

# FRANSTAL



Matériels en Cuisine et Froid Professionnels  
Edition 2024



## "UNE HISTOIRE DE CONFIANCE"

La nature accompagne la famille Marcon dans leur démarche : respect du produit, du producteur. Une aventure où ils invitent des épicuriens à venir déguster une cuisine à base d'herbes, de champignons et de tous ces produits locaux qui donnent un sens à leur vie ici.

*Depuis plus de 30 ans, la nature accompagne la famille Marcon*

### La cuisson maîtrisée "Mon four mixte est fabuleux."

J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique."

### N'ayez plus peur du froid !

"Pour mon restaurant, j'avais besoin d'un meuble qui fasse office de meuble de dressage et passe mais aussi en même temps meuble de préparation, avec 4 tiroirs et 2 portes d'un côté. Bien sûr, dans un format pas standard ! "L'oiseau rare" était chez FRANSTAL."

### Lavage tout en douceur

"Le lave-batterie FRANSTAL répond à toutes mes attentes : il est performant, très facile à l'usage et s'adapte au format de mes bacs même les plus grands. C'est un vrai plus !"

### Préparation sur place : la valeur ajoutée

"Dans mon établissement, j'ai toujours favorisé les préparations sur place de mes entrées ou autres desserts. C'est vraiment là qu'est notre métier : rendre **les produits encore meilleurs, appétissants, et y prendre du plaisir.**"



M.I.N. Rungis - 2, rue du Caducée  
94516 RUNGIS Cedex  
Tél. : 01 41 801 661 - Fax : 01 46 866 961  
[www.franstal.fr](http://www.franstal.fr) - [contact@franstal.com](mailto:contact@franstal.com)



DÉCOUVREZ  
NOTRE NOUVEAU  
CATALOGUE EN LIGNE



Cuisson verticale et autres.....Page 1.03 à 1.67

Cuisson horizontale et autres.....Page 1.68 à 1.142

Froid vertical.....Page 2.01 à 2.47

Froid horizontal et autres.....Page 2.48 à 2.78



Froid composants.....Page 3.01 à 3.13

Ventilation.....Page 3.14 à 3.22

Distribution.....Page 4.01 à 4.61

Inox.....Page 4.62 à 4.148



Préparation.....Page 5.01 à 5.26

Snack.....Page 5.27 à 5.28

Laverie - hygiène.....Page 6.01 à 6.31

Blanchisserie.....Page 6.32 à 6.44



# Sites de fabrication FRANSTAL

# FRANSTAL *s'engage* POUR LE MADE IN EUROPE

**Depuis plus de 50 ans, FRANSTAL** vous accompagne au quotidien en vous proposant des équipements parfaitement adaptés aux méthodes de travail en évolution constante.

Vous avez la certitude de posséder un matériel qui conjugue qualité de fabrication, intégration de technologies avancées, robustesse éprouvée et fiabilité dans le temps.

Le matériel FRANSTAL **de fabrication 100% européenne**, vous garantit des installations conformes à votre cahier des charges tant en restauration commerciale qu'en restauration collective.



ESPAGNE



**CUISSON** Silver  
**PREPARATION** Gold  
**FROID** Silver  
Gold  
**LAVERIE**  
**BUANDERIE** Silver



RÉPUBLIQUE TCHEQUE

PAYS BAS



PREPARATION  
Platinum  
Gold

POLOGNE

INOX  
Silver

LUXEMBOURG



PREPARATION  
Gold

ALLEMAGNE



CUISSON  
Platinum  
Silver  
FROID  
Platinum  
INOX  
Gold  
PREPARATION  
Gold

RÉPUBLIQUE TCHEQUE



LAVERIE  
BUANDERIE  
Gold

FRANCE



CUISSON INOX  
Platinum  
Gold  
FROID  
Platinum  
Gold  
Silver  
VENTILATION  
Platinum  
Gold  
PREPARATION  
Platinum  
Gold  
Silver  
LAVERIE  
BUANDERIE  
Gold

ITALIE



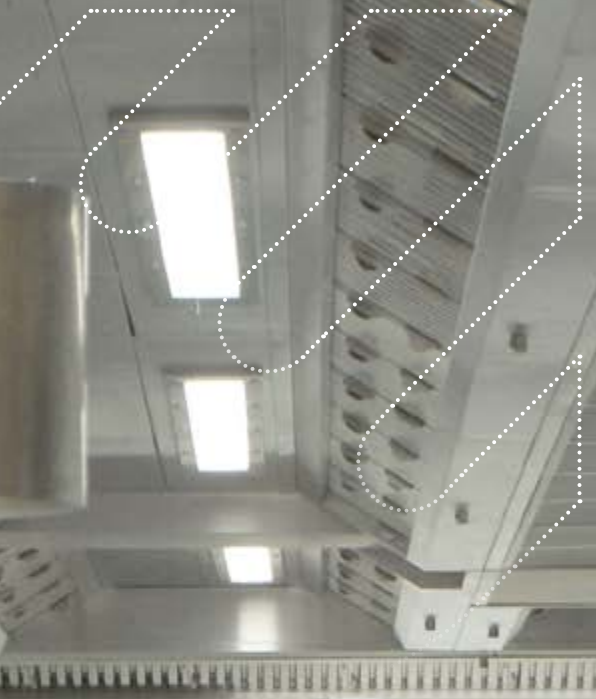
CUISSON  
Platinum  
Gold  
Silver  
FROID  
Platinum  
Silver  
INOX  
Gold  
Silver  
PREPARATION  
Gold  
Silver  
LAVERIE  
BUANDERIE  
Platinum  
Gold  
Silver

« Notre expertise et notre connaissance du marché, au travers des installateurs du GIF, nous permettent de proposer 3 niveaux de gammes, qui répondent à l'ensemble de vos besoins en offrant un rapport qualité prix optimal. »



# RÉALISATIONS

NOS



 **FRANSTAL**  
Platinum

 **FRANSTAL**  
Gold

 **FRANSTAL**  
Silver



# Sommaire

## CUISSON VERTICALE

☛ Four mixte PLATINIUM + accessoires.....	1.04 à 1.19
☛ Four mixte GOLD + accessoires .....	1.20 à 1.33
☛ Four compact PLATINIUM & GOLD + accessoires .....	1.34 à 1.39
☛ Produits nettoyage et entretien fours PLATINIUM & GOLD .....	1.40 à 1.41
☛ Accessoires Multigrill pour fours PLATINIUM & GOLD .....	1.42 à 1.43
☛ Four mixte SILVER + accessoires .....	1.44 à 1.47
☛ Four à cuisson accélérée PLATINIUM.....	1.48
☛ Cuiseur vapeur PLATINIUM.....	1.49
☛ Multicuseur et rôtissoire à infrarouge modulé.....	1.50
☛ Four à pizza SILVER .....	1.51
☛ Four statique GOLD .....	1.52
☛ Chariot de maintien froid GOLD .....	1.52
☛ Four de remise et maintien en température GOLD .....	1.53 à 1.57
☛ Four de remise en température SILVER.....	1.58 à 1.61
☛ Tiroir à cuisson lente & maintien en température statique GOLD .....	1.62 à 1.63
☛ Chariot de maintien en température statique GOLD .....	1.64 à 1.65
☛ Chariot de remise et maintien en température GOLD .....	1.66 à 1.67

## CUISSON HORIZONTALE

☛ Fourneau sur mesure PLATINIUM .....	1.68 à 1.69
☛ Fourneau sur mesure GOLD .....	1.70 à 1.71
☛ Gamme 900 GOLD .....	1.72 à 1.87
☛ Gamme 800 GOLD .....	1.88 à 1.111
☛ Gamme 700 GOLD .....	1.112 à 1.119
☛ Sauteuse multifonction 800 GOLD.....	1.108
☛ Gamme 900 SILVER .....	1.120 à 1.129
☛ Gamme 700 SILVER .....	1.130 à 1.139
☛ Friteuse PLATINIUM .....	1.140
☛ Wok GOLD .....	1.140
☛ Plaque à induction GOLD .....	1.141
☛ Salamandre PLATINIUM & GOLD .....	1.142



La caractéristique absolument **unique** qui distingue les fours **PLATINIUM FRANSTAL** des autres fours professionnels s'appelle **"Cloud"**.

Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire : les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat. Il fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants.

## Caractéristiques générales :

- **EFFICACE** Nouveau système de lavage. Diminution de la consommation de détergent jusqu'à 30% en moins.
- **INTELLIGENT** Franstal Platinum Coach, l'assistant virtuel qui vous donne des conseils sur les cuissons, sur le programme de lavage le plus adapté et vous avertit quand il y a besoin d'entretien. Autoclima gère le climat idéal.
- **ROBUSTE** Composants de longue durée. Accès facile pour l'entretien qui vous permet de réduire les temps d'intervention.



### 1 Écran tactile + connectivité au cloud (breveté) - wi-fi ou ethernet

Écran couleur 10 pouces haute définition, avec sélection des fonctions «tactile», écran personnalisable selon les exigences de l'utilisateur, vos programmes favoris seront toujours en premier plan.

Wifi de série et ethernet en option

### 3 Espace dédié connecteur universel

Connecteur universel : multisonde ou aiguilles pour la cuisson sous vide, douchette de lavage à enroulement automatique, port USB

### 2 Réservoir de produit intégré

Bac à détergent pour le nouveau système de lavage automatique du four. Nouvelles cartouches de détergent liquide 100% recyclables. Lavage-Rinçage/ Système Calout pour modèle a chaudière

- **PETIT** Jusqu'à 15% d'encombrement en moins grâce à la miniaturisation des composants (Ref. modèle 062).
- **CONNECTÉ** Avec la connection Wifi de série le four Platinum est toujours connecté au cloud Nabook, l'assistant virtuel en cuisine complet et gratuit.
- **FLEXIBLE** Multiniveaux Plus. Affichage et commandes configurables. Recettes paramétrables.
- **PUISSANT** Jusqu'à 20 % plus puissant. Préchauffage jusqu'à 320°C le four Platinum grâce au nouveaux systèmes de débit d'énergie permet d'économiser jusqu'à 16 % d'énergie comparé aux modèles précédents.





# LE CLOUD

## LA CUISINE SANS LIMITE

- Connexion WI-FI ou ethernet
- Accès au Cloud après enregistrement (gratuit)
- Enregistrement des données HACCP
- Contenus toujours disponibles

- Sauvegarde de tous les contenus
- Configurations, personnalisations
- Partage des contenus sur plusieurs appareils

### 1. RECETTES

Des recettes du monde entier directement via le cloud de votre Platinum téléchargeable.

### 2. CONTEXTE

Dans le Cloud vous trouverez non seulement la recette mais également son origine et son évolution.

### 3. INGRÉDIENTS

Les recettes du Cloud fournissent tous les ingrédients et le détail des quantités.

### 8. RECETTES PERSONNALISÉES

Retrouvez vos créations culinaire en un clic !



### 7. MISE À JOUR

La connexion constante au Cloud vous permet de maintenir votre appareil à jour.



### 6. PRÉSENTATION

Le service à table n'est pas complet sans une présentation attrayante et originale de l'assiette .

### 5. CUISSON

Le Cloud est configuré pour une synchronisation maximale entre les ingrédients et le processus de cuisson de chaque recette.

### 4. PROCÉDURE

Le Cloud vous illustre dans les moindres détails la façon de réaliser la recette, étape par étape.

FRANSTAL  
Platinum G.C.C.





Four mixte 6 GN1/1

Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

	À CHAUDIÈRE		À CHAUDIÈRE	
Modèles électriques	CLANAE061BS	CLANAE101BS	CLANAE062BS	CLANAE102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2

	À CHAUDIÈRE		À CHAUDIÈRE	
Modèles à gaz	CLANAG061BS	CLANAG101BS	CLANAG062BS	CLANAG102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

Dimensions des bacs				
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	90	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	852 x 797 x 775	852 x 797 x 1055	1072 x 907 x 775	1072 x 907 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAKSCBO	Connecteur extérieur pour sonde amovible
CLANPSB	Porte inversée
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo porte inversée
CLASN	Supplément pour l'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLANSGB	Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation
CLANETH	Supplément pour connection ethernet
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

# FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE

**FRANSTAL**  
Platinum

## Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 & 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm**
- VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie (gaz, électrique, eau et détergents)
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable



Mise en service par  
démonstrateur culinaire  
FRANSTAL OFFERTE.

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 x 400
<b>CLAMK061B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLABAP061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB062</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK062B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAM102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP062</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
<b>CLAMK101B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304- pour fours élect.
<b>CLACAM101B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB102</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK102B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAM102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP102</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 3 mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint ø 3mm pour deux produits différents
<b>CLANFX01</b>	Filtre à graisse
<b>CLABRP04</b>	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
<b>CLAKSCBA</b>	Kit connecteur extérieur pour sonde amovible

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40






Four mixte 6 GN1/1



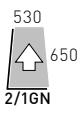
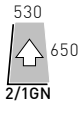
Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

Modèles électriques 	À INJECTION CLANAE061BV	À INJECTION CLANAE101BV	À INJECTION CLANAE062BV	À INJECTION CLANAE102BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	11,7	19	22,5	36,2

Modèles à gaz 	CLANAG061BV	CLANAG101BV	CLANAG062BV	CLANAG102BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	13/11.180	22/18.920	26/22.360	42/36.120

Dimensions des bacs				
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	90	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	852 x 797 x 775	852 x 797 x 1055	1072 x 907 x 775	1072 x 907 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

#### Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE

**CLAKSCBO** Connecteur extérieur pour sonde amovible

**CLANPSB** Porte inversée

**CLAAPDS** Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo porte inversée

**CLASN** Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques

**CLANSGB** Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation

**CLANETH** Supplément pour connection ethernet

**CLANPK** Prédiposition branchement hotte d'aspiration

# FOUR MIXTE À INJECTION

**FRANSTAL**  
Platinum

## Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 & 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie (gaz, électrique, eau et détergents)
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable



### Référence OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes

<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 à 400
<b>CLAMK061B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
<b>CLABAP061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

### Référence OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes

<b>CLASSB062</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK062B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAV102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP062</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

### Référence OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes

<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
<b>CLAMK101B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
<b>CLACAV101B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

### Référence OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes

<b>CLASSB102</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK102B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAV102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP102</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale














### Référence ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT

<b>CLAKSCBA</b>	Kit connecteur extérieur pour sonde amovible
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 3 mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint ø 3mm pour deux produits différents
<b>CLANFX01</b>	Filtre à graisse
<b>CLABRP04</b>	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40















## Accessoires & options fours mixtes

	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv. GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Support en acier inox AISI304 <b>CLABSR011</b> 850 x 710 x 670H	<b>CLABSR021</b> 1070 x 800 x 670H	<b>CLABSR011</b> 850 x 710 x 670H	<b>CLABSR021</b> 1070 x 800 x 670H	-
	Supports en acier inox pour insertion cellule de refroidissement <b>CLABSA011</b> 900 x 710 x 960 H	<b>CLABSA021</b> 1070 x 835 x 960 H	-	-	-
	Support avec porte-plaques h.670 <b>CLABSP011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSP021</b> 1070 x 840 x 670H	<b>CLABSP011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSP021</b> 1070 x 840 x 670H	-
	Entraxe ±55	±55	±55	±55	-
	Supports avec porte-plaques h. 950 <b>CLABSK011</b> 850 x 730 x 950H	<b>CLABSK021</b> 1070 x 840 x 950H	-	-	-
	Armoires avec portes et porte-plaques h. 670 <b>CLABSC011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSC021</b> 1070 x 840 x 670H	<b>CLABSC011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSC021</b> 1070 x 840 x 670H	-
	Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes <b>CLABTL011</b>	<b>CLABTL021</b>	<b>CLABTL011</b>	<b>CLABTL021</b>	<b>CLABTL011</b>
	Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion <b>CLASBE061</b> 375,5x561,5x459H	<b>CLASBE062</b> 593 x 721 x 459H	<b>CLASBE101</b> 375,5x561,5x736H	<b>CLASBE102</b> 593 x 721 x 736H	-
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes Hauteur minimum 911- 1261 mm maxi <b>CLABCR011S</b> 425 x 824 x 1261H	<b>CLABCR021S</b> 630 x 983 x 1261H	<b>CLABCR011S</b> 425 x 824 x 1261H	<b>CLABCR021S</b> 630 x 983 x 1261H	<b>CLABCR161S</b> 548 x 1077 x 1376H
	Hotte d'aspiration avec condenseur à air [utilisable uniquement sur four pré-équipé <b>CLABKC011</b> 852 x 1081,8 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC021</b> 1072 x 1192 x 320H 0,3 Kw - MO- NO230+T	<b>CLABKC011</b> 852 x 1081 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC021</b> 1072 x 1192 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC161</b> 852 x 1152 x 320H
	Kit banqueting <b>CLABKQ061</b> CLABPP061 CLABCR011S CLABCT061 CLABTL011 pas inclus	<b>CLABKQ062</b> CLABPP062 CLABCR021S CLABCT062 CLABTL021 pas inclus	<b>CLABKQ101</b> CLABPP101 CLABCR011S CLABCT101 CLABTL011 pas inclus	<b>CLABKQ102</b> CLABPP102 CLABCR021S CLABCT102 CLABTL021 pas inclus	<b>CLABKQ161</b> CLABPP061 CLABPP101 CLABCT061 CLABCT101 CLABTL011X2 pas inclus
	Couvertures isothermes pour structure porte-plaques ou structure porte-assiettes <b>CLABCT061</b>	<b>CLABCT062</b>	<b>CLABCT101</b>	<b>CLABCT102</b>	<b>CLABCT061</b> <b>CLABCT101</b>
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm <b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm <b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces

# BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

## Accessoires & options fours mixtes

Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
 Glissières 600 x 400 version pâtisserie	<b>CLABGP564</b> 6 x (600 x 400) Entraxe ‡ 93		<b>CLABGP864</b> 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 90		
 Structure porte plaques extractible, à utiliser avec châssis d'insertion, version pâtisserie	<b>CLASBE564</b> 428 x 628 x 455 H 5 x (600 x 400) Entraxe ‡ 80		<b>CLASBE864</b> 430 x 617 x 715 H 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 84		
 Collecteur hotte pour branchement extérieur	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>
 Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installa- tions navales	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	
 Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	
 Armoire statique de maintien en tem- pérature, cuisson lente et remise en température, avec sonde à coeur	<b>CLAMCR031B</b> 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T ‡ 75 <b>CLAMCR051B</b> 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO 230+T ‡ 75		<b>CLAMCR031B</b> 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T <b>CLAMCR051B</b> 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO230+T		
 Armoire de main- tien statique et cuisson lente - avec sonde à coeur	<b>CLAMCR052B</b> 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T		<b>CLAMCR052B</b> 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T		
 Structure porte- assiettes extractible - à utiliser avec châssis d'insertion	<b>CLABPP061</b> 396 x 687 x 458 H Entraxe ‡ 70	<b>CLABPP062</b> 622 x 706 x 458 H ‡ 65	<b>CLABPP101</b> 394 x 687 x 736 H ‡ 63	<b>CLABPP102</b> 622 x 706 x 736 H ‡ 66	<b>CLABPP061</b> <b>CLABPP101</b>
 Supplément pour structure porte assiettes extractible complète du châssis d'insertion - A demander lors de la commande du four	<b>CLASSP061</b>	<b>CLASSP062</b>	<b>CLASSP101</b>	<b>CLASSP102</b>	<b>CLASSP061</b> <b>CLASSP101</b>
 Double grille pour viandes, poisson, légumes matériau à haute conductibilité thermique et traitements antiadhésif à 3 couches	<b>CLASG11C</b>	<b>CLASG11L</b>	<b>CLASG11C</b>	<b>CLASG11L</b>	<b>CLASG11C</b>
 Broche en acier inox avec support pour cochon de lait rôti, chevreuil et agneau			<b>CLASAM55</b>	<b>CLASAM55</b>	<b>CLASAM55</b>
 Plaque double face lisse/rayée à accu- mulation de chaleur avec traitement an- tiadhésif. En alliage d'aluminium.	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>



### Kit de superposition 6 NIVEAUX 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>061</b> 6 Niveaux Electrique	<b>CLABKE011P</b>	<b>CLABKE011P</b>	Sur pieds 1800	1670
<b>061</b> 6 Niveaux Gaz	<b>CLABKG011P</b>	<b>CLABKG011P</b>	Sur pieds 1800	1670



### Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>101</b> 10 niveaux Electrique	<b>CLABKE011P</b>	<b>CLABKE011P</b>	Sur pieds 2080	1950
<b>101</b> 10 niveaux Gaz	<b>CLABKG011P</b>	<b>CLABKG011P</b>	Sur pieds 2080	1950



### Kit de superposition 6 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>062</b> 6 Niveaux Electrique	<b>CLABKE021P</b> Electrique	<b>CLABKE021P</b> Gaz	Sur pieds 1800	1670
<b>062</b> 6 Niveaux Gaz	<b>CLABKG021P</b> Electrique	<b>CLABKG021P</b> Gaz	Sur pieds 1800	1670



### Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>102</b> 10 niveaux Electrique	<b>CLABKE021P</b> Electrique	<b>CLABKE021P</b> Gaz	Sur pieds 2080	1950
			Sur roulettes 2090	1960
			Sur rouleaux 1970	1840
<b>102</b> 10 niveaux Gaz	<b>CLABKG021P</b> Electrique	<b>CLABKG021P</b> Gaz	Sur pieds 2080	1950
			Sur roulettes 2090	1960
			Sur rouleaux 1970	1840



# BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

## Accessoires & options fours mixtes



### Descriptifs

Hotte d'aspiration avec condenseur à air pour kit de superposition. (utilisable uniquement sur fours électriques pré-équipés)

6 niv. GN1/1  
10 niv. GN1/1

**CLABKC011S**  
POUR KIT :  
061 + 061  
101 + 061  
852 x 1149 x 320  
0,3 Kw MONO230+T

6 niv. GN2/1  
10 niv. GN2/1

**CLABKC021S**  
POUR KIT :  
062 + 062  
102 + 062  
1072 x 1259 x 320  
0,3 Kw MONO230+T



Option roulettes pour supports et armoires  
- non compatibles avec structures extractibles

**CLABRP04**

**CLABRP04**

## Accessoires & options fours mixtes

### Référence



Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four

Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes  
540 x 1076 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max

**CLABCR141S**

Pour kit de superposition sur rouleaux  
540 x 1076 x HAUT. min 1180 -1440 mm max

**CLABCR141L**

Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four

Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes  
771 x 1237 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max

**CLABCR142S**

Pour kit de superposition sur rouleaux  
771 x 1237 x HAUT. min 1180 -1440 mm max

**CLABCR142L**



## Accessoires & options fours mixtes

### Référence

Option roulaeux

Pour kit de superposition CLABKE061P- CLABKG061P

**CLARLB**








Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1



Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

	À INJECTION	À CHAUDIÈRE	INFÉRIEUR À CHAUDIÈRE ET SUPÉRIEUR À INJECTION
<b>Modèles électriques</b> ⚡	<b>CLANAE161BV</b>	<b>CLANAE161BS</b>	<b>CLANAE161BM</b>
<b>Tension d'alimentation - (V/ Hz)</b>	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
<b>Puissance électrique totale - (kW)</b>	30,2	30,2	30,2
<b>Modèles à gaz</b> 🔥	<b>CLANAG161BV</b>	<b>CLANAG161BS</b>	<b>CLANAG161BM</b>
<b>Tension d'alimentation - (V/ Hz)</b>	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
<b>Puissance électrique totale - (kW)</b>	1,4	1,4	1,4
<b>Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)</b>	35 / 30.100	40 / 34.400	38 / 32680
<b>Dimensions des bacs</b>			
<b>Capacité - (GN)</b>	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1
<b>Entraxe entre les étagères - (mm)</b>	70	70	70
<b>Capacité (600 x 400)</b>	5 + 8	5 + 8	5 + 8
<b>Entraxe entre les étagères - (mm)</b>	90	90	90
<b>Dimensions (mm) L x l x H</b>	852 x 795 x 1840	852 x 795 x 1840	852 x 795 x 1840

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

### Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 + 10 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable



Mise en service par  
démonstrateur culinaire  
FRANSTAL OFFERTE.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
<b>CLARL161</b>	Option pour rouleaux. Hauteur max 1730 mm. Hauteur du dernier niveau d'enfournement 160 cm
<b>CLARL04</b>	Option pour roulettes. Hauteur max 1875 mm - largeur max 913 mm.
<b>CLANP52</b>	Porte avec charnière à droite
<b>CLAAPDS2</b>	Securité pour ouverture porte à double déclic - Pas dispo porte inversée
<b>CLANETH2</b>	Supplément pour connection ethernet
<b>CLASN2</b>	Supplément pour d'optimisation énergétique. Seulement pour fours électriques
<b>CLANPK2</b>	Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration
<b>CLASSB061</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE061 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB564</b>	Supplément pour structure extractible version pâtisserie CLASBE564 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie, CLABGP564
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie, CLABGP864
<b>CLADSP2</b>	Protection mécanique inox pour écran-commandes
<b>CLAMK161B</b>	Kit version marine
<b>CLANSGB161</b>	Smokegrill pour système barbecue par sac smoke dans tiroir
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint ø 3 mm.

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 3 mm, longueur de la sonde à piquer 180 mm.
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 1 mm. Pour sous vide ou petits morceaux
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint. Ø 3 mm - 1 connecteur, 2 câbles sonde
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse - deux parties



Four mixte 20 GN1/1

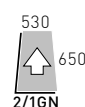
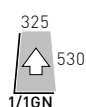


Four mixte 20 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	
Modèles électriques ⚡	CLANAE201BS	CLANAE202BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	37,2	73,2

	À CHAUDIÈRE	
Modèles à gaz 🔥	CLANAG201BS	CLANAG202BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	1,4	1,3
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	52 / 44.720	90 / 77.400

#### Dimensions des bacs



Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	892 x 862 x 1812	1102 x 932 x 1812

**Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
<b>CLANSGB200</b>	Nouveau smokegrill pour système barbecue pour modèle 201 et 202
<b>CLANETH</b>	Supplément pour connection ethernet
<b>CLASN</b>	Prédisposition optimiseur d'énergie
<b>CLASSB154</b>	Supplément pour chariot - version pâtisserie uniquement four 1/1
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

# FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE

**FRANSTAL**  
Platinum

## Four mixte PLATINIUM : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1 - 40 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable



Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLAMK201B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entièrement en aisi 304 - pour fours élect.
<b>CLACAM201B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLANKS201</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
<b>CLANKS201S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
<b>CLABKC201</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
<b>CLANKP201</b>	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg -470 x 700 x 1725 H
<b>CLANCP201R</b>	Couvertures isothermes pour chariot
<b>CLABKQ201</b>	Kit banqueting - CLANKP201+ CLANCP201R

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLAMK202B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entièrement en aisi 304 - pour fours élect.
<b>CLAKKS202</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
<b>CLAKKS202S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
<b>CLABKC202</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
<b>CLAKKP202</b>	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 180 kg - 694x 926x 1724 H
<b>CLAKCP202R</b>	Couvertures isothermes pour chariot
<b>CLABKQ202</b>	Kit banqueting - CLAKKP202 + CLAKCP202R

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 0,1mm
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint ø 0,3mm
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse
<b>CLACCE</b>	Collecteur hotte pour branchement extérieur
<b>CLARIC201</b>	Rampe correction du sol ( +/- 3%) 1/1
<b>CLARIC202</b>	Rampe correction du sol ( +/- 3%) 2/1

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40









Four mixte 20 GN1/1



Four mixte 20 GN2/1

Modèles électriques 	À INJECTION	
	CLANAE201BV	CLANAE202BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	37,2	73,2

Modèles à gaz 	À INJECTION	
	CLANAG201BV	CLANAG202BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	1,4	1,3
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	44 / 37.840	80 / 68.800

Dimensions des bacs	 	
	1/1GN	2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	892 x 862 x 1812	1102 x 932 x 1812

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
<b>CLANSGB200</b>	Nouveau smokegrill pour système barbecue pour modèle 201 et 202
<b>CLANETH</b>	Supplément pour connection ethernet
<b>CLASN</b>	Prédisposition optimiseur d'énergie
<b>CLASSB154</b>	Supplément pour chariot - version pâtisserie uniquement four 1/1
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

# FOUR MIXTE À INJECTION

**FRANSTAL**  
Platinum

## Four mixte PLATINIUM : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1 - 40 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**  
VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable



Mise en service par  
démonstrateur culinaire  
**FRANSTAL OFFERTE.**

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLAMK201B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entièrement en aisi 304 - pour fours élect.
<b>CLACAV201B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLANKS201</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
<b>CLANKS201S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
<b>CLABKC201</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
<b>CLANKP201</b>	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg - 470 x 700 x 1725 H
<b>CLANCP201R</b>	Couvertures isothermes pour chariot
<b>CLABKQ201</b>	Kit banqueting - CLANKP201+ CLANCP201R

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLAMK202B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entièrement en aisi 304 - pour fours élect.
<b>CLAKKS202</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
<b>CLAKKS202S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
<b>CLABKC202</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
<b>CLAKKP202</b>	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 180 kg - 694x 926x 1724 H
<b>CLAKCP202R</b>	Couvertures isothermes pour chariot
<b>CLABKQ202</b>	Kit banqueting - CLAKKP202+ CLAKCP202R

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille Ø 0,1mm
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint Ø 0,3mm
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse
<b>CLACCE</b>	Collecteur hotte pour branchement extérieur
<b>CLARIC201</b>	Rampe correction du sol (=/- 3%) 1/1
<b>CLARIC202</b>	Rampe correction du sol (=/- 3%) 2/1

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40






Four mixte 6 GN1/1

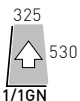

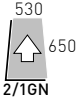
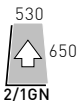
Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

Modèles électriques 	À CHAUDIÈRE CLASAE061BS	À CHAUDIÈRE CLASAE101BS	À CHAUDIÈRE CLASAE062BS	À CHAUDIÈRE CLASAE102BS
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2

Modèles à gaz 	CLASAG061BS	CLASAG101BS	CLASAG062BS	CLASAG102BS
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière) (kW/Kcal)	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000

Dimensions des bacs				
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	90	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	852 x 797 x 775	852 x 797 x 1055	1072 x 907 x 775	1072 x 907 x 1055

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
<b>CLAVCS</b>	Système de lavage automatique
<b>CLAAPDS</b>	Ouverture de la porte à double déclic
<b>CLASN</b>	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration
<b>CLANPSB</b>	Porte inversée - Charnière à droite



# FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE



## Four mixte GOLD : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 - 12 GN1/1 - 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 300 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint interne ø 3 mm**
- VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage
- Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Emballage 100 % recyclable

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 x 400
<b>CLAMK061B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLABAP061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB062</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK062B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAM102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP062</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
<b>CLAMK101B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAM101B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB102</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK102B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAM102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
<b>CLABAP102</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSCBA</b>	Prédisposition pour le branchement rapide de la sonde à cœur par connecteur externe. Installation par un technicien agréé
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLANFX01</b>	Filtre à graisse
<b>CLABRP04</b>	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint ø 3mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40





Four mixte 6 GN1/1





Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

	À INJECTION		À INJECTION	
Modèles électriques ⚡	CLASAE061BV	CLASAE101BV	CLASAE062BV	CLASAE102BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	11,6	18,7	22,2	36,2

	À INJECTION		À INJECTION	
Modèles à gaz 🔥	CLASAG061BV	CLASAG101BV	CLASAG062BV	CLASAG102BV
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	0,7	0,8	0,8	0,8
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	13/11.180	25/21500	30/25800	42/36.120

Dimensions des bacs				
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	90	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	852 x 797 x 775	852 x 797 x 1055	1072 x 907 x 773	1072 x 907 x 1055

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

**Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE**

- CLAVCS** Système de lavage automatique
- CLAAPDS** Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo avec porte inversée
- CLASN** Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
- CLANPK** Prédiposition branchement hotte d'aspiration
- CLANPSB** Porte inversée - Charnière à droite

# FOUR MIXTE À INJECTION



## Four mixte GOLD : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 - 12 GN1/1 - 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique [jusqu'à 9 cycles] en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm**
- VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les 3 premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Les vitesses intermittentes pour les cuissons particulières
- Emballage 100 % recyclable

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières - Version pâtisserie CLABGP564 - 600 à 400
<b>CLAMK061B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
<b>CLABAP061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB062</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK062B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAV102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP062</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
<b>CLAMK101B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
<b>CLACAV101B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale















Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLASSB102</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
<b>CLAMK102B</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
<b>CLACAV102B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
<b>CLABAP102</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSCBA</b>	Prédisposition pour le branchement rapide de la sonde à cœur par connecteur externe. Installation par un technicien agréé
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLANFX01</b>	Filtre à graisse
<b>CLABRP04</b>	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint ø 3mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40















## Accessoires & options fours mixtes

	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv. GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Support en acier inox AISI304 <b>CLABSR011</b> 850 x 710 x 670H	<b>CLABSR021</b> 1070 x 800 x 670H	<b>CLABSR011</b> 850 x 710 x 670H	<b>CLABSR021</b> 1070 x 800 x 670H	-
	Supports en acier inox pour insertion cellule de refroidissement <b>CLABSA011</b> 900 x 710 x 960 H	<b>CLABSA021</b> 1070 x 835 x 960 H	-	-	-
	Support avec porte-plaques h.670 <b>CLABSP011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSP021</b> 1070 x 840 x 670H	<b>CLABSP011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSP021</b> 1070 x 840 x 670H	-
	Entraxe ±55	±55	±55	±55	-
	Supports avec porte-plaques h. 950 <b>CLABSK011</b> 850 x 730 x 950H	<b>CLABSK021</b> 1070 x 840 x 950H	-	-	-
	Armoires avec portes et porte-plaques h. 670 <b>CLABSC011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSC021</b> 1070 x 840 x 670H	<b>CLABSC011</b> 850 x 730 x 670H	<b>CLABSC021</b> 1070 x 840 x 670H	-
	Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes <b>CLABTL011</b>	<b>CLABTL021</b>	<b>CLABTL011</b>	<b>CLABTL021</b>	<b>CLABTL011</b>
	Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion <b>CLASBE061</b> 375,5x561,5x459H	<b>CLASBE062</b> 593 x 721 x 459H	<b>CLASBE101</b> 375,5x561,5x736H	<b>CLASBE102</b> 593 x 721 x 736H	-
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes Hauteur minimum 911- 1261 mm maxi <b>CLABCR011S</b> 425 x 824 x 1261H	<b>CLABCR021S</b> 630 x 983 x 1261H	<b>CLABCR011S</b> 425 x 824 x 1261H	<b>CLABCR021S</b> 630 x 983 x 1261H	<b>CLABCR161S</b> 548 x 1077 x 1376H
	Hotte d'aspiration avec condenseur à air [utilisable uniquement sur four pré-équipé <b>CLABKC011</b> 852 x 1081,8 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC021</b> 1072 x 1192 x 320H 0,3 Kw - MO- NO230+T	<b>CLABKC011</b> 852 x 1081 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC021</b> 1072 x 1192 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	<b>CLABKC161</b> 852 x 1152 x 320H
	Kit banqueting <b>CLABKQ061</b> CLABPP061 CLABCR011S CLABCT061 CLABTL011 pas inclus	<b>CLABKQ062</b> CLABPP062 CLABCR021S CLABCT062 CLABTL021 pas inclus	<b>CLABKQ101</b> CLABPP101 CLABCR011S CLABCT101 CLABTL011 pas inclus	<b>CLABKQ102</b> CLABPP102 CLABCR021S CLABCT102 CLABTL021 pas inclus	<b>CLABKQ161</b> CLABPP061 CLABPP101 CLABCT061 CLABCT101 CLABTL011X2 pas inclus
	Couvertures isothermes pour structure porte-plaques ou structure porte-assiettes <b>CLABCT061</b>	<b>CLABCT062</b>	<b>CLABCT101</b>	<b>CLABCT102</b>	<b>CLABCT061</b> <b>CLABCT101</b>
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm <b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces	<b>CLAPS1108</b> 8 Pièces
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm <b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces	<b>CLAPS1106</b> 6 Pièces

# BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

## Accessoires & options fours mixtes

Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
 Glissières 600 x 400 version pâtisserie	<b>CLABGP564</b> 6 x (600 x 400) Entraxe ‡ 93		<b>CLABGP864</b> 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 90		
 Structure porte plaques extractible, à utiliser avec châssis d'insertion, version pâtisserie	<b>CLASBE564</b> 428 x 628 x 455 H 5 x (600 x 400) Entraxe ‡ 80		<b>CLASBE864</b> 430 x 617 x 715 H 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 84		
 Collecteur hotte pour branchement extérieur	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>	<b>CLACCE</b>
 Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installa- tions navales	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	<b>CLABPF04</b>	
 Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	<b>CLABRP04</b>	
 Armoire statique de maintien en tem- pérature, cuisson lente et remise en température, avec sonde à coeur	<b>CLAMCR031B</b> 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T ‡ 75 <b>CLAMCR051B</b> 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO 230+T ‡ 75		<b>CLAMCR031B</b> 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T <b>CLAMCR051B</b> 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO230+T		
 Armoire de main- tien statique et cuisson lente - avec sonde à coeur	<b>CLAMCR052B</b> 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T		<b>CLAMCR052B</b> 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T		
 Structure porte- assiettes extractible - à utiliser avec châssis d'insertion	<b>CLABPP061</b> 396 x 687 x 458 H Entraxe ‡ 70	<b>CLABPP062</b> 622 x 706 x 458 H ‡ 65	<b>CLABPP101</b> 394 x 687 x 736 H ‡ 63	<b>CLABPP102</b> 622 x 706 x 736 H ‡ 66	<b>CLABPP061</b> <b>CLABPP101</b>
 Supplément pour structure porte assiettes extractible complète du châssis d'insertion - A demander lors de la commande du four	<b>CLASSP061</b>	<b>CLASSP062</b>	<b>CLASSP101</b>	<b>CLASSP102</b>	<b>CLASSP061</b> <b>CLASSP101</b>
 Double grille pour viandes, poisson, légumes matériau à haute conductibilité thermique et traitements antiadhésif à 3 couches	<b>CLASG11C</b>	<b>CLASG11L</b>	<b>CLASG11C</b>	<b>CLASG11L</b>	<b>CLASG11C</b>
 Broche en acier inox avec support pour cochon de lait rôti, chevreuil et agneau			<b>CLASAM55</b>	<b>CLASAM55</b>	<b>CLASAM55</b>
 Plaque double face lisse/rayée à accu- mulation de chaleur avec traitement an- tiadhésif. En alliage d'aluminium.	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>	<b>CLAAPLR11</b>



### Kit de superposition 6 NIVEAUX 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>061</b> 6 Niveaux Electrique	<b>CLABKE011P</b>	<b>CLABKE011P</b>	Sur pieds 1800	1670
<b>061</b> 6 Niveaux Gaz	<b>CLABKG011P</b>	<b>CLABKG011P</b>	Sur pieds 1800	1670



### Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>101</b> 10 niveaux Electrique	<b>CLABKE011P</b>	<b>CLABKE011P</b>	Sur pieds 2080	1950
<b>101</b> 10 niveaux Gaz	<b>CLABKG011P</b>	<b>CLABKG011P</b>	Sur pieds 2080	1950



### Kit de superposition 6 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>062</b> 6 Niveaux Electrique	<b>CLABKE021P</b> Electrique	<b>CLABKE021P</b> Gaz	Sur pieds 1800	1670
<b>062</b> 6 Niveaux Gaz	<b>CLABKG021P</b> Electrique	<b>CLABKG021P</b> Gaz	Sur pieds 1800	1670



### Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv.		Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
	Electrique	Gaz		
<b>102</b> 10 niveaux Electrique	<b>CLABKE021P</b> Electrique	<b>CLABKE021P</b> Gaz	Sur pieds 2080	1950
			Sur roulettes 2090	1960
			Sur rouleaux 1970	1840
<b>102</b> 10 niveaux Gaz	<b>CLABKG021P</b> Electrique	<b>CLABKG021P</b> Gaz	Sur pieds 2080	1950
			Sur roulettes 2090	1960
			Sur rouleaux 1970	1840

# BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

## Accessoires & options fours mixtes



### Descriptifs

Hotte d'aspiration avec condenseur à air pour kit de superposition. (utilisable uniquement sur fours électriques pré-équipés)

6 niv. GN1/1  
10 niv. GN1/1

**CLABKC011S**  
POUR KIT :  
061 + 061  
101 + 061  
855 x 1085 x 320  
0,3 Kw MONO230+T

6 niv. GN2/1  
10 niv. GN2/1

**CLABKC021S**  
POUR KIT :  
062 + 062  
102 + 062  
1075 x 1195 x 320  
0,3 Kw MONO230+T



Option roulettes pour supports et armoires - non compatibles avec structures extractibles

**CLABRP04**  
300 x 220 x 110

**CLABRP04**  
300 x 220 x 110

## Accessoires & options fours mixtes

### Référence



Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four

Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes  
540 x 1076 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max

**CLABCR141S**

Pour kit de superposition sur rouleaux  
540 x 1076 x HAUT. min 1180 - 1440 mm max

**CLABCR141L**

Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four

Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes  
771 x 1237 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max

**CLABCR142S**

Pour kit de superposition sur rouleaux  
771 x 1237 x HAUT. min 1180 - 1440 mm max

**CLABCR142L**



## Accessoires & options fours mixtes

### Référence

Option rouleaux

Pour kit de superposition CLABKE061P- CLABKG061P

**CLARLB**





Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1



Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

	À INJECTION	À CHAUDIÈRE	INFÉRIEUR À CHAUDIÈRE ET SUPÉRIEUR À INJECTION
Modèles électriques	<b>CLASAE161BV</b>	<b>CLASAE161BS</b>	<b>CLASAE161BM</b>
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	30,2	30,2	30,2

	Modèles à gaz	CLASAG161BV	CLASAG161BS	CLASAG161BM
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	35 / 30.100	40 / 34.400	38 / 32680	

Dimensions des bacs	325 1/1GN 530	325 1/1GN 530	325 1/1GN 530
Capacité - (GN)	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5 + 8	5 + 8	5 + 8
Entraxe entre les étagères - (mm)	90	90	90
Dimensions (mm) L x l x H	852 x 795 x 1840	852 x 795 x 1840	852 x 795 x 1840

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement



## DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte GOLD : 6 Niveaux GN1/1 + 10 Niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm.** (pour les modèles 161)
- Pour les modèles 161 (option): En option nouveau système de lavage automatique VCS3, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage
- Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Emballage 100 % recyclable

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
<b>CLAVCS3</b>	Système de lavage automatique vcs - en dotation 1 bidon détergent liquide CLADL010, 990 grammes
<b>CLARL161</b>	Option pour rouleaux. Hauteur max 1730 mm - Hauteur du dernier niveau d'enfournement 160 cm
<b>CLARL04</b>	Option pour roulettes. Hauteur max 1875 mm - largeur max 913 mm.
<b>CLANP52</b>	Porte avec charnière a droite
<b>CLAAPDS2</b>	Securité pour ouverture porte à double déclic
<b>CLASN2</b>	Supplément pour d'optimisation énergétique. Seulement pour fours électriques
<b>CLANPK2</b>	Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration
<b>CLASSB061</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE061 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB101</b>	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB564</b>	Supplément pour structure extractible version pâtisserie CLASBE564 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASSB864</b>	Supplément pour structure extractible version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
<b>CLASPP564</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie, CLABGP564
<b>CLASPP864</b>	Supplément pour glissières version pâtisserie, CLABGP864
<b>CLADSP2</b>	Protection mécanique inox pour écran-commandes
<b>CLAMK161B</b>	Kit version marine

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint ø 3 mm
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur mltipoint pour les gros morceaux ø 3 mm, longueur de la sonde à piquer 180 mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde a cœur avec aiguille ø 1 mm. Pour sous vide ou petits morceaux
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse - deux parties

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40


En option, nouveau système de lavage automatique VCS3, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).






