessus	735 €
	PATISSIER	600x600x850	MNCG60PS-M	Avec dosseret	1 125 €
		600x600x850	MNCG60PS-C	Sans dosseret	1 090 €
		600x600x850	MNCG60PS	Sans dessus	765 €

		Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
700	GN	400x700x850	MNCG70GN-M	Avec dosseret	1 135 €
		400x700x850	MNCG70GN-C	Sans dosseret	1 090 €
		400x700x850	MNCG70GN	Sans dessus	755 €
	PATISSIER	600x700x850	MNCG70PS-M	Avec dosseret	1 185 €
		600x700x850	MNCG70PS-C	Sans dosseret	1 140 €
		600x700x850	MNCG70PS	Sans dessus	785 €

- 8 paires de glissières avec un pas de 70 mm

MODULES AVEC TRÉMIE À PAIN

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTP60M	Avec dosseret	1 480 €
	600x600x850	MNTP60C	Sans dosseret	1 440 €
	600x600x850	MNTP60	Sans dessus	1 115 €
700	600x700x850	MNTP70M	Avec dosseret	1 550 €
	600x700x850	MNTP70C	Sans dosseret	1 505 €
	600x700x850	MNTP70	Sans dessus	1 150 €

Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec freins.

MODULES AVEC BAC À ORDURE

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNTB60M	Avec dosseret	1 515 €
	600x600x850	MNTB60C	Sans dosseret	1 475 €
	600x600x850	MNTB60	Sans dessus	1 145 €
700	600x700x850	MNTB70M	Avec dosseret	1 590 €
	600x700x850	MNTB70C	Sans dosseret	1 540 €
	600x700x850	MNTB70	Sans dessus	1 185 €

Trémie amovible équipée de guides télescopiques avec frein.
Support pour sac à déchets.

MODULES POUR POUBELLE (NON FOURNIE)

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	600x600x850	MNSE60M	Avec dosseret	1 305 €
	600x600x850	MNSE60C	Sans dosseret	1 270 €
	600x600x850	MNSE60	Sans dessus	945 €
700	600x700x850	MNSE70M	Avec dosseret	1 380 €
	600x700x850	MNSE70C	Sans dosseret	1 335 €
	600x700x850	MNSE70	Sans dessus	980 €

Capacité d'accueil d'une poubelle d'un diamètre maximal de 400 mm type CC-50 (Voir page 576)

OPTION TROU VIDE DECHETS

Référence		€ HT
AAD-200	Trou dans le plan de travail + collerette en caoutchouc	120 €
AD-200	Collerette de rechange	55 €

Trou de 200mm de diamètre usiné sur le dessus
Collerette de gomme démontable

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 L 18/10 avec finition satinée
- Plans de travail avec dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm et totalement soudés
- Plan de travail renforcé par des omégas
- Tiroirs coulissants équipés de glissières télescopiques avec frein
- Chaque tiroir peut contenir un bac GN1/1 100 ou jusqu'à 200, selon le modèle
- Pieds robustes réglables en hauteur
- Le module peut être complètement intégré au reste des éléments neutres, au moyen d'un plan de travail commun ou indépendant.
- En option, possibilité d'incorporer une serrure avec clé pour chaque tiroir, modèle OCPB.

MODULES NEUTRES 4 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC4-60M	Avec dosseret	1 530 €
	400x600x850	MNC4-60C	Sans dosseret	1 485 €
	400x600x850	MNC4-60	Sans dessus	1 175 €
700	400x700x850	MNC4-70M	Avec dosseret	1 585 €
	400x700x850	MNC4-70C	Sans dosseret	1 540 €
	400x700x850	MNC4-70	Sans dessus	1 205 €

- Pour bacs GN 1/1 prof 100 mm (non fournis)

MODULES NEUTRES 2 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC2-60M	Avec dosseret	1 315 €
	400x600x850	MNC2-60C	Sans dosseret	1 275 €
	400x600x850	MNC2-60	Sans dessus	965 €
700	400x700x850	MNC2-70M	Avec dosseret	1 360 €
	400x700x850	MNC2-70C	Sans dosseret	1 315 €
	400x700x850	MNC2-70	Sans dessus	980 €

- Pour bacs GN 1/1 prof 200 mm (non fournis)

MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC31-60M	Avec dosseret	1 385 €
	400x600x850	MNC31-60C	Sans dosseret	1 340 €
	400x600x850	MNC31-60	Sans dessus	1 030 €
700	400x700x850	MNC31-70M	Avec dosseret	1 430 €
	400x700x850	MNC31-70C	Sans dosseret	1 390 €
	400x700x850	MNC31-70	Sans dessus	1 050 €

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)

MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC32-60M	Avec dosseret	1 385 €
	400x600x850	MNC32-60C	Sans dosseret	1 340 €
	400x600x850	MNC32-60	Sans dessus	1 030 €
700	400x700x850	MNC32-70M	Avec dosseret	1 430 €
	400x700x850	MNC32-70C	Sans dosseret	1 390 €
	400x700x850	MNC32-70	Sans dessus	1 050 €

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)

MODULES NEUTRES 3 TIROIRS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Dessus	€ HT
600	400x600x850	MNC33-60M	Avec dosseret	1 385 €
	400x600x850	MNC33-60C	Sans dosseret	1 340 €
	400x600x850	MNC33-60	Sans dessus	1 030 €
700	400x700x850	MNC33-70M	Avec dosseret	1 430 €
	400x700x850	MNC33-70C	Sans dosseret	1 390 €
	400x700x850	MNC33-70	Sans dessus	1 050 €

Pour bacs GN 1/1 prof 100 ou 200 mm selon le tiroir (non fournis)

- Fabrication inox AISI 304 L 18/8 finition satinée
- Dosseret arrière de 100 mm (modèles muraux) et bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Panneau de contrôle avec interrupteur lumineux et thermomètre. Thermostat digital réglable de 30 à 90°C
- Protection thermique de sécurité par fusible
- Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Rendement énergétique optimisé râce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Nouveau design avec plus de capacité intérieure
- Nouveau système de refroidissement pour le panneau de commande
- Meuble modulaire qui peut totalement s'adapter avec les autres éléments neutres en utilisant un dessus commun ou indépendant.
- 230/1/50hz

Profondeur 600 ou meuble sans dessus : nous consulter

TRAVERSANTS

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120C	2 100	265	2 840 €
	1600x600x850	MCAP60-160C	2 100	375	3 430 €
	1800x600x850	MCAP60-180C	2 600	430	3 920 €
700	1200x700x850	MCAP70-120C	2 100	320	3 095 €
	1600x700x850	MCAP70-160C	2 600	450	3 685 €
	1800x700x850	MCAP70-180C	3 100	520	4 080 €
	2000x700x850	MCAP70-200C	3 100	590	4 480 €
	2250x700x850	MCAP70-225C	3 100	670	4 255 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCAP60-120	2 100	265	2 470 €
	1600x600x850	MCAP60-160	2 100	375	3 005 €
	1800x600x850	MCAP60-180	2 600	430	3 455 €
700	1200x700x850	MCAP70-120	2 100	320	2 660 €
	1600x700x850	MCAP70-160	2 600	450	3 180 €
	1800x700x850	MCAP70-180	3 100	520	3 535 €
	2000x700x850	MCAP70-200	3 100	590	3 890 €
	2250x700x850	MCAP70-225	3 100	670	4 205 €

MURAUX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120M	2 100	265	2 570 €
	1600x600x850	MCA60-160M	2 100	375	3 135 €
	1800x600x850	MCA60-180M	2 600	430	3 420 €
700	1200x700x850	MCA70-120M	2 100	320	2 705 €
	1600x700x850	MCA70-160M	2 600	450	3 290 €
	1800x700x850	MCA70-180M	3 100	520	3 585 €
	2000x700x850	MCA70-200M	3 100	590	3 860 €
	2250x700x850	MCA70-225M	3 100	670	4 150 €

CENTRAUX

SANS DOSSERET

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120C	2 100	265	2 535 €
	1600x600x850	MCA60-160C	2 100	375	3 090 €
	1800x600x850	MCA60-180C	2 600	430	3 380 €
700	1200x700x850	MCA70-120C	2 100	320	2 665 €
	1600x700x850	MCA70-160C	2 600	450	3 245 €
	1800x700x850	MCA70-180C	3 100	520	3 540 €
	2000x700x850	MCA70-200C	3 100	590	3 820 €
	2250x700x850	MCA70-225C	3 100	670	4 120 €

SANS DESSUS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	Puissance (W)	Capacité (L)	€ HT
600	1200x600x850	MCA60-120	2 100	265	2 160 €
	1600x600x850	MCA60-160	2 100	375	2 665 €
	1800x600x850	MCA60-180	2 600	430	2 920 €
700	1200x700x850	MCA70-120	2 100	320	2 230 €
	1600x700x850	MCA70-160	2 600	450	2 745 €
	1800x700x850	MCA70-180	3 100	520	2 995 €
	2000x700x850	MCA70-200	3 100	590	3 235 €
	2250x700x850	MCA70-225	3 100	670	3 455 €

- Fabrication inox AISI 304 L 18/8 finition satinée
- Dessus avec bord avant arrondi de 50 mm totalement soudée
- Cuve emboutie avec coins arrondis pour bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur (non inclus)
- Dessus et étagère (pour modèle avec étagère) renforcés par omegas
- Température de la cuve réglable de +50°C à +90°C
- Isolation polyuréthane écologique ignifugée
- Portes coulissantes suspendues silencieuses avec guide de portes sur roulement à billes
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- La cuve doit toujours être remplie d'eau à la mise en marche
- Panneau de commandes avec thermostat digital et interrupteur lumineux avec protection thermique de sécurité par fusible
- 230/1/50 hz sauf modèles MBMN-225 et MBMR-225 en triphasé

Modèles avec réserve chaude :

- Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables
- Rendement énergétique optimisé grâce à l'isolation intégrale double-parois et fibre de verre sur le meubles et les portes
- Panneau de commandes supplémentaire avec thermostat digital et interrupteur lumineux
- Température de la réserve : +50°C à +90°C

À EAU

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMN-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	2 000	2 955 €
MBMN-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	3 000	3 290 €
MBMN-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	3 000	4 485 €
MBMN-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	4 000	5 350 €

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBMR-120	3 GN 1/1-200	1200x700x850	4 100	4 135 €
MBMR-160	4 GN 1/1-200	1600x700x850	5 100	4 700 €
MBMR-200	5 GN 1/1-200	2000x700x850	5 600	6 055 €
MBMR-225	6 GN 1/1-200	2250x700x850	6 600	6 845 €

- Chauffage de la cuve par résistances silicones collées sous la cuve qui augmentent le rendement et diminuent la consommation éléctrique.
- Robinet d'arrivée d'eau 1/2" et vidange 3/4".

SEC

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2 000	2 640 €
MBSN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2 500	2 865 €
MBSN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3 000	4 305 €
MBSN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3 000	4 955 €

RÉSERVE CHAUDE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBSR-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	4 100	4 000 €
MBSR-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	4 600	4 255 €
MBSR-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	5 600	4 930 €
MBSR-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	5 600	5 715 €

- Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

VENTILÉ

RÉSERVE NEUTRE

Référence	Capacité bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	€ HT
MBVN-120	3 GN 1/1-150	1200x700x850	2 000	3 135 €
MBVN-160	4 GN 1/1-150	1600x700x850	2 500	3 370 €
MBVN-200	5 GN 1/1-150	2000x700x850	3 000	4 800 €
MBVN-225	6 GN 1/1-150	2250x700x850	3 000	5 465 €

- Chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé.

ARMOIRES HAUTES

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Etagère intermédiaire réglable en hauteur avec supports très résistants
- Etagères renforcées par omegas
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Serrure de série

ARMOIRES HAUTES À PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APC-120	1200x600x1900	Coulissantes	2 825 €
APC-140	1400x600x1900	Coulissantes	3 055 €
APC-160	1600x600x1900	Coulissantes	3 295 €

- Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements

ARMOIRES HAUTES À PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APB-60	600x600x1900	Battante	1 680 €
APB-100	1000x600x1900	Battantes	2 410 €
APB-120	1200x600x1900	Battantes	2 730 €
APB-140	1400x600x1900	Battantes	2 890 €

- Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture

ARMOIRES POUR PRODUITS D'ENTRETIEN ET BALAIS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Portes	€ HT
APL-60	600x450x1900	1	1 695 €
APL-100	1000x450x1900	2	2 140 €

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Etagères très résistantes
- Portes battantes avec 3 charnières et système d'auto-fermeture
- Pieds robustes et réglables en hauteur
- Serrure de série

TOIT INCLINÉ À FIXER SUR ARMOIRES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Armoire correspondante	€ HT
PI45-60	600x450	APL-60	125 €
PI45-100	1000x450	APL-100	155 €
PI60-60	600x600	APB-60	145 €
PI60-100	1000x600	APB-100	160 €
PI60-120	1200x600	APB-120 ET APC-120	180 €
PI60-140	1400x600	APB-140 et APC-140	220 €
PI60-160	1600x600	APC-160	250 €

- Fixation facile avec visserie fournie

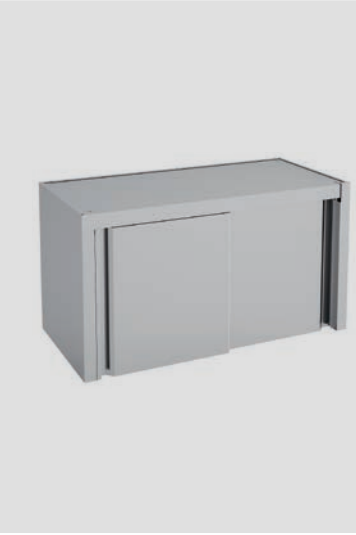
ARMOIRES SUSPENDUES OUVERTES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APA-100	1000x400x600	815 €
APA-120	1200x400x600	910 €
APA-140	1400x400x600	1 005 €
APA-160	1600x400x600	1 115 €

- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)

ARMOIRES SUSPENDUES PORTES COULISSANTES

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100	1000x400x600	1 010 €
AP-120	1200x400x600	1 130 €
AP-140	1400x400x600	1 315 €
AP-160	1600x400x600	1 390 €



- Fabriquées en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Portes coulissantes suspendues silencieuses sur roulements
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur
- Fixation murale solide avec installation facile (visserie fournie)

ARMOIRES SUSPENDUES AVEC PORTES COULISSANTES ET EGOUTTOIR

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
AP-100E	1000x400x600	1 145 €
AP-120E	1200x400x600	1 205 €

- Egouttoir intérieur inox pour assiettes jusqu'à 300 mm de diamètre

ARMOIRE D'ANGLE SUSPENDUE

Modèle	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
APR-70	700x700x600	1 460 €

- Porte battante avec 3 charnières et système d'auto- fermeture
- Etagère intermédiaire renforcée réglable en hauteur

ERATOS

- Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée, renforcés et insonorisés par omegas
- Dimensions spéciales nous consulter
- Dosseret de 100 mm sur modèles muraux et bord avant de 50 mm totalement soudée
- Option trou vide-déchets (voir page 511)
- Installation facile pour réaliser tous types de compositions et intégrer parfaitement des élements modulaires neutres ou chauds différents

DESSUS ADOSSÉS

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EM60-40	355 €
	600x600	EM60-60	365 €
	800x600	EM60-80	385 €
	1000x600	EM60-100	405 €
	1200x600	EM60-120	430 €
	1400x600	EM60-140	460 €
	1600x600	EM60-160	490 €
	1800x600	EM60-180	525 €
	2000x600	EM60-200	555 €
	2200x600	EM60-220	610 €
	2400x600	EM60-240	655 €
	2600x600	EM60-260	705 €
	2800x600	EM60-280	755 €
	3000x600	EM60-300	805 €

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EM70-40	380 €
	600x700	EM70-60	405 €
	800x700	EM70-80	415 €
	1000x700	EM70-100	445 €
	1200x700	EM70-120	470 €
	1400x700	EM70-140	505 €
	1600x700	EM70-160	540 €
	1800x700	EM70-180	580 €
	2000x700	EM70-200	615 €
	2200x700	EM70-220	665 €
	2400x700	EM70-240	715 €
	2600x700	EM70-260	755 €
	2800x700	EM70-280	805 €
	3000x700	EM70-300	860 €

DESSUS CENTRAUX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
600	400x600	EC60-40	310 €
	600x600	EC60-60	330 €
	800x600	EC60-80	345 €
	1000x600	EC60-100	365 €
	1200x600	EC60-120	390 €
	1400x600	EC60-140	415 €
	1600x600	EC60-160	445 €
	1800x600	EC60-180	485 €
	2000x600	EC60-200	525 €
	2200x600	EC60-220	560 €
	2400x600	EC60-240	600 €
	2600x600	EC60-260	640 €
	2800x600	EC60-280	690 €
	3000x600	EC60-300	735 €

15/10ème

En option : Plan de travail épaisseur 15/10ème de mm. Ajouter /15 à la fin de la référence : +15%

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
700	400x700	EC70-40	340 €
	600x700	EC70-60	360 €
	800x700	EC70-80	375 €
	1000x700	EC70-100	400 €
	1200x700	EC70-120	425 €
	1400x700	EC70-140	460 €
	1600x700	EC70-160	490 €
	1800x700	EC70-180	530 €
	2000x700	EC70-200	575 €
	2200x700	EC70-220	620 €
	2400x700	EC70-240	665 €
	2600x700	EC70-260	715 €
	2800x700	EC70-280	765 €
	3000x700	EC70-300	820 €

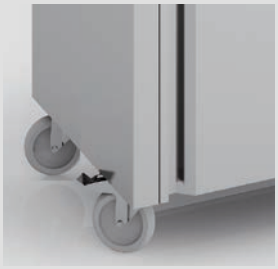
PLINTHES

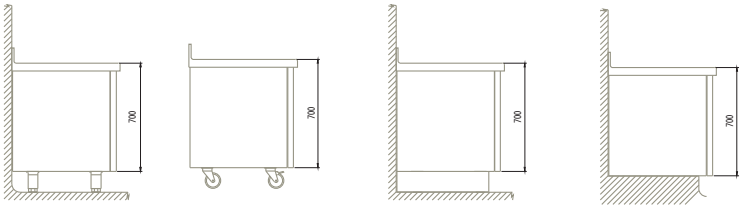
Référence	Type	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SZ-40	Frontale	400x100x135	90 €
SZ-60	Frontale	600x100x135	110 €
SZ-80	Frontale	800x100x135	140 €
SZ-100	Frontale	1000x100x135	190 €
SZ-120	Frontale	1200x100x135	215 €
SZ-140	Frontale	1400x100x135	235 €
SZ-160	Frontale	1600x100x135	285 €
SZ-180	Frontale	1800x100x135	340 €
SZ-200	Frontale	2000x100x135	395 €
SZ-220	Frontale	2200x100x135	485 €
SZ-240	Frontale	2400x100x135	515 €
ZL-60	Latérale 600	348x100x135	120 €
ZL-70	Latérale 700	448x100x135	125 €

- Fabrication inox AISI 304L 18/10
- Installation facile

ROULETTES

Référence	Descriptif	€ HT
KRM4	Jeu de **4 roulettes** Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles ≤ 2000 mm	215 €
KRM6	Jeu de **6 roulettes** Ø 125 mm, dont 2 avec freins pour meubles > 2000 mm	320 €





Pieds (en standard) | Roues | Plinthe | Sur socle maçonné

CHARIOTS DE TRANSPORT

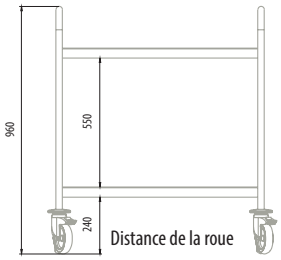
2 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-82	800x500	2	880x580x960	495 €
CSD-92	900x500	2	980x580x960	515 €
CSD-102	1000x600	2	1080x680x960	610 €

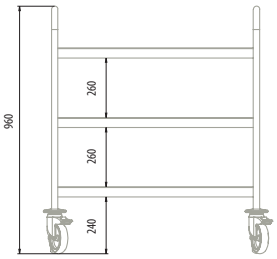
3 ÉTAGÈRES

Modèle	Dimensions étagères (mm)	Nbre d'étagères	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
CSD-83	800x500	3	880x580x960	635 €
CSD-93	900x500	3	980x580x960	660 €
CSD-103	1000x600	3	1080x680x960	805 €

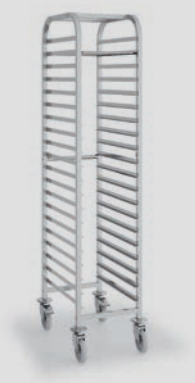
- **Livrées démontées (en 2 et 3 étagères)**
- Fabriqués en acier inoxydable AISI-304 L 18/10 finition satinée
- Structure renforcée très résistante construit en tube de 1,5 mm d'épaisseur
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø 100 mm (2 avec freins) équipées de supports métalliques et pare-chocs en gomme
- Etagère insonorisée très robuste et sans arête coupante
- Chaque étagère peut supporter 80 kg avec un maximum de 250 kg par chariot (données avec charges réparties)
- Montés soudés : + 20%



2 ÉTAGÈRES



3 ÉTAGÈRES



ECHELLES HAUTES GASTRO

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGAD-11	380x555x1860	20	GN 1/1	705 €
CGAD-21	645x735x1855	20	GN 2/1	820 €

- Livrées démontées (montées +20%)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 20 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)
- charge maximale 200kg

HOUSSES LAVABLES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Description	€ HT
FPCGA-11	380x555x1860	Housse pour échelle GN1/1	240 €
FPCGA-21	645x735x1855	Housse pour échelle GN2/1	250 €

- Fabrication plastique sanitaire
- Fermeture à glissières et bords renforcés
- Lavable à la main

ECHELLE PÂTISSIÈRE

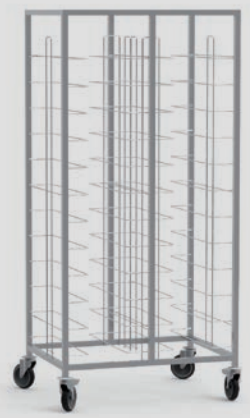
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPAD-64	515x685x1855	20	600 x 400	730 €

- Livrées démontées (montées nous consulter)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 20 niveaux au pas de 75 mm pour plaques pâtissières (non fournies)

HOUSSES LAVABLES DE PROTECTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Description	€ HT
FPCPA-64	585x625x1855	Housse pour échelle pâtissière	240 €

- Fabrication plastique sanitaire
- Fermeture à glissières et bords renforcés
- Lavable à la main



CHARIOTS POUR PLATEAUX

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	€ HT
CBAD-12	445x565x1825	12	1 000 €
CBAD-24	860x565x1825	24	1 355 €

- Livré démonté (monté +20%)
- Pour plateaux de largeur de 290 à 380 mm et de longueur 530 mm
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme

ECHELLES BASSES GASTRO

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CGBD-11	440x615x860	7	GN 1/1	600 €
CGBD-21	650x740x860	7	GN 2/1	665 €

- Livrées démontées (montées +20%)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- Dessus tablette insonorisé
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 7 niveaux au pas de 75 mm pour bacs GN (non fournis)

ECHELLE BASSE PÂTISSIÈRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb niveaux	Plateaux	€ HT
CPBD-64	685x515x860	7	60x40	635 €

- Livrées démontées (montées +20%)
- Glissières soudées avec butées d'arrêt
- Dessus tablette insonorisé
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- 7 niveaux au pas de 75 mm pour plaques pâtissières (non fournies)

CHARIOT PORTE-ASSIETTES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	€ HT
CPL-100	757x757x1810	100	1 030 €

HOUSSE LAVABLE DE PROTECTION

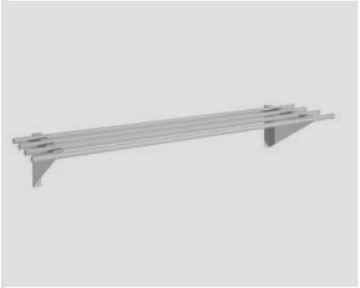
Référence	Description	€ HT
FPCPL-100	Housse pour échelle CPL-100	390 €

- Structure totalement soudée fabriquée en inox avec traitement spécial anti-oxydation et finition epoxy noire
- Arc central pour faciliter les mouvements et apporter une plus grande solidité
- Pour assiettes jusqu'à 33 cm de diamètre
- Séparation entre les assiettes : 60 mm
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø125mm dont 2 avec freins et pare-chocs en gomme
- Capacité : 100 assiettes

ÉTAGÈRES MURALES FIXES

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EML25-60	600x250	155 €
	EML25-80	800x250	150 €
	EML25-100	1000x250	165 €
	EML25-120	1200x250	180 €
	EML25-140	1400x250	200 €
	EML25-150	1500x250	200 €
	EML25-160	1600x250	210 €
	EML25-180	1800x250	240 €
	EML25-200	2000x250	270 €
400	EML40-60	600x400	185 €
	EML40-80	800x400	190 €
	EML40-100	1000x400	200 €
	EML40-120	1200x400	220 €
	EML40-140	1400x400	240 €
	EML40-150	1500x400	255 €
	EML40-160	1600x400	265 €
	EML40-180	1800x400	295 €
	EML40-200	2000x400	320 €

- Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304 L 18/10 avec finition satinée
- Coins complètement soudés
- Montage facile et simple (visserie fournie)



ÉTAGÈRES TUBULAIRES MURALES

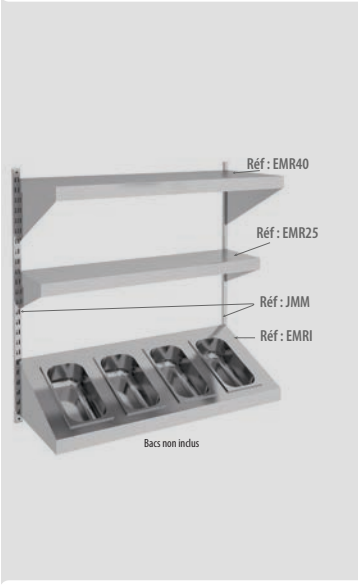
Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMT40-100	1000x400	270 €
EMT40-120	1200x400	275 €
EMT40-140	1400x400	310 €
EMT40-160	1600x400	325 €
EMT40-180	1800x400	370 €
EMT40-200	2000x400	405 €

- Solides et résistantes, fabrication inox AISI 304L 18/10 avec finition satinée
- Montage facile et simple (visserie fournie)

ÉTAGÈRE SUPPORT MICRO-ONDES AVEC REBORD

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
ETMO	550x550	155 €

- Inox AISI 304L 18/10
- Trou passe-cables
- Montage facile et simple (visserie fournie)



ÉTAGÈRES MURALES RÉGLABLES EN HAUTEUR (À COMPOSER)

- Fabrication tout inox AISI-304L 18/10
- Montage et réglage faciles grâce aux montants en crémaillères
- Etagère facilement repositionnable et réglable en hauteur

JEU DE 2 MONTANTS

Modèle	Dimensions hauteur (mm)	€ HT
JMM-60	600	85 €
JMM-100	1000	95 €
JMM-150	1500	125 €

ÉTAGÈRES

	Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
250	EMR25-100	1000x250	120 €
	EMR25-120	1200x250	155 €
	EMR25-140	1400x250	165 €
	EMR25-160	1600x250	215 €
400	EMR40-100	1000x400	170 €
	EMR40-120	1200x400	215 €
	EMR40-140	1400x400	235 €
	EMR40-160	1600x400	310 €

ÉTAGÈRES EN PLAN INCLINÉ

Modèle	Capacité bac	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
EMRI25-100	4 - 1/6 GN	1000x250	145 €
EMRI40-100	4 - 1/3 GN	1000x400	210 €

BARRE PORTE-USTENSILES

- Solide et résistance construction tube inox AISI 304L 18/10
- Montage facile et simple (visserie fournie)

Modèle	Dimensions (LxP) (mm)	€ HT
BC-10	1000x200	175 €
BC-15	1500x200	215 €
BC-20	2000x200	225 €

RAYONNAGES DÉMONTABLES INOX

	Dimensions (LxPxH mm)	Référence	€ HT
1800	800x500x1800	EI18-85	560 €
	1000x500x1800	EI18-105	585 €
	1200x500x1800	EI18-125	675 €
	1400x500x1800	EI18-145	760 €
2000	800x500x2000	EI20-85	605 €
	1000x500x2000	EI20-105	630 €
	1200x500x2000	EI20-125	720 €
	1400x500x2000	EI20-145	805 €

- Fabrication tout inox AISI 304 L 18/10 finition satinée
- L'ensemble est composé de 4 étagères et de 4 montants
- Réglage de la hauteur des étagères tous les 150 mm
- Pieds plastiques
- Installation facile avec visserie fournie

NIVEAUX SUPPLÉMENTAIRES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
EE-85	800x500	90 €
EE-105	1000x500	95 €
EE-125	1200x500	115 €
EE-145	1400x500	140 €

CHARIOTS BAIN-MARIE

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 L 18/10.
- Cuve entièrement soudée, avec bords arrondis sanitaires.
- Isolation écologique en polyuréthane ignifuge.
- Température de fonctionnement réglable +60°C/+90°C.
- Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- Protection thermique de sécurité par clixon.
- Tension de travail 230V monophasé, 50Hz.
- Tablette inférieure incluse.
- Panneau de commande avec thermomètre digital et interrupteur lumineux.
- 4 roues pivotantes, dont deux avec frein.
- Tablette inférieure incluse.

CHARIOTS BAIN-MARIE À EAU

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMH-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-150	1 000	2 395 €
CBMH-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-150	2 000	2 820 €
CBMH-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-150	3 000	3 470 €
CBMH-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-150	3 000	4 205 €

- Chauffage par résistances de silicone pour un meilleur rendement et une plus faible consommation électrique.
- Convient aux bacs GN d'une profondeur maximale de 150 mm
- Robinet de vidange 3/4" avec mécanisme à bille et tuyau de trop plein amovible.

CHARIOTS BAIN-MARIE SECS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Bacs	Puissance (W)	€ HT
CBMS-2GN	790x690x945	2 GN 1/1-100	800	2 225 €
CBMS-3GN	1120x690x945	3 GN 1/1-100	1 200	2 640 €
CBMS-4GN	1445x690x945	4 GN 1/1-100	1 600	3 285 €
CBMS-5GN	1770x690x945	5 GN 1/1-100	2 000	4 010 €

- Chauffage par résistances blindées, protégées par un double fond perforé
- Convient aux bacs GN jusqu'à 150 mm de profondeur (non inclus).

BAIN-MARIE DE TABLE

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BMMH-2GN	A eau	2 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	790x650x270	2000	230/1/50Hz	1 175 €
BMMH-3GN	A eau	3 x GN 1/1 - 150	50 à 90°C	1120x650x270	2000	230/1/50Hz	1 495 €
BMMS-2GN	Sec	2 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	790x650x270	1300	230/1/50Hz	920 €
BMMS-3GN	Sec	3 x GN 1/1 - 100	50 à 90°C	1120x650x270	1850	230/1/50Hz	1 040 €

BMMH-2GN

BMMH / BMMS
- Conçu pour bacs GN (non inclus)
- Température de fonctionnement de 50 à 90 °C
- Thermostat digital
- Cuve soudée avec bords arrondis
- BMMH : chauffe par résistances en silicone pour un meilleur rendement et une baisse des consommations électriques
- BMMS : chauffage par résistances blindées protégées par un double fond perforé et rabattable pour le nettoyage

CLASSIC ERATOS

QUALITÉ MAXIMUM
Produits fabriqués en acier inox AISI 304 18/10, dessinés avec des lignes fonctionnelles, élégantes et uniformes. Finitions parfaites, solides et hygièniques.

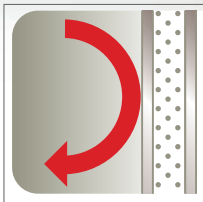
GROUPE CHAUD AMOVIBLE
Nettoyage et maintenance facilités. Bac humidificateur amovible, résistances ventilées et câble de connexion en spirales.

PANNEAU DE COMMANDES
Equipé d'un thermostat digital avec écran LED et interrupteurs lumineux. Fusible thermique de sécurité.

HYGIÈNE COMPLÈTE ET NETTOYAGE FACILE
Intérieur totalement hermétique avec angles arrondis, glissières et groupe chaud facilement amovibles.

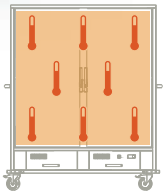
BACS ET PLAQUES, VOIR PAGE 161

PRISE ÉLECTRIQUE À L'ARRIÈRE

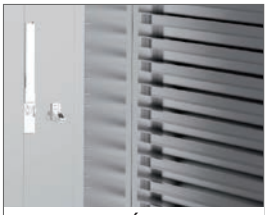


ECONOMIE D'ÉNERGIE
Grâce à un isolement en mousse de polyuréthane haute densité. Le joint silicone fabriqué en une seule pièce permet un ajustement parfait et évite les déperditions de chaleur.

GRANDE RÉSISTANCE
Structure renforcée très stable et robuste. Roues, poignées, pare-chocs et charnières dessinées pour durer.



TEMPÉRATURE HOMOGÈNE
Conçus pour offrir une parfaite circulation de l'air chaud et une homogénéité de la température. Les modèles avec deux portes possèdent de groupes chauds.



FONCTIONNALITÉ ET ERGONOMIE
Glissières au pas de 53 mm ou 70mm pour une optimisation de l'espace. Roues insonorisées avec freins. Serrures de série.

- Construit entièrement en inox AISI L 18/10, avec structure et composants renforcés
- Groupe de chaud amovible avec résistances ventilées et bac humidificateur avec système anti-vagues.
- Portes avec ouverture 180°, serrure avec clef
- Isolation mousse polyuréthane de haute densité écologique et grande épaisseur, résistante à l'humidité et ignifugée
- Panneau de commande avec interrupteur lumineux et thermostat digital réglable de 30° à 90°C.
- Clayettes ou plaques non incluses.
- Joint d'étanchéité silicone fabriqué d'une seule pièce avec angles arrondis, amovible
- Protection de sécurité via fusible thermique
- 4 roues pivotantes insonorisées Ø 125 mm, dont deux avec freins
- 230/1/50 hz

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Nb glissières	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	€ HT
BAS	CC-5GN	770x850x805	5GN 2/1	70	1 650	2 910 €
	CC-10GN1/1	565x770x1240	10GN 1/1	70	2 100	3 505 €
	CC-10GN	770x850x1240	10GN 2/1	70	2 100	3 605 €
HAUT	CC-17GN1/1	565 x760x1700	17GN 1/1	70	2 100	3 885 €
	CC-22GN1/1	565 x760x1700	22GN 1/1	53	2 100	3 935 €
	CC-17GN	770x850x1700	17GN 2/1	70	2 600	4 100 €
	CC-22GN	770x850x1700	22GN 2/1	53	2 600	4 150 €
2 PORTES	CC-34GN	1470x850x1700	34GN 2/1	70	3 350	7 100 €
	CC-39GN	1470x850x1700	17GN 2/1 22GN 2/1	70 (1 porte) 53 (1 porte)	3 350	7 155 €
	CC-44GN	1470x850x1700	44GN 2/1	53	3 350	7 210 €

CC-5GN

CC-10GN1/1

CC-10GN

CC-17GN1/1
CC-22GN1/1

CC-17GN
CC-22GN

CC-34GN
CC-39GN
CC-44GN

CHARIOTS CHAUDS DE LIAISON EMBOUTIS

TOP

ERATOS

ISOLATION :
- Paroi = 60 mm
- Porte = 40 mm

CHS-10GN 2/1

CHS-20GN 1/1

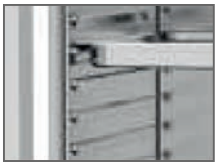
CHS-20GN 2/1

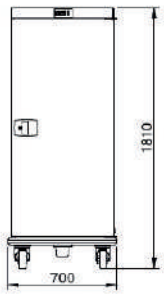
CHS-20GN 1/1-G

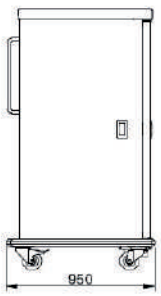
CHS-20GN 2/1-G

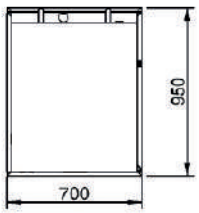
Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Taux d'humidité relative (%)	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	Capacité GN	Porte vitrée	€ HT
CHS-10GN2/1	955x705x1110	50°C/100°C	30 / 50	70	1 600	10 GN 2/1	non	3 975 €
CHS-20GN1/1	955x500x1800	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 1/1	non	4 495 €
CHS-20GN2/1	955x705x1810	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 2/1	non	4 815 €
CHS-20GN1/1-G	930x500x1800	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 1/1	oui	5 000 €
CHS-20GN2/1-G	955x705x1810	50°C/100°C	30 / 50	70	2 200	20 GN 2/1	oui	5 665 €

- Qualité maximale : construit en acier inoxydable AISI 304 L 18/10, structure renforcée. Pour un usage professionnel intensif et durable
- Chariot compact et de grande capacité : 20 ou 10 niveaux GN 1/1 ou 2/1 emboutis, séparés tous les 70 mm
- Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- Hygiènique : côtés emboutis
- Facile à transporter : 4 roues (dont 2 avec freins) + poignées arrières et latérales
- Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verouillage
- Protection contre les chocs
- Température homogène
- Atteinte rapide de la température demandée : En 20 min (pour 85°C) grâce à la circulation de l'air et à une excellente isolation.
- Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et iginfuge
- Panneau de commande intégré convivial pour la température et l'humidité. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (50-100°C) et l'humidité par différents niveaux (5 niveaux de 30 à 50%).
- Facilité d'entretien et d'utilisation grâce à un accès facile aux zones à inspecter, ainsi qu'au réservoir d'eau amovible, avec une autonomie de 24 h
- 230V 50Hz









CHARIOTS FROIDS DE LIAISON EMBOUTIS

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Température de travail	Espace entre niveaux (mm)	Puissance (W)	Capacité GN	€ HT
CFS-10GN2/1	955x705x1400	0°C/12°C	70	300	10 GN 2/1	5 000 €
CFS-18GN1/1	925x500x1950	0°C/12°C	70	300	18 GN 1/1	5 540 €
CFS-18GN2/1	955x705x1960	0°C/12°C	70	300	18 GN 2/1	5 885 €

ISOLATION :
- Paroi = 60 mm
- Porte = 40 mm

- Construit entièrement en inox AISI L 18/10, avec structure et composants renforcés. Pour un usage professionnel intensif et durable
- Chariot compact et de grande capacité : 18 ou 10 niveaux pour GN 1/1 ou 2/1 emboutis séparés tous les 70mm
- Efficacité maximale grâce à une isolation intégrale de haute qualité et à l'utilisation de joint de porte afin d'optimiser l'économie d'énergie
- Hygiènique : côtés emboutis
- Facile à transporter : Il dispose de 4 roues pivotantes insonorisées (dont 2 avec frein) ainsi que de poignées arrière et latérales pour une manipulation et un déplacement aisé.
- Isolation épaisse en mousse de polyuréthane haute densité, écologique et iginfuge
- Accès facile : ouverture de la porte à 270° et système de verrouillage pour empêcher la fermeture et maintenir la position
- Protection contre les chocs
- Panneau de commande intégré convivial avec interrupteur lumineux. Tableau de commande avec thermostat numérique pour la régulation de la température (0-12ºC).
- Température homogène : Circulation d'air à l'intérieur pour assurer une homogénéisation parfaite de la température.
- Évaporateur monté sur le dessus avec accès à l'air entraîné par un ventilateur à l'arrière des plateaux, avec homogénéisation de la température à l'intérieur.
- Groupe de condensation et compresseur situés en bas du chariot. Grâce aux grilles d'aération situées dans la partie postérieure ceci empêche l'air chaud de pénétrer dans la zone réfrigérée lorsque la porte est ouverte.
- Plateau de dégivrage sous l'évaporateur pour recueillir l'eau. Pas de vidange nécessaire en raison de l'évaporation de l'eau recueillie.

CFS-10GN 2/1

CFS-18GN 1/1

CFS-18GN 2/1

LM43P

LP-54

LP-54P

LAVE-MAINS

- Carrosserie Inox 304
- Temporisation 15 secondes
- Mitigeur antiretour eau froide/eau chaude inclus
- Fixation murale à hauteur d'homme
- Dosseret haut pour installation d'accessoires

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	€ HT
LM43P	400	300	230	360 €
LP54	500	450	850	555 €
LP-54P	500	450	850/1400	705 €
LPA-54	500	450	850	1 040 €
LPA-54E	500	450	850	1 130 €

LM43P
- Commande femorale
- Robinet à base pivotante
- Dosseret

LP-54P
- Façade avec poubelle composée d'un battant articulé et d'un support pour placer un sac poubelle
- Comprend un panneau mural en acier inoxydable AISI 304 18/10, incluant un distributeur de savon et un distributeur de papier

LPA-54

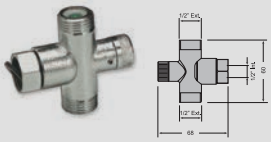
LPA-54E

MODELES AUTONOMES

LPA-54E et LPA-54
- Fonctionne en pompant l'eau propre d'un des réservoirs situés à l'intérieur, l'autre sert à recueillir l'eau sale, autonomie de 10 litres par réservoir
- Le modèle LPA-54E fonctionne à l'aide d'une pédale électrique, nécessitant une prise de courant de 230V- 50Hz
- LPA-54, fonctionne à l'aide d'une pédale manuelle

LES OPTIONS

- **Électrovanne mélangeuse**
  Réf : VMA / **45 HT**



POUBELLES AVEC FOND EMBOUTI

CC-50

CC-100

CCP-100

SB-100

Référence	Dimensions (LxH mm)	Capacité (L)	Description	€ HT
CC-50	Ø380x605	50	Sans pédale	405 €
CC-100	Ø450x685	100	Sans pédale	510 €
CCP-100	Ø450x685	100	Avec pédale	570 €
SB100	Ø410x850	100	Avec pédale	640 €

STÉRILISATEUR DE COUTEAUX

ECUV14

ECUV28

Référence	Modèle	Dimensions (LxPxH) mm	Nb de couteux	€ HT
ECUV14	Aimant	650x450x160	14	585 €
ECUV28	Aimant	650x850x160	28	695 €

- Stérilisation par rayons UV
- Construction en acier inoxydable
- Portes de protection en polycarbonate de 5 mm d'épaisseur
- Interrupteur de sécurité pour l'ouverture de la porte
- Indicateur LED de la phase de stérilisation
- Poignée en acier inoxydable
- Mécanisme de fermeture magnétique

14
LES FONTAINES

TECHNOLOGIE / NORMES ET CERTIFICATS

P. 580

COSMETAL Canaletas

AQUALITY / MODELA

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 582

COSMETAL

HI-CLASS-TOP 20/30

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 583

COSMETAL

RIVER-UP

Détente directe avec banc de glace (murale)

P. 587

COSMETAL

TANEX

Fontaines réfrigérées réseau

P. 588

Canaletas

JETVANGUARD

Fontaines d'eau mains

P. 589

Canaletas

REFROIDISSEURS D'EAU ENCASTRABLES

H2oMy IN

P. 596

COSMETAL

J-Class IN

P. 596

COSMETAL

ROBINETS ET COLONNES

Robinets pour la maison et le bureau

P. 597

COSMETAL

Colonnes de tirage pression pour les CHR

P. 598

COSMETAL

1 COSMETAL Drinking water solutions

2 Canaletas

HI-CLASS-TOP 45

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 584

COSMETAL

HI-CLASS-TOP/TAP 65

Détente directe avec banc de glace (à poser)

P. 585

COSMETAL

RIVER

Détente directe avec banc de glace (sur sol)

P. 586

COSMETAL

SÉRIE GC

Refroidisseur d'eau avec banc de glace

P. 590

Canaletas

AQUAVANGUARD

Refroidisseur d'eau avec banc de glace

P. 591

Canaletas

GAMME NIAGARA

Niagara
P. 593

Niagara NG
P. 594

Niagara TOP
P. 595

Niagara IN
P. 596

ACCESSOIRES

P. 599

COSMETAL

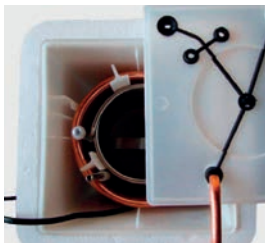
SYSTEMES DE FILTRATION

P. 601

COSMETAL

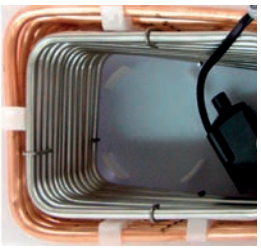
PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TECHNOLOGIE COSMETAL



Refroidissement par banc de glace pré-rempli

Le banc de glace est remplie et scellée pendant le processus de production pour une meilleure hygiène et une plus grande facilité d'utilisation.



Le refroidissement par banc de glace

Il s'agit d'une technologie de refroidissement hautement performante. Elle permet de refroidir des quantités d'eau considérables et de garder une température de distribution constante même en cas de tirages de plusieurs litres en continu.

Gazéification à froid

La meilleure technologie disponible pour produire de l'eau gazeuse de qualité, intense et rafraîchissante.

Réchauffage du réservoir

Le système chauffe l'eau du réseau de distribution d'eau tout en réduisant la consommation d'énergie.

Contrôle électronique

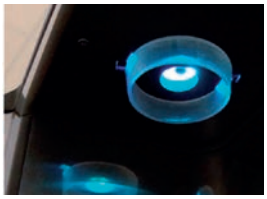
Il permet de personnaliser les fonctions du refroidisseur et de surveiller son fonctionnement en temps réel, pour optimiser la maintenance.
Il est également possible de programmer la dose et de contrôler les volumes distribués.
Disponible en 4 langues.

Gaz réfrigérant respectueux de l'environnement

Les refroidisseurs de la marque Cosmetal utilisent du gaz réfrigérant naturel R290, sans danger pour l'homme et l'environnement.

Chaudière

Eau chaude à 98° disponible instantanément, avec contrôle électronique et système d'économie d'énergie.



Systèmes de débactérisation par LED UV et UVC

Des faisceaux de rayons ultraviolets pour protéger la zone de distribution des bactéries, pour un maximum d'hygiène

Capteurs touchless

L'activation automatique à distance permet un contrôle total de la distribution d'eau, tout en protégeant l'utilisateur et le distributeur contre les germes, les virus et les bactéries.

NORMES ET CERTIFICATS

L'ACS (Attestation de conformité sanitaire) est un agrément officiel délivré par la Direction générale de la Santé.
Elle s'applique aussi bien aux matériaux constitutifs des équipements en contact avec l'eau destinée à la consommation humaine qu'aux équipements eux-mêmes (appelés «accessoires» dans le dispositif).

Valable sur **NIAGARA + RIVER+AQUALITY+H20MY+HI-CLASS**

COSMETAL est certifié CE, ACS, WRAS, UL et ULC.

CANALETAS est certifié EBWA **Modules 1 & 3**

L'application COPPER pour une hygiène irréprochable

Cu+SAFEPATH
Permanent Biofilm Prevention

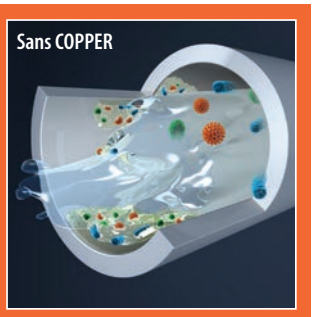
Le brevet Cu+ Safepath offre unesolution simple, efficace et sûre au problème de la contamination bactérienne des refroidisseurs d'eau.

L'objectif est atteint grâce à des interventions de conception associées à l'application extensive du cuivre. En effet, le cuivre, dont les propriétés bactéricides sont connues depuis l'Antiquité, provoque un processus de dégénérescence des cellules bactériennes qui entraîne leur élimination.
Un effet continu et constant tout au long de la vie du refroidisseur, qui ne nécessite pas d'entretien et qui préserve la qualité de l'eau provenant du réseau de distribution d'eau, sans en altérer les caractéristiques organoleptiques et salines.

Cosmetal, avec la collaboration de l'Université de Camerino et la contribution des fournisseurs, a développé une gamme complète et exclusive de composants - circuits, électrovannes, raccords - en cuivre métallique pur à 99% ou ses alliages ayant une teneur en cuivre supérieure à 60%. De cette façon, les distributeurs ne sont plus sujets à la contamination, ils ne représentent plus une source de prolifération bactérienne.

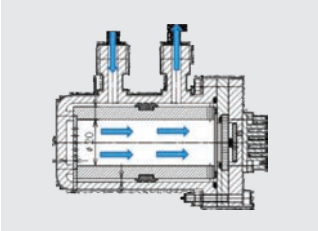
Tous les alliages utilisés ont été déclarés par l'Environmental Protection Agency (EPA) des États-Unis comme un « matériau antibactérien » apte au transport d'eau potable.

Nos fontaines utilisant cette technologie : **NIAGARA + RIVER**



Technologie UVC-LED, microfiltration à haute efficacité

Cosmetal atteint le plus haut degré de désinfection de l'eau potable, avec le nouveau module UVC-LED.

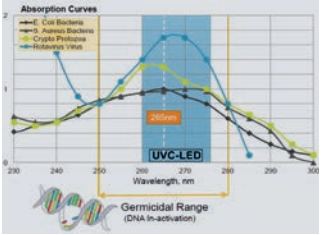


DESIGN OPTIMISÉ

L'intérieur des distributeurs est conçu de manière à ce qu'il n'y ait aucun angle mort et que la lumière UVC puisse désinfecter complètement l'eau distribuée. En outre, les matériaux de haute qualité utilisés, tels que l'acier inoxydable, sont parfaits pour mettre en valeur les propriétés de la lumière UVC.

SÛR ET ÉCOLOGIQUE

Le système de désinfection à UVC-LED est complètement exempt de mercure et de produits chimiques, pour une distribution sûre et toujours contrôlée de l'eau.



DÉSINFECTION MAXIMALE

L'émission de lumière avec une longueur d'onde de 265 nanomètres a un pouvoir germicide élevé qui garantit un traitement hygiénique efficace.

PERFORMANCES TESTÉES

Selon les relevés de l'Université du Colorado, les LED UVC assurent un niveau de désinfection supérieur de 99,9% (par rapport aux germes Escherichia coli et Pseudomas aeruginosa), dans un débit de 2 litres par minute, pour un total de 60 000 litres.

Le système UVC-LED a été intégré au HI-CLASS-TOP-30-UVC-LED.

AQUALITY / MODELA

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

ACS ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE

Ce modèle allie un design raffiné et contemporain, à la robustesse, l'efficacité et la fiabilité

DISTRIBUTION LATÉRALE ERGONOMIQUE

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

AQUALITY BASIC
Gris / Dessus noir

MODELA PREMIUM
Gris / Dessus noir (standard)

AQUALITY SANS CONTACT

CARACTÉRISTIQUES PRÉSENTES SUR MODELA PREMIUM UNIQUEMENT

- Barrière UV de forme circulaire pour débactérisation de la zone de distribution. Robinets intégrés protégés
- Panneau de commande mécanique rétro-éclairé avec bouton de sécurité pour eau chaude
- Lumière LED en zone de distribution
- Revêtement inox effet miroir en zone de distribution
- Trappe technique préparée pour une installation de la filtration

LIEUX D'UTILISATION
Bureau

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU
Ambiante, Chaude, Réfrigéré, Pétillante

COLORIS STANDARD

COLORIS EN OPTION

Capot blanc - sur demande

AQUALITY BASIC

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUALITY20IBAC	+	334x330x1120	20	3	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	905
AQUALITY20IBACH	+ +	334x330x1120	20 + 8	3	850	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 350

MODELA PREMIUM

Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (L)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	Référence	€ HT
+	334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	MODELA28IBAC	945
+ +	334x330x1120	28 + 13	5	1350	1/10	6,35 ou 1/4"	-	256	MODELA28IBACH	1 405
+ + *	334x330x1120	28	5	310	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	MODELA28IBACWG	1 445
+ * +	334x330x1120	28 + 13	5	1510	1/10	6,35 ou 1/4"	6	256	MODELA28IBCHWG	1 820

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

AQUALITY SANS CONTACT

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C / 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
AQUALITY28IBAC/TL	+	334x330x1120	28	5	150	1/10	6,35 ou 1/4"	256	1 125

INFOS PRODUITS

- Système de refroidissement par banc de glace
- Distribution latérale ergonomique
- Electrovanne de sécurité
- Grand bac recueille gouttes amovible (30 cl, raccordable en option, le raccord doit être monté d'usine)
- Trappe d'accès technique : cartouche de CO2 (modèle WG) et système de compartiment pour filtration (non fournis)
- **AQUALITY SANS CONTACT :**

- Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface.

Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.

- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Porte-gobelets intégré
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Coude de réduction JG 8 - 1/4"

Commandes sans contact

LES OPTIONS

- **Tuyau de vidange raccordable sur réceptacle pour AQUALITY / MODELA**
  Réf : 282801320 / **4 € HT**
- **Repose verre pour MODELA PREMIUM**
  Réf : 28099310 / **95 € HT**
- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude de réduction JG 8 mm - 1/4"
  - 3m x Tuyau polyéthylène 1/4"
  Réf : 28KIR1Q / **14 € HT**
- **Lampe UV en sortie pour MODELA**
  Réf : MODELA UV / **+10%**

LIEUX D'UTILISATION
Bureau Maison

SUGGESTION D'UTILISATION
1-10

TYPES D'EAU
Ambiante Chaude
Réfrigéré Pétillante

COLORIS STANDARD
●

COLORIS EN OPTION
○

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

La Hi-Class 20 est le plus petit produit de la gamme Hi-Class, idéal pour les petites consommations

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP20IB-AC	+	262x436x407	20		3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	-	303	1 150
HI-CLASS-TOP20IB-ACWG	+ + *	262x436x407	20		3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	303	1 855
HI-CLASS-TOP20IB-ACHWG	+ + * +	262X552X407	20		3	1 460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	304	2 380

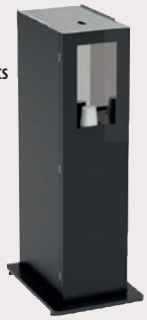
*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueille gouttes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets
○ Support Hi-ClassTop20.
Dim : 36x43,7x105,5 cm
Réf : SUPPORTHICLASS20 / **775 € HT**



Support Hi-ClassTop20

Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2

Blanc (sur demande)

La Hi-Class 30 propose une combinaison parfaite de design, de performance et de compacité

LIEUX D'UTILISATION
Bureau Maison
Restaurant

SUGGESTION D'UTILISATION
10-30

TYPES D'EAU
Ambiante Pétillante
Réfrigéré

COLORIS STANDARD
●

COLORIS EN OPTION
○

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
COMMANDES MÉCANIQUES											
HI-CLASS-TOP30IB-AC	+	262x552x407	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 360
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG	+ + *	262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 195
COMMANDES ÉLECTRONIQUES											
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG/EC	+ + *	262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 135
COMMANDES ÉLECTRONIQUES + UVC-LED-ANTIBACTÉRIEN											
HI-CLASS-TOP30IB-AC/UVKL	+	262x552x407	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	-	303	1 795
HI-CLASS-TOP30IB-ACWG/UVKL	+ + *	262x552x407	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	303	2 315

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- Electrovanne de sécurité
- Bac recueille gouttes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)

Blanc (sur demande)

Technologie UVC-LED et commandes électroniques

LES OPTIONS

Meuble support avec 1 porte-gobelets
○ Support Hi-ClassTop30.
Dim : 36x55,3x105,5 cm
Réf : SUPPORTHICLASS30 / **755 € HT**

Support Hi-ClassTop30

Max Ø200 mm h 850 mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2

HI-CLASS 45

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

La Hi-Class 45 est le top du marché : design raffiné, matériaux de première qualité, technologie innovante, capable de répondre à toutes les demandes

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP45IB-AC	+	340x540x400	45		9	230	1/10	8 mm ou 5/16"	-	220-270	**1 845**
HI-CLASS-TOP45IB-ACWG	+ + *	340x540x400	45		9	400	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	**2 575**
HI-CLASS-TOP45IB-ACHWG	+ + * +	340x540x400	45 + 13		9	1 600	1/10	8 mm ou 5/16"	6	220-270	**3 025**

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

LIEUX D'UTILISATION

Bureau, Maison, Restaurant

SUGGESTION D'UTILISATION

30-50

TYPES D'EAU

Ambiante, Chaude, Réfrigéré, Pétillante

COLORIS STANDARD

●

INFOS PRODUITS

- Panneau de contrôle tactile
- Façade en verre noir trempé avec insert en inox anti-empreintes
- Panneau de commande high-tech avec affichage bicolore 128x64 et écran tactile
- Possibilité de régler la quantité d'eau pour les carafes et les verres
- Programmation des paramètres de fonctionnement
- Contrôle des paramètres en temps réel
- Système d'autodiagnostic
- Hauteur de passage réglable

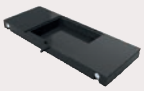
Dotation :

- Câble d'alimentation électrique
- Kit d'installation :
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
  - Coude JG 8 mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modeles avec eau gazeuse)

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

LES OPTIONS

- **Meuble support avec porte- gobelets et récupérateur des eaux usées. Dim : 34x53,5x107,2 cm**
  Réf : SUPPORTHICLASS / **815 € HT**
- **Recueille gouttes raccordable sur vidange**
  Réf : VR-IH-2 / **50 € HT**
- **Réhausse (conseillée en cas de raccordement à une vidange)**
  Réf : PLINTH / **180 € HT**



VR-IH-2

PLINTH

SUPPORTHICLASS

Max Ø172mm h 928 mm

Espace disponible pour bouteille de CO_2

COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

HI-CLASS 65

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE

La Hi-Class 65 est un distributeur d'eau de grande capacité, idéale pour les grandes consommations et les restaurants

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TOP65IB-AC	+	424x533x512	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	341	**2 135**
COMMANDES ÉLECTRONIQUES -PRE-DOSAGE POUR CARAFES OU VERRES											
HI-CLASS-TOP65IB-ACWG/EC	+ + *	424x533x512	65		40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	341	**3 260**

*Prévoir détendeur et cartouche en sus

LIEUX D'UTILISATION
Bureau, Maison, Restaurant

SUGGESTION D'UTILISATION
40-100

TYPES D'EAU
Ambiante, Pétillante, Réfrigéré

COLORIS STANDARD
●

COLORIS EN OPTION
○

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- Panneau de commande mécanique
- Hygiène : l'absence de robinet externe et le panneau de contrôle éloigné de la zone de distribution assurent une hygiène optimale et limitent les contaminations bactériennes externes
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

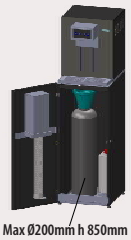
Blanc (sur demande)

LES OPTIONS

- **Intelliwater (modèles 65)**
  Réf : 28INT-HC65 / **Nous consulter**
- **Recueille gouttes raccordable sur vidange**
  Réf : VR-IH65-2 / **180 € HT**

Meuble support avec 1 porte-gobelets

- **Support Hi-ClassTop65. Dim : 42,2x51,8x108,7 cm**
  Réf : SUPPORTHICLASS65 / **1 010 € HT**



Max Ø200mm h 850mm
Espace disponible pour bouteille de CO_2

Support Hi-ClassTop65

LIEUX D'UTILISATION
Restaurant

SUGGESTION D'UTILISATION
40-100

TYPES D'EAU
Ambiante, Pétillante, Réfrigéré

COLORIS STANDARD
●

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

HI-CLASS-TAP65 combine un design raffiné et une flexibilité pour s'adapter dans tous les lieux.

HI-CLASS-TAP65IB-ACWG

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Nb de sorties	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée Co2 (mm)	Hauteur de passage (mm)	€ HT
HI-CLASS-TAP65IB-ACWG	+ + *	424x533x576	65		40	470	1/8	3	8 mm ou 5/16"	8 mm ou 5/16"	368	**2 630**

INFOS PRODUITS

- Il dispose d'une élégante LED bleu clair qui facilite le positionnement de la carafe ou du verre
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Kit d'installation :
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 6mm (seulement pour les modèles avec eau gazeuse)

RIVER
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE PRÉREMPLI

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE ACS

Technologie avec banc de glace pré-rempli et scellé pour offrir de meilleures performances (à l'exception du modèle NF)

Modèles avec Application COPPER
Tous les matériaux polymères à l'intérieur de la fontaine sont remplacés par du cuivre métallique pur à 99%, dont la particularité est de tuer toutes formes de bactéries polluantes. Les procédures d'assainissement deviennent inutiles ! Pour en savoir plus, voir page 581

Modèle avec pédale

LIEUX D'UTILISATION
Bureau

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU
Réfrigéré

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie: Tôle peinte grise	Carrosserie: Inox	Sorties: Col de cygne	Sorties: Col de cygne + rince bouche	Pédale	Application copper	€ HT
RIVER DEBIT CONTINU - NON REFRIGEREE															
RIVER-NF		340x325x960	continu		/	sans	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔			315
RIVER-NF-I		340x325x960	continu		/	sans	8 mm ou 5/16"	2		✔		✔			545

Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Carrosserie: Tôle peinte grise	Carrosserie: Inox	Sorties: Col de cygne	Sorties: Col de cygne + rince bouche	Pédale	Application copper	€ HT
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI															
RIVER-IB-20/2		340x325x960	20		160	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔			890
RIVER-IB-30		340x325x960	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		✔				970
RIVER-IB-30-P		340x325x960	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		✔		✔		1 125
RIVER-IB-55/2		340x325x960	55		180	1/10	8 mm ou 5/16"	2	✔			✔			1 190
RIVER-IB-20/2-I		340x325x960	20		160	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✔		✔			940
RIVER-IB-30-I		340x325x960	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✔	✔				1 070
RIVER-IB-30-I-P		340x325x960	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✔	✔		✔		1 220
RIVER-IB-55/2-I		340x325x960	55		180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✔		✔			1 230
Application Copper															
RIVER-IB-30/2-I-CU		340x325x960	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✔		✔		✔	990

Hauteur avec col de cygne : 1230 mm. Hauteur de passage : 205 mm

INFOS PRODUITS

- **Polyvalence** - La large gamme de robinets permet de boire directement à partir du jet et/ou à l'aide d'un verre. L'évier dispose également d'un système de vidange
- **Technologie de refroidissement** - Le banc de glace pré-remplie simplifie la procédure d'installation ; il est rempli pendant le processus de production et scellé pour éviter l'évaporation ou les fuites accidentelles d'eau pendant le transport
- **Modèle au sol** - Robuste et fiable, la fontaine classique au sol distribue toujours de l'eau fraîche et fraîche. Ce produit insurpassable convient à diverses applications
- **Commodité** - Le robinet peut être contrôlé à l'aide d'une pédale, facilitant la distribution d'eau même dans les situations les plus critiques ou lorsque vos mains sont pleines
- **Pratique** - Il est disponible en 230V-50/60Hz pour permettre l'utilisation sur les navires et les stations off-shore (River 30 et 55)
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Tuyau de vidange (295 hauteur de vidange)

LES OPTIONS

- **Robinet bouton poussoir 1 sortie (non installé)**
  Réf : G65 / **105 € HT**
- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm
  Réf : 28KIR8 / **14 € HT**

RIVER-UP
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU AVEC BANC DE GLACE PRÉREMPLI

LIEUX D'UTILISATION
Bureau

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU
Réfrigéré

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Refroidissement par banc de glace pré-rempli et scellé en usine pour offrir de meilleures performances

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE ACS

Placée à la hauteur voulue, elle s'adapte au milieu handicapé, aux écoles maternelles...

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Nb de sorties	Sorties: Rince bouche	Sorties: Col de cygne + rince bouche	€ HT
RIVER REFRIGEREE AVEC BANC DE GLACE PRE REMPLI											
Carrosserie tôle peinte grise											
RIVER-IB-30UP		432x360x505	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		1 145
RIVER-IB-55/2UP		432x360x505	55		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1		✔	1 315
Carrosserie inox											
RIVER-IB-30UP-I		432x360x505	30		180	1/10	8 mm ou 5/16"	1	✔		1 135
RIVER-IB-55/2UP-I		432x360x505	55		180	1/10	8 mm ou 5/16"	2		✔	1 350

INFOS PRODUITS

- **Modèle mural -** River UP combine la caractéristique de toujours offrir de l'eau plate avec l'avantage de réduire l'encombrement
- **Flexibilité -** La fontaine est fixée au mur avec un support spécial ; la hauteur au sol peut être établie en fonction de vos besoins
- **Convient pour tous -** La conception et la hauteur réglable rendent la fontaine particulièrement adaptée aux besoins d'utilisation par les personnes handicapées
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique
  - Tuyau de vidange

LES OPTIONS

- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm

  Réf : 28KIR8 / **14 € HT**

TANEX
FONTAINES RÉFRIGÉRÉES RÉSEAU

Canaletas

NOUVEAUTÉ 2026

LIEUX D'UTILISATION
Bureau

SUGGESTION D'UTILISATION
1-30

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Élégante et abordable, intégrant toutes les fonctionnalités essentielles.

T-7ALV

T-76ALV

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 30°C	Débit (L/h) 27°C	Puissance (W)	Ø entrée d'eau (mm)	Vidange (mm)	€ HT
T7ALV		305x305x1260	50		200	1/2"	30	**1 030**
T76ALV		305x305x1260	60		350	1/2"	30	**1 055**

INFOS PRODUITS

- Extérieur en acier inoxydable
- Intérieur en acier traité contre la corrosion
- Dimensions compactes
- Protection hygiénique, bouton-poussoir et jet d'eau intégrés
- Température de l'eau froide facilement ajustable (thermostat)
- Tous les modèles sont dotés d'un remplisseur de tasse/bouteille (LV)
- Eau froide réglable de 4 °C à 11 °C

T-7ALV
- Rince bouche, activation par bouton-poussoir
- Col de cygne
- Filtre GAC : filtre à charbon actif intégré

T-76ALV
- Pour une consommation directe ou pour remplir de petites bouteilles (500 ml)
- Rince bouche, activation par bouton-poussoir
- Col de cygne
- Filtre GAC : filtre à charbon actif intégré

T-7ALV / T-76ALV
- Pour boire directement au jet d'eau ou remplir des bouteilles (500 ml)
- Jet d'eau froide avec bouton poussoir
- Filtre GAC – bloc de charbon actif inclus

NOUVEAUTÉ 2026

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

1-30

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Solution pratique et hygiénique pour remplir des bouteilles ou s'hydrater directement.

J-66 2PE

- Pédale : eau froide
- Pédale : eau tempérée
- Les deux pédales : eaux mixtes

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 30°C | 27°C	Puissance (W)	Ø entrée d'eau (mm)	Vidange (mm)	€ HT
J66-2PE		455x350x1503	35	400	1/2"	30	2 195

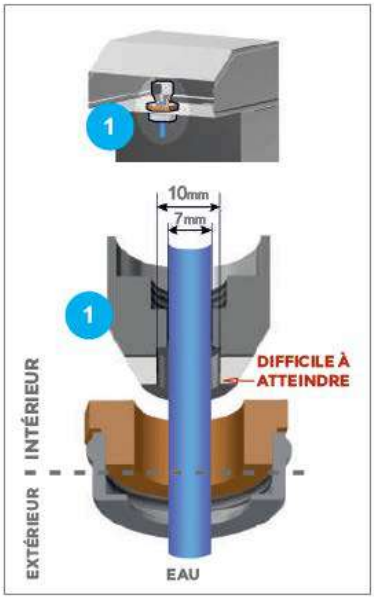
INFOS PRODUITS

- Pour remplir des bouteilles : conçu pour remplir des bouteilles et ainsi éviter l'usage de gobelets en plastique Remplisseur de bouteilles totalement intégré dans la zone de distribution
- L'hygiène est renforcée grâce à une buse entièrement occultée
- Par sécurité, l'eau coule uniquement en présence d'une bouteille face au capteur
- Pour d'avantage de sécurité, des vannes de débit temporisées empêchent le robinet de rester ouvert et de gaspiller l'eau
- Boire directement : solution idéale pour boire directement à la fontaine quand aucun récipient n'est disponible
- Facilité d'installation
- Rince bouche hygiénique au design breveté
- Pédales robustes et larges en acier inoxydable
- Vis allen anti-vandalisme
- Recueille goutte non amovible pour la sécurité
- Eau froide réglable de 4 °C à 11 °C

BREVET

Un buse et jet d'eau au design hygiénique

Jet d'eau sans contact avec les parois de la buse. Difficile à atteindre avec les doigts.



10 ANS Châssis intérieur GARANTIE

SÉRIE GC
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

Canaletas

NOUVEAUTÉ 2026

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

50-180

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Refroidisseur destiné aux professionnels de l'hôtellerie.

GC10A-4P

- **Réduisez les dépenses :** une économie importante sur l'achat d'eau minérale
- **Simplifiez la gestion des bouteilles :** sans commander, stocker et prendre de la place dans le réfrigérateur
- **Contribuez à la protection de l'environnement :** suivez la tendance et réduisez vos résidus plastiques
- **Bénéficiez d'une eau de première qualité :** différents systèmes de filtration
- **Une fontaine certifiée par l'association espagnole de normalisation** avec la garantie de la norme UNE 149101

- Eau froide, tempérée et mélangée
- Quatre boutons poussoirs

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 30°C | 27°C	Puissance (W)	Ø entrée d'eau (mm)	Vidange (mm)	€ HT
GC10A-4P		510x420x1500	100	1160	1/2"	28	3 470

INFOS PRODUITS

Série GC

- Idéale pour remplir les bouteilles ou les carafes dans les restaurants, les hôtels ou les cantines de grandes entreprises
- Capacité de réfrigération continue de 100 litres/heure
- Entièrement fabriquée en acier inoxydable, y compris le châssis intérieur
- Boutons lumineux en acier inoxydable de différentes couleurs
- Plus grande protection hygiénique grâce aux robinets amovibles
- Deux robinets pour remplir deux bouteilles à la fois
- Ventilation avant qui facilite son installation encastrée
- Panneau frontal pour faciliter l'accès du service technique
- Valve de sécurité au niveau de l'entrée d'eau
- Deux boutons : eau froide (sur demande)
- Hauteur de la zone de distribution de l'eau 34 cm
- Eau froide réglable de 4 °C à 11 °C

1. Robinets amovibles
2. Alarme banc de glace
3. Grille et plateau d'égouttage
4. Boutons lumineux
5. Agitateur de glace
6. Système de filtration
7. Banc de glace, serpentin d'eau
8. Groupe froid

10 ANS

Châssis intérieur

GARANTIE

AQUAVANGUARD
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

NOUVEAUTÉ 2026

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-160

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 601

Solution hygiénique et anti-vandalisme pour le remplissage des bouteilles.

- Pédale : eau froide
- Pédale : eau tempérée
- Les deux pédales : eaux mixtes

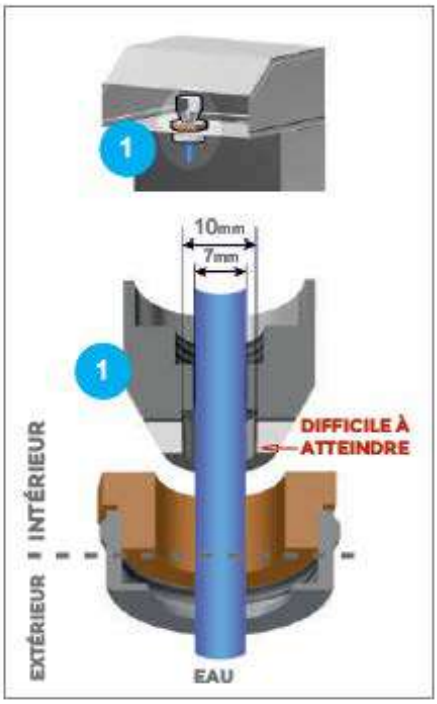
A88-2PE

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 30°C / 27°C	Débit continu (L/h)	Puissance (W)	Ø entrée d'eau (mm)	Vidange (mm)	€ HT
A88-2PE		350x350x1503	50	360	600	1/2"	30	1 960

INFOS PRODUITS

- Capacité de refroidissement élevé pour le remplissage des bouteilles et éliminer l'utilisation de gobelets plastique
- Remplisseur de bouteilles totalement intégré dans la zone de distribution
- L'hygiène est renforcée grâce à une buse entièrement occultée
- Vis allen anti-vandalisme
- Recueille goutte non extractible pour la sécurité
- Munie d'un thermostat, qui permet la régulation de la température de l'eau
- Eau froide réglable de 4 °C à 11 °C

10 ANS Châssis intérieur GARANTIE



Un buse hygiénique

Buse interne totalement occultée.
Jet d'eau sans contact avec les parois de la buse. Difficile à atteindre avec les doigts.

GAMME NIAGARA

EFFICACITÉ, ÉCONOMIES ET DURABILITÉ POUR CHAQUE BESOIN

NIAGARA

Les refroidisseurs d'eau Niagara sont des équipements professionnels, robustes et fiables. Conçus pour faciliter la gestion des bouteilles d'eau et améliorer l'efficacité du service, ils répondent aux normes de qualité les plus élevées en matière de performances et de qualité des produits. Tous sont certifiés et dotés d'un contenu technologique de pointe. Ils permettent la distribution de grandes quantités d'eau froide, plate et gazeuse. Utilisables avec des carafes ou des verres, ils constituent une solution pratique, rapide et économique.
La gamme Niagara est certifiée WRAS.

NIAGARA

NIAGARA NG

NIAGARA TOP

NIAGARA IN

COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

NIAGARA
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE ACS

C'est un refroidisseur d'eau professionnel, idéal pour des applications à grande échelle

Niagara 2 sorties

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-300

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

	Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT
	NIAGARA									
	2 sorties (2 sorties froides)									
	NIA55ISL		360x360x1480	55		12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	**1 960**
	NIA65ISL		480x405x1480	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	**2 235**
	NIA80ISL		480x405x1480	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	**2 300**
	NIA120ISL		480x405x1480	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	**2 420**
	NIA180ISL		480x405x1480	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	**2 485**
	NIAGARA APPLICATION COPPER									
	2 sorties (2 sorties froides)									
Cu SAFEPATH Permanent Biofilm Prevention	NIA55ISL/CU		360x360x1480	55		12	280	1/6	8 mm ou 5/16"	**2 185**
	NIA65ISL/CU		480x405x1480	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	**2 435**
	NIA80ISL/CU		480x405x1480	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	**2 575**
	NIA120ISL/CU		480x405x1480	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	**2 670**
	NIA180ISL/CU		480x405x1480	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	**2 755**

INFOS PRODUITS

- **Gamme pour remplissage de carafes**
- Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- **Refroidissement ventilé**
- Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- Ouverture frontale : Porte facilement démontable pour accès technique
- Panneau de commande standard : boutons 3 positions (continu / intermittent / stop)
- Bac recueille gouttes avec vidange
- Modèle connecté sur les versions Intelliwater
- Hauteur de passage 311 mm

NIAGARA SANS CONTACT :

- Lorsque la distribution d'eau est activée à partir des boutons traditionnels, les mains peuvent laisser des germes, bactéries et virus sur la surface. Le principe est simple, il suffit de rapprocher la main pour activer le distributeur d'eau.
- Facile et fiable : Avec un champ d'action de 1 à 5 cm, les capteurs permettent une lecture précise du mouvement, évitant ainsi les activations aléatoires et de limiter les gaspillages.

Dotation :

- Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau - Kit d'installation
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
  - Coude JG 8 mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm

LES OPTIONS

- **Support pour positionner les bouteilles**
  Réf : 281704187 / **45 € HT**
- **Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :**
  - **Les 2 sorties** Réf : 99489 / **275 € HT**
  - **Les 3 sorties** Réf : 99479 / **370 € HT**
- **Modèles 3 sorties (2 froides + 1 ambiante)**
  Nous consulter

NIAGARA NOUVELLE GÉNÉRATION
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

Le Niagara nouvelle génération séduira par son design attrayant sobre et élégant. Tout en assurant une hygiène optimale et une utilisation facile

NIA120NGACWG/PMR

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-300

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO_2 (mm)	€ HT
NIA120NGACC/PMR	+	485x558x1551	120		80	900	3/8	8 ou 5/16"	-	4 865
NIA120NGACWG/PMR	+ + *	485x558x1551	120		80	900	3/8	8 ou 5/16"	6	5 525

*Prévoir cartouche en sus

PERFORMANCE, EFFICACITÉ ET FIABILITÉ
Des performances élevées de distribution et une grande efficacité, avec un débit de 120 litres/heure grâce au système de refroidissement à banc de glace

MODÈLE SUR SOL
Robuste, solide et performant, il garantit la distribution de grandes quantités d'eau à température ambiante ou froide, plate ou gazeuse, instantanément. Le tout est intégré dans le refroidisseur afin de minimiser l'espace occupé

NIVEAU DE QUALITÉ ÉLEVÉ
De série : le réducteur de pression d'eau, le détendeur de CO_2 pour l'eau gazeuse, et l'utilisation d'acier inoxydable AISI 304 pour les parties sensibles de l'enveloppe

INSTALLATION ET DÉPLACEMENT FACILES
Installation facile en plug & play. Déplacement simple et rapide grâce à la présence de roues et de poignées ergonomiques.

FILTRATION EN OPTION
Il est possible d'ajouter des filtres anti chlore et purificateurs pour améliorer le goût et l'odeur de l'eau. En complément du dispositif de filtration, sont également disponibles : un système anti bactérie UV et un compteur de litres

SYSTÈME DE DISTRIBUTION MULTIPLE
Les robinets, internes et protégés pour garantir une meilleure hygiène, permettent une distribution continue ou intermittente au choix. Le design du recueille gouttes facilite le positionnement optimal de la carafe.

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE
L'électrovanne de sécurité empêche les fuites d'eau en cas de pannes internes de la machine. Hygiène maximale assurée lors de l'installation.

INFOS PRODUITS

- Gamme pour remplissage de carafe
- 120L par heure grâce au système de refroidissement de glace
- Capacité du banc de glace : 15L
- Refroidissement ventilé
- Les robinets internes permettent de garantir une meilleure hygiène
- Distribution en continu ou par intermittence
- **ACC** : 2 sorties eau froide + 1 sortie eau ambiente
  ACWG : 1 sorties eau froide + 1 sortie eau ambiante + 1 sortie eau gazeuse
- L'électrovanne de sécurité empêche les fuites d'eau
- Installation et déplacement faciles grâce aux roues et aux poignées confortables
- Ouverture frontale : porte facilement démontable pour accès technique
- Adaptée pour les personnes à mobilité réduite (PMR)
- **Dotation :**
  - Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau - Kit d'installation
    - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
    - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
    - Coude JG 8 mm
    - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm

COSMETAL
Drinking water solutions

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

NIAGARA TOP
REFROIDISSEUR D'EAU AVEC BANC DE GLACE

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION
40-300

TYPES D'EAU

COLORIS

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

La Niagara TOP est idéale pour être placée sur les comptoirs de bars, restaurants, cafés ou dans des réfectoires

ATTESTATION DE CONFORMITÉ SANITAIRE ACS

	Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	€ HT
	NIAGARA TOP STANDARD									
	2 sorties (2 sorties froides)									
	TOP65I		422x490x510	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 170
	TOP80I		422x490x510	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 225
	TOP120I		482x490x510	120		70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 335
	TOP180I		532x490x510	180		100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 415
	3 sorties (1 sortie froide, une sortie ambiante, une sortie gazeuse)									
NOUVEAUTÉ 2026	TOP65WGI		422x490x510	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	4 045
	TOP120WGI		482x490x510	120		70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	4 290
	NIAGARA APPLICATION COPPER									
	2 sorties (2 sorties froides)									
Cu SAFEPATH Permanent Biofilm Prevention	TOP65I/CU		422x490x510	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 245
	TOP80I/CU		422x490x510	80		50	300	1/6	8 mm ou 5/16"	2 300
	TOP120I/CU		482x490x510	120		70	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 370
	TOP180I/CU		532x490x510	180		100	750	1/3	8 mm ou 5/16"	2 460

*Prévoir cartouche en sus

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

INFOS PRODUITS

- **Gamme pour remplissage de carafes**
- Thermostat de réglage et de contrôle de la température d'eau (3/10°)
- **Refroidissement ventilé**
- Electrovanne de sécurité inclus qui empêche toute fuite d'eau à l'intérieur de la fontaine (couplé à un waterblock à l'extérieur de la fontaine, plus aucune fuite d'eau possible !)
- **Bac recueille gouttes raccordable avec vidange en standard**

Dotation :
- Câble d'alimentation électrique, tuyau de vidange, réducteurs de pression d'eau
- Kit d'installation
  - Raccord d'entrée 3/4F-8 + joint
  - Raccord JG 3/8"M - 8 mm
  - Coude JG 8 mm
  - 2m x Tuyau polyéthylène 8mm
  - Réducteur de pression d'eau

LES OPTIONS

- **Support pour positionner les bouteilles**
  Réf : 281704187 / **45 € HT**
- **Kit de transformation non installé en modèle sans contact pour :**
  - **Les 2 sorties** Réf : 99489 / **275 € HT**
  - **Les 3 sorties** Réf : 99479 / **370 € HT**
- **Modèles 3 sorties (2 froides + 1 ambiante)**
  Nous consulter

REFROIDISSEURS D'EAU ENCASTRABLES

R290 GAZ NATUREL aucun impact sur le réchauffement climatique Gaz R290

COSMETAL Drinking water solutions

LIEUX D'UTILISATION

SUGGESTION D'UTILISATION

1-150

TYPES D'EAU

VOIR FILTRES ET ACCESSOIRES PAGE 535

Exemple d'installation

Choisir le refroidisseur d'eau encastrable + le robinet + le recueille gouttes

Colonne / Robinet

Recueille-gouttes

H2OMY IN : DÉBIT 15 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
H2OMYIN-15-IB-C		260x235x407	15		3	190	1/12	8 mm ou 5/16"	6	-	710
H2OMYIN-15-IB-ACH	+ +	260x300x407	15-13		3	1 355	1/12	8 mm ou 5/16"	6	-	Nous consulter
H2OMYIN-15-IB-CWG	+ *	260x300x407	15		3	260	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 415
H2OMYIN-15-IB-CHWG	+ + *	260x300x407	15-13		3	1 460	1/12	8 mm ou 5/16"	6	6	1 730

J-CLASS IN : DÉBIT 30 À 45 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø sortie d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
JETIN30A	+	255x400x400	30		7	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	940
JETIN45A		255x400x400	45		9	180	1/10	8 mm ou 5/16"	6	-	1 150
JETIN30WG	+ + *	255x400x400	30		7	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	1 745
JETIN45WG		255x400x400	45		9	350	1/10	8 mm ou 5/16"	6	6	2 115

NIAGARA IN : DÉBIT 65 À 180 LITRES

Référence	Eau	Dimensions (LxPxH mm)	Débit (L/h) 25°C	Débit (L/h) 20°C	Débit continu (litres)	Puissance (W)	Compresseur (cv)	Ø entrée d'eau (mm)	Ø entrée CO2 (mm)	€ HT
STANDARD										
IN65AC	+	350x420x500	65		40	300	1/6	8 mm ou 5/16"	-	1 560
IN120AC		350x480x500	120		70	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	1 760
IN180AC		350x530x500	180		100	680	1/3	8 mm ou 5/16"	-	2 120
IN65ACWG	+ + *	350x420x500	65		40	520	1/6	8 mm ou 5/16"	8	2 630
IN120ACWG		350x480x500	120		70	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	2 815
IN180ACWG		350x530x500	180		100	900	1/3	8 mm ou 5/16"	8	3 005

*Prévoir cartouche en sus

INFOS PRODUITS

- Caisson frigorifique encastrable
- Carrosserie tôle
- Système détente directe «banc de glace» permettant le remplissage des verres ou des carafes
- Eau froide (A) réglable de 3 à 10 °C
- Refroidissement ventilé
- Distance max entre le caisson et le système de distribution = 20 m (sauf TE-MIX)

NIAGARA IN :

Dotation :

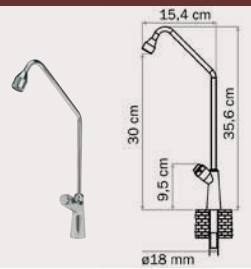
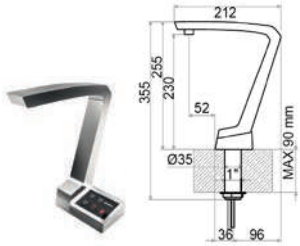
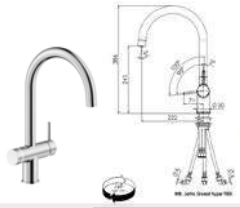
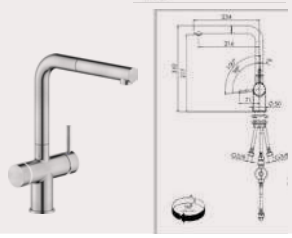
- Réducteur de pression inclus sur tous les modèles
- Détendeur pour cartouche rechargeable (28R-RIC) inclus sur les modèles gazeux

LES OPTIONS

- **Pompe de recirculation pour NIAGARA IN**
  Réf : PRA / **90 € HT**
- **Tuyau « python » (55 mm) pour recirculation (prévoir quand PRA ou pour TE-MIX) (Tuyaux 8-recirculation 3/8). Pour conserver les boissons au frais entre le refroidisseur et la colonne**
  Réf : PIT (le mètre) **25 € HT**
- **Kit d'installation recommandé :**
  - Raccord entrée 20/27 3/4F - Queue 8 mm (arrivée d'eau)
  - Coude JG 8 mm - 8 mm
  - 3m x Tuyau 8mm
  Réf : 28KIR8 / **14 € HT**

ROBINETS POUR LA MAISON ET LE BUREAU

Les robinets sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, un boîtier d'électrovannes pour les robinets électroniques.

Référence	Description	J-CLASS IN		H20MY IN				Niagara IN			€ HT
		A	WG	C	CWG	CHWG	ACHWG	IN	INWG		
G65	Robinet à 1 voie avec bouton	✔		✔							105
G400ACWG	Robinet électronique à 3 voies avec touches, disponible dans la version ACWG et CHWG, finition chromée		✔						✔		920
G400CHWG						✔					1 055
G68WG	Robinet à colonne à 3 voies avec levier		✔		✔				✔		550
G7EC-ACWG	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante, froide et gazeuse. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus.		✔						✔		1 185
G7EC-AC	Robinet tactile à 2 ou 3 voies : eau ambiante et froide. Boîtier électrovannes 2 ou 3 voies inclus	✔									1 090
G100ACWG	Robinet à 5 voies avec double commande et mélangeur d'eau. Disponible en chrome		✔		✔				✔		620
G100CHWG						✔					685
CTAPACWG	Robinet courbé 5 voies - : variation de l'intensité gaseuze - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus		✔						✔		1 230
CTAPACHWG							✔				1 300
LTAPACWG	Robinet 5 voies : variation de l'intensité gazeuse - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus - douchette extractible		✔						✔		1 350
LTAPACHWG							✔				1 420

NOUVEAUTÉ 2026

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

COLONNES DE TIRAGE PRESSION POUR LES CHR

COSMETAL
Drinking water solutions

Les colonnes de tirage pression sont toujours fournis avec des raccords et des tuyaux pour la connexion hydraulique, ainsi qu'un compensateur de débit pour les colonnes.

	Référence	Description	J-CLASS IN		NIAGARA IN		H20MY IN			€ HT
			AC	ACWG	IN	INWG	ACWG	ACHWG		
NOUVEAUTÉ 2026	POWERSTREAM-LOW-ACWG	Colonne de distribution électronique - Eau froide + tempéré + gazeuse - hauteur de passage 220mm - Acier inoxydable et aluminium satiné - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus (263x182x90mm - 50W) - entrée 6 mm de diamètre		✔		✔	✔		Recueille gouttes inclu	1 090
NOUVEAUTÉ 2026	POWERSTREAM-LOW-ACHWG	Colonne de distribution électronique - Eau froide + tempéré + chaude + gazeuse - hauteur de passage 220mm - Acier inoxydable et aluminium satiné - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus (263x182x90mm - 50W) - entrée 6 mm de diamètre						✔	Recueille gouttes inclu	1 160
NOUVEAUTÉ 2026	POWERSTREAM-HIGH-ACWG	Colonne de distribution électronique - Eau froide + tempéré + gazeuse - hauteur de passage 360mm - Acier inoxydable et aluminium satiné - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus (263x182x90mm - 50W) - entrée 6 mm de diamètre		✔		✔	✔		Recueille gouttes inclu	1 140
NOUVEAUTÉ 2026	POWERSTREAM-HIGH-ACHWG	Colonne de distribution électronique - Eau froide + tempéré + chaude + gazeuse - hauteur de passage 360mm - Acier inoxydable et aluminium satiné - boitier acier inoxydable électronique de gestion inclus (263x182x90mm - 50W) - entrée 6 mm de diamètre						✔	Recueille gouttes inclu	1 200
	COBRA	Colonne de tirage pression à 1 voie en laiton chromé Hauteur de la colonne: 46 cm Hauteur du bec: 29,7 cm	✔		✔					460
	COBRA 2	Colonnette 2 sorties avec commande mécanique Ø trou de passage 33 mm / Hauteur de passage 289 mm	✔	✔	✔	✔	✔			660
	COBRA LIGHT	Colonne de tirage pression à 3 voies en laiton chromé Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 29,5 cm		✔		✔				1 055
	TUBE	Colonne de tirage pression droite à 2 voies inox avec couvercle lumineux blanc Hauteur de la colonne: 60 cm Hauteur du bec: 31,1 cm	✔	✔	✔	✔	✔		Top blanc lumineux	1 065
	DRINKTOWER	Colonnette électronique en inox - 2 sorties pour eau ambiante, froide ou gazeuse - Ecran LCD - Alarme pour changement du filtre - Vidange automatique pour nettoyer le circuit hydraulique : possible de le programmer pour une hygiène renforcée Ø embase : 176 mm / Ø trou passage : 34 mm / Hauteur de passage : 338 mm		✔		✔				1 045

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

SÉCURISER SON INSTALLATION

INSTALL	Pose par nos soins en atelier (filtre ou autre). Prix net par appareil	50 €

Tuyaux (Couleur noire - Prix au mètre)

28PEBD-N	Tuyau Ø 8 mm - 5/16"	3 €
2801387	Tuyau Ø 6,35 mm - 1/4"	3 €
28PEBD6-N	Tuyau Ø 6 mm	2 €

Détendeurs de pression : à associer à sa cartouche de gaz

28R-UG	Détenteur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie droite	90 €
28R-RIC	Détendeur de pression pour cartouche rechargeable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus)	90 €
28R-UGN	Détenteur de pression pour cartouche jetable (obligatoire) sur modèle WG (raccords inclus) - Sortie coudée	90 €
28B-UG	Cartouche jetable Co2 (pour WG-600gr = 120 litres environ)	40 €

Waterblock : Empêche l'inondation accidentelle causée par des défauts dans la ligne d'alimentation en eau

WATERBLOCK	Waterblock nu (non équipé de raccords)	35 €
WBKRSTPRV8MM	Barre d'installation avec Waterblock avec reset et réducteur de pression : sortie Ø 8 mm	110 €

Réducteurs de pression : pour éviter que les électrovannes restent ouvertes mécaniquement

282521515	Réducteur de pression réglable nu - non équipé de raccords - Livré préréglé à 3,5 bars	50 €

Amortisseur coup de bélier : pour éviter la rupture des raccords du circuit hydraulique ainsi que des tuyaux

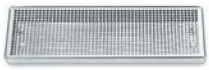
28099115	Amortisseur coup de bélier (raccords inclus)	195 €

Watermeter : Compteur d'eau permettant de connaître le volume d'eau entre deux changements de filtres

28099155	Watermeter : réglé pour débit 2,9 litres/minute en pression de 1 à 8 bars (ne bloque pas la fontaine) (raccords inclus)	110 €
28781520	Robinet auto-perceur	20 €

RECUEILLE-GOUTTES

VR-I


VR-I2

VR-IR

VR-IR2

VR-G7

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions d'encastrement (mm)	Raccordable sur vidange Ø 3/8"	G65	G400	G68WG	G7-EC	G100	CTAP	LTAP	DRINK TOWER	COBRA	COBRA 2	COBRA LIGHT	TUBE	€ HT
VR-I	405x225x28	-									✔	✔	✔	✔	✔	205
VR-I2	428x248x28	400x220	✔								✔	✔	✔	✔	✔	180
VR-IR	220x150x28	-		✔	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔				80
VR-IR2	230x210x30	200x180	✔	✔	✔	✔		✔	✔	✔	✔	✔				125
VR-G7	128x122x86	Ø 103 - Ø 108	✔		✔		✔	✔	✔	✔						170

ACCESSOIRES

DÉSINFECTION

Les fontaines doivent faire l'objet d'un entretien sanitaire périodique annuel ou idéalement semestriel

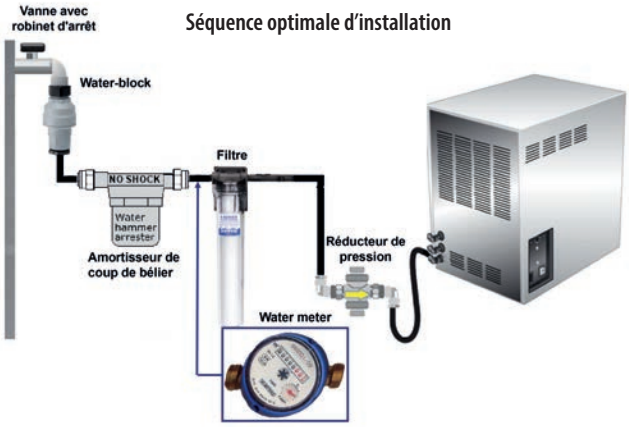
SAN	Produit de décontamination - Vendu par 4 bouteilles de 1L- Pour toutes les fontaines réseaux	95 €	
28099114	Kit pompe pour produit de décontamination	335 €	
Q5300	Cartouche vide de décontamination. Permet la décontamination de la fontaine. A utiliser avec un produit de décontamination. Gain de temps, facilité d'utilisation, plus de manutention et gain de place (plus de pompe de décontamination nécessaire grâce à ce filtre compact).	35 €	

RACCORDS

281360	Raccord JG 3/8''M - 8 mm F	6 €	
282521442	Raccord entrée 20/27 3/4F - queue 8 mm M (arrivée d'eau)	6 €	
281363	Raccord entrée 12/17 3/8'' M - queue 8mm M (arrivée d'eau)	3 €	
281372	Raccord coudé JG 8mm x 8mm	6 €	
282521407	Raccord coudé JG 8mm x 1/4''	6 €	
283005	Vanne d'arrêt 1/4'' - 1/4'' (inutile pour Modela)	19 €	
28PPMSV040808/W	Vanne d'arrêt 8 mm - 8 mm	20 €	

VOUS AVEZ BESOIN D'AUTRES RACCORDS JOHN GUEST ? CONSULTEZ NOTRE SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES

Séquence optimale d'installation



LES FILTRES

Comment ça fonctionne ?

Les filtres fonctionnent à partir de deux technologies complémentaires utilisant le principe du charbon actif :
- Le charbon actif en granulés,
- Le charbon actif aggloméré en bloc (filtration plus serrée) durée de vie plus importatnte.

A quoi ça sert ?

L'intérêt principal d'un système de filtration est d'améliorer le goût de l'eau. Le charbon actif capture et neutralise les goûts et les mauvaises odeurs. Dans le cas de zone calcaire et pour permettre une meilleure utilisation de machines véhiculant notamment de l'eau chaude, ou celles liées à des systèmes à injecteurs, les filtres contre le tartre sont recommandés.

Est-ce la solution à tous les microbes ?

Le filtre n'est pas là pour "tuer les microbes". De plus, ceux-ci ne suivent pas automatiquement le réseau d'eau. L'air ambiant, un réceptacle mal ou pas nettoyé, le contact humain souillé (au niveau des robinets notamment) sont autant de causes annexes.

Série K ou série Q ?

La série K tient au principe de connexion facile, les raccords sont fixés au filtre comme une simple unité. Cette gamme convient principalement aux fontaines. La série Q convient principalement aux plus gros débits. La cartouche se raccorde sur une tête fixe et permanente avec vanne de coupure.

Quelle est la durée de vie d'un filtre ?

Il convient de changer les filtres régulièrement. La durée de vie de la cartouche est principalement liée à lasuperficie du charbon, le débit de l'eau et la concentration du polluant. À partir d'une bonne définition du modèle, une moyenne de 2 à 3 fois/an est acceptable. En deçà le risque en matière de salubrité existe.

FILTRES CARTOUCHE POUR LES FONTAINES DÉBIT MAX : 50 LITRES/H

K2386CC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Pour faibles débits - Dimensions : 152x51 - Sortie taraudée - Durée de vie : 2900l - **Filtration : 5 microns**	26 €
K2586CC	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 8 mm - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Sortie taraudée 3/8" F - Filtration : 5 microns**	32 €
K2586SS0	Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés, polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Raccords intégrés – sortie 6,35 mm - 1/4" - Filtration : 5 microns**	39 €
K2586ASSM5/16	Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres TRIPLE ACTION - Dimensions : 254 x 51 mm - Ø sortie : 1/4 (6,35 mm) - Durée de vie : 4 750 L - Composition : Charbon en granulés + polyphosphates - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - **Raccord prémontés en sortie 8 mm - Filtration : 5 microns**	42 €
K252VPCC	Filtres CARTOUCHE - Préconisé pour débit maximum : 50 litres/heure - Filtres SPÉCIAUX - Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre - Composition : bloc de charbon + polyphosphates - Pour filtration supérieure - Dimensions : 254x51 - Sortie : 3/8mm - Durée de vie : 7 600L - **Filtration : 0,5 micron**	48 €

FILTRES TÊTE POUR REFROIDISSEURS D'EAU OU HAUT DÉBIT

Choisir la tête de filtre QHV3/8 avec une des 5 cartouches suivantes pour avoir un filtre complet. **En cas de réassort, commander uniquement la cartouche et non la tête de filtre.**

Tête de filtre

QHV3/8	**Tête pour filtre serie Q**, vanne de coupure, patte de fixation. Raccords 3/8" mâle - 8 mm	58 €

Cartouches

Q5386	Traitement : sédiment, goût, odeur et tartre - Dimensions : 152 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 3800L** - Filtration : 5 microns	45 €
Q5586	Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 5700L** - Filtration : 5 microns	54 €
Q5786	Dimensions : 355,6 x 50,8 - Sortie : à visser - **Durée de vie : 9463 L** - Filtration : 5 microns	64 €
Q5505P	Traitement : sédiment, tartre - **Spécial hôpital** (ne traite pas le chlore) - Dimensions : 254 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 7600L** - Filtration : 1 micron	50 €
Q552VP	Traitement : sédiment, goût, odeur, tartre, pesticide - Dimensions : 264 x 63 mm - Sortie : à visser - **Durée de vie : 9500L - Filtration supérieure : 0,5 micron**	65 €

RACCORDS POUR LES FILTRES EN SORTIES TARAUDÉES (K2386CC, K2586CC) - À COMMANDER PAR 2

281360	Raccord 3/8" mâle - 8 mm	6 €
28PI010823	Raccord 3/8" mâle - 6,35 mm / 1/4"	3 €
28PM011013	Raccord 3/8" mâle - 10 mm	6 €

15
LES JUS ET GLACES

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

Delice
P. 605
ugolini®

Solution
P. 606
ugolini®

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES

Compact
P. 607
ugolini®

Deluxe / A19TE
P. 608
ugolini®

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT

Débits intensifs - Alimentation par gravité
P. 614
SPACEMAN

Débits intensifs - Alimentation par pompe
P. 615
SPACEMAN

Débits intensifs - Autopasteurisation
P. 616
SPACEMAN

DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET MILKSHAKE

P. 618
SPACEMAN

1 ugolini®

2 SPACEMAN

3 Vaihinger SANOMAT

NOUVEAUTÉ 2026

DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET FRAPPÉ

Icon 3
P. 609
ugolini®

Icon 6
P. 610
ugolini®

Icon 11
P. 611
ugolini®

DISTRIBUTEURS DE DESSERTS GLACÉS

Minigelplus
P. 612
ugolini®

Quickgel - Mixer
P. 613
ugolini®

MACHINES À CHANTILLY

P. 619

SANOMAT

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.

ICON
ICON
ICON

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS CHAUDES

Distributeur de comptoir pour servir du chocolat, du vin chaud*, du potage et d'autres boissons chaudes, plus ou moins denses.

Référence	Carrosserie	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids net (kg)	€ HT
GAMME 3 LITRES								
DELICE3L/BLACK	Noire	240	290	410	3	800	5	750 €
DELICE3L/GOLD	Dorée	240	290	410	3	800	5	885 €
DELICE3L/SILVER	Argentée	240	290	410	3	800	5	885 €
GAMME 5 LITRES								
DELICEBLACK	Noire	260	320	490	5	800	6	870 €
DELICEGOLD	Dorée	260	320	490	5	800	6	1 035 €
DELICESILVER	Argentée	260	320	490	5	800	6	1 035 €

INFOS PRODUITS

- Distributeur de comptoir conçu pour la préparation de chocolats et autres boissons chaudes, plus ou moins denses
- Design élégant
- Cuve démontable (même pleine)
- Cuve anti-choc
- Réchauffement par plaque chauffante
- Température réglable de 5 à 90°C
- Décibels : <70 db(A)
- Doté de multiples fonctions et facile à utiliser, il est fiable et peu encombrant
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Robinet et bac recueille gouttes amovibles pour un nettoyage parfait
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

NOUVEAUTÉ 2026

Le distributeur automatique qui fonctionne avec des produits hydrosolubles.

Écran pour l'affichage
des infos et touches de fonction

Bac extractible

Référence	Carrosserie	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Poids net (kg)	Capacité bac poudre (cm^3)	€ HT
SOLUTION	Noire	210	390	480	3.7	1100	15	2x1000	**1 325 €**

INFOS PRODUITS

- Préparer et distribuer des produits solubles dans l'eau grâce à un équipement professionnel automatique (Ugolini).
- Proposer des boissons chaudes variées telles que le café au ginseng, l'orge ou le chocolat afin d'élargir l'offre commerciale.
- Optimiser l'espace grâce à une conception compacte et innovante.
- Attirer l'attention des clients avec des éléments graphiques rétroéclairés et un anneau lumineux visible à distance.
- Gérer et surveiller la machine à distance grâce à l'intégration avec des systèmes IoT.
- Analyser les paramètres opérationnels en temps réel pour garantir efficacité et performances optimales

DISTRIBUTEURS DE BOISSONS FROIDES

Disponible en version de 1 à 3 bacs d'une capacité de 8 litres.
Conçu pour refroidir, grâce à la pompe submergée, tout type de boisson non gazeuse.

Pompe submergée

Robinet à gravité

1 cuve 2 cuves 3 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME **8 LITRES**						
COMPACT8/1	180	410	620	1 x 8	250	**815 €**
COMPACT8/2	250	410	620	2 x 8	350	**1 070 €**
COMPACT8/3	370	410	620	3 x 8	550	**1 440 €**

INFOS PRODUITS

- Distributeurs faciles à utiliser et adaptables
- Réservoir et robinet facilement démontables
- Conçus pour refroidir les boissons non gazeuses grâce à une pompe submergée à entrainement magnétique
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

TOP

ugolini®
ARCTIC deluxe / A 19TE

Disponible en version de 1 à 3 bacs, 12 ou 20 litres. Conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons (jus de fruits naturels, café, thé, lait d'amande, etc.) grâce à sa pompe effet fontaine ou son mélangeur.

DELUXE12/2

Appareil de comptoir pour le refroidissement et la distribution de boissons non-gazeuses avec ou sans pulpe ou produits lactés.

A19TE

DELUXE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME 12 LITRES						
DELUXE12/1 AA*	180	480	570	1 x 12	200	965 €
DELUXE12/2 AA*	360	480	570	2 x 12	500	1 460 €
DELUXE12/3 AA*	540	480	570	3 x 12	750	2 025 €
GAMME 20 LITRES > MINIMUM DE COMMANDE = 5 PIÈCES						
DELUXE20/1 AA*	180	480	670	1 x 20	200	1 115 €
DELUXE20/2 AA*	360	480	670	2 x 20	500	1 690 €
DELUXE20/3 AA*	540	480	670	3 x 20	750	2 345 €

**Version AA en standard - Version P sur demande*

A19TE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
A19TE	320	400	720	19	300	1 380 €

INFOS PRODUITS

DELUXE
- Simple et maniable, conçu pour refroidir et distribuer tous types de boissons (jus de fruits, café, thé…)
- Existe en version 1 à 3 bacs, de 12 ou 20L
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Réservoir et robinet facilement démontables pour un nettoyage parfait
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : Nous consulter)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

A19TE
- Appareil de comptoir servant comme refroidisseur et distributeur de jus de fruits ou produits lactés
- Procédés techniques particuliers garantissant un mélange parfait même avec les boissons les plus délicates
- Décibels : <70 db(A)
- Toutes les parties en contact avec la boisson sont facilement démontables pour un nettoyage parfait
- Bac incassable en polycarbonate alimentaire
- Afficheur digital est idéale pour contrôler la distribution des produits lactés
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

Dimensions extrêmement réduites permettant de l'insérer dans tout type d'environnement. Excellent pour la préparation de crèmes froides et sorbets.

Graphisme possible pour version « No visual »

Communication sur le dessus (en option)

Système breveté Recover Energy anti-condensation de série

Contrôle électronique de la température

1 cuve

2 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
GAMME **3 LITRES**						
ICON1	180	440	490	1 x 2,8	300	**1 520 €**
ICON2	370	440	490	2 x 2,8	500	**2 965 €**

INFOS PRODUITS

- Système breveté Recover Energy anti-condensation de série
- Contrôle électronique de la température
- Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Panneau amovible pour nettoyage du condensateur
- Cuve en Tritan facilement démontable
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

ugolini® ICON 6

Design unique et moderne.
Excellent pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités.

Communication sur le dessus (en option)

Écran ICON6/1

Commandes ICON6/2

ICON6/1-ETC

ICON-EASY6/2

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
ICON6/1-ETC	190	520	600	1x6	350	1 825 €
ICON-EASY6/2	390	520	600	2x6	500	3 305 €

INFOS PRODUITS

- **ETC : Contrôle électronique de la température**
- **EASY : Commande mécanique**
- Réservoir en PETG (Tritan), capacité de 6 litres
- Carrosserie en acier peint
- Compresseur hermétique
- Condenseur refroidi à l'air
- Système breveté anti-condensation Recover Energy de série
- Protection du moteur
- Filtre à air
- Décibels : <70 db(A)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX
- 230v/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- Lumière

NOUVEAUTÉ 2026

Design unique et moderne.
Idéal pour la préparation de crèmes froides, de sorbets et de granités en grande quantité : plage, parc d'attraction, site touristique...

Communication sur le dessus (en option)

Panneau de commandes mécanique

ICON-EASY11/1

ICON-EASY11/2

ICON-EASY11/3

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
ICON-EASY11/1	210	540	670	1x11	550	2 210 €
ICON-EASY11/2	430	540	670	2x11	750	3 785 €
ICON-EASY11/3	650	540	670	3x11	1150	5 280 €

INFOS PRODUITS

- **EASY : Commande mécanique**
- Réservoir en PETG (Tritan), capacité de 6 litres
- Carrosserie en acier peint
- Compresseur hermétique
- Condenseur refroidi à l'air
- Protection du moteur
- Système breveté anti-condensation Recover Energy de série
- Filtre à air
- Décibels : <70 db(A)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX
- 230v/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- Lumière

LES OPTIONS

GAMME ETC
- **Affichage électronique de la température**
- **Smart flow**

Nous consulter

Compact, conçu pour une utilisation facile, avec un design sobre et élégant, créé pour être remarqué et pour présenter la crème glacée sous son meilleur jour.