Four mixte 20 GN1/1



Four mixte 20 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	
Modèles électriques 	CLASAE201BS	CLASAE202BS
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	37,2	73,2

	À CHAUDIÈRE	
Modèles à gaz 	CLASAG201BS	CLASAG202BS
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	1,4	1,3
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	52 / 44.720	90 / 77.400

Dimensions des bacs	 325 / 530	 530 / 650
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	892 x 862 x 1812	1102 x 932 x 1812

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE	
<b>CLAVCS2</b>	Système de lavage automatique pour modèle 201 et 202
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration
<b>CLASN</b>	Prédisposition économiseur d'énergie

# FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE



## Four mixte GOLD : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En option, nouveau système de lavage automatique VCS2, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Emballage 100 % recyclable

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLAMK201B</b>	Kit version marine. pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
<b>CLACAM201B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles avec chaudière
<b>CLANKS201</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (20 x 1/1 GN Entraxe ± 63mm)
<b>CLANKS201S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (15 x 1/1 GN Entraxe ± 83mm)
<b>CLABKC201</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 960 x 1050 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLAMK202B</b>	Kit version marine. pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
<b>CLAKKS202S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (15 x 2/1 GN Entraxe ± 83mm)
<b>CLAKKS202</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (20 x 2/1 GN Entraxe ± 63mm)
<b>CLABKC202</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 1293 x 1147 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse
<b>CLACCE</b>	Collecteur hotte pour branchement extérieure
<b>CLARIC202</b>	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 2/1)
<b>CLARIC201</b>	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 1/1)
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint Ø 3 mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

En option, nouveau système de lavage automatique vcs2, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).









Four mixte 20 GN1/1



Four mixte 20 GN2/1

Modèles électriques 	À INJECTION	
	CLASAE201BV	CLASAE202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	37,2	73,2

Modèles à gaz 	À INJECTION	
	CLASAG201BV	CLASAG202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique totale - (kW)	1,4	1,3
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	44 / 37.840	80 / 68.800

Dimensions des bacs	 	
	1/1GN	2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	892 x 862 x 1812	1102 x 932 x 1812

**Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement**

**Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE**

**CLAVCS2** Système de lavage automatique pour modèle 201 et 202

**CLANPK** Prédiposition branchement hotte d'aspiration

**CLASN** Prédiposition économiseur d'énergie

# FOUR MIXTE À INJECTION



## Four mixte GOLD : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En option, nouveau système de lavage automatique VCS2, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 11'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage
- Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Emballage 100 % recyclable
- 1 chariot en dotation

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1 : fours mixtes
<b>CLAMK201B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
<b>CLACAV201B</b>	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe
<b>CLANKS201</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (20 x 1/1 GN Entraxe ± 63mm)
<b>CLANKS201S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (15 x 1/1 GN Entraxe ± 83mm)
<b>CLABKC201</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 960 x 1050 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1 : fours mixtes
<b>CLAMK202B</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
<b>CLAKKS202S</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (15 x 2/1 GN Entraxe ± 83mm)
<b>CLAKKS202</b>	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (20 x 2/1 GN Entraxe ± 63mm)
<b>CLABKC202</b>	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 1293 x 1147 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSC180</b>	Sonde à cœur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLANFX02</b>	Filtre à graisse
<b>CLACCE</b>	Collecteur hotte pour branchement extérieur
<b>CLARIC202</b>	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 2/1)
<b>CLARIC201</b>	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 1/1)
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à cœur multipoint Ø 3mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

en option, nouveau système de lavage automatique vcs2, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté).





Four compact 6 niv GN2/3








Four compact 10 niv GN1/1



Four compact 6 niv GN1/1

Modèles électriques ⚡	CLACOEN026R	CLACOEN061R	CLACOEN101R	CLACBEN061R	CLACVEN061R
Tension d'alimentation -(V/Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25

Modèles à gaz 🔥	CLACVGN061R
Tension d'alimentation -(V/Hz)	MONO 230 + T
Puissance électrique totale - (kW)	0,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	8,5 / 7.310

Dimensions des bacs	 325 2/3GN	 325 1/1GN	 325 1/1GN	 530 1/1GN	 530 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	6 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	60	60	60	60	60
Nombre des repas	20 / 50	30/80	80 / 150	30/80	30/80
Dimensions (mm) L x l x H	510 x 625 x 880	510 x 800 x 880	510 x 800 x 1120	875 x 650 x 705	875 x 650 x 705

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE

<b>CLANPSB</b>	Porte inversée
<b>CLAAPDS</b>	Ouverture de la porte à double déclic - pas dispo porte inversée
<b>CLASN</b>	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
<b>CLACETH</b>	Connexion port Ethernet
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

## Four compact 6 niveaux GN2/3 & 6 niveaux GN1/1 - 10 niveaux GN1/1

- **Système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System**
- Connexion Wi-Fi
- **Sonde au cœur multipoint (Ø 3 mm)**
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Cloud, pour enregistrer les paramètres personnels, MAJ, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) "one touch"
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), haute définition
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix
- 2 vitesses de ventilation

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/3 : fours compacts à injection
<b>CLAMKC026</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières, anti reversement, entièrement en AISI 304
<b>CLAPAC026</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : Accessoires & options fours compacts à injection - horizontal
<b>CLAMKC061</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti- reversement, entièrement en AISI 304
<b>CLAPAC061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours compacts à injection
<b>CLAMKC101</b>	Kit version marine. Pied avec bride, bloc porte, glissières, anti reversement, entièrement en AISI 304
<b>CLAPAC101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours compacts à injection - vertical
<b>CLAMKB061</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en aisi 304 (pour modèle CBE- CVE-CVG)
<b>CLAPAC601</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle CBE- CVE-CVG)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à cœur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLAKSM002</b>	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint Ø 3mm pour deux produits différents
<b>CLAICLD</b>	Douchette de lavage
<b>CLAICFX01</b>	Filtre à graisse pour fours 026-061
<b>CLAICFX02</b>	Filtre à graisse pour fours 101
<b>CLASM026</b>	Étagère murale en acier inox - 510 x 615 x 303 H mm ( pour modèle 026 - pour 2/3)
<b>CLARP04</b>	Kit roulettes pour support de base dont 2 freins

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40



Four compact 6 niv GN2/3



Four compact 10 niv GN1/1



Four compact 6 niv GN1/1

Modèles électriques	À INJECTION CLACOES026R	À INJECTION CLACOES061R	À INJECTION CLACOES101R	À CHAUDIÈRE CLACBES061R	À INJECTION CLACVES061R
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique totale - (kW)	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25

Modèles à gaz	CLACVGS061R
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO 230 + T
Puissance électrique totale - (kW)	0,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	8,5 / 7.310

Dimensions des bacs	325 2/3GN	325 1/1GN	325 1/1GN	530 1/1GN	530 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	6 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	60	60	60	60	60
Nombre des repas	20 / 50	30/80	80 / 150	30/80	30/80
Dimensions	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h	875 x 650 x 705 h	875 x 650 x 705 h

Veillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE

<b>CLAILCS1</b>	Système de lavage automatique lcs
<b>CLAKSC0040</b>	Sonde au coeur multipoint ø 3 mm.
<b>CLANPSB</b>	Porte inversée
<b>CLAAPDS</b>	Ouverture de la porte à double déclic- Pas dispo avec porte inversée
<b>CLASN</b>	Supplément pour d'optimisation énergétique - seulement pour fours électriques
<b>CLANPK</b>	Prédisposition branchement hotte d'aspiration



# FOUR COMPACT



## Four compact : 6 niveaux GN2/3 & 6 niveaux GN1/1 - 10 niveaux GN1/1

- Mode manuel avec lancement immédiat de la cuisson
- 3 modes cuisson : convection-mixte-vapeur
- **Système anti-calcaire Calout pour modèles avec chaudière**
- Chambre de cuisson en acier inox AISI304
- **Lavage automatique en option**
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement grilles 60 mm
- Système autoreverse
- Commande manuelle par affichage alphanumérique à LED, pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température au coeur du produit
- Écran 2,4 pouces, couleurs (LCD-TFT)
- 2 Vitesses de ventilation
- Connexion USB

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/3 : fours compacts à injection
<b>CLACSA</b>	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique
<b>CLAPAC026</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (modèle 026 - 2/3GN)
<b>CLAMKC026</b>	Kit version marine pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en AISI304 (modèle 026 - 2/3GN)
<b>CLAMKC061</b>	Kit version marine pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304 (pour modèle 061)
<b>CLAPAC061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle 061)

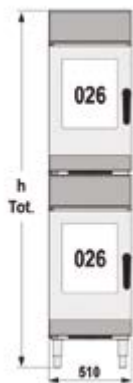
Référence	OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1 : fours compacts à injection
<b>CLAMKC101</b>	Kit version marine, pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304
<b>CLACSA</b>	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique - version nomade
<b>CLAPAC101</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1 : fours à injection
<b>CLAMKB061</b>	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement, en aisi 304 (pour modèle CBE- CVE-CVG)
<b>CLAKP004</b>	Kit pieds - H150 mm (pour modèle CBE- CVE-CVG)
<b>CLAPAC601</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle CBE- CVE-CVG)
<b>CLACSA</b>	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique
<b>CLAMKC061</b>	Kit version marine pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304 (pour modèle 061)
<b>CLAPAC061</b>	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle 061)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CLAKSA001</b>	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
<b>CLAICLD</b>	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations à droite
<b>CLAICFX01</b>	Filtre à graisse pour fours 026-061
<b>CLAICFX02</b>	Filtre à graisse pour fours 101
<b>CLAKSC004R</b>	Sonde à coeur multipoint Ø 3mm
<b>CLACIN026</b>	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES026R
<b>CLACIN061</b>	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES061R
<b>CLACIN101</b>	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES101R

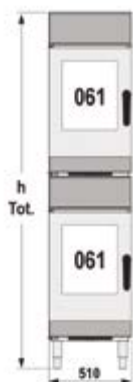
Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.41



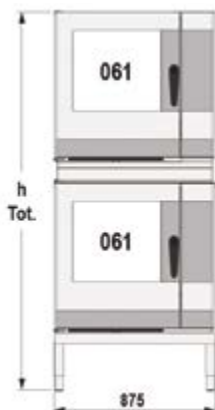


### Kit de superposition 6 niveaux

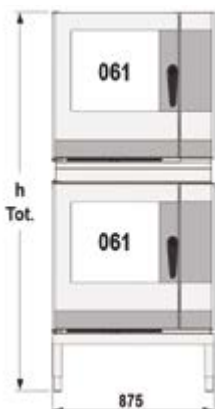
Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale du dernier niveau supérieur du four (mm)
<b>026</b> 6 Niveaux	<b>CLAKCOE026</b>	1910	1615



Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale du dernier niveau supérieur du four (mm)
<b>061</b> 6 Niveaux	<b>CLAKCOE061</b>	1910	1615












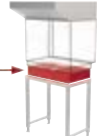


Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique ou gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale du dernier niveau supérieur du four (mm)
<b>061</b> 6 Niveaux	<b>CLAKCBE061</b>	1720	1600



Four inférieur Gaz	Four supérieur Gaz ou Électrique	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale du dernier niveau supérieur du four (mm)
<b>061</b> 6 Niveaux	<b>CLAKCVG061</b>	1720	1600

# BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES & COMPACTS

Descriptifs	6 niveaux GN2/3	6 niveaux GN1/1 CLAC0E061R CLAC0E5061R	6 niveaux GN1/1	10 niveaux GN1/1
 Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four électriques pré-équipés)	<b>CLACK0026</b> 510 x 860 x 300 h MONO 230+T	<b>CLACK0061</b> 510 x 1033 x 300 h MONO 230+T	<b>CLACKV061</b> 877 x 877 x 250 h MONO 230+T	<b>CLACK0061</b> 510 x 1033 x 300 h MONO 230+T
 Collecteur hotte pour branchement extérieur	<b>CLACCE</b> 300 x 220 x 110	<b>CLACCE</b> 300 x 220 x 110	<b>CLACCE</b> 300 x 220 x 110	<b>CLACCE</b> 300 x 220 x 110
 Étagère murale en acier inox	<b>CLASM026</b>			
 Support de base en acier inox		<b>CLACSR061</b> 510 x 648 x 860	<b>CLANSR061</b> 875 x 525 x 910	<b>CLACSR101</b> 510 x 648 x 710
 Porte-plaques à insérer dans le support de base		<b>CLACPT061</b> 367 x 595 x 505 10 x 1/1 GN ± 45	<b>CLAKPT061</b> 367 x 532 x 505 10 x 1/1 GN ± 45	<b>CLACPT061</b> 367 x 595 x 505 10 x 1/1 GN ± 45
 Plan de support en acier inox A insérer dans le support de base		<b>CLACPD061</b>		<b>CLACPD061</b>
 Armoire neutre avec porte-plaques à insérer dans le support de base		<b>CLACAN061R</b> 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN ± 50	<b>CLANAL061R</b> 313 x 630 x 550	<b>CLACAN061R</b> 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN ± 50
 Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein		<b>CLARP04</b>	<b>CLARP04</b>	<b>CLARP04</b>
 Plan de support en acier inox A insérer dans le support de base		<b>CLACPD061</b>		
 Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporées. A insérer dans le support de base			<b>CLANAN061R</b> 767 x 630 x 550 10 x 1/1 GN ± 50	
 Armoire statique de maintien en température, cuisson lente et remise en température - avec sonde au coeur			<b>CLAMCR031B</b> 450 x 635 x 405 3 x 1/1 GN ± 70 MONO 230+T	
 Chassis de superposition pour installation hotte 150mm h			<b>CLANNR061</b> 839 x 480 x 150	

## SMOKEGRILL / FUMAGE

Le four Platinum Franstal avec SmokeGrill est le premier, parmi les fours fonctionnels, qui permet la cuisson sur le grill, en gardant les avantages de la cuisson au bois - saveur, goût, arôme et sans les inconvénients du bois comme la fumée et la poussière. Les aliments sortent de la cuisine avec une apparence identique à celle du grill et du barbecue.

FUMAGE - Même le fumage n'est plus un obstacle grâce à l'utilisation d'une aromatisation écologique particulière appelée SmokeEssence.

Fumage non disponible pour gamme compact



### SMOKEGRILL

Pour fours équipés d'options CLANSGB

Référence	Caractéristiques
<b>CLASMKN</b>	2 Sachets de 875g chacun - Pour fours équipés d'options CLANSGB,CLANSGB161, CLANSGB200



### ACCESSOIRES POUR LE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Référence	Caractéristiques
<b>CLACD002</b>	Chariot porte détergent - capacité 2 bidons de 10 litres Dimensions : 530 x 430 x 920 H mm
<b>CLAPL002</b>	Pulvérisateur pour nettoyant - capacité 2 litres
<b>CLAPL005</b>	Pulvérisateur pour nettoyant avec lance - capacité 5 litres

# CONSOMMABLE, NETTOYAGE & ENTRETIEN

## COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1

Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson. Grâce à sa composition particulière 3 en 1 Détergent - Produit de rinçage - Désincrustant, il rend la chambre de cuisson brillante et sans traces, préserve et garantit une longue durée aux joints d'étanchéité.

## CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE

Produit anticalcaire écologique et non toxique, spécifique pour prévenir la formation du calcaire dans le générateur de vapeur. Utilisé régulièrement il maintient le générateur de vapeur libre de calcaire.

### DÉTERGENTS POUR LE SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VCS



Référence	Caractéristiques
<b>CLADL002BC</b>	COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1 Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson Paquet de 2 cartouches, de 5 kg chacun
<b>CLACF002BC</b>	CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE Produit anticalcaire écologique et non toxique Exclusif pour le système CAL-OUT Paquet de 2 cartouches, de 4,5 kg chacun

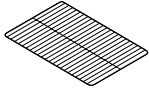
### DÉTERGENTS POUR LE SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VCS2-VCS3



Référence	Caractéristiques
<b>CLADL001BT</b>	COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1 Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson Grâce à sa composition particulière 3 en 1 1 bidon de 10 litres
<b>CLACF001BT</b>	CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE Produit anticalcaire écologique et non toxique, spécifique pour prévenir la formation du calcaire dans le générateur de vapeur. Utilisé régulièrement il maintient le générateur de vapeur libre de calcaire Exclusif pour le système CAL-OUT 10 litres

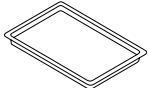
## 2/3 GN 352 X 325 MM

**Grille** en acier inox



**CLAX2300** Acier inox

**Plaque** en acier inox

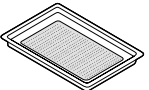


**CLAT2302** H 20 mm

**CLAT2304** H 40 mm

**CLAT2306** H 65 mm

**Plaque perforée** en acier inox



**CLAF2302** H 20 mm

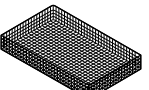
**CLAF2304** H 40 mm

**CLAF2306** H 65 mm

**Revêtement céramique**



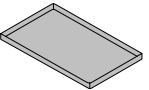
**Corbeille** en acier inox



**CLAR230** 1 Kg

**Plaque à côtés fermés**

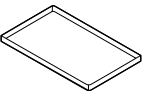
En aluminium revêtu en téflon



**CLAAT230** H 20 mm

**Plaque à côtés ouverts**

En aluminium revêtu en téflon

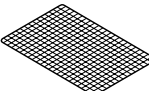


**CLAATL23** Lisse

**CLAATF23** Perforée

**Grille pour cuisson légumes**

En aluminium anti-adhérente



**CLAGV230**

**Grille pour viandes à la broche**

En acier inox anti-adhérente



## 1/1 GN 530 X 325 MM

**Référence** **Caractéristiques**

**CLAX1100** Acier inox

**CLAT1102** H 20 mm

**CLAT1104** H 40 mm

**CLAT1106** H 65 mm

**CLAF1102** H 20 mm

**CLAF1104** H 40 mm

**CLAF1106** H 65 mm

**CLAF1110** H 100 mm

**CLAF1115** H 150 mm

**CLAS1102** H 20 mm

**CLAS1104** H 40 mm

**CLAS1106** H 65 mm

**CLAR1104** 1,5 Kg

**CLAAT02** H 20 mm

**CLAAT04** H 40 mm

**CLAAT06** H 65 mm

**CLAAT11** Lisse

**CLAATF11** Perforée

**CLAGV110**

**CLAGS111** Brochettes 52 cm

## 2/1 GN 530 X 650 MM

**Référence** **Caractéristiques**

**CLAX2100** Acier inox

**CLAT2102** H 20 mm

**CLAT2104** H 40 mm

**CLAT2106** H 65 mm

**CLAF2102** H 20 mm

**CLAF2104** H 40 mm

**CLAF2106** H 65 mm

**CLAF2110** H 100 mm

**CLAF2115** H 150 mm

**CLAS2102** H 20 mm

**CLAS2104** H 40 mm

**CLAS2106** H 65 mm

**CLAR2104** 3 Kg

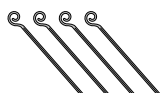
# POUR FOUR MIXTE PLATINIUM/GOLD/COMPACT

## 2/3 GN 352 X 325 MM

## 1/1 GN 530 X 325 MM

## 2/1 GN 530 X 650 MM

**Pic à brochettes** inox

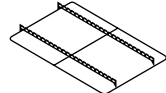


Référence

Référence

Référence

**Grille pour viande poisson à la broche**  
en acier - Brochettes 23 cm inox



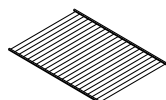
**CLAGS230**

**CLASD052**  
52 cm

**CLAGS112**

**Grille pour viande & poisson**

Alliage d'aluminium revêtement en téflon

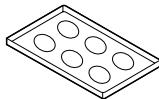


**CLAGC230**

**CLAGC113**

**Plaque anti adhérente Ø120 mm**

Aluminium revêtu en téflon



**CLATF123**  
1 pièce

**CLATF106**  
6 pièces

**CLATF112**  
12 Pièces

**Plaque anti adhérente Ø200 mm**

Aluminium revêtu en téflon

**CLATF123**  
1 pièce

**CLATF223**  
2 pièces

**CLATF623**  
6 pièces

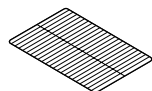
**Grill pour poulet**  
en acier inox

**CLAP230**  
4 pièces

**CLAP1108**  
8 pièces

## POUR FOURS 600 X 400 MM

**Grille**

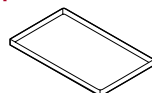


**CLAGX64** Acier inox

**CLAGX64** Acier inox

**CLAGX64** Acier inox

**Plaque Aluminium**



**CLAT11** 2 côtés

**CLAT11** 2 côtés

**CLAT11** 2 côtés

**CLAT12** H 20 mm

**CLAT12** H 20 mm

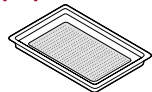
**CLAT12** H 20 mm

**CLAT14** H 40 mm

**CLAT14** H 40 mm

**CLAT14** H 40 mm

**Plaque perforée Aluminium**

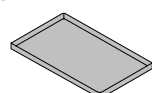


**CLAT22** H 20 mm

**CLAT22** H 20 mm

**CLAT22** H 20 mm

**Plaque à côtés ouverts** Aluminium revêtu en téflon anti-adhérente



**CLAATL64** Lisse

**CLAATL64** Lisse

**CLAATL64** Lisse

**CLAATF64** Perforée

**CLAATF64** Perforée

**CLAATF64** Perforée

**Plaque en tôle aluminée** ALUMINIUM pour baguette/pain



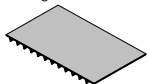
**CLAT42** H 20 mm

**CLAT42** H 20 mm

**CLAT42** H 20 mm

**Plaque à accumulation de chaleur**

Alliage d'aluminium



**CLAAP064** Lisse

**CLAAP064** Lisse

**CLAAP064** Lisse



Four mixte 10 niveaux



Four mixte 6 niveaux



Four mixte 20 niveaux

## FOURS MIXTE 6 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097737</b>	MBC-061-G	898 x 988 x 877	Gaz	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	12	MONO 230+T
<b>CFA19097713</b>	MBC-061-E	898 x 885 x 877	Électrique	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	11,1	TRI 400+N+T
<b>CFA19097715</b>	MBC-061-E	898 x 885 x 877	Électrique	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à gauche	11,1	TRI 400+N+T

### Référence Accessoires & options pour fours mixtes 6 niveaux

<b>CFA19011982</b>	Kit guides pâtisserie 5 niveaux 600x400 aux dimensions 400x600x458
<b>CFA19011738</b>	Housse isotherme 6 niveaux aux dimensions 405x500x440
<b>CFA19011559</b>	Structure support pour plateaux aux dimensions 398x584x458
<b>CFA19013353</b>	Structure support pour assiettes aux dimensions 422x635x455

## FOURS MIXTE 10 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097738</b>	MBC-101-G	898 x 988 x 1150	Gaz	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	18	MONO 230+T
<b>CFA19097714</b>	MBC-101-E	898 x 885 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	18,6	TRI 400+N+T
<b>CFA19097716</b>	MBC-101-E	898 x 885 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à gauche	18,6	TRI 400+N+T
<b>CFA19097739</b>	MBC-102-G	1130 x 1134 x 1150	Gaz	10 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	35	MONO 230+T
<b>CFA19097717</b>	MBC-102-E	1130 x 1134 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	33,6	TRI 400+N+T

### Référence Accessoires & options pour fours mixtes pour 10 niveaux

<b>CFA19011983</b>	Kit guides pâtisserie 8 niveaux pour four 10 niv GN 1/1 aux dimensions 400x600x730
<b>CFA19012134</b>	Kit guides pâtisserie 16 niveaux 400x600 pour four 10 niveaux GN 2/1
<b>CFA19011570</b>	Kit guides GN 2/1
<b>CFA19011739</b>	Housse isotherme 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 405x500x700
<b>CFA19011740</b>	Housse isotherme 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 610x720x710
<b>CFA19095836</b>	Accessoires table chaude
<b>CFA19095517</b>	Kit structure porte plateaux
<b>CFA19013354</b>	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 1/1
<b>CFA19013356</b>	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 2/1
<b>CFA19011561</b>	Structure support pour four 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 398x584x730
<b>CFA19011562</b>	Structure support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 605x714x730
<b>CFA19013355</b>	Chariot porte-structure pour support aux dimensions 792x965x1018
<b>CFA19095570</b>	Kit guides pâtisserie GP-102
<b>CFA19087306</b>	Kit socle pour placer un four sur table. Z-102
<b>CFA19095518</b>	Structure pour assiettes
<b>CFA19082394</b>	Support fermé avec guides et portes
<b>CFA19084190</b>	Support
<b>CFA19084191</b>	Support avec roues
<b>CFA19083224</b>	Support avec 1 kit guides
<b>CFA19084192</b>	Support avec roues et kit guides
<b>CFA19079233</b>	Support fermé avec guides et portes pour fours électriques
<b>CFA19087272</b>	Support fermé avec guides et portes pour fours gaz



# FOUR MIXTE AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

## FRANSTAL Silver

### Four mixte avec générateur de vapeur

- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 poli miroir
- Enceinte du four trapézoïdale & structure porte-grilles ajourée maximisant le flux aéralique et l'uniformité des cuissons.
- Fonction déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Espacement de 68mm.
- Porte à triple vitrage ventilée protégeant les utilisateurs grâce à une paroi extérieure froide.
- Fonction: Régénération, cuisson sous-vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation.
- Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe et en continu de la sonde d'humidité (Capacité de réglage par paliers de 10 %).
- 5 Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98°C, vapeur à 99°C, super-vapeur de 100-130°C, mixte 30-300°C et convection 30-300°C
- Cuisson : viandes, volailles, poissons, fruits de mer, légumes, riz & légumes secs, ovolactées, boulangerie & pâtisserie
- Système de lavage intelligent produit solide, avec 6 programmes de lavage
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- Écran 2,8" avec commande rotative
- 100 recettes préétablies en usine et élaborées sur le plan culinaire,
- Capacité de stockage de plus de 100 recettes (jusqu'à 9 phases/recette).
- Porte disposant d'un éclairage à LED accentuant la visibilité des produits.
- Cuisson delta (sonde multi-points).

Référence	Accessoires & options pour fours mixtes pour fours 6 niveaux GN1/1 et 10 niveaux GN1/1
<b>CFA19082006</b>	Support avec 2 kits guides pour fours électriques
<b>CFA19082005</b>	Support avec 2 kits guides pour fours gaz
<b>CFA19082326</b>	Support pour fours électriques
<b>CFA19082327</b>	Support avec 2 kits guides pour fours gaz
<b>CFA19083237</b>	Support pour fours électriques
<b>CFA19083234</b>	Support avec roues pour fours gaz
<b>CFA19083238</b>	Support avec roues et guides pour fours électriques
<b>CFA19083239</b>	Support avec roues pour fours gaz
<b>CFA19079211</b>	Support chaud portes battantes pour fours électriques
<b>CFA19085190</b>	Hotte condensation électrique

### FOURS MIXTE 20 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097740</b>	MBC-201-G	929 x 1032 x 1871	Gaz	20 niveaux GN1/1	Ferrée à droite	36	MONO 230+T
<b>CFA19097718</b>	MBC-201-E	929 x 1032 x 1871	Électrique	20 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	37,2	TRI 400+N+T
<b>CFA19097741</b>	MBC-202-G	1165 x 1162 x 1871	Gaz	20 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	65	MONO 230+T
<b>CFA19097719</b>	MBC-202-E	1165 x 1141 x 1871	Électrique	20 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	67,2	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour fours mixtes pour 20 niveaux
<b>CFA19012270</b>	Kit fixation au sol
<b>CFA19011979</b>	Kit préchauffage four GN 1/1
<b>CFA19011980</b>	Kit préchauffage four GN 2/1
<b>CFA19087163</b>	Kit support poignée fours
<b>CFA19011741</b>	Housse isotherme 20 niv GN 1/1
<b>CFA19011742</b>	Housse isotherme 20 niv GN 2/1
<b>CFA19013357</b>	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 1/1
<b>CFA19011552</b>	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 2/1
<b>CFA19011551</b>	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 1/1 aux dimensions 560x769x1750
<b>CFA19011550</b>	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 2/1 aux dimensions 764x915x1810

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRÈS L'ACHAT
<b>CFA19004439</b>	Kit fixation sur table
<b>CFA19011569</b>	Kit guides GN 1/1
<b>CFA19087305</b>	Kit de plinthe
<b>CFA19087303</b>	Kit socle
<b>CFA19013352</b>	Chariot porte-structure pour support SH-11 aux dimensions 530x840x1020





Four mixte 10 niveaux



Four mixte 6 niveaux



Four mixte 20 niveaux

## FOURS MIXTE 6 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097742</b>	MC-061-G	898 x 988 x 877	Gaz	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	12	MONO 230+T
<b>CFA19097730</b>	MC-061-E	898 x 885 x 877	Électrique	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	11,1	TRI 400+N+T
<b>CFA19097732</b>	MC-061-E	898 x 885 x 877	Électrique	6 niveaux GN 1/1	Ferrée à gauche	11,1	TRI 400+N+T

### Référence Accessoires & options pour fours mixtes pour 6 niveaux

<b>CFA19011982</b>	Kit guides pâtisserie 5 niv 600x400 aux dimensions 400x600x458
<b>CFA19011738</b>	Housse isotherme 6 niv aux dimensions 405x500x440
<b>CFA19011559</b>	Structure support pour plateaux aux dimensions 398x584x458
<b>CFA19013353</b>	Structure support pour assiettes aux dimensions 422x635x455
<b>CFA19087274</b>	Kit de superposition pour 2 fours 6 niveaux GN1/1

## FOURS MIXTE 10 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097743</b>	MC-101-G	898 x 988 x 1150	Gaz	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	18	MONO 230+T
<b>CFA19097744</b>	MC-102-G	1130 x 1134 x 1150	Gaz	10 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	35	MONO 230+T
<b>CFA19097731</b>	MC-101-E	898 x 885 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	18,6	TRI 400+N+T
<b>CFA19097733</b>	MC-101-E	898 x 885 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 1/1	Ferrée à gauche	18,6	TRI 400+N+T
<b>CFA19097734</b>	MC-102-E	1130 x 1134 x 1149	Électrique	10 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	33,6	TRI 400+N+T

### Référence Accessoires & options pour fours mixtes pour 10 niveaux

<b>CFA19011983</b>	Kit guides pâtisserie 8 niveaux pour four 10 niv GN 1/1 aux dimensions 400x600x730
<b>CFA19012134</b>	Kit guides pâtisserie 16 niveaux 400x600 pour four 10 niveaux GN 2/1
<b>CFA19011570</b>	Kit guides GN 2/1
<b>CFA19011739</b>	Housse isotherme 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 405x500x700
<b>CFA19011740</b>	Housse isotherme 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 610x720x710
<b>CFA19095836</b>	Accessoires table chaude
<b>CFA19095517</b>	Kit structure porte plateaux
<b>CFA19013354</b>	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 1/1
<b>CFA19013356</b>	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 2/1
<b>CFA19011561</b>	Structure support pour four 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 398x584x730
<b>CFA19011562</b>	Structure support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 605x714x730
<b>CFA19013355</b>	Chariot porte-structure pour support aux dimensions 792x965x1018
<b>CFA19095570</b>	Kit guides pâtisserie pour four 10 niveaux GN 2/1
<b>CFA19087306</b>	Kit socle pour placer un four sur table. pour four 10 niveaux GN 2/1
<b>CFA19095518</b>	Structure pour assiettes
<b>CFA19082394</b>	Support fermé avec guides et portes
<b>CFA19084190</b>	Support
<b>CFA19084191</b>	Support avec roues
<b>CFA19083224</b>	Support avec 1 kit guides
<b>CFA19084192</b>	Support avec roues et kit guides
<b>CFA19079233</b>	Support fermé avec guides et portes pour fours électriques
<b>CFA19087272</b>	Support fermé avec guides et portes pour fours gaz

# FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE

**FRANSTAL**  
Silver

## Four mixte à injection directe

- Chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304 poli miroir
- Enceinte du four trapézoïdale & structure porte-grilles ajourée maximisant le flux aéraluque et l'uniformité des cuissons.
- Fonction déshumidification de la chambre pour des rôtis croustillants
- Espacement de 68mm.
- Porte à triple vitrage ventilée protégeant les utilisateurs grâce à une paroi extérieure froide.
- Fonction: Régénération, cuisson sous-vide, cuisson de nuit, fermentation, pasteurisation, fumage, charcuterie, déshydratation.
- Gestion et réglage du taux d'humidité grâce à la mesure directe et en continu de la sonde d'humidité [Capacité de réglage par paliers de 10 %].
- 5 Modes de cuisson : vapeur à basse température 30-98°C, vapeur à 99°C, super-vapeur de 100-130°C, mixte 30-300°C et convection 30-300°C
- Cuisson : viandes, volailles, poissons, fruits de mer, légumes, riz & légumes secs, ovolactées, boulangerie & pâtisserie
- Système de lavage intelligent produit solide, avec 6 programmes de lavage
- Cool-down par air et par eau (fonction de refroidissement rapide de la cabine)
- Écran 2,8" avec commande rotative
- 100 recettes préétablies en usine et élaborées sur le plan culinaire,
- Capacité de stockage de plus de 100 recettes (jusqu'à 9 phases/recette).
- Porte disposant d'un éclairage à LED accentuant la visibilité des produits.
- Cuisson delta (sonde multi-points).

Référence	Accessoires & options pour fours mixtes pour fours 6 niveaux GN1/1 et 10 niveaux GN1/1
<b>CFA19082006</b>	Support avec 2 kits guides pour fours électriques
<b>CFA19082005</b>	Support avec 2 kits guides pour fours gaz
<b>CFA19082326</b>	Support pour fours électriques
<b>CFA19082327</b>	Support avec 2 kits guides pour fours gaz
<b>CFA19083237</b>	Support pour fours électriques
<b>CFA19083234</b>	Support avec roues pour fours gaz
<b>CFA19083238</b>	Support avec roues et guides pour fours électriques
<b>CFA19083239</b>	Support avec roues pour fours gaz
<b>CFA19079211</b>	Support chaud portes battantes pour fours électriques
<b>CFA19085190</b>	Hotte condensation électrique

## FOURS MIXTE 20 NIVEAUX À INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Niveau ou dotation	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19097745</b>	MC-201-G	935 x 1032 x 1871	Gaz	20 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	36	MONO 230+T
<b>CFA19097735</b>	MC-201-E	935 x 1032 x 1871	Électrique	20 niveaux GN 1/1	Ferrée à droite	37,2	TRI 400+N+T
<b>CFA19097746</b>	MC-202-G	1162 x 1150 x 1871	Gaz	20 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	65	MONO 230+T
<b>CFA19097736</b>	MC-202-E	1165 x 1141 x 1871	Électrique	20 niveaux GN 2/1	Ferrée à droite	67,2	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour fours mixtes pour 20 niveaux
<b>CFA19012270</b>	Kit fixation au sol
<b>CFA19011979</b>	Kit préchauffage four GN 1/1
<b>CFA19011980</b>	Kit préchauffage four GN 2/1
<b>CFA19087163</b>	Kit support poignée fours
<b>CFA19011741</b>	Housse isotherme 20 niv GN 1/1
<b>CFA19011742</b>	Housse isotherme 20 niv GN 2/1
<b>CFA19013357</b>	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 1/1
<b>CFA19011552</b>	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 2/1
<b>CFA19011551</b>	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 1/1 aux dimensions 560x769x1750
<b>CFA19011550</b>	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 2/1 aux dimensions 764x915x1810

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
<b>CFA19004439</b>	Kit fixation sur table
<b>CFA19011569</b>	Kit guides GN 1/1
<b>CFA19013352</b>	Chariot porte-structure pour support SH-11 aux dimensions 530x840x1020
<b>CFA19004504</b>	Kit douchette

# CUISSON FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

**FRANSTAL**  
Platinum



## Fours Rapido

- Four à grande vitesse
- Micro-ondes
- **Le micro-onde sur les cotés**
- 3 mode de cuisson, convection, micro-onde, combi
- Température réglable de 30 à 300°C
- Display tactile similaire au four mixte Franstal Platinum
- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif
- Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly - 29 langues disponibles
- Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».
- Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte
- OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable\*
- Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.



Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**



\*OWB vous permet de nettoyer facilement votre RAPIDO II sans avoir besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.

## FOUR RAPIDO

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Four	Chbre de cuisson	Capacité Litres	Micro-ondes (Kw)	Chaleur pulsée	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CLRAP1-2</b>	467 x 609 x 630	310 x 320 x 180	17,2	1,00	3,00	3,6	MONO 230+T
<b>CLRAP3-2</b>	467 x 609 x 630	310 x 320 x 180	17,2	2,00	3,00	5,95	TRI 400+N+T

## FOUR RAPIDO XL

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Four	Chbre de cuisson	Micro-ondes (Kw)	Chaleur pulsée	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CLAORAC6BXL</b>	577 x 797 x 630	460 x 440 x 180	2,00	3,00	6,00	TRI400+N+T



*High Speed Oven*

Vitesse à l'état pur pour ne pas faire attendre vos clients



CONVECTION



MICRO- ONDES



CHALEUR PULSÉE

Températures de 100°C à 300°C



150"



90"



*Combi Wave*

Le maximum de flexibilité dans la mise en place



CONVECTION

températures de 30°C à 300°C



MICRO-ONDES

avec puissance jusqu'à 2000W



3'00"



9'00"



2'30"

## RAPIDO II est la solution optimale

Four tout en un convection - micro-ondes - chaleur pulsée.

Écran configurable selon les besoins des utilisateurs.

Lancement d'une cuisson automatique "One Touch".

Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant.

Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte.

Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien

Synchronisation de plusieurs rapido connectés au même compte

Surveillance HACCP.

Création de recettes complètes intégrant les ingrédients, la procédure et la photo.

Référence	Accessoires & options pour four RAPIDO II
<b>CLAOPC10B</b>	Plaque de cuisson - lisse - Dimensions : Long.300 X P295 x H11
<b>CLAOPFA</b>	Spatule four en aluminium
<b>CLAOKP150</b>	Kit pieds pour four
<b>CLAOCTF1</b>	Plat en téflon - perforées - 2 pcs. - Dimensions : Long.140 X P286 xH19
<b>CLAOCTF2</b>	Plat en téflon - perforées - 2 pcs. - Dimensions : Long.286 X P286 xH19
<b>CLAOCTF3</b>	Plat en téflon - perforées - 2 pcs. - Dimensions : Long. 400 x 400 x H13
<b>CLAOCTL1</b>	Plat en téflon -lisse - 2 pcs. - Dimensions : Long.140 X P286 xH19
<b>CLAOCTL2</b>	Plat en téflon -lisse - 2 pcs. - Dimensions : Long.286 X P286 xH19
<b>CLAOCTL3</b>	Plat e en téflon - lisse - 2 pcs. - Dimensions : Long. 400 x 400 x H13
<b>CLAOPPC</b>	Plaque en pierre - Dimensions : Long.280 X P280 x H15
<b>CLAOPCPB</b>	Panneau de couverture arrière - Dim. : 560 X P465 x H100

Référence	Accessoires & options pour four RAPIDO II
<b>CLAOSR85</b>	Support de base - Dim. : Long.490 X P560 xH850
<b>CLAOSR50</b>	Support en acier inoxydable
<b>CLAOWB</b>	OWB - Oracle washable Box
<b>CLAOPFA</b>	Panier anti-adhésif - 190 x 330
<b>CLAOKSV</b>	Kit de superposition
<b>CLAOPSA</b>	Plateau d'appui supérieur - Dim.: 467x 555 x H66
<b>CLAOPRGB</b>	Plaque pour griller - rayée - Dim.: 286 X P300 xH11
<b>CLAOSOPR</b>	6 bouteilles : Protecteur four liquide (1L)
<b>CLAOKRI</b>	Revetement anti adhésif
<b>CLAOSTKB</b>	Starter kit accessoires de cuisson
<b>CLAOSOCL</b>	6 bouteilles capacité 1L - Détergent four liquide

# CUISEUR VAPEUR

**FRANSTAL**  
Platinum



## Cuiseur vapeur à pression

- Précision de température de 60° à 119°C
- Basse température 60° à 97°C
- Sous pression / vapeur saturée 97° à 119°C
- Signal sonore/70 programmes de cuisson préémorisés/ 200 places de mémorisation
- Système AQA : Adaptation à la quantité
- Capacité 3 x GN 1/1
- Adoucisseur d'eau intégré / Surpresseur

## CUISEUR À VAPEUR 3 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
<b>CPAD311SF</b>	624 x 844 x 867	Cuiseur pression avec température Maxi. 119°C. Adoucisseur intégré, avec surpresseur Sonde à coeur de série	16	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour cuiseur
<b>CPA889453</b>	Soubassement cuiseur construction en inox. Avec glissières de rangement pour GN 1/1 avec supports GN Dimensions : 620 x 720 x 900 mm





### Multicuisneur et Rôtissoire

- Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé
- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché
- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%
- Jusqu'à 7 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud de la nourriture
- Livré sans outillage

- **FONCTIONNEMENT INTUITIF GRÂCE AUX PROGRAMMES PRÉ-INSTALLÉS**
- **FACILITÉ DE NETTOYAGE**
- **CUISSON POLYVALENTE**
- **MODULATION AUTOMATIQUE DE L'ÉNERGIE**
- **CUISSON SAINÉ**
- **MAINTIEN PROPRETÉ DES ALIMENTS**
- **UNIFORMITÉ CUISSON**

### MULTICUISEUR ET RÔTISSOIRE 9KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CCB14100861</b>	600 x 650 x 800	9 kg	75 kg	3,1	MONO 230+T

### MULTICUISEUR ET RÔTISSOIRE 12KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CCB14100874.TRI</b>	780 x 650 x 800	12 kg	90 kg	4,6	230 TRI+T
<b>CCB14100874</b>	780 x 650 x 800	12 kg	90 kg	5,8	TRI 400+N+T



### Référence Accessoires & options pour multicuisneur

<b>CCB10120005</b>	Papier thermique de cuisson - Dimension : 200 m, H 50 cm
<b>CCBAROMI-25</b>	Boîte d'arômes - Poids : 2,5 Kg
<b>CCBGUANTI-CB</b>	Gants isolants
<b>CCB10120007</b>	Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces - Dimension : 440 x 270 mm

Outillage complet de fourchettes pour poulets



RÉFÉRENCE

Outillage doté de fourchettes pour poulets

**CCB14100861**

CCB04041329  
330 mm\*

Outillage rapide pour poulets



Outillage rapide pour poulets

**CCB14080355**  
320 mm\*

Outillage cage plate



Outillage cage plate

**CCB14080340**  
305 mm\*

Outillage cage bombée



Outillage cage bombée

**CCB14080342**  
305 mm\*

Outillage cage plate à réseau



Outillage cage plate à réseau

**CCB14080341**  
305 mm\*

Outillage pour rôti



Outillage pour rôti ø 100 mm

**CCB14080339**  
305 mm\*

Balancelle à cage



balancelle à cage

**CCB14080376**  
305 mm\*

**CCB14100874**

CCB04041231  
460 mm\*

CCB14080279  
450 mm\*

CCB14080264  
435 mm\*

CCB14080265  
435 mm

CCB14080302  
435 mm\*

CCB14080278  
435 mm\*

CCB14080266  
435 mm\*

\* Mesure utile de cuisson

# FOUR À PIZZA

**FRANSTAL**  
Silver



## Four à pizzas

- Vitre en verre anti-incendie extra large
- Avant en acier inoxydable
- Éclairage intérieur pour chaque chambre de cuisson
- Contrôle de température séparé pour la chaleur supérieure et inférieure par thermostat
- Plage de température : 50 ° - 450 ° C
- Carrosserie en acier peint
- Thermomètre pour affichage de température analogique
- Lampe témoin de commande
- Ventilation des fumées de cuisson par cheminée intégrée
- Isolation interne avec de la laine de roche minérale de haute qualité
- Économie d'énergie avec interrupteur d'alimentation
- Poignée de porte isolée thermiquement



### FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPF7070ET</b>	970 x 890 x 430	700 x 700 x 150	4	Ø 34 cm	82 kg	5	TRI 400+N+T

### FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPF7070DET</b>	970 x 890 x 760	700 x 700 x 150	4+4	Ø 34 cm	155 kg	10	TRI 400+N+T

Fond en pierre réfractaire de haute qualité - Poignées de porte isolées thermiquement

#### Référence Accessoires & options pour four à pizzas

<b>CGMMPM70</b>	Châssis support pour PPF7070ET & PPF7070DET Dim. 970 x 800 x 850
<b>CGMROLL-KIT</b>	Set de 4 roues pour les châssis de four à pizza

### FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPE7070DE</b>	1030 x 930 x 720	700 x 700 x 150	4+4	Ø 34 cm	175 kg	10	TRI 400+N+T

### FOUR À PIZZA Ø 34 CM (6+6) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPE70105DE</b>	1030 x 1280 x 720	700 x 1050 x 150	6+6	Ø 34 cm	215 kg	15	TRI 400+N+T

Fond en pierre réfractaire ignifugé - Chambre en acier inoxydable - Portes de chambre avec contrepoids  
Poignées de porte isolées et ergonomiques

#### Référence Accessoires & options pour four à pizzas

<b>CGMMPME70</b>	Châssis inférieur pour FPE7070DE - Dimensions : 1030 x 930 x 850
<b>CGMMPME70105</b>	Châssis inférieur pour FPE70105DE - Dimensions : 1030 x 1280 x 850

### FOUR À PIZZA Ø 33 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPG44DE</b>	1010 x 1030 x 800	67 x 68 x 15	4+4	Ø 33 cm	188 kg	10	TRI 400+N+T

### FOUR À PIZZA Ø 33 CM (6+6) AVEC THERMOMÈTRE

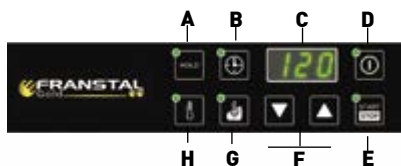
Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kg)	Puiss.élec. (kW)	Tension
	Fours	Chbre de cuisson					
<b>CGMFPG66DE</b>	1010 x 1380 x 800	67 x 103 x 15	6+6	Ø 33 cm	240 kg	15	TRI 400+N+T

Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire de haute qualité - Portes de chambre avec contrepoids  
Poignées de porte isolées et ergonomiques - Évacuation à vapeur réglable

#### Référence Accessoires & options pour four à pizzas

<b>CGMMPMG44</b>	Châssis inférieur pour FPG44 - Dimensions 1010 x 910 x 850
<b>CGMMPMG66</b>	Châssis inférieur pour FPG66 - Dimensions 1010 x 1260 x 850





- A Fonction de maintien après cuisson
- B Réglage du temps
- C Affichage numérique
- D Touche ON/OFF
- E Touche START/STOP
- F Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps
- G Contrôle par sonde à coeur
- H Réglage thermique



### Four statique

- Four à cuisson lente et maintien en température
- Contrôle électronique temps, température, sonde à coeur
- Supports des grilles extractibles
- 2 évènements d'évacuation de l'humidité
- Avec sonde à coeur
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre
- Fermeture de la porte magnétique
- Pieds à ventouse
- Portable
- Les poignées sont non incluses

### FOUR STATIQUE 3 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCSC031E</b>	450 x 635 x 405	+30°C/+120°C	75	0,7	MONO 230+T

### FOUR STATIQUE 5 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCSC051E</b>	450 x 635 x 555	+30°C/+120°C	75	1	MONO 230+T

### FOUR STATIQUE 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCSC052E</b>	655 x 755 x 555	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours STATIQUE
<b>CMOATR001</b>	Chassis roues pour CSC031E et CSC051E
<b>CMOATR002</b>	Chassis roues 2+2 avec freins pour CSC052E
<b>CMOAGX011</b>	Grille acier inox GN1/1 - tout en inox 18/10
<b>CMOACN011</b>	Plaque en aluminium perforée téflonée - Dimension 530 x 325 x H10 mm
<b>CMOAGX021</b>	Grille acier inox GN2/1 - tout en inox 18/10
<b>CMOAPSCSC</b>	Inversion ouverture porte



## CHARIOT MAINTIEN FROID **FRANSTAL** Gold

### Chariot et tiroirs de maintien froid

- Tout en inox 18/10
- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Coque injectée
- Porte type magnétique
- Tiroirs avec chassis porte plaques
- Groupe compresseur R452A
- Bac de récupération de la condensation

### Chariot de maintien froid

- Refroidissement par aéro-évaporateur
- Roulettes avec frein Ø 150mm
- Supports de grilles extractibles
- Bords butoir de caoutchouc

### CHARIOT DE MAINTIEN FROID POSITIF +0°C/+5°C

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Portes	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHCT122E</b>	800 x 865 x 1760	2	10 GN2/1 - 20 GN1/1	0,65	MONO 230+T
<b>CMOHCT162E</b>	800 x 865 x 1760	1	13 GN2/1 - 26 GN1/1	0,65	MONO 230+T

### CHARIOT DE MAINTIEN FROID NÉGATIF -18°C/+5°C

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Portes	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHFT122E</b>	800 x 880 x 1830	2	10 GN2/1 - 20 GN1/1	1,05	MONO 230+T
<b>CMOHFT162E</b>	800 x 880 x 1830	1	13 GN2/1 - 26 GN1/1	1,05	MONO 230+T



# FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

**FRANSTAL**  
Gold



## Version D/ E

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmateur avec 100 recettes

A Interrupteur général

B Écran tactile gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme (version E)

C Molette encodeur pour naviguer à travers les fonctions du four et régler les paramètres de cuisson

D Touche START/STOP

E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

## Four de remise et maintien en température

- Plage de température +30°C/+160°C

- Supports des grilles extractibles

- Chauffage ventilé par résistances blindées

- Poignées de la porte avec fermeture à déclit

- Event de la chambre

- Contrôle électronique du temps, t° et humidificateur

- Pieds réglables

- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs

- Blocage auto des ventilateurs à l'ouverture de la porte

- Sonnerie de fin de cycle et départ différé



### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 5 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0051D</b>	800 x 710 x 855	LCD 1 couleur	90	6,3	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0061D</b>	800 x 710 x 855	LCD 1 couleur	75	6,3	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 6 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0062D</b>	860 x 860 x 935	LCD 1 couleur	90	12,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 7 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0072D</b>	860 x 860 x 935	LCD 1 couleur	75	12,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 8 GN1/1 OU 600X400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0081D</b>	800 x 710 x 1155	LCD 1 couleur	90	12,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 8 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0082D</b>	860 x 860 x 1155	LCD 1 couleur	90	15,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 10 GN1/1 OU 600X400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0101D</b>	800 x 710 x 1155	LCD 1 couleur	75	12,5	TRI 400 +N+T

### Référence Accessoires & options fours de remise et maintien en température

**CMOA0L061** Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 061/051)

**CMOA0L072** Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 062/072)

**CMOA0L101** Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 081/101)

**CMOABA011** Piètement tout en inox 18/10 Pieds réglables - (Modèles 061/081/101)

**CMOABA021** Piètement tout en inox 18/10 Pieds réglables - (Modèles 062/072/082)



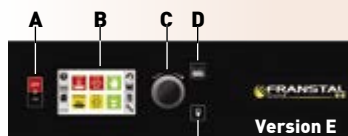


**Version D/ E**

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmateur

A Interrupteur général

B Écran tactile gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme (version E)



C Molette encodeur pour naviguer à travers les fonctions du four et régler les paramètres de cuisson

D Touche START/STOP

E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson



#### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 10 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
<b>CMORR0102D</b>	RR0102D	860 x 860 x 1155	LCD 1 couleur	75	15,5	TRI400+N+T

#### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 11 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
<b>CMORR0111D</b>	RR0111D	800 x 710 x 1615	LCD 1 couleur	90	15,5	TRI400+N+T

#### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 11 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
<b>CMORR0112D</b>	RR0112D	860 x 860 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	90	23,2	TRI400+N+T

#### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 14 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
<b>CMORR0141D</b>	RR0141D	800 x 710 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	75	15,5	TRI400+N+T

#### FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 14 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension d'alim. (V)
<b>CMORR0142D</b>	RR0142D	860 x 860 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	75	23,2	TRI400+N+T

#### Référence Accessoires & options fours de remise et maintien en température

**CMOAO102** Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 102/082)

**CMOAO141** Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 111/141)

**CMOAO142** Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 112/142)

**CMOABA021** Pieds réglables - (Modèles 102/62/72/82)

**CMOACS141** Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dimensions 625 x 610 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (111/141)

**CMOACS142** Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dimensions 675 x 820 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (112/142)

Voir autres options page 1.59

# FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

**FRANSTAL**  
Gold



## Four de remise et maintien en température

- Plage de température +30°C/+160°C
- Supports des grilles démontables sans outils
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Event automatique et vidange de la chambre
- Contrôle électronique du temps, température et humidificateur
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle et départ différé

## Accessoires & options communs supplémentaires pour fours de remise et maintien en température

Référence	Accessoires & options pour les GN1/1
<b>CMOAST051</b>	Structure sans grilles 5 GN1/1
<b>CMOAST061</b>	Structure sans grilles 6 GN1/1
<b>CMOAST081</b>	Structure sans grilles 8 GN1/1
<b>CMOAST101</b>	Structure sans grilles 10 GN1/1
<b>CMOAST111</b>	Structure sans grilles 11 GN1/1
<b>CMOAST141</b>	Structure sans grilles 14 GN1/1
<b>CMOAF011</b>	Panier acier inox GN1/1
<b>CMOAGX011</b>	Grille acier inox GN1/1 en inox 18/10
<b>CMOACR011</b>	Chariot basculant pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant pour modèles 051/061
<b>CMOACS011</b>	Chariot fixe pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe Pour modèles 081/101

## Accessoires & options pour les GN2/1

<b>CMOAST062</b>	Structure sans grilles 6 GN2/1
<b>CMOAST072</b>	Structure sans grilles 7 GN2/1
<b>CMOAST082</b>	Structure sans grilles 8 GN2/1
<b>CMOAST102</b>	Structure sans grilles 10 GN2/1
<b>CMOAST112</b>	Structure sans grilles 11 GN2/1
<b>CMOAST142</b>	Structure sans grilles 14 GN2/1
<b>CMOAF021</b>	Panier acier inox GN2/1
<b>CMOAGX021</b>	Grille acier inox GN2/1 en inox 18/10
<b>CMOACR021</b>	Chariot basculant pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant pour modèles 062/072
<b>CMOACS021</b>	Chariot fixe pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe Pour modèles 082/102

## Accessoires & options pour les Niveaux 600 x 400 mm

<b>CMOASP051</b>	Structure sans grilles 5 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOASP061</b>	Structure sans grilles 6 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOASP081</b>	Structure sans grilles 8 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOASP101</b>	Structure sans grilles 10 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOASP111</b>	Structure sans grilles 11 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOASP141</b>	Structure sans grilles 14 Niveaux - 600 x 400 mm
<b>CMOAGX064</b>	Grille acier inox (inox 18/10) Niveaux - 600 x 400 mm

Référence	Accessoires & options communs supplémentaires pour fours de remise et maintien en température
<b>CMOASC005</b>	Sonde à coeur avec lecture sur la pointe
<b>CMOASA003</b>	Réserve d'eau à positionner à l'arrière de l'appareil, pour version sans prise d'eau du réseau CMORRO
<b>CMOASC00N</b>	Sonde à coeur pour sous-vide
<b>CMOASC00M</b>	Sonde à coeur avec lecture sur la pointe (Gamme gold) sur trois points
<b>CMOAU00X</b>	Port USB sauvegard Log HACCP et mise à jour logiciel seulement pour version E/D
<b>CMOAAU00X</b>	Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef pour version E/D
<b>CMOAPSRRO</b>	Porte ouvrant dans le sens contraire pour CMORRO

Voir autres options page 1.59



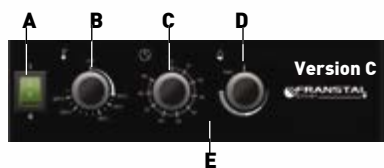
Référence	Accessoires & options pour référence CMOGRE
<b>CMOABA060-XXS</b>	Support four avec étagère inox pour GRE060 Dimensions : 550 x 540 x H900 mm
<b>CMOABA061</b>	Support four avec étagère inox pour GRE061 Dimensions : 800 x 580 x H900 mm
<b>CMOABA106</b>	Support four avec étagère inox pour GRE106 Dimensions : 550 x 710 x H900mm
<b>CMOABP060-XXS</b>	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN2/3 pour version GRE060 Dimensions : 550 x 540 x H900 mm
<b>CMOABP061</b>	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN1/1 pour version GRE061 Dimensions : 800 x 580x H900 mm
<b>CMOABP106</b>	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN1/1 pour version GRE106 Dimensions : 550 x 710 x H900mm
<b>CMOACA060</b>	Support avec placard et glissières GN2/3 pour version GRE060 Dimensions : 550 x 540 x H900 mm
<b>CMOACA061</b>	Support avec placard et glissières GN1/1 pour version GRE061 Dimensions : 800 x 580 x H900 mm
<b>CMOACA106</b>	Support avec placard et glissières GN1/1 pour version GRE106 Dimensions : 550 x 710 x H900mm
<b>CMOABC01X</b>	Soubassement coulissant pour installation encastré pour version GCE061D et E
<b>CMOASK060X-XXS</b>	Kit de surposition pour version GCE060D-E
<b>CMOASK061X</b>	Kit de surposition pour version GCE061D-E
<b>CMOASK106X</b>	Kit de surposition pour version GCE106D-E
<b>CMOASC00M</b>	Sonde à coeur multipoint pour versions D et E
<b>CMOASC00N</b>	Sonde à coeur aiguille pour versions D et E
<b>CMOASC00S</b>	Sonde à coeur pour versions D et E
<b>CMOACC060-XXS</b>	Hotte de ventilation pour version GRE060D-E
<b>CMOACC061</b>	Hotte de ventilation pour version GRE061D-E
<b>CMOACC106</b>	Hotte de ventilation pour version GRE106D-E
<b>CMOAPSGRE-L</b>	Ouverture porte contraire GRE
<b>CMOASG00X</b>	Reduction de vitesse ventilateur Speed grade pour versions D et E
<b>CMOASAGRE</b>	Reservoir d'eau à tiroir 2,5L pour version Versions D et E
<b>CMO AUS00X</b>	Port USB HACCP pour version Versions D et E
<b>CMOABB00X</b>	Boite 56 sachets pour rinçage du four pour version Versions D et E
<b>CMOAES00X</b>	Douche extérieure pour versions D et E

# ACCESSOIRES ET OPTIONS FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Référence	Accessoires & options pour référence CMORRO
<b>CMOABA011</b>	Support four avec étagère inox pour version CMORRO051-061 Dimensions : 790x645xH840mm
<b>CMOABA021</b>	Support four avec étagère inox pour version CMORRO062-072 Dimensions : 580x795x940h
<b>CMOASC00M</b>	Sonde à cœur multipoint pour versions D et E
<b>CMOASC00S</b>	Sonde à cœur pour versions D et E
<b>CMOASC00N</b>	Sonde à cœur aiguille pour versions D et E
<b>CMOACR011</b>	Chariot Basculant pour version CMORRO051-061-081-101 Dimensions : 740x520x1060h
<b>CMOACR021</b>	Chariot Basculant pour version CMORRO062-072-082-102 Dimensions : 790x650x1060h
<b>CMOACS011</b>	Chariot fixe pour version CMORRO051-061-081-101 Dimensions : 740x520x1060h
<b>CMOACS021</b>	Chariot fixe pour version CMORRO062-072-082-102 Dimensions : 790x650x1060h
<b>CMOACS141</b>	Chariot avec soulèvement pour version RRO111-141 Dimensions : 625x610x1290h
<b>CMOACS142</b>	Chariot avec soulèvement pour version RRO112-142 Dimensions : 675x820x1290h
<b>CMOAOL061</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO051-061
<b>CMOAOL072</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO062-072
<b>CMOAOL101</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO081-101
<b>CMOAOL102</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO082-102
<b>CMOAOL141</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO111-141
<b>CMOAOL142</b>	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO112-142
<b>CMOASP051</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO051
<b>CMOASP061</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO061
<b>CMOASP081</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO081
<b>CMOASP101</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO101
<b>CMOASP111</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO111
<b>CMOASP141</b>	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO141
<b>CMOAST051</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO051
<b>CMOAST061</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO061
<b>CMOAST062</b>	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO062
<b>CMOAST072</b>	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO072
<b>CMOAST081</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO081
<b>CMOAST082</b>	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO082
<b>CMOAST101</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO101
<b>CMOAST111</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO111
<b>CMOAST141</b>	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO141
<b>CMOAPSRRO</b>	Option inversion ouverture porte
<b>CMOAPX001</b>	Glissières pâtisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO051-061
<b>CMOAPX002</b>	Glissières pâtisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO081-101
<b>CMOAPX003</b>	Glissières pâtisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO111-141
<b>CMOAAU00X</b>	Logiciel Climachef pour la gestion de l'humidité automatique pour version Serie D et E
<b>CMOASA003</b>	Réserve d'eau pour installation sans réseau d'eau
<b>CMOASG00X</b>	Reduction de vitesse ventilateur Speed grade pour version D et E
<b>CMO AUS00X</b>	Port USB HACCP pour versions D et E
<b>CMOAWF1100</b>	Système de filtration de l'eau Brita





### Version C

- A Interrupteur général
- B Molette de réglage de la température de cavité
- C Molette de réglage du temps
- D Molette de réglage de l'humidité dans la cavité

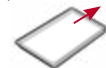


### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 5 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0051C</b>	800 x 710 x 855	5 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	6,3	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE COMPACT 6 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

\*\* Introduction plateau côté étroit



\* Introduction plateau côté large



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMOGRE106C**</b>	550 x 820 x 822	6 GN1/1	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T
<b>CMOGRE061C*</b>	800 x 690 x 822	6 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T
<b>CMOGRE060C-XXS</b>	550 x 650 x 822	6 GN2/3	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0061C</b>	800 x 710 x 855	6 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	6,3	TRI 400 +N+T
<b>CMORR0062C</b>	860 x 860 x 935	6 GN2/1	+30°C/+160°C	90	12,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 7 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0072C</b>	860 x 860 x 935	7 GN2/1	+30°C/+160°C	75	12,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 8 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0081C</b>	800 x 710 x 1155	8 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	12,5	TRI 400 +N+T
<b>CMORR0082C</b>	860 x 860 x 1155	8 GN2/1	+30°C/+160°C	90	15,5	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 10 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0101C</b>	800 x 710 x 1155	10 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	12,5	TRI 400 +N+T
<b>CMORR0102C</b>	860 x 860 x 1155	10 GN2/1	+30°C/+160°C	75	15,5	TRI 400 +N+T

# FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE




## Four de remise et maintien en température

- Supports des grilles démontables sans outils
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Event manuel et vidange de la chambre
- Contrôle électromécanique du temps, température et humidificateur
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle et départ différé

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 11 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0111C</b>	800 x 710 x 1615	11 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	15,5	TRI 400 +N+T
<b>CMORR0112C</b>	860 x 860 x 1615	11 GN2/1	+30°C/+160°C	90	23,2	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 14 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORR0141C</b>	800 x 710 x 1615	14 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	15,5	TRI 400 +N+T
<b>CMORR0142C</b>	860 x 860 x 1615	14 GN2/1	+30°C/+160°C	75	23,2	TRI 400 +N+T

### FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE - SANS HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CMORRS040C</b>	650 x 625 x 575	4 GN2/3	+30°C/+160°C	-	3,45	MONO 230+T
<b>CMORRS060C</b>	650 x 625 x 650	6 GN2/3	+30°C/+160°C	-	3,45	MONO 230+T
<b>CMORRS071C</b>	825 x 655 x 725	7 GN1/1	+30°C/+160°C	-	6,3	TRI 400 +N+T
<b>CMORRS090C</b>	650 x 625 x 875	9 GN2/3	+30°C/+160°C	-	6,8	TRI 400 +N+T
<b>CMORRS101C</b>	825 x 655 x 950	10 GN1/1	+30°C/+160°C	-	12,5	MONO 230+T
<b>CMORRS102C</b>	945 x 860 x 950	10 GN2/1	+30°C/+160°C	-	15,5	MONO 230+T
<b>CMORRS122C</b>	945 x 860 x 1100	12 GN2/1	+30°C/+160°C	-	15,5	TRI 400 +N+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
-----------	------------------------------------------------------------------

<b>CMOABA011</b>	Support four avec étagères - pieds réglables - (Modèles 051/061/081/101)
<b>CMOAOL061</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 061/ 51)
<b>CMOAOL072</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 062/072)
<b>CMOAOL101</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 081/101)
<b>CMOABA021</b>	Support four avec étagères - pieds réglables - (Modèles 062/072/082/102)
<b>CMOAOL102</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 102/082)
<b>CMOAOL141</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 111/141)
<b>CMOAOL142</b>	Porte vitrée - Double vitrage sécurité lampe 40W - (Modèles 112/142)
<b>CMOACS141</b>	Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dim. 625 x 610 x 1290 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - ([111/141)
<b>CMOACS142</b>	Chariot fixe pour structure GN 2/1 - Dim. 675 x 820 x 1290 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - ([112/142)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES POUR RÉFÉRENCE CMORRO
-----------	-----------------------------------------------------------

<b>CMOAPSRRO</b>	Porte ouverture dans le sens contraire - gamme CMORRO
<b>CMOASA003</b>	Réserve d'eau à positionner à l'arrière de l'appareil, pour version sans prise d'eau du réseau gamme CMORRO



# ACCESSOIRES ET OPTIONS FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

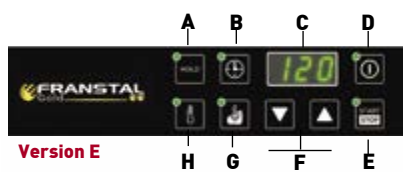


Référence	Accessoires & options pour 600 x 400 mm
<b>CMOASP051</b>	Structure sans grilles 5 Niveaux 600 x 400
<b>CMOASP061</b>	Structure sans grilles 6 Niveaux 600 x 400
<b>CMOASP081</b>	Structure sans grilles 8 Niveaux 600 x 400
<b>CMOASP101</b>	Structure sans grilles 10 Niveaux 600 x 400
<b>CMOASP111</b>	Structure sans grilles 11 Niveaux 600 x 400
<b>CMOASP141</b>	Structure sans grilles 14 Niveaux 600 x 400
<b>CMOAGX064</b>	Grille acier inox Niveaux 600 x 400 en inox 18/10
<b>CMOAGC064</b>	Grille chromée Niveaux 600 x 400

Référence	Accessoires & options GN1/1
<b>CMOAST051</b>	Structure sans grille 5 GN1/1
<b>CMOAST061</b>	Structure sans grille 6 GN1/1
<b>CMOAST081</b>	Structure sans grille 8 GN1/1
<b>CMOAST101</b>	Structure sans grille 10 GN1/1
<b>CMOAST111</b>	Structure sans grille 11 GN1/1
<b>CMOAST141</b>	Structure sans grille 14 GN1/1
<b>CMO AFC011</b>	Panier acier inox GN1/1
<b>CMOAGX011</b>	Grille acier inox GN1/1 en inox 18/10
<b>CMOACR011</b>	Chariot basculant pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant
<b>CMOACS011</b>	Chariot fixe pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe

Référence	Accessoires & options GN2/1
<b>CMOAST062</b>	Structure sans grille 6 GN2/1
<b>CMOAST072</b>	Structure sans grille 7 GN2/1
<b>CMOAST082</b>	Structure sans grille 8 GN2/1
<b>CMOAST102</b>	Structure sans grille 10 GN2/1
<b>CMOAST112</b>	Structure sans grille 11 GN2/1
<b>CMOAST142</b>	Structure sans grille 14 GN2/1
<b>CMO AFC021</b>	Panier acier inox GN2/1
<b>CMOAGX021</b>	Grille acier inox GN2/1 en inox 18/10
<b>CMOAPSCSC</b>	Porte avec ouverture contraire
<b>CMOACR021</b>	Chariot basculant pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant
<b>CMOACS021</b>	Chariot fixe pour structure Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe





A Fonction de maintien après cuisson  
 B Réglage du temps  
 C Affichage numérique  
 D Touche ON/OFF

E Touche START/STOP  
 F Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps

G Contrôle par sonde à coeur  
 H Réglage thermique

Version E



### Tiroir à cuisson lente et maintien en température statique

- Plage de température : +30°C/+120°C
- Contrôle électronique du temps, de la température
- Sonde à coeur
- Pieds ventouse
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux événements d'évacuation de l'humidité
- Portable (avec option poignées)
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

### TIROIR GN1/1 - LARGEUR 450 MM



Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCS001E</b>	450 x 650 x 300	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1 - Hauteur 150mm	0,7	MONO 230+T
<b>CMOCS002E</b>	450 x 650 x 510	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T
<b>CMOCS003E</b>	450 x 650 x 720	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T

### TIROIRS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ENCASTRABLE GN1/1 - 450 MM



Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCS001ER</b>	450 x 650 x 220	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOCS002ER</b>	450 x 650 x 430	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1	MONO 230+T

### TIROIR GN1/1 - LARGEUR 650 MM



Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCS0011E</b>	660 x 585 x 300	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1 - Hauteur 150mm	0,7	MONO 230+T
<b>CMOCS0012E</b>	660 x 585 x 510	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T
<b>CMOCS0013E</b>	660 x 585 x 720	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T

### TIROIRS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ENCASTRABLE 650 MM



Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCS0011ER</b>	660 x 585 x 220	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOCS0012ER</b>	660 x 585 x 430	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1	MONO 230+T

\*Encastrables avec commande déportée

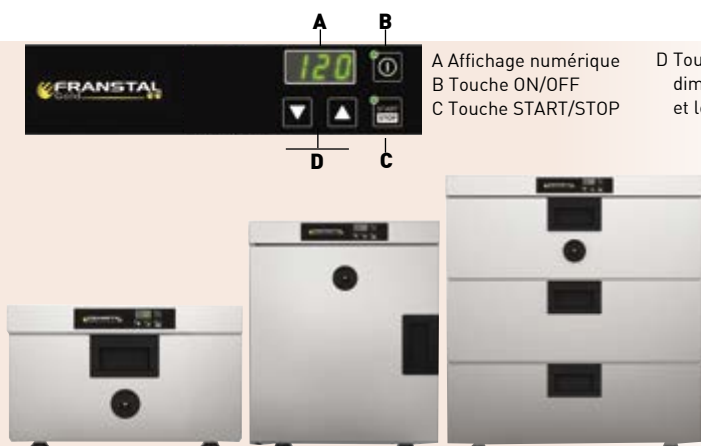
### TIROIRS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 705 MM AVEC TEMPÉRATURES INDÉPENDANTES



Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOCS0212E</b>	705 x 680 x 600	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1,4	MONO 230+T
<b>CMOCS0313E</b>	705 x 680 x 820	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1	2,1	MONO 230+T

# TIROIR DE MAINTIEN

## EN TEMPÉRATURE STATIQUE



A Affichage numérique  
 B Touche ON/OFF  
 C Touche START/STOP  
 D Touches pour augmenter/ diminuer la température et le temps

### Armoire et tiroir de maintien en température statique

- Plage de température: +30°C/+120°C
- Contrôle électronique de la température
- Pieds ventouse
- Supports des grilles démontables sans outils
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux événements d'évacuation de l'humidité
- Portable (avec option poignées)
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

#### ARMOIRE 3 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHS031E</b>	450 x 635 x 405	3 niveaux GN1/1	0,7	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options chariot de maintien en température statique

**CMOATR001** Châssis roues 2+2 avec frein

#### ARMOIRE 5 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHS051E</b>	450 x 635 x 555	5 niveaux GN1/1	1	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options chariot de maintien en température statique

**CMOATR001** Châssis roues 2+2 avec frein

#### ARMOIRE 5 GN2/1 - 10 GN1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHS052E</b>	655 x 755 x 555	5 niveaux GN2/1 - 10 GN1/1	1,5	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options chariot de maintien en température statique

**CMOATR002** Châssis roues 2+2 avec frein

#### TIROIR - LARGEUR 450 MM



Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss.élec.(kW)	Tension
<b>CMOHSW001E</b>	450 x 650 x 300	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOHSW002E</b>	450 x 650 x 510	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
<b>CMOHSW003E</b>	450 x 650 x 720	3 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
<b>CMOHSW001ER</b>	450 x 650 x 220*	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOHSW002ER</b>	450 x 650 x 430*	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T

\*Encastrables avec commande déportée

#### TIROIR GN1/1 - LARGEUR 660 MM



Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHSW011E</b>	660 x 585 x 300	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOHSW012E</b>	660 x 585 x 510	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
<b>CMOHSW013E</b>	660 x 585 x 720	3 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
<b>CMOHSW011ER</b>	660 x 585 x 220*	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
<b>CMOHSW012ER</b>	660 x 585 x 430*	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T

\*Encastrables avec commande déportée

#### Référence Accessoires & options armoire de maintien en température statique

**CMOATR003** Châssis roues 2+2 avec frein pour CMOHSW011E / 012E / 013E





**Version E**  
Contrôle électronique de la température

A Touche ON/OFF  
B Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps  
C Touche START/STOP



### CHARIOT 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHH052E</b>	755 x 855 x 790	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

### CHARIOT 8 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHH081E</b>	550 x 735 x 1010	+30°C/+120°C	75	1	MONO 230+T

### CHARIOT 8 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHH082E</b>	755 x 855 x 1010	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

### CHARIOT 16 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Porte	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHH161E</b>	550 x 735 x 1760	2	+30°C/+120°C	75	2	MONO 230+T
<b>CMOHH161EP</b>	550 x 735 x 1760	4 Traversantes Passantes	+30°C/+120°C	75	2	MONO 230+T

# CHARIOT DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE STATIQUE



## Chariot de maintien en température statique

- Contrôle électronique de la température
- Roulettes avec 2 + 2 freins ø125mm
- Bords butoirs en caoutchouc
- Supports des grilles démontables sans outils
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux évènements d'évacuation de l'humidité par porte
- Portable
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

### CHARIOT 16 GN2/1 - 32 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Portes	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHT162E</b>	765 x 860 x 1760	2	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T
<b>CMOHT162EP</b>	765 x 860 x 1760	4 Traversantes Passantes	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T

### 2 X 8 GN 2/1 OU 2 X 16 GN 1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Porte	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMOHT282E</b>	765 x 860 x 1760	2 portes et comp.à commande indépendante	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T
<b>CMOHT282EP</b>	765 x 860 x 1760	4 portes et comp.à commande indépendante Passantes	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T

#### Référence

#### Accessoires communs aux chariots

<b>CMOAGX021</b>	Grille acier inox GN2/1 - tout en inox 18/10
<b>CMOAPSHHT</b>	Porte ferrage à gauche





## Chariot de remise et maintien en température

- Plage de température: +30°C/+160°C
- Supports des grilles démontables sans outils pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Roulettes 2+2 avec frein Ø150mm
- Bords butoirs en caoutchouc
- Event automatisé et vidange de la chambre (avec option climachef)
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Minuterie pour départ différé
- Sonnerie de fin de cycle
- Contrôle électronique du temps, température et humidificateur

VERSION D : Électronique avec programmation

VERSION E : Électronique avec programmation sur écran tactile



### CHARIOT 5 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT051D</b>	890 x 815 x 1010	Commande élec programmable	93	3,45	MONO 230+T



### CHARIOT 6 GN2/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT061D</b>	890 x 815 x 1010	-	78	3,45	MONO 230+T



### CHARIOT 8 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT081D</b>	890 x 815 x 1310	Commande élec programmable	-	6,8	TRI 400+N+T



### CHARIOT 10 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT101D</b>	890 x 815 x 1310	Commande élec programmable	76	6,8	TRI 400+N+T



### CHARIOT 10 GN2/1 OU 20 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT112D</b>	1010 x 855 x 1130	Commande élec programmable	10 GN2/1* 20 GN1/1**	76	6,8	TRI 400+N+T



### CHARIOT 16 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT161D</b>	890 x 815 x 1800	Commande élec programmable	72	6,8	TRI 400+N+T



### CHARIOT 16 GN2/1 OU 32 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT153D</b>	1010 x 855 x 1680	Commande élec programmable	16 GN2/1* 32 GN1/1**	72	10,15	TRI 400+N+T



### CHARIOT 16 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT162D</b>	950 x 965 x 1900	Commande élec programmable	79	10,15	TRI 400+N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>CMOASC005</b>	Sonde à coeur avec lecture sur la pointe

# CHARIOT DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



## Chariot de remise et maintien en température

- Supports des grilles démontables sans outils pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Roulettes 2+2 avec frein Ø125mm
- Bords butoirs de caoutchouc
- Event manuel et vidange de la chambre
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Commande électromécanique

**VERSION C : Électromécanique**



### CHARIOT 5 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT051C</b>	890 x 815 x 1010	+30°C/+160°C	93	3,45	MONO 230+T



### CHARIOT 6 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT061C</b>	890 x 815 x 1010	+30°C/+160°C	78	3,2	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 8 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT081C</b>	890 x 815 x 1310	+30°C/+160°C	76	6,8	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 10 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT101C</b>	890 x 815 x 1310	+30°C/+160°C	76	6,8	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 10 GN2/1 OU 20 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT112C</b>	1010 x 855 x 1130	+30°C/+160°C	10 GN2/1* 20 GN1/1**	76	6,8	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 16 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT161C</b>	890 x 815 x 1800	+30°C/+160°C	72	6,8	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 16 GN2/1 OU 32 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT153C</b>	1010 x 855 x 1680	+30°C/+160°C	16 GN2/1* 32 GN1/1**	72	10,15	TRI 400 +N+T



### CHARIOT 16 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
<b>CMORRT162C</b>	950 x 965 x 1900	+30°C/+160°C	88	10,15	TRI 400 +N+T





Parce que  
**VOTRE CUISINE**  
est **UNIQUE**



**"L'ESTHÉTIQUE  
EN MODE PRATIQUE**

CHAQUE FOURNEAU  
SUR-MESURE EST  
L'OUTIL DE VOTRE  
**SAVOIR-FAIRE**

La conception & la fabrication  
d'un piano Sur-Mesure  
Franstal Platinum  
se réalisent sous le signe  
de la **Qualité** et exigence.



**Performance - Finitions exclusives - Nettoyabilité et ergonomie  
Précision et fluidité des mouvements - Tradition et innovation**

**DÉTAILS,  
PRÉCISION**

**ORIGINALITÉ**

**& PERSONNALISATION**



**Fabrication Française :**  
Avec des matériaux robustes,  
durables et fiables



# FOURNEAU PLATINIUM SUR MESURE

L'excellence dans  
la restauration

## DU SUR MESURE ADAPTÉ À VOS BESOINS

### Caractéristiques

- Angles, dessus et cheminées rayon 10 mm
- Châssis tubulaire avec renforts en acier inox
- Fixation du dessus par goujons cuivrés (40 environ m<sup>2</sup>, résistance à la traction : 500 kg)
- Façades inox 18/10
- Habillage des faces verticales acier inox ou émail entièrement lisse
- Habillage sans vis de fixation en façade
- Capots de commande incurvés sous le dessus pour protéger les organes de commande

#### Induction multizone :

- 4 inducteurs multizones de 810 x 420 mm
- 3,5 kW unitaire

#### Plaque coup de feu

- Puissance : 11 kW
- Dim. : 900 x 450 mm ou 750 x 450 mm

#### Plaque de cuisson par radian

##### sous vitrocéramique :

- Dim. : 370 x 370 ou 690 x 370 mm
- 1 ou 2 foyers rayonnants de 2,1 ou 4kW

#### Tiroirs chauffants :

- 1, 2 ou 3 tiroirs superposés GN/1
- Puissance : 1 kW - MONO 230 V+N+T

#### Brûleur feu vif

- Puissances : 6 ou 10 kW
- Type couronne

#### Cuiseur vapeur Multi-fonction

- Modèle GN1/1
- Capacités utiles 12 litres

#### Four gaz et électrique

- GN2/1 puissance de 7,5 kW à 12 kW
- Modèle 1 face ou traversant



## AUTRES COMPOSANTS DISPONIBLES

Friteuses - Wok asiatique gaz (21 kW) ou à induction - Induction (simple, double, multi-zones) - Grillade barreaux fonte sur bac à eau - Barbecue gaz V ou 1/2carré - Module réfrigéré - Rangement neutre - Porte et accès techniques.