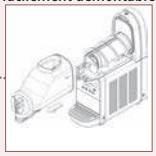
Système breveté Recover Energy anti-condensation de série

Écran rétroéclairé avec capteur de présence de gobelet

Température réglable jusqu'à -12°C

Détection du gobelet

Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable



Accès maintenance facile

Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein

1 cuve 2 cuves

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	€ HT
MINIGELPLUS1	200	480	620	1 x 6	350	2 815 €
MINIGELPLUS2	400	480	620	2 x 6	650	5 185 €

INFOS PRODUITS

- Carrosserie tôle blanche
- Fabrication de glace en moins d'une heure à partir de mix + lait (ou eau : sorbet)
- Système de mélange renforcé pour une glace plus épaisse et plus compacte
- Système breveté Recover Energy anti-condensation de série : double paroi à mettre sur la cuve pour gain d'énergie et moins de condensation
- Cuve polycarbonate légèrement inclinée pour faciliter la distribution et le nettoyage
- Affichage de la température en façade
- Température réglable jusqu'à -12°C
- Panneau de commande (pré-réglé) permettant les réglages de la température, la densité du produit et le volume d'air dans le produit
- Ecran rétro-éclairé avec technologie LED
- Cuve en polycarbonate sans BPA anti-choc, facilement démontable
- Bac recueille gouttes amovible avec indicateur de trop plein
- Capteur de présence du gobelet
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

LES OPTIONS

- **Arrière rétro-éclairé :** Nous consulter
- **Panneau arrière personnalisable :** Nous consulter

Permet de proposer rapidement à vos clients une glace homogène et une large gamme de nouveaux produits. Compacte et extrêmement élégante, elle est facile à utiliser grâce à un écran tactile doté d'icônes intuitifs.

Panneau de commande LED

Ecran rétro-éclairé LED (en option)

Capteur de présence du gobelet

Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein

Serrure pour fermeture du couvercle (en option)

Mélangeur à l'intérieur de la cuve

Accès maintenance facile à l'arrière

ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité réservoir (L)	Production (L)	Production (kg/h)	Nb de cônes de 80g /h	Puissance (W)	€ HT
QUICKGEL-MIXER	260	570	720	4	2	14	180	500	8 145 €

*Personnalisation possible, nous consulter

INFOS PRODUITS

- Compact, élégant et facile à utiliser grâce à un afficheur tactile aux icônes modernes et intuitives
- Réglage optimal de la densité et du volume d'air dans le produit
- Carrosserie tôle blanche
- Capteur de présence du gobelet
- Fabrication d'une glace compacte à partir de mix + lait (ou eau pour sorbet)
- Grand bac recueil goutte avec indicateur de trop plein
- Panneau amovible pour nettoyage du condensateur
- Peut- être personnalisé complètement
- Possibilité de remplir la cuve en cours d'utilisation grâce au réservoir indépendant = gain de temps
- Alimentation par gravité
- Décibels : <70 db(A)
- 230V/1/50 (60Hz/UGOLINI : +5%)
- R290 : équipé de composants électriques ATEX

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT
DÉBITS INTENSIFS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ

BASIC

SPACEMAN

Mélangeur à lames flexible

6210-C

6225

6240

Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6210-C	Sur comptoir	1	150	15	1 x 1,2	1 x 8	1,6	284x754x755	90	✔	✔	1	6 690 €
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ													
6225	Sur comptoir	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x955	155	✘	✘	1	6 995 €
6240	Vertical à roulettes	2 + 1	300	30	2 x 1,7	2 x 12	2,6	552x652x1474	165	✘	✘	1	7 290 €

✔ Disponible de série
✘ Indisponible de série et indisponible en option

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

ALIMENTATION PAR GRAVITÉ : 6210-C

CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR
La commande par microprocesseur permet d'accéder aux paramètres du système et offre des fonctions supplémentaires. L'interface numérique affiche des informations essentielles telles que l'état du système, les températures, le nombre de doses distribuées, les erreurs, etc.

AGITATEUR DE CUVE
Maintient la consistance du produit, empêche la séparation du produit

TRANSMISSION À ENTRAÎNEMENT DIRECT
Élimine les pièces mobiles consommables et augmente le rendement de la transmission

PROGRAMMATION AUTOMATIQUE
Permet la commutation automatique des modes selon des programmes prédéfinis.

ALARMES ET PROTECTIONS DU SYSTÈME
Alerte et protection grâce à des alarmes visuelles et sonores en cas de mélange insuffisant, de température basse et de surcharge moteur. Protections supplémentaires : surcharge thermique et coupure haute pression du système

VALVE DE DISTRIBUTION À FERMETURE AUTOMATIQUE
Empêche automatiquement le débordement du produit après distribution

CONTRÔLE DE LA VITESSE DE DISTRIBUTION
Offre une grande flexibilité dans le contrôle du débit de distribution pour différentes applications

DÉMARRAGE LOGICIEL DU SYSTÈME
Le démarrage lent du moteur réduit le bruit de l'équipement et les contraintes sur la transmission

CONGÉLATION RAPIDE
Évaporateur breveté à haute efficacité permet une congélation plus rapide avec une consommation d'énergie réduite

DÉGIVRAGE POUR LE NETTOYAGE
Augmente l'efficacité du nettoyage par chauffage du produit congelé dans le cylindre

FOISONNEMENT DE LA GLACE : 30%

ALIMENTATION PAR GRAVITÉ : 6225 - 6240

CONGÉLATION RAPIDE
Évaporateur breveté à haute efficacité permet une congélation plus rapide avec une consommation d'énergie réduite

CONTRÔLE DE LA VITESSE DE DISTRIBUTION
Offre une grande flexibilité dans le contrôle du débit de distribution pour différentes applications

ALARMES ET PROTECTIONS DU SYSTÈME
Alerte et protection grâce à des alarmes visuelles et sonores en cas de mélange insuffisant, de température basse et de surcharge moteur. Protections supplémentaires : surcharge thermique et coupure haute pression du système

VALVE DE DISTRIBUTION À FERMETURE AUTOMATIQUE
Empêche automatiquement le débordement du produit après distribution

REFROIDISSEMENT DE LA CUVE AVEC AGITATEUR
Maintient la température et la consistance du produit indépendamment pour chaque cuve, garantissant ainsi la sécurité alimentaire et empêchant la séparation du produit

NOMBRE DE DISTRIBUTIONS
Compte chaque distribution effectuée et indique le nombre total de distributions par jour et le total global depuis le premier jour

LES OPTIONS

- Refroidissement par eau, nous consulter
- Socle à roulettes pour machine sur comptoir
  Réf : CSL-6225 (pour modèle 6225) / 495 € HT
- Canalisation de la sortie d'air, nous consulter

CSL-6225

SPACEMAN CLASSIC

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT
DÉBITS INTENSIFS - ALIMENTATION PAR POMPE

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

6235A-C

6250A-C

Les machines Spaceman équipées d'un système de pompe de foisonnement offrent une qualité de glace supérieure et un rendement optimisé.

Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE													
6235A-C	Sur comptoir	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x955	186	✔	✔	2	15 810 €
6250A-C	Vertical à roulettes	2 + 1	450	45	2 x 1,7	2 x 12	3,0	532x766x1474	210	✔	✔	2	17 190 €

✔ Disponible de série

ALIMENTATION PAR POMPE : 6235A-C - 6250A-C

CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR
La commande par microprocesseur permet d'accéder aux paramètres du système et offre des fonctions supplémentaires. L'interface numérique affiche des informations essentielles telles que l'état du système, les températures, le nombre de doses distribuées, les erreurs, etc.

AGITATEUR DE CUVE
Maintient la consistance du produit, empêche la séparation du produit

TRANSMISSION À ENTRAÎNEMENT DIRECT
Élimine les pièces mobiles consommables et augmente le rendement de la transmission

PROGRAMMATION AUTOMATIQUE
Permet la commutation automatique des modes selon des programmes prédéfinis.

ALARMES ET PROTECTIONS DU SYSTÈME
Alerte et protection grâce à des alarmes visuelles et sonores en cas de mélange insuffisant, de température basse et de surcharge moteur. Protections supplémentaires : surcharge thermique et coupure haute pression du système

VALVE DE DISTRIBUTION À FERMETURE AUTOMATIQUE
Empêche automatiquement le débordement du produit après distribution

CONTRÔLE DE LA VITESSE DE DISTRIBUTION
Offre une grande flexibilité dans le contrôle du débit de distribution pour différentes applications

DÉMARRAGE LOGICIEL DU SYSTÈME
Le démarrage lent du moteur réduit le bruit de l'équipement et les contraintes sur la transmission

CONGÉLATION RAPIDE
Évaporateur breveté à haute efficacité permet une congélation plus rapide avec une consommation d'énergie réduite

DÉGIVRAGE POUR LE NETTOYAGE
Augmente l'efficacité du nettoyage par chauffage du produit congelé dans le cylindre

LE FOISONNEMENT MAÎTRISÉ SUPÉRIEUR À 50%

Grâce à la pompe, la machine incorpore une quantité d'air contrôlée et régulière directement dans le mix glace.

Résultat :
- Une texture onctueuse et homogène
- Une glace plus légère et plus agréable en bouche
- Une tenue parfaite en cornet comme en pot
- Le foisonnement est réglable, permettant d'adapter le produit selon vos recettes et votre positionnement (glace italienne, frozen yogurt, sorbet).
- Un rendement supérieur

Comparée à une machine à gravité, la pompe permet :
- Jusqu'à 30 à 40 % de portions supplémentaires
- Une meilleure maîtrise des coûts matière
- Une production constante, même en période de forte affluence

Les avantages clés :
- Texture premium constante
- Production régulière sans perte de qualité
- Optimisation de la rentabilité
- Idéal pour les points de vente de débit moyen à élevé

LES OPTIONS

- Refroidissement par eau, nous consulter
- Socle à roulettes pour machine sur comptoir
  Réf : CSL-6235A-C (pour modèle 6235A-C) / 495 € HT
- Canalisation de la sortie d'air
  Réf : AIRCHUTE / Nous consulter

CSL-6235A-C

MACHINES À GLACE SOFT ET FROZEN YOGURT
DÉBITS INTENSIFS - AUTO-PASTEURISATION

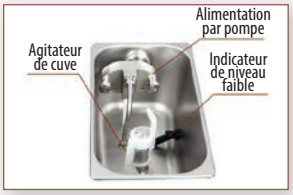
TOP

SPACEMAN

Cette gamme haut de gamme associe les avantages du foisonnement par pompe à une technologie d'auto-pasteurisation intégrée, pour une tranquillité d'esprit totale.

6228AB-C

6378AB-C



Référence	Désignation	Parfums	Capacité cornets 80g/h	Production /h (L)	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
2 PARFUMS + PANACHAGE - ALIMENTATION PAR POMPE - AUTO-PASTEURISATION													
6228AB-C (NOUVEAUTÉ 2026)	Sur comptoir	1	360	36	1 x 1.7	1 x 9	2.8	384x720x846	131	✔	✔	1	13 325 €
6378AB-C	Vertical à roulettes	2 + 1	800	80	2 x 3,2	2 x 12	5,0	552x820x1563	312	✔	✔	2	29 700 €

✔ Disponible de série

AUTO-PASTEURISATION : HYGIÈNE MAXIMALE, CONTRAINTES MINIMALES

Les machines Spaceman à auto-pasteurisation réalisent automatiquement un cycle thermique complet, sans intervention de l'opérateur.

Principe :
À intervalles programmés, la machine :
Chauffe le mix à haute température afin d'éliminer les bactéries, maintient cette température pour garantir la sécurité sanitaire, refroidit rapidement le produit pour le remettre en conservation,
Reprend automatiquement la production.

Les bénéfices pour l'utilisateur :
Hygiène irréprochable et sécurité alimentaire renforcée
Nettoyage complet espacé (jusqu'à 14 jours selon réglementation)
Gain de temps considérable pour les équipes
Moins de manipulations, moins de risques d'erreur
Conformité aux normes HACCP

Une solution idéale pour les environnements exigeants
Les machines Spaceman avec pompe et auto-pasteurisation sont particulièrement adaptées pour :
- Franchises et réseaux
- Forts volumes de vente
- Centres commerciaux, hôtels, restaurants, collectivités
- Exploitants recherchant performance, sérénité et productivité

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

SPACEMAN

ALIMENTATION PAR POMPE : 6228AB-C - 6378AB-C

CONTRÔLE PAR MICROPROCESSEUR
La commande par microprocesseur permet d'accéder aux paramètres du système et offre des fonctions supplémentaires. L'interface numérique affiche des informations essentielles telles que l'état du système, les températures, le nombre de doses distribuées, les erreurs, etc.

AGITATEUR DE CUVE
Maintient la consistance du produit, empêche la séparation du produit

AUTO-PASTEURISATION
Réduit considérablement la fréquence de nettoyage grâce à l'autopasteurisation quotidienne programmée

RAPPORT D'HISTORIQUE DE NETTOYAGE
Enregistre et signale le nombre de jours écoulés depuis le dernier nettoyage ;
Rappelle la date du prochain nettoyage

TRANSMISSION À ENTRAÎNEMENT DIRECT
Élimine les pièces mobiles consommables et augmente le rendement de la transmission

PROGRAMMATION AUTOMATIQUE
Permet la commutation automatique des modes selon des programmes prédéfinis.

ALARMES ET PROTECTIONS DU SYSTÈME
Alerte et protection grâce à des alarmes visuelles et sonores en cas de mélange insuffisant, de température basse et de surcharge moteur. Protections supplémentaires : surcharge thermique et coupure haute pression du système

JOURNALISATION DES OPÉRATIONS
Enregistre chaque opération et erreur pour fournir un historique et des données facilitant le dépannage

BLOCAGE POUR NETTOYAGE EN RETARD
L'appareil est mis hors service jusqu'à ce qu'un nettoyage approprié soit effectué afin de garantir la sécurité alimentaire.

VALVE DE DISTRIBUTION À FERMETURE AUTOMATIQUE
Empêche automatiquement le débordement du produit après distribution

CONTRÔLE DE LA VITESSE DE DISTRIBUTION
Offre une grande flexibilité dans le contrôle du débit de distribution pour différentes applications

DÉMARRAGE LOGICIEL DU SYSTÈME
Le démarrage lent du moteur réduit le bruit de l'équipement et les contraintes sur la transmission

CONGÉLATION RAPIDE
Évaporateur breveté à haute efficacité permet une congélation plus rapide avec une consommation d'énergie réduite

DÉGIVRAGE POUR LE NETTOYAGE
Augmente l'efficacité du nettoyage par chauffage du produit congelé dans le cylindre

DISTRIBUTEURS DE GRANITÉ ET MILKSHAKE
DÉBITS INTENSIFS

SPACEMAN

CLASSIC

IDÉAL POUR LES SLUSH

6450-C

Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6450-C	Sur comptoir	80	1 x 3,8	1 x 15	1,4	384 x 645 x 736	99	✔	✔	1	6 985 €

TOP

IDÉAL POUR LES COCKTAILS GIVRÉS, LES GRANITÉS ET LES MILKSHAKES

6690-C

6695-C

Référence	Désignation	Capacité boissons (250ml)/hr	Capacité cylindre (L)	Capacité cuve (L)	Puissance (kW)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Agitateur de cuve	Mélangeur à lames flexibles	Régulation	€ HT
1 PARFUM - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6690-C	Sur comptoir	240	1 x 6.9	1 x 25	2,0	454 x 657 x 839	138	✔	✔	1	9 220 €
2 PARFUMS - ALIMENTATION PAR GRAVITÉ											
6695-C	Sur comptoir	320	2 x 6,9	2 x 12	2,4	532 x 652 x 972	220	✔	✔	2	14 625 €

✔ Disponible de série

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

INFOS PRODUITS

- Indicateur lumineux de niveau faible
- Congélation rapide
- Système de réfrigération des cuves indépendantes permettant de maintenir le mix sous les 4.4°C en mode veille
- Façade du cylindre transparente permettant de voir le produit
- Temps de mise en température :
  - 6450-C : 9-13 min peut produire 2L
  - 6690-C : 7-9 min peut produire 3L
  - 6695-C : 10-13 min peut produire 3L des deux côtés
- Temps de mise en température après remplissage :
  - 6450-C : 5-7 min
  - 6690-C : 3-5 min
  - 6695-C : 6-9min peut produire 3L des deux côtés
- Temps de nettoyage : moins de 30 min
- Dotation : kit de maintenance (joint, graisse alimentaire…)
- Agitateur de cuve : Pour garantir une sécurité sanitaire, une température homogène et éviter la séparation de phase
- Poignée à fermeture automatique revenant automatiquement en position fermée

LES OPTIONS

- Canalisation de la sortie d'air
  Réf : AIRCHUTE / Nous consulter
- Panneau rétro-éclairé
  Nous consulter
- Spinner
  Nous consulter

MACHINES À CHANTILLY

Idéales pour les glaciers, restaurants, boulangers et pâtissiers, elles sont toutes équipées d'un bec réfrigéré et d'un système automatique de nettoyage sous pression qui simplifie l'entretien de la machine, sans démontage.

UNO
UNO-25L

CREMALDI-VARIO

GRANDE-VARIO

Référence	Capacité De production (L/h)	Dimensions (lxpxh mm)	Capacité (L)	Portionnement	€ HT
UNO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	1,5 L	Manuel	5 915 €
UNO-25L	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel	6 650 €
CREMALDI-VARIO	jusqu'à 65 L	225 x 345 x 445	2,5 L	Manuel et Automatique	7 035 €
GRANDE-VARIO	jusqu'à 80 L	320 x 405 x 490	6 L	Manuel et Automatique	7 830 €

INFOS PRODUITS

UNO / UNO-25L
- Une chantilly de qualité pour un prix économique
- Interrupteur Marche/Arrêt facile d'utilisation
- Grâce à son mini fouet intégré, vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les petits restaurants
- Tension 220/1/50-60 Hz

CREMALDI-VARIO / GRANDE-VARIO
- Le potentiomètre peut être utilisé pour ajuster la taille de la portion de crème
- Grâce à son fouet intégré vous obtiendrez une crème ferme et épaisse
- Idéale pour les glaciers, boulangers, pâtissiers, cafés et autres.
- Tension 220/1/50-60 Hz

LES ACCESSOIRES

- **Embout de nettoyage Sanomat**
  Réf : 27X-RDM-001/ **105 € HT**

16
LA LAVERIE

LAVE-VERRES ET TASSES

Paniers 35x35 - ECOLINE
P. 622

Paniers 40x40 - ECOLINE
P. 623

LAVE-VERRES ET TASSES

Description gamme EVOLINE
P. 624

Paniers 40x40 - EVOLINE
P. 625

LAVE-VAISSELLE A CAPOT

Paniers 50x50 - Gamme ECOLINE
P. 629

Paniers 50x50 - Gamme EVOLINE
P. 630

Paniers 50x50 - Gamme TOPLINE
P. 631

LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES

P. 632

MODULE DE SÉCHAGE

P. 637

OSMOSEURS / ADOUCISSEURS

P. 639

Kinetico systèmes d'eau

GARANTIE pièces détachées 2 ANS

1

2

LAVE-VAISSELLE

Paniers 50x50 - ECOLINE
P. 626

Paniers 50x50 - EVOLINE
P. 627

Paniers 50x50 et 60x60 - TOPLINE
P. 628

TUNNELS DE LAVAGE
P. 634

PANIERS DE LAVAGE
P. 636

ENVIRONNEMENT ET OPTIONS LAVERIE
P. 637

PRODUITS D'ENTRETIEN RECOMMANDÉS POUR LAVE VAISSELLE

LIQUIDE DE LAVAGE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
ALCAOSMONC12U	Liquide de lavage pour vaisselle avec osmoseur	12L	1	37

LIQUIDE DE LAVAGE CONCENTRÉ

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
DISHGLASSC10U	Liquide de lavage concentre pour verres et tasses (eaux dures jusqu'à 30°f)	10L	1	25

LIQUIDE DE RINÇAGE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
EASYRINSEC10U	Liquide de rincage acide	10L	1	35

LIQUIDE DE RINÇAGE NEUTRE

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
SUPERDNC10U	Liquide de rincage neutre (à utiliser dans vaisselle avec osmoseur)	10L	1	38

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LAVE-VERRES ET TASSES

PANIER 35 X 35 - ECOLINE

BASIC

Your professional dishwashers partner.

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGES 636

276 mm

30 paniers/h

Modèle	EC035	EC035AD	EC035DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 9 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	430x485x660		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	**1 : 2 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	**1 710 €**	**2 285 €**	**1 985 €**

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Affichage digital
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI35 / **105 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **235 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : WATERBLOCK / **35 € HT**
- **Installation par nos soins en atelier**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **3 925 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-VERRES ET TASSES

PANIER 40 X 40 - ECOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

276 mm

60 paniers/h

Glissières facilement démontables

Modèle	ECO40	ECO40AD	ECO40DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L -résistance de 2 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	480x517x696		
Passage utile (hors tout)	276 mm		
Cycle	**2 : 1 - 2 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	3 L - 2,4 kW		
Electricité	230V/1N		
Puissance totale	11,5 Amp / 2,5 kW		
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 godet à couverts		
€ HT	**2 110 €**	**2 685 €**	**2 400 €**

INFOS PRODUITS

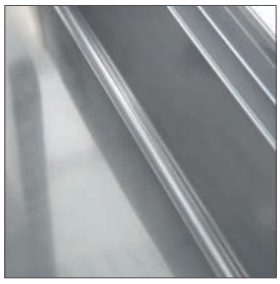
- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Affichage digital
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Bras de lavage en bas en composite
- Rampe de rinçage en haut

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI40 / **105 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **235 € HT**
- **Pré-filtre inox**
  Réf : 5140518 / **130 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : WATERBLOCK / **35 € HT**
- **Installation**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **3 925 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

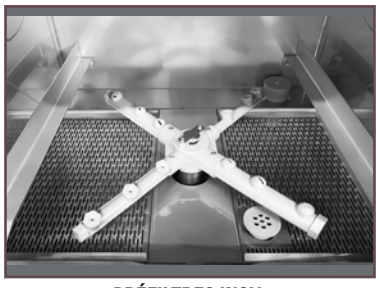
DESCRIPTION GAMME EVO

EN STANDARD



CUVE AVEC BORDS ARRONDIS

La cuve avec bords arrondis permet de réduire l'accumulation de saletés et la prolifération bactérienne. Ils garantissent également une sécurité lors de la maintenance quotidienne



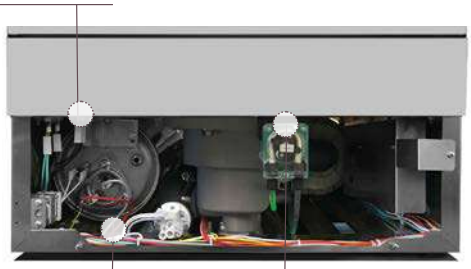
PRÉFILTRES INOX

CHARNIÈRES RENFORCÉES

POIGNÉE ERGONOMIQUE

CARACTÉRISTIQUES

Nous avons inclus un thermostat supplémentaire à l'intérieur du réservoir en plus de celui de fonctionnement pour augmenter la sécurité en cas de dysfonctionnement.



Le câblage et les composants ont été repositionnés pour éviter tout contact entre des liquides et des pièces électriques.

Toutes les machines Adler intègrent en standard la pompe électronique péristaltique de produit de rinçage afin d'améliorer le dosage et l'efficacité du rinçage final. [7]

PANNEAU DE COMMANDE

5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie

Cycle ECO : 5min

Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic

LES AVANTAGES

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

LAVE-VERRES ET TASSES

PANIER 40 X 40 - EVOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

276 mm

60 paniers/h

5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie

Cycle ECO : 5min

Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

Nouveau panneau de commande

Modèle	EVO40	EVO40AD	EVO40DP	EVO40DPAD
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR+ POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 11 L - résistance de 2 Kw			
Dimensions (LxPxH mm)	480x517x696			
Passage utile (hors tout)	276			
Cycle	**5**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui			
Surchauffeur	3 L / 2,4 kW			
Electricité	230 - 1N			
Puissance totale	11,5 Amp 2,5 kW			
Vidange	Par gravité hauteur 36 mm		Pompe de vidange intégrée	
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel +1 godet à couverts			
€ HT	2 580 €	3 155 €	2 870 €	3 445 €

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Bras de lavage en composite
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Consommation réduite : 1.7L/cycle
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- **Break Tank system (en option)** : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide de série**

LES OPTIONS

- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-VAISSELLE
PANIER 50 X 50 - ECOLINE

BASIC

Your professional dishwashers partner.

Glissières facilement démontables

Avec pompe de vidange et affichage digital

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

60 paniers/h

Cycle court

ON/OFF

Cycle long

Modèle	ECO50	ECO50AD	ECO50DP
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 17 L -résistance de 2,8 kW		
Dimensions (LxPxH)(mm)	575x600x805		
Passage utile (hors tout)	355 mm		
Cycle	**2 : 1 - 3 min**		
Doseur de produit de rinçage	oui		
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option		
Surchauffeur	7 L - 2,8 kW(en mono) ou 6 kW(en tri)		
Electricité	230V/1N ou 400v/3N (à préciser à la commande, non commutable)		
Puissance totale	15 Amp / 3,4 kW en 230V/1N 9,6 Amp / 6,6 kW en 400V/3N		
Vidange	Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur		Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C		
Température de rinçage	82°C		
Alimentation d'eau	2 à 4 bars		
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier assiettes + 1 godet à couverts		
€ HT	**2 775 €**	**3 335 €**	**3 045 €**

INFOS PRODUITS

- Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Affichage digital
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine.
- Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- **Bras de lavage en inox**
  Réf : 51BI50 / **105 € HT**
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **235 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **Pré-filtre inox**
  Réf : 5140517 / **130 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-VAISSELLE
PANIER 50 X 50 - EVOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

60 paniers/h

5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle
Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2min
Verres délicats : 2 min

Cycle ECO économe en énergie
Cycle ECO : 5min

Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

Nouveau panneau de commande

consommation 1,7 litres / cycle

Modèle	EV050	EV050AD	EV050DP	EV050DPAD
	STANDARD	ADOUCISSEUR	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 17 L - résistance de 2,8 kW			
Dimensions (LxPxH mm)	575x600x850			
Passage utile (hors tout)	355			
Cycle	**5**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui			
Surchauffeur	7 L / 2,8 - 6 kW			
Electricité	230 - 1N (option : 400 - 3N) (à préciser à la commande, non commutable)			
Puissance totale	15 Amp - 3,4 kW 9,6 Amp - 6,6 kW			
Vidange	Par gravité jusqu'à 1 m de hauteur		Pompe de vidange intégrée	
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 godet à couverts			
€ HT	3 245 €	3 805 €	3 515 €	4 080 €

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple, isolation avec charnières de porte renforcées
- Porte double isolation avec poignées ergonomiques
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Bras de lavage en composite
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Consommation réduite : 1.7L/cycle
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Pré-filtre inox de série
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- **Break Tank system (en option)** : garantit la haute température et la pression constante lors du cycle de rinçage final et empêche également la contamination de l'eau dans la conduite principale
- **Doseur automatique de produit de lavage liquide de série**

LES OPTIONS

- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

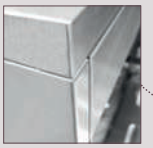
LAVE-VAISSELLE / LAVE-USTENSILES

PANIER 50 X 50 ET 60 X 40 - TOPLINE

TOP

Your professional dishwashers partner.

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

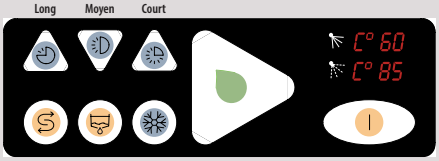


Double isolation

Filtre intégral inox

Fermeture automatique de la porte

30 paniers/h



Modèle	AT60	AT60DP	AT60ADP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE
Commande	Electronique		
Dimensions du panier (mm)	500x500x100 et 600x400x180		
Pompe de vidange	Non	Oui	
Adoucisseur intégré	Non		Oui
Carrosserie	Inox 18/10 satiné double paroi		
Dimensions (LxPxH) (mm)	640 x 718 x 850		
Passage utile (hors tout)	400 mm		
Cycle	**3 : 2 - 3 - 4 min**		
Production paniers / heure*	15 - 20 - 30 paniers		
Capacité du panier	18 assiettes - 6 plaques pâtissières 600x400		
Doseur de produit de rinçage	Oui		
Doseur de produit de lavage	Oui		
Bras de lavage	Inox		
Double système de filtration	Oui		
Rinçage froid supplémentaire	Oui		
Amortisseur de porte	Oui		
Capacité du bac	24 L		
Capacité du surchauffeur	7 L		
Résistance du bac	2,8 kW		
Résistance du surchauffeur	2,8 kW (en mono) ou 6 kW (en tri)		
Électricité	230V/1N ou 400V/3/50 (à préciser à la commande, non commutable)		
Pompe de lavage	0,55 kW		
Puissance totale	15 Amp / 3.4 kW (en mono) ou 9.6 Amp / 6.6 kW (en tri)		
Alimentation	2 à 4 bars		
Niveau sonore	58 dba		
Consommation d'eau / cycle**	2,8 L		
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier 625x500x186 + 1 grand godet à couverts		
€ HT	**5 225 €**	**5 510 €**	**6 075 €**

INFOS PRODUITS

- **Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis an acier inoxydable robuste, **parois double isolation**
- Porte double isolation avec charnières renforcées
- **Porte automatique avec système de fermeture en douceur**
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 85°C**
- **Système SOFT START : Démarrage progressif**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service**
- **Bras de lavage en inox**
- Consommation réduite : 2.8 L/cycle
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine

LES OPTIONS

- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **Installation par nos soins en atelier**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

Your professional dishwashers partner.

BASIC

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 50 X 50 - ECOLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

60 paniers/h

Poignée renforcée

Cuve à bords arrondis

Modèle	ECO1000/TRI
	STANDARD
Cuve	Emboutie de 20 L -résistance de 4 kW
Dimensions (LxPxH)(mm)	630x747x1491 (max 1980)
Passage utile (hors tout)	420 mm
Cycle	**3 : 1 - 3 - 4 min**
Doseur de produit de rinçage	oui
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option
Surchauffeur	10 L - 9 kW
Electricité	400V/3N (230V/1N en option)
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW
Température de lavage	55°C
Température de rinçage	82°C
Alimentation d'eau	2 à 4 bars
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts
€ HT	**4 720 €**

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande mécanique simple avec nouvel éclairage LED**
- Cuve à bords arrondis : réduit la consommation d'eau et d'énergie et réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple isolation, avec charnières de portes renforcées
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **Installation par nos soins en atelier**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (168x515x476 mm)**
  Réf : OSME / **3 925 € HT**
- **Version monophasée (4,8 kW)**
  Réf : Mono / **Même prix**
- **Doseur automatique de produits de lavage**
  Réf : 5140516 / **235 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 50 X 50 - EVOLINE

CLASSIC

Your professional dishwashers partner.

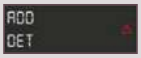
5 CYCLES POSSIBLES

Cycles spécifiques pour la vaisselle

Verres : 2 min
Assiettes : 2 min
Tasses : 2 min
Verres délicats : 2 min
Casseroles : 3 min

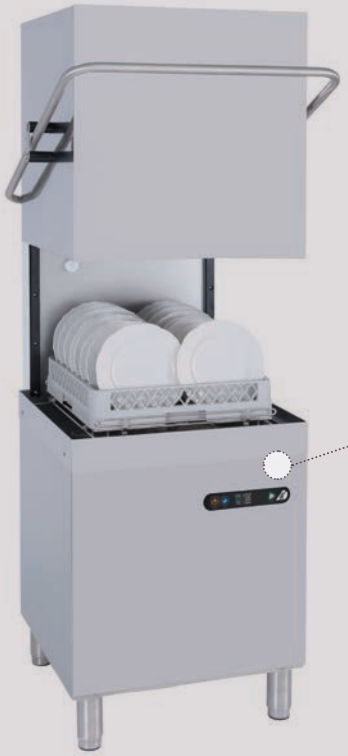
Cycle ECO économe en énergie

Cycle ECO : 5min



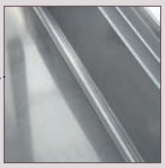
Dosage digital de produits chimiques

Autodiagnostic



PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

60 paniers/h



Cuve à bords arrondis

EVO SMART

La fonction EVOSMART réduit l'activité de chauffage lorsque la machine est en mode veille et permet d'économiser jusqu'à 20 % d'énergie en 150 minutes. Cela augmente ainsi la durée de vie jusqu'à 65 % des principaux composants tels que les éléments chauffants, les contacteurs et les thermostats.

Modèle	EVO1000/TRI	EVO1000DP/TRI
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE
Cuve	Emboutie de 20 L -résistance de 4 kW	
Dimensions (LxPxH)(mm)	630x747x1491 (max 1980)	
Passage utile (hors tout)	420 mm	
Cycle	5	
Doseur de produit de rinçage	oui	
Doseur automatique de produit de lavage liquide	oui	
Double système de filtration	oui : dFilter system	
Surchauffeur	10 L - 9 kW	
Electricité	400V/3N (230V/1N en option)	
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW	
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C	
Température de rinçage	82°C	
Alimentation d'eau	2 à 4 bars	
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts	
€ HT	5 140 €	5 415 €

INFOS PRODUITS

- **Panneau de commande numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste simple
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur de fin de service**
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine
- Bras de lavage en composite

LES OPTIONS

- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **Installation par nos soins en atelier**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Version monophasée (4,8 kW)**
  Réf : Mono / **Même prix**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER 50 X 50 - TOPLINE

PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

60 paniers/h

TOPLINE
SMART EFFICIENCY

- ✔ Jusqu'à 40% d'économie d'énergie et plus de facilité lors de l'utilisation quotidienne.
- ✔ Excellents lavages avec une pression et une température élevées constantes pendant la phase de rinçage final.
- ✔ Sans vapeur à l'intérieur de la zone de lavage.

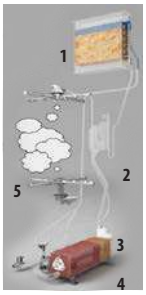
1. L'eau entre dans le circuit hydraulique de la machine et est préchauffée à 25°C par l'extracteur de vapeur.

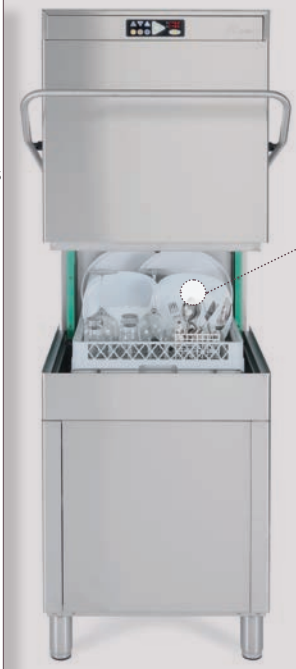
2. L'eau passe par **break tank system** et empêche le retour de l'eau dans la conduite principale en cas de contamination.

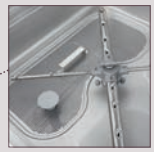
3. L'eau entre dans le surchauffeur et termine la phase de chauffage avant le rinçage final.

4. L'eau est maintenant prête et poussée vers le rinçage final à l'aide d'une pompe de pression.

5. La vapeur est collectée pendant le cycle de lavage à haute température et de rinçage final.



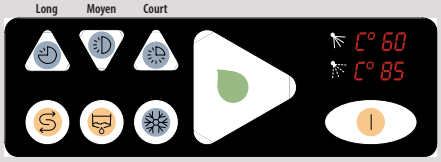




Filtre intégral inox

Récupérateur de buée

Cycles :



Modèle	TOP1200E+	TOP1200E+DP	TOP1200SE	TOP1200SEDP
	STANDARD	POMPE DE VIDANGE	AVEC RECUPERATEUR DE BUEE	AVEC POMPE DE RELEVAGE ET RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE
Cuve	20 L -résistance de 4 kW			
Dimensions (LxPxH)(mm)	745x845x1575 (max 2109)		745x878x2271	
Passage utile (hors tout)	477 mm			
Cycle	**4 : 1 -2 - 4 -10 min**			
Doseur de produit de rinçage	oui			
Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)	en option			
Double système de filtration	oui			
Surchauffeur	10 L - 9 kW			
Electricité	400V/3N			
Puissance totale	14,2 Amp / 9,8 kW			
Vidange	Par gravité hauteur 370 mm	Avec pompe de vidange intégrée	Par gravité hauteur 370 mm	Pompe de vidange intégrée
Température de lavage	55°C			
Température de rinçage	82°C			
Alimentation d'eau	2 à 4 bars			
Dotation standard	1 panier universel + 1 panier à assiettes + 1 grand godet à couverts			
€ HT	6 985 €	7 500 €	11 990 €	12 285 €

INFOS PRODUITS

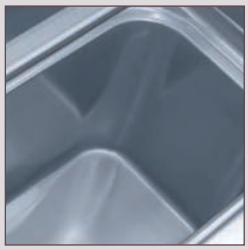
- **Large panneau de commande étanche numérique avec bouton « OneGo » : démarrage des cycles en un seul geste**
- Cuve à bords arrondis : réduit la collecte des saletés et la prolifération des bactéries
- Châssis en acier inoxydable robuste, **parois double isolation**
- Système de filtration double et partielle : DFilter
- **Système THERMOSTOP : Rinçage final à 82°C**
- **Système SOFT START : Démarrage progressif**
- **Système AUTO DIAGNOSTIC**
- **Cycle auto nettoyage intérieur en fin de service**
- **Bras de lavage en inox**
- Accès facile pour la maintenance (tiroir électrique à l'avant)
- Finition Inox Scotch brite pour faciliter le nettoyage de la machine

LES OPTIONS

- **Doseur automatique de produit de lavage liquide (non monté)**
  Réf : 5140516 / **235 € HT**
- **Vanne de sécurité**
  Réf : Waterblock / **35 € HT**
- **Installation par nos soins en atelier**
  Réf : Install / **50 € HT**
- **Osmoseur (450x450x150 mm)**
  Réf : OSME / **3 925 € HT**
- **60 HZ / ADLER**
  60 € HT

LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES

Your professional dishwashers partner.



PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636

AP1

AP2

Modèle	AP1	AP2
Commande	Electronique	
Dimensions du panier (mm)	560 x 630 ou 500 x 500 (pour grandes assiettes)	
Carrosserie	Inox 18-10 satiné double paroi	
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1730 (fermé) max. 2000	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2215
Production paniers / heure*	30	
Passage utile (hors tout) (mm)	650	850
Cycle	3 : 2 - 4 -10 min	
Doseur de produit de rinçage	En option - Ref. : 5141952 (nous consulter)	
Doseur de produit de lavage	En option - Ref. : 5141953 (nous consulter)	
Bras de lavage et de rinçage	Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage	
Température	Lavage : 55° - Rinçage : 85°	
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	
Capacité du surchauffeur	6 L	
Résistance de la cuve	3kW	
Résistance du surchauffeur	6 kW	
Électricité	400/3/50	
Pompe de lavage	1,5 kW	1,5 kW
Puissance totale	10,5 kW	10,5 kW
Alimentation	2 à 4 bars	
Alimentation en eau d'entrée	Min 15°C - Max 60°C	
Dotation standard (Dim. extérieures)	1 panier inox 560 x 630	
€ HT	**9 890 €**	**11 550 €**

LAVE-BATTERIE / LAVE-USTENSILES

AP3BT

AP4BT

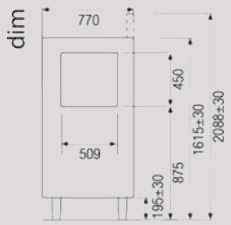
AP5BT

Modèle	AP3BT	AP4BT	AP5BT
Commande	Electronique		
Dimensions du panier (mm)	560 x 630	700 x 700	700 x 1320
Carrosserie	Inox 18-10 satiné double paroi		
Dimensions (LxPxH) (mm)	720 x 780 x 1930 (fermé) max. 2250	850 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250	1470 x 850 x 1960 (fermé) max. 2250
Production paniers / heure*	37		
Passage utile (hors tout) (mm)	850		
Cycle	2 : 2 - 12 min		
Doseur de produit de rinçage	Oui		
Doseur de produit de lavage	Oui		
Doseur de produit de lavage intermittent	Oui		
Pompe de rinçage	Oui		Oui x 2
Cycle auto-nettoyant	Oui		
Ultra-rinçage (débit d'eau chaude constant)	Oui		
Thermostop (température constante de rinçage)	Non		
Remplissage intelligent	Activable		
Bras de lavage et de rinçage	Supérieurs et inférieurs rotatifs en inox facilement extractibles pour le nettoyage		
Température	Lavage : 55°C - rinçage : 80°C		
Capacité de la cuve	Emboutie 37L	Emboutie 68 L	Emboutie 131 L
Capacité du surchauffeur	7 L		17 L
Résistance de la cuve	3 kW	8 kW	10,5 kW
Résistance du surchauffeur	6 kW	8 kW	10,5 kW
Électricité	400/3/50		
Pompe de lavage	1,5 kW	2,7 kW	2,7 kW x 2
Puissance totale	10,5 kW	18,7 kW	15,9 kW
Alimentation	1 à 6 bars	1 à 6 bars	1 à 4 bars
Consommation d'eau / cycle**	3 L	4 L	7 L
Alimentation en eau d'entrée	Min 15°C - Max 60°C		
Dotation standard	1 panier inox 560 x 630	1 panier inox 700 x 700	1 panier inox 1310 x 700
€ HT	**12 905 €**	**16 390 €**	**25 855 €**

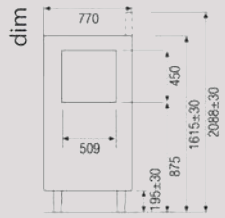
TUNNELS DE LAVAGE
À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

Your professional dishwashers partner.

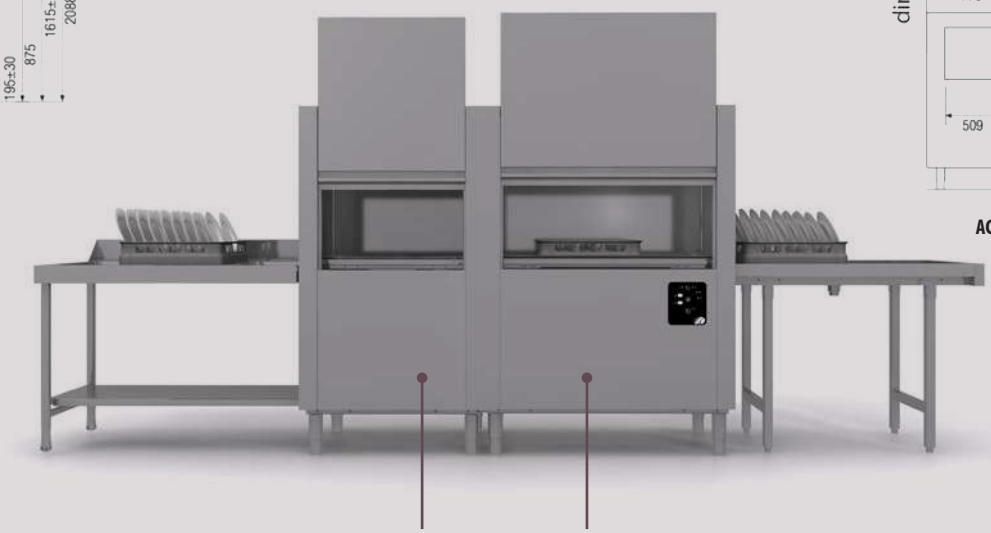
PANIERS DE LAVAGE ET SOCLES, VOIR PAGE 636



AC2



AC4



Modèle	AC2-ELECTRONIC	AC4-ELECTRONIC
Capacité / h	Paniers : 120 Assiettes : 2160	Paniers : 210 Assiettes : 3780
Nb bras	Lavage : 3, Rinçage : 2	Prélavage : 3, Lavage : 4, Rinçage : 2
Consommation	150 L (1,3L/panier)	270 L (1,3L/panier)
Résistance surchauffeur	16 kW	21,5 kW
Puissance totale installée	22,5 kW	24 kW
Capacité cuve	69 litres	45+69 litres
Capacité surchauffeur	17 litres	
Résistance de cuve	8000 w	
Niveau sonore	70 décibels	
Passage utile	450 mm	
Construction modulaire	H = +/- 5 cm	
Prélavage		cuve de 60 L + pompe de 1,5 kW
Electricité	400V/3N	
€ HT	**16 825 €**	**30 695 €**

INFOS PRODUITS

- Carrosserie double paroi. Commandes éléctroniques
- Cuve emboutie sans soudure + glissières embouties
- Bras de lavage et de rinçage en inox démontables (système breveté assurant une pression et débit constant même en cas de pression faible)
- Pompe de lavage auto-vidangeable. Clapet anti retour de série
- Filtre intégral de cuve
- Pompe de lavage : 1,5 kW sur AC4
- Pré-lavage intégré sur le modèle AC4
- AC2 : 2 vitesses, AC4 : vitesses multiples
- Chargement de gauche à droite. Pour inversion : nous consulter
- 400/3/50

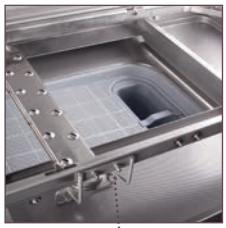
LES OPTIONS

- **Tunnel de séchage droit - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770**
  Réf : COD. A / **7 550 € HT**
- **Tunnel de séchage droit - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 600 x 770**
  Réf : COD. L / **8 100 € HT**
- **Tunnel de séchage en angle - Puissance 6,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)**
  Réf : COD. B / **14 855 € HT**
- **Tunnel de séchage en angle - Puissance 9,55 kW - Débit d'air 1400 m³/h. - Dimensions 820 x 879 x 1750 (prévoir à la commande)**
  Réf : COD. I / **15 375 € HT**
- **Prélavage en angle - Dimensions 820 x 990. Modèle AC4 uniquement**
  Réf : COD. P/ **3 880 € HT**
- **Récupérateur condensateur de chaleur pour économie d'énergie. L'eau alimentant le surchauffeur est préchauffée par la vapeur - Alimentation en eau froide impérative (+ 4,5kW)**
  Réf : COD. R / **6 410 € HT**
- **Aspirateur de buées avec collerette - Débit d'air 700 m³/h**
  Réf : COD. E / **1 855 € HT**
- **Supplément pour alimentation eau froide (+9,5kW)**
  Réf : COD. W / **495 € HT**
- **Doseurs de produits de lavage et de rinçage - Prévoir à la commande**
  Réf : COD. Y / **670 € HT**

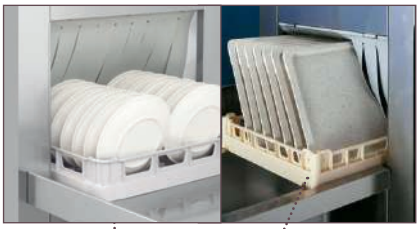
La commande séparée de certains accessoires implique une tarification majorée

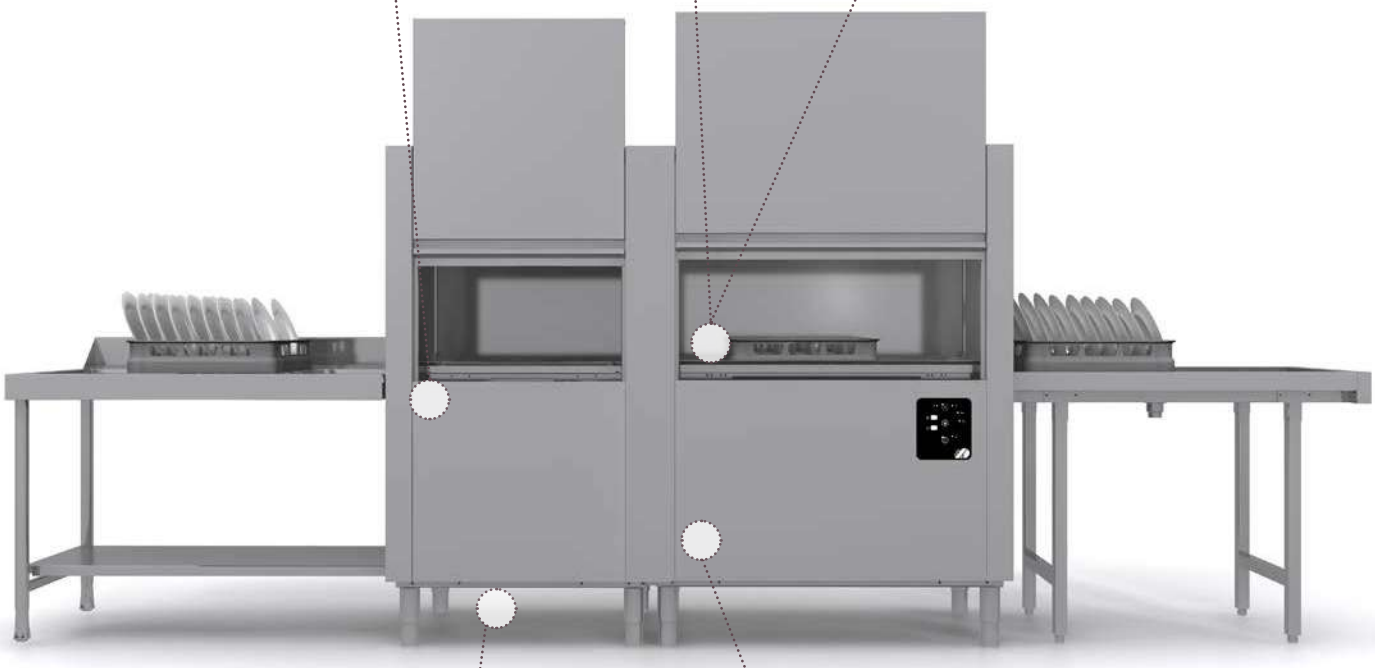
TABLES ET ENVIRONNEMENT POUR GAMME AC, NOUS CONSULTER

Pré-filtre de cuve inox



Passage utile de 450 mm pour lavage des plateaux, ustensiles et paniers





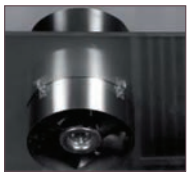
Bras de lavage en inox avec 12 buses. Aucune déperdition

De 120 à 200 paniers/h selon les modèles

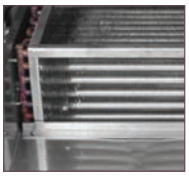
COD. P

COD. A
COD. L

COD. B
COD. I



COD. E



COD. R
COD. Z

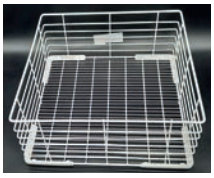
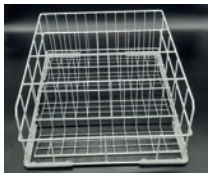
COD. Y

COD. W

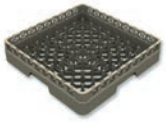
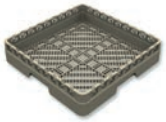
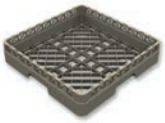
PANIERS DE LAVAGE 350X350

5130001	5130108	10173.1
Panier Rond en Fil diam 360 x H 140 mm	Adaptateur pour panier rond pour lave verres 350x350 mm	Plastique, universel hauteur 160 mm
48 € HT	38 € HT	33 € HT

PANIERS DE LAVAGE 400X400

5130013	5130022	5130116	10173.2	10173.3	5130144
Fil hauteur 180 mm 400x400x180 mm	Panier à 8 assiettes, hauteur 90 mm / 400x400 mm	Panier à verres incliné 400x400 mm	Plastique, universel hauteur 160 mm	Plastique, 8 assiettes, hauteur 150 mm	Panier à gobelets réutilisables Capacité : 16 gobelets Hauteur : 255 mm
					
87 € HT	87 € HT	131 € HT	38 € HT	46 € HT	221 € HT

PANIERS DE LAVAGE 500X500

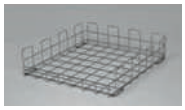
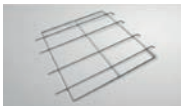
A assiettes 52695C/P	A couverts en vrac Mailles fines 52671C	A couverts en vrac Mailles fines 10173.10	A objets creux Mailles larges 52670C	A objets creux Mailles larges 10173.7	Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson TR23	Spécial plateaux, bacs GN et plaques de cuisson 10173.6
Plastique Hauteur ext. = 124 mm Hauteur int. = 83 mm	Plastique / Hauteur ext. = 105 mm Hauteur int. = 67 mm	Plastique Hauteur ext. = 106 mm	Plastique / Hauteur ext. = 105 mm Hauteur int. = 71 mm	Plastique Hauteur ext. = 106 mm	Plastique, 3 supports Hauteur = 133 mm	Plastique Hauteur ext. = 106 mm
						
37 € HT	37 € HT	51 € HT	35 € HT	51 € HT	130 € HT	56 € HT

25 verres cases droites 52684C	25 verres cases droites 52710C	25 verres cases droites 52711C	36 verres cases droites 52689C	36 verres cases droites 52715C	5130145
Plastique / Hauteur ext. = 100 mm Hauteur int. = 71 mm Ø max = 89	Plastique / Hauteur ext. = 140 mm Hauteur int. = 110 mm Ø max = 89	Plastique / Hauteur ext. = 180 mm Hauteur int. = 160 mm Ø max = 89	Plastique / Hauteur ext. = 100 mm Hauteur int. = 71 mm Ø max = 73	Plastique / Hauteur ext. = 180 mm Hauteur int. = 160 mm Ø max = 73	Panier à gobelets réutilisables Capacité : 25 gobelets Hauteur : 255 mm
39 € HT	56 € HT	73 € HT	41 € HT	74 € HT	250 € HT

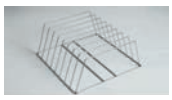
Autres paniers de lavage, nous consulter.

Robinets, douchettes / Tables de laverie / Plonges lave-vaisselles / Etagères casiers / Poubelles inox, voir rubrique Inox à partir de la page 440

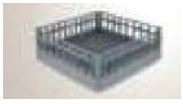
PANIERS DE LAVAGE AP

51706129	5141305	5142305	5143305	51433032	51706128	51712017
Panier inox pour AP1 Dim. ext. = 500x600 mm Dim. int. = 470x570 mm	Panier inox pour AP1, AP2 et AP3 Dim. ext. = 560x630 mm Dim. int. = 540x605 mm	Panier inox pour AP14 Dim. ext. = 700x700 mm Dim. int. = 670x670 mm	Panier inox pour AP5 Dim. ext. = 1310x700 mm Dim. int. = 1275x670 mm	Grilles pour paniers pour AP1	Inset inox pour poche Dim. Ø = 170 mm	Godet à couverts inox Dim. = 150x150 mm
						
555 € HT	605 € HT	720 € HT	1 490 € HT	214 € HT	134 € HT	184 € HT

CHASSIS PORTE-PLATEAUX AP

51H324660	51712028
Chassis porte-plateaux inox 500x500mm Capacité : 8 plateaux prof. 40 mm	Chassis porte-plateaux inox 500x500mm Capacité : 5 plateaux prof. 65 mm
	
429 € HT	504 € HT

PANIERS DE LAVAGE AC

51780072	51780135	51780139
Panier pour verres 500x500x120 mm 18 plaques de 240 mm	Panier pour vaisselle 500x500x175	Panier à couverts 110x110x140
		
161 € HT	156 € HT	33 € HT

GODETS À COUVERTS

5130146	P5018	P5019
Godet à couverts (lave-vaisselle) Dim. = 113x113x89 mm	Demi-panier avec anse Dim. = 425 x 220 mm	Demi-panier sans anse Dim. = 425 x 220 mm
9 € HT	37 € HT	22 € HT

CHARIOTS PORTE-PANIERS

5015	5017
Chariot plastique seul	Chariot plastique avec poignée
136 € HT	212 € HT

SOCLES LAVERIE

Modèles	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
ECO et EVO 35	SOCLEINOX1/35	430x425x400	345 €	-	-	-	-	-	-
ECO40 / EVO40	SOCLEINOX1/40	515x485x400	315 €	-	-	-	-	-	-
ECO50 / EVO50	SOCLEINOX1/50	600x555x400	305 €	SOCLEINOX2/50	600x555x400	370 €	SOCLEINOX3/50	600x555x460	485 €
AT60	SOCLEINOX1/60	640x615x400	330 €	SOCLEINOX2/60	640x615x460	385 €	-	-	-

COREQUIP

MODULE DE SÉCHAGE
POUR CASIER DE LAVAGE

Idéal pour sécher de la vaisselle réutilisable en plastique

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Superficie de Séchage	Puissance (W)	Intensité	Compresseur	€ HT
VENTO-CT1	240x520x740	500x500	2 100	15A	230V /50 Hz	2 260

Séchage de la vaisselle en plastique réutilisable

RETROUVEZ NOTRE ENVIRONNEMENT LAVERIE DANS LA SECTION INOX

À PARTIR DE LA PAGE 508

TABLES DÉMONTÉES POUR LAVE-VAISSELLE

OSME REVERSE OSMOSIS SYSTEM

INFOS PRODUITS

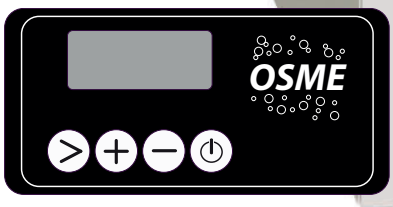
- Osmoseur compact pour lave-verres et lave vaisselle professionnels
- Résultats de lavage brillants et propres évitant les opérations manuelles et les risques de blessure
- Installation verticale ou horizontale avec afficheur rotatif
- Interface simple et facile à programmer
- Fiable grâce à son électronique avancée et son système anti fuite inclus
- Fiable et facile à entretenir grâce à sa pompe refroidie par eau et son filtre à charbon externe inclus

Eau potable

Temp. entrée d'eau 5-35°C

Pression d'eau Mini 300 L/h

Pression d'eau entrée 1-6 bar



Référence	Description	€ HT
OSME	Osmoseur seul	3 925

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire, nous consulter.

COMPACT ET FLEXIBLE

Notre système d'osmose inverse rend facile l'utilisation d'eau osmosée pour les lave-verres et lave vaisselle sous comptoir.
Parce que notre système est très compact et très flexible, il peut être utilisé verticalement et horizontalement. L'espace requis est à peine supérieur à la dimension du lave vaisselle. Ce module peut être installé sur tous nos appareils pour faciliter le choix du lave vaisselle et vous permettre une disponibilité de stock.

A PROPOS

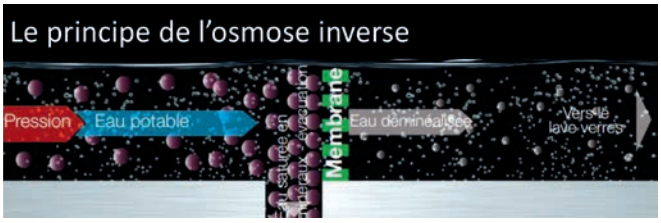
OSME permet la combinaison parfaite entre un lave vaisselle sous comptoir et l'osmose inverse. Le processus de traitement de l'eau est complètement automatique et intégré au processus de lavage pour un rendu de lavage sans défaut en toute circonstance.
En cas de temps de pause important entre les cycles, OSME dispose d'une fonction qui empêche le dépôt de sel et l'impact négatif qu'il aurait sur le résultat de lavage.
L'afficheur permet le contrôle des opérations et le statut opérationnel est indiqué en permanence – pour permettre de réagir immédiatement en cas de défaut.

PAS D'ESSUYAGE. DES RÉSULTATS BRILLANTS

Pour les clients qui veulent des verres et une vaisselle brillante, améliorer l'eau est nécessaire et c'est ce que nous appelons la déminéralisation ou osmose.
L'essuyage n'est plus nécessaire et la vaisselle est éclatante de propreté et prête à utiliser !
Les risques de blessure sont également réduit en supprimant l'essuyage.

OSMOSE INVERSÉ

Comme pour une déminéralisation, un osmoseur produit une eau presque pure. L'eau passe au travers d'une membrane qui retient la plupart des substances étrangères.



Kinetico systèmes d'eau

NOUVEAUTÉ 2026

- OSMOSE INVERSE
- CONCEPTION COMPACTE
- CONNEXION RAPIDE / INSTALLATION AISÉE
- ENTRETIEN SIMPLIFIÉ
- SUR ROULETTES / MOBILE

RO-COMPACT1

RO-COMPACT2

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Capacité de régénération à 15°C	Taux de récupération	Rejet (%)	Réservoir	Alimentation	Consommation électrique	Pression d'entrée d'eau	Qualité de l'eau d'entrée Max (ppm)	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026	RO-COMPACT1	250x550x760	43	160 L/h	40-75 %	> 98	35	230V/50Hz/10A	1.1KW	1-7 bar	1500	**7 820**
NOUVEAUTÉ 2026	RO-COMPACT2	460x580x700	56	300 L/h	50-75 %	> 98	66	230V/50Hz/10A	1.1KW	1-7 bar	1500	**9 745**

INFOS PRODUITS

RO COMPACT1
Le RO Compact 1 est un système compact destiné à fournir de l'eau déminéralisée pour des applications industrielles.

- Performances de débit optimales
- Coûts d'exploitation et de maintenance réduits

RO COMPACT2
Le RO Compact 2 est parfaitement adapté pour une utilisation avec les lave-vaisselle.

- Système de commande numérique
- Rinçage toujours impeccable dans un design durable

- OSMOSE INVERSE
- CONCEPTION COMPACTE
- EFFICACITÉ ÉLEVÉE
- CONNEXION RAPIDE / INSTALLATION AISÉE
- ENTRETIEN SIMPLIFIÉ

KPRO-COMPACT

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Production	Taux de récupération	Rejet (l/m)	Program-mateur externe	Connexion électrique	Pression d'entrée d'eau (min/maxi)	Dureté max de l'eau d'entrée (ppm)	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026	KPRO-COMPACT	155 x401x456	10.7	2,6 l/m	40-75 %	1,0	Smart DOT. Alarm/Setting	230V50/60Hz	1 - 4 bar	1500	**1 755**

INFOS PRODUITS

KPRO COMPACT
Le nouveau KPRO Compact est un système d'osmose inverse à flux direct, conçu pour diverses applications
• Parfait pour les lave-vaisselle
• Ajustement personnalisé du système avec programmation SMART

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

NOUVEAUTÉ 2026

NON ÉLECTRIQUE

CONCEPTION COMPACTE

SUR ROULETTES / MOBILE

SIMPLE RÉSERVOIR

SIMPLEX H

- Non électrique
- Double réservoir : permet la régénération sans arrêt de la production d'eau adoucie
- Régénération volumétrique, l'adoucisseur mesure précisément la consommation d'eau et ne se régénère que lorsque c'est nécessaire. Résultat : moins d'eau gaspillée, moins de sel consommé
- Rinçage à l'eau adoucie. Le système se nettoie avec une eau sans calcaire pour éviter un entartrage interne.
- Régénération à contre-courant Contrairement aux adoucisseurs classiques, la régénération se fait du bas vers le haut pour une utilisation plus homogène et plus efficace de la résine.

AQUAKINETIC

	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (Kg)	Débit minimum (l/m)	Débit maximum (l/m)	Dureté CaC03 (max) mg/l	Régénération: Quantité de sel utilisé / Capacité (kg)	Régénération: Temps (m)	Régénération: Volume (l)	Volume de résine (l)	Raccordement entrée et sortie	Plage de température (°C)	Pression d'entrée (bar)	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026	SIMPLEXH	230x410x555	25	1,1	20	555	0.27	11	25	4.5	3/4"	2 - 49	2 / 8,6	**1 160**
NOUVEAUTÉ 2026	AQUAKINETIC-HT	178x457x508	21	2	19.3	513	0.45 / 9	11	34	2 x 4.5	3/4"	2 - 65	2 / 8,6	**2 075**
NOUVEAUTÉ 2026	AQUAKINETIC-HF	178x457x508	21	2	19.3	513	0.3 / 9	11	24	2 x 4.5	3/4"	2 - 49	2 / 8,6	**1 935**

INFOS PRODUITS

KINETICO SIMPLEX H
Kinetico Simplex H est un adoucisseur d'eau à réservoir unique qui offre une flexibilité complète en fonction des besoins.

AQUAKINETIC
L'AquaKinetic est un adoucisseur d'eau extrêmement compact et efficace, capable de s'adapter même aux espaces les plus restreints.

- Adoucisseur d'eau à double réservoir, sans électricité
- Économique à l'utilisation, également proposé avec des roulettes
- Le modèle HT demande une alimentation en eau chaude
- Le modèle HF demande une alimentation en eau froide

POURQUOI ADOUCIR SON EAU :

L'EAU EST SOUVENT DURE, ELLE CONTIENT DU CALCAIRE

Le calcaire :
- Encrasse les lave-vaisselles
- Réduit l'efficacité des produits d'entretien
- Diminue la durée de vie de votre machine

LE PRINCIPE DE L'ADOUCISSEUR

01
L'eau passe dans une résine qui agit comme un « aimant » à calcaire, elle attrape le calcium et le magnésium (responsable du tartre).

02
La résine échange. Elle retient le calcaire et libère à la place du sodium (inoffensif pour les machines)

03
La résine doit se régénérer Au fil du temps, la résine est « pleine » de calcaire. L'adoucisseur lance alors une régénération, il utilise de l'eau salée. Le sel nettoie la résine, le calcaire est évacué par la vidange.

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

17
PRÉPARATION SNACKING

PLAQUES À INDUCTION

P. 645

pujadas

BAIN-MARIE DE TABLE

P. 645

HR FAINCA

TOASTERS / GRILLES-PAINS

P. 646

HR FAINCA COREQUIP fm WARING

SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

P. 647

HR FAINCA

CRÊPIÈRE TRADITIONELLE ÉLECTRIQUE / MULTIFONCTION XPRESS

P. 650

WARING

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE / MOULIN À ÉPICES

P. 651

WARING

RÉCIPIENTS POUR BLENDER

P. 656

WARING

MIXEURS PLONGEANTS

P. 657

WARING

MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS

P. 659

WARING

CENTRIFUGEUSE

P. 659

WARING

1 fm

2 HR FAINCA

3 COREQUIP

WARING

PANINIS

P. 648

WARING

PRESSE GELATO PANINI

P. 648

WARING

GAUFRIERS

P. 649

WARING

BLENDERS

Comparatif	Série BB255 - Faible usage	Série Blade - Usage faible, moyen	Série Torq - Usage moyen, élevé	Série MX - Usage intensif	Série waring Elipse Usage intensif	Série CB15 - Usage très intensif
P. 652	P. 653	P. 653	P. 654	P. 654	P. 655	P. 655
WARING	WARING	WARING	WARING	WARING	WARING	WARING

ROBOTS DE CUISINE

Utilisation basique	Utilisation intensive
P. 660	P. 660
WARING	WARING

ROBOT PLANÉTAIRE

Utilisation intensive

P. 661

WARING

GARANTIE pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

RETROUVER NOS PRODUITS DANS LA PARTIE FOUR N°18

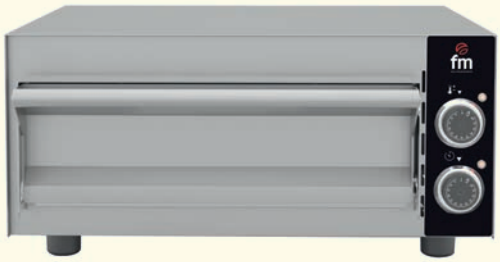
FOURS À MICRO-ONDES

PAGE N° 664

FOURS À CUISSONS ACCÉLÉRÉES

PAGE N° 666

FOURS À PIZZA



PAGE N°686

pujadas

PLAQUES À INDUCTION

À POSER

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
157922	340	430	120	3 500	100 à 3500	50-240°C	515

MODÈLE WOK LIVRÉ SANS POÊLE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (W)	Niv. puissance	Nb températures (°C)	€ HT
157923	340	430	140	3 500	100 à 3500	50-240°C	515

157922

157923

INFOS PRODUITS

Points forts de l'induction :
- Temps de réaction plus rapide
- Cuisson à plus haute température
- Température plus précise
- Economie d'énergie
- Nettoyage plus facile
- Sécurité accrue (plaque froide)
- Confort de travail (aucune émanation de chaleur)
- 50 Hz
- Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque
- 20 niveaux de puissance avec technologie de puissance continue.
- Plage de température 50-240°C.
- Panneau de commande tactile LCD et minuteur0-24h.
- Structure extérieure robuste en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur avec réfrigération optimisée et filtre à graisse à l'entrée pour usage intensif.

ACCESSOIRE

- **Poêle wok, inox 18/10, Ø 36cm. H=10 cm, 6 litres avec revêtement anti-adhésif EXCALIBUR**
  Réf : P239336 / **75 € HT**

HR FAINCA

BAIN-MARIE DE TABLE

Référence	Type	Capacité	Température	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
BM300	A eau	1 x GN 1/2 - 150	30 à 90°C	300x500x235	1 000	230/1/50Hz	505
BM600	A eau	1 x GN 1/1 - 150	30 à 90°C	600x500x235	2 000	230/1/50Hz	930

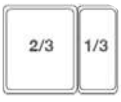
BM300

INFOS PRODUITS

- Carrosserie en acier inoxydable
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- Robinet de vidange
- Thermostat de sécurité 120°C
- Résistance électrique en acier poli
- Pieds réglables en hauteur
- Température réglable de 30 à 90 °C
- **BACS GN NON INCLUS**

COMPOSITION POSSIBLE DES BACS

BM300



BM300

TOASTERS

T03CON

T06CON

T09CON

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions de cuisson (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
TOASTERS TUBES QUARTZ / INFRAROUGE						
T03CON	Simple grille-pain	483x252x273	383x230x50	8	2,4	305
T06CON	Double grille-pain	483x252x395	383x230x50	10	3,6	375
T09CON	Double grille- pain	632x252x395	530x230x50	12	4,2	445

INFOS PRODUITS

- Bac à miettes amovible
- Corps en acier inoxydable
- Grille amovible
- Une **résistance en tubes quartz infrarouge** est composée de tubes majoritairement du matériau quartz qui contient une technologie chauffante infrarouge. Avantages : chaleur moins forte, plus longue durée de vie
- Résistances protégées par grilles
- Interrupteur pour chaque niveau de résistances
- Minuterie 15 min pour modèles
- 230V

TOASTER VERTICAL

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Zone de cuisson (LxH mm)	Epaisseur du pain	Température de travail	Puissance (W)	€ HT
ADEK-01M	650x235x730	360x425	10/50 mm	100 -260 °C	2 100	3 990

INFOS PRODUITS

- Fabriqué en acier inoxydable AISI304
- Nettoyage facile
- Conception ergonomique pour une meilleure utilisation
- Thermostat allant de 50ºC et 350ºC
- Vitesse constante de 22 secondes
- Section du câble de 3,25mm2 TTR

TOASTERS CONVOYEURS

TTH-3002

TTH-4400

TTV-2400/4000

Référence	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance (W)	Toats/heure	€ HT
TTH-3002	Traversant	750x420x250	220x500x70	3 000	650	1 695
TTH-4400	Traversant	1258x590x320	340x555x70	4 400	950	2 400
TTV-2400	Chargement frontal	480x535x400	295x460x70	2 800	300	1 670
TTV-4000	Chargement frontal	570x644x400	390x570x70	4 000	700	2 040

INFOS PRODUITS

- Possibilité de toaster haut/bas ou deux faces
- Réglage de vitesse
- Carrosserie Inox
- Interrupteur marche/arrêt
- Réglage de la puissance de chaque niveau (10 positions)
- Plateau inférieur amovible (avec évacuation horizontale pour TTH-3002)
- Hauteur de passage 80 mm
- 230/1/50hz (option triphasée 400/3N sur TTH-4400 et TTV-4000 = 2 040 € HT)

GRILLE-PAINS

WARING

Référence	Type de commandes	Usage	Dimensions (LxPxH mm)	Nbr de tranches par heure	Fentes (mm)	Voltage (V)	€ HT
WCT708E	Electronique	Normal	317,5x274,3x187,9	225	35x139	230	280

WCT708E

INFOS PRODUITS

WCT708E
- Boîtier en acier chromé brossé
- Levier de levage
- Quatre grilles à pain à centrage automatique
- Tiroir ramasse-miettes à nettoyage rapide
- Quatre fentes extra larges
- Longueur du cable : 1,82 m
- 1800 Watts

SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE

HR FAINCA

Reference	Dimensions (LxPxH mm)	Dimensions du plateau (mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SME400	400x477x513	395x335	37	2 / 230V	1 760
SME600	600x477x513	595x335	68	4 / 230V	2 250

Idéal pour griller, chauffer et rôtir en toute simplicité

SME400

SME600

INFOS PRODUITS

- Salamandre électrique
- Plafond réglable en hauteur, ouverture sur 3 côtés
- Elle permet de griller, chauffer, dorer ou maintenir les aliments au chaud
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Résistance en acier inoxydable basculante pour un nettoyage facile
- Grille de support amovible avec un bac anti-basculement, GN 2/3 sur le modèle 400 et GN 1/1 sur le modèle 600
- Contrôle de la température via un régulateur d'énergie
- Témoins lumineux métalliques LED indiquant le fonctionnement
- Possibilité d'installation murale grâce à un support supplémentaire (non fourni)

OPTIONS

- **Support mural pour salamandre**
  Réf : 110005673 / **255 € HT**

PANINI
GRILL CONTACT FONTE

WPG150E

WPG250E

WPG300E

CAC105
Brosse de nettoyage
à usage intensif incluse
avec tous les presse-panini

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH cm)	Dimensions surface de cuisson (LxP cm)	Puissance (W)	€ HT
WPG150E	Rainurée / Rainurée	48x38x34	24x23,5	2 000	705
WPG250E	Rainurée / Rainurée	54x51x33/59	37x28	2 400	895
WPG300E	Rainurée / Rainurée	54x38x33,2/54	43x24	2 900	1 090

INFOS PRODUITS

CARACTÉRISTIQUES COMMUNES
- Idéale pour les panini, les hamburgers, le poulet, les légumes et plus encore
- Plaques en fonte pour une répartition uniforme de la chaleur et une cuisson rapide
- Boîtier en acier inoxydable brossé et lèchefrite amovible
- Charnière flottante s'adaptant à l'épaisseur des aliments (jusqu'à 7,5 cm)
- Thermostat réglable jusqu'à 300 °C
- Voyants d'alimentation et de préchauffage
- Poignées résistantes à la chaleur
- Brosse de nettoyage à usage intensif (CAC105) 220–240 V, 50 Hz, 2000 Garantie limitée d'un an Certifications CE et ROHS

PANINI
PRESSE GELATO PANINI

Cette presse-panini légère et facile à utiliser transforme le gelato (glace italienne), la crème glacée ou le yaourt glacé en un crémeux scellé dans une brioche dorée.

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH mm)	Diamètre surface de cuisson (cm)	Puissance (W)	€ HT
WICSP180E	Lisse	280X432X254	10	1 200	630

VIDÉO À SCANNER

WICSP180E

SNACKING D'OR 2024

INFOS PRODUITS

- Cuisson rapide de 5 à 15 secondes pour un Gelato Panini parfait, en chauffant et en soudant les bords de la brioche rapidement sans faire fondre la glace
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer facilement les paninis et un nettoyage rapide.
- Élément chauffant intégré pour sceller parfaitement votre Gelato panini
- Résistances intégrées pour un contrôle précis de la température
- Système rotatif pour une cuisson uniforme et une présentation parfaite
- Boîtier robuste moulé sous pression
- Panneau de commande électronique, nettoyage facile.
- Bips sonores de préchauffage et de fin de cuisson
- Voyants LED de mise sous tension et prêt-à-cuire
- Voltage 220-240 V
- Parfait pour des petits pains ou des pains briochés d'un diamètre de 100 mm

1. Couper le bun en deux et ajouter la glace et la sauce

2. Placer le gelato panini dans la presse et chauffer

3. Couper et servir !

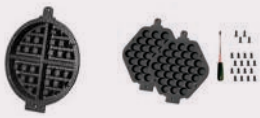
Référence	Fonction	Dimensions fermé (LxHxP mm)	Dimensions ouvert (LxHxP mm)	Production par heure	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
GAUFRIERS BELGES							
WW180XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220-240 V	680
WW200E	Double	254x229x431	254x559x431	50	1 400	220-240 V	925
WMB400XCE	Mini	254x203x431	254x533x431	100	1 200	220–240 V	695
WWHD500E	Simple	314x292x488	314x593x488	30	1600	220–240 V	Nous consulter
GAUFFRES À CORNETS DE GLACES							
WWCM180E	Simple	280x229x431	280x559x431	60	1 200	220–240 V	725
WWCM200E	Double	280x254x431	280x559x431	120	1 400	220–240 V	1 035
GAUFRIER « BUBBLE WAFFLE »							
WBW300XCE	Simple	254x203x431	254x533x431	25	1 035	220–240 V	700

INFOS PRODUITS

- Boîtier moulé sous pression très résistant, brunissage uniforme
- Voyants LED de mise sous tension et de préparation à la cuisson
- Les plaques antiadhésives à triple revêtement permettent de retirer les gaufres et de les nettoyer rapidement
- Éléments chauffants intégrés pour un contrôle précis de la température
- Un signal sonore indique que l'appareil est prêt et lorsque la gaufre est cuite
- Gaufres simples et doubles : 2,5 cm d'épaisseur et Ø17 cm
- Gaufre mini : 2,5 cm d'épaisseur et Ø7 cm
- Triple revêtement anti-adhérent en quantanium
- Cornet de glace : cône pour former un cornet de glace inclus
- Gaufrier bubble waffle : cuire les gaufres pour les garnir de crème glacée et ou de garnitures

LES OPTIONS

- **Remplacement des plaques possibles pour les modèles WW180XCE, WMB400XCE, WBW300XCE**
  Réf : WW180XRP / **200 € HT**



NOUVEAUTÉ 2026

WWHD500E

GAUFRIER HAUT RENDEMENT

DISTRIBUTEUR DE SIROP

WSD1G — 400 €

DISTRIBUTEUR D'APPAREIL À CRÊPES / GAUFRES / PANCAKE

WBD2G — 400 €

WW180XCE

WW200E

WMB400XCE

WWCM180E

WWCM200E

WBW300XCE

CRÊPIÈRE TRADITIONNELLE ÉLECTRIQUE

WSC160XE

Poignées de manutention resistantes à la température

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WSC160XE	Simple	40	2 700	220-240 V	765

INFOS PRODUITS

- Grande surface de cuisson en fonte de 40 cm pour une répartition uniforme de la chaleur
- Base en acier inoxydable durable avec poignées de transport résistantes à la chaleur
- Thermostat réglable jusqu'à 300°C
- Témoins lumineux marche et prête à fonctionner

Accessoires Inclus

Rateau à crêpe
Réf : CAC107

Spatule
Réf : CAC108

MULTIFONCTION XPRESS

Conçue pour cuire les deux côtés simultanément, le Waring XPress minimise le temps de cuisson et maximise le rendement pour les cafés, les glaciers, les food trucks, les stands de restauration, les traiteurs, ...
Cette surface de cuisson permets de réchauffer/cuire des tortillas, crêpes salées/sucrées, faire des quesadillas et bien plus encore !

Référence	Fonction	Diamètre (cm)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WSC300CE	double	34	2 715	220-240 V	980

INFOS PRODUITS

- Surface de cuisson polyvalente de 34 cm
- Cuisinez des crêpes sucrées ou salées, des tortillas ...
- Surface de cuisson en aluminium avec élément chauffant intégré pour un temps de chauffe et de récupération rapide
- Les deux surfaces de cuisson permettent de cuire les deux côtés en même temps, ce qui évite de devoir retourner les aliments.
- Les surfaces de cuisson sont recouvertes d'un triple revêtement en Whitford QuanTanium®* pour faciliter le retrait des aliments
- Pavé tactile électronique avec contrôle précis de la température de 50°C à 235°C
- Affichage de la température en degrés Fahrenheit ou Celsius
- Minuterie numérique à compte à rebours programmable avec indicateurs sonores
- Spatule en silicone incluse pour plier les crêpes et retirer les aliments sans rayer la surface antiadhésive

WSC300CE

Accessoire Inclus

Spatule
Réf : CAC173

DÉSHYDRATEUR ALIMENTAIRE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité	Plage de température (°C)	Surface de déshydratation totale (m²)	Puissance (W)	Voltage (V)	€ HT
WDH10E	368x508x414	10 plateaux (inclus)	0 - 82°C	1,3	800	220-240V	945

Déshydrater les aliments permet de préserver les nutriments naturels qu'ils contiennent. Les déshydrateurs alimentaires éliminent l'humidité des aliments, ils conservent les vitamines et les enzymes bénéfiques. Cela permet donc de conserver les éléments principaux et aussi de combiner les textures entre elles.

INFOS PRODUITS

- Écran LED numérique avec commandes tactiles
- Possibilité d'enregistrer 5 programmes
- Minuterie réglable jusqu'à 99 heures, arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti
- Conserve saveur, fraicheur et couleur
- Grilles en acier inoxydable de 38x34 cm
- Porte vitrée pour surveiller le processus de déshydratation
- Système de circulation d'air monté à l'arrière

VIDÉO À SCANNER

WDH10E

LES OPTIONS

- **Pack de 10 feuilles de papier cuisson pour fruits, feuilles réutilisables très résistantes (faite de PTFE), peuvent durer plusieurs années en fonction de l'entretien**
  Réf : WDH10FLS / **175 € HT**

CONSEIL

Entretenir grâce à du liquide vaisselle et de l'eau pour les conserver sur une longue durée

MOULIN À ÉPICES
USAGE INTENSIF

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité sec (ml)	Capacité humide (ml)	Accessoires bol	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WSG60E	165x216x292	710	355	2	750	20 000	550

INFOS PRODUITS

- Parfait pour les mélanges secs ou liquides
- Verrouillage de sécurité
- Boitier moulé sous pression, très résistant
- Lame en acier inoxydable
- Comprend 2 bols de broyage en acier inoxydable entièrement amovibles et lavables au lave-vaisselle
- Parfait pour les grains de poivre, la cannelle, les noix, l'ail, les herbes et autres mélanges (sauces, crèmes fouettées)
- 220-240 V-50/60 Hz

WSG60E

DES BLENDERS POUR TOUS LES BESOINS

SÉRIE BB255	SÉRIE BLADE	SÉRIE TORQ	SÉRIE MX	SÉRIE WARING ELLIPSE	SÉRIE CB15
USAGE LEGER BLENDERS DE BAR	LEGER À MODERÉ BLENDERS DE BAR	USAGE MOYEN ET ÉLEVÉ BLENDERS POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS	USAGE ULTRA INTENSIF BLENDER POUR ALIMENTS ET BOISSONS 4 L
PUISSANCE DU MOTEUR					
0,75 CV	1 CV	2 CV	3,5 CV	3,5 CV	3,75 CV
CYCLES PAR JOUR					
1-25	25-49	50-74	75+	75+	100+
CARACTÉRISTIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE					
Interrupteur à bascule à 2 vitesses	Commandes tactiles avec minuterie	2 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un clavier électronique avec compte à rebours de 60 secondes	5 panneaux de commandes possibles, dont un interrupteur, un compte à rebours de 30 secondes, une vitesse variable et des réglages programmables	Clavier à membrane électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu, commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons, fonction DUAL PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable.	1 panneau de commande possible
CAPACITÉ DU RÉCIPIENT/OPTIONS DU BOCAL					
1,3 L copolyester	1,4 L copolyester empilables	1,4 L copolyester	2 L ou 1,4 L empilables copolyester	1 L empilable copolyester	4 L en acier inoxydable
UTILISATION ET TYPE D'APPLICATION					
Préparation de boissons légères	Préparation de boissons légères à moyennes	Préparation d'aliments et de boissons de taille moyenne à grande	Grande préparation des aliments et des boissons	Préparation de smoothie et de bowl	Grande préparation des aliments et des boissons
IDÉAL POUR UNE UTILISATION					
Cafés, bars	Boutiques de smoothie et cafés, bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Cuisines, écoles, institutions, restaurants, boutiques de smoothies, cafés et bars	Grandes cuisines, santé, écoles, institutions, restaurants
APPLICATIONS RECOMMANDÉES					
Boissons glacées et cocktails, boissons mélangées	Smoothies, boissons glacées, cafés glacés, boissons et cocktails glacés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons et cocktails surgelés	Produits alimentaires, assaisonnements, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies, boissons glacées, smoothies aux fruits surgelés, boissons au café glacé, boissons surgelées et cocktails surgelés	Vinaigrettes, sauces, soupes, Smoothies, Crème glacée Boissons, fruits congelés Café glacé, boissons glacées et cocktails	Produits alimentaires, vinaigrettes, sauces, soupes, pâtes, desserts, smoothies... et autres
RÉCIPIENTS EMPILABLES					
✘	✔	✔	✔	?	✘

BLENDERS DE BAR
SÉRIE BB255

BASIC

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxHxP mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB255E	Interrupteur à bascule	248x202x352	1,3	1-25	0,75	220-240V	480

VIDÉO À SCANNER

BB255E

INFOS PRODUITS

- Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- Moteur à 2 vitesses
- Lame de coupe robuste, en deux parties, en acier inoxydable
- Récipient de 1,3 L en copolyester
- Lame et joint d'étanchéité amovibles
- Couvercle en 2 parties avec le centre amovible pour l'ajout d'ingrédients

BLENDERS DE BAR
SÉRIE BLADE

BASIC

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Voltage (V)	€ HT
BB320E	Clavier électronique	196.9x212.7x406.4	1,4	25 - 49	1	220-240V	680

BB320E

INFOS PRODUITS

- Assez puissant pour broyer de petits glaçons en quelques secondes
- Moteur à 2 vitesses avec fonction PULSE
- Récipient en copolyester sans BPA de 1,4 L
- Mixez trois margaritas en 12 secondes ou moins !
- Le coussin caoutchouté amovible amortit le bruit et facilite le nettoyage
- Lame en acier inoxydable

TABLEAUX DE COMMANDES

BB320E
Clavier électronique

LES OPTIONS

Voir récipients page 656

BLENDERS DE BAR
SÉRIE TORQ

CLASSIC

TBB145E

VIDÉO À SCANNER

TBB160E

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	€ HT
TBB145E	Interrupteur à bascule	178x203x432	1,4	50-74	2	865
TBB160E	Clavier électronique	178x203x432	1,4	50-74	2	880

INFOS PRODUITS

- Couvercle résistant
- Bouchon central amovible pour alimenter les ingrédients pendant le mixage
- Lame en acier inoxydable très résistante - construit pour durer et entièrement remplaçable par l'utilisateur
- La lame attire un maximum de produit dans le vortex
- Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- Moteur robuste - haute performance, 2 HP, moteur à 2 vitesses, avec 24 000 tr/min maximum
- Permet de préparer 3 margaritas de 470 ml en 8 secondes ou moins
- 220-240 V-50/60 Hz

TABLEAUX DE COMMANDES

TBB145E
Interrupteur à bascule classique

TBB160E
Clavier électronique avec compte à rebours de 60 s

LES OPTIONS

Voir récipients page 656

BLENDERS DE BAR
SÉRIE MX

TOP

MX1000XTPEE

MX1100XTPEE

MX1200XTXEE

MX1300XTXEE

MX1500XTXSEE

VIDÉO À SCANNER

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
MX1000XTPEE	Interrupteur à bascule	260x260x420	1,4	+75	3,5	30 000	1 180
MX1100XTPEE	Clavier électronique	260x260x420	1,4	+75	3,5	30 000	1 300
MX1200XTXEE	Vitesse variable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 420
MX1300XTXEE	Programmable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 560
MX1500XTXSEE	Programmable	260x260x420	2	+75	3,5	30 000	1 755

INFOS PRODUITS

- Jusqu'à 30 000 tr/min
- **MX1000, MX1200, MX1300** : Cloche acoustique disponible en option SE1500 pour un fonctionnement silencieux
- **MX1500** : cloche acoustique de série (SE1500)
- Récipient en copolyester sans BPA, couvercle en vinyle
- Système de couplage breveté
- Passage au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- Lame en acier inoxydable très résistante
- Moteur robuste de 3,5 CV
- 230 V-50 Hz

TABLEAUX DE COMMANDES

MX1000
Interrupteur à bascule classique

MX1100
Clavier électronique avec compte à rebours de 30 s

MX1200
Vitesse variable

MX1300
MX1500
Programmable

LES OPTIONS

Voir récipients page 656

BLENDER ELLIPSE
UNE VÉRITABLE RÉVOLUTION

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance moteur (CV)	Capacité bol (L)	€ HT
MXE2000E	254X241X521	3,5	1	2 895

LE DRIVE
Le système Ellipse™ Drive est alimenté par une batterie lithium-ion rechargeable et une technologie infrarouge.

LE COUVERCLE
Le couvercle sans BPA avec système de goupille de verrouillage est doté d'un double système de joint d'étanchéité amovible pour faciliter le nettoyage.

LE RACLEUR
Le racleur durable et amovible est entraîné à 360° par l'Ellipse™ Drive, frôlant les parois du récipient, forçant les ingrédients vers les lames de mélange, éliminant les poches d'air et garantissant des mélanges corrects.

LE BOL
Le bol en copolyester sans BPA d'une capacité de 1 L est doté d'une lame en acier inoxydable.

Smoothies = 10 secondes

Bowls = 15 secondes

Découvrez la puissance du mixage de haut en bas qui vous propulse au-delà des limites de la physique. La toute nouvelle solution Waring® a été conçue pour changer la façon de mélanger grâce à des cycles plus courts, un meilleur rendement.

MXE2000E

TABLEAU DE COMMANDE

MXE2000E

INFOS PRODUITS

- Puissant moteur de 3,5 CV, 30000TR/mm
- Clavier électronique avec écran LCD rétro-éclairé bleu
- Commandes de vitesse réglables et quatre programmes de boissons
- Fonction Dual PULSE avec contrôle de vitesse reprogrammable
- **Cloche d'insonorisation :** Le tout nouveau SE1500 déclenche automatiquement le Ellipse™ avec un système de réflexion infrarouge lorsque l'enceinte acoustique est abaissée. Entièrement redessinée pour réduire davantage le bruit et les vibrations, l'enceinte acoustique prouve qu'il est possible d'avoir une puissance professionelle sans en avoir le bruit.
- **La station de charge :** Chargez votre Waring Ellipse™ Drive en moins de 2 heures grâce à un système de charge rapide. Branchez le à la fin de la journée pour être prêt à fonctionner le lendemain !
- Dotation :
  Station de chargement simple

ACCESSOIRES

- **Station de chargement simple supplémentaire**
  Réf : MXECHG1 / **225 € HT**
- **Station de chargement triple pour Blender ELLIPSE®**
  Réf : MXECHG3 / **530 € HT**

VIDÉO À SCANNER

BLENDER DE CUISINE
SÉRIE CB15

Référence	Type de commandes	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Boissons recommandées (par jour)	Puissance moteur (CV)	Vitesse (tours/min)	€ HT
CB15VE	Vitesse variable	381x558x381	4	+100	3,75	1 700 à 18 000	3 135

TABLEAU DE COMMANDE

CB15VE
Vitesse variable

VIDÉO À SCANNER

CB15VE

INFOS PRODUITS

- Moteur robuste de 3,75 CV
- Vitesse variable pour plus de polyvalence et un meilleur contrôle de l'uniformité
- 1.700-18.000 tr/min
- Idéal pour un usage ultra intensif et de hautes performances pour hâcher, mélanger et broyer des grandes quantités d'aliments necessitant de longs temps de mixage (soupes, sauces..)
- Panneau à membrane électronique, facilite le nettoyage avec commande à cadran variable et PULSE
- Récipient en acier inoxydable avec deux poignées et couvercle caoutchouté facile à enlever
- Assez puissant pour broyer la glace en quelques secondes
- Le bouchon du récipient va au lave-vaisselle pour un nettoyage facile
- 220-240 V-50/60 Hz

NOUVEAUTÉ 2026

Référence		Description	Pour modèles					€ HT
			BB255	Série Blade	Série Torq	Série MX	CB15	
	CAC134	Récipient en copolyester empilable 1,3 L	●					130
	CAC135	Récipient en acier inoxydable 1 L	●					245
	CAC132	Récipient en copolyester empilable 1,4 L		●				195
	CAC139	Récipient en copolyester empilable 1,4 L			●			275
	CAC89	Récipient en copolyester empilable 2 L + Pad amovible			●			325
	CAC152	Récipient en inox 1.4 L			●			545
	CAC167	Récipient en inox 2 L + Pad amovible			●			545
	CAC139-10	Récipient en copolyester violet 1.4 L			●			275
	CAC93XI	Récipient Raptor® 1,4 L, sans BPA copolyester				●		290
	CAC95I	Récipient Raptor® 2 L, sans BPA en copolyester				●		290
	CAC90I	Récipient en inox 2 L				●		545
	CAC95I-03 / CAC93XI-03	Récipient Raptor® jaune 2 L / 1.4 L sans BPA en copolyester				●		290
	CAC95I-06 / CAC93XI-06	Récipient Raptor® bleu 2 L / 1.4 L, sans BPA en copolyester				●		290
	CAC95I-12 / CAC93XI-12	Récipient Raptor® vert 2 L / 1.4 L sans BPA en copolyester				●		290
	CAC95I-28 / CAC93XI-28	Récipient Raptor® orange 2 L / 1.4 L sans BPA en copolyester				●		290
	CAC95I-10 / CAC93XI-10	Récipient Raptor® violet 2 L / 1.4 L sans BPA en copolyester				●		290
	CAC72I	Récipient en acier inoxydable 4 L					●	1 220

Quik Stik®	Quik Stik Plus®	Big Stix®
WSB35E	WSB40E	WSB50ST, WSB55ST, WSB60ST, WSB65ST, WSB70ST, WSB2W, WSBPPCE (bloc moteur)
PUISSANCE		
175 W	350 W	650 W
CAPACITÉ DE MÉLANGE		
1 à 8 L	8 à 25 L	25 à 200 L
TAILLE		
18 cm	25,5 cm	30,5– 53,5 cm
DETACHABLE		
Non	Non	Oui
INTERCHANGABLE		
Non	Non	Oui
VITESSE		
2 vitesses 7500 &18.000 RPM	2 vitesses 13.000 & 18.000 RPM	Vitesse variable 7000–18.000 RPM
APPLICATION		
Vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade		A usage intensif, mélange et fouettage, glaçages, pâtes, vinaigrettes, sirops, soupes, purées, sauces, mayonnaise, crème fouettée, guacamole, salsa, tapenade

MIXERS PLONGEANTS

Quik Stik Plus® WARING

WSB35XE

WSB40E

Référence	Longueur du tube (cm)	Dimensions (LxPxH mm)	Puissance	Capacité de mélange (L)	Monobloc	Vitesses (tours/min)	€ HT
WSB35E	18	57x76x432	100 W	1 L → 12 L	✔	2 vitesses 7 500 à 18 000	125
WSB40E	25,5	127x140x569	350 W	8 L → 25 L	✔	2 vitesses 13 000 à 18 000	300

INFOS PRODUITS

WSB35XE :
- Léger et compact
- Lame en acier inoxydable
- Applications recommandées : vinaigrettes, soupes, purées, sauces, mayonnaises, crèmes fouettées, guacamole, tapenades

WSB40E :
- Les vitesses haute et basse permettent d'accomplir n'importe quelle tâche avec facilité, qu'il s'agisse de mélanges légers à la purée, au fouettage à l'émulsion

USAGE INTENSIF

BLOC MOTEUR
+
PIEDS AMOVIBLES

Bloc moteur
WSBPPCE

+

PIEDS AMOVIBLES

WSB50ST (30,5 cm)

WSB55ST (35,5 cm)

WSB60ST (40,5 cm)

WSB65ST (45,5 cm)

WSB70ST (53,5 cm)

WSB2W (25,5 cm)

Big Stix®

Référence	Longueur de tube (cm)	Puissance (w)	Capacité de mélange (L)	Vitesses (tours/min)	€ HT
BLOC MOTEUR					
WSBPPCE	-	650 w	-	7 000-18 000	400
PIEDS AMOVIBLES					
WSB50ST	30,5	-	25 à 40	-	190
WSB55ST	35,5	-	jusqu'à 60	-	225
WSB60ST	40,5	-	jusqu'à 100	-	255
WSB65ST	45,5	-	jusqu'à 140	-	275
WSB70ST	53,5	-	jusqu'à 200	-	290
WSB2W	25,5	-	jusqu'à 25	-	270

INFOS PRODUITS

WSBPPCE
- Bloc moteur robuste de 650 W, 1 CV
- Moteur à vitesse variable - 7000-18000 tr/min
- Ecrase 23 kg de pommes de terre cuites en moins d'une minute, avec le fouet
- Fonction de marche continue
- Raccords remplaçables par l'utilisateur sur le bloc d'alimentation et le fouet.
- Engrenages moulés sous pression pour des performances optimales
- Poignée caoutchoutée confortable et 1 poignée d'accroche brevetée pour une prise en main sûre et contrôlée
- 220-240 V, 50-60 Hz

PIEDS MIXEUR DÉTACHABLES
- Etanchéité parfaite brevetée
- Approuvé par le NSF et lavable au lave-vaiselle.

FOUETS WSB2W
- Fouets en acier inoxydable (inox) de 25,5 cm. Compatible avec le bloc moteur et tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®. Coupleur/entraîneur remplaçable par l'utilisateur. Engrenage en acier moulé pour des performances optimales.

ACCESSOIRES

Support mixeur
- **Pince de verrouillage marmite**
  Pour utilisation mains libres.
  Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix® (non compatible avec le fouet).
  Réf : WSBBC / **250 € HT**

- **Crochet de suspension**
  Système de rangement pratique
  Compatible avec tous les mixers plongeants à usage intensif Big Stix®.
  Réf : WSB01 / **55 € HT**

MÉLANGEURS DE BOISSONS / SHAKERS
USAGE INTENSIF

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (ml)	Puissance moteur (CV)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	€ HT
WDM120TXE	178x203x502	825	1	230	10000 / 15000 / 20000	745
WDM240TXE	273x248x502	2 x 825	1	460	10000 / 15000 / 20000	1 405
WDM360TXE	330x267x502	3 x 825	1	690	10000 / 15000 / 20000	1 880

WDM120TXE

VIDÉO À SCANNER

WDM240TXE

WDM360TXE

INFOS PRODUITS

- Moteurs indépendants à haute performance
- Fonctionnement entièrement automatique START/STOP
- Augmentation du dégagement des tasses ; glissez les tasses en position sans inclinaison
- Moteurs facilement remplaçables
- BONUS : gobelets en acier inoxydable pour boissons maltées inclus
- Un agitateur solide pour mélanger les crèmes glacées dures et l'aération pour un meilleur rendement, et un agitateur papillon pour les glaces plus molles et les mélanges
- Minuterie de 10 minutes avec 3 vitesses et impulsion
- Boîtier en acier robuste
- 220-240 V-50/60 Hz

ACCESSOIRES INCLUS

- Agitateur standard pour mélanger et aérer les glaces dures, augmentant le rendement (inclus)

- Agitateur à ailettes pour mélanger les glaces moins dures (inclus)

CENTRIFUGEUSES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (l/h)	Puissance (W)	Voltage (V)	Vitesse (tours/min)	Usage	€ HT
WJX90E	273x457x622	160	1,2 CV	220 - 240V	3 600	Intensif	1 835

WJX90E

INFOS PRODUITS

- Transforme rapidement les fruits et légumes en un jus riche et sans pulpe
- Idéal pour les baies, l'ananas, les carottes et plus encore
- Panier d'extraction, bol et couvercle en acier inoxydable
- Les filtres inclus dans le panier d'extraction permettent un nettoyage simple et rapide
- Alimentation large = 8 cm (1 pomme entière)
- Disque de découpe - sépare la pulpe plus rapidement pour accélérer l'écoulement du jus
- Boîtier du moteur en polycarbonate
- La base dotée de pieds élimine pratiquement toute vibration
- Longueur du câble : 1,73m

LES OPTIONS

- Goulotte d'élimination des déchets continue pour le modèle WJX90E
  Réf : WJX80CHT / **145 € HT**

ROBOT DE CUISINE
UTILISATION BASIQUE

WFP7E

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP7E	1 couteau + 2 disques	298x381x241	1,75	410	1 500	**1.** Disque 4mm à râper très finement **2.** Couteau cranté **3.** Disque à trancher de 2 mm	- Emincer (concombres) 140 kg - Râper (carottes) 62 kg - Râper (fromage) 11 kg	**470**

INFOS PRODUITS

- Compact, efficace et léger, ce robot permet de hacher, broyer, mélanger et réduire en purée les aliments
- Parfait pour préparer une sauce ou simplement hacher des oignons
- Bol en polycarbonate de 1,75 L
- Le couvercle transparent permet de vérifier et d'ajouter les ingrédients en cours de fonctionnement
- Fonctionnement intuitif par interrupteur
- Livré avec un disque à trancher de 2 mm et un disque à râper de 4 mm
- Bouton d'impulsion intégré pour une précision maximale
- Système de verrouillage de sécurité
- Rendement : 500 portions/h
- Vitesse - 1.500 tr/min

Disques inclus

ROBOT DE CUISINE
UTILISATION INTENSIVE

WFP16SE

WFP16SCE
WFP16SCDE*

Référence	Utilisation	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Disques inclus	Volume max/h	€ HT
WFP16SE	1 couteau + 3 disques	230x356x483	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725	**1.** Disque en inox, réversible à râper **2.** Disque éminceur réglable 16 coupes différentes (1-6 mm) **3.** Couteau lames en S **4.** Disque à fouetter	- Emincer (concombres) 537 kg - Râper (carottes) 397 kg - Hacher (viande) 177 kg - Pétrir (pâte à pain) 140 pains de 0,68 kg chacun - Pétrir (pâtes à tarte) 360 pâtes à tartes de 20 cm chacune - Couper en dés (tomates) 415 kg avec option kit macédoine - Fouetter (crème épaisse) 76 L	**1 090**
WFP16SCE	1 couteau + 3 disques, coupe légumes	381x356x457	Sec: 3,8 L Liquide: 2,8 L	650	1 725			**1 340**

ACCESSOIRES INCLUS

Jusqu'à 20 coupes différentes

INFOS PRODUITS

- Bol incassable et transparent de 3,8 L avec système d'étanchéité breveté LiquiLock
- Verrouillage du couvercle
- Moteur de 650W
- Tube d'alimentation extra-large, 15 cm x 6 cm x 10 cm
- Boîtier robuste moulé sous pression
- Boutons de commande faciles d'utilisation
- Plus de 20 options de traitement dans une seule machine !
- Robot en continu pour le traitement de grosses quantités
- Permet de préparer facilement des soupes, des sauces, des vinaigrettes, etc
- Verrouillage des couteaux au bol par un clip pour plus de sécurité et de confort d'utilisation

LES OPTIONS

- **Kit disque à trancher**
  8 mm - Réf : WFP16S25 / **715 € HT**
  10 mm - Réf : WFP16S26 / **675 € HT**
  12 mm - Réf : WFP16S27 / **605 € HT**

- **Disques julienne**
  4 mm - Réf : WFP16S22 / **310 € HT**
  6.5 mm - Réf : WFP16S23 / **300 € HT**
  8 mm - Réf : WFP16S24 / **295 € HT**

- **Disques à râper**
  Réf : WFP16S16 / **85 € HT**

WARING Luna SERIES Planetary Mixer

ROBOT PLANÉTAIRE
UTILISATION INTENSIVE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance (W)	Vitesse (tours/min)	Acessoires inclus	€ HT
WSM7LE	236x414x450	6,5	350	11 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	**1 370**
WSM10LTE	470X362X600	9,5	450	3 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	**2 750**
WSM20LTE	546X435X752	19	1 100	3 vitesses de mixage	**1.** Batteur plat **2.** Fouet à fils **3.** Crochet pétrisseur **4.** Bol en acier inoxydable	**3 670**

Luna 7

WSM7LE

Luna 10

WSM10LTE

Luna 20

WSM20LTE

INFOS PRODUITS

- Transmission à engrenages et lubrification permanente qui assure un fonctionnement silencieux
- Grand bol en acier inoxydable avec poignée en acier inoxydable
- 220-240 V, 50-60Hz
- Commandes en façade et voyant LED d'alimentation
- Protection amovible contre les éclaboussures avec goulotte d'alimentation
- Tête inclinable vers l'arrière pour faciliter montage et démontage des accessoires ainsi que le nettoyage
- Levier de levage/déverrouillage de la tête pour usage intensif
- Protection thermique contre les surcharges
- Accessoires compatibles avec le lave-vaisselle
- Pieds en caoutchouc antidérapants

ACCESSOIRES INCLUS

Batteur plat

Fouet à fils

Crochet pétrisseur

Bol en acier

18
LES FOURS

FOURS À MICRO-ONDES

Cafétéria à sole fixe

P. 664

CODIGEL SAMSUNG

Utilisation basique (800 à 900 W)

P. 664

CODIGEL SAMSUNG

Utilisation moyenne (1550 W)

P. 665

CODIGEL SAMSUNG

Utilisation intensive (1500 à 1850 W)

P. 665

SAMSUNG WARING COMMERCIAL

SÉRIE ST GASTRO

P. 676

fm

SÉRIE ST BAKERY

P. 678

fm

SÉRIE ST COMPACT

P. 680

fm

FOURS À AIR PULSÉ

P. 681

fm

ÉTUVES

P. 685

fm

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

P. 686

fm

MINI-FOURS À PIZZA

P. 686

fm

FOURS À BRAISE

P. 687

fm

1

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

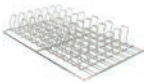
P. 666

SÉRIE ST EXPERIENCE

P. 670

DESCRIPTION DES SÉRIES ST

P. 672



ACCESSOIRES

Supports de fours
P. 682

Kits de superposition
P. 682

Hottes pour fours électriques
P. 683

Kit de condensation des vapeurs
P. 683

Accessoires pour fours
P. 684

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOURS À MICRO-ONDES CAFÉTÉRIA
À SOLES FIXE

P1100C

CM1099FR

Référence	Commandes	Types	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
P1100C	1 bouton	Sole fixe céramique	520x456x312	335x364x212	1 100	25	575
CM1099FR	1 bouton	Sole fixe céramique	527x412x297	336x349x225	1 100	26	835

INFOS PRODUITS

- Intérieur et extérieur inox
- Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt
- Sole fixe en céramique
- Durée de cycle : 45 secondes
- 230V/1/50Hz

P1100C
- Sonnerie de fin de cycle

LES OPTIONS

- **Etagère support. Dim L.550x P.550x H.550 mm**
  Réf : ETMO / **155 € HT**

FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION BASIQUE (800 À 900 W)

P900E

CM1099A

Référence	Commandes	Types	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
P900E	Mécaniques	Plateau tournant 270 mm	483x401x281	340x337x197	900	23	280
CM1099A	Mécaniques	Sole fixe céramique	514x380x295	330x310x200	1100	26	720

INFOS PRODUITS

- Intérieur et extérieur inox
- 5 niveaux de puissance
- Sonnerie de fin de cycle
- Éclairage intérieur sur tous les modèles
- 230V/1/50Hz

P900E
- Cuisson au grill
- 3 modes combinée : micro-ondes + grill
- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes

CM1099A
- Temps de cuisson réglable jusqu'à 35 minutes

FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION MOYENNE (1100 W)

P1000S

CM1089A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	Poids net (kg)	€ HT
P1000S	Programmables	Sole fixe céramique	520x440x312	335x369x201	1 000	25	17	620
CM1089A	Programmables	Sole fixe céramique	517x412x297	336x349x225	1100	26	17,6	785

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox
- Éclairage intérieur sur tous les modèles
- 230V/1/50Hz
- Système à simple magnétron

P1000S

- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 95 minutes
- 3 niveaux de puissances

CM1089A

- Fonction décongélation
- Doublure monobloc lavable au lave-vaisselle
- Temps de cuisson réglable de 1 seconde à 30 minutes
- 5 niveaux de puissance
- Grande cavité : capacité GN 2/3

FOURS À MICRO-ONDES
UTILISATION INTENSIVE (1500 À 1850 W)

WM090E

CM1929A

Référence	Commandes	Type	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Puissance restituée (W)	Capacité (L)	€ HT
WM090E	Programmables	Sole fixe céramique	508x330x292	298,5x298,5x203,2	1550	25	780
CM1929A	Programmables	Sole fixe céramique	464x559x372	370x370x200	1 850	26	1 775

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur inox
- Eclairage intérieur

WM090E

- Cuisson en 3 étapes, 5 niveaux de puissances
- Opérations programmables et manuelles (100 réglages)
- Clavier de commande tactile avec braille
- Temps de cuisson maximum de 60 minutes

CM1929A

- Filtre à air facilement amovible
- 230V/1/50Hz
- Système à double magnétron de répartition des ondes par le haut pour une cuisson homogène
- Grande cavité : capacité GN 2/3

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE
FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

ST Fast fm

FORMATION NÉCESSAIRE
Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est nécessaire.
Prix net de la formation : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

FABRIQUÉ EN ESPAGNE

Un design attrayant
Il attirera l'attention de tous les clients

Faible émission de bruit
Isolation acoustique élevée, ce qui en fait le choix idéal pour les espaces ouverts au public.