### ACCESSOIRES POSSIBLES

Prise de courant encastrée - Tiroirs inox pour repos des aliments - Tiroirs de rangement à glissières - Étagères pleines à clayettes amovibles - Colonne support (étagère ou salamandre)

Nous consulter pour toute demande

**UN MATERIEL POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE****"CHAQUE CHEF**

A SES PRÉFÉRENCES. DANS  
L'ATTENTE DE DÉCOUVRIR  
LES VÔTRES, NOUS AVONS  
DÉCIDÉ DE VOUS OFFRIR LE  
MAXIMUM DANS TOUS LES  
DOMAINES."

Technologies infrarouge et induction.  
Équipements au gaz et électriques. Cuisson  
directe et indirecte. Commandes analogiques  
et numériques. Chaque chef choisit ses techniques  
pour atteindre l'excellence. Toutes les versions sont  
disponibles avec commandes électroniques pour un  
réglage plus précis de la température.

**UN FOURNEAU  
selon vos envies**

**PERSONNALISATION  
DES ACCESSOIRES  
PERSONNALISATION  
DE LA COULEUR**



# FOURNEAU GOLD SUR MESURE

La maîtrise dans  
la restauration

## UNE LARGE GAMME D'ÉLÉMENTS PERSONNALISABLES POUR ADAPTER VOTRE CUISINE

### Caractéristiques

- Monobloc sur mesure en 30/10 mm d'épaisseur pour une solidité maximale
- Plan de cuisson vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec système à induction, wok électrique, ou infrarouge (5 ou 7 kw)
- Sauteuses multifonctions de 11,5 et 24 litres
- Planchas gaz et électriques (20 modèles différents)
- Plaque de cuisson bi-composant qui unit une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, et un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 à finition polie
- Grilles électriques, gaz et à pierre de lave
- Cuiseurs à pâtes (30 et 40 litres)
- Friteuses gaz et électriques de 18, 10 et 7+7 litres

**LARGE GAMME D'ÉLÉMENTS** de cuisson et accessoires comme : porte salamandre, étagère centrale, colonne d'eau, éclairage à led, prises électriques, poignée main-courante, porte-mixeur, etc...

### ACCESSOIRES POSSIBLES

Disponibles avec fours gaz GN 2/1, fours électriques statiques et à convection, chauffe assiettes, module réfrigéré ou simplement rangement neutre fermé ou ouvert. A poser sur socle inox, muret ou maçonné.





### Caractéristiques générales

- Qualité inox - AISI 304L
- Épaisseur 30/10ième
- Pieds inox



### 2 FEUX NUS - 10 KW / 7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39444191</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	17	MON0230+T
<b>CRORX39445610</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	17	MON0230+T
<b>CRORX39449160</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	17	MON0230+T



### PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE 20 DM<sup>2</sup> - 2 ZONES DE CHAUFFE - 2X3 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449167</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	6	TRI400+N+T
<b>CRORX39449168</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	6	TRI400+N+T
<b>CRORX39449169</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	6	TRI400+N+T



### 2 ZONES DE CUISSON RADIANTS ÉLECTRIQUES - 2 X 4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39444233</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	8	TRI400+N+T
<b>CRORX39444761</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	TRI400+N+T
<b>CRORX39449176</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	8	TRI400+N+T



### 2 ZONES DE CUISSON INDUCTIONS ÉLECTRIQUES - 2 X 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449178</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449179</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449180</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7	TRI400+N+T

### 2 ZONES DE CUISSON INDUCTIONS ÉLECTRIQUES - 2 X 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449184</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39449185</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39449186</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	10	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93



### PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 2X4

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39447936</b>	400 x 900 x 230	Élément à poser	7	TRI400+N+T
<b>CRORX39447940</b>	400 x 900 x 900	Placard ouvert	7	TRI400+N+T
<b>CRORX39447944</b>	400 x 900 x 900	Placard fermé	7	TRI400+N+T



### PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 2X6

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39447937</b>	400 x 900 x 230	Élément à poser	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39447941</b>	400 x 900 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39447945</b>	400 x 900 x 900	Placard fermé	10	TRI400+N+T



### PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 4X4

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39447938</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14	TRI400+N+T
<b>CRORX39447942</b>	800 x 900 x 900	Placard ouvert	14	TRI400+N+T
<b>CRORX39447946</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14	TRI400+N+T

### PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 4X6

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39447939</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39447943</b>	800 x 900 x 900	Placard ouvert	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39447947</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T

# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Gold

## Feux nus

- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

## Plaques multifonctions

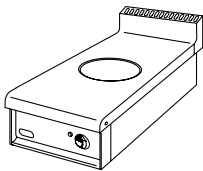
- Plaque à snacker - Multizones
- Pare-éclaboussures amovible
- Élément de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

## 2 zones de cuisson radiantes électrique

- Régulation séparée par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

## Induction & Wok

- Plaques de cuisson vitrocéramiques à induction
- Régulation séparée
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### WOK INDUCTION CUVE Ø300 MM - 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449190</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	3,5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449191</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	3,5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449192</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	3,5	TRI400+N+T

### WOK INDUCTION CUVE Ø300 MM - 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449193</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449194</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449195</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	5	TRI400+N+T



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 20 DM² - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39444878</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39445891</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449216</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 20 DM² - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39444894</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39445917</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449218</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour plan de cuisson
<b>CRORX39482691</b>	Système électrique de détention de récipients - Equipement pour 2 feux nus - lot de 5 tresses fournies nécessite l'option allumage électrique

Référence	Accessoires et options pour plan de cuisson
<b>CRORX39482658</b>	2 feux nus - 4,5 kW / 4,5 kW - en remplacement de 10 kW / 7 kW
<b>CRORX39482657</b>	2 feux nus - 4,5 kW / 7 kW - en remplacement de 10 kW / 7 kW
<b>CRORX39443458</b>	Allumage électrique pour 2 feux nus
<b>CRORX39449165</b>	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus - cuvette amovible
<b>CRORX39449166</b>	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus - cuvette amovible

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93





### Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

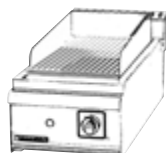
### Plaque à snacker gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



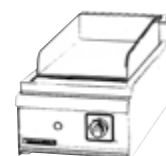
### PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX LISSE 20 DM<sup>2</sup> - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449196</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MONO230+T
<b>CRORX39449197</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MONO230+T
<b>CRORX39449198</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX RAINURÉE 20 DM<sup>2</sup> - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449199</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MONO230+T
<b>CRORX39449200</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MONO230+T
<b>CRORX39449201</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MONO230+T



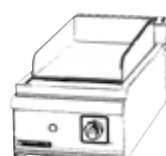
### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 20 DM<sup>2</sup> - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39444357</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MONO230+T
<b>CRORX39445776</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MONO230+T
<b>CRORX39449205</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 20 DM<sup>2</sup> - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39444373</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MONO230+T
<b>CRORX39445792</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MONO230+T
<b>CRORX39449207</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 20 DM<sup>2</sup> - 7,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449314</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449315</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449213</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX RAINURÉE 20 DM<sup>2</sup> - 7,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449316</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449317</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449214</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Gold

## Grillade gaz & électrique

- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

## Grillade gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles

## Grillade électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie



## Bain-Marie

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Robinet avec rejet 15/21 non raccordé
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### GRILLADE GAZ 20 DM<sup>2</sup>- 10 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39447046</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	10	MONO230+T
<b>CRORX39445651</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	10	MONO230+T
<b>CRORX39449224</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	10	MONO230+T

### GRILLADE ÉLECTRIQUE 20 DM<sup>2</sup> - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39444282</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39445677</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
<b>CRORX39449227</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

### GRILLADE GAZ À PIERRES DE LAVE-FERMÉ- 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39446677</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	12	MONO230+T

#### Référence Accessoires & options pour grillade gaz à pierres de lave

**CRORX39449310** Sac pierres de lave



### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - VIDANGE SOUS CUVE - 2,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39444019</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39445933</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39449229</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	2,2	MONO230+T

### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - VIDANGE EN FACADE - 2,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39445380</b>	400 x 900 x 230	élément à poser	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39445346</b>	400 x 900 x 900	baie ouverte	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39449230</b>	400 x 900 x 900	placard fermé	2,2	MONO230+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.89





### Feux nus

- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

### Plaques coup de feu

- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Grille inox
- Allumage électrique par train d'étincelles sur plaque coup de feu
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

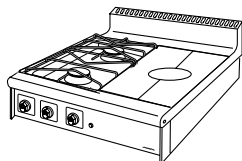


### 4 FEUX NUS - 2X10 KW / 2X7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445842</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	34	MONO230+T
<b>CRORX39445156</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	34	MONO230+T
<b>CRORX39449161</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	34	MONO230+T
<b>CRORX39445057</b>	800 x 900 x 900	Four gaz	46,5	MONO230+T
<b>CRORX39445268</b>	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 34/Élec. 2	MONO230+T

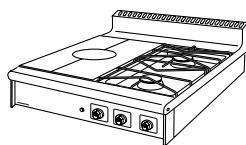
### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25 DM<sup>2</sup> DROITE - 6.75 KW - 2 FEUX NUS 10 KW / 7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445883</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39445115</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39449164</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39448028</b>	800 x 900 x 900	Four électrique	Gaz 23,75/élec.8	TRI400+N+T
<b>CRORX39445032</b>	800 x 900 x 900	Four gaz	Gaz 36,25	MONO230+T
<b>CRORX39445224</b>	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 23,75/élec.2	MONO230+T



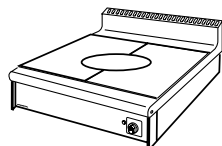
### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25 DM<sup>2</sup> GAUCHE - 6,75 KW - 2 FEUX NUS 10 KW / 7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445867</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39445099</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39449163</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	23,75	MONO230+T
<b>CRORX39448002</b>	800 x 900 x 900	Four électrique	Gaz 23,75/élec.8	TRI400+N+T
<b>CRORX39445016</b>	800 x 900 x 900	Four gaz	35,75	MONO230+T
<b>CRORX39445085</b>	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 23,75/élec.2	MONO230+T



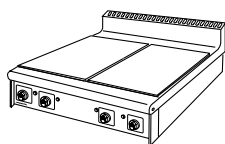
### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 50 DM<sup>2</sup> - 8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39444993</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	8	MONO230+T
<b>CRORX39445131</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	8	MONO230+T
<b>CRORX39449162</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	8	MONO230+T
<b>CRORX39445073</b>	800 x 900 x 900	Four gaz	20	MONO230+T



### PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE 40 DM<sup>2</sup> - 4 ZONES DE 3KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449170</b>	800 x 800 x 230	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449171</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449172</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449173</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449174</b>	800 x 800 x 900	Four gaz	Gaz 12,5/élec.12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449175</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T



Vendu sans pignons de finition voir page 1.93



# GAMME 900

## PLAN DE CUISSON



### Plans de cuisson

- Plaques vitrocéramiques à induction ou radiantes
- Dimensions plaque 690 x 370 mm
- Régulation séparée par thermostat de précision
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- Protection contre la surchauffe
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

### Plaques multifonctions électriques

- Pare-éclaboussures amovible
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commande par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

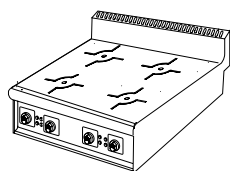
### Four inférieur

- GN2/1 - Hauteur 340 mm
- Livré avec une grille



### 4 ZONES DE CUISSON RADIANTS ÉLECTRIQUES - 4 X 4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39423002</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39423727</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449177</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	16	TRI400+N+T



### 4 ZONES DE CUISSON INDUCTIONS ÉLECTRIQUES - 4 X 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449181</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14	TRI400+N+T
<b>CRORX39449182</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14	TRI400+N+T
<b>CRORX39449183</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14	TRI400+N+T

### 4 ZONES DE CUISSON INDUCTIONS ÉLECTRIQUES - 4 X 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449187</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449188</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449189</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T

### Référence Accessoires et options pour plan de cuisson

<b>CRORX39482691</b>	Système électrique de détection de récipients Équipement pour 2 feux nus - lot de 5 tresses fournies nécessite l'option allumage électrique
----------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### Référence Accessoires et options pour plan de cuisson

<b>CRORX39482658</b>	2 feux nus - 4,5 kW / 4,5 kW - en remplacement de 10 kW / 7 kW
<b>CRORX39482657</b>	2 feux nus - 4,5 kW / 7 kW - en remplacement de 10 kW / 7 kW
<b>CRORX39443458</b>	Allumage électrique pour 2 feux nus
<b>CRORX39443474</b>	Allumage électrique pour 4 feux nus
<b>CRORX39449165</b>	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus - cuvette amovible
<b>CRORX39449166</b>	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus - cuvette amovible
<b>CRORX39449311</b>	Grattoir lisse pour plaque multifonctions

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93



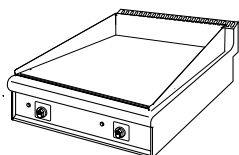
### Plaque à snacker à gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449202</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449203</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449204</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

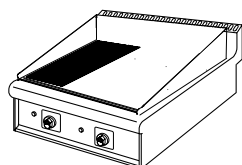


### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445401</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39472001</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449206</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

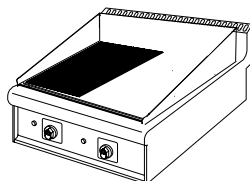
### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 2/3, RAINURÉE 1/3

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445424</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39472013</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449208</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T



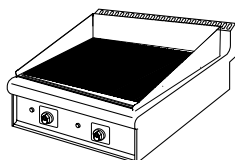
### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 1/2, RAINURÉE 1/2

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445446</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39472024</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449209</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449210</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449211</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449212</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

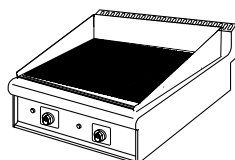


### Référence Accessoires et options pour plans de cuisson à gaz

<b>CRORX39449311</b>	Grattoir lisse pour plaques à snacker
----------------------	---------------------------------------

### GRILLADE GAZ 2 X 20 DM<sup>2</sup> - 2 X 10 KW - PLAQUE EN FONTE NERVURÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CRORX39447038</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	20
<b>CRORX39444597</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	20
<b>CRORX39449225</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	20



Vendu sans pignons de finition voir page 1.89



### Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Pignons latéraux inclus
- Pignons d'extrémité en option

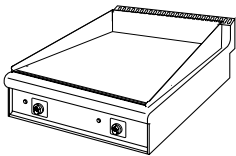
### Grillade électrique

- Régulation thermostatique
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- Pignons latéraux inclus
- Pignons d'extrémité en option



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 14,4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449318</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449319</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449215</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

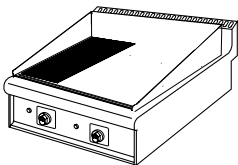


### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448080</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39447157</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449217</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

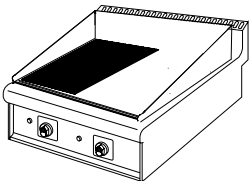
### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 2/3, RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448091</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39447168</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449219</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T



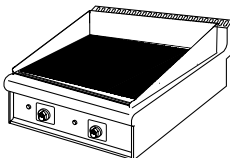
### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 1/2, RAINURÉE 1/2 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448102</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39447179</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449220</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 40 DM<sup>2</sup> - 14.4 KW

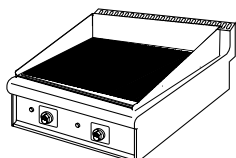
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449221</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449222</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449223</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T



Référence	Accessoires et options pour plaques à snacker
<b>CRORX39449311</b>	Grattoir lisse

### GRILLADE ÉLECTRIQUE 2 X 20 DM<sup>2</sup> - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance (kW)	Tension
<b>CRORX39447525</b>	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39448044</b>	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449228</b>	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T



Vendu sans pignons de finition voir page 1.89



### Marmites gaz

- Épaisseur 8 mm
- Cuve avec fond thermodiffuseur inox 316L
- Couvercle articulé et équilibré
- Alimentation eau chaude/eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Robinet de vidange à boisseau
- Remplissage et mise à niveau automatique du bain-marie
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

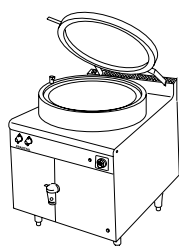
### Marmites électriques

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Cuve avec fond thermo-diffuseur inox 316 L
- Couvercle articulé et équilibré
- Alimentation eau chaude / eau froide
- Vidange par robinet à boisseau
- Remplissage et mise à niveau automatiques du bain-marie (modèle bain marie)
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### MARMITE CHAUFFE DIRECTE À GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445214</b>	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MON0230+T
<b>CRORX39445230</b>	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MON0230+T
<b>CRORX39445255</b>	1200 x 900 x 900	200	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	30	MON0230+T

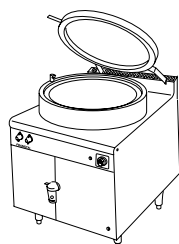


### MARMITE - BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445297</b>	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MON0230+T
<b>CRORX39445313</b>	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MON0230+T
<b>CRORX39445339</b>	1200 x 900 x 900	200	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	30	MON0230+T

### MARMITE CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39445271</b>	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39445461</b>	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	12	TRI400+N+T



### MARMITE - BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445354</b>	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	18	TRI400+N+T
<b>CRORX39445370</b>	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	27	TRI400+N+T

### Référence

### Accessoires et options pour marmite - bain-marie et chauffe directe

**CRORX39449248**

Rejet articulé en remplacement du rejet fixe sur marmites 100 et 150 Litres

Vendu sans pignons de finition voir page 1.89

# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Gold



## Sauteuses gaz

- Cuve avec fond thermodiffuseur bimétallique (8mm+2mm)
- Cuve rectangulaire
- Couvercle articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude/eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

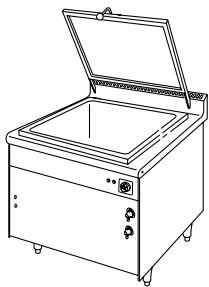
## Sauteuses électriques

- Cuve rectangulaire
- Fond thermo-diffuseur bimétallique (8 mm + 2 mm)
- Couvercle articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
- Éléments de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### SAUTEUSE BASCULANTE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface DM <sup>2</sup>	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39445602</b>	800 x 900 x 900	55	35	12,5	MONO230+T
<b>CRORX39445624</b>	1000 x 900 x 900	75	50	25	MONO230+T
<b>CRORX39445412</b>	1600 x 900 x 900	120	80	37,5	MONO230+T



### SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface DM <sup>2</sup>	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39447180</b>	1000 x 900 x 900	75	50	16,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39445453</b>	1600 x 900 x 900	120	80	28	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour sauteuse
<b>CRORX39449249</b>	Trémie d'égouttage pour S 35 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39449250</b>	Trémie d'égouttage pour S 50 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39449251</b>	Trémie d'égouttage pour S 80 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39446154</b>	Basculement manuel pour S 35 dm <sup>2</sup> et S 50 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39449252</b>	Couvercle doublé pour S 35 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39449253</b>	Couvercle doublé pour S 50 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39449254</b>	Couvercle doublé pour S 80 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39447080</b>	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 35 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39447102</b>	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 50 dm <sup>2</sup>
<b>CRORX39447124</b>	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 80 dm <sup>2</sup>

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93





### Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve et échangeur en inox AISI 316L
- Couvercle + 2 paniers 1/2
- Éléments de chauffe inox blindés
- Thermostat de sécurité
- Électrovanne de remplissage d'eau
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**



### CUISEUR À PÂTES GAZ - 30 LITRES - 10 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39446811</b>	400 x 900 x 900	30	Placard fermé	10	MON0230+T



### CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE - 30 LITRES - 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Soubassement	Puiss. élec (kW)	Tension
<b>CRORX39446602</b>	400 x 900 x 900	30	Placard fermé	12	TRI400 +N+T



### CUVE DE RINÇAGE PÂTES + VIDANGE SOUS CUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Mélangeur	Soubassement
<b>CRORX39449312</b>	400 x 900 x 900	eau chaude /eau froide	Placard avec porte fermé

Référence	Accessoires et options pour cuiseur
<b>CRORX39470057</b>	Grand panier - Dim. (mm) : 295 x 300 x 215
<b>CRORX39470068</b>	Panier 1/2 - Dim. (mm) : 150 x 300 x 215
<b>CRORX39470079</b>	Panier 1/6 - Dim. (mm) : 130 x 130 x 215
<b>CRORX39486880</b>	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - pour cuiseur à pâtes gaz
<b>CRORX39486868</b>	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - pour cuiseur à pâtes électrique
<b>CRORX39486902</b>	Relevages automatiques indépendants - 2 paniers 1/2 - pour cuiseur à pâtes gaz

### PLAN DE TRAVAIL INOX - À POSITIONNER ENTRE 2 MODULES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
<b>CRORX39443953</b>	200 x 900 x 230	Élément supérieur seul
<b>CRORX39445966</b>	200 x 900 x 900	Habillage frontal



### PLAN DE TRAVAIL INOX - LARGEUR 200MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
<b>CRORX39423301</b>	200 x 900 x 900	Habillage frontal placard fermé

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

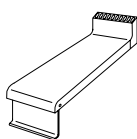


### Cuiseur à pâtes gaz

- Cuve et échangeur en inox AISI316L
- Couvercle + 2 paniers 1/2
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage par train d'étincelles
- Électrovanne de remplissage d'eau
- **Pignons latéraux inclus**
- **Pignons d'extrémité en option**

### Cuve de rinçage pâtes

- Tube de vidange avec robinet à boisseau placé sous la cuve sur placard avec porte
- Grille de fond de cuve
- Mélangeur eau chaude / eau froide
- Cuve en acier inox 304L



#### PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 400MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
<b>CRORX39443995</b>	Élément seul	400 x 900 mm
<b>CRORX39445958</b>	Baie ouverte	400 x 900 mm
<b>CRORX39449239</b>	Placard fermé	400 x 900 mm

#### PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 600MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
<b>CRORX39443987</b>	Élément seul	600 x 900 mm
<b>CRORX39445974</b>	Baie ouverte	600 x 900 mm
<b>CRORX39449240</b>	Placard fermé	600 x 900 mm

#### PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 800MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
<b>CRORX39443979</b>	Élément seul	800 x 900 mm
<b>CRORX39445990</b>	Baie ouverte	800 x 900 mm
<b>CRORX39449241</b>	Placard fermé	800 x 900 mm

#### PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 1000MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
<b>CRORX39449242</b>	Élément seul	1000 x 900 mm
<b>CRORX39449243</b>	Baie ouverte	1000 x 900 mm
<b>CRORX39449244</b>	Placard fermé	1000 x 900 mm

#### PLAN DE TRAVAIL INOX SUR PLACARD CHAUFFANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Glissières	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39445727</b>	400 x 900 x 900	1	4 niveaux GN1/1	1	MONO230+T
<b>CRORX39445768</b>	800 x 900 x 900	1	4 niveaux GN2/1	1	MONO230+T

#### Référence Accessoires et options pour plan de travail

<b>CRORX39446964</b>	Kit échelle - 6 niv. - 6 paires de glissières GN1/1 - 1 étagère placard de 400 mm
<b>CRORX39446295</b>	Étagère intermédiaire - pour placard de 400 mm
<b>CRORX39486935</b>	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 400 mm
<b>CRORX39446972</b>	Kit échelle - pour placard de 600 mm
<b>CRORX39446980</b>	Kit échelle - pour placard de 800 mm
<b>CRORX39449247</b>	Kit échelle - pour placard de 1000 mm
<b>CRORX39446253</b>	Étagère intermédiaire - pour placard de 600 mm
<b>CRORX39446238</b>	Étagère intermédiaire - pour placard de 800 mm
<b>CRORX39449245</b>	Étagère intermédiaire - pour placard de 1000 mm
<b>CRORX39486924</b>	Double porte latérale accès technique
<b>CRORX39486942</b>	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 600 mm
<b>CRORX39486957</b>	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 800 mm
<b>CRORX39449246</b>	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 1000 mm

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93



### Friteuse à gaz

- Construction inox AISI304L
- Épaisseur 30/10 ème
- Couvercle amovible et panier
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Fonction dégivrage

### Friteuse électrique

- Couvercle amovible et panier
- Eléments de chauffe blindés
- Thermostat de sécurité
- Thermostat électronique à commandes

### Bac de salage

- Bac de salage chauffant GN1/1
- Eléments de chauffe électriques
- Doseur d'énergie

### Plan de travail inox

- Modules de filtration
- Système de filtration intégré avec pompe de remplissage

Production : Données pour frites 6 x 6 surgelés

- Brûleur type «torche» avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Thermostat électronique à commandes sensibles

- Bac récupérateur d'huile non inclus

### • Pignons latéraux inclus

- Pignons d'extrémité en option sensibles

- Fonction dégivrage

- Bac récupérateur d'huile non inclus

### • Pignons latéraux inclus

- Pignons d'extrémité en option

- Accès frontal

### • Pignons latéraux inclus

- Pignons d'extrémité en option

- Alimentation électrique Tri400+N+T

- Pour friteuses de part et d'autre du module, prévoir 1kit de raccordement par lot de friteuses

### • Pignons latéraux inclus

- Pignons d'extrémité en option



### FRITEUSE GAZ - HAUTE PERFORMANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Panier capacité (Kg)	Production horaire (Kg)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39447935	400 x 900 x 900	12	1,25 kg / frites	14 kg	Placard fermé	Gaz : 10 Élec. : 0,5	MONO230+T
CRORX39489302	400 x 900 x 900	18	1,5kg / frites	30kg	Placard fermé	Gaz : 17,5 Élec. : 0,5	MONO230+T
CRORX39444639	400 x 900 x 900	25	2,5kg / frites	60kg	Placard fermé	Gaz : 30 Élec. : 0,5	MONO230+T



### FRITEUSE ÉLECTRIQUE - HAUTE PERFORMANCE

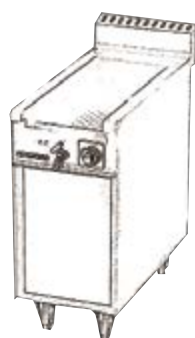
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Panier capacité (Kg)	Production horaire (Kg)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39489335	400 x 900 x 900	15	1,5 kg / frites	30 kg	Placard fermé	13,5	TRI400+N+T
CRORX39445594	400 x 900 x 900	28	2,5kg / frites	60kg	Placard fermé	27	TRI400+N+T

### BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN1/1-VIDANGE SOUS CUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448134	400 x 900 x 230	Élément à poser	0,75	MONO230+T
CRORX39447213	400 x 900 x 900	Baie ouverte	0,75	MONO230+T
CRORX39449237	400 x 900 x 900	Placard fermé	0,75	MONO230+T

### BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN1/1-VIDANGE EN FACADE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448145	400 x 900 x 230	Élément à poser	0,75	MONO230+T
CRORX39447224	400 x 900 x 900	Baie ouverte	0,75	MONO230+T
CRORX39449238	400 x 900 x 900	Placard fermé	0,75	MONO230+T



### PLAN DE TRAVAIL INOX - SYSTÈME FILTRATION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Module filtration	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444046	400 x 900 x 900	S/ placard fermé	1 module de filtration pour friteuses maxi	0,5	MONO230+T

### BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - ACCÈS FRONTAL - RAMPE CHAUFFANTE CÉRAMIQUE-SYSTÈME DE FILTRATION

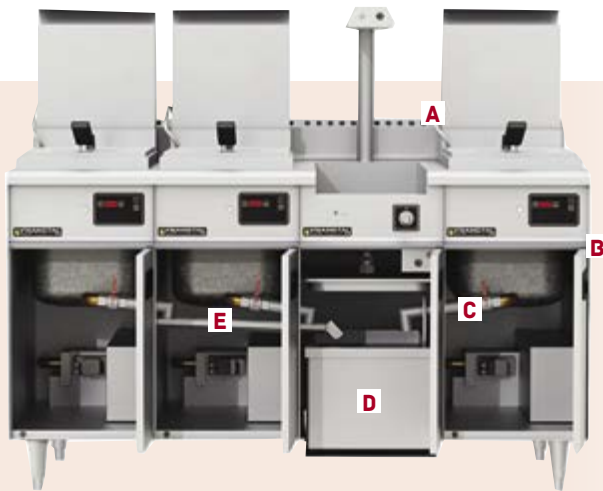
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Module filtration	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448156	400 x 900 x 900	S/ placard fermé	1 module de filtration pour friteuses maxi	1,9	MONO230+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.89



# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Gold



## Les ensembles frituriers sont à composer, en associant :

- 1 à 4 friteuses "Haute Performance" gaz (modèle 25L Gaz) ou électriques (modèle 28L Élec.)
- Un module de filtration unique
- Système de filtration intégré dans le placard avec dessus neutre ou bac de salage (suivant modèle)
- 1 ou 2 kits de raccordement de vidange suivant le positionnement du module de filtration dans l'ensemble friturier et suivant le nombre de friteuses (4 au maximum) qui lui sont associées

Bac amovible de récupération d'huile (capacité utile 30 litres) équipé de son support filtre, du média filtrant et d'une grille de maintien. Commande de la pompe de remplissage par interrupteur avec voyant de mise sous tension. Vanne manuelle permettant de sélectionner la cuve de la friteuse à remplir. Canne flexible pour le remplissage de la cuve (1 canne par friteuse ou 1 canne pour 2 friteuses juxtaposées). Temps de transfert de l'huile liquide : 3 min/25 litres

### LÉGENDES :

- A/ CANNE FLEXIBLE POUR REMPLISSAGE DE LA CUVE
- B/ DISPOSITIF DE VIDANGE DE LA CUVE AVEC COLLECTEUR D'ÉVACUATION DE L'HUILE À FILTRER
- C/ KIT DE RACCORDEMENT DE VIDANGE POUR 1 FRITEUSE
- D/ MODULE DE FILTRATION
- E/ KIT DE RACCORDEMENT DE VIDANGE POUR 2 FRITEUSES



Référence	Accessoires et options pour friteuse
<b>CRORX39482258</b>	Bac de filtration indépendant sur roulettes avec pompe de remplissage
<b>CRORX39488613</b>	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier - dimensions : 345 x 95 x 190 mm pour 12 gaz 18 gaz et 15 électrique
<b>CRORX39422037</b>	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier - dimensions : 345 x 115 x 190 mm pour 25 gaz et 30 électrique
<b>CRORX39488235</b>	Grand panier - Dim. : 345 x 210 x 190 mm - pour 12 gaz, 18 gaz et 15 électrique
<b>CRORX39420464</b>	Grand panier - Dim. : 345 x 290 x 190 mm - pour 25 gaz et 30 électrique
<b>CRORX39488354</b>	Demi-panier - Dim. : 345 x 95 x 190 mm - pour 12 gaz 18 gaz et 15 électrique
<b>CRORX39444456</b>	Demi-panier - Dim. : 345 x 115 x 190 mm - pour 25 gaz et 30 électrique
<b>CRORX39477597</b>	Bac récupérateur d'huile avec élément filtrant - Contenance 35 Litres - pour friteuses électriques
<b>CRORX39488292</b>	Système de filtration intégré avec bac et pompe de remplissage - pour friteuses électriques
<b>CRORX39488213</b>	Relevage automatique 1 panier - pour 18 gaz
<b>CRORX39445925</b>	Relevage automatique 1 panier ou 2 demi-paniers - pour 25 gaz
<b>CRORX39488279</b>	Relevage automatique 1 panier - pour 15 électrique
<b>CRORX39482290</b>	Relevage automatique 1 panier ou 2 demi-paniers - pour 30 électrique
<b>CRORX39482308</b>	Relevage automatique indépendants 2 demi-paniers - pour 30 électrique

Référence	Accessoires et options pour bac de salage
<b>CRORX39447957</b>	Rampe chauffante céramique 0,65 kW - support inox
<b>CRORX39448077</b>	Adaptation placard pour bac de filtration mobile (CRORX39182258) - Attention : pour l'adaptation du placard pour filtre mobile, il est impératif de positionner celui-ci entre 2 autres appareils

Référence	Accessoires et options pour plan de travail & bac de salage
<b>CRORX39444145</b>	Kit raccordement vidange 1 friteuse
<b>CRORX39444167</b>	Kit raccordement vidange 2 friteuses
<b>CRORX39444189</b>	Kit raccordement vidange 3 friteuses
<b>CRORX39444201</b>	Kit raccordement vidange 4 friteuses

Vendu sans pignons de finition voir page 1.89





## Soubassement réfrigéré

- Livré avec 1 clayette par porte et avec détendeur au R134A (pour les référence sans groupe)
  - Revêtement intérieur et extérieur inox
  - Tableau de commandes et logement du groupe à droite
  - Groupe hermétique à condensation par air
  - Groupe au R134A
- ATTENTION : l'option "Cadre de superposition" est obligatoire pour superposition d'éléments supérieurs**



### SOUBASSEMENT 800MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CROFX39469902</b>	800 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	1	0,3	MONO230+T
<b>CROFX39472071</b>	800 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	1	-	-

#### Référence Accessoires & options pour soubassement 800mm

**CRORX39447912** Cadre de superposition 800 mm

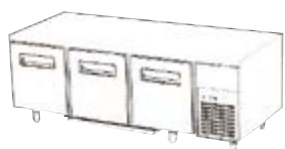


### SOUBASSEMENT 1200MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CROFX39469789</b>	1200 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	2	0,45	MONO230+T
<b>CROFX39472072</b>	1200 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	2	-	-

#### Référence Accessoires & options pour soubassement 1200mm

**CRORX39447891** Cadre de superposition 1200 mm



### SOUBASSEMENT 1600MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CROFX39469791</b>	1600 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	3	0,45	MONO230+T
<b>CROFX39472073</b>	1600 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	3	-	-

#### Référence Accessoires & options pour soubassement 1600mm

**CRORX39447902** Cadre de superposition 1600 mm

#### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

**CROFX39469793** Module à 2 tiroirs. En remplacement d'une porte, pour bacs GN 1/1 hauteur 100/150 mm

**CROFX39484955** Paire de glissières en "U" pour clayettes et bacs GN 1/1

**CROFX39480318** Grille inox GN 1/1

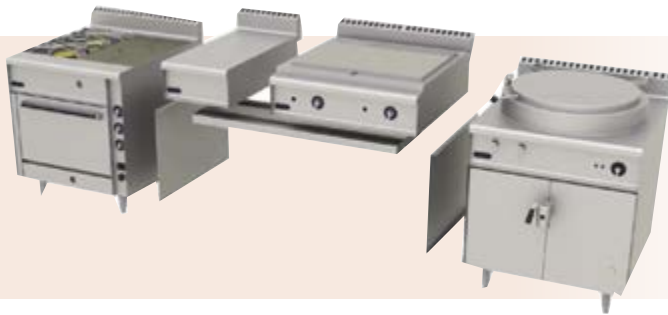
#### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

**CRORX39486980** Cadre support. Module extérieur de 400 mm

**CRORX39444345** Cadre support. Module extérieur de 600 mm

**CRORX39486992** Cadre support. Module extérieur de 800 mm

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93



Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE EN PONT
CRORX39444245	Traverses porteuses, montage en pont 600 mm
CRORX39444175	Traverses porteuses, montage en pont 800 mm
CRORX39444267	Traverses porteuses, montage en pont 1000 mm
CRORX39444159	Traverses porteuses, montage en pont 1200 mm
CRORX39444323	Traverses porteuses, montage en pont 1400 mm
CRORX39444134	Traverses porteuses, montage en pont 1600 mm
CRORX39444118	Traverses porteuses, montage en pont 2000 mm
CRORX39444092	Traverses porteuses, montage en pont 2400 mm
CRORX39444084	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses
CRORX39444076	1 pignon renforcé droite, support traverses porteuses. Pour appareils avec four
CRORX39444050	1 pignon renforcé gauche, support traverses porteuses. Pour appareils avec four
CRORX39447830	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses. Pour friteuse capacité 12 L
CRORX39447806	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses. Pour friteuses capacité 15 L / 25L / 28L
ACCESSOIRES COMMUNS POUR GAMME 900	
CRORX39446824	Porte ferrage gauche, placard de 400 mm
CRORX39446691	Porte ferrage droit, placard de 400 mm
CRORX39446717	Porte ferrage gauche et droite, placard de 800 mm
CRORX39420381	Pignon d'extrémité pour éléments supérieurs
CRORX39446550	Pignon d'extrémité pour éléments compacts
CRORX39423419	Pignon d'extrémité, à l'aplomb du dosseret
CRORX39422185	Pignon d'extrémité, à l'aplomb du dosseret - Pour appareils avec four
CRORX39446535	Plaque d'extrémité pour fourneau central
CRORX39447558	Habillage arrière inox pour éléments supérieurs 400 mm
CRORX39447566	Habillage arrière inox pour éléments supérieurs 600 mm
CRORX39447574	Habillage arrière inox pour éléments supérieurs 800 mm
CRORX39446733	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 400 mm
CRORX39446758	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 600 mm
CRORX39446774	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 800 mm
CRORX39446816	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 1000 mm
CRORX39446899	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 1200 mm
CRORX39444223	Habillage arrière inox pour éléments sur placard 1600 mm
CRORX39446766	Habillage arrière inox pour éléments sur four 800 mm
CRORX39448069	Habillage arrière inox pour éléments sur four 1200 mm
CRORX39499815	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39486960	Châssis support pour une largeur totale de 800 mm
CRORX39486962	Châssis support pour une largeur totale de 1200 mm (Châssis non compatible avec fours en soubassement)
CRORX39423026	Châssis support pour une largeur totale de 1600 mm (Châssis non compatible avec fours en soubassement)
CRORX39422211	Lot de 4 vérins pour montage sur socle
CRORX39422427	Lot de 4 vérins pour montage sur socle, pour appareils avec four
CRORX39469065	Barre de dressage inox 304, diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire





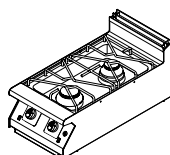
## Caractéristiques générales GAMME 800

- Largeur 400 mm
- Construction inox AISI304
- Épaisseur du dessus en inox 30/10e
- Pieds inox
- Pignons latéraux à rajouter



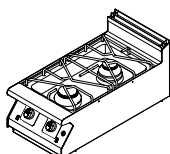
### 2 FEUX NUS - 4,5KW/4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Puissance gaz (kW)
<b>CRORX39448874</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9
<b>CRORX39448981</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9
<b>CRORX39448982</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9



### 2 FEUX NUS - 7KW/4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Puissance gaz (kW)
<b>CRORX39448873</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5
<b>CRORX39448974</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5
<b>CRORX39448975</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5



Référence	Accessoires & options pour plan de cuisson à gaz
<b>CRORX39443458</b>	Allumage électrique pour 2 feux nus
<b>CRORX39443474</b>	Allumage électrique pour 4 feux nus
<b>CRORX39482691</b>	Induc'Flam - Système électrique de détection de récipients. Équipement pour 2 feux nus - Lot de 5 tresses fournies - nécessite l'option allumage électrique
<b>CRORX39448777</b>	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus cuvette amovible
<b>CRORX39449147</b>	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus cuvette amovible

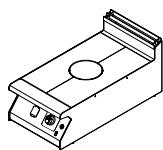


### Plaque coup de feu gaz

- Cuvette de propreté amovible
- Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelle
- Construction structure porteuse en tôle inox 20/10e d'épaisseur
- Épaisseur du dessus 30/10e
- Pignons latéraux à rajouter

### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM<sup>2</sup> - 6,75KW

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448667</b>	Élément à poser	400 x 800 x 242	Plaque coup de feux gaz 25 dm <sup>2</sup>	6,75	MONO230+T
<b>CRORX39448988</b>	Baie ouverte	400 x 800 x 900	Plaque coup de feux gaz 25 dm <sup>2</sup>	6,75	MONO230+T
<b>CRORX39448989</b>	Placard fermé	400 x 800 x 900	Plaque coup de feux gaz 25 dm <sup>2</sup>	6,75	MONO230+T



Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox AISI304L, diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

### Plan de cuisson gaz

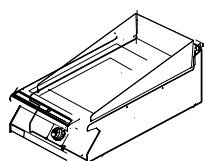
- Feux nus et grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse sur feux nus
- Épaisseur du dessus 30/10e
- Pignons latéraux à rajouter

### Plan de cuisson électrique

- Éléments de chauffe inox blindé
- Commandés par doseur d'énergie
- Pare éclaboussures amovible
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pignons latéraux à rajouter

### Plan de cuisson vitrocéramique

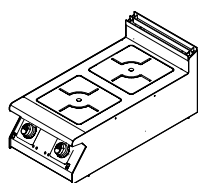
- Radiant électrique
- Dimensions plaque 650 x 325 mm
- Régulation par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- Pignons latéraux à rajouter



#### PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448909</b>	Élément à poser	400 x 800 x 242	2 zones de chauffe 2x3kW	6	TRI400+N+T
<b>CRORX39449015</b>	Baie ouverte	400 x 800 x 900	2 zones de chauffe 2x3kW	6	TRI400+N+T
<b>CRORX39449016</b>	Placard fermé	400 x 800 x 900	2 zones de chauffe 2x3kW	6	TRI400+N+T