Optimisation de l'espace
Dimensions extérieures compactes sans perte d'espace de cuisson

Plus de qualité en moins de temps
La combinaison des technologies de cuisson permet d'obtenir des résultats de meilleure qualité

Connexion USB
Vous pouvez télécharger les données HACCP et exporter/importer des recettes.

Écran intuitif et performant
Facile à utiliser, il indique tous les processus et affiche toutes les données.

Facile à nettoyer
Intérieur en acier inoxydable, avec surface lisse et coins arrondis pour faciliter le nettoyage

Convertisseur catalytique
Évite la nécessité d'un système de ventilation externe

Connexion WIFI intégrée
Vous pouvez gérer les recettes via le cloud

Isolation thermique élevée
Sécurité accrue dans l'environnement de travail

Recettes personnalisables
Capacité de stockage de 300 recettes

NOUVEAU DESIGN À VENIR COURANT ÉTÉ 2026

60s

Pizza

110s

Nuggets

55s

Sandwich

45s

Pain au chocolat

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.

ST Fast — FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

- **Accès rapide** à votre recette préférée
- **Classification des recettes** par catégories
- **Création de nouvelles recettes :** possibilité de concevoir et d'ajouter jusqu'à 300 nouvelles recettes à votre livre de recettes
- **Maintien de la température :** votre four est toujours prêt à préparer tout type de recette
- **Démarrage rapide :** Accès rapide pour un démarrage rapide. Choisissez les paramètres parfaits pour votre recette
- **Mode franchise :** protège les recettes et les paramètres. Seules les recettes fournies peuvent être selectionnées

CHOISISSEZ VOTRE MODE DE CUISSON :

- **Mode de cuisson :** convection uniquement

ou

- **Mode de cuisson :** combiné convection + micro-ondes

Contrôle de la température jusqu'à 275 °C

Turbine à 6 vitesses

Programmation du temps

Puissance micro-ondes jusqu'à 10 niveaux

ST-F21/BLACK

ST-F22/BLACK

ST-F41

ST-F42

Référence	Capacité	Dimensions intérieures (LxPxH mm)	Dimensions extérieures (LxPxH mm)	Puissance totale (W)	Puissance convection (W)	Puissance micro-ondes (W)	Température maximum (°C)	Poids (kg)	Tension	Alimentation	€ HT
ST-F21/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	3 750	2 200	1 000	275	78	230V - 50Hz	1 PH	**8 350**
ST-F22/BLACK	1 grille 300 x 300 mm	320x310x190	425x630x580	6 000	2 200	2 000	275	85	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	**9 020**
ST-F41	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	5 600	3 500	1 000	275	98	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	**8 590**
ST-F42	3 grilles 430 x 340 mm	480x405x305	590x750x675	7 200	3 500	2 000	275	110	400V - 50Hz	3PH+N+T 4mm²	**9 530**

INFOS PRODUITS

- Combinaison convection + micro-ondes + impigement (uniquement pour les modèles ST-F21 /22)
- Mode maintien de la température intégré (four toujours prêt pour la cuisson)
- Système de régénération par cycle
- Configuration des recettes jusqu'à neuf phases
- Capacité de stockage jusqu'à 300 recettes
- Convertisseur catalytique intégré (uniquement pour les modèles ST-F21/22)
- Puissance micro-ondes jusqu'à 10 niveaux
- Turbine à 6 vitesses
- Ecran tactile haute résolution
- Téléchargement des données HACCP sur USB
- Connexion WIFI intégrée (pour se connecter au Cloud FM)
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- **Dotation :**
  ST-F21, ST-F22 : livré avec 1 plateau inox 300x300 mm, 1 pelle + plateau en téflon avec fond en filet
  ST-F41, ST-F42 : livré avec 1 plateau inox 430x340 mm (distance entre les grilles 80 mm), 1 pelle

OPTION

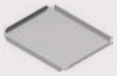
- **Option monophasée sur ST-F22, ST-F41, ST-F42**
  Réf : 89999H01 / **100 € HT**

EXEMPLES DE TEMPS DE CUISSON

ST-F21	500 g 210 s	1 portion 100 s	12/14 unités 170 s	1 unité 110 s	1 unité 60 s	1 unité 70 s	1 unité 90 s
ST-F22	500 g 180 s	1 portion 60 s	12/14 unités 110 s	1 unité 75 s	1 unité 45 s	1 unité 55 s	1 unité 75 s
ST-F41	500 g 290 s	1 unité 170 s	18/20 unités 230 s	4 unités 190 s	4 unités 180 s	4 unités 80 s	4 unités 190 s
ST-F42	500 g 260 s	1 unité 140 s	18/20 unités 190 s	4 unités 160 s	4 unités 150 s	4 unités 65 s	4 unités 160 s

* Les temps indiqués pour ces recettes sont indicatifs et ont été réalisés en laboratoire dans des conditions idéales.
** Les temps indiqués pour les ST-F41 et ST-F42 sont estimés en mode combiné et avec une seule grille.

ACCESSOIRES

Référence		Description	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	€ HT
	89710746	Pelle (inclus)	300x300	●	●	●	●	160
	89710747	Support ST-F 21/22	425x620x950	●	●			915
	89710748	Support ST-F 41/42	595x715x950			●	●	1 065
NOUVEAUTÉ 2026	89710932	Accessoire supérieur ST-Fast	430x520x55	●	●			135
NOUVEAUTÉ 2026	89710935	Conduit de ventilation	425x40x150	●	●			135
NOUVEAUTÉ 2026	89710945	Plateau en téflon renforcé, fond en maille	270x270	●	●			32
NOUVEAUTÉ 2026	89710946	Plateau en téflon renforcé, fond plat	270x270	●	●			34
	89710749	Plateau inox (inclus)	300x300	●	●			161
	89710750	Plateau inox (inclus)	430x340			●	●	188
	89710751	Plateau en téflon avec fond en filet	400x300			●	●	32
	89710752	Doublure en téflon	400x300			●	●	14
	89710753	Plateau en silicone perforé	400x300			●	●	27
	89710885	Pelle aluminium anti-adhérente	425 X 295			●	●	129
	89710886	Teflons adhésifs	-			●	●	270
	89710878	Poignée amovible	-			●	●	101
	89710874	Kit de démarrage pour four ST-Fast - Poignée amovible 89710878 - Plateau en téflon 89710755 - Plaque aluminium anti-adhérente 89710883 - Plateau aluminium anti-adhérente 89710884	-			●	●	455

Référence		Description	Utilisations - idéal pour Cet aliment	Résultats	Dimensions (LxPxH mm)	Pour modèles ST-F21	ST-F22	ST-F41	ST-F42	€ HT
	89710754	Plateau en téflon avec fond en filet (inclus ST-F21 et ST-F22)		Surface croquante et brun doré. Avec un fond bien cuit et aéré	270x270	●	●	●	●	30
	89710755	Plateau en téflon avec fond plat		Surface lisse et dorée, avec une Texture extérieure légèrement Craquante	265x265	●	●	●	●	32
	89710884	Plateau aluminium anti-adhérente		Produit fini avec marquage grile	310 X 295			●	●	183
	89710882	Plaque à 5 œufs		Idéal pour cuisiner des portions individuelles d'aliments tels que des oeufs, des omelettes, des crêpes	280 X 290			●	●	227
	89710879	Plaque aluminium anti-adhérente carré lisse		Surface uniforme. Bien dorée et juteuse	260 X 260			●	●	157
	89710880	Plaque aluminium anti-adhérente carrée rainuré		Produit fini avec marquage grile	260 X 260			●	●	161
	89710883	Plaque aluminium anti-adhérente		Fournit une finition uniforme à la nourriture	240 X 150			●	●	111
	89710881	Plaque ronde aluminium anti-adhérente diamètre 19cm		Texture tendre et juteuse. Idéale Pour les ragoûts et les gratins.	190 X 190			●	●	111

FOUR MIXTE À INJECTION DE VAPEUR
SÉRIE ST EXPERIENCE / 7,11 X GN 1/1

ST EXPERIENCE

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

STG-71-V9-EXPERIENCE

STG-111-V9-EXPERIENCE

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De séri			€ HT	En option
									Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible	Connexion wifi		Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-71-V9-EXPERIENCE			790x810x830	620x405x545	10 250	300	400 V-50/60 Hz	7GN 1/1	✔	✔	✔	**10 710**	✔
STG-111-V9-EXPERIENCE			790x810x1100	620x405x810	18 500	300	400 V-50/60 Hz	11GN 1/1	✔	✔	✔	**12 490**	✔

✔ Disponible de série

Type de contrôle : Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

Espacement : 67 mm

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

ÊTES-VOUS PRÊT À VIVRE L'EXCELLENCE EN CUISINE ?

ÉCRAN 9 POUCES
Prenez le contrôle total simplement en faisant glisser vos doigts sur mon grand écran tactile.

NOUVEAU CLOUD
Accédez à tous mes paramètres en ligne, recevez des mises à jour et des améliorations.

INTERFACE INNOVANTE
Facile à utiliser et offrant des possibilités infinies.

TRIPLE VITRAGE
Mon triple vitrage me rend plus efficace contre les pertes de chaleur éventuelles.

CONNECTIVITÉ 4.0
Connectez-vous rapidement et de manière stable avec moi, et découvrez un monde rempli d'opportunités.

PERSONNALISATION DE L'ENVIRONNEMENT
Vous pourrez personnaliser les couleurs, les designs et la disposition des éléments.

TÉLÉCHARGEMENT DE RECETTES ET D'IMAGES
Vous pourrez visualiser et personnaliser chaque détail de vos recettes préférées, étape par étape.

NOUVEAU SYSTÈME DE LAVAGE
Mon système de recirculation vous permettra de garder mon intérieur aussi propre qu'au premier jour.

STEAM CONTROL PRO
Contrôle les conditions ambiantes à l'intérieur de la chambre de cuisson

FOUR MIXTE À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST EXPERIENCE / 7,11 X GN 1/1

Plus qu'un four. C'est le compagnon culinaire idéal.
Explorez de nouvelles possibilités et profitez d'une cuisine de haute qualité avec le confort dont vous avez toujours rêvé.
Atteignez vos objectifs culinaires grâce à une assistance permanente et aux fonctions avancées.

DOUBLE CHEMINÉE
Contrôle les moindres détails de l'environnement intérieur.

AUTO NETTTOYANT
Nouveau système de recirculation qui permet un lavage plus efficace.

SONDE MULTIPOINTS
Avec jusqu'à 3 points de cuisson

NOUVEAUX SUPPORTS
Système de rail anti-basculement.

10 VITESSES DE TURBINE
Système de turbine bidirectionnelle réglable jusqu'à 10 vitesses.

POIGNÉE
Hygiénique et ergonomique.

ÉCRAN TACTILE V9
Nouvel écran de 9 pouces avec une interface multifonctionnelle, renouvelée et intuitive

TRIPLE VITRAGE
Meilleure isolation thermique.

AISI 304 CHAMBRE DE CUISSON
Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304

LUMIÈRE LED
Vue complète de l'intérieur avec une faible consommation d'énergie

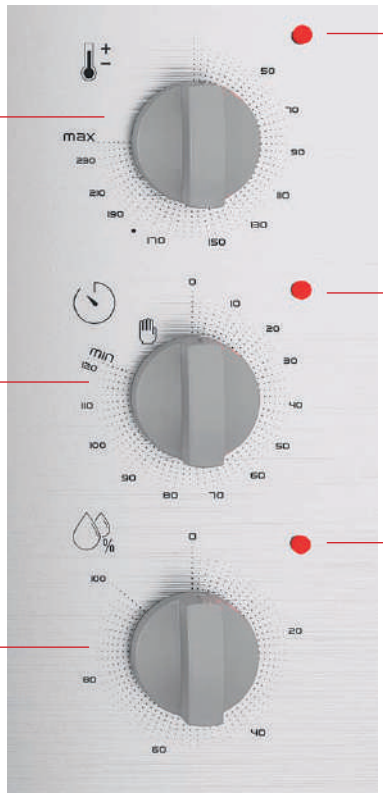
RÉSERVOIR INTÉGRÉ
Réservoir intégré pour le nettoyage produit.

RECEUILLE GOUTE
pour un environnement de travail plus propre.

PORT USB
Pour sauvegarder les données HACCP, installer les mises à jour ou importer et exporter des recettes.

ÉLECTROMÉCANIQUE

ST-M



CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Système de panneau de contrôle manuel
- Inverseur de sens de rotation
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Arrivée d'eau ¾"
- Électrique ou au gaz (brûleur prémélange)
- Convivialité d'utilisation
- Alarme de fin de cycle
- Eclairage intérieur LED
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Compatible avec plateaux GN et 600x400

FONCTIONNALITÉS

- Régulation de l'humidité de 0 à 100 %
- Contrôle manuel de la cheminée
- Minuterie de 0 à 120 minutes et mode continu
- Contrôle de la température de 0 à 250

AFFICHAGE DIGITAL

ST-V24

CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES

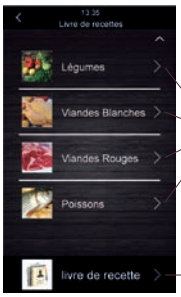
- Affichage digital
- Inverseur de sens de rotation
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Arrivée d'eau ¾"
- Electrique
- Convivialité d'utilisation
- Alarme de fin de cycle
- Eclairage intérieur LED
- Port USB
- Double vitre battante pour faciliter le nettoyage
- Compatible avec plateaux GN 1/1

FONCTIONNALITÉS

- Climat control - contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 2 vitesses
- Pré-chauffage
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Nettoyage automatique (en option)
- Sonde à cœur (en option)
- Refroidissement

DESCRIPTION SERIE ST-V7
ET DE SON PANNEAU DE COMMANDE TACTILE *Gastro Compact*

Mode de cuisson manuelle



Livre de recettes

Recettes pré-enregistrées

Recettes à créer

Multicook / All on time

Cycles spéciaux

Pour assurer le bon fonctionnement, la bonne utilisation et le bon entretien de ces appareils, nous vous informons qu'une formation est conseillée.
Prix de la mise en service : FORMARP 550 € HT en région parisienne, FORMAPROV 750 € HT en province.

LAVAGE AUTOMATIQUE

Choisissez parmi 5 programmes de lavage en fonction du degré de salissure de votre four. Economie de temps et d'effort.

CONSOMMATION

Maîtriser les consommations de chaque ressource du four : électricité, eau, détergents, produits de rinçage et d'eau.

MULTICOOK

Ce système permet de cuisiner des aliments différents avec des temps de cuisson distincts Multicook prévient le cuisinier au fur et à mesure que les niveaux sont prêts à servir.

ALL ON TIME

Cette fonction permet de cuisiner des aliments différents afin qu'ils soient tous prêts en même temps. Le four nous indique donc quand introduire la recette concernée. Toutes les recettes finissent donc leur cuisson en même temps afin de pouvoir servir l'ensemble d'une table simultanément.

PLANIFICATION

Programmation de différents processus, tels que le démarrage des recettes, les cycles de lavage, le démarrage de la machine ou le démarrage du maintien de la température

MODE "MAINTIEN DE TEMPÉRATURE"

La fonction de maintien en température permet d'être toujours prêt à préparer n'importe quel type de recette. La température à l'intérieur du four sera toujours optimale, ce qui réduit le temps d'attente.

INFOS PRODUITS

- Affichage numérique dans le système de panneau de commande
- Écran tactile convivial
- Inverseur de rotation
- Alarme de fin de cycle
- Interrupteur de porte
- Thermostat de sécurité
- Eclairage intérieur LED
- Arrivée d'eau ¾"
- Double vitre ouvrante pour faciliter le nettoyage
- Climat Control - Contrôle de la vapeur
- Contrôle de la ventilation : 10 vitesses
- Pré-chauffage
- Refroidissement
- Livre de cuisine personnalisable
- Connexion QR avec smartphone
- Électrique ou gaz (brûleur à prémélange)
- Compatible avec plateaux GN1/1 ou 600x400 suivant les modèles
- Steam Control - Cheminée programmable
- Auto-nettoyage (en option pour la gamme Bakery)
- Sonde sous vide et sonde multipoint (en option pour la gamme Bakery)
- Contrôle de la cuisson à l'aide de la minuterie, sonde à coeur ou Delta T (en option pour la gamme Bakery)
- Multicook / All on Time
- Régénération et vérification
- Maintien de la température
- Planification

DESCRIPTION DE LA SERIE ST-V7 ET DE SON PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

CUISSON MANUELLE

Configurez votre programme de cuisson pour n'importe quel aliment de manière rapide et intuitive sans nécessité de process complexes d'élaboration de vos recettes.

CONTRÔLE AMBIANCE

Le four adapte son ambiance parfaitement dans la chambre de cuisson pour obtenir le résultat désiré sans nécessité de sélectionner le mode de cuisson. Il élimine les processus complexes d'élaboration des recettes. Choisissez le temps, la température, le taux d'humidité et le système se charge du reste.

CONTRÔLE DE LA VENTILATION – VITESSE RÉGLABLE

Grâce à la possibilité de régler la vitesse des ventilateurs (jusqu'à 10 vitesses), vous pouvez cuisinez tout type d'aliment. De plus, grâce à la bidirectionnalité du ventilateur, vous obtiendrez une cuisson uniforme et parfaite.

CONTRÔLE DE LA VAPEUR

Il permet une sortie de vapeur contrôlée à l'intérieur de la chambre, permettant un maintien ou une extraction de l'humidité à l'intérieur du four. Nous pouvons ainsi obtenir un aspect doré uniforme, des cuissons de viandes parfaites, des gratins.

DELTA T

Grâce à un différentiel de température constant entre l'intérieur du produit et la chambre de cuisson, vous obtiendrez une cuisson homogène de pièces de grand volume.

SONDE MULTIPOINT

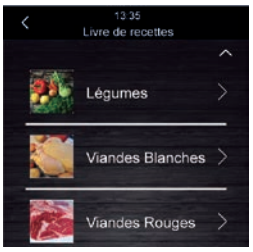
Obtenez une cuisson toujours parfaite grâce au contrôle précis et à la lecture de la température sur 3 points différents de la sonde de l'aliment sans vous soucier de la taille.

SONDE SOUS VIDE

Avec la sonde à cœur pour cuisson sous vide de seulement 1.5 mm de diamètre, contrôlez la température de cuisson à l'intérieur du produit sans rompre le processus de vide.

PHASES DE CUISSON

Avec la programmation par phases, vous pouvez cuisiner à des températures et des humidités différentes durant un même cycle de cuisson. Vous pouvez ainsi cuire un aliment et le dorer ou le gratiner en fin de cuisson.



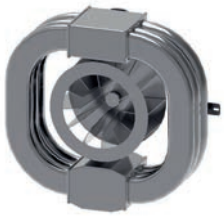
LIVRE DE RECETTES

Tous nos fours équipés du système SMART V7 disposent d'un livre de recettes avec des images et des recettes préétablies de série. Ce livre de recettes peut être édité pour l'adapter à tout type de client.

HACCP

HACCP

Recueil de données nécessaires pour répondre aux exigences HACCP.



BRÛLEURS A GAZ PRE-MELANGES

Ce nouveau système de contrôle de combustion, installé dans tous nos fours à gaz, permet d'augmenter l'efficacité, de diminuer la consommation de combustible, d'homogénéiser la distribution de la chaleur et, en même temps, de simplifier les interventions de maintenance.

REMISE / MAINTIEN EN TEMPERATURE

Cette fonction permet de maintenir la qualité des aliments en augmentant la température des aliments réfrigérés, congelés ou sous vide.

FERMENTATION

Ce procédé permet d'obtenir des conditions optimales pour garantir une fermentation optimale. Le résultat est la texture et la finition désirées.

PLANIFICATION

Programme automatique de mise en marche de chaque jour. Il ne sera pas nécessaire de rester au travail pour commencer la routine quotidienne.

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 5, 7, 11 X GN 1/1 X GN 2/1

Gamme de four principalement axée sur la restauration et la gastronomie avec des dimensions gn1/1 et gn2/1.
Petits fours avec des capacités de production élevées allant de 5 niveaux gn1/1 à 20 niveaux gn2/1.

STG-51-M

STG-71-V7

STG-111-M

STG-111-V7

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série: Nettoyage automatique	De série: Sonde à cœur amovible	€ HT	En option: Changement du sens d'ouverture de la porte
GN 1/1												
STG-51-M			790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✘	✘	4 825	-
STG-51-V7			790 x 795 x 690	620 x 405 x 410	7 750	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	5x GN1/1	✔	✔	8 455	525
STG-71-M			790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✘	✘	5 300	-
STG-71-V7			790 x 795 x 825	620 x 405 x 545	10 200	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN1/1	✔	✔	8 695	525
STG-111-M			790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✘	✘	6 565	-
STG-111-V7			790 x 790 x 1090	620 x 405 x 810	18 500	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN1/1	✔	✔	10 310	525
GN 2/1												
NOUVEAUTÉ 2026 STG-72-V7			790 x 1220 x 825	620 x 725 x 545	14 200	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	7x GN2/1 14x GN 1/1	✔	✔	11 530	525
NOUVEAUTÉ 2026 STG-112-V7			790 x 1220 x 1090	620 x 725 x 810	28 500	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	11x GN 2/1 22x GN 2/1	✔	✔	13 920	525

Version gaz, nous consulter

✔ Disponible de série ✘ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique Panneau de commande tactile

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 65 mm pour toutes les références sauf STG-51-M et STG-51-V7 et STG-72-V7 et STG-112-V7 où l'espacement est de 67 mm
- **Autres caractéristiques, voir pages 675**

NOUVEAU DESIGN À VENIR COURANT ÉTÉ 2026

FOURS MIXTES À CHARIOT À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST GASTRO / 20 X GN 1/1 ET GN 2/1

STG-201-ET

STG-201-V7-T

STG-201-V7-T-GAS

STG-202-V7-T

STG-202-V7-T-GAS

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série: Chariot	De série: Sonde à cœur amovible	De série: Nettoyage automatique	€ HT	En option: Changement du sens d'ouverture de la porte
STG-201-ET	888		880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✘	✘	16 965	-
STG-201-V7-T			880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✔	✔	20 795	525
STG-201-V7-T-GAS*			880 x 1025 x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 400 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	20x GN1/1	✔ inclus	✔	✔	25 145	525
STG-202-V7-T			880 x 1180 x 1865	700 x 740 x 1480	46 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	20x GN2/1	✔ inclus	✔	✔	23 050	525
STG-202-V7-T-GAS*			880 x 1260 x 1865	700 x 740 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 56 kW - 48 150 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	20x GN2/1	✔ inclus	✔	✔	27 600	525

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

✔ Disponible de série ✘ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : 888 Electromécanique afficheur digital — Panneau de commande tactile

Nettoyage automatique

Sonde à cœur amovible

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 65 mm
- **Dotation :**
  - 1 chariot par four
- **Autres caractéristiques, voir pages 675**

LES OPTIONS

- **Chariot supplémentaire de 20 x GN1/1**
  Réf : 89710347 / **2 980 € HT**
- **Chariot supplémentaire de 20 x GN2/1**
  Réf : 89710348 / **3 745 € HT**

Chariot inclus
(suivant modèle)

Chariot à assiettes
(en option)

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 4, 6 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1

Gamme de fours destinée principalement à la boulangerie avec des dimensions 600x400. Fours avec système d'humidité par secondes et arrêt de la turbine idéal pour les patons frais.

STB-604-M

STB-606-M

89710515
Voir page 685

STB-606-V7

MODULE-STB

STF-610

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT	En option		
										Nettoyage automatique	Sonde à cœur amovible	Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-604-M			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	**5 085**	-	-	-
STB-604-V7			880 x 905 x 675	710 x 500 x 390	7 500	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	4x 600x400 / GN1/1	**7 615**	**1 115**	**250**	**525**
STB-606-M			880 x 905 x 835	710 x 500 x 550	10 500	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	**5 575**	-	-	-
STB-606-V7			880 x 955 x 835	710 x 500 x 550	10 650	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	**8 270**	**1 115**	**250**	**525**
STB-606-M-GAS*			880 x 985 x 850	710 x 500 x 550	Elec. : 650 Gaz : 14 kW - 12 040 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	6x 600x400 / GN1/1	**9 685**	-	-	-

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en temps
- Espacement : 80 mm

Nettoyage automatique

Sonde à cœur amovible

ETUVES BAKERY (autres modèles page 617)

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
STF-610	888	880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 600x800	**2 460**
STF-620	888	880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 600x600	**2 850**

FOUR STATIQUE À SOLE

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	€ HT
MODULE-STB		880 x 945 x 385	670 x 560 x 180	5400	350	400 V - 50/60 Hz	**4 875**

Permet une cuisson traditionnelle en complément de votre ST-Bakery. Ideal pour les pains, les desserts à pâte levée, les pizzas, les fougasses et les produits de pâtisserie traditionnelle. La pierre réfractaire (sole) permet une cuisson rapide et une parfaite évacuation de l'humidité

Type de contrôle : Electromécanique — Panneau de commande tactile — 888 Electromécanique afficheur digital

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST BAKERY (BOULANGERIE) / 10, 16 X 600X400 - COMPATIBLE GN1/1

STB-610-M

STB-610-V7

STB-610-M-GAS

STB-616-ET

STB-616-V7-T

NOUVEAU DESIGN À VENIR COURANT ÉTÉ 2026

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	De série Chariot	€ HT	En option Nettoyage automatique	En option Sonde à cœur amovible	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
STB-610-M			880 x 905 x 1155	710 x 500x 875	15 600	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✘	7 730	-	-	-
STB-610-V7			880 x 955x 1155	710 x 500 x 875	15 600	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✘	11 665	1 115	250	525
STB-610-M-GAS*			880 x 985 x 1175	710 x 500 x 875	Elec. : 650 Gaz : 20 kW - 17 200 kcal/h	250	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / GN1/1	✘	10 700	-	-	-
FOURS MIXTES À CHARIOT													
STB-616-ET	888		880 x 915 x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	250	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400 / GN1/1	✔ inclus	16 085	-	-	-
STB-616-V7-T			880 x 915x 1865	700 x 500 x 1480	26 250	300	400 V - 3L + N 50/60 Hz	16x 600x400/ GN1/1	✔ inclus	19 255	1 115	250	525
STB-616-V7-T-GAS*			880 x 1025x 1865	700 x 500 x 1480	Elec. : 1 300 Gaz : 40 kW - 34 440 kcal/h	300	230 V - 50/60 Hz	16x 600x400/ GN1/1	✔ inclus	24 805	1 115	250	525

Pour les références 600x800, nous consulter

** Brûleur à gaz prémélangé. Ce nouveau système de contrôle de la combustion, équipé dans tous nos fours à gaz, permet une efficacité accrue, une consommation de carburant réduite, une distribution plus homogène et, simultanément, simplifie les interventions de maintenance*

✔ Disponible de série ✘ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique — Panneau de commande tactile — 888 Electromécanique afficheur digital

LES OPTIONS

- **Chariot supplémentaire de 16 x 600x400**
  Réf : 89710346 / **2 995 € HT**

INFOS PRODUITS

- Contrôle d'humidité en pourcentage
- Espacement : 80 mm
- **Dotation :**
  - 1 chariot inclus sur modèle -T
- **Autres caractéristiques, voir pages 675**

Chariot inclus (sur modèle -T)

PANNEAU DE COMMANDE TACTILE

ST-V5 *Pastry*

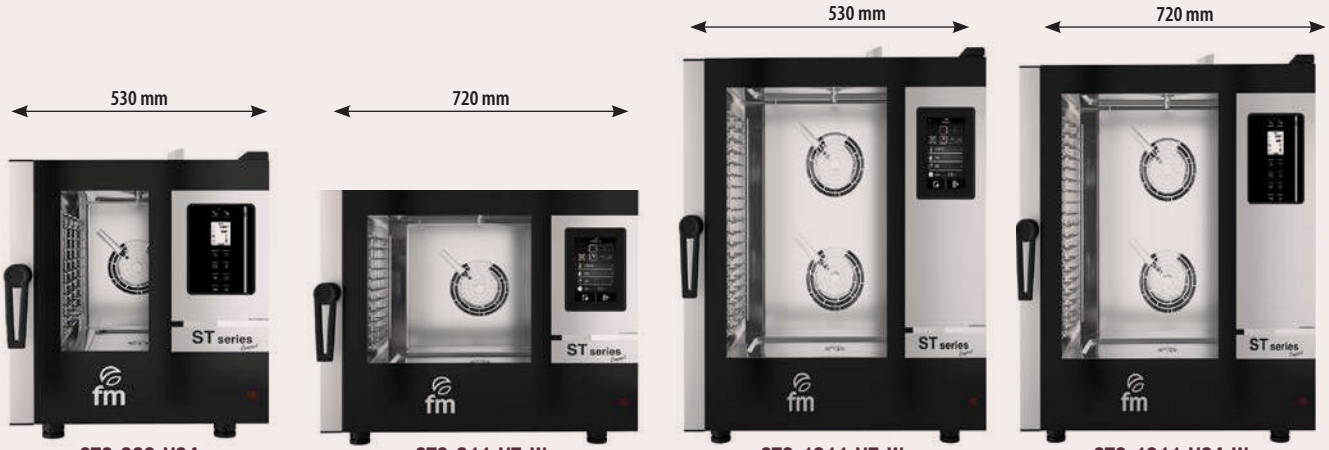
- Ecran tactile 5".
- Régulation indépendante de la température au sol et en hauteur.
- Température maximale de 350°C.
- Mode d'économie d'énergie.
- Jusqu'à 6 étapes de cuisson.
- Livre de recettes.
- Steam Control - Cheminée programmable.
- Allumage automatique programmable.
- Système d'humidité, permet des cycles d'injection manuels et programmables.

FOURS MIXTES À INJECTION DE VAPEUR

SÉRIE ST COMPACT / GASTRO GN2/3 - GN1/1

ST Compact fm

Gamme de fours destinée principalement aux cafés, hôtels et restaurants qui offre une grande polyvalence en capacité. Grâce à ses petites dimensions, nous proposons un produit idéal qui s'adapte aux plus petits espaces



STC-623-V24 | STC-611-V7-W | STC-1011-V7-W | STC-1011-V24-W

Référence	Type de contrôle	Sens d'introduction	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Capacité Prof. 20 mm	Capacité Prof. 40 mm	Capacité Prof. 65 mm	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	De série Nettoyage automatique	De série Sonde à cœur amovible	€ HT	En option Changement du sens d'ouverture de la porte
STC-623-V24			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	250	400 V-50/60 Hz	✘	✘	4 910	-
STC-623-V7			530x600x670	385x385x385	11x GN2/3	6x GN2/3	4x GN2/3	5 700	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 290	525
STC-611-V24			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	✘	✘	5 385	-
STC-611-V7			530x775x670	385x560x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 895	525
STC-611-V24-W			720x600x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	250	400 V-50/60 Hz	✘	✘	5 260	-
STC-611-V7-W			720x620x670	560x385x385	11x GN1/1	6x GN1/1	4x GN1/1	7 200	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	7 765	525
STC-1011-V24			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	✘	✘	6 390	-
STC-1011-V7			530x775x890	385x560x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	9 145	525
STC-1011-V24-W			720x600x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	250	400 V-50/60 Hz	✘	✘	6 265	-
STC-1011-V7-W			720x620x890	560x385x605	19x GN1/1	10x GN1/1	6x GN1/1	11 400	300	400 V-50/60 Hz	✔	✔	9 020	525

INFOS PRODUITS

- Espacement : 70 mm
- Autres caractéristiques, voir pages 675

NOUVEAU DESIGN À VENIR COURANT ÉTÉ 2026

fm RX

FOURS À AIR PULSÉ

Gamme de fours destinée au secteur de la petite restauration ou de la boulangerie avec différentes tailles et caractéristiques de capacités. Ces fours garantissent une cuisson homogène avec une finition parfaite et des temps de cuisson réduits

RX-203

RX-604-PLUS

RXD-604-PLUS-V24

Référence	Type de contrôle	Humidificateur	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	Dotation	€ HT
RX-203		✘	500 x 545 x 455	360 x 290 x 260	2 250	250	230 V - 50 Hz	3 x 340x240 / 3 x GN1/2	3 (plateaux en aluminium perforés)	**870**
RX-304		✘	590 x 660 x 540	450 x 370 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 430x340 / 4 x GN2/3	4 (plateaux en aluminium perforés)	**1 025**
RX-424		✘	640 x 740 x 540	500 x 415x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	**1 155**
RX-424-HG		✔	640 x 710 x 540	500 x 420 x 345	3 100	250	230 V - 50 Hz	4 x 480x340 / 4 x GN2/3	4 grilles	**1 740**
RX-604/TRI		✘	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**2 100**
RX-604-H/TRI		✔	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**2 265**
RX-604/MONO		✘	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**2 190**
RX-604-H/MONO		✔	820 x 800 x 560	680 x 470 x 365	5 700	250	230 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**2 365**
RX-604-PLUS/TRI		✘	820 x 850 x 560	680 x 470 x 365	6 300	250	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 € HT)	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**2 470**
RXD-604-PLUS-V24	888	✔	820 x 800 x 570	680 x 470 x 365	6 300	260	400 V - 50/60 Hz	4x 600x400 / 4x GN1/1	4 grilles 600x400	**3 185**

✔ Disponible de série ✘ Indisponible de série et indisponible en option

Type de contrôle : Electromécanique 888 Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- Thermostat de sécurité
- Minuterie 0-60 min. + mode continu
- Espacement : 80 mm

Toute la gamme RX-424 et RX-604
- Alarme de fin de cycle
- Lumière intérieure halogène

RX-424-HG
- H : Humidificateur
- G : Grill

Gamme RX-604
- Sécurité magnétique de la porte
- Inverseur de rotation du ventilateur

RX-604-H
- H : Humidificateur

RX-604-PLUS
- Plus : Double turbine

RXD-604-PLUS-V24
- Clima Control : Contrôle de la température
- Steam Control : Contrôle de la vapeur
- Livre de recettes personnalisable
- Contrôle QR
- Préchauffage

LES OPTIONS

RX-304
- **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **90 € HT**
- **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **90 € HT**

RX-424 & RX-424-H
- **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **90 € HT**
- **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **90 € HT**

RX-604-PLUS
- **Ouverture de porte latérale droite**
  Réf : RXL/D / **90 € HT**
- **Ouverture de porte latérale gauche**
  Réf : RXL/G / **90 € HT**

NOUVEAU DESIGN À VENIR COURANT ÉTÉ 2026

SUPPORTS DE FOURS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT				
	STC-200	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x200	625
	STC-400	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x400	715
	STC-650	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x650 7 glissières GN1/1	925
	STC-850	STC-1011-V5 STC-611-V5 STC-411V5 STC-1011-E STC-611-E STC-411-E	490x670x850 10 glissières GN1/1	1 015
	STC-650-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x650 7 glissières GN1/1	915
	STC-850-B	STC-423-V5 ST-423-E	490x495x850 10 glissières GN1/1	1 000
	STC-200-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x200	625
	STC-400-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x400	715
	STC-650-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x650 8 glissières GN1/1	915

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	STC-850-W	STC-1011-V5-W STC-611-V5-W STC-411V5-W STC-1011-EW STC--611-EW STC--411-EW	700x495x850 8 glissières GN1/1	1 040
SÉRIE ST GASTRO				
	STG-300/SUP	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x300	625
	STG-650	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x650 6 glissières GN1/1	1 065
	STG-650-2/1	STG-72-V7	725x1050x650 7 glissières GN 2/1	1 250
	STG-850	STG-71-M STG-71-V7 STG-111-M STG-111-V7	715x600x850 8 glissières GN1/1	1 215
	STG-850-2/1	STG-112-V7	725x1050x850 9 glissières GN 2/1	1 465
SÉRIE RG				
	RX-RG	RG-311 RG-611 RG-1011	808x698x852	850
SÉRIE ST BAKERY				
	STB-300	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x300	750
	STB-650	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x650 6 glissières 600x400	1 165
	STB-850	STB-604-M STB-604-V7 STB-606-M STB-606-V7 STB-606-M-GAS STB-610-M STB-610-V7 STB-610-M-GAS	810x760x850 8 glissières 600x400	1 280

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX				
	RX-43/34	RX 304	590x580x850	590
	RX-48/34	RX 424 RX 424 H	625x640x850	600
	RX-60/40 B RX-60/40	RX-604 RX-604-H RX-604-MONO RX-604-H-MONO	810x700x850 Pour grilles 600x400 ou GN1/1	840
SÉRIE ST GRILL				
	89710733	STG-300	720x500x800	925
	89710734	STG-400	720x650x800	1 090
	89710735	STG-500	910x650x800	1 180
	89710736	STG-300	720x500x800	1 265
	89710737	STG-400	720x650x800	1 380
	89710738	STG-500	910x650x800	1 530
STG EXPERIENCE				
	STGE-300	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x300	625
	STGE-650	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x650 6 glissières 600x400	1 065
	STGE-850	STG-71-V9-EXPERIENCE STG-111-V9-EXPERIENCE	725x650x850 8 glissières 600x400	1 215

MEUBLES BAS

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO				
	STGH-650	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 650 mm	-	1 415
	STGH-850	STG-51-M/V7, STG-71-M/V7, STG-111-M/V7 hauteur 850 mm	-	1 660

SUPPORTS DE PLATEAUX

Visuel	Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GRILL				
	89710739	STG-300	720x500x195	890
	89710740	STG-400	720x650x195	1 075
	89710741	STG-500	910x650x195	1 140

SUPPLÉMENT ROULETTES

Visuel	Référence	€ HT
	89710286	175

KITS DE SUPERPOSITION

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
KITSTC11	STC 411V5 STC 611V5 STC 1011 V5 STC 411E STC 611E STC 1011 E	530x795x80	675
KITSTCW11	STC 411 V5W STC 611 V5 STC 1011 V5 STC 411 E STC 611 E STC 1011 E	720x620x80	675
KITSTC23	STC 423 V5 STC 423 E	530x620x80	675

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
KITSTG	STG 711 M STG 711 V7 STG 1111 M STG 1111 V7 STG 721 V7	788 x 758 x 78	675
SÉRIE ST BAKERY			
KITSTB	STB 604 M STB 604 V7 STB 606 M STB 610 M STB 610 V7	880x935x100	675
SÉRIE ST BAKERY GAZ			
KITSTB-GAS	STB 606 M-GAS STB 610 M-GAS	880x935x100	700

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
KITRX4334	RX 304	590x675x40	525
KITRX4834	RX 424	640x720x40	525
KITRX6040	RX 603 RX 604 RX 604 PLUS	820x800x40	525
MODULE STB			
KITMODULE	STB	880x935x80	1 165

HOTTES POUR FOURS ÉLECTRIQUES

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710482 Duo : 89710701	STC 623 24/V7	530x735x235	2 555 2 705
89710481 Duo : 89710702	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x915x235	2 630 2 845
89710483 Duo : 89710703	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x750x235	2 680 2 880

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710514 Duo : 89710756	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	880x1060 x315	2 970 3 180
89710515 Duo : 89710757	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7 STB 616 V7	880x1550 x315	2 970 3 180

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710581 Duo : 89710704	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x840x230	2 755 3 005
89710582	STG 201 ET/V7T	880x1020x300	2 930
89710627	STG 202 V7 T	880x1285x300	3 495
89710583	STG 72V7 STG 112 V7	790x1270x300	3 295

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710631 Duo : 89710706	RX 603 RXL 603 RX 604 RX 604 PLUS RXL 604 PLUS RXD 604 PLUS RXDL 604 PLUS RX 604 PLUS HG	820x850x235	1 830 2 030

- Fabrication en acier inoxydable
- Connexion sortie de fumées (Ø 120 mm)

Hotte livrée en standard avec moteur d'extraction et kit de condensation des vapeurs

KIT DE CONDENSATION DES VAPEURS

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST COMPACT			
89710712 Duo : 89710713	STC 623 24/V7	530x330x235	1 000 1 230
89710487 Duo : 89710714	STC 611 24/V7 STC 1011 24/V7	530x475x235	1 000 1 265
89710488 Duo : 89710715	STC 611 W 24/V7 STC 1011 W 24/V7	720x330x235	1 000 1 230

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE RX			
89710551 Eau : 89710552 Duo : 89710553	SERIE RX	170x60x400 500x90x285 580x200x180	215 540 940

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST GASTRO			
89710584	STG 51 M/V7 STG 111 M/V7 STG 71 M/V7 STG 201 ET/V7T	790x335x230	1 000
Duo : 89710716	STG 51 M/V7 STG 71 M/V7 STG 111 M/V7	790x335x230	1 230

Référence	Modèles compatibles	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
SÉRIE ST BAKERY			
89710517	STB 604 M STB 606 M STB 610 M	510x350x315	1 000
89710518 Duo : 89710804	STB 604 V7 STB 606 V7 STB 610 V7	510x350x315	1 000 1 230

KIT POMPE

Référence	Modèles compatibles	Description	€ HT
SÉRIE RX			
89710781	RX H	Pompe d'entrée d'eau	150

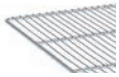
KIT FILTRE À CHARBON ACTIF

Référence	Modèles compatibles	Description	€ HT
SÉRIE STGASTRO			
89710907	STGASTRO	496 x 538 x 81 mm	470

KIT DE DÉMARRAGE POUR ST-GASTRO ET ST-COMPACT 1/1

Référence	Description	€ HT
	KIT DE DÉMARRAGE REF : 89710873	735
89840H28	Plaque à œufs	
89710889	Plaque double face en aluminium perforée	
89840H17	Bac en acier inoxydable perforé GN 1/1	
89840H08	Bac en acier inoxydable GN 1/1	
89840H34	Panier pour friture	

ACCESSOIRES

Référence		Description	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
	89BLA4334 89BLA4834 89BLA6040	Plaques aluminium lisses	430x340 480x340 600x400	25 25 34
	89BPA3224 89BPA4334 89BPA4834 89BPA6040	Plaques aluminium perforées	340x240 430x340 480x340 600x400	27 18 25 39
	89810H05	Plaque à baguettes	600x400	72
	89P4334 89P4834 200261IP 89P6040	Grilles chromées	430x340 480x340 530x325 600x400	20 20 10 32
	89840H03	Grille anti-adhérente	GN 1/1	260
	89840H39	Support pour poulets rôtis	GN 1/1	107
	89840H40	Support pour côtelettes	GN 1/1	175
	89840H28	Plaque à œufs	GN 1/1	181
	89811H04 89811H05 89811H06	Grilles à pizzas	250 300 350	14 16 23
	89840H34	Panier pour friture	GN1/1	224
	89840H29	Bac anti-adhérent en aluminium gn1/1 prof 65 mm	GN1/1	236
	89840H36	Bac émaillé gn1/1 prof 40 mm	GN1/1	156
	DOU	Douchette en option pour four mixte Douche de four externe pour laver la chambre (modèle universel). Montage en usine uniquement		226
	89710442	Kit d'installation pour four gaz propane		940
	89710352	Filtre (vendu sans tête de filtre) Capacité 8000 L		476
	89710350	Tête de filtre		119
	89710832	Kit de 1ère installation fours séries stc / stg /stb - Four / - Four + Hotte / - Four + condenseur		350
	89710835	Kit de 1ère installation fours duo séries STC / STG / STB - Composition Four + Four - Composition Four + Four + Hotte Duo - Composition Four + Four + Condenseur Duo		550
		En cas d'installation avec hotte ou de fours superposés		nous consulter
	89710090	Digimètre (Mesure le volume d'eau en entrée)		144
	OVENLIQ2ACTC10U FLICKOVENC10U FORNOLUXPLSC8 RINSEOVENC10U	**PRODUITS D'ENTRETIEN** Détergent 2 en 1 (cond.10KG) Détergent (cond.10KG) Dégraissant pour graisses cuites (cond. 8x750+3 sprays) Nettoyant finition brillant (cond. 10KG)		65 40 60 45
	89870H01	Gants de cuisine		75

**Le levage est une étape importante pour les produits de pâtisserie et de boulangerie, qui détermine la réussite du produit.
Grâce aux étuves, les temps de levage sont réduits tout en gardant la qualité du produit final.
A utiliser dans la préparation de pain, de gâteaux, pizzas …**

F-408

F-608

STB + STF COMPATIBLES AVEC ST-BAKERY

STF-642

STF-643

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
ETUVES ANALOGIQUES								
F-408		640 x 640 x 975	490 x 560 x 650	700	85	230 V - 50/60 Hz	8x480x340	**1 480**
F-608		820 x 700 x 975	610 x 645 x 650	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	8x600x400	**1 645**
ETUVES DIGITALES								
STF-610	888	880 x 950 x 690	720 x 850 x 425	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	**2 460**
STF-620	888	880 x 950 x 1090	720 x 850 x 825	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	20x 600x400 / 10x 800x600	**2 850**
STF-433	888	1090 x 985 x 690	720 x 890 x 430	1 400	85	230 V - 50/60 Hz	10x 600x400 / 5x 800x600	**2 805**
STF-633	888	1500 x 985 x 690	1335 x 885 x 425	2 100	85	230 V - 50/60 Hz	5x 800x600 / 10x 600x400	**3 625**

Type de contrôle : Electromécanique — 888 Electromécanique afficheur digital

89710515
Voir page 683

STB-606-V7
Voir page 678

MODULE-STB
Voir page 678

STF-610
Voir page 685

CO2

Pour plus de détails, nous consulter

INFOS PRODUITS

- Extérieur et intérieur inox
- Supports pour plateaux amovibles pour faciliter le nettoyage
- Possibilité de choisir chaleur sèche ou humide
- Espacement : 80 mm
- Porte en verre trempé
- Température maximum : 85°C
- Plaques non fournies (voir page 684)

F

- Production d'humidité grâce à un bac dans la partie inférieure

STF

- Compatibles ST-BAKERY
- Ø arrivée d'eau 3/4"
- Témoin de remplissage du réservoir d'eau

FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Ces fours permettent de tenir au chaud ou de réchauffer les plats avant de les servir en salle.

RG-311

RG-611

RG-1011

RG-1021

Référence	Type de contrôle	Dimensions extérieures (LxPxH) (mm)	Dimensions intérieures (LxPxH) (mm)	Puissance (W)	Température max (°C)	Voltage	Capacité	€ HT
				GN 1/1				
RG-311	888 ◎	700 x 695 x 450	594 x 386 x 240	3 900	170	230 V - 50/60 Hz	3x GN1/1	**2 675**
RG-611/TRI	888 ◎	700 x 695 x 710	594 x 386 x 451	5 650	170	400 V - 50/60 Hz (Mono : +80 € HT)	6x GN1/1	**2 885**
RG-1011	888 ◎	735 x 695 x 980	594 x 386 x 710	10 300	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN1/1	**4 045**
				GN 2/1				
RG-1021	888 ◎	735 x 1020 x 985	594 x 710 x 710	18 400	170	400 V - 50/60 Hz	10x GN2/1	**5 275**

Type de contrôle : 888 ◎ Electromécanique afficheur digital

INFOS PRODUITS

- Commandes électroniques
- Température maximum 170°C (réglable)
- Espacement : 65 mm
- Angles arrondis en inox avec glissières amovibles pour une facilité de nettoyage
- 99 programmes de cuisson avec 3 phases pour chacun d'entre eux
- Humidité réglable de 0 à 100%
- Préchauffage automatique
- Alarme en fin de cycle
- Thermostat de sécurité
- Sécurité magnétique de la porte
- Répartition homogène de la chaleur grâce à la ventilation alternée
- Ø arrivée d'eau 3/4''
- Plaques non fournies

MINI-FOURS À PIZZA

STZ-133

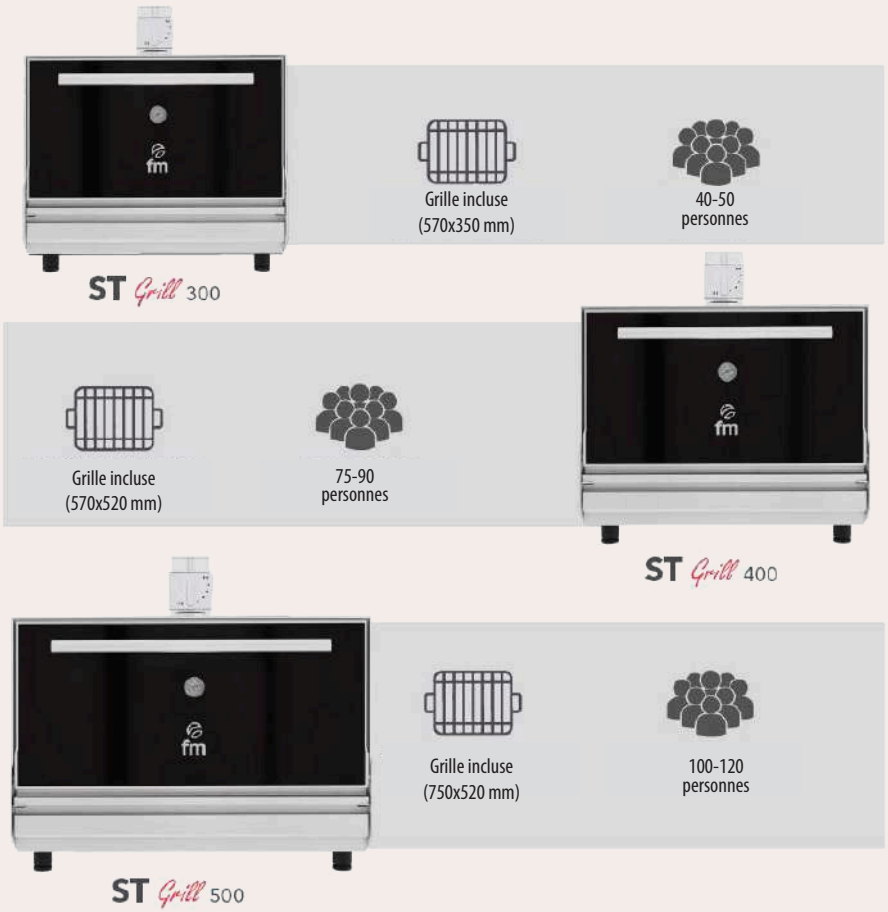
STZ-233

Référence	Nb de niveaux	Dim. extérieures (LxPxH mm)	Dim. intérieures (LxPxH mm)	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	€ HT
STZ-133	1	535x535x261	405x370x80	1 x Ø350 mm	2 x 1 000	20	**645**
STZ-233	2	535x535x390	2x(405x370x80)	2 x Ø350 mm	3 x 1 000	28	**965**

INFOS PRODUITS

- Idéal snacking, petite restauration : pizzas, bruschettas, gratins, croque-monsieur…
- Extérieur inox et intérieur galvanisé (pour une meilleure résistance à la chaleur)
- Sole en pierre refractaire de haute qualité
- Système d'évacuation de vapeur avec 2 sorties indépendantes
- Isolation thermique haute densité : meilleure économie d'énergie
- Température de 50 à 320°C
- Minuterie de 60 minutes et mode continu
- Alarme fin de cycle
- Électricité 230V/3/50-60 Hz

ST Grill


ST Grill 300
Grille incluse
(570x350 mm)
40-50
personnes
ST Grill 400
Grille incluse
(570x520 mm)
75-90
personnes
ST Grill 500
Grille incluse
(750x520 mm)
100-120
personnes

Système de régulation de la fumée
250 - 350ºC
Four et grill combinés
+
Idéal pour tous les types d'aliments
+
+
Facilité d'entretien
EASY CLEAN
Fabriqué avec des matériaux de qualité
ISO
9001
Efficacité énergétique élevée

FOURS À BRAISE

Le four à braise est le mariage parfait entre le barbecue et le four, pour la préparation de viandes, poissons et de divers accompagnements

GAMME ACIER
LA PERFORMANCE AUTHENTIQUE

Optez pour un four en acier, conçu pour offrir une excellente montée en température et une diffusion homogène de la chaleur. Sa structure robuste garantit une résistance optimale aux fortes températures et une stabilité durable dans le temps.

Grâce à sa conception solide, les réparations sont simples et rapides, assurant une longévité maîtrisée. Avec un entretien régulier, votre four conserve toutes ses performances et son efficacité.

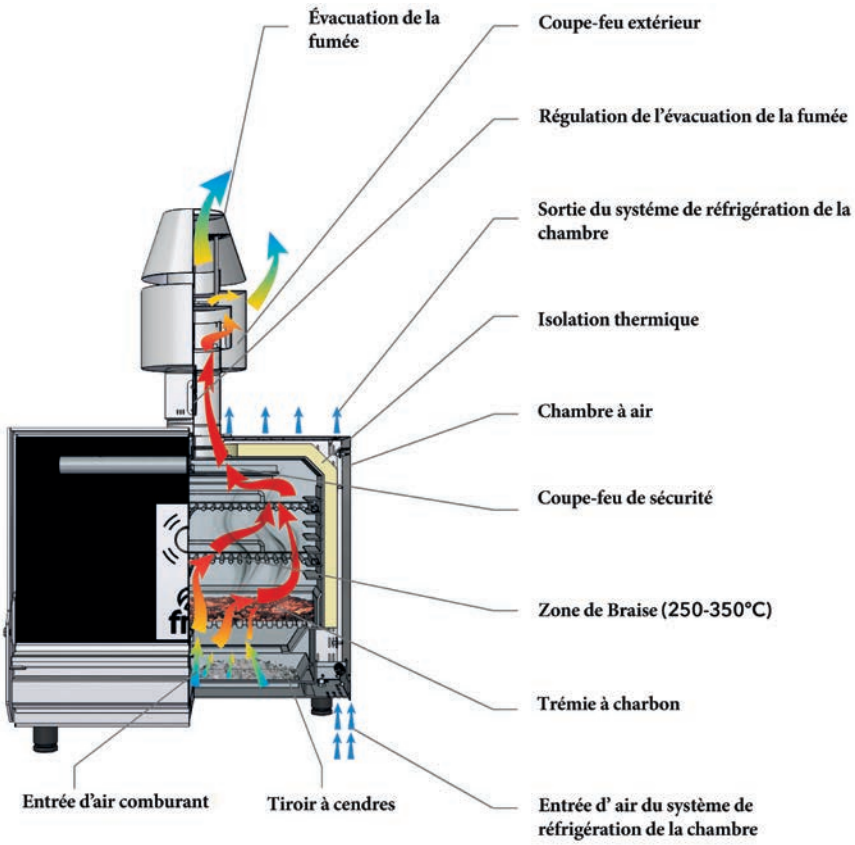
- Le choix idéal pour les amateurs de cuisson traditionnelle, recherchant un équipement fiable, puissant et performant, au meilleur rapport qualité/prix.

GAMME INOX
L'EXCELLENCE PROFESSIONNELLE

La gamme Inox incarne la qualité premium et le confort d'utilisation. Résistant naturellement à la corrosion, l'inox offre une hygiène irréprochable, un entretien minimal et un nettoyage ultra-facile.

Sa surface lisse et durable garantit une apparence soignée dans le temps, même en usage intensif. Performant face aux hautes températures, il assure une cuisson maîtrisée tout en simplifiant votre quotidien.

- Le choix parfait pour les professionnels et les passionnés exigeants, en quête de durabilité, hygiène et praticité sans compromis.



STG-300

STG-400

STG-500

Accessoires inclus : brosse, pelle pour les cendres, pince, tisonnier à charbon, grille, régulateur de sortie de fumée

Référence	Dimension de la grille	Capacité des plateaux GN	Temps d'allumage	Puissance	Nombre de convives	Température	Dimension externe (LxPxH) en mm	Connexion de sortie de fumée ø	€ HT
INOX									
STG-300	1 x (570x350 mm)	1 GN1/1	45 min	3 kW	40-50	250 - 350 ° C	740 x 575 x 670	120 mm	6 445
STG-400	1 x (570x520 mm)	1 GN1/1	45 min	4,5 kW	75-90	250 - 350 ° C	740 x 720 x 680	120 mm	7 385
STG-500	1 x (760x520 mm)	2 GN1/1	45 min	5,5 Kw	100-120	250 - 350 ° C	930 x 720 x 680	120 mm	8 315
ACIER									
STG-300-S	1 x (570x350 mm)	1 GN1/1	45 min	3 kW	40-50	250 - 350 ° C	740 x 575 x 670	120 mm	5 085
STG-400-S	1 x (570x520 mm)	1 GN1/1	45 min	4,5 kW	75-90	250 - 350 ° C	740 x 720 x 680	120 mm	5 610
STG-500-S	1 x (760x520 mm)	2 GN1/1	45 min	5,5 Kw	100-120	250 - 350 ° C	930 x 720 x 680	120 mm	6 615

INFOS PRODUITS

- Construction entièrement en acier inoxydable
- Plan de feu en fonte
- Température de travail entre 250-350°C
- Intérieur inox pour les références STG-300, STG-400 et STG-500
- Isolation interne de haute qualité pour les références STG-300-S, STG-400-S et STG-500-S
- Régulation de la température au moyen d'un système de tirage
- Système d'ouverture de porte anti-impact
- Thermomètre intégré jusqu'à 500°C
- Système de tiroir à cendres indépendant
- Tiroir de récupération des graisses
- Grille en acier inoxydable incluse

Nouveauté 2026

ACCESSOIRES FOURS À BRAISE

Référence	Description	Accessoires inclus	Dimensions (LxPxH mm)	€ HT
89710722	Régulateur de sortie de fumée supplémentaire	●	-	310
89710723	Sécurité anti-étincelles et anti-projection		-	470
89710724	Filtre à particules en suspensions		-	230
89710725	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 450	60
89710726	Tisonnier à charbon supplémentaire	●	L 750	60
89710727	Pelle pour ramasser les cendres		-	130
89710900	Pince supplémentaire	●	-	115
89710729	Brosse supplémentaire	●	-	45
89710730	Grille supplémentaire	●	570x350	370
89710731	Grille supplémentaire	●	570x520	445
89710732	Grille supplémentaire	●	750x520	575
89710897	Panier mixte (cage) sans poignée		260X260X50	100
89710901	Sac de charbon 15kg		-	120
89710890	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/3		-	200
89710891	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/2		-	340
89710892	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN2/3		-	355
89710893	Bac aluminium antiadhérent Prof 55 mm GN1/1		-	435
89710894	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 20cm		-	100
89710895	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 24cm		-	115
89710896	Cassolette aluminium antiadhérente diamètre 28cm		-	165
89710898	Daurade porte grill		-	85
89710899	Turbot porte grill		-	100
89710875	Barbecue Hibachi GN1/6		285x180x240	390
89710876	Barbecue Hibachi GN1/3		435x200x240	535
89710877	Barbecue Hibachi GN1/2		413x280x220	575

19
LA CUISSON HORIZONTALE

SÉRIE 600

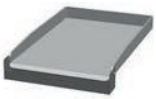
Fourneaux à gaz - Série Basic	Fourneaux à gaz - Série Classic	Fourneaux électriques	Barbecues / Charcoals à gaz	Plans neutres	Fry-Top à gaz
P. 694	**P. 695**	**P. 696**	**P. 697**	**P. 697**	**P. 698**

SÉRIE 750

Fourneaux à gaz Série Basic	Fourneaux à gaz Série Classic	Fourneaux électriques	Plaques coup de feux	Barbecues / Charcoals à gaz	Plans neutres	Fry-Top à gaz
P. 703	**P. 704**	**P. 705**	**P. 706**	**P. 707**	**P. 707**	**P. 708**

SÉRIE 900

Fourneaux à gaz	Fourneaux électriques	Plaques coup de feux	Barbecues / Charcoals à gaz	Plans neutres	Fry-Top à gaz	Fry-Top électriques	Friteuses à gaz
P. 714	**P. 715**	**P. 716**	**P. 717**	**P. 717**	**P. 718**	**P. 719**	**P. 720**



ACCESSOIRES

P. 724

1

Fry-Top électriques
P. 699

Friteuses à gaz
P. 700

Fourneaux à gaz
P. 700

Friteuses électriques
P. 701

Chauffes-frites
P. 702

Cuiseurs à pâtes
P. 702

Fry-Top électriques
P. 709

Friteuses à gaz
P. 710

Friteuses électriques
P. 711

Chauffes-frites
P. 712

Fourneaux à gaz / 1 brûleur central
P. 712

Cuiseurs à pâtes
P. 713

Bains-marie
P. 713

Friteuses électriques
P. 720

Chauffes-frites
P. 721

Fourneaux à gaz
P. 721

Cuiseurs à pâtes
P. 722

Bains-marie
P. 722

Marmites
P. 723

Sauteuses basculantes
P. 723

SERIE 600

SERIE 750

SERIE 900

DISPONIBLE

en noir, blanc, jaune ou rouge, créez la ligne de cuisson parfaite pour votre espace.

Couleur standard : Noire.
Pour demander le produit dans une autre couleur, un supplément de € PVP par commande sera appliqué.

Noir. RAL 9005
Réf : COLHR/RAL9005 / **Standard**
Blanc. RAL 9003
Réf : COLHR/RAL9003 / **670 € HT**
Rouge. RAL 3020
Réf : COLHR/RAL3020 / **670 € HT**
Jaune. RAL 1021
Réf : COLHR/RAL1021 / **670 € HT**

SYSTÈME BREVETÉ

Le système innovant de levage pour les plans de travail des équipements de cuisson industriels! Propreté maximale et accès sans effort :

Grâce à son design hermétique, le plan de travail reste impeccable, et son système rabattable avec charnières arrière
et pistons avant permet d'accéder facilement à l'intérieur pour l'entretien ou la réparation.

Polyvalence et confort :
Les tuyaux de gaz flexibles s'adaptent au mouvement, garantissant sécurité et fonctionnalité. Vous pourrez remplacer les injecteurs, thermocouples, robinets, et plus encore, avec une visibilité et un espace complets.

Qualité qui fait la différence :
Tandis que les modèles BASIC ne comprennent pas ce système, nos versions avancées vous offrent efficacité, durabilité et une expérience d'utilisation incomparable.

Rendez votre travail plus facile et professionnel avec cette solution innovante!

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 600 - SÉRIE BASIC

BASIC

HR FAINCA

CB4F600S

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600S	2 Brûleurs	400x600x335	21	5,5 / 5,5	11	9 460	**1 380**
CB4F600S	4 Brûleurs	800x600x335	35	5,5 / 5,5	22	18 920	**1 770**
CB6F600S	6 Brûleurs	1200x600x335	48	5,5 / 5,5	33	28 380	**2 460**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F600E	2 Brûleurs	400x600x880	37	5,5 / 5,5	11	9 460	**1 595**
CB4F600E	4 Brûleurs	800x600x880	57	5,5 / 5,5	22	18 920	**2 270**
CB6F600E	6 Brûleurs	1200x600x880	78	5,5 / 5,5	33	28 380	**3 300**

AVEC FOUR À GAZ GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600H	4 Brûleurs+ 1 four gaz	800x600x880	79	5,5 / 5,5 Four : 5,8	27,8	23 908	**3 790**
CB6F600H	6 Brûleurs+ 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	103	5,5 / 5,5 Four : 5,8	38,8	33 368	**5 250**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F600HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x600x880	79	5,5 / 5,5 Four : 3,5	22 / 3,5 / 380V 3+N	18 920	**3 950**
CB6F600HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x600x880	100	5,5 / 5,5 Four : 3,5	33 / 3,5 / 380V 3+N	28 380	**5 460**

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en acier chromé
- Vanne thermostatique dans le four
- Four avec allumage automatique
- Thermocouple de sécurité
- Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm
- Grille de four amovible avec système anti-basculement
- Four gastronorme 1/1
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Porte de placard en option

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600.**
  Dimensions : 400x535x55 mm. Poids net : 14 kg
  Réf : 110003629 / **270 € HT**
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel. Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 600 - SÉRIE CLASSIC

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600S	2 Brûleurs	800x600x345	35	8,5 6,8	15,3	13 158	**1 980**
C3F600S	3 Brûleurs	1200x600x345	49	6,8 8,5 6,8	22,1	19 006	**2 710**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600E	2 Brûleurs	800x600x880	57	8,5 6,8	15,3	13 158	**2 615**
C3F600E	3 Brûleurs	1200x600x880	78	6,8 8,5 6,8	22,1	19 006	**3 535**

AVEC FOUR À GAZ GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F600H	2 Brûleurs + 1 four gaz	800x600x880	79	8,5 6,8 Four : 5,8	21,1	18 146	**4 120**
C3F600H	3 Brûleurs+ 1 four gaz + placard neutre	1200x600x880	102	6,8 8,5 6,8 Four : 5,8	27,9	23 994	**5 370**

Porte en option

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026 C2F600HE	2 Brûleurs + 1 four électrique	800x600x880	85	8,5 6,8 Four élec. : 3,5	15,3 3,5 / 380V 3+N	13 155	**4 280**
NOUVEAUTÉ 2026 C3F600HE	3 Brûleurs+ 1 four électrique	1200x600x880	112	6,8 8,5 6,8 Four élec. : 3,5	22,10 3,5 / 380V 3+N	19 002	**5 580**

INFOS PRODUIT

- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en fonte
- Vanne thermostatique dans le four
- Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- Four avec allumage automatique
- Thermocouple de sécurité
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Grille de four amovible avec système anti-basculement
- Four gastronorme 1/1

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 600 400x620x55 mm.**
  Réf : 110003127 / **270 € HT**
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Réducteur de foyer émaillé**
  Réf : 110004888 / **30 € HT**
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / **180 € HT**
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
SÉRIE 600

CE4P600S

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600S	2 Plaques	400x600x335	21	2 1	3	**1 305**
CE4P600S	4 Plaques	800x600x335	32	2 1 1 2	6	**1 855**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P600E	2 Plaques	400x600x880	37	2 1	3	**1 680**
CE4P600E	4 Plaques	800x600x880	57	2 1 1 2	6	**2 495**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN1/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P600H	4 Plaques + 1 four électrique	800x600x880	79	2 1 1 2 Four : 3,5	9.5	**4 160**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaque électrique haute permformance avec limiteur de température et répartition uniforme de la chaleur
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Joint de fibre de verre, haute résistance
- Pieds réglables en hauteur
- Grill inclus
- **Thermostat de régulation de 50 à 300 °C**
- 380V/3+N
- 230V
- Dimensions du four : 570 x 495 x 317 mm
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Grille de four amovible avec système anti-basculement
- Four gastronorme 1/1

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Clayette inox GN1/1**
  Réf : 200261IP / **10 € HT**

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 600

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006S	600x600x410	42	15,2	13 072	**2 395**
B6008S	800x600x410	54	16,6	14 276	**2 795**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B6006E	600x600x945	61	15,2	13 072	**2 990**
B6008E	800x600x945	76	16,6	14 276	**3 450**

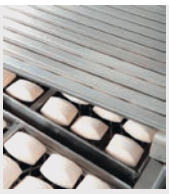
B6008E

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Lignes droites pour un nettoyage facile
- Grille avec profil en « V »
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Briquettes en céramique incluses
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Rigole de récupération des graisses emboutie
- Brûleurs en acier inoxydable de haute résistance

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / **175 € HT**



- **Grille à tige circulaire B6008**
  Réf : 110005927 / **255 € HT**
- **Grille à tige circulaire B6006**
  Réf : 110005928 / **230 € HT**

PLANS NEUTRES
SÉRIE 600

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004S	400x600x325	20	**1 030**
CN6008S	800x600x325	34	**1 695**
SANS TIROIR			
CNS6004S	400x600x325	15	**625**
CNS6008S	800x600x325	23	**825**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN6004E	400x600x865	35	**1 555**
CN6008E	800x600x865	57	**2 330**
SANS TIROIR			
CNS6004E	400x600x865	31	**1 170**
CNS6008E	800x600x865	45	**1 485**

CN6004E

INFOS PRODUITS

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Pieds inox réglables en hauteur
- Modèles avec et sans tiroirs
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 10/15
- Dimensions sans tenir compte du dépassement de la poignée

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 600

HR FAINCA

15 MM

FT6008SCR

À POSER

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ						
FT6006S		600x600x410	54	8,1	6 966	**2 150**
FT6008S		800x600x410	68	12,5	10 750	**2 660**
REVETEMENT CHROME						
FT6006SCR		600x600x410	54	8,1	6 966	**2 740**
FT6008SCR		800x600x410	68	12,5	10 750	**3 550**

SUR PLACARD OUVERT

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ						
FT6006E		600x600x945	73	8,1	6 966	**2 710**
FT6008E		800x600x945	90	12,5	10 750	**3 300**
REVETEMENT CHROME						
FT6006ECR		600x600x945	73	8,1	6 966	**3 225**
FT6008ECR		800x600x945	94	12,5	10 750	**4 155**

INFOS PRODUIT

- Préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Résistance en acier inoxydable poli
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FTE6006S		600x600x410	54	6,3	**2 210**
FTE6008S		800x600x410	70	7,8	**2 965**
REVETEMENT CHROME					
FTE6006SCR		600x600x410	54	6,3	**2 520**
FTE6008SCR		800x600x410	70	7,8	**3 495**

SUR PLACARD OUVERT

Référence		Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FTE6006E		600x600x945	73	6,3	**2 785**
FTE6008E		800x600x945	94	7,8	**3 600**
REVETEMENT CHROME					
FTE6006ECR		600x600x945	73	6,3	**3 105**
FTE6008ECR		800x600x945	94	7,8	**4 085**

15 MM

FT6008SCR

INFOS PRODUIT

- Préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chrome
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Pieds réglables en hauteur
- Résistance en acier inoxydable poli
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**
- Thermostat de régulation de 100 à 300 °C
- Thermostat de sécurité

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 600

HR FAINCA

8 LITRES

FDG8L600S

À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600S	8	400x600x490	30	7,7	6 622	**2 280**
FDG8L8L600S	8+8	800x600x490	55	15,4	13 244	**3 950**

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG8L600E	8	400x600x1022	55	7,7	6 622	**3 110**
FDG8L8L600E	8+8	800x600x1022	90	15,4	13 244	**5 095**

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves embouties en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Robinet de vidange
- Tube de vidange amovible pour les modèles à poser
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Filtre de récupération d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- Portes de série pour les modèle sur placard

LES OPTIONS

- **Panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005146 / **140 € HT**
- **Support de panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005147 / **90 € HT**

À POSER

Référence			Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600S			10	400x600x320	38	8	230V	**2 035**
FD10L8T600S			10	400x600x320	38	8	380V	**3 770**
FD10L10L8M600S			10+10	800x600x320	59	8+8	230V	**2 870**
FD10L10L8T600S			10+10	800x600x320	59	8+8	380V	**4 905**

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence			Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD10L8M600E			10	400x600x870	62	8	230V	**2 210**
FD10L8T600E			10	400x600x870	62	8	380V	**3 840**
FD10L10L8M600E			10+10	800x600x870	95	8+8	230V	**2 985**
FD10L10L8T600E			10+10	800x600x870	95	8+8	380V	**5 000**

INFOS PRODUIT

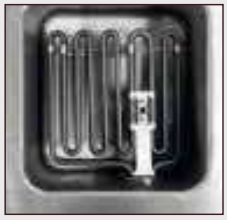
- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inoxydable
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable pivotante
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304
- Robinet de vidange
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Filtre de récupération d'huile intégré de série pour les modèles sur placard
- Tuyau de vidange amovible pour les modèles à poser
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Pieds réglables en hauteur
- Portes de série pour les modèles sur placard
- Panneau de contrôle de température
- Comprend un micro interrupteur
- Paniers de la plus haute qualité
- Dimensions sans tenir compte du dépassement de l'anse du panier

LES OPTIONS

- **Panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005146 / **140 € HT**
- **Support de panier FDG 8L - FDE 10L**
  Réf : 110005147 / **90 € HT**

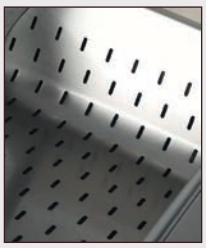
10 LITRES

FD10L8T600S



CHAUFFES-FRITES
SÉRIE 600

MF6004S



ÉLECTRIQUES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF6004S	400x600x462	21	1 / 230V	**1 180**
MF6004E	400x600x1009	36	1 / 230V	**1 595**

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité) pour MF6004E**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 600

25 LITRES

CPG25L600E

À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L600E	25	400x600x880	55	9,6	8 256	**3 495**
CPG25L25L600E	25 + 25	800x600x880	98	19,2	16 512	**6 195**

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L600E	25	400x600x880	42	6 / 380V/3+N	**3 300**
CPE25L25L600E	25 + 25	800x600x880	73	12/ 380V/3+N	**5 625**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Vanne de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- Pieds réglables en hauteur
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Filtre sur chaque évacuation
- Portes incluses de série

A GAZ

- Allumage automatique avec flamme pilote
- Brûleurs très performants
- Thermocouple de sécurité

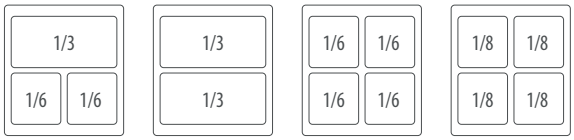
ELECTRIQUES

- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement

LES OPTIONS

- **Option 1 : 2 paniers GN1/3**
  Réf : CP600-1 / **Même prix**
- **Option 2 : 4 paniers GN1/6**
  Réf : CP600-2 / **135 € HT**
- **Option 3 : 6 paniers GN1/8**
  Réf : CP-600-3 / **270 € HT**

Combinaisons possibles des paniers GN



De série | Option 1 | Option 2 | Option 3

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 750 - SÉRIE BASIC

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750S	2 Brûleurs	400x750x335	24	7,5 / 5,5	13	11 180	**1 325**
CB4F750S	4 Brûleurs	800x750x335	40	7,5 / 5,5	26	22 360	**1 775**
CB6F750S	6 Brûleurs	1200x750x335	56	7,5 / 5,5	39	33 540	**2 660**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	43	7,5 / 5,5	13	11 180	**1 735**
CB4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	67	7,5 / 5,5	26	22 360	**2 505**
CB6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	90	7,5 / 5,5	39	33 540	**3 665**

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	91	7,5 / 5,5 / Four : 7	33	28 380	**4 125**
CB6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 / 5,5 / Four : 7	46	39 560	**5 645**

AVEC FOUR À GAZ MAXI (870X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026 CB6F750HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi + placard neutre	1200x750x880	130 kg	8,5 / 6,8 / Four : 11	50	43 000	**5 780**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
CB4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	90	7,5 / 5,5 / Four : 5	26 / 5 / 380V 3+N	22 360	**4 340**
CB6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	115	7,5 / 5,5 / Four : 5	39 / 5 / 380V 3+N	33 540	**5 855**

CB4F750E

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en acier chromé
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovibles
- Pieds réglables en hauteur
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Grille de four amovible avec système anti-basculement pour un nettoyage facile
- Four gastronorme 2/1
- Dimensions du four : 570 x 662 x 317 mm
- Dimensions du four MAXI : 870 x 662 x 317 mm

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750.**
  Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg
  Réf : 110003629 / **270 HT**
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Brûleur Basic 5,5 à 7,5 kW**
  Réf : 110004918 / **170 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

FOURNEAUX À GAZ
SÉRIE 750 - SÉRIE CLASSIC

CLASSIC

HR FAINCA

C4F750E
+ OPTION ENSEMBLE DE PORTES

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750S	2 Brûleurs	400x750x345	29 kg	8,5 / 6,8	15,3	13 158	**1 995**
C4F750S	4 Brûleurs	800x750x345	49 kg	8,5 / 6,8	30,6	26 316	**3 185**
C6F750S	6 Brûleurs	1200x750x345	71 kg	8,5 / 6,8	45,9	39 474	**4 455**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F750E	2 Brûleurs	400x750x880	48 kg	8,5 / 6,8	15,3	13 158	**2 540**
C4F750E	4 Brûleurs	800x750x880	77 kg	8,5 / 6,8	30,6	26 316	**3 925**
C6F750E	6 Brûleurs	1200x750x880	105 kg	8,5 / 6,8	45,9	39 474	**5 430**

AVEC FOUR À GAZ GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x750x880	101 kg	8,5 / 6,8 / Four : 7	37,6	32 336	**5 500**
C6F750H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x750x880	133 kg	8,5 / 6,8 / Four : 7	52,9	45 494	**7 420**

AVEC FOUR À GAZ MAXI (870X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F750HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi	1200x750x880	156 kg	8,5 / 6,8 / Four : 11	56,9	48 925	**7 550**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F750HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x750x880	100	8,5 / 6,8 / Four : 5	30,6 / 5 / 380V 3+N	26 316	**5 740**
C6F750HE	6 Brûleurs + 1 four électrique + placard neutre	1200x750x880	130	8,5 / 6,8 / Four : 5	45,9 / 5 / 380V 3+N	39 474	**7 620**

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grilles supérieures en fonte
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Joint de fibre de verre, haute résistance et haute efficacité énergétique
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- Grille de four amovible avec système anti-basculement
- Four avec allumage automatique
- Four gastronorme 2/1
- Dimensions du four : 570 x 662 x 317 mm
- Dimensions du four MAXI : 870 x 662 x 317 mm

LES OPTIONS

- **Plaque de cuisson avec bac à graisse série 750. Dimensions : 400x620x55 mm. Poids net : 20 kg**
  Réf : 110003067 / **335 € HT**
- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**
- **Réducteur de foyer émaillé**
  Réf : 110004888 / **30 € HT**
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / **180 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750S	2 Plaques	400x750x335	37	2,6 / 2,6	5,2	230	**1 635**
CE4P750S	4 Plaques	800x750x335	24	2,6 / 2,6	10,4	380	**2 150**
CE6P750S	6 Plaques	1200x750x335	51	2,6 / 2,6	15,6	380	**3 025**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE2P750E	2 Plaques	400x750x880	43	2,6 / 2,6	5,2	230	**1 900**
CE4P750E	4 Plaques	800x750x880	64	2,6 / 2,6	10,4	380	**2 870**
CE6P750E	6 Plaques	1200x750x880	86	2,6 / 2,6	15,6	380	**4 035**

AVEC FOUR À GAZ MAXI (870X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026 CE6P750HM	6 Plaques + four électrique	1200x750x880	136 kg	2,6 / 2,6 Four : 7	22,6	380	**6 270**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	Tension (V)	€ HT
CE4P750H	4 Plaques + four électrique	800x750x880	91	2,6 / 2,6 Four : 5	15,4	380	**4 645**
CE6P750H	6 Plaques + four électrique + placard neutre	1200x750x880	116	2,6 / 2,6 Four : 5	20,6	380	**6 135**

CE4P750H

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- Four gastronorme 2/1
- Grill inclus
- Joint en fibre de verre, résistance élevée et grande efficacité énergétique
- Thermostat de régulation 50° à 300°C
- Pieds réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Grille de four amovible avec système anti-basculement
- Dimensions du four : 570 x 662 x 317 mm
- Dimensions du four MAXI : 870 x 662 x 317 mm

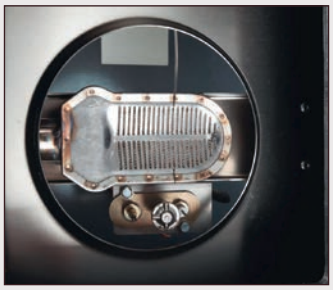
LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Grille pour four GN 2/1**
  Réf : 200362IP / **25 € HT**

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

PLAQUES COUP DE FEUX
SÉRIE 750

PR2F7508E



À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504S	Plaque chauffante 400	400x750x345	52	7	7	6 020	**2 245**
PR7508S	Plaque chauffante 800	800x750x345	88	14	14	12 040	**3 460**
PR2F7508S	Plaque chauffante 400 + brûleurs	800x750x345	70	8,5 / 6,8 / 7	22,3	9 178	**3 580**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Kcal./h	€ HT
PR7504E	Plaque chauffante 400	400x750x881	71	7	7	6 020	**2 845**
PR7508E	Plaque chauffante 800	800x750x881	115	14	14	12 040	**4 240**
PR2F7508E	Plaque chauffante 400 + brûleurs	800x750x881	98	8,5 / 6,8 / 7	22,3	9 178	**4 330**

INFOS PRODUIT

- Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Plan de travail avec finition satinée
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- Brûleurs à haute résistance
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur
- Thermocouple de sécurité

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Brûleur 6,8 à 8,5 kW**
  Réf : 110003777 / **180 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 750

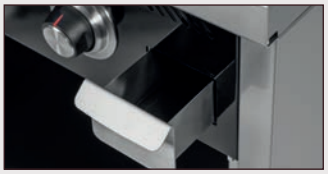
À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504S	400x750x410	37	8,7	7 482	**2 010**
B7506S	600x750x410	51	16,6	14 276	**2 720**
B7508S	800x750x410	66	17,4	14 964	**3 185**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B7504E	400x750x945	55	8,7	7 482	**2 595**
B7506E	600x750x945	74	16,6	14 276	**3 440**
B7508E	800x750x945	92	17,4	14 964	**4 000**

B7508E
Ensemble de porte (en option)



INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Lignes droites pour un nettoyage facile
- Grille avec profil en « V »
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Briquettes en céramique incluses
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Rigole de récuperation des graisses emboutie
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Brûleurs en acier inoxydable à haute résistance

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / **175 € HT**
- **Grille à tige circulaire B7504 / B7508**
  Réf : 110005929 / **280 € HT**
- **Grille à tige circulaire B7506**
  Réf : 110005930 / **250 € HT**

PLANS NEUTRES
SÉRIE 750

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504S	400x750x325	23	**1 115**
CN7508S	800x750x325	39	**1 815**
SANS TIROIR			
CNS7504S	400x750x325	17	**705**
CNS7508S	800x750x325	27	**935**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN7504E	400x750x865	42	**1 685**
CN7508E	800x750x865	65	**2 555**
SANS TIROIR			
CNS7504E	400x750x865	36	**1 290**
CNS7508E	800x750x865	53	**1 675**

CNS7504E

INFOS PRODUIT

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Pieds inox réglables en hauteur
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10
- Modèles avec et sans tiroirs
- Dimensions sans tenir compte du dépassement de la poignée

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 750

HR FAINCA

15 MM

FT7508ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504S	400x750x410	45	5,5	4 730	**1 985**
FT7506S	600x750x410	67	10	8 600	**2 340**
FT7508S	800x750x410	86	15,5	13 330	**2 895**
REVETEMENT CHROME					
FT7504SCR	400x750x410	45	5,5	4 730	**2 595**
FT7506SCR	600x750x410	67	10	8 600	**3 025**
FT7508SCR	800x750x410	86	15,5	13 330	**3 860**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT7504E	400x750x945	64	5,5	4 730	**2 545**
FT7506E	600x750x945	90	10	8 600	**3 050**
FT7508E	800x750x945	112	15,5	13 330	**3 645**
REVETEMENT CHROME					
FT7504ECR	400x750x945	64	5,5	4 730	**3 025**
FT7506ECR	600x750x945	90	10	8 600	**3 685**
FT7508ECR	800x750x945	112	15,5	13 330	**4 555**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Thermocouple de sécurité
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Résistance en acier inoxydable poli
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**
- Lignes droites pour faciliter le nettoyage

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504S	400x750x410	47	4,5	**2 210**
FTE7506S	600x750x410	69	6,6	**2 515**
FTE7508S	800x750x410	91	9	**3 400**
REVETEMENT CHROME				
FTE7504SCR	400x750x410	47	4,5	**2 565**
FTE7506SCR	600x750x410	69	6,6	**3 040**
FTE7508SCR	800x750x410	91	9	**3 930**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE7504E	400x750x945	66	4,5	**2 775**
FTE7506E	600x750x945	92	6,6	**3 220**
FTE7508E	800x750x945	117	9	**4 140**
REVETEMENT CHROME				
FTE7504ECR	400x750x945	66	4,5	**3 105**
FTE7506ECR	600x750x945	92	6,6	**3 675**
FTE7508ECR	800x750x945	117	9	**4 680**

15 MM

FTE7508ECR

INFOS PRODUIT

- Permet une préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 15mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- 380V/3+N
- Thermostat de régulation 100° à 300°C
- Thermostat de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Résistance en acier inoxydable poli
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de porte 600 (1 unité)**
  Réf : 110003626 / **295 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 750

HR FAINCA

12 LITRES

FDG12L750E

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

À POSER

Référence		Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750S		12	400x750x490	35	8,5	7 310	**2 460**
FDG12L12L750S		12+12	800x750x490	62	17	14 620	**4 255**

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence		Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG12L750E		12	400x750x1025	60	8,5	7 310	**3 340**
FDG12L12L750E		12+12	800x750x1025	102	17	14 620	**5 490**

INFOS PRODUIT

- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide
- Chauffage via des tubes de transmission à haute efficacité énergétique, placés à l'intérieur de la cuve
- Thermostat de sécurité 230°C
- Bacs de cuisson emboutis pour un nettoyage facile
- Paniers de la plus haute qualité
- Robinet de vidange d'huile
- Tube de vidange amovible (modèles à poser)
- Comprend un grand panier par cuve, avec la possibilité de deux demi paniers par cuve
- Portes de série (modèles sur placard)
- Filtres de récupérateur d'huile intégré de série sur les modèles sur placard
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**

LES OPTIONS

- **1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)**
  Réf : 110005145 / **100 € HT**
- **Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)**
  Réf : 110005143 / **155 € HT**
- **Support de panier FDG12L**
  Réf : 110005144 / **100 € HT**

À POSER

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750S	15	400x750x320	48	8	230V	**2 105**
FD15L12T750S	15	400x750x320	48	12	380V	**2 460**
FD15L15L8M750S	15+15	800x750x320	72	8+8	230V	**3 805**
FD15L15L12T750S	15+15	800x750x320	72	12+12	380V	**4 010**

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension	€ HT
FD15L8M750E	15	400x750x870	58	8	230V	**3 025**
FD15L12T750E	15	400x750x870	58	12	380V	**3 145**
FD15L15L8M750E	15+15	800x750x870	95	8+8	230V	**5 060**
FD15L15L12T750E	15+15	800x750x870	95	12+12	380V	**5 315**

INFOS PRODUIT

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance pivotante en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Comprend un micro interrupteur
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- Cuve emboutie et chassis en acier inoxydable AISI304
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- Tuyau de vidange amovible (pour modèles à poser)
- **Plan de travail en acier inoxysable AISI 304 épaisseur 15/10**
- Portes de série sur modèles sur placard (E)
- Panneau avant pour contrôler la température
- Paniers de la plus haute qualité
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions sans tenir compte des dépassements de l'anse du panier

LES OPTIONS

- **1/2 panier FDG12L - FDE15L (115x330x105 mm)**
  Réf : 110005145 / **100 € HT**
- **Panier FDG12L - FDE15L (235x330x105 mm)**
  Réf : 110005143 / **155 € HT**
- **Support de panier FDG12L**
  Réf : 110005144 / **100 € HT**

15 LITRES

FD15L12T750E

CHAUFFES-FRITES

MF7504S

ÉLECTRIQUE

Référence			Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF7504S			400x750x462	24	1 / 230V	**1 540**
MF7504E			400x750x1009	43	1 / 230V	**1 935**

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plan de travail avec finition satinée
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Plan de travail avec anti débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

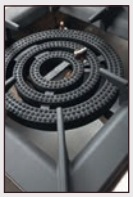
LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL

SÉRIE 750

PLL7508S



À GAZ

Référence			Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL7508S			800x750x342	62	25 KW Ø 340 mm	21 500	**2 465**
PLL7508E			800x750x889	94	25 KW Ø 340 mm	21 500	**3 395**

INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haute efficacité thermique
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en fonte
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

LES OPTIONS

- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

CUISEUR À PÂTES
SÉRIE 750

À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG25L750E	25	400x750x880	60	9,6	8 256	**3 755**
CPG25L25L750E	25 + 25	800x750x880	105	19,2	16 512	**6 605**

ÉLECTRIQUES

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE25L750E	25	400x750x880	48	6 / 380V/3+N	**3 455**
CPE25L25L750E	25 + 25	800x750x880	82	12 / 380V/3+N	**6 070**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Vanne de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale et filtre pour chaque évacuation avec indicateur de niveau d'eau MIN / MAX
- Température de travail 0 à 99°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 2 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**
- Portes de série incluses
- Cuves gastro en GN 2/3
- Brûleurs à haute performance

LES OPTIONS

- **Option 1 : 2 paniers GN 1/3**
  Réf : CP750-1 / **Même prix**
- **Option 2 : 4 paniers GN 1/6**
  Réf : CP750-2 / **150 € HT**
- **Option 3 : 6 paniers GN1/8**
  Réf : CP-750-3 / **270 € HT**

Combinaisons possibles des paniers GN

De série — Option 1 — Option 2

25 LITRES

CPG25L750E

BAINS-MARIE
SÉRIE 750

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG7504E	400x750x880	42	4	3 440	**2 700**

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME7504E	400x750x880	40	2,1 230V	**2 505**

INFOS PRODUIT

- Permet la cuisson rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Vanne de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale, trop plein inclus
- Filtre dans chaque vidange
- Indicateur de niveau d'eau max-min
- Température de travail 0 à 90°C
- Portes de série incluses
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 15/10**
- Réservoir GN 1/1 profondeur 210 mm
- Bacs GN non inclus
- Contrôle de la puissance
- Pieds réglables en hauteur

Pour les électriques :

- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Indicateur LED de fonctionnement

Pour les gaz :

- Allumage piezoélectrique
- Brûleurs à haute résistance

LES OPTIONS

- **Barrette bain-marie 400**
  Réf : 110005579 / **30 € HT**
- **Barrette bain-marie 800**
  Réf : 110005455 / **45 € HT**

BMG7504E

FOURNEAUX A GAZ
SÉRIE 900

HR FAINCA

C4F900H

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900S	2 Brûleurs	400x930x322	38	10,5 / 8,5	19	16 340	**2 095**
C4F900S	4 Brûleurs	800x930x335	65	10,5 / 8,5	38	32 680	**3 590**
C6F900S	6 Brûleurs	1200x930x335	95	10,5 / 8,5	57	49 020	**4 960**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C2F900E	2 Brûleurs	400x930x880	60	10,5 / 8,5	19	16 340	**2 790**
C4F900E	4 Brûleursv	800x930x880	98	10,5 / 8,5	38	32 680	**4 370**
C6F900E	6 Brûleurs	1200x930x880	135	10,5 / 8,5	57	49 020	**5 930**

AVEC FOUR GAZ GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C4F900H	4 Brûleurs + 1 four gaz	800x930x880	124	10,5 / 8,5 / Four : 7	45	38 700	**5 820**
C6F900H	6 Brûleurs + 1 four gaz + placard neutre	1200x930x880	165	10,5 / 8,5 / Four : 7	64	55 040	**7 775**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
NOUVEAUTÉ 2026 C4F900HE	4 Brûleurs + 1 four électrique	800x930x880	125	10,8 / 10,8 / Four : 5	39,6 / 5 / 380V 3+N	13 155	**7 270**
NOUVEAUTÉ 2026 C6F900HE	6 Brûleurs + 1 four électrique	1200x930x880	168	10,8 / 10,8 / Four : 5	59,4 / 5 / 380V 3+N	19 002	**8 020**

AVEC FOUR GAZ MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kw)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
C6F900HM	6 Brûleurs + 1 four gaz maxi	1200x930x880	182	10,5 / 8,5 / Four : 11	68	58 480	**7 795**

INFOS PRODUIT

- Brûleurs supérieurs nickelés de haute efficacité thermique
- Construction en acier inoxydable AISI304
- Grilles supérieures en fonte
- Grill antidérapant amovible
- Vanne thermostatique dans le four
- Thermocouple de sécurité
- Glissières de four facilement amovible pour le nettoyage
- Cheminée de hauteur minimale pour l'utilisation de casseroles de grand diamètre
- Pieds réglables en hauteur
- Joint de fibre de verre, haute résistance
- Tous les brûleurs ont une veilleuse incorporée
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**
- Système de levage du plan de travail pour l'entretien ou la réparation
- Allumage automatique du four
- Dimensions du four maxi : 900x662x317 mm
- Dimensions du four GN2/1 : 570x662x317 mm
- Four gastronorme 2/1

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)** Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)** Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)** Réf : 110004227 / **680 € HT**
- **Brûleur 8,5 à 10,5 kW** Réf : 110004919 / **220 € HT**
- **Grille pour four GN2/1** Réf : 200362IP / **25 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

NOUVEAUTÉ 2026 Nouveauté 2026

À POSER

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900S	2 plaques	400x930x335	23	4 / 4	8	**2 850**
CE4P900S	4 plaques	800x930x335	35	4 / 4	16	**4 995**
CE6P900S	6 plaques	1200x930x335	48	4 / 4	24	**7 225**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE2P900E	2 plaques	400x930x880	45	4 / 4	8	**3 575**
CE4P900E	4 plaques	800x930x880	68	4 / 4	16	**5 930**
CE6P900E	6 plaques	1200x930x880	92	4 / 4	24	**8 470**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE GN2/1

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE4P900H	4 plaques + 1 four électrique	800x930x880	92	4 / 4 Four : 5	21	**7 560**
CE6P900H	6 plaques + 1 four électrique + placard neutre	1200x930x880	118	4 / 4 Four : 5	29	**10 420**

AVEC FOUR ÉLECTRIQUE MAXI (900X662X317 MM)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance plaques (kw)	Puissance totale (kW)	€ HT
CE6P900HM	6 plaques + 1 four électrique maxi	1200x930x880	130	4 / 4 Four : 7	31	**10 620**

CE2P900E

INFOS PRODUIT

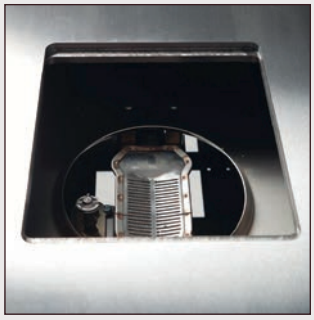
- Permet une préparation rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaques électriques de haute performance, avec limiteur de température et distribution thermique uniforme
- Four GN 2/1
- Grill inclus
- Joint en fibre de verre, résistance élevée
- Dimensions du four électrique Maxi : 900x662x317 mm
- Dimensions du four électrique GN2/1 : 570x662x317 mm
- Glissières de four facilement amovibles pour le nettoyage
- Thermostat de régulation 50° à 300°C
- Indicateurs de fonctionnement LED
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**
- 380V/3+N

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Ensemble de portes 1200 (2 unités)**
  Réf : 110004227 / **680 € HT**

PLAQUES COUP DE FEUX
SÉRIE 900

PR9004E



À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004S	400x930x345	63	7	6 020	**2 695**
PR9008S	800x930x345	107	14	12 040	**3 810**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance brûleurs (kW)	Kcal./h	€ HT
PR9004E	400x930x881	85	7	6 020	**3 345**
PR9008E	800x930x881	140	14	12 040	**4 705**

INFOS PRODUIT

- Plaque de cuisson à gaz, qui permet de réaliser une cuisson traditionnelle à température constante ou pour une utilisation comme plan de travail à côté des plaques de cuisson
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Plaque de cuisson haute résistance de 15 mm d'épaisseur avec différentes zones de cuisson et maintien de la température
- Plan de travail avec finition satinée
- Brûleur pilote et thermocouple de sécurité
- Allumage piézoélectrique
- Pieds réglables en hauteur
- **Plan de travail en acier inox AISI 304 épaisseur 20/10**

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

BARBECUES / CHARCOALS À GAZ
SÉRIE 900

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004S	400x930x410	41	12,3	10 578	**2 365**
B9008S	800x930x410	66	24,60	21 156	**3 790**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
B9004E	400x930x945	62	12,3	10 578	**3 110**
B9008E	800x930x945	100	24,60	21 156	**4 955**

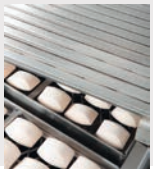
B9008E
+ option ensemble de portes 800

INFOS PRODUIT

- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Grille avec profil en « V »
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Dimensions sans tenir compte du dépassement de la poignée
- Grill réglable en hauteur, amovible
- Plan de travail embouti et cache amovible et cache amovible pour faciliter le nettoyage de la machine
- Briquettes en céramique incluses
- Rigole de récupération des graisses emboutie
- Brûleurs acier inoxydable haute résistance
- Allumage automatique avec flamme pilote protégée

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**
- **Briquettes en céramique**
  Réf : 110005244 / **175 € HT**
- **Grille à tige circulaire B9004 / B9008**
  Réf : 110005931 / **310 € HT**



PLANS NEUTRES
SÉRIE 900

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004S	400x930x316	28	**1 270**
CN9008S	800x930x316	47	**1 880**
SANS TIROIRS			
CNS9004S	400x930x316	23	**865**
CNS9008S	800x930x316	35	**1 070**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
AVEC TIROIRS			
CN9004E	400x930x865	50	**1 930**
CN9008E	800x930x865	80	**2 730**
SANS TIROIR			
CNS9004E	400x930x865	45	**1 510**
CNS9008E	800x930x865	68	**1 900**

CN9004E

INFOS PRODUIT

- Acier inox AISI304
- Pieds inox réglables en hauteur
- **Plan de travail renforcé épaisseur 20/10**

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRY-TOPS À GAZ
SÉRIE 900

HR FAINCA

20 MM

FT9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004S	400x930x410	57	8,5	7 310	**2 270**
FT9008S	800x930x410	128	20,5	17 630	**3 480**
REVETEMENT CHROME					
FT9004SCR	400x930x410	57	8,5	7 310	**2 865**
FT9008SCR	800x930x410	128	20,5	17 630	**4 625**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
FT9004E	400x930x945	82	8,5	7 310	**3 105**
FT9008E	800x930x945	160	20,5	17 630	**4 845**
REVETEMENT CHROME					
FT9004ECR	400x930x945	82	8,5	7 310	**3 635**
FT9008ECR	800x930x945	160	20,5	17 630	**5 725**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Chaque brûleur a un allumage automatique
- Pieds réglables en hauteur
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**
- Thermocouple de sécurité

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

20 MM

FTE9004ECR

À POSER

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004S	400x930x410	60	7,5	**2 460**
FTE9008S	800x930x410	136	15	**4 025**
REVETEMENT CHROME				
FTE9004SCR	400x930x410	60	7,5	**2 975**
FTE9008SCR	800x930x410	136	15	**4 665**

SUR PLACARD OUVERT

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids(kg)	Puissance (kw)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
FTE9004E	400x930x945	82	7,5	**2 905**
FTE9008E	800x930x945	150	15	**4 360**
REVETEMENT CHROME				
FTE9004ECR	400x930x945	82	7,5	**4 750**
FTE9008ECR	800x930x945	150	15	**5 470**

INFOS PRODUIT

- Permet la préparation rapide des aliments
- Tiroir collecteur de graisse amovible à l'avant
- Plaque de cuisson de 20 mm d'épaisseur en acier rectifié ou chromée
- Boîtier en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur
- Résistance en acier inoxydable
- Vanne thermostatique dans les modèles chrome
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**
- Thermostat de régulation 100-300°C
- Thermostat de sécurité
- Indicateurs LED de fonctionnement

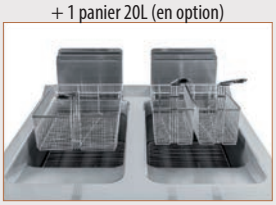
LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**
- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

FRITEUSES À GAZ
SÉRIE 900

20 LITRES

FDG20L20L900E
+ 1 panier 20L (en option)



1 panier en option
20LFDG - 22LFD

2 1/2 paniers inclus
20LFDG - 22LFD

Les puissances indiquées sont pour une alimentation gaz naturel.
Pour une alimentation gaz butane / propane : nous consulter.