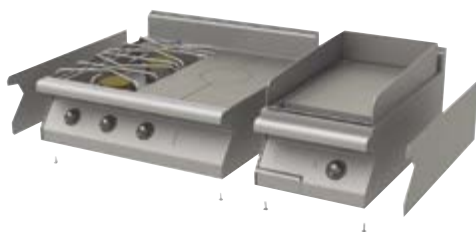
#### PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE



Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39448879</b>	Élément à poser	400 x 800 x 242	2x4kW	8	TRI400+N+T
<b>CRORX39449022</b>	Baie ouverte	400 x 800 x 900	2x4kW	8	TRI400+N+T
<b>CRORX39449023</b>	Placard fermé	400 x 800 x 900	2x4kW	8	TRI400+N+T

#### Référence Accessoires & options pour plan de cuisson électrique

**CRORX39449311** Grattoir lisse



#### MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

#### ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	<b>CRORX39448698</b>	<b>CRORX39448692</b>
Habillage latéral à droite pour élément	<b>CRORX39448699</b>	<b>CRORX39448691</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 200	<b>CRORX39448948</b>	<b>CRORX39448949</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 400	<b>CRORX39451198</b>	<b>CRORX39451190</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 600	<b>CRORX39449145</b>	<b>CRORX39449146</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 800	<b>CRORX39448712</b>	<b>CRORX39448728</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	<b>CRORX39448729</b>



### Plaque induction

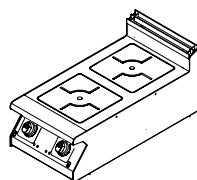
- Plaque de cuisson vitrocéramique à induction
- Régulation séparée
- Dimensions plaque : 650 x 325 mm
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux à rajouter**

NE PAS POSITIONNER D'INDUCTION SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT

### Plaques de cuisson vitrocéramiques à induction

- Dimensions plaque 650 x 325 mm
- Régulation séparée
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique

NE PAS POSITIONNER D'INDUCTION



### PLAQUE A INDUCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Dimensions plaques (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448935</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39449029</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39449030</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T

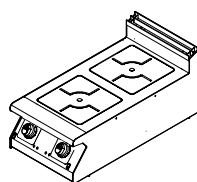
### Référence

### Accessoires & options pour plaque à induction électrique

- CRORX39448907** Commandes sensibles - affichage digital des niveaux de puissance, pour 2 foyers induction
- CRORX39448908** Commandes sensibles - affichage digital des niveaux de puissance, pour 4 foyers induction

### PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 2X6

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448003</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39448005</b>	400 x 800 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T
<b>CRORX39448006</b>	400 x 800 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T



### PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES À INDUCTION 4X6

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39448004</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39448007</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39448008</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T



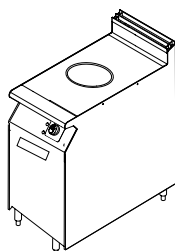
### Wok induction

- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique

NE PAS POSITIONNER D'INDUCTION SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT

### WOK A INDUCTION ÉLECTRIQUE 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Diamètre Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449320</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449321</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449322</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T

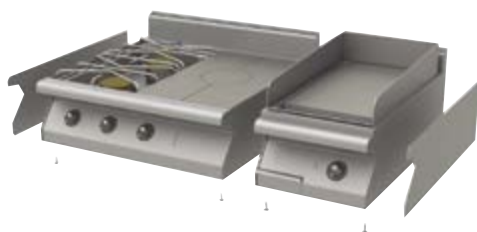


### WOK A INDUCTION ÉLECTRIQUE 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Diamètre Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449323</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449324</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T
<b>CRORX39449325</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox AISI304L diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

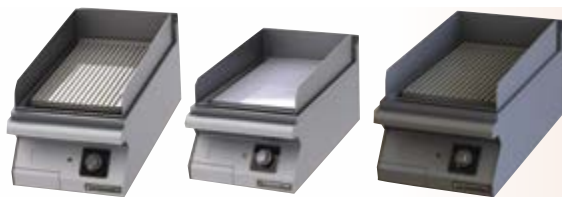


### MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

### ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	<b>CRORX39448698</b>	<b>CRORX39448692</b>
Habillage latéral à droite pour élément	<b>CRORX39448699</b>	<b>CRORX39448691</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 200	<b>CRORX39448948</b>	<b>CRORX39448949</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 400	<b>CRORX39451198</b>	<b>CRORX39451190</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 600	<b>CRORX39449145</b>	<b>CRORX39449146</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 800	<b>CRORX39448712</b>	<b>CRORX39448728</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	<b>CRORX39448729</b>



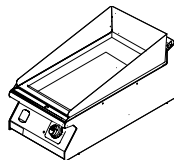
### Plaque à snacker gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- Pignons latéraux à rajouter

NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

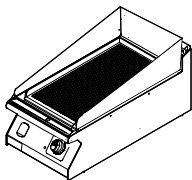
### PLAQUE À SNACKER INOX DUPLEX LISSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449033</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Duplex inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449034</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Duplex inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449035</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Duplex inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T



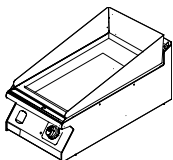
### PLAQUE À SNACKER INOX DUPLEX RAINURÉE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449154</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Duplex inox rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449155</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Duplex inox rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449156</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Duplex inox rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T



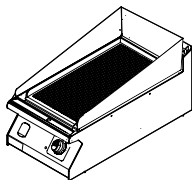
### PLAQUE À SNACKER CHROMÉE LISSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448919</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449036</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449037</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER CHROME RAINURÉE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448920</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449038</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T
<b>CRORX39449039</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome rainuré 20 dm <sup>2</sup>	8	MONO230+T



### Grillade pierre de laves

- A barreaux
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Pare-éclaboussures amovible
- Livrée avec crochet de grille et pierres de lave
- Gratin 3 niveaux pour la grille

### GRILL GAZ À PIERRE DE LAVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448953</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Barreaudé	12	MONO230+T



### Référence Accessoires & options pour grillade gaz P.D.L

**CRORX39449310** Sac de pierre de lave



### MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser - prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

**CRORX39448770** 4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser

**CRORX39448852** Barre de dressage inox AISI304L diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire





### Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commande par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- Pignons lateraux à rajouter

#### PLAQUE À SNACKER INOX DUPLEX LISSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449062</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449063</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449064</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Inox lisse 20 dm <sup>2</sup>	8	TRI 400+N+T

#### PLAQUE À SNACKER INOX DUPLEX RAINURÉE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39449157</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Inox nervuré 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449158</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Inox nervuré 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449159</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Inox nervuré 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T

#### PLAQUE À SNACKER CHROME LISSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448890</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449065</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449066</b>	400 x 800 x 900	S/ Placard fermé	Chrome lisse 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T

#### PLAQUE À SNACKER CHROME RAINURÉE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448891</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome rainurée 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449067</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome rainurée 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449068</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome rainurée 20 dm <sup>2</sup>	6	TRI 400+N+T



### Grillade électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée

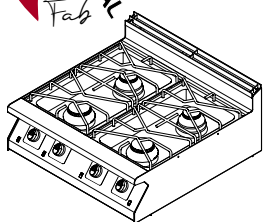
#### GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448884</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	20 dm <sup>3</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449102</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	20 dm <sup>3</sup>	6	TRI 400+N+T
<b>CRORX39449103</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	20 dm <sup>3</sup>	6	TRI 400+N+T

#### ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

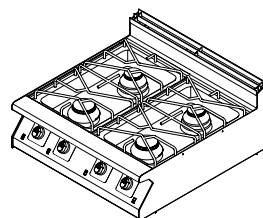
Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	<b>CRORX39448698</b>	<b>CRORX39448692</b>
Habillage latéral à droite pour élément	<b>CRORX39448699</b>	<b>CRORX39448691</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 200	<b>CRORX39448948</b>	<b>CRORX39448949</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 400	<b>CRORX39451198</b>	<b>CRORX39451190</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 600	<b>CRORX39449145</b>	<b>CRORX39449146</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 800	<b>CRORX39448712</b>	<b>CRORX39448728</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	<b>CRORX39448729</b>





#### PLAN DE CUISSON 4 FEUX NUS - 2 X 7KW/2 X 4,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448703</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	23	MONO230+T
<b>CRORX39448976</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	23	MONO230+T
<b>CRORX39448977</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	23	MONO230+T
<b>CRORX39448978</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	23	TRI400+N+T
<b>CRORX39448979</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	32,1	MONO230+T
<b>CRORX39448980</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	23	MONO230+T

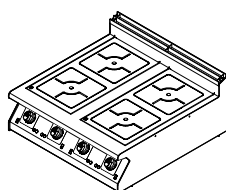


#### PLAN DE CUISSON 4 FEUX NUS - 4 X 4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448704</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	18	MONO230+T
<b>CRORX39448983</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18	MONO230+T
<b>CRORX39448984</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	18	MONO230+T
<b>CRORX39448985</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18	TRI400+N+T
<b>CRORX39448986</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,1	MONO230+T
<b>CRORX39448987</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18	MONO230+T

#### 4 ZONES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES - 4 X 4KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448924</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449024</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449025</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449026</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	24	TRI400+N+T
<b>CRORX39449027</b>	800 x 800 x 900	four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449028</b>	800 x 800 x 900	placard chauffant	18	TRI400+N+T

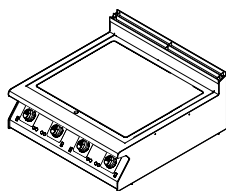


#### 4 ZONES DE CUISSON INDUCTION - 4 X 5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448936</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449031</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449032</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T

#### PLAQUE MULTIFONCTION ÉLEC. 40 DM²

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448910</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449017</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449018</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449019</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449020</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449021</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T



# GAMME 800

**FRANSTAL**  
Gold

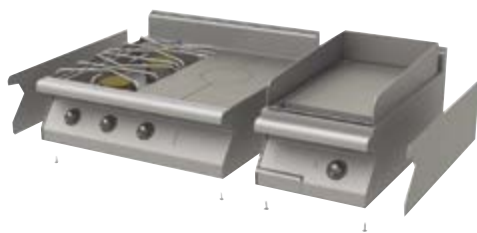


## Plans de cuisson gaz

- Largeur 800 mm
- Feux nus et plaque coup de feu
- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse sur feux nus et PCF
- Structure porteuse en tôle inox 20/10e d'épaisseur
- Allumage électrique par train d'étincelles sur PCF
- **Pignons lateraux à rajouter**



Référence	Accessoires et options pour plaque de cuisson
<b>CRORX39443458</b>	Allumage électrique pour 2 feux nus
<b>CRORX39443474</b>	Allumage électrique pour 4 feux nus
<b>CRORX39482691</b>	Induct'Flam : Système électrique de détection de récipients, équipement pour 2 feux nus. Lot de 5 tresses fournies, nécessite l'option allumage électrique
<b>CRORX39448777</b>	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus - cuvette amovible
<b>CRORX39449147</b>	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus. Cuvette amovible avec vidange à l'arrière



## MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

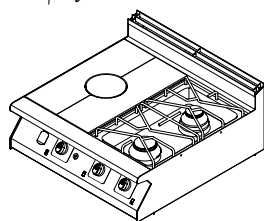
Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>CRORX39448698</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448699</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448692</b>	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448691</b>	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448927</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448928</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448948</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39451198</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39449145</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448712</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448949</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39451190</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39449146</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448728</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448729</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 - diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire





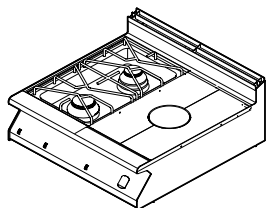
### Plaque multifonction

- 4 zones de chauffe 4x3 kW
- Inox duplex
- Pare-éclaboussures amovible
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Multizones
- Pignons lateraux à rajouter



### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM<sup>2</sup> - TAMPON - 6,75KW 2 FEUX NUS À DROITE - 2X4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448709</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449005</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449006</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449007</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,75	TRI400+N+T
<b>CRORX39449008</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	24,85	MON0230+T
<b>CRORX39449009</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,75	MON0230+T

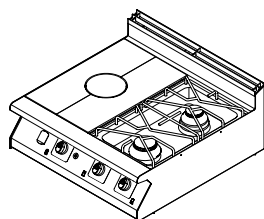


### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM<sup>2</sup> - TAMPON - 6,75KW 2 FEUX NUS À GAUCHE - 2X4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448710</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449010</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449011</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,75	MON0230+T
<b>CRORX39449012</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,75	TRI400+N+T
<b>CRORX39449013</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	24,85	MON0230+T
<b>CRORX39449014</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,75	MON0230+T

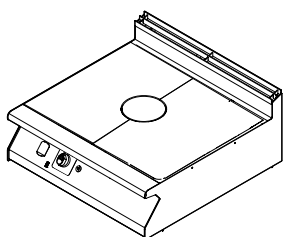
### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM<sup>2</sup> - TAMPON - 6,75KW - 2 FEUX NUS À DROITE - 7KW /4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448707</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39448995</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39448996</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39448997</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18,25	TRI400+N+T
<b>CRORX39448998</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,35	MON0230+T
<b>CRORX39448999</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18,25	MON0230+T



### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM<sup>2</sup> - TAMPON - 6,75KW - 2 FEUX NUS À GAUCHE - 7KW+4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448708</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39449000</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39449001</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	18,25	MON0230+T
<b>CRORX39449002</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18,25	TRI400+N+T
<b>CRORX39449003</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,35	MON0230+T
<b>CRORX39449004</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18,25	MON0230+T



### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 50 DM<sup>2</sup> TAMPON ET COURONNE DE DILATATION - 8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39451111</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	8	MON0230+T
<b>CRORX39448990</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	8	MON0230+T
<b>CRORX39448991</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	8	MON0230+T
<b>CRORX39448992</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	8	TRI400+N+T
<b>CRORX39448993</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	17,1	MON0230+T
<b>CRORX39448994</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	8	MON0230+T

### Plans de cuisson électrique vitrocéramique

- 4 zones - 4x4kw
- Dimensions plaques 650 x 325 mm
- Régulation séparée par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- **Pignons lateraux à rajouter**

### Plaque coup de feu

- Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles sur PCF
- **Pignons lateraux à rajouter**

### Plaque à snacker gaz

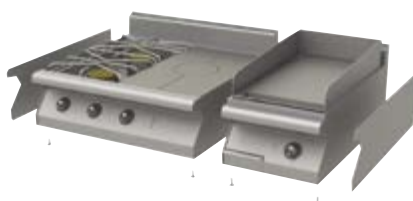
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**
- **NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ**

### Plaque induction

- Plaque de cuisson vitrocéramique à induction
- Régulation séparée
- Dimensions plaques 650 x 325 mm
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons lateraux à rajouter**
- **NE PAS POSITIONNER SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT**



Référence	Accessoires et options pour plaque de cuisson
<b>CRORX39449311</b>	Grattoir lisse pour plaques multifonctions et à snacker
<b>CRORX39448908</b>	Commandes sensibles avec affichage digital des niveaux de puissance - 4 foyers induction



### MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD

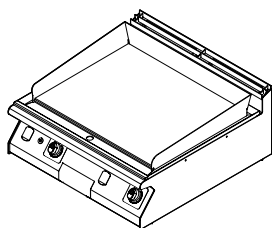
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>CRORX39448698</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448699</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448692</b>	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448691</b>	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448927</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448928</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448948</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39451198</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39449145</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448712</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448949</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39451190</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39449146</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448728</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448729</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - prix au mètre linéaire



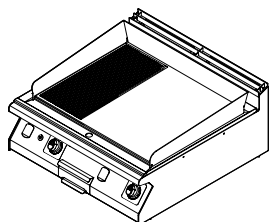
### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448921</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449045</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449046</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449047</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449048</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,7	MONO230+T



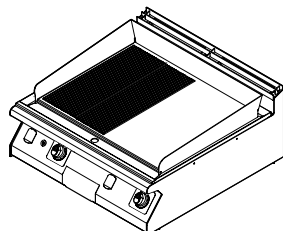
### PLAQUE À SNACKER GAZ INOX 40 DM<sup>2</sup> - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449040</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449041</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449042</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449043</b>	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449044</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,7	MONO230+T



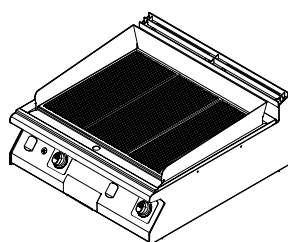
### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 2/3 RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448922</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449049</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449050</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449051</b>	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449052</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 1/2 RAINURÉE 1/2 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448923</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449053</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449054</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449055</b>	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449056</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T



### PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 40 DM<sup>2</sup> - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39449057</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449058</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449059</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
<b>CRORX39449060</b>	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
<b>CRORX39449061</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T

### Plaque à snacker gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

### Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandé par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

### Soubassement four

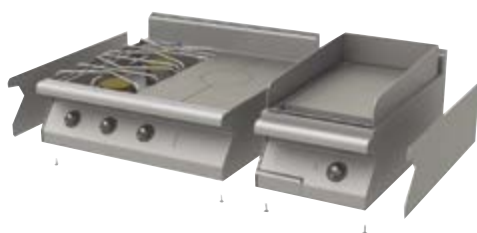
- Électrique puissance 8Kw
- Gaz Puissance 9,1kw
- GN 2/1
- **Pignons lateraux à rajouter**



#### Référence

#### Accessoires et options pour plaque de cuisson

**CRORX39449311** Grattoir lisse pour plaques multifonctions et à snacker



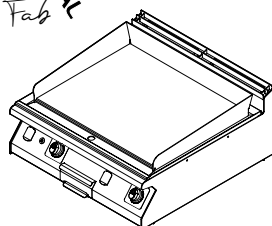
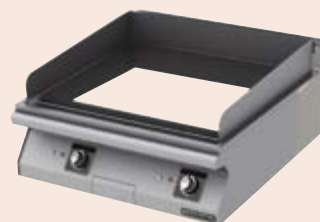
#### MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

#### Référence

#### ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

<b>CRORX39448698</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448699</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448692</b>	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448691</b>	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448927</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448928</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448948</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39451198</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39449145</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448712</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448949</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39451190</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39449146</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448728</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448729</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - prix au mètre linéaire



### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448892</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449075</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449076</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449077</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449078</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449079</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	14	TRI400+N+T

### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 2/3 RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448893</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449080</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449081</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449082</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449083</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449084</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	14	TRI400+N+T

### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 1/2 RAINURÉE 1/2 À GAUCHE 40 DM<sup>2</sup> - 12KW

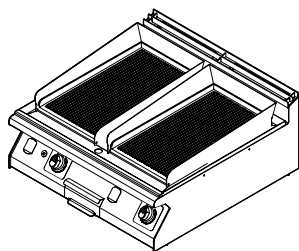
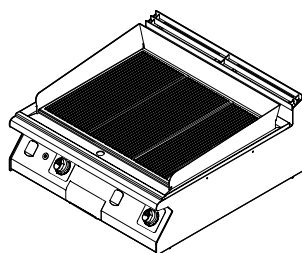
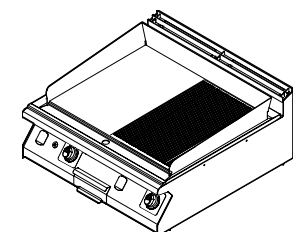
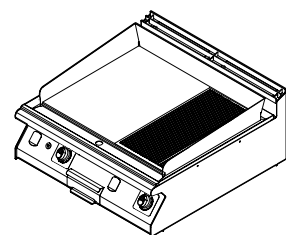
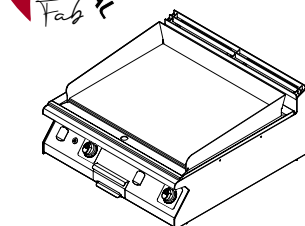
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448894</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449085</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449086</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449087</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449088</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449089</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	14	TRI400+N+T

### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 40 DM<sup>2</sup> - 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39449090</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449091</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449092</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449093</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449094</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449095</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

### PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 40 DM<sup>2</sup> - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39449069</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449070</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449071</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449072</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449073</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449074</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T





### Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandé par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

### Grillade gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons latéraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

### Soubassement four

- Électrique puissance 8 Kw
- Gaz Puissance 9,1 kw
- GN 2/1

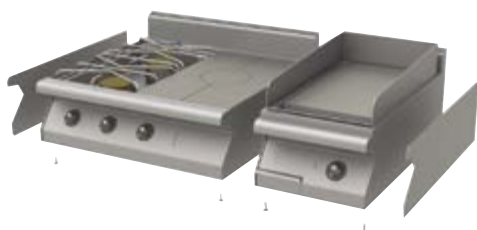


#### GRILLADE GAZ 2 X 20 DM<sup>2</sup> - 2X8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39448914</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	16	MONO230+T
<b>CRORX39449098</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	16	MONO230+T
<b>CRORX39449099</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	16	MONO230+T
<b>CRORX39449100</b>	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	16	TRI400+N+T
<b>CRORX39449101</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18	TRI400+N+T

#### GRILLADE ÉLECTRIQUE 2 X 20 DM<sup>2</sup> - 2X6KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448885</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449104</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449105</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449106</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
<b>CRORX39449107</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
<b>CRORX39449108</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T



#### MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

#### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

<b>CRORX39448698</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448699</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
<b>CRORX39448692</b>	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448691</b>	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
<b>CRORX39448927</b>	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448928</b>	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
<b>CRORX39448948</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39451198</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39449145</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448712</b>	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
<b>CRORX39448949</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39451190</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39449146</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448728</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448729</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire



### FRITEUSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. Gaz (kW)	Tenslon
<b>CRORX39449148</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,25 kg	12	14kg	10	MONO230+T
<b>CRORX39449149</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,50 kg	18	30kg	17,5	MONO230+T

\*Frites surgelés 6x6 mm



### FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec. (kW)	Tenslon
<b>CRORX39451131</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T
<b>CRORX39449116</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T
<b>CRORX39448937</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T

\*Frites surgelés 6x6 mm



### FRITEUSE ÉLECTRIQUE HAUTE PERFORMANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec. (kW)	Tenslon
<b>CRORX39448895</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,5 kg	15	30kg	13,5	TRI400+N+T

\*Frites surgelés 6x6 mm

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 2 CUVES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec. (kW)	Tenslon
<b>CRORX39448938</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 paniers	2x8	2 x14kg	14	TRI400+N+T

\*Frites surgelés 6x6 mm

Référence	Accessoires & options pour friteuse
<b>CRORX39482258</b>	Bac de filtration indépendant sur roulettes avec pompe de remplissage
<b>CRORX39488613</b>	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier dimensions : 345 x 95 x 190 mm
<b>CRORX39488235</b>	Grand panier pour friteuses 8/15 litres dimensions : 345 x 210 x 190 mm
<b>CRORX39488354</b>	Demi-panier dimensions : 345 x 95 x 190 mm
<b>CRORX39448952</b>	Panier pour friteuses 8/15 litres
<b>CRORX39448955</b>	Système de filtration intégré avec bac et pompe de remplissage - pour 15 E HP
<b>CRORX39448954</b>	Bac récupérateur d'huile pour friteuses électriques avec élément filtrant contenance 35 litres
<b>CRORX39448943</b>	Relevage automatique 1 panier sur friteuse électrique Haute Performance

# GAMME 800

## FRITEUSES **FRANSTAL** Gold

### Friteuse gaz

- 1 panier
- Couvercle amovible et panier
- Brûleur type "torche" avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électronique par train d'étincelles
- Thermostat électronique à commandes sensibles
- Fonction dégivrage
- Bac récupérateur d'huile non inclus

### Friteuse électrique et HP

- Couvercle amovible et panier
- Éléments de chauffe blindés
- Thermostat de sécurité
- Thermostat électronique à commandes sensibles
- Fonction fonte lente des graisses
- Bac récupérateur d'huile non inclus

### Bac de salage électrique

- Bac chauffant GN 1/1
- Élément de chauffe électrique
- Doseur d'énergie
- Accès frontal



### BAC DE SALAGE GN1/1 ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Vidange	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448897</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	En façade	0,75	MONO230+T
<b>CRORX39449117</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	En façade	0,75	MONO230+T
<b>CRORX39449118</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	En façade	0,75	MONO230+T

### Référence

### Accessoires & options pour bac de salage

**CRORX39447957** Rampe chauffante céramique



### MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

### Référence

### ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

- CRORX39448770** 4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
- CRORX39451192** 4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
- CRORX39448852** Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

### ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	<b>CRORX39448698</b>	<b>CRORX39448692</b>
Habillage latéral à droite pour élément	<b>CRORX39448699</b>	<b>CRORX39448691</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 200	<b>CRORX39448948</b>	<b>CRORX39448949</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 400	<b>CRORX39451198</b>	<b>CRORX39451190</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 600	<b>CRORX39449145</b>	<b>CRORX39449146</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 800	<b>CRORX39448712</b>	<b>CRORX39448728</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	<b>CRORX39448729</b>





### Cuiseur à pâtes gaz

- Cuve et échangeur en inox AISI 316 L
- Couvercle et 2 paniers 1/2
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Électrovanne de remplissage d'eau
- Pare-éclaboussures amovible
- Pignons lateraux à rajouter

### Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve et échangeur en inox AISI 316 L
- Couvercle et 2 paniers 1/2
- Élément de chauffe inox blindés
- Thermostat de sécurité
- Électrovanne de remplissage d'eau
- Pare-éclaboussures amovible
- Pignons lateraux à rajouter



### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448899</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39449109</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39449110</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	2,2	MONO230+T
<b>CRORX39448901</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser	4,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449111</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte	4,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449112</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé	4,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449113</b>	800 x 800 x 900	Four électrique	12,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449114</b>	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	4,4	TRI400+N+T
<b>CRORX39449115</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	6,4	MONO230+T



### CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Capacité (L)	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39451146</b>	400 x 800 x 900	S/ Placard fermé	30	10	MONO230+T



### CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Capacité (L)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39448933</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	30	12	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour cuiseur à pâtes
<b>CRORX39470057</b>	Grand panier - Dim. (mm) : 295 x 300 x 215
<b>CRORX39470068</b>	Panier 1/2 - Dim. (mm) : 150 x 300 x 215
<b>CRORX39470079</b>	Panier 1/6 - Dim. (mm) : 130 x 130 x 215
<b>CRORX39448946</b>	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - pour 30 L électrique
<b>CRORX39448934</b>	Revages automatiques indépendants - 2 paniers 1/2 - pour 30 L électrique
<b>CRORX39448947</b>	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - pour 30 L gaz

### CUVE DE RINCAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Caractéristiques
<b>CRORX39449119</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	Mélangeur eau chaude / eau froide Grille de fond de cuve



### MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser - Prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléments supérieurs suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 diam 33 mm non montée prix au mètre linéaire

# GAMME 800

## BAIN-MARIE

**FRANSTAL**  
Gold



### Bains-Marie électrique

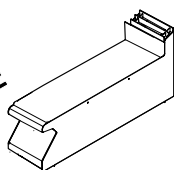
- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Robinet avec rejet 15/21 non raccordé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

### Cuve de rinçage à pâtes

- Avec vidange sous cuve sur placard avec porte
- Mélangeur eau chaude / eau froide
- Cuve en acier inoxydable AISI304 L
- Tube de vidange avec robinet à boisseau placé sous la cuve
- Grille de fond de cuve
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

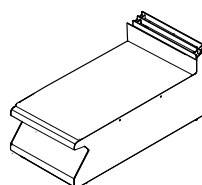
### Meuble neutre

- Plan de travail inox
- Épaisseur 30/10
- **Pignons latéraux à rajouter**



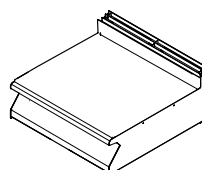
#### MEUBLE NEUTRE LARGEUR 200MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
<b>CRORX39448905</b>	200 x 800 x 242	Élément à poser
<b>CRORX39449120</b>	200 x 800 x 900	Placard fermé par tôle inox



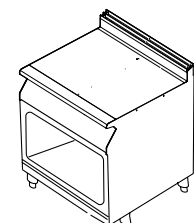
#### MEUBLE NEUTRE LARGEUR 400MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
<b>CRORX39448902</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser
<b>CRORX39449121</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte
<b>CRORX39449122</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé



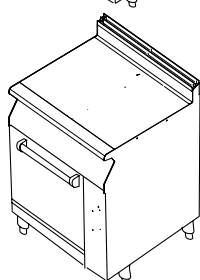
#### MEUBLE NEUTRE LARGEUR 600MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
<b>CRORX39449123</b>	600 x 800 x 242	Élément à poser
<b>CRORX39449124</b>	600 x 800 x 900	Baie ouverte
<b>CRORX39449125</b>	600 x 800 x 900	Placard fermé



#### MEUBLE NEUTRE LARGEUR 800MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
<b>CRORX39448904</b>	800 x 800 x 242	Élément à poser
<b>CRORX39449126</b>	800 x 800 x 900	Baie ouverte
<b>CRORX39449127</b>	800 x 800 x 900	Placard fermé



#### MEUBLE NEUTRE LARGEUR 800MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39449128</b>	800 x 800 x 242	Four élec. GN2/1	Élec. : 8	TRI400+N+T
<b>CRORX39449129</b>	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1	Gaz : 9,1	TRI400+N+T
<b>CRORX39449130</b>	800 x 800 x 900	Placard chauffant	Élec. : 2	MON0230+T

#### BAC DU CHEF NEUTRE LARGEUR 400MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Caractéristiques
<b>CRORX39448906</b>	400 x 800 x 242	Élément à poser	Vidange - Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
<b>CRORX39449131</b>	400 x 800 x 900	Baie ouverte	
<b>CRORX39449132</b>	400 x 800 x 900	Placard fermé	

#### ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE À POSER

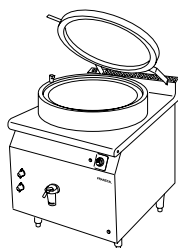
Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	<b>CRORX39448698</b>	<b>CRORX39448692</b>
Pignon latéral à droite pour élément	<b>CRORX39448699</b>	<b>CRORX39448691</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 200	<b>CRORX39448948</b>	<b>CRORX39448949</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 400	<b>CRORX39451198</b>	<b>CRORX39451190</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 600	<b>CRORX39449145</b>	<b>CRORX39449146</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 800	<b>CRORX39448712</b>	<b>CRORX39448728</b>
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	<b>CRORX39448729</b>





### Marmites gaz/électriques & Bain-Marie

- Cuve ronde fixe avec fond thermodiffuseur inox AISI 316L épaisseur 8 mm
- Couvercle doublé, articulé et équilibré- robinet d'alimentation EC/EF
- Vidange par robinet à boisseau
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse (gaz)
- Allumage électrique par train d'étincelle (gaz)
- Remplissage et mise à niveau automatiques du bain-marie
- Thermoplongeurs commandés par doseur d'énergie (électrique)
- **Pignons lateraux à rajouter**

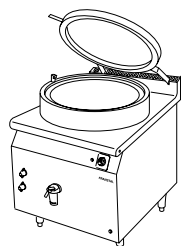


#### MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448792</b>	800 x 800 x 900	80	19,6	MONO230+T

#### MARMITE CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39448793</b>	800 x 800 x 900	80	12	TRI400+N+T



#### MARMITE BAIN-MARIE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39451124</b>	800 x 800 x 900	80	19,6	MONO230+T

#### MARMITE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CRORX39451125</b>	800 x 800 x 900	80	18	TRI400+N+T



### MONTAGE EN PONT

- 1 / Sélectionner les appareils **A** de gauche et de droite (appareils sur pieds de la gamme tels que fourneaux, marmites, sauteuses...)
- 2 / Prévoir les 2 pignons de finition **B** (hauteur 750 mm) qui ne sont pas livrés avec les appareils
- 3 / Sélectionner les éléments supérieurs **C** à mettre en pont
- 4 / Sélectionner un jeu de traverses porteuses **D** de longueur équivalente aux appareils placés en pont
- 5 / Prévoir les 2 habillages internes supports traverses porteuses **E**

# GAMME 800

## MARMITES & SAUTEUSES



### Sauteuses gaz & électriques

- Sauteuse basculantes
- Fond thermo-diffuseur bimétallique (8 mm + 2 mm)
- Couvercle doublé articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse (gaz)
- Allumage électrique par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation (gaz)
- Eléments de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie (ref. électrique)
- **Pignons lateraux à rajouter**

### Sauteuses fixe électriques

- 2 zones de chauffe séparées
- Evacuation, bouchon et guides support bac
- **Pignons lateraux à rajouter**



### SAUTEUSE BASCULANTE GAZ



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM <sup>2</sup> )	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39451126</b>	800 x 800 x 900	80	35	12	MONO230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM <sup>2</sup> )	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448771</b>	1000 x 800 x 900	110	50	22	MONO230+T

### SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM <sup>2</sup> )	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CRORX39451127</b>	800 x 800 x 900	80	35	10,5	TRI400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM <sup>2</sup> )	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>CRORX39448772</b>	1000 x 800 x 900	110	50	16,7	TRI400+N+T



### SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface (DM <sup>2</sup> )	Dimension cuve L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39448939</b>	800 x 800 x 900	25	520 x 480 x 100	Placard avec portes	8,1	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour montage de pont
<b>CRORX39448714</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 600 mm
<b>CRORX39448715</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 800 mm
<b>CRORX39448716</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 1000 mm
<b>CRORX39448717</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 1200 mm
<b>CRORX39448718</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 1400 mm
<b>CRORX39448719</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 1600 mm
<b>CRORX39448950</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 1800 mm
<b>CRORX39448720</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 2000 mm
<b>CRORX39448951</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 2200 mm
<b>CRORX39448721</b>	Traverses porteuses - Montage en pont 2400 mm
<b>CRORX39451200</b>	2 habillages internes droite & gauche



## SAUTEUSE MULTIFONCTION



Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**



SNACKER - FRIRE  
MIJOTER - POCHER



### CARACTÉRISTIQUES

- Douchette en façade
- Support 3 niveaux GN2/1 en soubassement
- 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h
- Cuve gauche : fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite - 9 kW - volume utile
- Cuve droite : fonctions marmite, sauteuse braisière - 9 kW - volume utile 16 litres
- 2 cuves indépendantes
- 2 écrans de contrôle tactiles
- Fond de cuve inox 304
- Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité
- 1 sonde à cœur avec régulation électronique multipoint par cuve
- 1 sonde à cœur multipoint par cuve avec régulation électronique
- Régulation de température fond de cuve multipoints
- Remplissage des cuves par rejet eau chaude / eau froide avec compteur volumétrique
- Douchette en façade
- Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage
- Pignons lateraux à rajouter

➤ **IMPORTANTE MONTÉE EN TEMPÉRATURE** ⚡ ⚡  
en assurant une maîtrise au degré près : 250°C en 3 minutes

### SAUTEUSE MULTIFONCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
<b>CRORX39449141</b>	800 x 800 x 900	Double	Appareil multifonctions	18	TRI400+N+T

### Référence

### Accessoires & options pour Dual Cook

**CRORX39449153** Chariot support bac GN2/1



#### CUVE DE GAUCHE :

- Fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite - 9 kW
- Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

#### CUVE DE DROITE :

- Fonctions marmite, sauteuse braisière - 9 kW
- Volume utile 16 litres







### Soubassement réfrigéré

- Livré 1 clayette par porte et avec détendeur au R134A (pour les référence sans groupe)
  - Revêtement intérieur et extérieur inox
  - Tableau de commandes et logement du groupe à droite
  - Groupe hermétique à condensation par air
  - Groupe au R134A
  - **Pignons lateraux à rajouter**
- ATTENTION : L'option "Cadre de superposition" est obligatoire pour superposition d'élément supérieur



#### SOUBASSEMENT 800MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
<b>CR0FX39469902</b>	800 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	1	0,3	MONO230+T
<b>CR0FX39472071</b>	800 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	1	-	-



#### Référence Accessoires & options pour soubassement 800mm

**CR0RX39451201** Cadre de superposition 800 mm

#### SOUBASSEMENT 1200MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
<b>CR0FX39469789</b>	1200 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	2	0,45	MONO230+T
<b>CR0FX39472072</b>	1200 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	2	-	-

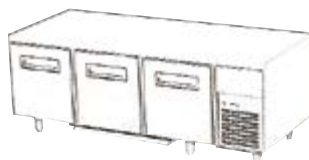


#### Référence Accessoires & options pour soubassement 1200mm

**CR0RX39448722** Cadre de superposition 1200 mm

#### SOUBASSEMENT 1600MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
<b>CR0FX39469791</b>	1600 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	3	0,45	MONO230+T
<b>CR0FX39472073</b>	1600 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	3	-	-



#### Référence Accessoires & options pour soubassement 1600mm

**CR0RX39448723** Cadre de superposition 1600 mm



### Soubassement Four gaz /électrique GN2/1

- Soubassement four GN 1/1
- Dimension intérieur 300 x 540 x P 700 mm
- Régulation par thermostatique
- Bruleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Livré avec 1 étagère intermédiaire
- **Pignons lateraux à rajouter**

#### SOUBASSEMENT FOURS

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)		GN	Puiss. (kW)	Tension
		Extérieures	Intérieures			
<b>CR0RX39449150</b>	Gaz	800 x 800 x 658	540 x 700 x 300	GN2/1	9,1	MONO 230+T
<b>CR0RX39448684</b>	Électrique	800 x 800 x 658	540 x 700 x 300	GN2/1	8	TRI400+N+T

#### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

<b>CR0FX39469793</b>	Module à 2 tiroirs en remplacement d'une porte - Pour bacs GN 1/1 hauteur 100/150 mm
<b>CR0FX39484955</b>	Paire de glissières en "U" pour clayettes et bacs GN 1/1
<b>CR0FX39480318</b>	Grille inox GN 1/1
<b>CR0RX39448927</b>	Pignon d'extrémité droite pour élément supérieurs sur soubassements réfrigérés
<b>CR0RX39448928</b>	Pignon d'extrémité gauche pour élément supérieurs sur soubassements réfrigérés



## Placards neutres 400 mm et 600 mm

- Construction inox AISI 304L
- Moufle intérieure hygiénique et amovible
- Partie arrière du moufle amovible
- Équipé de porte en acier inox, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée et articulée sur 2 pivots inox
- Pignons latéraux à rajouter



### PLACARDS 400 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte
<b>CRORX39448619</b>	400 x 800 x 658	ouvert	1
<b>CRORX39449136</b>	400 x 800 x 658	fermé	1

### Référence Accessoires & options pour meuble neutre 400mm

- CRORX39451195** Kit 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN1/1 - livré avec 1 étagère
- CRORX39448609** Étagère intermédiaire pour placard
- CRORX39451188** Porte ferrage à droite pour soubassement neutre largeur 400 mm

### PLACARDS 600 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte
<b>CRORX39449135</b>	600 x 800 x 658	ouvert	2
<b>CRORX39449137</b>	600 x 800 x 658	fermé	2

### Référence Accessoires & options pour meuble neutre 600mm

- CRORX39449139** Kit 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN 1/1 - livré avec 1 étagère
- CRORX39449140** Étagère intermédiaire pour placard
- CRORX39449336** 2 portes pour soubassement neutre largeur 600 mm

## Sens de DEVIS /COMMANDE



## MONTAGE EN PONT

- 1 / Sélectionner les appareils porteurs **A** de gauche et de droite (appareils sur pieds de la gamme tels que fourneaux, marmites, sauteuses...)
- 2 / Prévoir les 2 pignons de finition **B** (hauteur 750 mm) qui ne sont pas livrés avec les appareils
- 3 / Sélectionner les éléments supérieurs **C** à mettre en pont
- 4 / Sélectionner un jeu de traverses porteuses **D** de longueur équivalente aux appareils placés en pont
- 5 / Prévoir les 2 habillages internes supports traverses porteuses **E**

# PLACARDS NEUTRES /CHAUFFANTS

# GAMME 800

**FRANSTAL**  
Gold



## Placards chauffants électriques 2 kW

- 2 portes calorifugée
- Chauffe par 2 éléments inox blindés
- Régulation par thermostat de précision (30 °C - 110 °C)
- Mouflé intérieur hygiénique et amovible
- Livré avec 1 étagère intermédiaire
- **Pignons latéraux à rajouter**



### PLACARDS 800 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte	Puiss. (kW)	Tension
<b>CRORX39448620</b>	800 x 800 x 658	ouvert	2		-
<b>CRORX39449138</b>	800 x 800 x 658	fermé	2		-
<b>CRORX39448689</b>	800 x 800 x 658	chauffant	2	2	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour meuble neutre 800mm

<b>CRORX39451197</b>	Kit 2 x 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN 1/1 - livré avec 2 étagères
<b>CRORX39448611</b>	Étagère intermédiaire pour placard
<b>CRORX39451189</b>	2 portes pour soubassement neutre largeur 800 mm

### Hauteur 245 mm Accessoires communs pour montage à poser

<b>CRORX39448698</b>	Habillage latéral à gauche pour élément
<b>CRORX39448699</b>	Habillage latéral à droite pour élément
<b>CRORX39448948</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200
<b>CRORX39451198</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400
<b>CRORX39449145</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600
<b>CRORX39448712</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800

### Hauteur 750 mm Accessoires communs pour montage à poser

<b>CRORX39448692</b>	Habillage latéral à gauche pour élément
<b>CRORX39448691</b>	Habillage latéral à droite pour élément
<b>CRORX39448949</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 200
<b>CRORX39451190</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 400
<b>CRORX39449146</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 600
<b>CRORX39448728</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 800
<b>CRORX39448729</b>	Habillage arrière inox pour élément compact 1000

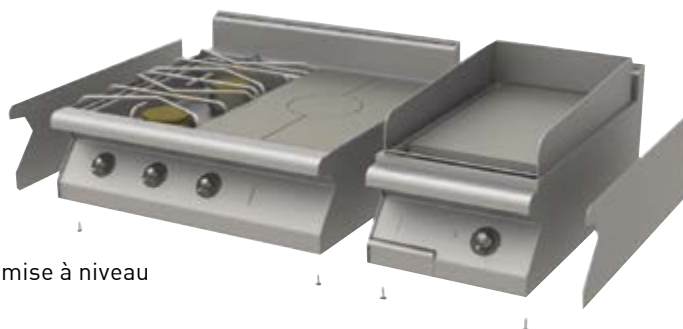
### Référence Accessoires communs supplémentaires

<b>CRORX39448770</b>	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
<b>CRORX39451192</b>	4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
<b>CRORX39448852</b>	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

## ÉLÉMENT À POSER

### MONTAGE A POSER

Sélectionner les éléments supérieurs à poser  
 - Prévoir les 2 pignons de finition (hauteur 250 mm)  
 qui ne sont pas livrés avec les éléments supérieurs  
 Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau  
 par appareil. (Voir pages accessoires communs).