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
FDG20L900E	20	400x930x1025	51	14	12 040	**4 125**
FDG20L20L900E	20+20	800x930x1025	85	28	24 080	**7 105**

INFOS PRODUIT

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Allumage électrique et flamme pilote protégée
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation de la température de 110°C à 190°C
- Cuves en acier inoxydable avec zone froide embouties
- Chauffage via des tubes de transmission placés à l'intérieur de la cuve, haute efficacité énergétique
- Thermostat de sécurité 230°C
- Robinet de vidange
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile**
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **1/2 panier 20LFDG - 22LFD**
  Dimensions : 140x390x125 mm
  Réf : 110004755 / **140 € HT**
- **Panier 20LFDG - 22LFD**
  Dimensions : 284x390x125 mm
  Réf : 110004492 / **180 € HT**

FRITEUSES ÉLECTRIQUES
SÉRIE 900

22 LITRES

FD22LTRIF900E

Résistance pivotante
20LFDG - 22LFD

Panier
20LFDG - 22LFD

SUR PLACARD AVEC PORTE(S)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension (kW)	€ HT
FD22LTRIF900E	22	400x930x880	46	18	380V/3+N	**3 825**
FD22L22LTRIF900E	22+22	800x930x880	80	36	380V/3+N	**6 625**

INFOS PRODUIT

- Thermostat de travail réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Le thermostat de sécurité peut être réarmé jusqu'à 230°C / 20A
- Cuve en acier inoxydable emboutie
- Indicateur de niveau d'huile max/min
- Résistance en acier inoxydable
- Voyant orange indicateur de fonctionnement de la résistance, voyant rouge de défaillance dans le thermostat et voyant vert indique une bonne connexion
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Comprend un micro interrupteur
- Chaque modèle est équipé d'un double contacteur 40A
- Robinet de vidange
- Filtre de récupération d'huile (pour modèles sur placard)
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile**
- Pieds réglables
- Portes de série incluses
- Panneau de contrôle de température
- Comprend 2 paniers de qualité supérieure par réservoir
- 1 grand panier par réservoir en option

LES OPTIONS

- **1/2 paniers 20LFDG - 22LFD (140x390x125 mm)**
  Réf : 110004755 / **140 € HT**
- **Panier 20LFDG - 22LFD (284x390x125 mm)**
  Réf : 110004492 / **180 € HT**

ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
MF9004S	400x930x462	28	1	**1 735**
MF9004E	400x930x1009	51	1	**2 220**

INFOS PRODUIT

- Ensemble qui permet de préserver et maintenir les aliments déjà cuits sans changer les saveurs, en évacuant l'excès d'huile et de graisse pour être servis au bon moment
- Corps et dessus en acier inoxydable AISI 304 plan de travail avec finition satinée
- Résistance en céramique avec rampe chauffante
- Réservoir GN avec filtre amovible pour une vidange facile des aliments
- Plan de travail avec débordement pour empêcher les liquides de pénétrer à l'intérieur de l'appareil
- Contrôle de la température grâce à un régulateur d'énergie
- Des voyants lumineux métalliques LED indiquent le fonctionnement
- Pieds réglables en hauteur
- Portes en option sur les modèles sur placard ouvert

LES OPTIONS

- **Ensemble de porte 400 (1 unité)**
  Réf : 110003627 / **230 € HT**

20 LITRES

MF9004E

HR FAINCA

FOURNEAUX GAZ / 1 BRÛLEUR CENTRAL
SÉRIE 900

GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
PLL9008S	800x930x344	72	25 KW Ø 340 mm	21 500	**2 805**
PLL9008E	800x930x891	110	25 KW Ø 340 mm	21 500	**3 865**

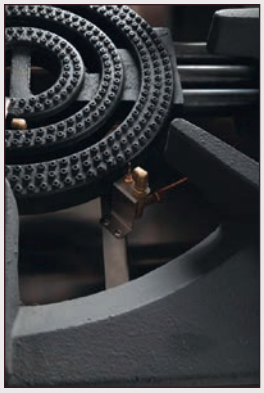
INFOS PRODUIT

- Fourneau à gaz pour plats traditionnels
- Idéal pour la cuisson des paëllas et autres aliments dans des marmites de grandes capacités
- Brûleurs en fonte, à haute efficacité thermique
- Brûleur pilote
- Thermocouple de sécurité
- Pieds réglables en hauteur
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Grille supérieure en fonte
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**

LES OPTIONS

- **Ensemble de portes 800 (2 unités)**
  Réf : 110003625 / **470 € HT**

PLL9008E

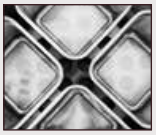


CUISEURS À PÂTES
SÉRIE 900

HR FAINCA

40 LITRES

CPG40L40L900E



À GAZ

Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
CPG40L900E	40	400x930x880	72	13	11 180	**4 590**
CPG40L40L900E	40+40	800x930x880	130	26	22 360	**8 200**

ÉLECTRIQUES

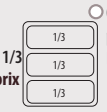
Référence	Cuve (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
CPE40L900E	40	400x930x880	56	13 / 380V/3+N	**4 615**
CPE40L40L900E	40+40	800x930x880	100	26 / 380V/3+N	**8 415**

INFOS PRODUIT

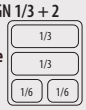
- Permet une préparation rapide des aliments
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Cuve en acier inoxydable AISI 316
- Vanne de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir, inclut un trop plein
- Filtres pour chaque évacuation
- Indicateur niveau d'eau MIN/MAX
- Vidange connectable à l'évacuation générale
- Température de travail 0 à 99°C
- 1 micro interrupteur
- Contrôle de la puissance
- Brûleurs haute performance
- Indicateur de fonctionnement LED
- Pieds réglables en hauteur
- Cuve GN1/1
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**
- Paniers inclus : 1 panier de 1/3 (290x140x200 mm) et 4 paniers de 1/6 (140x140x200 mm)
- Portes de série incluses

LES OPTIONS

- **Option 1 : 3 paniers GN 1/3**
  Réf : CP900-1 / **Même prix**



- **Option 2 : 2 paniers GN 1/3 + 2 paniers GN 1/6**
  Réf : CP900-2 / **Même prix**



- **Option 3 : 6 paniers GN 1/6**
  Réf : CP900-3 / **110 € HT**

- **Option 4 : 8 paniers GN 1/8**
  Réf : CP900-4 / **270 € HT**

BAINS-MARIE
SÉRIE 900

HR FAINCA

BMG9004E

À GAZ

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
BMG9004E	400x930x880	50	5	4 300	**2 785**
BMG9008E	800x930x880	75	10	8 600	**3 765**

ÉLECTRIQUES

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
BME9004E	400x930x880	47	3 kW / 230 V	**2 695**
BME9008E	800x930x880	71	6,6 kW / 380 V 3+N	**3 725**

INFOS PRODUIT

- Permet la cuisson rapide des aliments
- Corps en acier inoxydable AISI 304
- Vanne de remplissage incluse
- Vanne de vidange incluse pour le nettoyage du réservoir
- Vidange connectable à l'évacuation générale, inclut un trop plein
- Filtre dans chaque vidange
- Indicateur de niveau d'eau max-min
- Température de travail 0 à 90°C
- Résistance en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Contrôle de la puissance
- Indicateur de fonctionnement LED
- Pieds réglables en hauteur
- Réservoir GN 4/3, hauteur 170 mm, pour modèles 400 mm
- Réservoir GN 8/3, hauteur 170 mm, pour modèles 800 mm
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 pour un nettoyage facile**
- Portes incluses de séries
- Cuves non incluses
- Hauteur de la cuve 170 mm
- Bruleur haute performance
- Allumage automatique, flamme pilote protégée

LES OPTIONS

- **Barrette bain-marie 400**
  Réf : 110005579 / **30 € HT**
- **Barrette bain-marie 800**
  Réf : 110005455 / **45 € HT**

MARMITES
SÉRIE 900

À GAZ (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
MG150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	24	20 640	**12 185**
MG150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	24	20 640	**14 610**

ÉLECTRIQUES (CHAUFFE INDIRECTE)

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Remplissage eau	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
ME150L900E	150	800x930x1025	Manuel	155	16	**11 715**
ME150L900EA	150	800x930x1025	Automatique	155	16	**14 485**

INFOS PRODUIT

- Construction en acier inoxydable AISI 304, plan de travail avec finition satinée
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316, parois en AISI 304 poli
- Chauffage indirect
- Pas d'autoclave, couvercle équilibré en acier inoxydable AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- Contrôle du niveau d'eau de la cuve
- Thermostat de sécurité qui évite le surchauffement
- Régulation de la pression de la cuve au moyen d'une soupape de sécurité étalonnée à 0,5 bar, d'une soupape de vide et d'un manomètre
- Robinet à haute résistance de vidange inclus
- Pieds réglables en hauteur
- Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- Dimensions de la cuve Ø 600x500 mm

Gaz :
- Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- Allumage par partie électrique et veilleuse
- Vanne de régulation de chauffage équipée d'un système de sécurité avec thermocouple

Electrique :
- Chauffage par résistances en alliage INCOLOY avec régulateur de puissance réglable, contrôle de puissance par régulateur d'énergie
- Thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe
- 400V/3+N
- Option automatique inclut le remplissage et la purge automatique de la cuve

150 LITRES

MG150L900E

SAUTEUSES BASCULANTES
SÉRIE 900

À GAZ

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Kcal./h	€ HT
SBG80L900E	80	800x930x1025	143	22	18 920	**10 870**

ÉLECTRIQUE

Référence	Capacité (L)	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance (kW)	€ HT
SBE80L900E	80	800x930x1025	143	10	**11 000**

INFOS PRODUIT

- Corps en acier inox AISI 304
- Plan de travail avec finition satinée
- Réservoir en acier inoxydable
- Fond de cuve métallique avec traitement pour maximiser la performance
- Couvercle équilibré en acier inox AISI 304, avec poignée résistante à la chaleur
- Isolation thermique assurée par fibre céramique haute densité 64/128
- Couvercle muni d'une poignée ergonomique
- Mécanisme de levage manuel
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Comprend un robinet pour l'eau de remplissage
- Dimensions du réservoir 720x570x228h mm
- **Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10**

Gaz :
- Chauffage par brûleurs tubulaires AISI 304 de haute efficacité
- Allumage par partie électrique et brûleur pilote
- Vanne pour contrôle du surchauffement avec thermostat de sécurité
- Température controlée de 100°C à 300°C

Electrique :
- Chauffage par batterie de résistances électriques
- Thermostat de sécurité pour éviter la surchauffe
- Température contrôlée par thermostat, 100°C-300°C
- Modèle électrique : 400V/3+N

80 LITRES

SBG80L900E

PLAQUES DE CUISSON

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110003629	Plaque de cuisson BASIC 600 avec bac à graisse	400x520x55	14	●			270
110003127	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x520x55	14	●			270
110003067	Plaque de cuisson BASIC 750 avec bac à graisse	400x620x55	20		●		335
110003631	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x620x55	20		●		335
110005449	Plaque de cuisson avec bac à graisse	400x790x55	25			●	415

RÉDUCTEUR DE FOYER ÉMAILLÉ

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110004888	Réducteur de foyer émaillé	165x165x10	0,15	●	●	●	30

BRÛLEURS

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110003777	Brûleur 6,8 à 8,5 kW	-	-	●	●		180
110004918	Brûleur basic 5,5 à 7,5 KW	-	-		●		170
110004919	Brûleur basic 8,5 à 10,5 KW	-	-			●	220

BARRETTES DE SÉPARATION

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005579	Barrette bain-marie 400	342x25x18	0,25		●	●	30
110005455	Barrette bain-marie 800	665x25x18	0,25			●	45

PANIERS

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005146	Panier 8 L FDG - 10 L FDE	235x240x105	1,20	●			140
110005147	Support de panier 8 L FDG 8 L - FDE 10 L	253x285x105	0,73	●			90
110005143	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	235x330x105	1,40		●		155
110005144	Support de panier FDG 12 L - FDE 15 L	253x384x105	0,73		●		100
110005145	Panier FDG 12 L - FDE 15 L	115x330x105	1		●		100
110004492	Panier 20 L FDG - 22 L FD	284x390x125	2,4			●	180
110004755	Panier 1/2 20 L FDG 22 LFD	140x390x125	1,5			●	140

GRILLES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005927	Grille à tige circulaire B6008	365x507x70	4,2	●			250
110005928	Grille à tige circulaire B6006	268x507x70	3,2	●			230
110005929	Grille à tige circulaire B7504 / B7508	365x657x70	5,4		●		280
110005930	Grille à tige circulaire B7506	268x657x70	4		●		250
110005931	Grille à tige circulaire B9004 / B9008	365x787x70	6,5			●	310

BRIQUETTES EN CÉRAMIQUE

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005244	Briquettes en céramique Boite de 40 unités	/	1,5	●	●	●	175

PLINTHES (COULEUR NOIRE)

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Pour modèles Série 600	Série 750	Série 900	€ HT
110005571	Plinthe avant 400	400x130x90	0,7	●	●	●	85
110005572	Plinthe avant 600	600x130x90	1	●	●		105
110005573	Plinthe avant 800	800x130x90	1,2	●	●	●	130
110005574	Plinthe avant 1200	1200x130x90	1,8	●	●	●	160
110005575	Plinthe latérale 600	525x130x90	0,8	●			105
110005576	Plinthe latérale 750	675x130x90	1		●		120
110005577	Plinthe latérale 900	855x130x90	1,3			●	140

ENSEMBLES DE PORTES

Référence	Description	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	€ HT
110003627	Ensemble de porte 400	310x454x80 / 1 porte	3,5	230
110003626	Ensemble de porte 600	510x454x80 / 1 porte	5	295
110003625	Ensemble de porte 800	355x454x80 / 2 portes	4+4	470
110004227	Ensemble de porte 1200	554x454x80 / 2 portes	6+6	680

PORTES

SÉRIE 600

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F600E			●	
	C3F600E				●
	CB2F600E	●			
	CB4F600E			●	
	CB6F600E				●
	CE2P600E	●			
	CE4P600E			●	
Fry-top	FT6006E		●		
	FT6008E			●	
	FT6006ECR		●		
	FT6008ECR			●	
	FTE6006E		●		
	FTE6008E			●	
	FTE6006ECR		●		
	FTE6008ECR			●	
Barbecues / Charcoals	B6006E		●		
	B6008E			●	
Meubles neutres	CN6004E	●			
	CNS6004E	●			
	CN6008E			●	
	CNS6008E			●	
Chauffes frites	MF6004E	●			
Brûleur central	PLL6006E		●		

SÉRIE 750

Type	Référence	400	600	800	1200
Fourneaux	C2F750E	●			
	C4F750E			●	
	C6F750E				●
	CB2F750E	●			
	CB4F750E			●	
	CB6F750E				●
	CE2P750E	●			
	CE4P750E			●	
	CE6P750E				●
Plaques coup de feux	PR7504E	●			
	PR7508E			●	
	PR2F7508E			●	
Fry-top	FT7504E	●			
	FT7506E		●		
	FT7508E			●	
	FT7504ECR	●			
	FT7506ECR		●		
	FT7508ECR			●	
	FTE7504E	●			
	FTE7506E		●		
	FTE7508E			●	
	FTE7504ECR	●			
	FTE7506ECR		●		
	FTE7508ECR			●	
Barbecues / Charcoals	B7504E	●			
	B7506E		●		
	B7508E			●	
Meubles neutres	CN7504E	●			
	CNS7504E	●			
	CN7508E			●	
	CNS7508E			●	
Chauffes frites	MF7504E	●			
Brûleur central	PLL7508E			●	

Type	Référence	400	800	1200
Fourneaux	C2F900E	●		
	C4F900E		●	
	C6F900E			●
	CE2P900E	●		
	CE4P900E		●	
	CE6P900E			●
Plaques coup de feux	PR9004E	●		
	PR9008E		●	
Fry-top	FT9004E	●		
	FT9008E		●	
	FT9004ECR	●		
	FT9008ECR		●	
	FTE9004E	●		
	FTE9008E		●	
	FTE9004ECR	●		
	FTE9008ECR		●	
Barbecues / Charcoals	B9004E	●		
	B9008E		●	
Meubles neutres	CN9004E	●		
	CNS9004E	●		
	CN9008E		●	
	CNS9008E		●	
Chauffes frites	MF9004E	●		
Brûleur central	PLL9008E		●	

KIT DE ROUES

Référence	Description	€ HT
110005578	Kit de roues (2 avec frein et 2 sans frein)	280

20 PLANCHAS FRITEUSES

PLANCHAS GAZ

P. 728

HR FAINCA

PLANCHAS ELECTRIQUES

P. 729

HR FAINCA

PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes mécaniques - Gamme ME
P. 730
MIRROR

Commandes mécaniques - Gamme M
P. 731
MIRROR

Commandes électroniques - Gamme MK
P. 732
MIRROR

GRILLS BARBECUE À GAZ

P. 738

MIRROR

SUPPORTS

P. 739

MIRROR

FRITEUSES DE TABLE

P. 740

HR FAINCA

CARACTÉRISTIQUES FRITEUSES

P. 741

MIRROR

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT

Série 700 - XPRIME
P. 742
MIRROR

Série 800 - XMART
P. 743
MIRROR

1 MIRROR

2 HR FAINCA

PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes électroniques - Gamme ERU

P. 733

MIRROR

ENCASTRABLES

Gamme série DI

P. 734

MIRROR

PLAQUES AU CHROME - ELECTRIQUES

Commandes mécaniques - Gamme PLF

P. 735

MIRROR

Avec presse

P. 736

MIRROR

PLAQUES AU CHROME - GAZ

Gamme Z

P. 737

MIRROR

FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT

Série-ST

P. 744

MIRROR

POSTES DE SALAGE

P. 745

MIRROR

SYSTÈMES DE FILTRATION

P. 746

MIRROR

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

P. 747

MIRROR

PRODUIT D'ENTRETIEN RECOMMANDÉ POUR FRITEUSES

FRITTABSE 120

TABLETTES DÉGRAISSANTES POUR FRITEUSES

Tablettes décarbonatantes pour le nettoyage de paniers en acier et des friteuses professionnelles.
Conditionnement en sachet de 120 tablettes

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par sachet	€ HT
FRITTABSE120	Tablettes Dégraissantes pour friteuse	Sachet	120	90 €

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

PLANCHAS SERIE 100 GAZ

FRANCO À PARTIR DE 600 € HT NET

HR FAINCA

Tiroir amovible plancha 6 mm

PLC6100

PLC6100RT

EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
PLC4100	400x470x230	17	4,8	4 128	**475 €**
PLC6100	600x470x230	24	8	6 880	**640 €**
PLC8100	800x470x230	30	9,6	8 256	**775 €**
PLC6100F	930x470x230	32	11,3 3,3	9 718	**960 €**
PLC8100F	1130x470x230	38	12,9 3,3	11 094	**1 090 €**

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	Kcal/h	€ HT
ACIER RECTIFIÉ					
PLC6100RT	600x470x230	40	8	6 880	**1 195 €**
PLC8100RT	800x470x230	52	9,6	8 256	**1 365 €**
PLC10100RT	1000x470x230	64	12	10 320	**1 680 €**
PLC6100RTF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	**1 510 €**
PLC8100RTF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	**1 645 €**
REVÊTEMENT CHROME					
PLC6100CR	600x470x230	40	8	6 880	**1 580 €**
PLC8100CR	800x470x230	52	9,6	8 256	**1 840 €**
PLC6100CRF	930x470x230	45	11,3 3,3	9 718	**1 870 €**
PLC8100CRF	1130x470x230	57	12,8 3,3	11 094	**2 105 €**

INFOS PRODUITS

- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant
- Préparation rapide des repas
- Thermocouple de sécurité
- Brûleurs en acier inoxydable
- Répartition homogène de la température
- Chaque brûleur a un interrupteur automatique
- Raccord de gaz arrière
- Vanne thermostatique pour les modèles avec revêtement chrome

LES OPTIONS

- **Recueil graisse**
  Réf : RGT600 / **130 € HT**
  Réf : RGT800 / **155 € HT**
  Réf : RGT1000 / **180 € HT**
- **Chariot pour plancha**
  Réf : CPLC800 / **nous consulter**

PLANCHAS SERIE 100 ÉLECTRIQUES

PLCE6100

PLCE6100RT

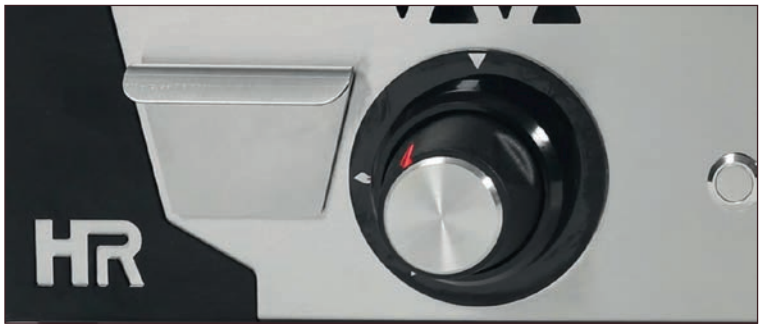
EPAISSEUR 6 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
PLCE6100	600x470x230	26	4 kW / 230V	**710 €**
PLCE8100	800x470x230	35	5 kW / 230V	**855 €**

EPAISSEUR 15 MM

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Poids (kg)	Puissance totale (kW)	€ HT
ACIER RECTIFIÉ				
PLCE6100RT	600x470x227	42	4 kW / 230V	**1 350 €**
PLCE8100RT	800x470x227	56	5 kW / 230V	**1 435 €**
REVÊTEMENT CHROME				
PLCE6100CR	600x470x227	42	4 kW / 230V	**1 560 €**
PLCE8100CR	800x470x227	56	5 kW / 230V	**1 880 €**

Détail plancha 15 mm



INFOS PRODUITS

- Construction en acier inoxydable
- Pieds réglables en hauteur
- Tiroir collecteur de graisse amovible sur le devant

Planchas électriques

- Elle dispose de deux zones de chaleur indépendantes et réglable de 30-300°C
- Voyants métalliques LED de fonctionnement
- Résistance en acier inoxydable poli

LES OPTIONS

- **Recueil graisse**
  Réf : RGT600 / **130 € HT**
  Réf : RGT800 / **155 € HT**
  Réf : RGT1000 / **180 € HT**
- **Chariot pour plancha**
  Réf : CPLC800 / **nous consulter**

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME ME

BASIC

MIRROR

Noire (B)

Rouge (R)

Blanche (W)

ME40

ME60

ME90

Grattoir

Jeu de lames

Bain chrome dur 25 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ME - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Façade	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40	Inox	480	545	210	2,6	1	400x400	**1 745 €**
ME40B	Noire	480	545	210	2,6	1	400x400	**1 945 €**
ME40W	Blanche	480	545	210	2,6	1	400x400	**1 945 €**
ME40R	Rouge	480	545	210	2,6	1	400x400	**1 945 €**
ME60	Inox	680	545	210	4	1	600x400	**2 370 €**
ME60B	Noire	680	545	210	4	1	600x400	**2 605 €**
ME60W	Blanche	680	545	210	4	1	600x400	**2 605 €**
ME60R	Rouge	680	545	210	4	1	600x400	**2 605 €**
ME90	Inox	980	545	210	5	2	900x400	**3 055 €**
ME90B	Noire	980	545	210	5	2	900x400	**3 335 €**
ME90W	Blanche	980	545	210	5	2	900x400	**3 335 €**
ME90R	Rouge	980	543	210	5	2	900x400	**3 335 €**

Pas de rainurage ou de support possible

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10, colorée blanche (W), rouge (R) ou noire (B) (Autre couleur, nous consulter)

- Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage)
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 25 microns
- Régulation par thermostat mécanique - température max 285°C
- Résistances blindées en acier inoxydable
- 1 ou 2 tiroirs (sur ME90) à graisse avec une capacité de 1,9 litres extractible en partie frontale
- 380VTri+T+N (ME40 seul en 220/1)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME M

Résistante, fonctionnelle et hautes performances

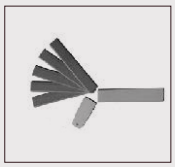
M4E

M650E

M1000E

M1300E

Grattoir


Jeu de lames

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME M - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E	400	595	380	4	1	350x500	**3 885 €**
M650E	650	595	380	8	2	600x500	**5 810 €**
M1000E	1000	595	380	12	3	900x500	**8 410 €**
M1300E	1300	695	380	20	4	1200x600	**11 710 €**

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3	2/3
M4E	Réf. : RAIN1/1M4E = **525 €**	-	-	-
M650E	Réf. : RAIN1/1M650E = **1 270 €**	Réf. : RAIN1/2M650E = **940 €**	-	-
M1000E	Réf. : RAIN1/1M1000E = **1 615 €**	-	Réf. : RAIN1/3M1000E = **820 €**	Réf. : RAIN2/3M1000E = **1 320 €**
M1300E	Réf. : RAIN1/1M1300E = **2 535 €**	Réf. : RAIN1/2M1300E = **1 975 €**	-	-

* Préciser l'emplacement à la commande

MODÈLES AVEC PRESSE
VOIR PAGE 736

INFOS PRODUITS

Carrosserie entièrement inox 18/10
- Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 18 mm
- Régulation de la température jusqu'à 285°C
- Protection contre les éclaboussures intégrée
- Contrôle thermostatique
- Régulation par **thermostat indépendant** - température max 285°C
- Bain chrome poli miroir dur **50 microns**
- Tiroir à graisse de 5,9L sur M4E et M650E, 2 x 5,9L sur M1000E et 2 x 7,2L sur M1300E
- Tiroir(s) à graisse en façade de grande capacité
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande)

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTE À LA COMMANDE

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - GAMME MK

TOP

MIRROR

NOUVEAUTÉ 2026

Innovation et précision grâce à une technologie électronique de pointe

Bain chrome dur 50 microns

Facile à nettoyer et d'entretien

Acier inoxydable AISI 304

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Puissance (kW)	€ HT
MK4RC	400 x 630 X 390	1	396 x 500	4	**4 660 €**
MK650RC	650 x 630 x 390	2	664 x 500	8	**6 970 €**
MK1000RC	1000 x 630 x 390	3	996 x 500	12	**10 095 €**
MK1300RC	1300 x 630 x 390	4	1296 x 600	20	**14 055 €**

Écran numérique avancé avec minuterie intégrée

Bac recueille graisse intégré

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3	2/3
MK4RC	Réf : RAIN1/1MK4RC = **510 €**	-	-	-
MK650RC	Réf : RAIN1/1 MK650RC = **1 230 €**	RAIN1/2 MK650RC = **915 €**	-	-
MK1000RC	Réf : RAIN1/1MK1000RC = **1 570 €**	-	Réf. : RAIN1/3MK1000RC = **795 €**	Réf. : RAIN2/3MK1000RC = **1 280 €**
MK1300RC	Réf. : RAIN1/1 MK1300RC= **2 460 €**	Réf. : RAIN1/2 MK1300RC = **1 920 €**	-	-

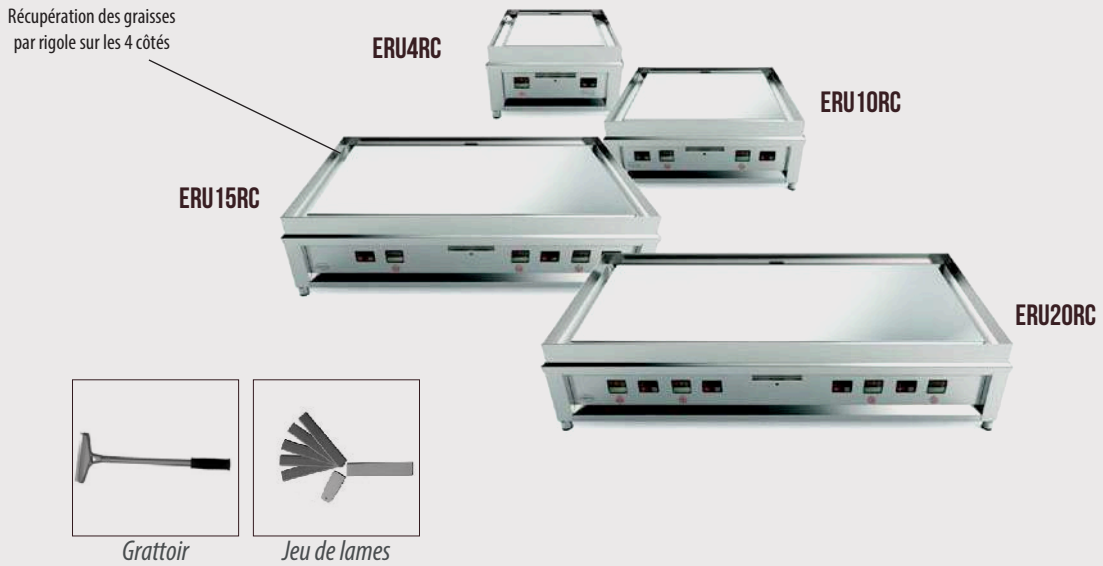
* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

- Carrosserie entièrement inox 18/10
- Régulation électronique de la température jusqu'à 265 °C
- Régulation de la température jusqu'à 285 °C
- Thermostat de sécurité intégré
- Zones de cuisson indépendantes
- Surface en chrome de 50 microns
- Plaque soudée hermétiquement
- Dosseret anti-projections
- Surface rainurée en option : totale ou partielle
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Tiroir à graisse de 3.6 L sur MK4RC et MK650RC , 2 x 3.6 L sur MK1000RC et MK1300RC

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - GAMME ERU

Contrôle électronique, efficacité maximale et précision



Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ERU - PLAQUE DE 18 MM D'ÉPAISSEUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC	475	625	310	4	1	350x500	**5 360 €**
ERU10RC	725	725	310	10	2	600x600	**9 155 €**
ERU15RC	1125	725	310	15	3	1000x600	**12 015 €**
ERU20RC	1325	725	310	20	4	1200x600	**15 655 €**

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3	2/3
ERU4RC	Réf. : RAIN1/1ERU4RC = **460 €**	-	-	-
ERU10RC	Réf. : RAIN1/1ERU10RC = **1 305 €**	Réf. : RAIN1/2ERU10RC = **955 €**	-	-
ERU15RC	Réf. : RAIN1/1ERU15RC = **1 715 €**		Réf. : RAIN1/3ERU15RC = **845 €**	Réf. : RAIN2/3ERU15RC = **1 400 €**
ERU20RC	Réf. : RAIN1/1ERU20RC = **2 680€**	Réf. : RAIN1/2ERU20RC = **2 090 €**	-	-
Rainurage spécial	**nous consulter**			

* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

Thermostat électronique - Grosse production
Carrosserie entièrement inox 18/10

- Plaque à snacker lisse ou rainurée
- Sur support aluminium + acier (épaisseur totale 22 mm) recouvert de chrome dur 50 microns
- Thermostat électronique
- Régulation par thermostat 280°C (1 thermostat tous les 30 cm)
- Accumulation et diffusion de chaleur homogène sur toute la surface (plaque en fonte longeant les résistances)
- Tiroir à graisse en façade 3,4L pour ERU4RC et 4L pour ERU10RC/ERU15RC/ERU20RC
- Récupération des graisses par rigole sur les 4 cotés
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 80°C)
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande uniquement pour ERU4RC)

ENCASTRABLES-GAMME SÉRIE DI
PLAQUE AU CHROME ÉLECTRIQUE

Bain chrome dur
Totalement encastrable
Facile à nettoyer et d'entretien
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ME-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ME40-DI	495x495	2,6	1	400x400	**1 685 €**
ME60-DI	695x495	4	1	600x400	**2 280 €**
ME90-DI	995x495	5	2	900x400	**2 935 €**

ME60-DI

INFOS PRODUITS

- Régulation par thermostat mécanique
- Réglage de la température jusqu'à 285 °C
- Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 25 microns
- Tiroir récupérateur de graisse amovible en façade

GAMME M-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
M4E-DI	450x600	4	1	350x500	**3 730 €**
M650E-DI	700x600	8	2	600x500	**5 575 €**
M1000E-DI	1000x600	12	3	900x500	**8 075 €**
M1300E-DI	1300x700	20	4	1200x600	**11 245 €**

M1000E-DI

INFOS PRODUITS

- Régulation par thermostat mécanique
- Réglage de la température jusqu'à 285 °C
- Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 50 microns
- Tiroir à graisse amovible en façade
- Surface rainurée optionnelle : totale ou partielle - Voir page 731

GAMME ERU-DI - VERSION ENCASTRABLE

Référence	Dimensions encastrement (LxP) (mm)	Puissance (kW)	Zones de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ERU4RC-DI	450x600	4	1	350x500	**5 150 €**
ERU10RC-DI	700x700	10	2	600x600	**8 760 €**
ERU15RC-DI	1100x700	15	3	1000x600	**11 535 €**
ERU20RC-DI	1300x700	20	4	1200x600	**15 030 €**

ERU15RC-DI

INFOS PRODUITS

- Régulation par thermostat électronique
- Réglage de la température jusqu'à 280 °C
- Revêtement de la plaque par bain de chrome dur de 50 microns
- Tiroir à graisse amovible en façade
- Surface rainurée optionnelle : totale ou partielle - Voir page 733

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC ILOTS SÉPARÉS
COMMANDES MÉCANIQUES - GAMME PLF

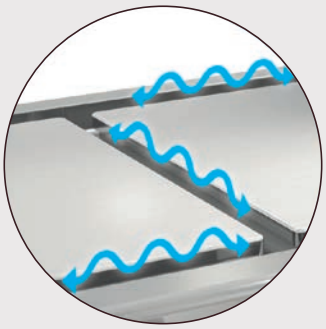
MIRROR

TOP

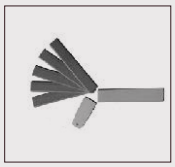
Plancha idéale pour le showcooking et les cuisines ouvertes

PLF2

PLF3


Canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement

Grattoir


Jeu de lames

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Nb résistances	Puissance (kW)	€ HT
PLF2	910 x 700 x 275	2	355 x 515 (x2)	6	8	**6 765 €**
PLF3	1300 x 700 x 275	3	355 x 515 (x3)	9	12	**9 880 €**

RAINURAGE*

Référence	Description	€ HT
RAINURAGE-PLF	Rainurage pour 1 îlot	**630 €**

* Préciser l'emplacement à la commande

PLF2 + SOP-PLF-2 + KRS
Support + roulettes

INFOS PRODUITS

- Carrosserie entièrement inox 18/10
- Contrôle thermostatique
- Disposition des plaques en ilots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- Plancha lisse ou rainurée (en option) pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes
- Epaisseur de la plaque : 18 mm
- Bain chrome poli mirroir dur 50 microns
- Ilôts séparés par des canaux remplis d'eau pour ne pas mélanger les goûts. Possible de cuire du poisson, de la viande, des légumes en même temps tout en conservant les saveurs
- Régulation par thermostat indépendant - température maximum jusqu'à 285°C
- Tiroir(s) à graisse inox en façade de 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- Nettoyage et entretien facile sans détergent (pose de glaçons à 80°C)
- 380V TRI + T + N (50/60 Hz)

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES
AVEC PRESSE

MIRROR

Pensés pour automatiser la cuisson et accélérer le service en restauration rapide, les équipements de la gamme CLAM assurent une cuisson simultanée des deux faces, pour une efficacité maximale et une qualité constante. Réduit le temps de travail jusqu'à 50%

Maintien la jutosité du produit

Facilement utilisable par du personnel peu qualifié

M4EC1

M1000EC1

Grattoir

Jeu de lames

Bain chrome dur 50 microns

Acier inoxydable AISI 304

Facile à nettoyer et d'entretien

Accessoires inclus

A POSER

Référence	Nb de presse	Nb programmes presse	Dimensions extérieures (LxPxH ouverte/H fermée) (mm)	Dimensions presse (LxP)(mm)	Surface utile plaque (LxP)(mm)	Puissance totale	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
M4EC1	1	2	400x746x981/567	250x450	400x500	8 kW - 12,5 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	**9 085 €**
M650EC1	1	2	650x746x981/567	250x450	600x500	12 kW -18,2 Amp	1 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	**11 010 €**
M1000EC1	1	2	1000x746x981/567	250x450	900x500	16 kW - 25 Amp	2 de 5,9L	400V 3F+N / 50-60Hz	**13 610 €**
M1300EC2	2	2 x 2	1300x847x1056/567	2 x (250x450)	1200x600	28 kW - 36 Amp	2 de 7,2L	400V 3F+N / 50-60Hz	**22 115 €**

CLAM10 CLAM20

Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmé (tissu anti-adhérent téflon, produit de nettoyage pour téflon, raclette et brosse)

Tiroir à graisse extra large

GAMME CLAM

Relevage automatique de la CLAM à la fin du cycle de cuisson pré-programmée

Référence	Zone de cuisson	Nb de presses	Nb de programmes de cuisson automatiques	Dimensions extérieures (LxPxH)(mm)	Dimensions presse (LxP) (mm)	Surface utile plaque (LxP) (mm)	Puissance totale (kW)	Bac de récupération des graisses	Voltage	€ HT
CLAM10	1	1	9	525x920x870 / 1700 (ouvert)	285x565	400x600	10	1 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	**17 250 €**
CLAM20	2	2	2x9	825x920x870 / 1700 (ouvert)	2 x (285x565)	700x600	20	2 de 5,4L	400V 3F-N / 50-60Hz	**30 105 €**

INFOS PRODUITS

- **Plaque conçue pour cuire sur les deux faces en mêmes temps : réduction du temps de travail jusqu'à 50%**
- Relevage automatique de la presse (selon programme)
- Support identique à la série M pour les modèles à poser
- Facile à utiliser et à nettoyer
- Commandes mécaniques pour la plaque et électroniques pour la/ les presse(s)
- Plaque avec bain de chrome dur de 50 microns et épaisseur 18 mm
- Carrosserie inox AISI-304
- Surfaces anti-adhérentes
- Livrée avec tissu anti-adhérent teflon, produit de nettoyage pour teflon, raclette, brosse métallique et spatule
- **Emplacement de la presse à préciser à la commande (standard à gauche)**

Série CLAM

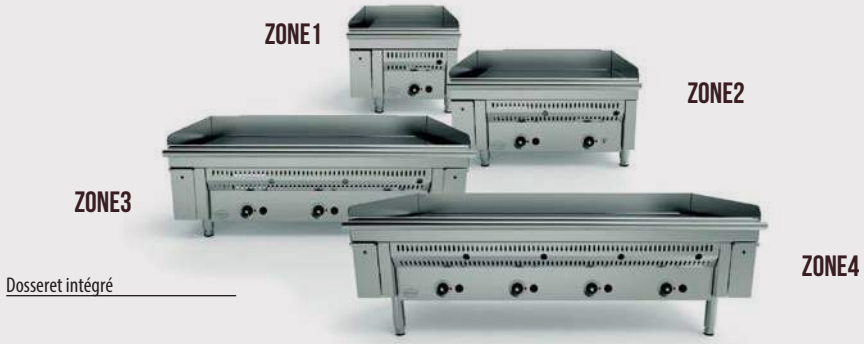
- Grill électrique avec relevage automatique
- Clam se relève automatiquement à la fin du programme de cuisson (Facilement utilisable par un personnel non spécialisé)
- Température Min. 150ºC, Max. 232ºC
- Cuisson sur deux côtés simultanément permet d'améliorer le rendement, gain de temps jusqu'à 50 %
- Contrôlé par ordinateur, programmable
- Equipé d'un contrôleur électronique qui pilote la température et le temps de la plaque inférieur et supérieure
- Plaque inférieure recouvert de chrome dur de 50 microns
- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304

LES OPTIONS

- **Presse supplémentaire pour modèle à poser (installée d'usine, emplacement à préciser à la commande) - 4 kW**
  Réf : CLAM+E / **5 200 € HT**
- **Rainurage par presse**
  Réf : Rain1Presse / **1 115 € HT**

PLAQUES AU CHROME À GAZ
GAMME Z

Économie d'énergie avec l'allumage par zone



Bain chrome dur 50 microns
Acier inoxydable AISI 304
Facile à nettoyer et d'entretien
Accessoires inclus (grattoir, brosse et jeu de lames)

GAMME ZONE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Zone de cuisson	Surface grill (mm)	€ HT
ZONE1	400	650	405	10	1	350x500	**3 790 €**
ZONE2	650	650	405	20	2	600x500	**5 105 €**
ZONE3	1000	650	405	29	3	900x500	**8 025 €**
ZONE4	1300	750	480	39	4	1200x600	**10 700 €**

RAINURAGE*

	1/1	1/2	1/3	2/3
ZONE1	Réf. : RAIN1/1ZONE1 = **525 €**	-	-	-
ZONE2	Réf. : RAIN1/1ZONE2 = **1 270 €**	Réf. : RAIN1/2ZONE2 = **940 €**	-	-
ZONE3	Réf. : RAIN1/1ZONE3 = **1 570 €**	-	Réf. : RAIN1/3ZONE3 = **770 €**	Réf. : RAIN2/3ZONE3 = **1 275 €**
ZONE4	Réf. : RAIN1/1ZONE4 = **3 080 €**	Réf. : RAIN1/2ZONE4 = **1 975 €**	-	-

* Préciser l'emplacement à la commande

INFOS PRODUITS

- Plaque à snacker lisse ou rainurée
- De une à quatre zones, la série «zone» est équipée d'une **vanne thermostatique indépendante par zone**
- Protection intégrée contre les éclaboussures
- Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique
- Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm, d'épaisseur recouvert par une couche de chrome dur de **50 microns**
- Brûleurs en fonte (1 par zone) à haute performance
- Tiroir à graisse en façade 5,9L pour zones 1 et 2 et 2 x 5,9L pour zone 3 et 2 x 7,2L pour zone 4. Il est préférable de le remplir d'eau

Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande

PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
AVEC RELEVAGE AUTOMATIQUE - TEMPS PRÉ-PROGRAMMÉ

A adapter sur plaques modèles « ZONE » ci-dessus. Gain de temps jusqu'à 60%. Possibilité d'adapter plusieurs presses sur la même plaque (emplacement à préciser à la commande). Equipement à réaliser en usine. Panneau de commande déporté.

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	€ HT
CLAM+G	320	815	965	4	**5 200 €**
Rain1Presse par presse					**1 115 €**

CLAM+G, PRESSE SEULE ÉLECTRIQUE
Relevage automatique de la CLAM à la fin du temps de cuisson

GRILLS BARBECUE À GAZ
GAMME « IRON STONE »

Robustes et conçus pour un usage intensif, développés pour répondre aux normes d'hygiène tout en offrant une qualité de cuisson au barbecue optimale

IS1

IS3

INCLUS : grille en fonte lisse convient pour les viandes peu grasses

GAMME IS

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (kW)	Nb brûleurs	Surface de cuisson (LxP)(mm)	€ HT
IS1	375	635	415	9	2	255x425	**2 665 €**
IS2	630	635	415	18	4	515x425	**4 085 €**
IS3	885	635	415	27	6	765x425	**5 540 €**
IS4	1140	635	415	36	8	1025x425	**7 040 €**

Accessoires

Référence	Désignation	€ HT
KitIS1	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS1	**220 €**
KitIS2	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS2	**440 €**
KitIS3	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS3	**660 €**
KitIS4	Grille cannelée pentée (pour viande grasse) pour IS4	**880 €**

Tiroir à eau extractible pour récupérer la graisse et générer de l'humidité

Supports (hauteur : 450 mm)

Référence	Désignation	€ HT
S/IS1	Support pour IS1	**895 €**
S/IS2	Support pour IS2	**1 065 €**
S/IS3	Support pour IS3	**1 170 €**
S/IS4	Support pour IS4	**1 330 €**

Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support	**605 €**

INFOS PRODUITS

- Carrosserie inox AISI-304
- Grill pour cuisson poisson ou viande (surface utile de 255 x 425 x nombre de zone)
- Sous la grille en fonte, sont placés des modules pyramidaux auto-nettoyant en fonte qui permettent d'accumuler et de répartir la chaleur
  Grâce à ce système : réduction des fumées et des flammes et maintien de la saveur
- Brûleurs en fonte de 9 kw. Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs (puissance de 18 kw par zone)
- Régulation par thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel
- Déflecteur en acier inox
- Tiroir à graisse en façade 1 x 7,8L pour IS1, 1 x 15,5L pour IS2, 2 x 11,4L pour IS3 et 2 x 15,5L pour IS4. Il est préférable de le remplir d'eau. Double fonction : réservoir d'eau pour générer de la vapeur et recueillir les graisses

SOPLANCHA

REBO

REBO-3 + M1000E

SOPLANCHA-3 + M1000E

SOPLANCHA-3 + ZONE3

SUPPORTS AVEC ÉTAGÈRES EN INOX POUR PLANCHAS

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
SOPLANCHA-1	M4E/Z1	316 x 470 x 675	910 €
SOPLANCHA-2	M650E/Z2	570 x 470 x 675	1 000 €
SOPLANCHA-3	M1000E/Z3	840 x 470 x 675	1 085 €
SOPLANCHA-4	M1300E/Z4	1140 x 570 x 675	1 170 €
SOP-PLF-2	PLF2	906 x 600 x 713	1 115 €
SOP-PLF-3	PLF3	1298 x 600 x 713	1 240 €
SOP-ERU-1	ERU-4-RC	471 x 621 x 656	1 040 €
SOP-ERU-2	ERU-10-RC	721 x 721 x 656	1 275 €
SOP-ERU-3	ERU-15-RC	1121 x 721 x 656	1 455 €
SOP-ERU-4	ERU-20-RC	1321 x 721 x 656	1 585 €

SUPPORTS AVEC MEUBLES EN INOX

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)	€ HT
REBO-1	M4E/Z1	400 x 550 x 625	1 525 €
REBO-2	M650E/Z2	650 x 550 x 625	1 715 €
REBO-3	M1000E/Z3	1000 x 550 x 625	2 105 €
REBO-4	M1300E/Z4	1300 x 680 x 625	2 290 €

Référence	Description	€ HT
KRS	Kit de roues pour support sauf pour REBO	605 €

FRITEUSES DE TABLE

BASIC

FD6L

FD10LC

SANS VIDANGE

Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
FD6L	265x360x310	6	7	3	230V	**405 €**

AVEC VIDANGE

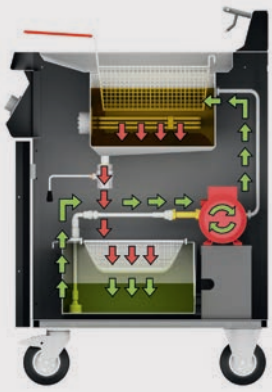
	Référence	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Poids (kg)	Puissance (kW)	Voltage (V)	€ HT
HAUT RENDEMENT	FD8LC	270x475x325	8	10	3,8	230V	**575 €**
	FD10LC	270x520x325	10	12	4,2	230V	**625 €**
	FD8LARC	270x475x325	8	10	6	230V	**775 €**

INFOS PRODUITS

- Contrôle du thermostat réglable jusqu'à 195°C / 20A
- Thermostat de sécurité réarmable 230°C / 20A
- Cuve et châssis en acier inox
- Indicateur de niveau d'huile
- Résistance électrique en acier inoxydable poli
- Pilote orange indicateur de fonctionnement de la résistance
- 230V/50-60Hz
- Lignes courbes pour faciliter le nettoyage
- Tête amovible pour un nettoyage facile
- Toutes les friteuses ont un contacteur de 20 A sauf les modèles AR qui en ont un de 40 A

FRITEUSES HAUT RENDEMENT

Une large gamme de friteuses électriques et à gaz hautes performances et des designs attrayants pouvant s'intégrer dans toutes les conceptions de cuisines professionnelles



SYSTÈME DE FILTRATION

HAUTE PERFORMANCE

CONCEPTION FACILE À NETTOYER

LONGUE DURÉE DE VIE

	XPRIME		XMART			ST26
	M	RC	M	RC	RC3T	ST26
Profondeur (mm)	700		800			830
Type d'énergie						
Type de résistance						
Puissance (kW)	10.5	13,5	12	22		27
Capacité (L)	14		22			26
Cuve	Emboutie		Emboutie			Soudée
Programmes	-		-	-	3	-
OPTIONS						
Double cuve	-					-
Système de filtration						-
Modularité	Modèle double cuve (nous consulter)		Batterie (Voir page 746)			Batterie (Voir page 746)

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT
SÉRIE 700 - XPRIME

MIRROR

La référence en matière de polyvalence

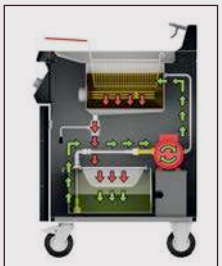
Alimentation électrique | Acier inoxydable | Cuve emboutie | Panier et couvercle inclus

XPRIME-M

XPRIME-2MP

XPRIME-RC

XPRIME-2RC



Système de filtration sur modèles P

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XPRIME-M	Mécanique	1 cuve (14 L)	✘	400 x 700 x 1015	10,5	**4 955 €**
XPRIME-MP	Mécanique	1 cuve (14 L)	✔	400 x 700 x 1015	10,5	**7 215 €**
XPRIME-2M	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✘	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	**8 510 €**
XPRIME-2MP	Mécanique	2 cuves (14+14 L)	✔	800 x 700 x 1015	10,5+10,5	**10 450 €**
XPRIME-RC	Electronique	1 cuve (14 L)	✘	400 x 700 x 1015	13,5	**6 860 €**
XPRIME-RCP	Electronique	1 cuve (14 L)	✔	400 x 700 x 1015	13,5	**9 120 €**
XPRIME-2RC	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✘	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	**11 775 €**
XPRIME-2RCP	Electronique	2 cuves (14+14 L)	✔	800 x 700 x 1015	13,5+13,5	**13 740 €**

Contrôle mécanique (M)

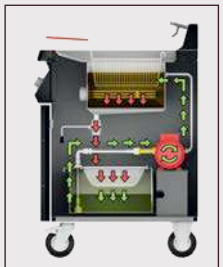
Contrôle électronique (RC)

Profondeur : 700 mm
Hauteur de Travail : 900 mm

INFOS PRODUITS

- Cuve emboutie
- Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- Tableau de commandes protégé
- Gamme XPRIME-M : contrôle par thermostat mécanique
- Gamme XPRIME-RC : contrôle par thermostat électronique
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Résistance basculante pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Température réglable de 100 à 190°C
- Construit en acier inoxydable AISI 304
- Version encastrable sur demande

FRITEUSES ÉLECTRIQUES HAUT RENDEMENT
SÉRIE 800 - XMART



Système de filtration sur modèles P

150 x 300 x 135 mm

Profondeur : 800 mm
Hauteur de Travail : 870 mm

Agilité et contrôle absolu de la friture

Contrôle mécanique (M)

Contrôle électronique (RC)

Contrôle électronique (RC3T) avec minuteur

Contrôle électronique

Acier inoxydable

Cuve emboutie

Panier et couvercle inclus

XMART-M112 XMART-M212

XMART-RC122 XMART-RC3T222

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
XMART-M112	Mécanique	1 cuve (22 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	12	4 615 €
XMART-M212	Mécanique	2 cuves (11+11 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	6+6	5 600 €
XMART-RC117	Electronique	1 cuve (22 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	17	6 970 €
XMART-RC122	Electronique	1 cuve (22 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	22	7 315 €
XMART-RC3T117	Electronique	1 cuve (22 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	17	7 705 €
XMART-RC3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	22	8 050 €
XMART-RCP117	Electronique	1 cuve (22 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	17	11 220 €
XMART-RCP122	Electronique	1 cuve (22 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	22	11 570 €
XMART-RCP3T117	Electronique	1 cuve (22 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	17	11 960 €
XMART-RCP3T122	Electronique	1 cuve (22 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	22	12 310 €
XMART-RC217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	17	8 145 €
XMART-RC222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	11+11	8 490 €
XMART-RC3T217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	17	8 970 €
XMART-RC3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✘	400 x 800 x 1015-1030	11+11	9 320 €
XMART-RCP217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	17	12 390 €
XMART-RCP222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	11+11	12 740 €
XMART-RCP3T217	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	17	13 215 €
XMART-RCP3T222	Electronique	2 cuves (11+11 L)	✔	400 x 800 x 1015-1030	11+11	13 565 €

INFOS PRODUITS

- Cuve emboutie
- Gamme XMART-M : contrôle par thermostat mécanique
- Gamme XMART-RC : Contrôle par thermostat électronique
- Gamme XMART-RC, modèles 3T : 3 programmes avec minuteur, avec avertissement sonore
- Température réglable de 150à 190°C
- Thermostat de sécurité 230°C par cuve
- Résistances blindées en acier inoxydable
- Gamme XMART-RC : Système de filtration sur modèle P
- Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- Version encastrable sur demande

FRITEUSES À GAZ HAUT RENDEMENT
SERIE-ST

MIRROR

Rapide, robuste et durable

Contrôle mécanique

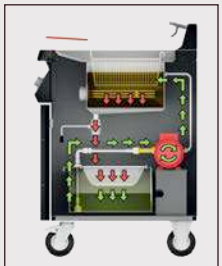
A gaz

Acier inoxydable

Cuve soudée

Panier et couvercle inclus

ST26



Système de filtration sur modèle P

Profondeur : 828 mm
Hauteur de Travail : 917 mm

Référence	Thermostat	Capacité	Pompe de retour automatique d'huile dans la cuve	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance* (kW)	HT
ST26	Gaz	26 L	✘	410 x 828 x 1250	27	**4 920 €**
ST26P	Gaz	26 L	✔	410 x 828 x 1250	27	**7 170 €**

* La puissance peut varier selon le type de gaz

INFOS PRODUITS

- Cuve soudée
- Contrôle thermostatique
- Régulation de la température de 110ºC à 190ºC
- Thermostat de sécurité 230°C
- Système de filtration (selon le modèle)
- Zone froide pour recueillir les résidus alimentaires
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Alimentation 230V nécessaire sur le modèle ST26P

MIRROR

POSTES DE SALAGE
AVEC LAMPES RÉCHAUFFAGE

Intégration possible à la friteuse

Collecteur de graisse extractible

Alimentation électrique

AISI 304 — Acier inoxydable

Facile à nettoyer et à entretenir

CE

Les postes de salage sont conçus pour maintenir la température des aliments frits, jusqu'au moment de servir. Convient à tous les types d'aliments frits : frites, poulet, poisson, rondelles d'oignon,tempura, etc..
Le poste de salage est la solution idéale pour les restaurants, hôtels, cafétérias, traiteurs, les stands de restauration rapide et les bars.

Référence	Compatibilité	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (kW)	HT
SALTSST	A poser	400 x 700 x 250 / 850	1	1 895 €
SALSTAE700	XPRIME	400 x 700 x 850 / 1400	1	3 920 €
SALSTAE800	XMART	400 x 800 x 870 / 1400	1	4 180 €
SALSTAE800	ST	410 x 800 x 915 / 1400	1	4 180 €

INFOS PRODUITS

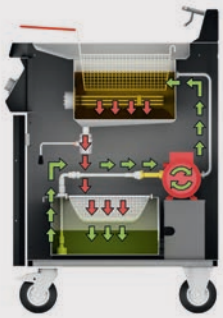
- Lampe génératrice de chaleur à ondes courtes
- Double fonction : égouttage et maintien au chaud les aliments préparés
- Interrupteur marche/arrêt
- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Collecteur de graisse amovible
- Roulettes en standard (modèles SALSTAE700, SALSTAE800 et SALSTAG800)
- Alimentation : 230V

COMMENT DÉTERMINER LE PRIX D'UNE BATTERIE ?

1. Prendre le prix de la friteuse sans filtration - ref sans P.
2. Multiplier par le nombre de friteuses désirées.
3. Ajouter le prix du sytème de filtration pour le nombre de friteuses désirées.
4. Si vous rajoutez un poste de salage incorporé à la batterie, il convient de le compter comme une friteuse supplémentaire dans le calcul du nombre total.
5. Le fitre peut être incorporé sous une friteuse ou sous le poste de salage (dans ce cas, perte de l'étagère intermédiaire).

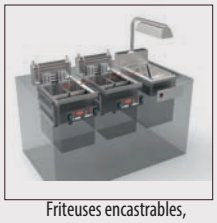
Dans le cas de batterie incorporant, à la fois, des friteuses avec cuve simple et cuve double : appliquez le tarif «cuve double».

Entièrement personnalisable selon les besoins du client.
Ex ci-dessus : XMART (3 unités) + SALSTAE800 (2 unités)



Système de filtration partagé inclus

Hauteur de Travail : 870 mm



Friteuses encastrables, nous consulter

	1 cuve		2 cuves	
	Référence	HT	Référence	HT
Batterie de 1 appareil	voir modèle "P"	-	voir modèle "P"	-
Batterie de 2 appareils	FB2S	3 225 €	FB2D	3 585 €
Batterie de 3 appareils	FB3S	3 495 €	FB3D	3 855 €
Batterie de 4 appareils	FB4S	3 760 €	FB4D	4 120 €
Batterie de 5 appareils	FB5S	4 030 €	FB5D	4 390 €

INFOS PRODUITS

- Possibilité de combiner jusqu'à 5 éléments au système de filtration intégré
- Structure en AISI-304
- Compatible avec n'importe quel modèle de friteuse MIRROR (électrique ou gaz)
- Intégration possible du poste de salage

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

Alimentation électrique | Acier inoxydable | Cuve emboutie | Facile à nettoyer et à entretenir

Idéal pour séparer la cuisson des pâtes des autres aliments. Parfait pour les restaurants, les traiteurs et partout où un contrôle des portions est nécessaire.

Série 800

Dotation : 1 grand panier et 1 porte panier

Dotation : 9 paniers pour portions individuelles

Série 85

Relevage de panier automatique

Dotation : 9 paniers pour portions individuelles + 1 grand panier + 1 porte panier

CP800

CP800RT

CP85

CP85RT

Référence	Thermostat	Dimensions (LxPxH)w (mm)	Capacité (L)	Contrôleur programmable	Relevage automatique	Puissance (kW)	HT
CP800	Mécanique	400 x 800 x 1273	22 L	✘	✘	8	**4 860 €**
CP800RT	Mécanique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✘	✘	8	**6 970 €**
CP85	Electronique	400 x 800 x 1273	22 L	✘	✔	8	**8 740 €**
CP85RT	Electronique	800 x 800 x 1273	22 L + 22 L	✔	✔	8	**10 850 €**

INFOS PRODUITS

- Capacité en eau : 22 L (22+22L sur les modèles RT)
- Cuve embouties
- Alimentation : 400V
- Régulation de la température 30 °C - 100 °C
- Construit en acier inoxydable AISI 304
- Arrivée d'eau manuelle pour modèles 800
- Arrivée d'eau automatique pour modèles 85
- Poste de rinçage indépendant : nous consulter

21
LA BLANCHISSERIE

LAVE-LINGES PROFESSIONNELS
GIANT / TITAN

P. 750

LG

SÈCHE-LINGES PROFESSIONNELS
GIANT / TITAN

P. 751

LG

TABLEAU D'INFORMATION DE LA CONSOMMATION

P. 752

IMESA

LAVE-LINGES INDUSTRIELS
Séries LM - Super essorage

P. 756

IMESA

LAVE-LINGES INDUSTRIELS ASEPTIQUES
Séries D2W

P. 757

IMESA

SÈCHE-LINGES INDUSTRIELS
Séries SLES

P. 758

IMESA

SOLUTION DE PAIEMENT

P. 761

airWallet

1 IMESA

2 LG

3 airWallet

QUELLE MACHINE ? QUELLE QUANTITÉ ?

P. 753

IMESA

LAVE-LINGES PROFESSIONNELS

ProEasyLine

P. 754

IMESA

SÈCHE-LINGES PROFESSIONNELS

ProEasyLine

P. 755

IMESA

REPASSEUSES

Séries SLFI

P. 759

IMESA

SÉCHEUSES - REPASSEUSES

Séries MAC

P. 760

IMESA

PRODUITS LESSIVIELS

P. 761

CODIGEL

GARANTIE Pièces détachées 2 ANS

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. CODIGEL ET SES FOURNISSEURS SE RÉSERVENT LE DROIT DE MODIFIER À TOUT MOMENT, SANS AVIS PRÉALABLE, CES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LAVE-LINGES PROFESSIONNELS

Tiroir en façade

FH069FD2MS

GIANT

FH0C7FD3MS

TITAN

Bac à lessive sur le dessus

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Volume tambour (L)	Chauffage (kW)	Superposable avec sèche linge (Sèche linge / Lave linge)	Essorage (tr/min)	Facteur G	Alimentation	€ HT
GIANT									
FH069FD2MS	686x767x983	11	102,7	3,2	oui	1200	451	230V - 16A	4 545
FH069FD3MS	686x767x983	11	102,7	3,2	non	1200	451	230V - 16A	4 465
TITAN									
FH0C7FD2MS	737x814x1036	15	147	3,2	oui	1000	342	230V - 16A	7 740
FH0C7FD3MS	737x814x1036	15	147	3,2	non	1000	342	230V - 16A	7 530

INFOS PRODUITS

- Raccordements à l'eau chaude et à l'eau froide
- Appareil plug and play, cordon électrique et pompe de vidange qui assure une vidange rapide comme une machine domestique
- Tambour en acier inox
- Utilisation simplifiée : 1 touche pour la sélection du programme et une touche démarrer
- Conforme à un usage professionnel suivant la directive machine 2006/42-CE
- Capacité maximale d'essorage : 1200 pour les 11 KG ET 1000 pour les 15 kg
- 5 programmes en standard personnalisables : 90, 75, 60, 40/30 et lavage à froid
- Programme 60 ° inférieur à 1h (59 min) avec raccordement eau chaude
- Tiroir de lessive en façade avec 3 compartiments
- Prédisposé pour raccordement jusqu'à 4 pompes de produit lessiviel
- Hublot diamètre 400 mm pour la 11 kg pour faciliter les opérations de chargement et déchargement du linge et 430 mm pour la 15 kg
- Consommation d'eau : 45.5 L pour la 11kg et 47 L pour la 15 kg (la consommation varie en fonction du programme choisi)
- Système direct drive avec inverter :

- sans courroie = pas d'entretien
- grand silence de fonctionnement inférieur à 62 décibels
- grande stabilité du tambour quelque soit la charge

- Gyro balancing system, pour une plus grande stabilité à l'essorage

Produits lessiviels voir page 761

LES OPTIONS

- **Kit monnayeur simple pour laveuse et sechoir**
  Réf : 7616847 / 1 225 € HT
- **Kit monnayeur double colonne GIANT**
  Réf : 7616846 / 1 870€ HT
- **Kit monnayeur double colonne TITAN**
  Réf : 7616848 / 2 100 € HT

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (100 pièces)**
  Réf : **7616692** / 275€ HT

GIANT

RV/RN1329

Colonne sèche-linge / lave-linge

TITAN

RV/RN 1840

Commande basse pour installation en colonne

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Volume tambour (L)	Tableau de commande	Puissance (kW)	Alimentation	€ HT
GIANT ÉLECTRIQUE							
RV1329C4T	686x764x983	11	207	En haut / non superposable	5,4	230V - 25A	2 935
RV1329C7T	686x764x983	11	207	En bas / superposable	5,4	230V - 25A	2 975
GIANT GAZ							
RN1329A4S	686x764x983	11	207	En haut / non superposable	5,8	Gaz	2 810
RN1329AN7S	686x764x983	11	207	En bas / superposable	5,8	Gaz	2 895
TITAN ÉLECTRIQUE							
RV1840CD4	737x844x1036	15	254	En haut / non superposable	5,4	230V - 25A	4 050
RV1840CD7	737x844x1036	15	254	En bas / superposable	5,4	230V - 25A	4 130
TITAN GAZ							
RN1840CD4	737x844x1036	15	254	En haut / non superposable	16,1	Gaz	4 555
RN1840CD7	737x844x1036	15	254	En bas / superposable	16,1	Gaz	4 635

INFOS PRODUITS

- Conforme à un usage professionnel suivant la directive machine 2006/42-CE
- 4 programmes : Haute 68, moyenne 60, basse 52 température et à froid.
- Tambour réalisé en Alcosta (pour un tambour très robuste, un respect du linge et une longévité accrue) volume 207 L pour la 11 kg et tambour inox pour la 15 kg volume 254 L.
- Porte réversible
- Grand filtre à peluches facilement accessible
- Gros hublot 400 mm double hublot verre + polycarbonate, qui facilite le chargement et déchargement du linge => 11 kg
- Grande ouverture du hublot 410 mm pour les 15 kg
- Durée du cycle programmé en standard : 50 min
- Mode manuel avec réglage de durée et indicateur de temps résiduel
- Cool-down 2 min en fin de cycle
- Sonde d'humidité résiduelle pour le pilotage de la fin du cycle (uniquement sur version chauffage électrique 11kg)
- Gaine d'évacuation (diamètre de sortie 100 mm pour la 11 KG et 154 mm pour la 15 kg)
- Cordon d'alimentation électrique non fournis
- Fonctionnement silencieux 65 décibels
- Version gaz : prédisposé pour le gaz naturel

LES OPTIONS

- **Kit monnayeur simple pour laveuse et sechoir**
  Réf : 7616847 / 1 225 € HT
- **Kit monnayeur double colonne GIANT**
  Réf : 7616846 / 1 870 € HT
- **Kit monnayeur double colonne TITAN**
  Réf : 7616848 / 2 100 € HT

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (100 pièces)**
  Réf : **7616692** / 275€ HT

TABLEAU D'INFORMATION DE LA CONSOMMATION

DIMENSIONNEMENT D'UNE BLANCHISSERIE

Pour dimensionner correctement une buanderie en Ho.Re.Ca, Collectivités et autres, vous devez connaitre :

- Quantité totale de lits (capacité totale)
- Taux d'emploi moyen en pourcentage de l'activité (au cours du trimestre où elle est la plus utilisée)
- Consommation hebdomadaire de linge (poids et taille des tissus et des vêtements)
- Espace disponible pour l'installation (zone de linge sale-lavage/séchage/repassage-rangement-stockage)
- Raccordements disponibles (énergie-gaz-vapeur)
- Heures de travail de la blanchisserie (nombre d'heures/jour et nombre de jours/semaine)

$$\textbf{TRAITEMENT HORAIRE DU LINGE} = \frac{\text{Quantité hebdomadaire (Kg)}}{\text{Nombre d'heures d'activité par semaine}}$$

TYPE D'ACTIVITÉ	FRÉQUENCE DE CHANGEMENT DE LINGE	QUANTITÉ HEBDOMADAIRE*
Hôtels 5 étoiles ★★★★★	Tous les jours	10 - 12 kg/lit*
Hôtels 4 étoiles ★★★★	4 fois par semaine	8-10 kg/lit*
Hôtels 3 étoiles ★★★	2/3 fois par semaine	6-8 kg/lit*
Hôtels 1-2 étoiles ★ / ★★	2/3 fois par semaine	5-6 kg/lit
Hôtels 1 étoile ★	1 fois par semaine	5 kg/lit
Maisons de retraite	Tous les jours/seniors autonome	10-12 kg
Maisons de retraite médicalisées	Tous les jours/seniors non autonome	25 kg
Hôpitaux	Tous les jours	20kg/lit
Jardins d'enfants et crèches	Tous les jours	2,5kg/enfant
Restaurants traditionnels	Places assises (serviette + torchons + nappe)	0,3 À 0,5 kg/place assise par jour

* La valeur indiquée comprend également le linge de table

Les informations ci-dessus sont données à titre indicatif.

QUELLE MACHINE ? QUELLE QUANTITÉ ?

SECTEUR	CLIENTS FINAUX	MACHINE
HO.RE.CA.	Hôtels, bars, glaciers et pâtisseries (de petites tailles)	PROEASYLINE 6 -8
	Hôtels, campings, colonies de vacances	LM 11 - 18- 23
	Appartements meublés, auberges	LM 32
	Restaurants, bistrots, pizzerias	SLES 14 -18
	Services de réception, restaurations collectives, discothèques	SLES 23 -34
	Glaciers, brasseries et pubs	SLFI 25 - 33
	Bars et cafés	MCA 33
	Crèches	PROEASYLINE 6 -8
	Maisons de retraite, collèges et internats	LM 14 - 18 -23
NETTOYAGE ET REPASSAGE	Blanchisseries et location de linge	PROEASYLINE 6 -8
	Blanchisseries, teintureries	LM 11
	Robes de mariée, teintureries et tanneries pour fourrures	LM 14 - 18
SALLE DE SPORT	Salles de sport	LM 11 - 14 - 18
CHANTIERS NAVALS	Chantiers navals	LM 11 - 14 - 18
MEDICAL ET ESTHETIQUE	Hôpitaux, stations thermales, instituts de beauté	LM 11 - 14 - 18 SLES 14 -18 - 23 -34

LAVE-LINGES PROFESSIONNELS

PROEASYLINE IMESA

Machine compacte aux dimensions du domestique

Empilable avec le sèche-linge PROEasyLine

INOX AISI 304

Tambour, réservoir, dessus et façade en acier INOX AISI 304

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Essorage (tr/min)	Type de vidange	Alimentation	€ HT
PELW-65DP	595x591x845-865max	7	6	60	Electrique	3,2	1 400	Pompe	400V commutable 230 V	3 315
PELW-80DP	595x706x845-865max	9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Pompe	400V commutable 230 V	3 865
PELW-80DV	595x706x845-865max	9	8	80	Electrique	4,6	1 400	Vanne	400V commutable 230 V	4 015

INFOS PRODUITS

- Écran de programmation intuitif et facile à utiliser
- Raccordements à l'eau chaude et à l'eau froide
- 4 puissants amortisseurs solidement fixés à une plaque de fond en acier pour le contrôle des vibrations
- Tous les supports sont amovibles pour faciliter le nettoyage du tambour
- Système de pesée automatique du linge
- Système de répartition de la charge et de lavage en douceur "ACTIVE DRUM ™
- Capteur 3D anti-balourd
- Joint de porte en acier, garantissant un cycle de lavage hygiénique et un tambour propre sans germes
- Vanne de vidange anti-blocage - pour les modèles avec système d'évacuation à vanne
- 28 programmes disponibles
- 25 langues différentes disponibles
- Programmes de désinfection à 90°, 60° et 40°.
- Programmes spécifiques MOP et microfibres pour les entreprises de nettoyage
- Disponible avec des pompes péristaltiques (sur demande)
- Vitesse d'essorage maximale de 1400 tr/min
- 98% de composants recyclables
- 30.000 cycles testés
- Machines diponibles avec IoT (connexion Wifi) pour gestion des programmes à distance - sur demande

Produits lessiviels voir page 761

LES OPTIONS

MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit carte relais pour solution de paiement - Nous consulter**
- **Monnayeur mécanique :**
  Réf : **60AM** / **790 € HT**
- **Monnayeur électronique :**
  Réf : **60AL** / **790 € HT**
- **60 Hz sur demande**

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / **395 € HT**

Machine compacte aux dimensions du domestique

Empilable avec le lave-linge PROEasyLine

INOX AISI 304

Tambour, réservoir, dessus et façade en acier INOX AISI 304

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Type	Chauffage	Puissance (kW)	Alimentation	€ HT
PELD-65EE	595x654x850-865 max	6,5	6	117	Externe	Electrique	3,3	230 V	2 500
PELD-65EC	595x654x850-865 max	6,5	6	117	Condenseur	Electrique	2,8	230 V	2 720
PELD-80EE	595x769x850-865 max	8	7	145	Externe	Electrique	3,3	230 V	2 825
PELD-80HP	595x769x850-865 max	8	7	145	Condenseur	Pompe à chaleur	1	230 V	3 465

INFOS PRODUITS

- Écran de programmation intuitif et facile à utiliser
- Grand filtre monté sur hublot
- Le système de rotation tambour BUTTERFLY empêche le linge de s'entasser et de se froisser.
- Le système de sécurité arrête le cycle en cas d'ouverture de la porte
- Moteur sans brosses pour une durée de vie plus longue, un bruit plus faible et un séchage plus rapide.
- Deux rouleaux de support du tambour supplémentaires pour une meilleure stabilité - même pour les charges lourdes
- 10 programmes de séchage disponibles
- 25 langues différentes disponibles
- Chaque composant de plus de 50 grammes est recyclable
- 15.000 cycles testés
- Kit de fixation pour montage en colonne d'un séchoir sur une laveuse ou de deux séchoirs superposés.
- Gamme dd'évacuationfournie avec les modèles PELD-65EE et PEL-80EE
- Machines diponibles avec IoT (connexion Wifi) pour gestion des programmes à distance - sur demande

LES OPTIONS

MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit carte relais pour solution de paiement - Nous consulter**
- **Monnayeur mécanique :**
  Réf : **60AM** / 790 € HT
- **Monnayeur électronique :**
  Réf : **60AL** / 790 € HT
- **60 Hz sur demande**

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / 395 € HT

LAVE-LINGES INDUSTRIELS
SERIE LM - SUPER ESSORAGE

EVO.LINE IMESA

Smart control
Système de gestion de la consommation et personnalisation des paramètres du cycle.

IM11 - UX et UI de pointe
pour une meilleure interaction homme machine.
Technologie interactive Tap.Tech.

LM11EC
PETITE CAPACITÉ

LM18EC / LM23EC
MOYENNE CAPACITÉ

LM32EC
GRANDE CAPACITÉ

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Diamètre hublot (mm)	Vidange	€ HT
PETITE CAPACITÉ											
LM11EC	720x933x1113	12	11	105	Electrique	10,5	300	1002	535	Vanne Ø50 mmz	11 755
MOYENNE CAPACITÉ											
LM18EC	880x1010x1285	20	18	181	Electrique	14	327	915	380	Vanne Ø50 mm	16 855
LM23EC	880x1010x1285	24	23	216	Electrique	17	327	915	380	Vanne Ø50 mm	18 980
GRANDE CAPACITÉ											
LM32EC	1100x1084x1440	36	32	320	Electrique	29	400	915	380	Vanne Ø50 mm	29 515

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM11 7"
- Solutions de programmation illimitées
- IoT pour le contrôle à distance de la machine par WI-FI
- Démarrage différé disponible
- Programmation de l'eau, de la température, de la vitesse du moteur et de la rotation/rupture pour une personnalisation totale des cycles de lavage
- Tambour et cuve extérieure en acier INOX AISI 304
- Remplissage équilibré eau chaude/eau froide pour une économie d'énergie (sauf LM32EC)
- Système d'équilibrage : amortisseurs verticaux et horizontaux pour une stabilité maximale et un faible niveau sonore (sauf LM32EC)
- Système de gestion de la charge de linge sale par contrôle intelligent
- Espace réduit entre le tambour et la vanne pour éviter les pertes d'eau et de détergent
- Dispositif d'avertissement sonore de fin de cycle
- Panneau de commande incliné pour une meilleure visibilité et une utilisation facile
- Port USB

Produits lessiviels voir page 761

- Pas d'ancrage au sol
- Programmes paramétrés : cycles Wet-Cleaning and MOP
- Ecran interactif Tap.Tech
- Alimentation électrique 400 V tri + N - 50/60 HZ

Pour les références LM18EC, LM23EC
- Contre-paroi pour une isolation efficace
- Panneaux latéraux anti-vibration
- Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- Système de fermeture mécanique de la porte
- Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- Système de gestion du chargement avec accéléromètre
- Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau

Pour la référence LM32EC
- Contre-paroi pour une isolation efficace
- Joint d'étanchéité à l'avant du lave-linge pour réduire le bruit
- Système de fermeture mécanique de la porte
- Joint de porte conique et axes de support de la serrure de la porte pour une meilleure stabilité
- Grande efficacité pendant l'essorage, silencieux et à faibles vibrations
- Courroies de transmission poly-v fiables et durables
- Système de contrôle de l'essorage et réduction du déséquilibre dynamique
- Accès facile à chaque composant pour la maintenance

LES OPTIONS — MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit de raccordement jusqu'à 11 pompes péristaltiques - indispensable pour montage pompes**
  Réf : 60AI / 365 € HT
- **Monnayeur mécanique :**
  Réf : **60AM** / 790 € HT
- **Monnayeur électronique :**
  Réf : **60AL** / 790 € HT
- **Kit cage bois :**
  Réf : **60EMBBOIS** / 100 € HT

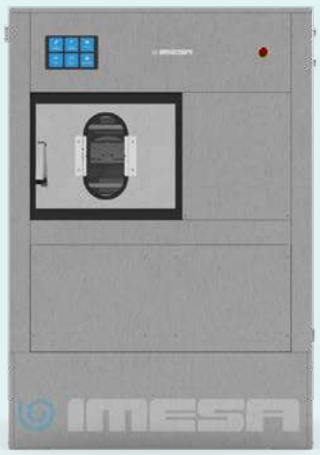
LES ACCESSOIRES

POMPES PÉRISTALTIQUES
- **1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X01 / 545 € HT
- **2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X02 / 755 € HT
- **3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X03 / 765 € HT
- **4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X04 / 860 € HT
- **5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X05 / 900 € HT
- **6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X06 / 905 € HT

SOCLES
- **Socle h.300 mm (pour LM11)**
  Réf : 60FQ11 / 425 € HT
- **Socle h.300 mm (pour LM18 ou LM23)**
  Réf : 60FQ1823 / 450 €HT
- **Socle h.300 mm (pour LM32)**
  Réf : 60FQ32 / 480 € HT

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / 395 € HT

LAVE-LINGES INDUSTRIELS ASEPTIQUES
SERIE D2W



D2W23EC

MOYENNE CAPACITÉ

D2W30EC

GRANDE CAPACITÉ

Côté linge sale

Côté linge propre

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/9	Capacité (Kg) 1/10	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Facteur G	Essorage (tr/min)	Ouverture tambour (LxH)	Vidange	€ HT
MOYENNE CAPACITÉ											
D2W23EC	967x1070x1570	24	23	215	Electrique	18	300	877	279x366	Vanne Ø50 mm	32 165
GRANDE CAPACITÉ (AIR COMPRIMÉ)											
D2W30EC	1373x1166x1968	35	32	318	Electrique	29	347	840	380x400	Vanne Ø80 mm	49 315

INFOS PRODUITS

- Deux portes séparées pour les pièces sales et propres
- Écran tactile IM11 7" - pièce sale
- IoT (connexion WI-FI) pour le contrôle à distance des machines
- Programmations illimitées
- Tambour, cuve et croisillon de tambour en acier INOX AISI 304
- Contrôle électronique de l'ouverture de la porte pour éviter les erreurs d'ouverture et tout type de contamination
- Positionnement automatique du tambour pour une ouverture facile
- Ergonomie maximale dans les opérations de chargement du linge grâce à la base surélevée sur laquelle le lave-linge est monté.
- Raccordements à l'eau froide et à l'eau chaude
- Avertisseur sonore de fin de cycle
- Préparé pour raccordement à réservoir de récupération d'eau
- Pas d'ancrage au sol
- Alimentation électrique 400 V tri + N - 50/60 HZ

Pour la référence D2W30EC

- Ancrage de sécurité au sol nécessaire (boulons d'ancrage NON COMPRIS)

LES OPTIONS
MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Kit de raccordement jusqu'à 11 pompes péristaltiques - indispensable pour montage pompes**
  Réf : 60AI / 365 € HT
- **Kit cage bois :**
  Réf : **60EMBBOIS** / 100 € HT

LES ACCESSOIRES

POMPES PÉRISTALTIQUES

- **1 pompe Péristaltique 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X01 / 545 € HT
- **2 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X02 / 755 € HT
- **3 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X03 / 765 € HT
- **4 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X04 / 860 € HT
- **5 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X05 / 900 € HT
- **6 pompes Péristaltiques 30l/h (nécessite option AI)**
  Réf : 606190904X06 / 905 € HT

SÈCHE-LINGE
SERIE SLES

evo.line IMESA

SLES14EC
SLES18EC
PETITE CAPACITÉ

SLES23EC
SLES36EC
MOYENNE CAPACITÉ

SMART CONTROL
du mouvement de l'air dans le tambour pour un séchage parfait et une faible consommation

IM10

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Capacité (Kg) 1/18	Capacité (Kg) 1/20	Volume tambour (L)	Chauffage	Puissance (kW)	Evacuation des buées (mm)	€ HT
PETITE CAPACITÉ								
SLES14EC	791x900x1804	13,7	12,4	263	Electrique	18,7	Ø150	7 865
SLES18EC	791x1080x1804	17,8	16,1	345	Electrique	24,7	Ø150	8 455
MOYENNE CAPACITÉ								
SLES23EC	1022x947x1932	23,1	20,9	443	Electrique	25,1	Ø200	9 730
SLES36EC	1022x1224x1932	35,9	32,3	653	Electrique	37,1	Ø200	10 715

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Solutions de séchage infinies
- Paramètres de séchage modifiables une fois le cycle démarré
- Port USB
- Inversion alternée du sens de rotation du tambour standard
- Fonction de chauffage en plusieurs étapes pour une gestion optimale des températures et par conséquent plus de délicatesse dans le traitement des vêtements.
- Cycles avec contrôle automatique de l'humidité
- Cooldown - Fonction de refroidissement et anti-rides pour un repassage parfait et facile
- Tambour en acier INOX AISI 304 sans arêtes vives pour une meilleure conservation des vêtements
- Hublot double vitrage pour une parfaite isolation thermique et économie d'énergie
- Système de fermeture avec double aimant recouvert
- Flux d'air intelligent dans le tambour pour un séchage parfait et une basse consommation d'énergie
- Filtre à haut pouvoir filtrant, anti-perforation et facilement amovible
- Signal de nettoyage du filtre sur l'écran
- Bouton d'arrêt d'urgence
- Alimentation électrique 400 V tri + N - 50/60 HZ

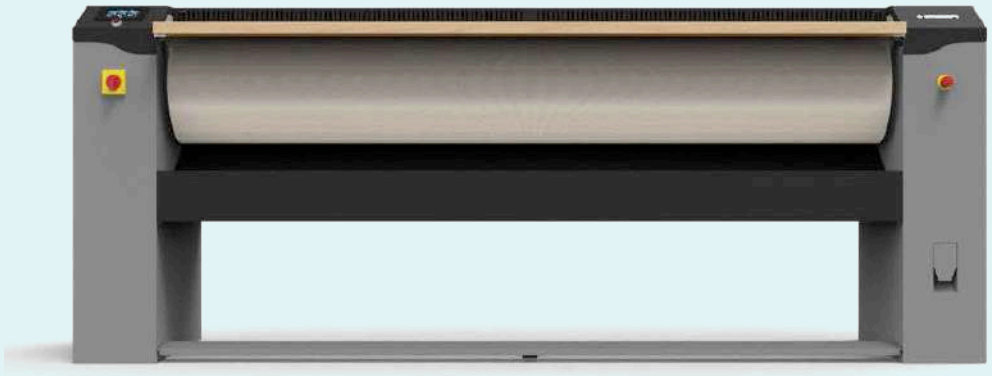
LES OPTIONS
MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Monnayeur mécanique :**
  Réf : **60AM** / 790 € HT
- **Monnayeur électronique :**
  Réf : **60AL** / 790 € HT
- **Kit cage bois :**
  Réf : **60EMBBOIS** / 100 € HT
- **Capteur pour le contrôle de l'humidité**
  Réf : 600L / 1415 € HT
- **3 panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304**
  Réf : 60DB / 705 € HT
- **Inversion du sens d'ouverture de porte pour seche linge IMESA**
  Réf : 60BB / GRATUIT

LES ACCESSOIRES

- **Jetons pour monnayeur (250 pièces)**
  Réf : **601936GETTO** / sur demande

Tandem :
lave linge / séche linge
Sur demande



SLFI

Patented

CONTRÔLE DE LA PRESSION
- Technologie brevetée
- TV2008A000116

LE REPASSAGE POUR LINGE PLAT COMME VOUS LE VOULEZ

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Evacuation des buées (mm)	Débit d'air humide (m^3/h)	Puissance de chauffe (kW)	Puissance totale (kW)	€ HT
SLFI100/25EC	1550x643x985	Ø250	1000	Electrique	25	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	4,9	5,1	7 950
SLFI120/25EC	1750x643x985	Ø250	1200	Electrique	30	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	5,8	6,1	8 745
SLFI150/25EC	2050x643x985	Ø250	1500	Electrique	35	1-6	Ø80 (en option)	160 (en option)	7,3	7,5	9 125
SLFI160/33EC	2150x643x985	Ø330	1600	Electrique	40	1-6	Ø80	160	11,1	11,3	11 595
SLFI180/33EC	2350x643x985	Ø330	1800	Electrique	50	1-6	Ø80	160	12,4	12,7	12 060
SLFI200/33EC	2550x643x985	Ø330	2000	Electrique	60	1-6	Ø80	160	13,8	14	12 525

Humidité requise : 20%

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Programmes illimitées
- Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- Régulation électronique de la vitesse de repassage
- Régulation automatique de la vitesse de repassage en fonction de la température avec le système Cooldown
- Action linéaire pour le contrôle de la pression de repassage
- Barre de torsion pour garantir une pression uniforme de la presse sur toute la longueur du rouleau
- Caisson chauffant en acier chromé
- Revêtement extérieur du rouleau pour réduire la dispersion de la chaleur et économiser de l'énergie
- Position réglable de la table d'introduction
- Couvercle de la presse en NOMEX, résistant aux températures élevées
- Système de déverrouillage avec levier manuel
- Arrêt d'urgence
- Pédale pour le levage du rouleau
- Alimentation électrique 400 V tri + N - 50/60 HZ

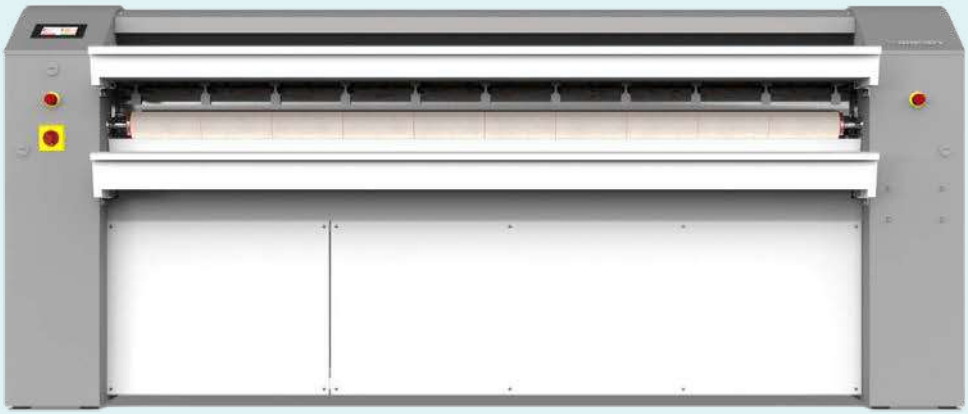
LES OPTIONS

MONTAGE D'USINE UNIQUEMENT

- **Système d'aspiration pour repasseuses (pour modèles 100, 120 ou 150)**
  Réf : 60VSSL / 425 € HT

SÉCHEUSES - REPASSEUSES / CALANDREUSES
SERIE MCA

PRODUCTIVITÉ DANS UN PETIT ESPACE



MCA

Références	Dimensions LxPxH (mm)	Diamètre du cylindre (mm)	Surface de repassage (mm)	Chauffage	Production horaire (Kg/h)	Vitesse de repassage (mt/min)	Débit d'air humide (m^3/h)	Evacuation des buées (mm)	Puissance de chauffe (kW)	€ HT
MCA150/33	2134x794x1092	Ø330	1504	Electrique	34	1-6	350	Ø100	20,7	20 925
MCA180/33	2514x794x1092	Ø330	1880	Electrique	39	1-6	350	Ø100	25,2	22 595
MCA210/33	2704x794x1092	Ø330	2068	Electrique	49	1-6	350	Ø100	28,8	24 195

INFOS PRODUITS

- Écran tactile IM10
- Programmes illimitées
- Paramètres de repassage modifiables pendant le cycle
- Système de refroidissement pour économiser l'énergie
- Systeme de Cool Down
- Rouleau en acier chromé
- Régulation électronique de la vitesse de repassage en fonction de la vitesse et de la température
- Bandes de repassage NOMEX résistantes aux températures élevées
- Filtres sur l'entrée d'air pour un système d'aspiration efficace
- Dispositif de sécurité protège-doigts
- Deux arrêts d'urgence
- Alimentation électrique 400 V tri + N - 50/60 HZ

DÉTERGENT LIQUIDE

Détergent liquide professionnel super concentré pour machines à laver, formulé pour éliminer tout type de saleté du linge. Même utilisé à basse température, il protège les fibres et facilite le repassage.
Son parfum est frais et rémanent

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LAVABENC20U	Détergent liquide	Bidon 20 Kg	1	120

DÉTERGENT LIQUIDE DÉGRAISSANT PUISSANT

Détergent liquide concentré parfumé pour laver les nappes, les draps, les vêtements de travail et les chiffons en machine à laver. Il élimine les taches d'huile et de graisse les plus tenaces. Sans danger pour les taches blanches et colorées.

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
SGRASPLUSC20U	Détergent liquide dégraissant	Bidon 20 Kg	1	95

POUDRE DÉTERGENTE

Poudre détergente spécialement développée pour être utilisée dans les machines à laver, avec une formule hautement concentrée et riche en principes actifs, idéale pour éliminer les saletés grasses même en présence d'eau très dure

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
LAVATRIXN1S20	Poudre détergente	Sac de 20 Kg	1	105

ADOUCISSANT

Cet assouplissant assainissant concentré est formulé avec des matières premières hautement biodégradables. Il possède des propriétés antistatiques et régénératrices de fibres et dégage un parfum agréable et durable.

Référence	Description	Présentation	Nb d'unités par carton	€ HT
SOFTC20U	Adoucissant	Bidon 20 Kg	1	160

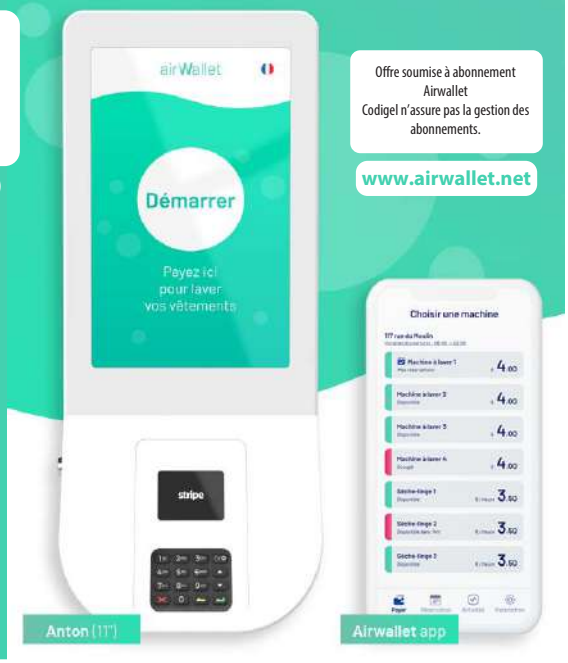
airWallet — SOLUTION DE PAIEMENT

LE PAIEMENT INTELLIGENT POUR LAVERIES MODERNES

Airwallet est une solution de paiement simple, moderne et entièrement automatisée pour les laveries. Un module discret installé dans chaque machine permet d'accepter les paiements via l'application Airwallet ou le terminal sans contact Anton.

Les clients paient facilement par smartphone ou carte bancaire, sans monnaie, sans jetons et sans carte de lavage. De votre côté, toute la gestion des paiements est centralisée, sécurisée et gratuite.
Le terminal Anton complète parfaitement l'application : son écran tactile intuitif permet de sélectionner un service et de payer instantanément par carte sans contact, sans téléchargement d'application. Une fois le paiement validé, la machine démarre automatiquement.
Facile à installer, élégant et robuste, Anton ne nécessite qu'une prise électrique et fonctionne sans connexion Internet.

PRO300



Offre soumise à abonnement Airwallet
Codigel n'assure pas la gestion des abonnements.

www.airwallet.net

Références	Description	€ HT
ANTON	Centrale de paiement / écran 10,5" Terminal stripe	2 000
PRO300	Boitier de communication 1 par machine	330

Les avantages clés :

- Paiement sans contact et mobile
- Aucune gestion de monnaie
- Installation simple et rapide
- Gestion et suivi transparents
- Solution fiable, sécurisée et internationale

DE LA COMMANDE → À LA LIVRAISON

DE LA COMMANDE... →

COMMANDE CLASSIQUE

Nous vous invitons à bien vérifier les accusés de réception de commande (références, prix, options) et à nous préciser d'éventuelles contraintes de livraison. N'hésitez pas à nous contacter en cas de doute. **En cas d'annulation de commande avant l'expédition aucun frais ne vous sera demandé.**

COMMANDE SPÉCIALE

Elle concerne tous les produits sur plan comme une ligne de vitrine, sur mesure et hors catalogue.

Il vous sera demandé **30 % d'acompte** calculés sur le prix net HT achat de la commande.

En cas d'annulation d'une commande spéciale, l'acompte de 30% ne pourra vous être restitué, la commande étant presque impossible à revendre en l'état.

RETOUR DE MATÉRIELS

1. **Retour matériel neuf** : Suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraîne systématiquement **une moins value de 20%** par rapport à la facture (moins value de 30% pour toutes commandes spéciales) **+ facturation du port aller**. Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concernent des matériels facturés depuis **moins de 3 mois**.
2. **Retour pour réparation** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.
3. **Retour pour échange** : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit.

FRAIS DE PORT

FRANCO DE PORT EN FRANCE MÉTROPOLITAINE POUR TOUT MONTANT SUPÉRIEUR À 600 € NET HT (REMISE ÉVENTUELLE DÉDUITE) AU DÉPÔT DE L'ACHETEUR

FORFAITS MONTANT < 600 € NET HT

MONTANT DE LA COMMANDE	FRAIS DE PORT
0 € HT et 29 € net HT	5 € HT
30 € HT et 99 € net HT	10 € HT
100 € HT et 299 € net HT	20 € HT
300 € et 599 € net HT	30 € HT

→ ... A LA LIVRAISON

CODIGEL expédie ses marchandises, aux risques et périls du destinataire, selon 3 types de transport :
✔ Messagerie (colis de faible volume et hauteur : machines à glaçons, lave-vaisselle, petits fours…)
✔ « Palet System » (colis plus volumineux – type armoires, meubles de plus de 200 cm, commande de plusieurs appareils, …)
✔ Affrètement (colis très volumineux, linéaire de vitrines ou self, commande quantitative), il sera adapté en fonction du volume de la marchandise

NOUS OPTIMISONS NOS FLUX LOGISTIQUES POUR RÉDUIRE LES KILOMÈTRES PARCOURUS AFIN DE S'INSCRIRE DANS UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

Livraison sans prise de rendez-vous en journée et sans créneau horaire à l'adresse du revendeur-installateur. (Le destinataire doit prévoir un engin de manutention pour toute livraison en affrètement). Un lien de suivi de livraison sera adressé au destinataire. **Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire**

LIVRAISON AVEC PRISE DE RENDEZ-VOUS À LA DEMI-JOURNÉE (9h-12h/14h-17h).

Une fois la marchandise arrivée sur la plateforme locale, le centre livreur prend contact avec le destinataire indiqué sur la commande (bien indiquer les coordonnées). Les délais sont alors majorés de 24h afin de planifier le rendez-vous.
Un lien de suivi de livraison sera adressé au destinataire. Prise de rendez-vous non garantie en réseau messagerie pour les expéditions

Livraison au pas de porte directe chez l'utilisateur ou sur chantier (hors l'adresse du revendeur-installateur).
Délai : 2 à 5 jours ouvrés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire.
Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : 40 € (sauf affrètement)

LIVRAISON EXPRESS

Ces livraisons sont valables en France métropolitaine pour un total maximum de 3 palettes de dimensions L 300 * l 150 * h 180 cm et un poids maximum d'une tonne.
Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.
Délai : 24h à 48h garanti (hors Corse) à compter de l'enlèvement chez Codigel.
Coût supplémentaire (à valider à la commande) : 120 € (1 pièce) - 60 € / pièce supplémentaire

LIVRAISON SPÉCIFIQUE À CRÉNEAU HORAIRE FIXE

Ces livraisons peuvent faire l'objet de moyens spécifiques (camionnette, 2ème livreur, accès centre-ville, camion de moins de 3,5T). Elles impliquent aussi coordination téléphonique entre le centre livreur local et le destinataire indiqué avec coordonnées à la commande.
Livraison au pas de porte à l'adresse de votre choix.
Coût supplémentaire (à valider sur la commande) : sur chiffrage

LIVRAISON AVEC SERVICE

Déballage, raccordement, mise en service, reprise d'emballage ou de l'ancien matériel.
Coût supplémentaire (à valider à la commande) : sur chiffrage

Nos délais sont non contractuels. Ils sont énoncés selon le plan de transport annoncé par notre prestataire. Notre objectif est de le respecter. Toutefois, nous ne pourrons pas vous garantir que tous les intervenants logistiques suivront les instructions indiquées en toutes circonstances. Le destinataire indiqué sur le bordereau de transport doit être présent à l'arrivée pour tamponner, dater et signer le récépissé (même sur chantier) ; si la marchandise est acceptée par une autre personne, le destinataire « officiel » reste responsable. En cas d'absence de réserves, la marchandise reçue est déclarée conforme.

À VÉRIFIER À LA LIVRAISON (en présence du transporteur)

✘ **Le nombre et l'état des colis** (un emballage correct ne veut pas forcément dire "machine en bon état").
✘ **La conformité du matériel livré,** avec le bon de livraison et l'accusé de réception de commande.
✘ **L'état de la marchandise** ou du matériel à l'intérieur des colis.

Déchargement des camions : il doit être assuré par le destinataire de la livraison. Le chauffeur n'est pas tenu de participer au déchargement. Il n'est pas possible de décharger les colis de plus de 2,40 m de longueur avec le hayon du camion, le destinataire doit prévoir un engin de manutention.

Nous précisons que vous êtes en droit de prendre le temps pour contrôler votre colis, il faut savoir que vous avez :
- 15 min pour un petit colis livré par messagerie
- 30 min pour des colis livrés sur palette
-1 heure pour un ensemble de colis livrés par affrétement
Si le livreur ne veut pas attendre la fin du déballage, inscrivez en toute lettre « le livreur n'a pas souhaité rester » et faire signer le chauffeur puis adresser un courrier recommandé sous 3 jours au transporteur.

✔

Votre commande arrive en parfait état.

Vous devez :

- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

?

Si un colis de votre commande est endommagé partiellement.

Vous devez :

- Reporter sur le bordereau, les dommages constatés sur la machine
- Nous contacter lors du constat du litige pour déterminer si certains éléments sont à notre disposition pour les remplacer
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise

✘

Votre commande arrive très endommagée.

Vous devez :

- Ecrire sur le bordereau de livraison : « Refus de la livraison : produits endommagés »
- Signer le bordereau de livraison
- Ecrire le nom et prénom du signataire
- Apposer le cachet de votre entreprise
- Confirmer votre constatation par lettre recommandée au transporteur ainsi qu'au service transport de Codigel sous 72 h.

✔ À INSCRIRE

Indiquer la quantité, la référence et le nom de la ou des pièce(s) endommagée(s)

✘ NE JAMAIS ÉCRIRE

CAR CELA N'A AUCUNE VALEUR :

« Sous réserve de… »
« Emballage intact, machine abimée »
« Emballage abimé, risque de casse »
« Carton abimé »
« Carton déchiré »
« Palette cassée »

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

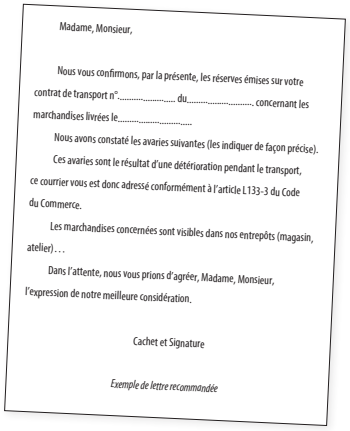
Merci de déballer la machine
en présence du transporteur.
Les réserves doivent porter sur la marchandise
et non sur l'état du colis.
En cas de problème, merci de nous prévenir
au plus vite au **01.80.83.77.32**
Toute réclamation sans émission de réserves
sur le bordereau du transporteur
ne pourra être prise en compte.

1. Ecrivez très précisément sur le bon émargé du transporteur les pièces manquantes ou les dégâts constatés directement sur l'équipement sans mentionner le conditionnement, devant le transporteur.
2. En cas d'absence de réserve écrite, précise et caractérisée, il vous reviendra d'apporter la preuve que le dommage constaté est de la responsabilité du transporteur. Une « protestation motivée » devra être écrite en recommandé dans les 3 jours francs qui suivent la réception de vos marchandises.
3. Toute livraison effectuée sur site (restaurant, collectivité, commerce, chantier), votre responsabilité est directement engagée. Le signataire doit respecter la même procédure.

Dans le cas de non respect de la procédure, aucun remboursement et aucune réclamation ne seront pris en compte après la livraison.

Attention : l'envoi au transporteur d'une lettre de réserve, par lettre recommandée, dans les 72 heures suivant la date de livraison, comme le prescrit l'article L133-3 du Code du Commerce, n'a nullement pour effet d'engager sa responsabilité, mais d'éviter au destinataire la forclusion prévue par cet article. Il ne dispense en aucune façon de l'obligation de prouver que le dommage existait à la livraison..

*Cette lettre est disponible sur www.codigel.com


Madame, Monsieur,

Nous vous confirmons, par la présente, les réserves émises sur votre contrat de transport n°..... du..... concernant les marchandises livrées le.....

Nous avons constaté les avaries suivantes (les indiquer de façon précise).

Ces avaries sont le résultat d'une détérioration pendant le transport, ce courrier vous est donc adressé conformément à l'article L133-3 du Code du Commerce.

Les marchandises concernées sont visibles dans nos entrepôts (magasin, atelier)…

Dans l'attente, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre meilleure considération.

Cachet et Signature

Exemple de lettre recommandée

HOTLINE TRANSPORT CODIGEL : 01.80.83.77.32

Une étiquette sur nos colis est à votre disposition afin de vous aidez lors de vos réserves à la livraison.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE 2026

1. LE CONTRAT DE VENTE

Les offres sont formulées dans la limite des stocks disponibles. Toute commande enregistrée est considérée comme ferme et irrévocable et implique l'acceptation expresse des conditions générales du vendeur.

Les présentes conditions générales de vente prévalent, sauf dérogation écrite et formelle du vendeur, sur toutes les dispositions et conditions contraires des acheteurs, même si celles-ci figurent dans un document visant expressément à exclure ou prévaloir sur les présentes conditions générales de vente. CODIGEL se réserve le droit d'annuler ou de refuser toute commande d'un client avec lequel il existerait un différend au titre d'une précédente commande. Dans le cas de fabrication spéciale sur plan, sur mesure ou hors catalogue, un acompte de 30% sera demandé à la commande. En cas d'une annulation ultérieure, cet acompte sera conservé à titre d'indemnité. Toute commande non confirmée par écrit ne sera pas prise en considération.

2. PRIX

Les prix figurant au tarif sont ceux en vigueur. Ils s'entendent en Euro hors TVA, installation non comprise, hors emballages spéciaux, départ entrepôt du vendeur. Franco de port en France Métropolitaine pour tout montant supérieur à 600€ hors taxes net (remise éventuelle déduite) au dépôt de l'acheteur. Des frais de port supplémentaires pourront néanmoins être appliqués dans le cas de contraintes de livraison particulière (utilisateur, centre commercial, prise de rendez-vous, transitaire, …) En toute hypothèse, ces prix seront augmentés de toute taxe ou contribution due par l'acheteur, de quelque nature que ce soit (DEEE, DEA, TVA, …). Les matériels sont facturés sur la base du tarif en vigueur à la date de la livraison.

3. DÉLAIS DE LIVRAISON

Nous mettons tout en œuvre pour vous satisfaire, mais dans tous les cas, nos délais sont donnés à titre indicatif et un dépassement éventuel ne pourra donner lieu à aucun dommage et intérêts, retenue ou annulation de commande par l'acheteur. En outre, les délais indiqués seront suspendus de plein droit par la survenance de tout cas de force majeure ayant pour conséquence de retarder ou d'empêcher la livraison tel qu'incendie, grève, insurrection, émeute ou embargo, sans que cette liste soit exhaustive.

Dans le cas de demande de livraison de machines et de pièces détachées, avec délai garanti, le coût global du transport sera refacturé à l'acheteur. Dans le cas où l'adresse de livraison donnée par l'installateur est inexacte, le coût de nouvelle présentation lui sera imputé.

4. FABRICATION

Nous pouvons apporter aux modèles présentés sur nos catalogues toute modification de conception, désignation ou prix, sans que nous soyons contraints d'en aviser nos clients. Les photos ou schémas de nos catalogues sont purement indicatifs et n'ont pas de valeur contractuelle.

5. TRANSPORT

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire, même en envoi Franco.

Il appartient donc à nos clients de vérifier les expéditions à l'arrivée et d'exercer, s'il y a lieu, leur recours contre les transporteurs dans les trois jours qui suivront la réception de la marchandise. Pour cela, nos clients doivent inscrire manuellement sur le bulletin de livraison des réserves précises et détaillées, et doivent les confirmer dans les trois jours, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au transporteur qui a effectué la livraison (article 105 du Code de Commerce). Dans le cas d'avaries ou de manquants constatés après la livraison, avant que le délai de trois jours soit expiré, nos clients doivent notifier par lettre recommandée avec accusé de réception au transporteur une protestation en lui demandant de déléguer un représentant pour constater ces avaries ou manquants. Le déballage doit être arrêté et les emballages conservés car il faudra prouver que l'avarie ou le manquant existait bien avant la livraison. Afin de constituer le dossier d'avarie auprès de nos assureurs, nos clients devront nous adresser la photocopie de la lettre de réserve, du récépissé postal de la lettre recommandée et l'original du bordereau de livraison avec les réserves. Au cas où des réserves ne seraient pas faites par le destinataire, immédiatement sur le bordereau, aucun recours ne pourra être fait par CODIGEL auprès du transporteur et aucun dédommagement ne pourra être demandé. La livraison sur site (adresse de l'utilisateur ex. restaurant/hôtel/ collectivité...) pourra impliquer l'application de frais supplémentaires et devra impliquer que les moyens de manutention soient assurés.

A défaut de réserves précises notées immédiatement sur le récépissé par le destinataire, la marchandise livrée sera considérée conforme et exempte de tout vice apparent.

6. GARANTIES

L'acquéreur d'un appareil neuf bénéficie, à titre personnel, de la garantie contre tout vice de construction ou de matière pendant deux ans à compter du jour de la date de notre facture. Les pièces détachées restent garanties 6 mois. Cette garantie est expressément limitée à l'obligation de fournir, à nos frais, les pièces reconnues défectueuses par notre service technique. L'installateur est responsable en tant que professionnel de la conformité du matériel par rapport à l'utilisation qui en sera faite, de la réception du matériel, de l'installation dans les normes et selon les règles indiquées par notre service technique ainsi que de la main d'œuvre durant la période de garantie. Il est également responsable des informations quant à l'utilisation par l'usager. Tout retour ou échange de pièces ou de matériels ne pourra être effectué sans notre accord écrit. Tout retour doit être effectué en port payé sauf accord de nos services et devra faire l'objet d'un emballage approprié. Les dommages causés au matériel et dus à un emballage défectueux sont à la charge de l'acheteur. De plus, la garantie sera annulée pour toute intervention faite par des réparateurs non agréés. Sont exclues de la garantie : 1) les pièces en verre (vitrines, présentoirs, porte vitrée, …). 2) Les défectuosités de fonctionnement de l'appareil dues à des dépôts calcaires. 3) les parties électriques détériorés suite à des variations anormales de tension d'alimentation ou suite à une utilisation anormale .4) les détériorations ou avaries résultant d'une mauvaise installation de l'appareil, de négligence ou insuffisance d'entretien, d'une surcharge même passagère, d'inexpérience ou d'usage de produit nocif ou non adapté, de l'usure normale.

Aucune indemnité n'est due en cas de dommage indirect causés par l'immobilisation de l'appareil tel que le manque à gagner, la perte de marchandise, le préjudice commercial ou financier, quand bien même CODIGEL en aurait été informé au préalable.

7. PAIEMENT ET FRAIS DE RECOUVREMENT

Toutes nos factures sont payables sans escompte et sans dérogation au lieu de paiement convenu. Le non-règlement des factures à l'échéance convenue entraîne de plein droit à la charge de l'acheteur, une indemnité fixée à titre de clause pénale conformément à l'article 1226 du Code Civil à 15 % du montant des factures impayées à leur échéance et ce, sans préjudice des demandes pouvant être formées judiciairement en vertu de l'article 700 du NCPC. Le défaut de paiement d'un seul effet ou d'une seule facture à son échéance rend immédiatement et de plein droit exigibles toutes les factures en cours, même non échues et ce, sans qu'il soit besoin d'une mise en demeure. Dans le cas d'un paiement par traite, l'acheteur doit retourner cette dernière acceptée dans un délai maximum de dix jours suivant la réception des factures. Le non-retour des traites acceptées dans ce délai usuel est assimilé à un défaut de paiement.

En cas de retard de paiement - l'échéance est indiquée sur la facture - les intérêts de retard seront dus par le client sans mise en demeure préalable à compter de la date d'exigibilité de la facture ou des sommes impayées, à un taux égal au taux pratiqué par la Banque Centrale Européenne pour ses opérations de refinancement majoré de 10 points, prorata temporis et ce, sans préjudice de l'indemnité forfaitaire de 40 Euros (art. L 441-10 du Code de Commerce et Art. D. 441-5 du Décret du 02/10/2012).

En cas de modification du montant de cette indemnité forfaitaire fixé par Décret, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes CGV ou conditions de règlement.

A titre de préjudice, elle appliquera une clause pénale de 15% sur les sommes dues.

8. CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ (LOI DU 12 MAI 1980)

CODIGEL se réserve le droit de propriété dans les conditions de la loi n° 80-335 du 12 mai 1980 sur les marchandises vendues. Les marchandises faisant l'effet du présent document demeurent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. A cet égard, ne constituent pas des paiements, au sens de la présente disposition, la remise de traites ou de tout titre créant une obligation de payer. L'acheteur peut cependant revendre ces marchandises dans le cadre de l'exploitation normale de son établissement. Cette autorisation de revente est automatiquement retirée en cas de cessation de paiement de l'acheteur. En cas de saisie opérée par des tiers sur ces marchandises, l'acheteur est tenu de nous en informer sans délai par lettre recommandée avec accusé de réception. Malgré l'application de la présente clause résolutoire de réserve de propriété, l'acheteur supportera la charge des risques en cas de vol, de perte ou de destruction et ce, dès la livraison des marchandises, il s'engage, à cet effet, à assurer cette marchandise en conséquence.

9. JURIDICTION

Nos marchandises étant payable au siège de CODIGEL. Attribution de juridiction est faite au tribunal de commerce de VERSAILLES qui, seul, sera compétent quels que soient les conditions de vente et le mode de paiement accepté, même en cas d'appel de garantie ou de pluralité de défendeurs. Toute clause contraire stipulée sur les bons de commande de notre clientèle s'entend nulle de plein droit.

10. RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES ET DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENT D'AMEUBLEMENT

CODIGEL fait enlever et traiter les Equipements Electriques et Electroniques (EEE) qu'il a mis sur le marché après le 13/08/2005 ou lors d'un remplacement d'équipements équivalents ou assurant la même fonction conformément à l'article R543-195 du code de l'environnement, ainsi que les Eléments d'Ameublement (EA) relevant de la catégorie 6 de l'article R543-240. Pour ce faire, CODIGEL a choisi l'éco-organisme ECOLOGIC agrée par l'Etat qui réalise pour son compte l'ensemble des opérations de collecte, de dépollution et de valorisation conformément aux exigences réglementaires. En fin de vie des EEE et EA, l'acheteur et/ou l'utilisateur final s'engage à transmettre les demandes de reprise à ECOLOGIC sur le site www.e-dechet.com ou au +33 1 30 57 79 09 en précisant les éléments nécessaires à la localisation des DEEE ou DEA professionnels de la cuisine lesquels selon les configurations feront l'objet d'un apport volontaire à un point de collecte ou d'un élèvement chez l'utilisateur final qui sera à la charge en dessous de 250kg (500kg dans les DROM-COM). Dès enlèvement ou apport volontaire au point de collecte, ECOLOGIC reprendra l'entière responsabilité des DEEE et DEA en fin de vie.

CODIGEL s'engage sur la mise à disposition des pièces détachées indispensables à l'utilisation de l'équipement pendant une durée minimale de 10 ans sur les appareils de réfrigération disposant d'une fonction de vente directe.

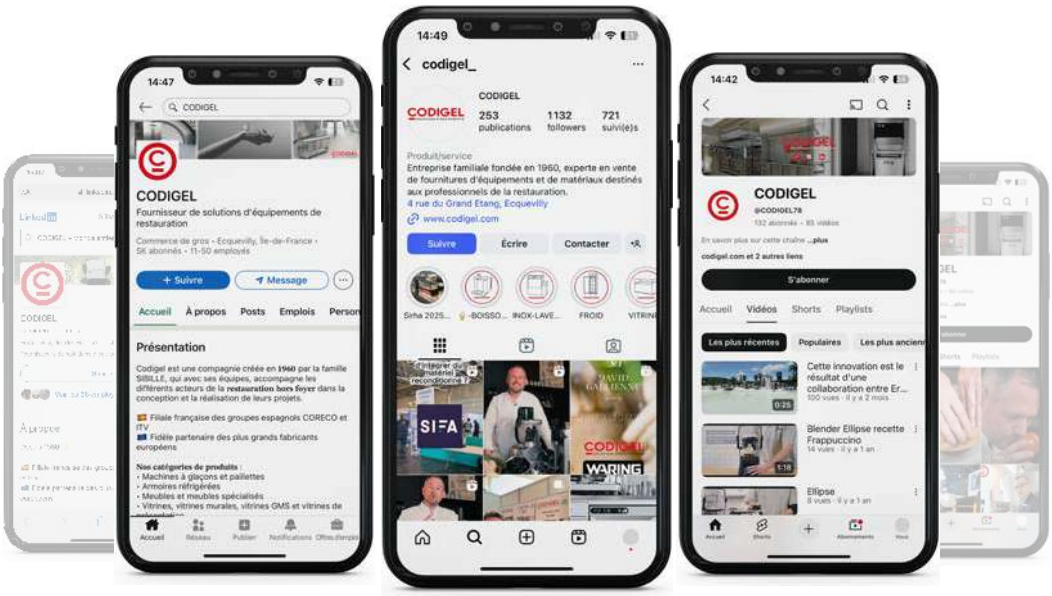
11. RETOURS ET ÉCHANGES DE MARCHANDISES

Retour de matériel neuf : suite à une erreur ou une annulation de commande, un retour entraine systématiquement une moins-value de 20% par rapport à la facture et à la facturation du port aller. Le port retour est à la charge de l'acheteur. Les retours ne peuvent être acceptés qu'avec l'emballage d'origine et concerne les matériels facturés depuis moins de 3 mois. Les produits sur-mesure ou faisant l'objet d'une fabrication spéciale (couleur, dimension, …) ne sont ni repris, ni échangés.

Retour pour échange ou réparation : Les retours ne sont acceptés qu'en port payé et après accord écrit de CODIGEL.

SCANNEZ CE QR CODE AFIN D'ACCEDER À L'ÉCO-PARTICIPATION DE L'ENSEMBLE DES PRODUITS CODIGEL

SUIVEZ-NOUS !



LINKEDIN INSTAGRAM YOUTUBE

NOTES

NOTES

NOTES

WWW.CODIGEL.COM

DEPUIS 1960

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

ZAC DU PETIT PARC - 4 RUE DU GRAND ETANG - 78920 ECQUEVILLY - FRANCE
TÉL. 01 80 83 77 00 - MAIL : CODIGEL@CODIGEL.COM
WWW.CODIGEL.COM