**1** - Préciser la nature du gaz  
 (Gaz naturel / Butane/ Propane)

**2** - Commander le fourneau de la  
 gauche vers la droite de manière  
 à ce que cela soit complètement  
 compréhensible par le fabricant.

**3** - Transmettre si possible un plan  
 du fourneau pour éviter toute  
 erreur d'interprétation.

**Attention les pignons d'extrémités sont à commander séparément**



### Système modulaire

- Composé de 53 modèles avec des modules de 400, 800 mm de largeur
- Matériaux de première qualité : acier inox AISI 304
- Dessus en 20/10 mm d'épaisseur, finitions Scotch Brite
- Faible impact environnemental : consommation réduite et haute efficacité

### Plan de cuisson gaz feux vifs

- Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides, scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond
- Brûleurs garantis à vie et actionnés par un robinet à vanne
- Dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de veilleuse protégée par un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance
- Circulation de l'eau dans le contour du logement avec trop-plein (modèle /SC)

#### 2 FEUX VIFS 2 X 6KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07701000</b>	SG7F2B	400 x 730 x 280	Elément à poser	12
<b>CBE07701010</b>	SG7F2B/SC	400 x 730 x 280	Elément à poser Circulation de l'eau	12

#### 4 FEUX VIFS 4 X 6KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07702000</b>	SG7F4B	800 x 730 x 280	Elément à poser	24
<b>CBE07702010</b>	SG7F4B/SC	800 x 730 x 280	Elément à poser Circulation de l'eau	24

### Four à gaz

- Avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C
- Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable
- Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304
- Poignée de porte à haute résistance en acier AISI 304 d'une épaisseur 20/10
- Pieds réglables. Standard : 1 grille four anti-renversement

#### 4 FEUX VIFS 4 X 6KW SUR FOUR GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07704000</b>	SG7F4+FG	800 x 730 x 900	Four gaz	31,8
<b>CBE07704010</b>	SG7F4+FG/SC	800 x 730 x 900	Four gaz Circulation de l'eau	31,8

### Four électrique

- A convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec support à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN1/1
- Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C
- Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température
- Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304
- Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10
- Pieds réglables

#### 4 FEUX VIFS 4 X 6KW SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
<b>CBE07704800</b>	SG7F4+FE2	800 x 730 x 900	Four électrique	24	4,68 TRI400N + T
<b>CBE07704810</b>	SG7F4+FE2/SC	800 x 730 x 900	Four électrique Circulation de l'eau	24	4,68 TRI400N + T



### Plaque coup de feu gaz

- Brûleur central en fonte à combustion optimisée
- Puissance maximale de 10 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée
- Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel à hautes prestations d'isolation
- Plaque en acier à haute épaisseur avec des zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords

#### PLAQUE COUP DE FEU GAZ 1 BRÛLEUR 10 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07862500</b>	SG7TPB	800 x 730 x 280	Elément à poser	10

#### PLAQUES COUP DE FEU AU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07871000</b>	SG7T4PB	400 x 730 x 290	Elément à poser	7

#### PLAQUES COUP DE FEU + DEUX FEUX VIFS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07872000</b>	SG7T4P2FB	800 x 730 x 290	Elément à poser	19
<b>CBE07872010</b>	SG7T4P2FB/SC	800 x 730 x 280	Elément à poser Circulation de l'eau	19

#### PLAQUES COUP DE FEU + DEUX FEUX VIFS SUR FOUR AU GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07874000</b>	SG7T4P2F+FG	800 x 730 x 900	Four gaz	26,8
<b>CBE07874010</b>	SG7T4P2F+FG/SC	800 x 730 x 900	Four gaz Circulation de l'eau	26,8

### Plaque coup de feu électrique

- Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes
- Chauffage par résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par les thermostats
- Voyant électrique de fonctionnement

#### PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE 4 X 2,5 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07880000</b>	SE7TPB	800 x 730 x 280	Elément à poser	10	TRI 400N + T



## Une gamme complète de plancha à gaz et électriques à plaque lisse, nervurée ou mixte

- La cuisson uniforme est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure en acier inoxydable AISI 316 offre une résistance et une hygiène parfaites
- La partie inférieure en acier assure la diffusion maximale de la chaleur en optimisant l'économie d'énergie
- Le plan, le tiroir et le trou ont des bords arrondis

### PLANCHA GAZ PLAQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07301300</b>	SG7FL4B/CPD	400X730X280	Elément à poser	simple	6,9 kw
<b>CBE07302300</b>	SG7FL8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	13,8 kw

### PLANCHA GAZ NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07303300</b>	SG7FR4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	6,9 kw
<b>CBE07304300</b>	SG7FR8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	13,8 kw

### PLANCHA GAZ 2/3 LISSE ET 1/3 NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07305300</b>	SG7FM8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	2/3 lisse 1/3 nervurée	13,8 kw

### PLANCHA ÉLECTRIQUE PLAQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07401300</b>	SE7FL4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	4,8 kw	TRI400+N+T
<b>CBE07402100</b>	SE7FL8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	9,6 Kw	TRI400+N+T

### PLANCHA ÉLECTRIQUE NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07403300</b>	SE7FR4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	4,8 kw	TRI400+N+T
<b>CBE07404300</b>	SE7FR8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	9,6 kw	TRI400+N+T

### PLANCHA ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE ET 1/3 NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07405300</b>	SE7FM8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	2/3 lisse 1/3 nervurée	9,6 KW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour plancha
<b>CBE7PSFT40</b>	Ecran anti-éclaboussures plancha simple
<b>CBE7PSFT80</b>	Ecran anti-éclaboussures plancha double
<b>CBESPL</b>	Raclette lisse
<b>CBESPR</b>	Raclette nervurée
<b>CBETPTO</b>	Bouchon en teflon



### Grillade gaz, pierre de lave

- Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible
- Design particulier permettant de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses
- Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage
- Tiroir étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses
- Pierres de lave en dotation
- Pieds réglables

#### GRILLADE GAZ PIERRE DE LAVE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07050100</b>	SG7PL40B	400 x 730 x 280	Elément à poser	7 kw

#### GRILLADE DOUBLE GAZ PIERRE DE LAVE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07110100</b>	SG7PL80B	800 x 730 x 280	Elément à poser	14 KW

### Grillade gaz

- Allumage piézoélectrique avec protection en silicone
- Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304
- Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible
- Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage
- Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau

#### GRILLADE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07070500</b>	SG7WG40M	400 x 730 x 900	Placard ouvert	9 kw

#### GRILLADE DOUBLE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
<b>CBE07130500</b>	SG7WG80M	800 x 730 x 900	Placard ouvert	18 kw

### Grillade électrique

- Réglage de la puissance par un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C
- Voyants lumineux de signalisation
- Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct
- Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes
- Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage
- Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau

#### GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07155100</b>	SE7CG40B	400 x 730 x 280	Elément à poser	Résistances pivotantes	4,08 kw	TRI400+N+T

#### GRILLADE DOUBLE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07155600</b>	SE7CG80B	800 x 730 x 280	Elément à poser	Résistances pivotantes	8,16 KW	TRI400+N+T

### Cuiseur à pâtes

- Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les oeufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.
- Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie arrière du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus
- La cuve emboutie en acier AISI 316 de 30 l, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour poser les larges paniers
- L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable

#### CUISEUR À PÂTES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Éléments	Capacité (l)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07180000</b>	SG7CP40M	400 x 730 x 900	Gaz	30	10 KW	MONO 230+T
<b>CBE07230000</b>	SE7CP40M	400 x 730 x 900	Électrique	30	6 KW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour cuiseur à pâtes	
<b>CB ECS1/1</b>	Grand panier 1/1	
<b>CB ECS1/2</b>	Panier 1/2	
<b>CB ECS1/3</b>	Panier 1/3	
<b>CB ECS1/6DX</b>	Panier 1/6 poignée à droite	
<b>CB ECS1/6SX</b>	Panier 1/6 poignée à gauche	



## Friteuse électrique

- Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%
- La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage
- Contrôle de la température par le biais du thermostat électronique et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel
- Temps moyen de friture 4 minutes
- Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190°C)

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 1 BAC

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Éléments	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07501000</b>	SE7F10-4B	400 x 730 x 280	À poser	10	18/20 KG	9	TRI400+N+T
<b>CBE07501500</b>	SE7F10-4M	400 x 730 x 900	Placard fermé	10	18/20 KG	9	TRI400+N+T
<b>CBE07505600</b>	SE7F18-4MS	400 x 730 x 900	Placard fermé	18	25/30 KG	18	TRI400+N+T

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 2 BACS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Éléments	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07520500</b>	SE7F7+7-4M	400 x 730 x 900	Placard fermé	7+7	20 KG	16	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options friteuse électrique	
<b>CBE39612000</b>	Demi-panier 7 litres	
<b>CBE39501600</b>	Demi-panier 10 litres	
<b>CBE39610000</b>	Panier 10 litres	
<b>CBE32502400</b>	Demi-panier 18 litres	

## Friteuse gaz

- Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile
- Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Veuillez et système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat
- Réglage de la température de 110 à 190°C. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.)
- Allumage électrique

### FRITEUSE GAZ - 1 BAC

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Éléments	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CBE07560000</b>	SGL18MI	400 x 730 x 900	Placard fermé	18	25/30 kg	14	MONO 230 +T

Référence	Accessoires et options friteuse gaz	
<b>CBE39611100</b>	Demi-panier 18 litres	
<b>CBE39611000</b>	Panier 18 litres	

## Bac de salage

- Cuvette 1/1GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur
- Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit
- Présence de goutlotte et d'évacuation des graisses, interrupteur d'allumage

### BAC DE SALAGE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Éléments	Puissance élec. (kW)	Tension
		intérieur	cuve			
<b>CBE07803000</b>	SE7SP-4B	400 x 730 x 280	325 x 530 x 150 h	À poser	1,1	MONO 230 +T





### Bain-marie

- Idéal pour maintenir les aliments chauds
- Gastronomes disponibles jusqu'à une hauteur de 150 mm
- La cuve emboutie, caractérisée par des bords arrondis et larges, assure facilité de nettoyage et hygiène maximale

### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Éléments	Puiss. élec.(kW)	Tension
		intérieur	cuve			
<b>CBE07801000</b>	SE7BM4B	400 x 730 x 280	GN1/1 - 305 x 510 x 175h	A poser	1,2 kw	MONO 230 +T
<b>CBE07801500</b>	SE7BM4M	400 x 730 x 900	GN1/1 - 305 x 510 x 175h	Placard fermé	1,2 kw	MONO 230 +T

### PLONGE INOX

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Éléments
		intérieur	cuve	
<b>CBE07804200</b>	SN7LA-4M	400 x 730 x 900	340 x 400 x 300	Placard fermé
<b>CBE07804700</b>	SN7LA-8M	800 x 730 x 900	340 x 400 x 300	Placard fermé



### Sauteuse électrique multifonction

- Le plan de cuisson bimétal allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante
- Trou d'évacuation de 50 mm de diamètre et convoyeur dans un bac en acier inox GN1/1
- Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100°C - 300°C)

### SAUTEUSE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)		Soubassement	Capacité (L)	Puiss. élec. (kW)	Tension
		intérieur	cuve				
<b>CBE07825000</b>	SE7BR4/FIX	400 x 730 x 900	306 x 508 x 75	Baie fermée avec 1 porte	11,5	4,8	TRI400N+T
<b>CBE07822000</b>	SE7BR8/FIX	800 x 730 x 900	630 x 508 x 75	Baie fermée avec 2 portes	24	9,6	TRI400N+T



### Plaque induction

- Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm
- Epargne énergétique maximale grâce au réchauffement de la zone de cuisson qui s'active lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface
- La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole
- Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan
- Réglage électronique de la température

\*En photo version induction électronique

### PLAQUE INDUCTION 2 ZONES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance élec. (kW)	Tension
<b>CBE07736500</b>	SE7P2B/IND	400 x 730 x 280	A poser	7	TRI400+N+T
<b>CBE07736000</b>	SE7P2M/IND	400 x 730 x 900	Placard ouvert	7	TRI400+N+T

### PLAQUE INDUCTION 2 ZONES POWER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07736600</b>	SE7P2PB/IND	400 x 730 x 280	A poser	10	TRI400+N+T
<b>CBE07736100</b>	SE7P2PM/IND	400 x 730 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T

### PLAQUE INDUCTION 2 ZONES ELECTRONIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07736020</b>	SE7P2M/IND-BFLEX	400 x 730 x 900	Placard ouvert	7	TRI400+N+T
<b>CBE07736120</b>	SE7P2PM/IND-BFLEX	400 x 730 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T

### PLAQUE INDUCTION 4 ZONES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07736700</b>	SE7P4B/IND	800 x 730 x 280	A poser	14	TRI400+N+T
<b>CBE07736200</b>	SE7P4M/IND	800 x 730 x 900	Placard ouvert	14	TRI400+N+T

### PLAQUE INDUCTION 4 ZONES POWER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07736800</b>	SE7P4PB/IND	800 x 730 x 280	A poser	20	TRI400+N+T
<b>CBE07736300</b>	SE7P4PM/IND	800 x 730 x 900	Placard ouvert	20	TRI400+N+T

### PLAQUE À INDUCTION WOK

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07738500</b>	SE7WOK-B/IND	400 x 730 x 280	A poser	3,5	TRI400+N+T

# GAMME 700

**FRANSTAL**  
Gold



## Plan de cuisson vitrocéramique

- Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm
- Résistances électriques qui atteignent une température de 500°C. Chauffage par rayonnement
- Circuit de réchauffement à zone Carrée de 230x230 mm, avec réglage de la puissance jusqu'à 3,2 kW
- Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles
- Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur

## Élément neutre

- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite

### PLAQUE VITROCERAMIQUE 2 ZONES (2X3,2 KW)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CBE07730000</b>	SE7P2B/VTR	400x730x280	A poser	6,4	TRI400+N+T

### PLAQUE VITROCERAMIQUE 4 ZONES (4X3,2 KW)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec(kW)	Tension
<b>CBE07732000</b>	SE7P4B/VTR	800 x 730 x 280	A poser	12,8	TRI400+N+T
<b>CBE07734400</b>	SE7P4/VTR+FE2	800 x 730 x 900	Four à convection 4,68 kw	17,49	TRI400+N+T

### ÉLÉMENT NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
<b>CBE07899000</b>	SN7T2B	200 x 730 x 280	A poser
<b>CBE07899100</b>	SN7T2M	200 x 730 x 900	Support fermé
<b>CBE07900000</b>	SN7T4B	400 x 730 x 280	A poser
<b>CBE07901000</b>	SN7T8B+S	800 x 730 x 280	A poser
<b>CBE07901100</b>	SN7T8B	800 x 730 x 280	A poser

### SOUBASSEMENT NEUTRE EN 400MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
<b>CBE07810300</b>	S7SG40	400 x 570 x 650	Placard ouvert
<b>CBE07810500</b>	S7SGC40	400 x 570 x 650	2 tiroirs
<b>CBE07810700</b>	S7SG80	800 x 570 x 650	Placard ouvert
<b>CBE07810900</b>	S7SGC80	800 x 570 x 650	4 tiroirs
<b>CBE07811100</b>	S7SG120	1200 x 570 x 650	Placard ouvert

Référence	Accessoires et options
<b>CBE13920000</b>	Porte droite
<b>CBE13920100</b>	Porte gauche
<b>CBE13920200</b>	2 portes 400+400mm
<b>CBE13920400</b>	2 portes 600+600mm
<b>CBEZCT</b>	Plinthe en inox
<b>CBEB0C7/1</b>	Joint en inox fin ligne
<b>CBEB0C7/2</b>	Joint en inox
<b>CBES7PC1DX</b>	Panneau laterale en inox fin ligne droite
<b>CBES7PC1SX</b>	Panneau laterale en inox fin ligne gauche
<b>CBES7PC2</b>	Panneau inox laterale pour îlot
<b>CBECA/1</b>	Colonne d'eau
<b>CBEV3/A</b>	Voltage 220-240 triphase module simple
<b>CBEV3/B</b>	Voltage 220-240 triphase module double





## Généralités

- Conçu en acier inox AISI 304, de 20/10 d'épaisseur (fond de cuve des marmites et des cuiseurs à pâtes en AISI 316)
- L'ensemble du plan de travail est embouti en une seule pièce
- Découpe laser entièrement robotisée garantissant l'assemblage des modules, le nettoyage et l'entretien
- Les soudures, l'emboutissage et le polissage entièrement automatisés garantissent au matériel robustesse, résistance et un ajustement parfait entre les éléments
- 200, 400, 800 ou 1200 mm de large pour s'adapter aux contraintes dimensionnelles de chaque cuisine
- Jonction parfaite pour un maximum d'hygiène et un nettoyage optimisé
- Indice de protection IPX5
- Une gamme complète de plus de 150 produits et accessoires pour répondre aux besoins de vos clients

## Fourneau gaz et électrique avec ou sans four

- Brûleurs d'une conception unique pouvant aller jusqu'à 34 kW pour 4 feux
- Grilles fontes de nouvelles conception (397x350mm) acceptant tous type de récipients
- Four gaz ou électrique GN 2/1 statique
- Plaque de sole en fonte d'une épaisseur de 6 mm pour un meilleur rendement et une diffusion uniforme de la chaleur
- Plaques carrées pour la version électrique de 4 kW de puissance chacune
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### FOURNEAU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080335</b>	FRC-G920	400 x 930 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	13,25
<b>CFA19080338</b>	FRC-G920	400 x 930 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	GN	13,25
<b>CFA19080370</b>	FRC-G920 H	400 x 930 x 290	1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	18,2
<b>CFA19080374</b>	FRC-G920 H	400 x 930 x 290	1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	18,2
<b>CFA19080377</b>	FRC-G940	800 x 930 x 290	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	28,7
<b>CFA19080391</b>	FRC-G940	800 x 930 x 290	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	28,7
<b>CFA19080393</b>	FRC-G940 H	800 x 930 x 290	3x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	34,2
<b>CFA19080395</b>	FRC-G940 H	800 x 930 x 290	3x8 kW et 1x10,2 kW	GN	34,2
<b>CFA19080397</b>	FRC-G960	1200 x 930 x 290	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	41,95
<b>CFA19080399</b>	FRC-G960	1200 x 930 x 290	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	GN	41,95
<b>CFA19080420</b>	FRC-G960 H	1200 x 930 x 290	5x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	50,2
<b>CFA19080421</b>	FRC-G960 H	1200 x 930 x 290	5x8 kW et 1x10,2 kW	GN	50,2

### FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1 DE 8,60 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Four	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080429</b>	FRC-G941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	37,3
<b>CFA19080450</b>	FRC-G941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	37,3
<b>CFA19080451</b>	FRC-G941 H	800 x 930 x 850	3x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	42,80
<b>CFA19080452</b>	FRC-G941 H	800 x 930 x 850	3x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	42,80
<b>CFA19080453</b>	FRC-G961	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	50,55
<b>CFA19080454</b>	FRC-G961	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	50,55
<b>CFA19080455</b>	FRC-G961 H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	58,80
<b>CFA19080493</b>	FRC-G961 H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	58,80

### FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ OUVERTURE PANORAMIQUE DE 14 KW (1000X700X290MM)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080508</b>	FRC-G961 OP	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	55,95
<b>CFA19080514</b>	FRC-G961 OP	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	GN	55,95
<b>CFA19080515</b>	FRC-G961 OP H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	64,20
<b>CFA19080516</b>	FRC-G961 OP H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	GN	64,20

### FOURNEAU GAZ SUR FOUR GN2/1 ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. (kW)
<b>CFA19080543</b>	FRC-GE941	800x930x850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	6 kW	28,7 + 6
<b>CFA19080545</b>	FRC-GE941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	6 kW	28,7 + 6



### Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 11 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu, chacune d'une puissance de 4 kW (total 16 kW)
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

#### FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080517</b>	FRC-G910	800 x 930 x 290	1x11 kW	Propane	11,00
<b>CFA19080518</b>	FRC-G910	800 x 930 x 290	1x11 kW	GN	11,00

#### FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU AVEC FOUR GN2/1 DE 8,60 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Four	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080519</b>	FRC-G911	800 x 930 x 850	1x11 kW	8,60 kW	Propane	19,60
<b>CFA19080520</b>	FRC-G911	800 x 930 x 850	1x11 kW	8,60 kW	GN	19,60

#### FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. (kW)
<b>CFA19080342</b>	FRC-GP910 LPG	800 x 930 x 290	450 ext et 330 int	Propane	27
<b>CFA19080343</b>	FRC-GP910 NG	800 x 930 x 290	450 ext et 330 int	GN	27

#### FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS SUR FOUR GAZ DE 7,30 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080344</b>	FRC-GP911 LPG	800 x 930 x 850	450 ext et 330 int	Propane	34,30
<b>CFA19080345</b>	FRC-GP911 NG	800 x 930 x 850	450 ext et 330 int	GN	34,30

#### FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080531</b>	FRC-E920	400 x 930 x 290	2x4 kW (300x300)	8
<b>CFA19080533</b>	FRC-E940	800 x 930 x 290	4x4 kW (300x300)	16
<b>CFA19080536</b>	FRC-E960	1200 x 930 x 290	6x4 kW (300x300)	24

#### FOURNEAU ÉLECTRIQUE SUR FOUR GN2/1 OU PANORAMIQUE (OP)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Four	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080539</b>	FRC-E941	800 x 930 x 850	4x4 kW (300x300)	6 kW	22
<b>CFA19080541</b>	FRC-E961	1200 x 930 x 850	6x4 kW (300x300)	6 kW	30
<b>CFA19080542</b>	FRC-E961 OP	1200 x 930 x 850	6x4 kW (300x300)	12 kW	36

#### FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coup de feu	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080512</b>	FRC-E910	800 x 930 x 290	4 zones de 4 kW de 720x720	16

#### FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU SUR FOUR GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coup de feu	Four	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080513</b>	FRC-E911	800 x 930 x 850	4 zones de 4 kW de 720x720	6 kW	20



### Induction et Wok

- Grande puissance par zone de chauffe de 5 kW
- Epaisseur du plan de travail : 6 mm
- 50% d'économie d'énergie par rapport aux plaques électriques traditionnelles pour un rendement optimal

### INDUCTION À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19080331</b>	FRC-I925	400 x 930 x 290	2x5 kW - 280 mm	10	TRI400+N+T
<b>CFA19080369</b>	FRC-I945	800 x 930 x 290	4x5 kW - 280 mm	20	TRI400+N+T

### WOK À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19080380</b>	FRW-I905	400 x 930 x 290	1x5 kW - 300 mm	5	TRI400+N+T



### Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisses que nervurés, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, modules complets, entièrement lisses ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisses et nervurés
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne ou thermostat
- Élément à poser

### FRY-TOP GAZ LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080381</b>	FRFT-G905 V L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	Propane	9,25	MON0230+T
<b>CFA19080382</b>	FRFT-G905 V L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	GN	9,25	MON0230+T
<b>CFA19080385</b>	FRFT-G910 V L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MON0230+T
<b>CFA19080386</b>	FRFT-G910 V L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MON0230+T

### FRY-TOP GAZ NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080383</b>	FRFT-G905 V R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	Propane	9,25	MON0230+T
<b>CFA19080384</b>	FRFT-G905 V R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	GN	9,25	MON0230+T
<b>CFA19080387</b>	FRFT-G910 V R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MON0230+T
<b>CFA19080388</b>	FRFT-G910 V R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MON0230+T

### FRY-TOP GAZ LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080389</b>	FRFT-G910 V LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MON0230+T
<b>CFA19080400</b>	FRFT-G910 V LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MON0230+T

# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Silver



## Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisses que nervurés, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 modules, modules complets, entièrement lisses ou nervurés ou 2/3 + 1/3 lisses et nervurés
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne
- Élément à poser
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

L : Plaque lisse  
R : Plaque rainurée  
C : Chrome  
L+ R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée

### FRY-TOP GAZ CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080401</b>	FRFT-G905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	Propane	9,25	MONO230+T
<b>CFA19080402</b>	FRFT-G905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	GN	9,25	MONO230+T
<b>CFA19080405</b>	FRFT-G910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MONO230+T
<b>CFA19080406</b>	FRFT-G910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MONO230+T

### FRY-TOP GAZ CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080403</b>	FRFT-G905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	Propane	9,25	MONO230+T
<b>CFA19080404</b>	FRFT-G905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	GN	9,25	MONO230+T
<b>CFA19080407</b>	FRFT-G910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MONO230+T
<b>CFA19080408</b>	FRFT-G910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MONO230+T

### FRY-TOP GAZ CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080409</b>	FRFT-G910 C LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	Propane	18,5	MONO230+T
<b>CFA19080410</b>	FRFT-G910 C LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	GN	18,5	MONO230+T





## Fry top électrique

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisses que nervurés ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, modules complets, entièrement lisses ou nervurés ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne ou thermostat

L+ R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée

CR : Chrome lisse

CR : Chrome rainurée

CLR : Chrome lisse et nervuré

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080411</b>	FRFT-E905 L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	7,50
<b>CFA19080413</b>	FRFT-E910 L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080412</b>	FRFT-E905 R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	7,50
<b>CFA19080414</b>	FRFT-E910 R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080415</b>	FRFT-E910 LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080416</b>	FRFT-E905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	7,50
<b>CFA19080418</b>	FRFT-E910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080417</b>	FRFT-E905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm <sup>2</sup>	7,50
<b>CFA19080419</b>	FRFT-E910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080430</b>	FRFT-E910 C LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm <sup>2</sup>	15,00



# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Silver



## Friteuses

- Gamme complète en gaz et électrique d'une capacité de 15 L ou 21 L sur pieds et avec 1 ou 2 cuves
- La puissance est adaptée à chaque type de friteuse pour un rendement optimal
- Montée en température rapide
- Cuve intégrée au plan de travail
- Contrôle de la température par thermostat entre 60°C et 200°C

- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19081749</b>	FRF-G9115	400 x 930 x 850	1 grand	Propane	15	MON0230+T
<b>CFA19081750</b>	FRF-G9115	400 x 930 x 850	1 grand	GN	15	MON0230+T

### FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19081751</b>	FRF-G9215	800 x 930 x 850	2 grands	Propane	30	MON0230+T
<b>CFA19081752</b>	FRF-G9215	800 x 930 x 850	2 grands	GN	30	MON0230+T

### FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 21 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080373</b>	FRF-G9121 R	400 x 930 x 850	2 petits	Propane	21	MON0230+T
<b>CFA19080375</b>	FRF-G9121 R	400 x 930 x 850	2 petits	GN	21	MON0230+T

### FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 21 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080376</b>	FRF-G9221 R	800 x 930 x 850	4 petits	Propane	42	MON0230+T
<b>CFA19080379</b>	FRF-G9221 R	800 x 930 x 850	4 petits	GN	42	MON0230+T

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Tension
<b>CFA19081697</b>	FRF-E9115	400 x 930 x 850	1 de 15 L	1 grand	TRI400+N+T
<b>CFA19081698</b>	FRF-E9215	800 x 930 x 850	2 de 15 L	2 grands	TRI400+N+T
<b>CFA19080394</b>	FRF-E9121 R	400 x 930 x 850	1 de 21 L	2 petits	TRI400+N+T
<b>CFA19080396</b>	FRF-E9121 R D *	400 x 930 x 850	1 de 21 L	2 petits	TRI400+N+T
<b>CFA19080398</b>	FRF-E9221 R	800 x 930 x 850	2 de 21 L	4 petits	TRI400+N+T

\* Contrôle numérique



## Chauffe-frites

- Cuve GN1/1
- Lampe infrarouge d'une puissance de 1 kW
- Double fond perforé et incliné pour une meilleure élimination de l'huile

### CHAUFFE-FRITES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Tension
<b>CFA19080428</b>	FRMF-E905	400 x 930 x 290	GN 1/1	MON0230+T



## Grillade

- Gamme polyvalente et complète en ½ module et module, gaz et électrique, grille fonte ou inox
- Grilles réversibles pour s'adapter à différents types de cuisson : cannelée pour marquer la viande, horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- Puissance de 11 kW par ½ module en gaz
- Puissance de 7,5 kW par ½ module en électrique
- Gaz propane
- GN : Gaz nature

### GRILLADE GAZ SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080550</b>	FRB-G9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	Propane	11	MONO230+T
<b>CFA19080553</b>	FRB-G9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	GN	11	MONO230+T
<b>CFA19080555</b>	FRB-G9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	Propane	11	MONO230+T
<b>CFA19080556</b>	FRB-G9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	GN	11	MONO230+T
<b>CFA19080558</b>	FRB-G9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	Propane	22	MONO230+T
<b>CFA19080559</b>	FRB-G9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	GN	22	MONO230+T
<b>CFA19080560</b>	FRB-G9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	Propane	22	MONO230+T
<b>CFA19080562</b>	FRB-G9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	GN	22	MONO230+T

### GRILLADE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080563</b>	FRB-E9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	7,5	TRI400+N+T
<b>CFA19080564</b>	FRB-E9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm <sup>2</sup>	7,5	TRI400+N+T
<b>CFA19080566</b>	FRB-E9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	15	TRI400+N+T
<b>CFA19080580</b>	FRB-E9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm <sup>2</sup>	15	TRI400+N+T



## Sauteuse

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 90 L ou 120 L
- Cuve en acier inoxydable d'une épaisseur de 10 mm et 730x616 mm pour les modèles 90 L et 1130x616 mm pour les modèles 120 L
- Thermostat de régulation de 100 à 310°C
- Levage manuel de la cuve à 90° pour une vidange totale ou motorisé
- Couvercle à double paroi et à fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation à l'arrière
- I : Relevage manuel
- IM : Relevage motorisé
- Gaz propane
- GN : Gaz nature

### SAUTEUSE BASCULANTE GAZ DE 65 OU 90 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080431</b>	FRSB-G910 I	800 x 930 x 850	Inox	Propane	18	MONO230+T
<b>CFA19080432</b>	FRSB-G910 I	800 x 930 x 850	Inox	GN	18	MONO230+T
<b>CFA19080433</b>	FRSB-G910 IM	800 x 930 x 850	Inox	Propane	18	MONO230+T
<b>CFA19080434</b>	FRSB-G910 IM	800 x 930 x 850	Inox	GN	18	MONO230+T
<b>CFA19080435</b>	FRSB-G915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	Propane	25	MONO230+T
<b>CFA19080436</b>	FRSB-G915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	GN	25	MONO230+T

### SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE DE 65 OU 90 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080437</b>	FRSB-E910 I	800 x 930 x 850	Inox	15	TRI400+N+T
<b>CFA19080438</b>	FRSB-E910 IM	800 x 930 x 850	Inox	15	TRI400+N+T
<b>CFA19080439</b>	FRSB-E915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	22,5	TRI400+N+T

# GAMME 900

**FRANSTAL**  
Silver



## Marmite

- Gamme gaz et électrique avec capacité de cuve de 100L, 150L ou 200L, fond de cuve en AISI 316
- Dimensions de la cuve de 600x400 mm pour les 100 L, 600x550 mm pour les 150 L et 600x650 mm pour les 200 L
- Puissance allant de 20 kW jusqu'à 24 kW pour un rendement optimal
- 3 systèmes de sécurité : pressostat de contrôle de la pression de la chambre, thermostat de limiteur de surchauffe de la chambre, soupape de sécurité en cas de surpression
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### MARMITE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
CFA19080582	FRM-G910	800 x 930 x 850	100	Propane	20	MON0230+T
CFA19080583	FRM-G910	800 x 930 x 850	100	GN	20	MON0230+T
CFA19080584	FRM-G915	800 x 930 x 850	150	Propane	24	MON0230+T
CFA19080585	FRM-G915	800 x 930 x 850	150	GN	24	MON0230+T
CFA19080586	FRM-G920	800 x 930 x 850	200	Propane	24	MON0230+T
CFA19080587	FRM-G920	800 x 930 x 850	200	GN	24	MON0230+T

### MARMITE GAZ PRESSION

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
CFA19080588	FRMP-G910	800 x 930 x 850	100	Propane	20	MON0230+T
CFA19080589	FRMP-G910	800 x 930 x 850	100	GN	20	MON0230+T
CFA19080590	FRMP-G915	800 x 930 x 850	150	Propane	24	MON0230+T
CFA19080591	FRMP-G915	800 x 930 x 850	150	GN	24	MON0230+T
CFA19080592	FRMP-G920	800 x 930 x 850	200	Propane	24	MON0230+T
CFA19080593	FRMP-G920	800 x 930 x 850	200	GN	24	MON0230+T

### MARMITE GAZ BAIN-MARIE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
CFA19080594	FRM-G910 BM	800 x 930 x 850	100	Propane	20	MON0230+T
CFA19080595	FRM-G910 BM	800 x 930 x 850	100	GN	20	MON0230+T
CFA19080597	FRM-G915 BM	800 x 930 x 850	150	Propane	24	MON0230+T
CFA19080598	FRM-G915 BM	800 x 930 x 850	150	GN	24	MON0230+T

### MARMITE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CFA19080599	FRM-E910 BM	800 x 930 x 850	100	22	TRI400+N+T
CFA19080600	FRM-E915 BM	800 x 930 x 850	150	22	TRI400+N+T



## Bain-Marie

- Gamme gaz et électrique, ½ module d'une capacité de 22 L (GN 4/3) et module d'une capacité de 44 L (GN 8/3)
- Montée en température rapide
- Régulation par thermostat entre 30°C et 90°C
- Puissance : 3,25 kW pour le ½ module gaz et 6,5 kW pour le module gaz, 3 kW pour le ½ module électrique et 6 kW pour le module électrique
- A poser
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080422	FRBM-G905 LPG	400 x 930 x 290	22	Propane	3,25
CFA19080423	FRBM-G905 NG	400 x 930 x 290	22	GN	3,25
CFA19080424	FRBM-G910 LPG	800 x 930 x 290	44	Propane	6,5
CFA19080425	FRBM-G910 NG	800 x 930 x 290	44	GN	6,5

### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CFA19080426	FRBM-E905	400 x 930 x 290	22	3	TRI400+N+T
CFA19080427	FRBM-E910	800 x 930 x 290	44	6	TRI400+N+T



### Cuiseur à pâtes

- Gamme complète gaz et électrique de 1 ou 2 cuves d'une capacité de 40 L (GN 1/1) fond de cuve en AISI 316
- Dotation : 3 paniers GN 1/3 par cuve
- Puissance de 16 kW pour une cuve de 40 L sur les modèles gaz
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers (1/3)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080348</b>	FRCP-G905 LPG	400 x 930 x 850	3	Propane	16	
<b>CFA19080350</b>	FRCP-G905 NG	400 x 930 x 850	3	GN	16	
<b>CFA19080351</b>	FRCP-G910 LPG	800 x 930 x 850	6	Propane	32	
<b>CFA19080353</b>	FRCP-G910 NG	800 x 930 x 850	6	GN	32	

### CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers (1/3)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080333</b>	FRCP-E905	400 x 930 x 850	3	12	TRI400+N+T
<b>CFA19080334</b>	FRCP-E910	800 x 930 x 850	6	24	TRI400+N+T

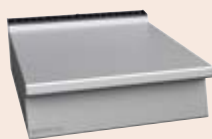


### Soubassement réfrigéré

- Gamme en 1200 et 1600 mm avec portes ou tiroirs GN 2/3 ou GN 4/3
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m3 de densité
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte
- Hauteur réglable entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser
- Froid ventilé
- Groupe logé
- Température de travail : -2 °C, +8 °C, temp. ambiante de 38 °C
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur

### SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité	Puiss. (kW)
<b>CFA19098338</b>	FRCCP9-2G BS NT	1200 x 900 x 590	2 portes	169	250
<b>CFA19098339</b>	FRCCP9-2G W BS NT	1200 x 900 x 590	2 tiroirs GN 2/3	169	250
<b>CFA19098410</b>	FRCCP9-2G W2 BS NT	1200 x 900 x 590	2 tiroirs GN 2/1	169	250
<b>CFA19098411</b>	FRCCP9-3G BS NT	1600 x 900 x 590	3 portes	240	250
<b>CFA19098412</b>	FRCCP9-3G W BS NT	1600 x 900 x 590	3 tiroirs GN 1/1	240	250



### Élément neutre et placard

- Dessus embouti, soudé et poli garantissant un ajustement parfait
- 3 versions pour les éléments neutres : 200 mm, 400 mm et 800 mm permettant de répondre à l'ensemble des contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- 4 versions pour les placards allant jusqu'à 1200 mm répondant ainsi à tous les besoins
- Possibilité d'adapter un robinet de remplissage sur les éléments neutres
- Avec ou sans portes

### ÉLÉMENT DESSUS NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
<b>CFA19080440</b>	FREN -9025	200 x 930x 290	-
<b>CFA19080441</b>	FREN-905	400 x 930 x 290	-
<b>CFA19080442</b>	FREN-910	800 x 930 x 290	-
<b>CFA19080443</b>	FREN-905C	400 x 930 x 290	Tiroir 300x590x105 (GN 1/1)
<b>CFA19080444</b>	FREN-910 C	800 x 930x 290	Tiroir 700x590x105

### PLACARD OUVERT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
<b>CFA19080445</b>	FRMB-9025	200 x 930 x 560	
<b>CFA19080446</b>	FRMB-905	400 x 930 x 560	Portes
<b>CFA19080447</b>	FRMB-910	800 x 930 x 560	Portes
<b>CFA19080448</b>	FRMB-915	1200 x 930 x 560	Portes

Référence	Accessoires & options pour placard
<b>CFA19080449</b>	Porte réversible - 400 x 480mm



## Généralités

- Conçu en acier inox AISI 304, de 15/10 d'épaisseur (fond de cuve des marmites et des cuiseurs à pâtes en AISI 316)
- L'ensemble du plan de travail est embouti en une seule pièce
- Découpe laser entièrement robotisée garantissant l'assemblage des modules, le nettoyage et l'entretien
- Les soudures, l'emboutissage et le polissage entièrement automatisés garantissent au matériel robustesse, résistance et un ajustement parfait entre les éléments
- 200, 400, 800 ou 1200 mm de large afin de répondre aux différentes contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- Jonction parfaite pour un maximum d'hygiène rendant le nettoyage optimisé
- Indice de protection IPX5
- Une gamme complète de plus de 150 produits et accessoires pour répondre aux besoins de vos clients
- Allumeur gaz Piezzo

## Fourneau gaz et électrique avec ou sans four

- Brûleurs d'une conception unique, puissance jusqu'à 32 kW pour 4 feux
- Les grilles en fonte permettent l'utilisation d'ustensiles du plus grand jusqu'au plus petit diamètre (8 cm)
- Four gaz ou électrique GN2/1 statique
- Plaque de sole en fonte d'une épaisseur de 4 mm pour un meilleur rendement et une diffusion uniforme de la chaleur
- 2 types de plaques pour la version électrique de même puissance de 2,6 kW : rondes ou carrées
- Définition four style Anglais : R : Roulettes - H : Brûleur puissant 8 Kw
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### FOURNEAU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080606</b>	FRC-G720 LPG	400 x 730 x 290	2x5,25 kW	Propane	10,5
<b>CFA19080607</b>	FRC-G720 NG	400 x 730 x 290	2x5,25 kW	GN	10,5
<b>CFA19080608</b>	FRC-G720 H LPG	400 x 730 x 290	2x8 kW	Propane	16
<b>CFA19080609</b>	FRC-G720 H NG	400 x 730 x 290	2x8 kW	GN	16
<b>CFA19080610</b>	FRC-G740 LPG	800 x 730 x 290	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	23,75
<b>CFA19080611</b>	FRC-G740 NG	800 x 730 x 290	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	23,75
<b>CFA19080612</b>	FRC-G740 H LPG	800 x 730 x 290	4x8 kW	Propane	32
<b>CFA19080613</b>	FRC-G740 H NG	800 x 730 x 290	4x8 kW	GN	32
<b>CFA19080614</b>	FRC-G760 LPG	1200 x 730 x 290	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	37
<b>CFA19080615</b>	FRC-G760 NG	1200 x 730 x 290	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	37
<b>CFA19080616</b>	FRC-G760 H LPG	1200 x 730 x 290	6x8 kW	Propane	48
<b>CFA19080617</b>	FRC-G760 H NG	1200 x 730 x 290	6x8 kW	GN	48

### FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080618</b>	FRC-G741 LPG	800 x 730 x 850	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	8,60 kW	32,35
<b>CFA19080619</b>	FRC-G741 NG	800 x 730 x 850	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	8,60 kW	32,35
<b>CFA19080620</b>	FRC-G741 H LPG	800 x 730 x 850	4x8 kW	Propane	8,60 kW	40,60
<b>CFA19080621</b>	FRC-G741 H NG	800 x 730 x 850	4x8 kW	GN	8,60 kW	40,60
<b>CFA19080622</b>	FRC-G761 LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080623</b>	FRC-G761 NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080624</b>	FRC-G761 H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
<b>CFA19080625</b>	FRC-G761 H NG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60

### FOURNEAU GAZ AVEC FOUR À GAZ STYLE ANGLAIS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080626</b>	FRC-GB761 LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080627</b>	FRC-GB761 NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080628</b>	FRC-GB761 R LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080629</b>	FRC-GB761 R NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
<b>CFA19080630</b>	FRC-GB761 H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
<b>CFA19080631</b>	FRC-GB761 H NG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60
<b>CFA19080632</b>	FRC-GB761 R H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
<b>CFA19080633</b>	FRC-GB761 R H NG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60

### FOURNEAU ÉLECTRIQUE AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080634</b>	FRC-GE741 LPG	800x730x850	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	6 kW	23,75
<b>CFA19080635</b>	FRC-GE741 NG	800x730x850	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	6 kW	23,75
<b>CFA19080636</b>	FRC-GE741 H LPG	800x730x850	4x8 kW	Propane	6 kW	32
<b>CFA19080637</b>	FRC-GE741 H NG	800x730x850	4x8 kW	GN	6 kW	32



### Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 8,4 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu électriques, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW)
- Allumeur gaz Piezzo
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

#### FOURNEAU GAZ DEMI PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Grill	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080638</b>	FRC-G730 I LPG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	Propane	18,50
<b>CFA19080639</b>	FRC-G730 I NG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	GN	18,50
<b>CFA19080640</b>	FRC-G730 D LPG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	Propane	18,50
<b>CFA19080641</b>	FRC-G730 D NG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	GN	18,50
<b>CFA19080642</b>	FRC-G750 LPG	1200 x 730 x 290	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	Propane	31,75
<b>CFA19080643</b>	FRC-G750 NG	1200 x 730 x 290	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	GN	31,75

#### FOURNEAU GAZ DEMI PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ DE 8 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Grill	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080644</b>	FRC-G731 I LPG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	Propane	27,10
<b>CFA19080645</b>	FRC-G731 I NG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	GN	27,10
<b>CFA19080647</b>	FRC-G731 D LPG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	Propane	27,10
<b>CFA19080648</b>	FRC-G731 D NG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	GN	27,10
<b>CFA19080649</b>	FRC-G751 LPG	1200 x 730 x 850	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	Propane	40,35
<b>CFA19080650</b>	FRC-G751 NG	1200 x 730 x 850	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	GN	40,35

#### FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080651</b>	FRC-G710 LPG	800 x 730 x 290	1x8,4 kW	Propane	8,40
<b>CFA19080652</b>	FRC-G710 NG	800 x 730 x 290	1x8,4 kW	GN	8,40

#### FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleur	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080653</b>	FRC-G711 LPG	800 x 730 x 850	1x8,4 kW	Propane	8,60 kW	17,00
<b>CFA19080654</b>	FRC-G711 NG	800 x 730 x 850	1x8,4 kW	GN	8,60 kW	17,00

#### FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080521</b>	FRC-GP710 LPG	800 x 730 x 290	450 ext et 330 int	Propane	27,00
<b>CFA19080522</b>	FRC-GP710 NG	800 x 730 x 290	450 ext et 330 int	GN	27,00

#### FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS SUR FOUR GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080523</b>	FRC-GP711 LPG	800 x 730 x 850	450 ext et 330 int	Propane	7,30 kW	34,00
<b>CFA19080524</b>	FRC-GP711 NG	800 x 730 x 850	450 ext et 330 int	GN	7,30 kW	34,00



### Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 8,4 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu électriques, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW)

### FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080655</b>	FRC-E720	400 x 730 x 290	2x2,6 kW	Rondes	5,20	TRI400+N+T
<b>CFA19080656</b>	FRC-E740	800 x 730 x 290	4x2,6 kW	Rondes	10,40	TRI400+N+T
<b>CFA19080657</b>	FRC-E760	1200 x 730 x 290	6x2,6 kW	Rondes	15,60	TRI400+N+T
<b>CFA19080660</b>	FRC-E720Q	400 x 730 x 290	2x2,6 kW	Carrées	5,20	TRI400+N+T
<b>CFA19080661</b>	FRC-E740Q	800 x 730 x 290	4x2,6 kW	Carrées	10,40	TRI400+N+T

### FOURNEAU ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Four	Puiss. (kW)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080658</b>	FRC-E741	800 x 730 x 850	4x2,6 kW rondes	6 kW	16,40	34,00	TRI400+N+T
<b>CFA19080659</b>	FRC-E761	1200 x 730 x 850	6x2,6 kW rondes	6 kW	21,60		TRI400+N+T
<b>CFA19080662</b>	FRC-E741Q	800 x 730 x 850	4x2,6 kW carrées	6 kW	16,40		TRI400+N+T

### FOURNEAU ÉLECTRIQUE PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080460</b>	FRC-E710	800 x 730 x 290	4 zones de 2,60 kW de 720x455 mm	10,40	TRI400+N+T

### FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU SUR FOUR GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Four	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080461</b>	FRC-E711	800 x 730 x 850	4 zones de 2,60 kW de 720x455 mm	6 kW	16,40	TRI400+N+T



### Inductions et Wok

- Grande puissance par zone de chauffe de 5 kW
- Epaisseur du plan de travail : 6 mm
- 50% d'économie d'énergie par rapport aux plaques électriques traditionnelles pour un rendement optimal

### INDUCTIONS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19080462</b>	FRC-I725	400 x 730 x 290	2x5 kW - 300 mm	10	TRI400+N+T
<b>CFA19080463</b>	FRC-I745	800 x 730 x 290	4x5 kW - 300 mm	20	TRI400+N+T

### WOK À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaque	Puiss. (kW)	Tension
<b>CFA19080464</b>	FRW-I705	400 x 730 x 290	1x5 kW - 300 mm	5	TRI400+N+T





### Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, modules complets, entièrement lisses ou nervurés ou 2/3 + 1/3 lisse et nervurés
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques aciers sont de 12 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 15 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne
- Allumeur gaz Piezzo
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### FRY-TOP GAZ LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080465</b>	FRFT-G705 V L LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	7,5
<b>CFA19080466</b>	FRFT-G705 V L NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	7,5
<b>CFA19080467</b>	FRFT-G710 V L LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15
<b>CFA19080468</b>	FRFT-G710 V L NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15

### FRY-TOP GAZ NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080469</b>	FRFT-G705 V R LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	7,5
<b>CFA19080470</b>	FRFT-G705 V R NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	7,5
<b>CFA19080471</b>	FRFT-G710 V R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15
<b>CFA19080472</b>	FRFT-G710 V R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15

### FRY-TOP GAZ LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080473</b>	FRFT-G710 V L+R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15
<b>CFA19080474</b>	FRFT-G710 V L+R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15

### FRY-TOP GAZ CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080475</b>	FRFT-G705 C L LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	7,5
<b>CFA19080476</b>	FRFT-G705 C L NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	7,5
<b>CFA19080477</b>	FRFT-G710 C L LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15
<b>CFA19080357</b>	FRFT-G710 C L NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15

### FRY-TOP GAZ CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080358</b>	FRFT-G705 C R LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	7,5
<b>CFA19080359</b>	FRFT-G705 C R NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	7,5
<b>CFA19080480</b>	FRFT-G710 C R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15
<b>CFA19080481</b>	FRFT-G710 C R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15

### FRY-TOP GAZ CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080482</b>	FRFT-G710 C L+R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	Propane	15,00
<b>CFA19080483</b>	FRFT-G710 C L+R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	GN	15,00



### Fry-top électrique

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisses que nervurés, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, modules complets, entièrement lisse ou nervurés ou 2/3 + 1/3 lisses et nervurés
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques aciers sont de 12 mm d'épaisseur et les plaques chromées sont de 15 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par thermostat

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080484</b>	FRFT-E705 L	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	5,00	TRI400+N+T
<b>CFA19080485</b>	FRFT-E710 L	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080486</b>	FRFT-E705 R	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	5,00	TRI400+N+T
<b>CFA19080487</b>	FRFT-E710 R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080488</b>	FRFT-E710 L+R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080871</b>	FRFT-E705 C L	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	5,00	TRI400+N+T
<b>CFA19080491</b>	FRFT-E710 C L	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080490</b>	FRFT-E705 C R	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm <sup>2</sup>	5,00	TRI400+N+T
<b>CFA19080494</b>	FRFT-E710 C R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

### FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080495</b>	FRFT-E710 C L+R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm <sup>2</sup>	10,00	TRI400+N+T

# GAMME 700

**FRANSTAL**  
Silver



## Friteuse

- Une gamme complète de friteuses en gaz et électriques d'une capacité de 8 L et 15 L à poser ou sur pieds avec 1 ou 2 cuves
- La puissance est adaptée à chaque type de friteuses pour un rendement optimal
- Montée en température rapide
- Cuve intégrée au plan de travail
- Contrôle de la température par thermostat entre 60°C et 200°C
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

### FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080544</b>	FRF-G7115 LPG	400 x 730 x 850	1	Propane	15	MONO230+T
<b>CFA19080546</b>	FRF-G7115 NG	400 x 730 x 850	1	GN	15	MONO230+T

### FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080547</b>	FRF-G7215 LPG	800 x 730 x 850	2	Propane	30	MONO230+T
<b>CFA19080548</b>	FRF-G7215 NG	800 x 730 x 850	2	GN	30	MONO230+T

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER DE 8L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080549</b>	FRF-E7108	400 x 730 x 290	1	1 petit	6	TRI400+N+T
<b>CFA19080551</b>	FRF-E7208	800 x 730 x 290	2	2 petits	12	TRI400+N+T

### FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS DE 15L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080552</b>	FRF-E7115	400 x 730 x 850	1	1 grand	12	TRI400+N+T
<b>CFA19080554</b>	FRF-E7215	800 x 730 x 850	2	2 grands	24	TRI400+N+T



## Chauffe-Frites

- Cuve GN1/1
- Lampe infrarouge d'une puissance de 1 kW
- Double fond perforé et incliné pour une meilleure élimination de l'huile

### CHAUFFE-FRITES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080557</b>	FRMF-E705	400 x 730 x 290	GN 1/1	1	MONO230+T



## Grillade

- Gamme polyvalente et complète en ½ module et module, gaz et électrique, grille fonte ou inox
- Grilles réversibles pour s'adapter à différents types de cuisson : cannelée pour marquer la viande, horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- Puissance de 8,1 kW par ½ module
- Allumeur gaz Piezzo
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

## GRILLADE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Gaz	Puiss. gaz (kW)
<b>CFA19080666</b>	FRB-G705 LPG	400 x 730 x 290	Fonte	1 zone de 17,72 dm <sup>2</sup>	Propane	8,1
<b>CFA19080667</b>	FRB-G705 NG	400 x 730 x 290	Fonte	1 zone de 17,72 dm <sup>2</sup>	GN	8,1
<b>CFA19080668</b>	FRB-G705 I LPG	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 17,72 dm <sup>2</sup>	Propane	8,1
<b>CFA19080669</b>	FRB-G705 I NG	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 17,72 dm <sup>2</sup>	GN	8,1
<b>CFA19080670</b>	FRB-G710 LPG	800 x 730 x 290	Fonte	2 zones de 17,72 dm <sup>2</sup>	Propane	16,2
<b>CFA19080671</b>	FRB-G710 NG	800 x 730 x 290	Fonte	2 zones de 17,72 dm <sup>2</sup>	GN	16,2
<b>CFA19080672</b>	FRB-G710 I LPG	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 17,72 dm <sup>2</sup>	Propane	16,2
<b>CFA19080673</b>	FRB-G710 I NG	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 17,72 dm <sup>2</sup>	GN	16,2

## GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Puiss. élec.(kW)
<b>CFA19080674</b>	FRB-E705	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 11,61 dm <sup>2</sup>	4,08
<b>CFA19080675</b>	FRB-E710	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 23,44 dm <sup>2</sup>	8,16



## Cuiseur à pâtes

- Gamme complète gaz et électrique de 1 ou 2 cuves d'une capacité de 26 L (GN 2/3) ou 40 L (GN 1/1)
- Rendement maximal dans un espace minimal avec notre modèle de 40 L sur élément de 400 mm
- Puissance de 10 kW pour une cuve de 26 L sur les modèles gaz

## CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Paniers (1/3)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080525</b>	FRCP-G7126 LPG	400 x 730 x 850	26	2	Propane	10	MONO230+T
<b>CFA19080526</b>	FRCP-G7126 NG	400 x 730 x 850	26	2	GN	10	MONO230+T
<b>CFA19080527</b>	FRCP-G7226 LPG	800 x 730 x 850	26	4	Propane	20	MONO230+T
<b>CFA19080528</b>	FRCP-G7226 NG	800 x 730 x 850	26	4	GN	20	MONO230+T
<b>CFA19080529</b>	FRCP-G7140 LPG	400 x 730 x 850	40	3	Propane	16,5	MONO230+T
<b>CFA19080530</b>	FRCP-G7140 NG	400 x 730 x 850	40	3	GN	16,5	MONO230+T
<b>CFA19080532</b>	FRCP-G7240 LPG	800 x 730 x 850	40	6	Propane	33	MONO230+T
<b>CFA19080534</b>	FRCP-G7240 NG	800 x 730 x 850	40	6	GN	33	MONO230+T

## CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Paniers (1/3)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080535</b>	FRCP-E7126	400 x 730 x 850	26	2	9	TRI400+N+T
<b>CFA19080537</b>	FRCP-E7226	800 x 730 x 850	26	4	18	TRI400+N+T
<b>CFA19080538</b>	FRCP-E7140	400 x 730 x 850	40	3	12	TRI400+N+T
<b>CFA19080540</b>	FRCP-E7240	800 x 730 x 850	40	6	24	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour cuiseur à pâtes
<b>CFA19036341</b>	Kit paniers 40 L - 6x1/6 carrés
<b>CFA19036342</b>	Kit paniers 40 L - 6x1/6 ronds
<b>CFA19036344</b>	Kit paniers 40 L - 4x1/4
<b>CFA19036340</b>	Kit paniers 40 L - 2x1/2
<b>CFA19076807</b>	Kit paniers 26 L - 4x1/6 carrés
<b>CFA19076809</b>	Kit paniers 26 L - 4x1/6 ronds



### Sauteuse

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 60 L
- Cuve en acier inoxydable d'une épaisseur de 10 mm et dimensions de 734x464 mm
- Levage manuel de la cuve à 90° pour une vidange totale
- Couvercle à double paroi et à fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation à l'arrière
- Thermostat de régulation de 100°C à 310 °C
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

#### SAUTEUSE BASCULANTE GAZ DE 60 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080496</b>	FRSB-G710 LPG	800 x 730 x 850	Inox	Propane	15	MONO230+T
<b>CFA19080497</b>	FRSB-G710 NG	800 x 730 x 850	Inox	GN	15	MONO230+T

#### SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE DE 60 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080498</b>	FRSB-E710	800 x 730 x 850	Inox	10	TRI400+N+T



### Marmite

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 80 L et diamètre de 420x605 mm
- Puissance allant de 9 kW jusqu'à 17 kW pour un rendement optimal
- 3 systèmes de sécurité : pressostat de contrôle de la pression de la chambre, thermostat de limiteur de surchauffe de la chambre, soupape de sécurité en cas de surpression

#### MARMITE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080676</b>	FRM-G710 LPG	800 x 730 x 850	80	Propane	17	MONO230+T
<b>CFA19080677</b>	FRM-G710 NG	800 x 730 x 850	80	GN	17	MONO230+T

#### MARMITE GAZ BAIN-MARIE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080678</b>	FRM-G710 BM LPG	800 x 730 x 850	80	Propane	17	MONO230+T
<b>CFA19080679</b>	FRM-G710 BM NG	800 x 730 x 850	80	GN	17	MONO230+T

#### MARMITE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080680</b>	FRM-E710 BM	800 x 730 x 850	80	9	TRI400+N+T



## Bain-marie

- Gamme gaz et électrique, ½ module d'une capacité de 17 L (GN 1/1) et module d'une capacité de 30 L (GN 2/1)
- Montée en température rapide
- Régulation par thermostat entre 30°C et 90°C
- Puissance : 3,2 kW pour le ½ module gaz et 6,4 kW pour le module, 2 kW pour le ½ module électrique et 6 kW pour le module
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

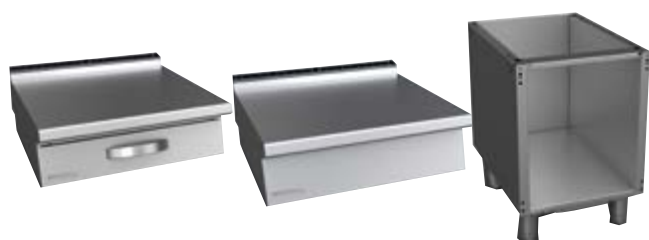
### BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)	Tension
<b>CFA19080561</b>	FRBM-G705 LPG	400 x 730 x 290	17	Propane	3,2	MONO230+T
<b>CFA19080565</b>	FRBM-G705 NG	400 x 730 x 290	17	GN	3,2	MONO230+T
<b>CFA19080567</b>	FRBM-G710 LPG	800 x 730 x 290	30	Propane	6,4	MONO230+T
<b>CFA19080568</b>	FRBM-G710 NG	800 x 730 x 290	30	GN	6,4	MONO230+T

### BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CFA19080569</b>	FRBM-E705	400 x 730 x 290	17	2	MONO230+T
<b>CFA19080581</b>	FRBM-E710	800 x 730 x 290	30	6	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour bain-marie
<b>CFA19074221</b>	Kit robinet remplissage



## Élément neutre et placard

- Dessus embouti, soudé et poli garantissant un ajustement parfait
- 3 versions pour les éléments neutres : 200 mm, 400 mm et 800 mm permettant de répondre à l'ensemble des contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- 4 versions pour les placards allant jusqu'à 1200 mm répondant ainsi à tous les besoins
- Possibilité d'adapter un robinet de remplissage sur les éléments neutres
- Possibilité de tiroirs sur les placards
- Avec ou sans portes

### ÉLÉMENT DESSUS NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
<b>CFA19080499</b>	FREN-7025	200 x 730 x 290	-
<b>CFA19080500</b>	FREN-705	400 x 730 x 290	-
<b>CFA19080501</b>	FREN-710	800 x 730 x 290	-
<b>CFA19080502</b>	FREN-705 C	400 x 730 x 290	Tiroir 300 x 590 x 105 mm (GN 1/1)
<b>CFA19080503</b>	FREN-710 C	800 x 730 x 290	Tiroir 700 x 590 x 105 mm

### PLACARD OUVERT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
<b>CFA19080504</b>	FRMB-7025	200 x 730 x 290	
<b>CFA19080505</b>	FRMB-705	400 x 730 x 290	Portes
<b>CFA19080506</b>	FRMB-705 C	400 x 730 x 290	2 tiroirs GN 1/1
<b>CFA19080509</b>	FRMB-705 G	400 x 730 x 290	Glissière 5 niveaux GN 1/1
<b>CFA19080510</b>	FRMB-710	800 x 730 x 290	Portes
<b>CFA19080511</b>	FRMB-715	1200 x 730 x 290	Portes

Référence	Accessoires et options pour placard
<b>CFA19080449</b>	Porte réversible - 400x480 mm

# GAMME 700

FRANSTAL  
Silver

## Soubassement réfrigéré

- Gamme en 1200 et 1600 mm avec portes ou tiroirs GN2/3 ou GN4/3
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m<sup>3</sup> de densité
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte
- Hauteur entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser

- Groupe logé
- Froid ventilé
- Température de travail : -2°C, +8°C, temp. ambiante de 38°C
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur

## SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité	Puiss.élect. (kW)	Tension
<b>CFA19098413</b>	FRCCP7-2G BS NT	1200 x 630 x 590	2 portes	110	0,249	MONO230+T
<b>CFA19098414</b>	FRCCP7-2G W BS NT	1200 x 630 x 590	2 tiroirs GN2/3	110	0,249	MONO230+T
<b>CFA19098415</b>	FRCCP7-2G W2 BS NT	1200 x 630 x 590	2 tiroirs GN4/3	110	0,262	MONO230+T
<b>CFA19098416</b>	FRCCP7-3G BS NT	1600 x 630 x 590	3 portes	169	0,249	MONO230+T
<b>CFA19098417</b>	FRCCP7-3G W BS NT	1600 x 630 x 590	3 tiroirs GN2/3	169	0,249	MONO230+T

## Accessoires / Bloc suspendu et pont

- Kit suspendu mural ou central
- Panneaux latéraux
- Blocs pont et plinthes pour blocs gaz ou électriques

### Référence Accessoires pour fourneau

- CFA19076661** Kit colonne eau gauche
- CFA19076662** Kit colonne eau droite
- CFA19078476** Plaque lisse FRANSTAL
- CFA19078477** Adaptateur poêle wok

### Référence Options roulettes

- CFA19044983** Kit 4 roulettes dont 2 à frein
- CFA19044985** Kit 2 roulettes fixes

### Référence Options kit marine

- CFA19057294** Kit transformation sauteuses et marmites

### Référence Accessoires pour grillade

- CFA19045084** Raclette barbecue grille fonte
- CFA19058313** Raclette barbecue grille inox

### Référence Accessoires pour fry-top

- CFA19078921** Protection fry-top 0,5 M
- CFA19078920** Protection fry-top 1 M
- CFA19045083** Raclette fry-top

### Référence Accessoires pour friteuse

- CFA19078478** Petit panier 15 L



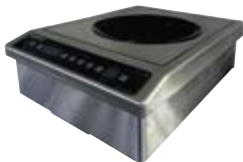


### Friteuse haut rendement

- Productivité horaire supérieure à la moyenne
- Réglage de température au degré près +/- 1°C
- Système AQA : Adaptation à la quantité
- Corps de chauffe tubes aplatis / fonte de la graisse optimale
- Cuve emboutie d'une seule pièce / zone froide
- Affichage numérique / programmable
- Système de filtration manuel avec 2 bacs filtrants
- Système de pompage et de filtration électrique, relevage automatique en option

### FRITEUSE HAUT RENDEMENT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Kg/h Huile		Caractéristiques	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CPA876690</b>	200 x 650 x 750 / 900	20	6	1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876713</b>	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe / filtration / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876714</b>	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Relevage automatique / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876715</b>	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876691</b>	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	1 x bac	13	TRI 400 +N+T
<b>CPA876716</b>	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe / filtration / 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
<b>CPA876717</b>	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Relevage automatique 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
<b>CPA876718</b>	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
<b>CPA876692</b>	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	1 x bac	19	TRI 400 +N+T
<b>CPA876719</b>	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe / filtration / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
<b>CPA876725</b>	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Relevage automatique / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
<b>CPA876726</b>	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
<b>CPA876694</b>	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876727</b>	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe / filtration / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876728</b>	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Relevage automatique / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
<b>CPA876729</b>	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe et relevage automatique 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T



### Wok à induction

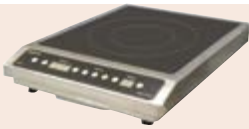
- Commandes par clavier avec commande M/A
- Touches +/- de sélection de puissance
- 3 touches de puissance programmables et mémorisables + timer

### WOK À INDUCTION

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CADFTWP3600</b>	BWIC3600	392 x 526 x 177	Diamètre 280 mm	3,6	MONO 230+T



# PLAQUE À INDUCTION



## Plaque à induction

- Affichage et réglage de la puissance ou de la température en degrés de 30 à 250°C
- + 2 touches programmables + timer
- Alimentation : fonctionne de 185 à 270V et de 35 à 70Hz



## Plancha à induction

- Commandes par clavier avec commande M/A, touches +/-
- Température de 50°C à 250°C
- 3 touches de température programmables et mémorisables

### PLAQUE À INDUCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CADFT1P3600</b>	392 x 526 x 96	Posable	405 x 342 x ép 4mm	3,6	MONO 230+T

\*Côté encastrement 410 x 550 mm

### PLANCHA À INDUCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
<b>CADFTPP3600</b>	392 x 526 x 236	363 x 297 mm. Cordon secteur de 1 m80 fourni. Livré avec spatule	3,6	MONO 230+T



## Plancha - Plaque coup de feu induction Duo Concept

- 300°C en moins de 4 minutes
- Dessus tripli spécial VMB inox + cœur aluminium : homogénéité parfaite de la température
- Usage «deux en un» : plancha et plaque coup de feu
- Incomparable qualité de cuisson grâce à la reprise instantanée de la température
- Grand confort d'utilisation grâce à la faible chaleur dégagée
- Possibilité de déporter les générateurs jusqu'à 20 mètres des inducteurs

### PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 2 X 4000W

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CSEDCE4492M</b>	DCE4492M	395 x 735 x 120	Encastrable	330 x 650	2 x 4	TRI 400+T

### PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 2 X 6000W

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CSEDCE6692M</b>	DCE6692M	395 x 735 x 120	Encastrable	330 x 650	2 x 6	TRI 400+T



### Salamandre PLATINIUM

- 2 zones de chauffage «HiLight» réglables séparément
- Commutateurs en acier inoxydable
- Réglable en hauteur des 3 côtés
- Contenance : 1 x GN 1/1 ou 2 assiettes de 30 cm
- Fonctionnement manuel ou autom./minuterie mécanique /reconnaissance automatique des plats permettant des économies d'énergie
- 4 puissances de chauffe : complète, droite, gauche, maintien au chaud

### SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE PLATINIUM

Référence	Modèle	dimensions L x p x H (mm)	Zone de chauffe	Caractéristiques	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CPA878381</b>	Variolift C	600 x 525/555 x 456	2HiLight réglables séparément	Détection automatique des assiettes	4,6	TRI400+N+T
<b>CPA881927</b>	Variolift C Plus	600 x 525/555 x 456	1	Écran tactile / minuterie électronique	4,6	TRI400+N+T

### Référence Accessoires & options : Set de montage mural pour salamandre

**CPASA373208** Kit de montage - Dimensions : 406 x 125 x 34 mm



### Salamandre GOLD

- Construction en inox AISI 304 avec grille en inox
- Plafond mobile de 19 à 9 cm des aliments et activation par simple contact. (uniquement pour le modèle SH30F)
- 3 foyers radiants protégés par vitre de diffusion
- Économie d'énergie et efficacité : 200°C en 20 secondes
- Contrôle électronique avec affichage digital, minuterie, fonction maintien en température, signal sonore et répétition du dernier cycle
- Livrée avec support mural

### SALAMANDRE GOLD

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nb foyers	Surface cuisson (mm)	Plafond	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>CEB125830</b>	SH30F	570 x 581 x 519	3	560 x 358 GN1/1	Mobile	4,5	MONO 230+T / TRI 400+N+T
<b>CEB128221</b>	SHF30F	570 x 581 x 519	3	560 x 358 GN1/1	Fixe	4,5	MONO 230+T / TRI 400+N+T

# Sommaire

## FROID VERTICAL

### GAMME PLATINIUM

☛ Armoire réfrigérée PLATINIUM .....	2.04 à 2.06
☛ Cellule multifonction et mixte PLATINIUM .....	2.07
☛ Armoire à pâtisserie PLATINIUM .....	2.08

### GAMME GOLD

☛ Armoire réfrigérée GOLD .....	2.09
☛ Armoire cuve ABS GOLD .....	2.10 à 2.11
☛ Cave à vin GOLD .....	2.12 à 2.13
☛ Armoire à chariot traversante GOLD .....	2.14 à 2.15
☛ Cellule de refroidissement à chariot GOLD .....	2.16 à 2.17

### GAMME SILVER

☛ Armoire réfrigérée SILVER .....	2.18
☛ Armoire réfrigérée anti-empreinte SILVER .....	2.18
☛ Cellule mixte de refroidissement SILVER .....	2.19
☛ Armoire à chariot SILVER .....	2.20 à 2.25
☛ Armoire à chariot de maintien en température SILVER .....	2.26 à 2.27
☛ Armoire de fermentation SILVER .....	2.28 à 2.30
☛ Armoire pâtisserie statique positif SILVER .....	2.31
☛ Conservateur SILVER .....	2.32 à 2.33
☛ Surgélateur congélateur .....	2.34 à 2.35
☛ Armoire blocage SILVER .....	2.36 à 2.37
☛ Armoire petite profondeur SILVER .....	2.38 à 2.39
☛ Cellule de refroidissement à chariot SILVER .....	2.40 à 2.43
☛ Cellule mixte à chariot SILVER .....	2.44 à 2.47

## FROID HORIZONTAL

### GAMME PLATINIUM

☛ Table réfrigérée gastronomique GN1/1 PLATINIUM .....	2.48 à 2.54
☛ Table réfrigérée pâtisserie PLATINIUM .....	2.55
☛ Table soubassement GN1/1 PLATINIUM .....	2.56 à 2.57
☛ Table réfrigérée gastronomique et soubassement GN2/3 PLATINIUM .....	2.58 à 2.59
☛ Table réfrigérée boissons PLATINIUM .....	2.60 à 2.61

### GAMME GOLD

☛ Table réfrigérée GOLD .....	2.62 à 2.63
-------------------------------	-------------

### GAMME SILVER

☛ Table réfrigérée SILVER .....	2.64
☛ Table réfrigérée anti-empreinte SILVER .....	2.65
☛ Tour pâtissier statique SILVER .....	2.66
☛ Meuble traiteur SILVER .....	2.67 à 2.69
☛ Meuble bas SILVER .....	2.70 à 2.71
☛ Meuble petite profondeur SILVER .....	2.72 à 2.73

### AUTRE FROID HORIZONTAL

☛ Refroidisseur d'eau PLATINIUM GOLD SILVER .....	2.74 à 2.75
☛ Machine à glaçons PLATINIUM .....	2.76
☛ Machine à glaçons GOLD .....	2.77
☛ Machine à glaçons SILVER .....	2.78

# UNE ÉTIQUETTE ÉNERGIE : Pourquoi ?

Elle fait suite au **règlement européen UE2015/1094** et s'appuie sur la norme EN16825 qui définit les textes et mesures de la classe climatique et consommation énergétique.

The image shows a detailed energy label for a refrigerator. At the top left is the European Union flag. To its right, the word 'ENERG' is written in large letters, with 'енергия · ενεργεια' below it. Further right are two columns of energy efficiency classes: 'Y IJA' and 'IE IA'. Below this is the brand name 'FRANSTAL'. The central part of the label features a scale of energy efficiency classes from A (green) to G (red), with a black arrow pointing to class 'A'. Below the scale, the annual electricity consumption is listed as '420 kWh/annum'. At the bottom, there are three icons: a milk carton for '441 L' (positive storage volume), a snowflake for 'L' (negative storage volume), and a house with a thermometer for '5' (climate class, 40°C-40%). The label also includes the text '2015/1094-IV' and 'ENERGIA ΕΝΕΡΓΙΑ ΕΝΕΡΓΕΙΑ ENERGIJA ENERGY · ENERGIE ENERGI'.

**Échelle de performance énergétique**  
La classification est indiquée par des lettres : A désigne la performance maxi G désigne les produits les + énergivores

Référence de l'armoire ou meuble frigorifique

Classement énergétique de l'appareil

Consommation électrique annuelle

Classe climatique

Classe climatique : critère qui définit jusqu'à quelles conditions ambiantes de température et d'hygrométrie l'appareil peut maintenir la température des denrées stockées.

Volume net de stockage pour enceintes positives

Volume net de stockage pour enceintes négatives

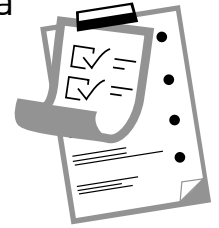
# LES FLUIDES FRIGORIGÈNES : quel avenir ?

**F-GAS Réglementation Européenne parue au Journal Officiel de mai 2014.**

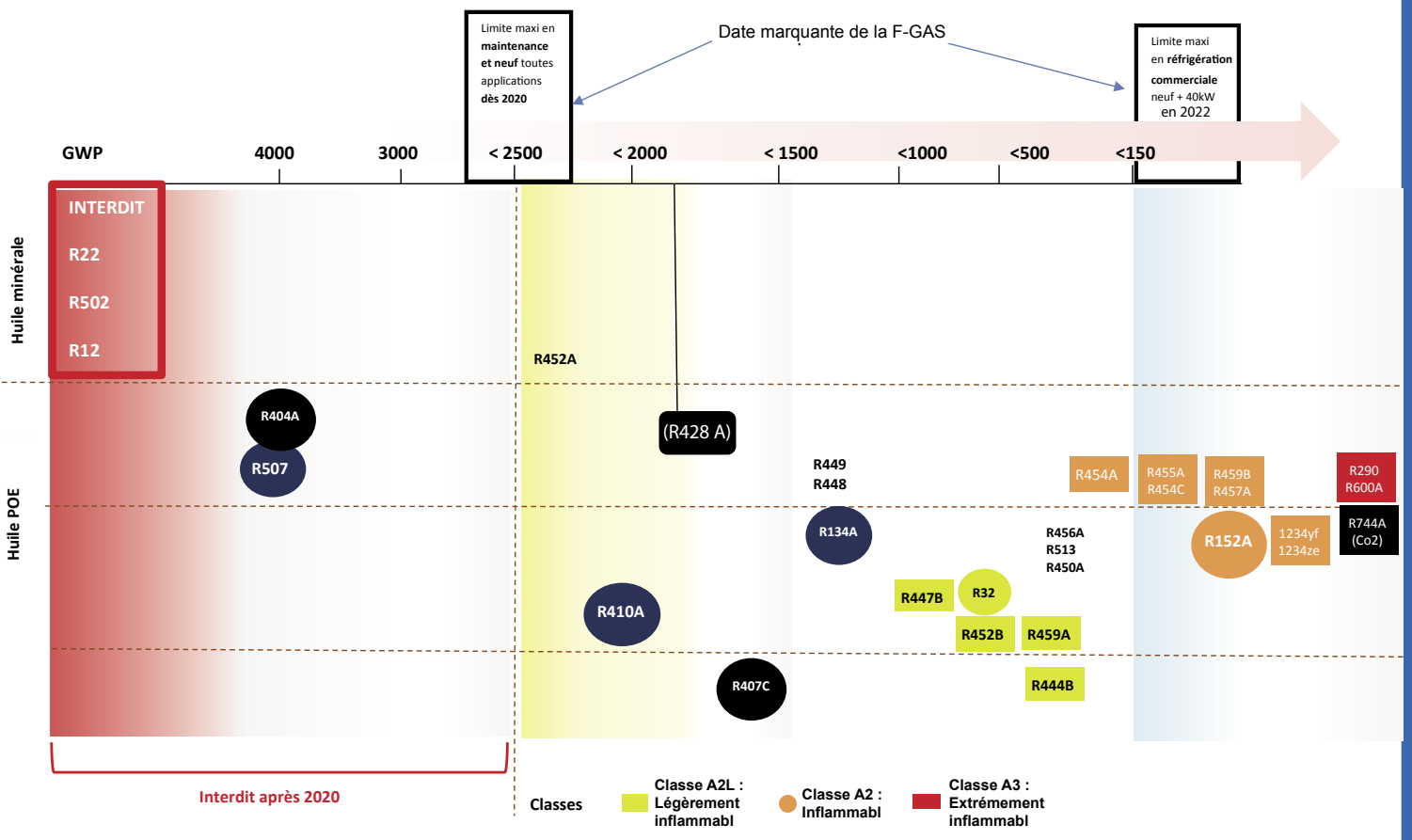
Son objectif : réduire de manière drastique l'utilisation de fluides à fort impact sur le réchauffement climatique.

Les fluides sont classés à l'aide d'un indice :

**PRG (Potentiel de réchauffement global) ou GWP (Global Warming Potential)**



Le tableau ci-dessous donne le classement des fluides existants sur le marché en fonction de cet indice ainsi que les dates marquantes instaurées par la F-GAS.





## Armoire réfrigérée GN2/1

- Intérieur et extérieur complètement en inox AISI 304
- 90 mm d'isolation
- Groupe monobloc extérieure -
- Glissières embouties - 23 Niveaux (Pas 55mm)
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modèles autonomes
- Cuve rayonnée et complètement hygiénique
- Fond de canalisation de l'air démontable sans outils
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Joints magnétiques démontables
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés avec profils arrondis
- Porte rebombée vers l'intérieur du châssis pour garder l'épaisseur d'isolation à porte fermée
- La porte ne sort pas de la largeur maximale externe en ouverture
- 4 grilles en inox AISI 304 en dotation
- Pédale pour l'ouverture sans les mains
- Illumination par barre LED encastrée dans la cellule en partie supérieure
- Gaz R290 pour les modèles avec groupe logé
- Porte vitrée avec illumination avec Led sur toute la hauteur de la porte
- Eclairage à LED

### ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE - POSITIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMN059-ME</b>	720 x 840 x 2050	Logé	-2°C / +12°C	4	R290	A	0,23	MONO 230+T
<b>FCCHKON059-ME</b>	720 x 840 x 2050	A distance	-2°C / +12°C	4	-	-	0,15	MONO 230+T

### ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE - NÉGATIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMT059-ME</b>	720 x 840 x 2050	Logé	-15°C / -22°C	4	R290	B	0,4	MONO 230+T
<b>FCCHKOT059-ME</b>	720 x 840 x 2050	A distance	-15°C / -22°C	4	-	-	0,18	MONO 230+T

### ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE VITRÉE - POSITIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMNV59-ME</b>	720 x 840 x 2050	Logé	+2°C / +12°C	4	R290	A	0,23	MONO 230+T
<b>FCCHKONV59-ME</b>	720 x 840 x 2050	A distance	+2°C / +12°C	4	-	-	0,15	MONO 230+T

### ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE VITRÉE - NÉGATIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMTV59-ME</b>	720 x 840 x 2050	Logé	-15°C / -22°C	4	R290	B	0,4	MONO 230+T
<b>FCCHKOTV59-ME</b>	720 x 840 x 2050	A distance	-15°C / -22°C	4	-	-	0,18	MONO 230+T

#### Référence

#### Accessoires & options

<b>FCC700068</b>	Grille en inox GN2/1 - 530x650 mm
<b>FCC700198</b>	Inversion ouverture de porte
<b>FCC700061</b>	Roulettes diamètre 125 H 162,5 mm [2 avec frein]

# ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



## Armoire réfrigérée GN2/1 à 2 portillons double température

- Intérieur et extérieur complètement en inox AISI 304
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modèles autonomes
- Joints magnétiques démontables
- Grilles en inox
- Illumination
- Gaz R290
- Double température Positive + Positive
- Double température Positive + Négative
- Glissières grilles (sans glissières embouties)

### ARMOIRE GN2/1 - 2 PORTILLONS

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles glissières	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMN066-02</b>	720 x 790 x 2050	0°C / +12°C	Logé	4	0,26	MONO 230+T
<b>FCCHKON066-02</b>	720 x 790 x 2050	0°C / +12°C	A distance	4	0,2	MONO 230+T
<b>FCCHKMT066-02</b>	720 x 790 x 2050	-15°C / -22°C	Logé	4	0,42	MONO 230+T
<b>FCCHKOT066-02</b>	720 x 790 x 2050	-15°C / -22°C	A distance	4	0,2	MONO 230+T

### ARMOIRE GN2/1 - 2 PORTILLONS DOUBLE TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles glissières	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMNN62-02</b>	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -2°C / +12°C (Pos+Pos)	Logé	4 - 4	0,49	MONO 230+T
<b>FCCHKONN62-02</b>	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -2°C / +12°C (Pos+Pos)	A distance	4 - 4	0,09	MONO 230+T
<b>FCCHKMNT62-02</b>	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -18°C / -22°C (Pos+Neg)	Logé	4 - 4	0,88	MONO 230+T
<b>FCCHKONT62-02</b>	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -18°C / -22°C (Pos+Neg)	A distance	4 - 4	0,34	MONO 230+T

### ARMOIRE 2 PORTES GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles glissières	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMN012-02</b>	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	Logé	6 - 6	0,38	MONO 230+T
<b>FCCHKON012-02</b>	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	A distance	6 - 6	0,14	MONO 230+T
<b>FCCHKMT012-02</b>	1390 x 810 x 2020	-15°C / -22°C	Logé	6 - 6	0,68	MONO 230+T
<b>FCCHKOT012-02</b>	1390 x 810 x 2020	-15°C / -22°C	A distance	6 - 6	0,16	MONO 230+T





### Armoire réfrigérée GN1/1 compact

- Intérieur et extérieur complètement en inox AISI 304
- Monobloc extérieure
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modèles autonomes
- Joints magnétiques démontables
- Grilles en inox
- Éclairage LED, illumination intégrée pour les portes vitrées
- Gaz R290

#### ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE - POSITIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMN041-MS</b>	650 x 590 x 1900	Logé	+2°C / +12°C	3,3	R290	C	0,26	MONO 230+T
<b>FCCHKON041-MS</b>	650 x 590 x 1900	A distance	+2°C / +12°C	3,3	-	-	0,05	MONO 230+T

#### ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE - NÉGATIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMT041-MS</b>	650 x 590 x 1900	Logé	-15°C / -22°C	3,3	R290	F	0,42	MONO 230+T
<b>FCCHKOT041-MS</b>	650 x 590 x 1900	A distance	-15°C / -22°C	3,3	-	-	0,2	MONO 230+T

#### ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE VITRÉE - POSITIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMNV41-MS</b>	650 x 590 x 1900	Logé	+2°C / +12°C	3,3	R290	D	0,28	MONO 230+T
<b>FCCHKONV41-MS</b>	650 x 590 x 1900	A distance	+2°C / +12°C	3,3	-	-	0,22	MONO 230+T

#### ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE VITRÉE - NÉGATIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMTV41-MS</b>	650 x 590 x 1900	Logé	-15°C / -22°C	3,3	R290	F	0,44	MONO 230+T
<b>FCCHKOTV41-MS</b>	650 x 590 x 1900	A distance	-15°C / -22°C	3,3	-	-	0,22	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire réfrigérée
<b>FCC700220-N</b>	Grille 530x420
<b>FCC700579</b>	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement
<b>FCC700198</b>	Inversion ouverture de porte



# CELLULE MULTIFONCTION ET MIXTE



## Cellule de refroidissement rapide et surgélation

- Charge : sens transversal, bacs profondeur 65 mm
- Les aliments sont refroidis jusqu'à +3°C au cœur, dans les 90 minutes et à -18°C dans les 280 minutes
- Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7" avec programmes pré-réglés et automatiques permettant une utilisation très simple et efficace
- Le couvercle du compartiment technique est facile à ouvrir pour permettre un nettoyage de l'évaporateur et du condenseur
- La sonde à 3 zones de température à cœur, est positionnée sur la face interne de la porte de l'appareil. En cas de dommage, elle peut être remplacée rapidement et facilement
- La prise USB est située derrière le couvercle à l'intérieur du compartiment technique, facilement accessible et entièrement conforme aux normes hygiéniques. Elle permet de lire les données HACCP, de charger des recettes et de mettre à jour la machine avec les dernières versions du logiciel
- Fluide réfrigérant R452A
- La version multifonction ajoute la fonction de :
  - Cuisson à basse température jusqu'à 80°C
  - Maintien en température
  - Cycle combinés
  - Stérilisation par ozone = «0,3»
  - Ouverture sans les mains sensor

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
<b>FCCSKFMEQ0411D</b>	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
<b>FCCSKFMEQ0811D</b>	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
<b>FCCSKFMEQ1011D</b>	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
<b>FCCSKFMEQ1311D</b>	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
<b>FCCSKFZKQ0411D</b>	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
<b>FCCSKFZKQ0811D</b>	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
<b>FCCSKFZKQ1011D</b>	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
<b>FCCSKFZKQ1311D</b>	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET MULTIFONCTION - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
<b>FCCSKFMEQ0411D-VP</b>	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
<b>FCCSKFMEQ0811D-VP</b>	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
<b>FCCSKFMEQ1011D-VP</b>	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
<b>FCCSKFMEQ1311D-VP</b>	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET MULTIFONCTION - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
<b>FCCSKFZKQ0411D-VP</b>	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
<b>FCCSKFZKQ0811D-VP</b>	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
<b>FCCSKFZKQ1011D-VP</b>	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,9	TRI 400+N+T
<b>FCCSKFZKQ1311D-VP</b>	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

Référence	Accessoire et options pour cellule
<b>FCC700061</b>	Roulettes
<b>FCC701099</b>	Inversion de porte
<b>FCC702329</b>	Couple de glissières Inox U
<b>FCC702328</b>	Couple de glissières Inox L



### Armoire réfrigérée à pâtisserie

- Intérieur et extérieur complètement en inox AISI 304
- Monobloc extérieur
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Éclairage à LED
- 10 paires de glissières
- Fluide réfrigérant : R290
- Grilles 600 x 400 non fournies

### ARMOIRE À PÂTISSERIE EN6040 POSITIVE - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMN066-B1</b>	720 x 790 x 2050	Logé	+2°C / +12°C	10	R290	D	0,26	MONO 230+T
<b>FCCHKON066-B1</b>	720 x 790 x 2050	A distance	+2°C / +12°C	10	-	-	0,2	MONO 230+T

### ARMOIRE À PÂTISSERIE EN6040 NÉGATIVE - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCHKMT066-B1</b>	720 x 790 x 2050	Logé	-18°C / -22°C	10	R290	F	0,42	MONO 230+T
<b>FCCHKOT066-B1</b>	720 x 790 x 2050	A distance	-18°C / -22°C	10	-	-	0,2	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire à pâtisserie
<b>FCC700081</b>	Plaque à pâtisserie 600 x 400 mm, aluminium
<b>FCC700226</b>	Paire de glissières en inox AISI304, anti-basculement
<b>FCC700198</b>	Inversion ouverture de porte
<b>FCC700061</b>	Roulettes diamètre 125 H 162, 5 mm ( 2 avec frein)

# ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE



## Armoire réfrigérée GN2/1

- Profil de poignée arrondie
- Surépaisseur dans la zone centrale
- Joint démontable
- Ne sort pas de la largeur en ouverture
- 93 mm d'isolation
- Glissières embouties
- 3 x Grilles en inox
- Intérieur complètement arrondi
- Fond de canalisation de l'air
- Démontable sans outils
- Version 1 porte, positive, négative
- Autonome et prédisposé pour groupe à distance
- Classe A: 325 KW/an

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN 2/1 - 1 PORTE - POSITIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Classe énergétique	Puiss. Élec. (kW)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>FCCGGHKMN057</b>	720 x 840 x 2050	Logé	-2°C / +12°C	A	0,23	0,34	MONO 230+T
<b>FCCGGHKON057</b>	720 x 840 x 2050	A distance	-2°C / +12°C		0,15	0,34	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE GN 2/1 - 1 PORTE - NEGATIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Température	Classe énergétique	Puiss. Élec. (kW)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
<b>FCCGGHKMT057</b>	720 x 840 x 2050	Logé	-15°C / -22°C	C	0,40	0,56	MONO 230+T
<b>FCCGGHKOT057</b>	720 x 840 x 2050	A distance	-15°C / -22°C		0,23	0,56	MONO 230+T

### ARMOIRE 2 PORTES GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles glissières	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCCGGHKMN013</b>	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	Logé	6 - 6	0,38	MONO 230+T
<b>FCCGGHKON013</b>	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	A distance	6 - 6	0,14	MONO 230+T
<b>FCCGGHKMT013</b>	1390 x 810 x 2020	-15°C / -22°C	Logé	6 - 6	0,68	MONO 230+T
<b>FCCGGHKOT013</b>	1390 x 810 x 2020	-15°C / -22°C	A distance	6 - 6	0,16	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
<b>FCC700068</b>	Grille en inox GN2/1 - 530x650 mm
<b>FCC700580</b>	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement
<b>FCC700199</b>	Inversion ouverture de porte
<b>FCC701518</b>	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement - pour armoire 2 portes



### Armoire positive ventilée blanche - Température +2° à +9°C

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc
- Cuve en PS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Isolation haute densité 50 mm sans HFC
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Grilles en fils acier plastifié, réglables sur toute la hauteur de la cuve
- Classe climatique 5 (+40°C)
- Fluide écologique R600A
- Thermostat mécanique
- Thermomètre analogique dans la cuve
- Commandes sécurisées porte fermée
- Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte
- Dégivrage automatique
- Livraison avec grilles

DISPONIBILITÉ  
À PARTIR  
d'avril  
2024

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE BLANCHE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
<b>FLIRMV3501</b>	597 x 654 x 1684	1	327	5 dont 4 réglables en hauteur	0,13	MONO 230+T
<b>FLIRMV5501</b>	747 x 769 x 1684	1,05	544	5 dont 4 réglables en hauteur	0,15	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
<b>FLI9086924</b>	Kit pieds h 150-180mm
<b>FLI7113310</b>	Grille plastifiée blanc
<b>FLI7113308</b>	Grille plastifiée blanc



### Armoire positive - GN2/1 - température +1° à +15°C / -2°C à +15°C

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc ou inox
- Cuve en ABS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Isolation haute densité 50 mm sans CFC
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm montés de série
- Classe climatique 5 (+40°C)
- Fluide écologique R600A
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage, verrouillage des touches pour éviter tout dérèglement
- Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte
- Dégivrage automatique et système d'évacuation des eaux de nettoyage
- Alarme porte et température
- Réglage du niveau d'hygrométrie bas ou élevé
- Livraison avec grilles en fils acier plastifiés, chargement 60 kg par grille

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE BLANCHE GN 2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
<b>FLIRVG5501</b>	747 x 769 x 1818	1,7	571	5 dont 4 réglables en hauteur	0,2	MONO 230+T
<b>FLIRVG6501</b>	747 x 769 x 2018	1,65	655	5 dont 4 réglables en hauteur	0,2	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE INOX GN 2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
<b>FLIRVGI5501</b>	747 x 769 x 1818	1,7	571	5 dont 4 réglables en hauteur	0,2	MONO 230+T
<b>FLIRVGI6501</b>	747 x 769 x 2018	1,74	655	6 dont 5 réglables en hauteur	0,2	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
<b>FLI7112566</b>	Grille blanche plastifiée

# ARMOIRE NÉGATIVE

## CUVE ABS



### Armoire négative statique - Température -26° à -9°C

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc ou inox
- Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis
- Isolation haute densité 70 mm sans CFC
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 150 à 180 mm
- Classe climatique 7 (+40°C)
- Fluide propre R290
- Soupape de décompression pour faciliter l'ouverture de la porte
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage, verrouillage des touches pour éviter tout dérèglement
- Alarme porte et température
- Grande capacité de stockage avec 10 paniers acier plastifiés
- Dégivrage manuel
- Éclairage LED sous bandeau pour carrosserie inox

DISPONIBILITÉ  
À PARTIR  
d'avril  
2024

FROID V

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE STATIQUE BLANCHE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité (L)	Paniers	Conso. élec. (kW/24h)	Puissance (kW)	Tension
<b>FLICS5501</b>	747 x 769 x 1818	499	10 paniers	3,38	0,4	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE STATIQUE INOX

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité (L)	Paniers	Conso. élec. (kW/24h)	Puissance (kW)	Tension
<b>FLICSI5501</b>	747 x 769 x 1818	499	10 paniers	3,38	0,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
<b>FLI7112566</b>	Grille plastifiée blanche GN2/1 (pour armoire positive)
<b>FLI9086926</b>	Jeu de 4 roulettes Ø 80mm (pour armoire positive et armoire négative)





### Cave à vin

- Structure monocoque en plastique recyclé et recyclable couleur noir
- Porte fumée et verre intérieur à faible émissivité
- Porte avec serrure et éclairage vertical à LED avec opaline
- 3 étagères fixes pour bouteilles verticales
- Réfrigération statique, multi-température. Thermostat digital
- Bac pour eau de condensation incluse
- Classe climatique 4 et classe énergétique A
- Dégivrage automatique
- Gaz R290A

### CAVE À VIN

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Niveau sonore	Capacité (L)	Puissance (kW)		Tension
					frigo	élec.	
<b>FENAD1S1NN</b>	820 x 554 x 1820	1	38 dB	144	0,31	0,22	MONO 230+T



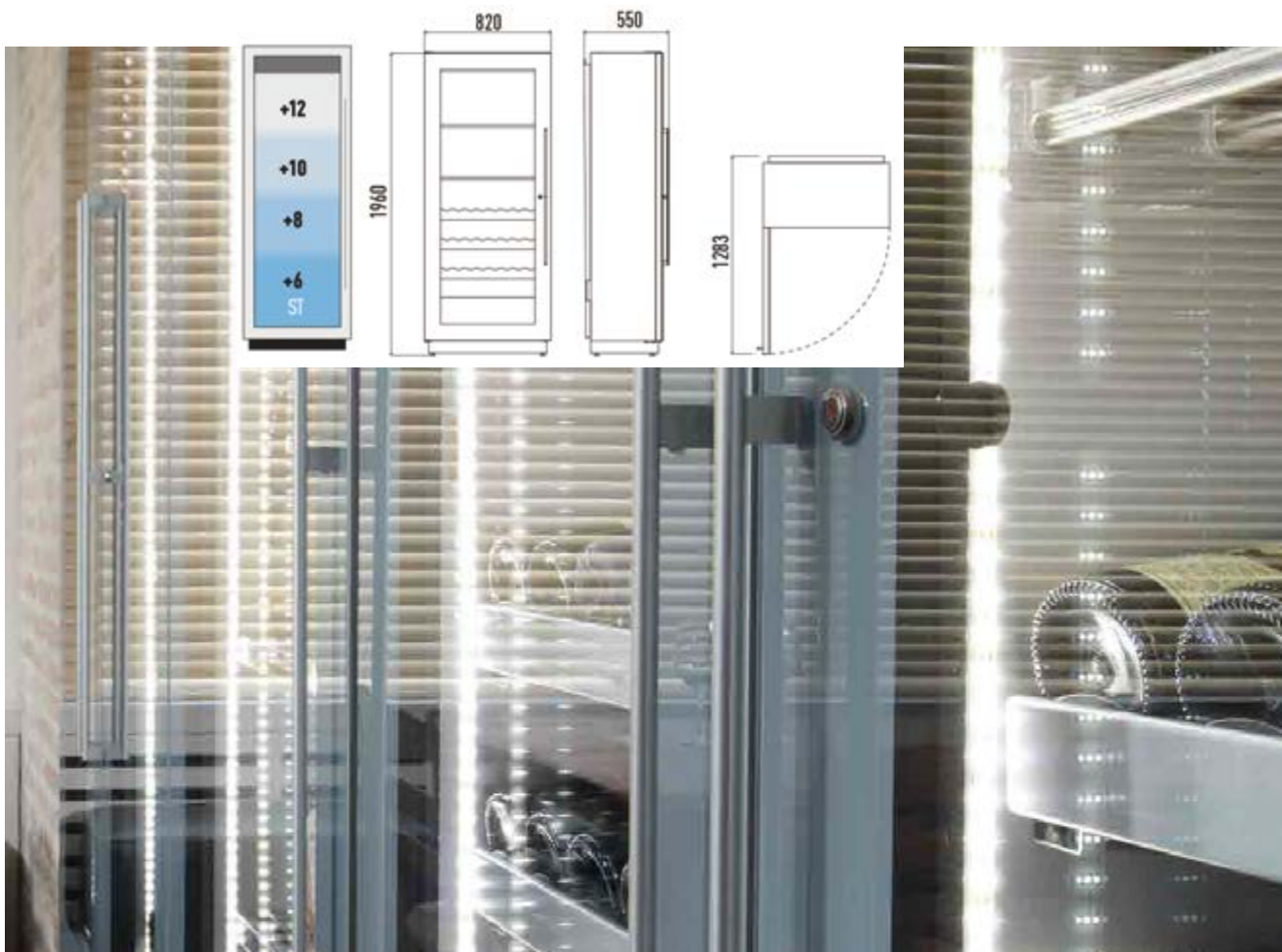


## Cave à vin

- Mise en valeur des bouteilles exposées et consommation énergétique réduite grâce à un éclairage LED sur la vitre de façade
- Isolation renforcée par des panneaux d'une épaisseur de 60 mm
- Porte à double vitrage 20 mm épaisseur à faible émissivité
- Froid statique à températures différenciées
- Gestion de 4 températures par compartiment permettant la conservation de vins blancs ou rouges
- Habillage stratifié gris aluminium satiné
- Agencement intérieur de 4 niveaux de tubes en acier pour placer les bouteilles en position inclinée
- Finition laminé gris aluminium 873
- Gaz R290A
- Classe climatique 4 (30°C/HR 55%)
- Fermeture à clefs
- Joint magnétique de porte facilement démontable

## CAVE À VIN

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Niveau sonore	Capacité (L)	Puissance (kW)		Tension
					frigo	élec.	
<b>FENAMIAMI/873</b>	820 x 550 x 1970	1	39 dB	126	0,38	0,15	MONO 230+T





ACH = Armoire à chariot  
 MU = Simple-accès  
 TR = Transversale  
 PR = Puissance renforcée  
 SE = Sans groupe  
 GL = Groupe logé

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 1 CHARIOT - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1000MUPRGL</b>	730 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,4	MONO 230+T
<b>FFOACH1500MUPRGL</b>	930 x 1040 x 2250	GN2/1	1	0,55	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 1 CHARIOT - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1000MUPRSE</b>	730 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,4	MONO 230+T
<b>FFOACH1500MUPRSE</b>	930 x 1040 x 2250	GN2/1	1	0,55	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire simple accès 1 chariot
<b>FFOACHPOGN1/1POV1</b>	Option 1 porte vitrée GN1/1 au lieu de 1 porte pleine
<b>FFOACHPOGN2/1POV1</b>	Option 1 porte vitrée GN2/1 au lieu de 1 porte pleine
<b>FFOACHPOGN1/1ARR1</b>	Option arrière inox modèle 1 porte GN1/1
<b>FFOACHPOGN2/1ARR2</b>	Option arrière inox modèle 2 portes
<b>FFOACHPO2GN1/1POV</b>	Option porte vitrée au lieu de porte pleine 1 côté
<b>FFOACHPR2GN1/1FRG</b>	Option : porte ferrée à gauche pour porte vitrée
<b>FFOACHPR2GN1/1FRD</b>	Option : porte ferrée à droite pour porte vitrée

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 2 CHARIOTS - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1800MUPRGL</b>	1130 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH2000MUPRGL</b>	1460 x 1040 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH3000MUPRGL</b>	1860 x 1040 x 2250	GN2/1	2	0,8	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 2 CHARIOTS - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1800MUPRSE</b>	1130 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH2000MUPRSE</b>	1460 x 1040 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH3000MUPRSE</b>	1860 x 1040 x 2250	GN2/1	2	0,8	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire simple accès 2 chariots
<b>FFOACHPOGN1/1POV2</b>	Option 2 portes vitrées GN1/1 au lieu de 2 portes pleines
<b>FFOACHPOGN2/1POV2</b>	Option 2 portes vitrées GN2/1 au lieu de 2 portes pleines
<b>FFOACHPOGN1/1ARR2</b>	Option arrière inox modèle 2 portes GN1/1
<b>FFOACHPOGN2/1ARR2</b>	Option arrière inox modèle 2 portes GN2/1
<b>FFOACH2GN1/1ARR1</b>	Option arrière inox
<b>FFOACHPOGN2/1ARR2</b>	Option arrière inox modèle 2 portes
<b>FFOACHPO2GN1/2POV</b>	Option porte vitrée au lieu de porte pleine 2 côtés



# ARMOIRE À CHARIOT

## SIMPLE TRASVERSANTE



### Armoire réfrigérée à chariot GN1/1 & GN 2/1

- Température +1/+4°C (réglable +1/+10°C). Modèles 1000, 1800 et 2000L (GN1/1) & 1500 et 3000L (GN2/1)
- Conception modulaire. Isolation PU 83 mm 0%CFC/0%HCFC
- Int/ext/sol inox 304 (sauf arrière)
- Porte à rappel automatique
- Serrure et décondamnation intérieure
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil
- Éclairage LED automatique à l'ouverture des portes
- Évaporateur traité cataphorèse
- Tampon frigorifique accessible depuis l'extérieur
- Réévaporation automatique des condensats
- Régulation électronique
- Affichage digital avec alarme haute/basse température
- Certification ISO9001
- Chariot non compris

\*Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 1 CHARIOT - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1000TRPRGL</b>	730 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,4	MONO 230+T
<b>FFOACH1500TRPRGL</b>	930 x 1120 x 2250	GN2/1	2	0,55	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 1 CHARIOT - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1000TRPRSE</b>	730 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,4	MONO 230+T
<b>FFOACH1500TRPRSE</b>	930 x 1120 x 2250	GN2/1	2	0,55	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour armoire traversante 1 chariot

<b>FFOACHPOGN1/1POV2</b>	Option 2 portes vitrées GN1/1 au lieu de 2 portes pleines
<b>FFOACHPOGN2/1POV2</b>	Option 2 portes vitrées GN2/1 au lieu de 2 portes pleines
<b>FFOACHPR2GN1/1BAC</b>	Option bac de réévaporation supplémentaire

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 2 CHARIOTS - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1800MUTRGL</b>	1130 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH2000TRPRGL</b>	1460 x 1120 x 2250	GN1/1	4	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH3000TRPRGL</b>	1860 x 1120 x 2250	GN2/1	4	0,8	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 2 CHARIOTS - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* L x P x h (mm)	Chariot	Portes	Puissance (kW)	Tension
<b>FFOACH1800MUTRSE</b>	1130 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH2000TRPRSE</b>	1460 x 1120 x 2250	GN1/1	4	0,55	MONO 230+T
<b>FFOACH3000TRPRSE</b>	1860 x 1120 x 2250	GN2/1	4	0,8	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour armoire traversante 2 chariots

<b>FFOACHPOGN1/1POV4</b>	Option 4 portes vitrées GN1/1 au lieu de 4 portes pleines
<b>FFOACHPOGN2/1POV4</b>	Option 4 portes vitrées GN2/1 au lieu de 4 portes pleines

### RÉFÉRENCE OPTIONS COMMUNES

<b>FFOACHPOGN1/1BAC</b>	Bac de réévaporation : option bac de réévaporation supplémentaire
<b>FFOACHPOGN1/1FRG</b>	Option : porte ferrée à gauche
<b>FFOACHPOGN1/1FRD</b>	Option : porte ferrée à droite



### CELLULE DE REFRIGERATION SIMPLE-ACCÈS À CHARIOT GN1/1

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	<b>FFOCCHPVMGMU80SG</b>	930 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMDMU80SG</b>	930 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMGMU80GR</b>	930 x 1096 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMDMU80GR</b>	930 x 1096 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMGMU80GO</b>	930 x 1096 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMDMU80GO</b>	930 x 1096 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
GRAND VOLUME	<b>FFOCCHGVMGMU80SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMDMU80SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMFMU80SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	Au fond	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMGMU80GR</b>	1130 x 1096 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMDMU80GR</b>	1130 x 1096 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMFMU80GR</b>	1130 x 1096 x 2402	Avec	Au fond	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMGMU80GO</b>	1130 x 1096 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMDMU80GO</b>	1130 x 1096 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMFMU80GO</b>	1130 x 1096 x 2345	Avec	Au fond	3,6	TRI 400+N+T

### CELLULE DE REFRIGERATION TRAVERSANTE À CHARIOT GN1/1

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	<b>FFOCCHPVMGTR80SG</b>	930 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMGTR80SG</b>	930 x 1233 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMGTR80GR</b>	930 x 1233 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMGTR80GR</b>	930 x 1233 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMGTR80GO</b>	930 x 1233 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHPVMGTR80GO</b>	930 x 1233 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
GRAND VOLUME	<b>FFOCCHGVMGTR80SG</b>	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMGTR80SG</b>	1130 x 1233 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMGTR80GR</b>	1130 x 1233 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMGTR80GR</b>	1130 x 1233 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMGTR80GO</b>	1130 x 1233 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	<b>FFOCCHGVMGTR80GO</b>	1130 x 1233 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT

## Cellule refroidissement à chariot 80 et 160KG

- Conception modulaire
- Iso PU 83mm 0% CFC. Int/ext/sol isolé inox 304
- Porte à rappel automatique
- Poignée avec serrure et décondamnation intérieure
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil
- Évaporateur à ailettes verticales traité cataphorèse
- Ventilateurs polypropylène
- Régulation autoadaptative fonction «soft-chill»
- Détection auto mode pilotage (sonde/chrono)
- Affichage digital
- Alarme et stockage auto en fin de cycle
- Certification ISO9001
- Tableau de commande à touches sensibles IP55
- Détendeur fourni
- Compatibilité = tous les chariots Franstal (selon format GN1/1 ou GN 2/1) - Chariot non compris
- Puissance frigorifique pour les cellules de 160 kg : 8700W -15/+55 °C
- Puissance frigorifique pour les cellules de 80 kg : 3400W -15/+55 °C
- Modèles groupes logés, livrés non chargés (R452)

- CCH** : Cellule à chariot
- PV** : Petit volume (échelle de cuisine)
- GV** : Grand volume (chariot GN2/1)
- MG** : Mannequin frigorifique positionné à gauche
- MD** : Mannequin frigorifique positionné à droite
- MF** : Mannequin frigorifique positionné au fond
- MU** : Simple-accès
- GL** : Groupe logé
- SG** : Sans groupe
- GR** : Groupe à air
- GO** : Groupe à eau
- TR** : Double-accès

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT SIMPLE-ACCÈS À CHARIOT GN2/1\*

	Référence	Dimensions** L x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	<b>FFOCCHPVMGMU160SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMDMU160SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,68	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMFMU160SG</b>	1130 x 1096 x 2245	Sans	Au fond	0,68	MONO 230+T
GRAND VOLUME	<b>FFOCCHGVMGMU160SG</b>	1250 x 1180 x 2120	Sans	À gauche	3,6	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMDMU160SG</b>	1250 x 1180 x 2120	Sans	À droite	3,6	MONO 230+T

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT TRAVERSANTE À CHARIOT GN2/1\*

	Référence	Dimensions** L x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	<b>FFOCCHPVMGTR160SG</b>	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
	<b>FFOCCHPVMGTR160SG</b>	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
GRAND VOLUME	<b>FFOCCHGVMGTR160SG</b>	1250 x 1317 x 2120	Sans	À gauche	3,6	MONO 230+T
	<b>FFOCCHGVMGTR160SG</b>	1250 x 1317 x 2120	Sans	À droite	3,6	MONO 230+T

\*Nota : Vérifier les dimensions du chariot par rapport aux dimensions intérieures de la cellule

\*\*Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

#### RÉFÉRENCE

#### OPTIONS COMMUNES

<b>FFOCCHDEG</b>	Option dégivrage électrique (résistance 1000W)
<b>FFOCCHFRG</b>	Ferrage : option porte ferrée à gauche
<b>FFOCCHFRD</b>	Ferrage : option porte ferrée à droite
<b>FFOCCHMAN</b>	Mannequin frigorifique positionné à droite



### Armoire frigorifique -GN2/1 « Inox »

- Structure monocoque isolation mousse polyuréthane de 75 mm
- Finition extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304
- Compartiment unique pour 1 ou 2 portes
- Système de fermeture automatique des portes pour ouvertures à moins de 90°
- Charnières à droite / réversibles sur place
- Parois latérales inox avec glissières pré-embouties 20 niveaux et un intervalle de 55 mm
- Livrée avec 3 grilles par porte (+ pour double porte : 3 grilles de raccord plastifiées)
- Réfrigération ventilée
- Réfrigérant écologique : R290
- Dégivrage automatique par résistance avec évaporation automatique des condensats
- Evaporateur encastré, traité anticorrosion
- Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital
- Températures de service :
  - Armoire de réfrigération : -2/+8°C
  - Armoire de conservation négative : -20/-10°C
- Alarme visuelle
- Fermeture à clé et éclairage de série
- Classe climatique 5 (+40°C, 40% R.H.)

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveaux	Porte	Classe	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
<b>FSANE7</b>	684 x 800 x 2040	20	1	C	0,355	0,22	MONO 230+T
<b>FSANE15</b>	1390 x 800 x 2040	20	2	C	0,533	0,28	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Niveaux	Porte	Classe	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
<b>FSANE7B</b>	684 x 800 x 2040	20	1	D	0,611	0,58	MONO 230+T
<b>FSANE15B</b>	1390 x 800 x 2040	20	2	F	1,186	0,92	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options armoire
<b>FSACGXME</b>	Couple de guides inox pour modèles double portes
<b>FSAGP21</b>	Clayette plastifiée GN2/1



### Armoire frigorifique - GN2/1 «anti-empainte»

- Structure monocoque isolation mousse polyuréthane de 75 mm
- Finition extérieure et intérieure en acier anti-empainte
- Compartiment unique pour 1 ou 2 portes
- Système de fermeture automatique des portes pour ouvertures à moins de 90°
- Crémaillères en inox avec 20 positions et un intervalle de 60 mm
- Livrée avec 3 couples de guides inox et 3 grilles plastifiées par porte
- Réfrigération ventilée - Réfrigérant écologique : R290
- Dégivrage automatique à air pour les versions positives et par résistance pour les versions négative.
- Réévaporation automatique des condensats
- Evaporateur encastré, traité anticorrosion
- Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital
- Températures de service :
  - Armoire de réfrigération : 0/+10°C - Armoire de conservation négative : -10/-20°C
- Alarme visuelle
- Fermeture à clé et éclairage de série
- Classe climatique 5 (+40°C, 40% R.H.)

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Porte	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
<b>FSAHD7</b>	750 x 800 x 2040	1	0,465	0,25	MONO 230+T
<b>FSAHD15</b>	1500 x 800 x 2040	2	0,601	0,33	MONO 230+T

### ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE GN2/1

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Porte	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
<b>FSAHD7B</b>	750 x 800 x 2040	1	0,453	0,45	MONO 230+T
<b>FSAHD15B</b>	1500 x 800 x 2040	2	0,750	0,94	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options armoire
<b>FSACGX</b>	Couple de guides inox
<b>FSAGP21</b>	Clayette plastifiée GN2/1

# CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT

## SURGÉLATION/DÉCONGÉLATION



### Cellule mixte de refroidissement et surgélation rapide

- Refroidissement rapide
- Surgélation rapide
- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Finition Scotch brite
- Isolation par mousse polyurethane expansée haute densité sans CFC
- Epaisseur 55 mm pour les modèles 5 niveaux et 75 mm pour le modèle 10 niveaux
- Sonde à cœur monopoint
- Porte, côtés et bandeau supérieur satinés
- Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné (uniquement sur le modèle DF51M)
- Fluide R452A

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE "SILVER BASE" - GOUPE LOGÉ RÉFRIGÉRANT R452A

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Modèle Capacité	Refroidissement +63°C/+10°C 90 min	Surgélation +63°C/-18°C 240 min	Puissance (kW)	Tension
<b>FSADF41M</b>	745 x 700 x 870	5 niv GN 1/1	15 Kg	8 Kg	1,000	MONO 230+T
<b>FSADF51M</b>	745 x 720 x 900	5 niv GN 1/1	20 Kg	12 Kg	1,350	MONO 230+T
<b>FSADF11L</b>	800 x 830 x 1850	10 niv GN 1/1	42 kg	25 Kg	3,200	TRI 400+N+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour cellule

#### FSAG11X

Clayette inox GN1/1

#### FSAKRP90

Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 5 niveaux

#### FSAKRPX

Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement 10 niveaux



### Armoire froide à chariot GN1/1 +1°C +10°C

- Mono-coque simple d'accès
- Acier inoxydable sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Sol inox
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC
- Blocage de la porte à l'ouverture de 90° à 100°
- Poignée non débordante
- Joint magnétique démontable sans outil
- Balai racleur

### Équipement frigorifique

- Logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé

- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C

### Régulation

- Touche tactile
- Électronique avec affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

### Évaporateur

- Ventilé
- Batterie traitée anti-acide
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance auto-régulante ou par gaz chaud

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT MINI 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODMINI1PR7</b>	706 x 805 x 2090	552 x 660 x 1500	0,380	R455A	1xGN1/1 15 niveaux	0,330	MONO 230+T
<b>FODMINI1PR2</b>	706 x 805 x 2090	552 x 660 x 1500	0,640	R290	1xGN1/1 15 niveaux	0,340	MONO 230+T

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT MINI 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODMINI2PR7</b>	1450 x 840 x 2090	1296 x 660 x 1500	0,610	R455A	2xGN1/1 15 niveaux	0,432	MONO 230+T
<b>FODMINI2PR2</b>	1450 x 840 x 2090	1296 x 660 x 1500	0,640	R290	2xGN1/1 15 niveaux	0,340	MONO 230+T

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODMINI1PSGR7</b>	706 x 805 x 2090	552 x 660 x 1500	0,380	R455A	1xGN1/1 15 niveaux	0,05	MONO 230+T

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODMINI2PSGR7</b>	1450 x 840 x 2090	1296 x 660 x 1500	0,610	R455A	2xGN1/1 15 niveaux	0,05	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
<b>FODCHAM15N</b>	Chariot GN1/1 15 niveaux dimensions : L454 x P 653 x H1490 mm

# ARMOIRE À CHARIOT GN1/1



## Armoire froide à chariot GN1/1 +1°C +10°C - démontable

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)

### Isolation

- Isolation des joues et de la porte épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>

### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai raqueur

### Équipement Frigorifique

- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C



## ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC900FR7</b>	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,420	R455A	1xGN1/1	0,230	MONO 230+T
<b>FODAC900FR2</b>	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,460	R290	1xGN1/1	0,250	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

## ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC900FSGR7</b>	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,420	R455A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

## ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC900FTR7</b>	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,420	R455A	1xGN1/1	0,230	MONO 230+T
<b>FODAC900FTR2</b>	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,460	R290	1xGN1/1	0,250	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

## ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC900FTSGR7</b>	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,420	R455A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
<b>FODFGAC900</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODPVHAC900</b>	Porte à hublot vitrée avec fermeture à clé pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC900S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC900T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODPRISEUSB</b>	Prise USB pour armoire à chariot froide



### Armoire froide à chariot GN2/1 ou 2 GN1/1 +1°C +10°C

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>

#### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher



### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAC1200FR7</b>	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	0,670	R455A	0,430	MONO 230+T
<b>FODAC1200FR2</b>	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	0,640	R290	0,340	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAC1200FSGR7</b>	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	0,670	R455A	0,050	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAC1200FTR7</b>	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,670	R455A	0,430	MONO 230+T
<b>FODAC1200FTR2</b>	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,640	R290	0,340	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte



# ARMOIRE À CHARIOT GN2/1



- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur
- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud

## Équipement frigorifique

- Possibilité avec groupe équipé ou semi-équipé
- Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Dégivrage naturel

## Régulation

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température et du dégivrage
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Enregistrement des données par clé USB sous fichier compatible Excel en option pour armoire froide uniquement

## Sécurité produit

- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur LED
- Capacité : 2 chariots GN1/1 ou 1 chariot GN2/1 ou 1 chariot 600 x 400 mm



## ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAC1200FTSGR7</b>	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,670	R455A	0,050	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
<b>FODFGAC1200</b>	Ferrage de la porte à gauche à préciser à la commande
<b>FODPVHAC1200</b>	Porte à hublot vitrée avec fermeture à clé pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande
<b>FODPRISEUSB</b>	Prise USB pour armoire à chariot froide
<b>FODSOLISOLEAC1200S</b>	Sol isolé simple accès à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC1200T</b>	Sol isolé traversant à préciser à la commande
<b>FODCHAM15N</b>	Chariot GN1/1 15 niveaux L454 x P653 x H1490 mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77 mm sans grilles L454 x P653 x H1785 mm
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 400 x 600 mm 20 niveaux de 77 mm sans grilles L544 x P650 x H1775 mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77 mm sans grilles L659 x P773 x H1775 mm
<b>FODCLIGA11</b>	Grille inox GN1/1 325 x 530 mm
<b>FODCLIGA21</b>	Grille inox GN2/1 650 x 530 mm



### Armoire froide à chariot 2 portes

#### Construction

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)

#### Isolation

- Isolation des joues et de la porte épaisseur 80 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1800FR7</b>	1370 x 870 x 2270	1210* x 730 x 1880	0,670	R455A	2xGN1/1	0,430	MONO 230+T
<b>FODAC1800FR2</b>	1370 x 870 x 2270	1210* x 730 x 1880	0,640	R290	2xGN1/1	0,340	MONO 230+T

\* Passage de porte = 520 mm

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1800FSGR7</b>	1370 x 870 x 2270	1210* x 730 x 1880	0,670	R455A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T

\* Passage de porte = 520 mm

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC2400FR7</b>	1850 x 1030 x 2270	1690* x 890 x 1880	2 x 0,670	R455A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x400x600	0,860	MONO 230+T
<b>FODAC2400FR2</b>	1850 x 1030 x 2270	1690* x 890 x 1880	2 x 0,640	R290	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600x400	0,680	MONO 230+T

\* Passage de porte = 700 mm

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC2400FSGR7</b>	1850 x 1030 x 2270	1690* x 890 x 1880	2 x 0,670	R455A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x400x600	0,080	MONO 230+T

\* Passage de porte = 760 mm

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

#### Équipement technique

- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud

#### Équipement frigorifique

- Fluide R455A et R290
- Possibilité avec groupe équipé ou semi-équipé

- Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Dégivrage naturel

#### Régulation

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température et du dégivrage
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Enregistrement des données par clé USB sous fichier compatible Excel en option pour armoire froide uniquement

#### Sécurité produit

- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur LED

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1800FTR7</b>	1370 x 940 x 2270	1210* x 790 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,430	MONO 230+T
<b>FODAC1800FTR2</b>	1370 x 940 x 2270	1210* x 790 x 1880	0,640	R290	2xGN1/1	0,340	MONO 230+T

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - 2 CHARIOTS GN1/1 - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1800FTSGR7</b>	1370 x 940 x 2270	1210* x 790 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T

\* Passage de porte = 520 mm

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC2400FTR7</b>	1850 x 1100 x 2270	1690* x 950 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,860	MONO 230+T
<b>FODAC2400FTR2</b>	1850 x 1100 x 2270	1690* x 950 x 1880	2 x 0,640	R290	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,680	MONO 230+T

\* Passage de porte = 760 mm

### ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC2400FTSGR7</b>	1850 x 1100 x 2270	1690* x 950 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,080	MONO 230+T

\* Passage de porte = 760 mm

Référence	Options et Accessoires armoire froide à chariot +1°C +10°C - 2 portes
<b>FODCHAM15N</b>	Chariot GN1/1 15 niveaux L454xP653xH1490mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm
<b>FODCHARIOT600x800</b>	Chariot 600x800 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732xH1795mm

Référence	Options et Accessoires armoire froide à chariot +1°C +10°C - 2 portes - A préciser à la commande
<b>FODPRISEUSB</b>	Prise USB pour armoire froide à chariot
<b>FODFGAC1800</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1800
<b>FODSOLISOLEAC1800S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1800
<b>FODSOLISOLEAC1800T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1800
<b>FODFGAC2400</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC2400
<b>FODSOLISOLEAC2400S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC2400
<b>FODSOLISOLEAC2400T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC2400



### ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC900M</b>	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	Simple accès	1xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T
<b>FODAC900MT</b>	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	Traversant	1xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

Référence	Options et Accessoires armoire à chariot
<b>FODFGAC900</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODPVHAC900</b>	Porte à hublot vitrée avec fermeture à clé pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC900T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC900S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC900 à préciser à la commande

### ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1200M</b>	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	Simple accès	2xGN1/1 ou 1xGN2/1 ou 1x600 x 400	3,5	3,6	MONO 230+T
<b>FODAC1200MT</b>	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	Traversant	2x GN1/1 ou 1xGN2/1 ou 1x600 x 400	3,5	3,6	MONO 230+T

\*Dimension passage de porte

Référence	Options et Accessoires armoire à chariot
<b>FODFGAC1200</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1200 à préciser à la commande
<b>FODPVHAC1200</b>	Porte à hublot vitrée avec fermeture à clé pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC1200S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC1200T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande

# ARMOIRE À CHARIOT DE MAINTIEN EN TEMPERATURE



## Armoire à chariot de maintien en température

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé avec rampe épaisseur 80 mm
- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>
- Température : + 63°C

### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes

- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

### Équipement maintien en température

- Groupe équipé
- Résistance et ventilateur

### Régulation

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température
- Affichage digital de la température

### Sécurité produit

- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur LED



## ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 2 PORTES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC1800M</b>	1370 x 870 x 2270	1210* x 730 x 1880	Simple accès	2xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T
<b>FODAC1800MT</b>	1370 x 940 x 2270	1210* x 790 x 1880	Traversant	2xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T

\* Passage de porte = 520 mm

Référence	Options et Accessoires armoire à chariot
<b>FODFGAC1800</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1800 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC1800S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1800 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC1800T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1800 à préciser à la commande

## ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 2 PORTES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODAC2400M</b>	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	Simple accès	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600 x 400	2x3,5	2 x 3,6 <sup>1)</sup>	MONO 230+T
<b>FODAC2400MT</b>	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	Traversant	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600 x 400	2x3,5	2 x 3,6 <sup>1)</sup>	MONO 230+T

\* Passage de porte = 760 mm

<sup>1)</sup> Prise 32 A

Référence	Options et Accessoires armoire à chariot
<b>FODFGAC2400</b>	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC2400 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC2400S</b>	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC2400 à préciser à la commande
<b>FODSOLISOLEAC2400T</b>	Sol isolé traversant pour modèle FODAC2400 à préciser à la commande
<b>FODKITHYGRO</b>	Kit hygrométrie automatique pour armoire maintien en température (1 kit par porte)

Référence	Options et Accessoires armoire à chariot
<b>FODCHAM15N</b>	Chariot GN1/1 15 niveaux L454xP653xH1490mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm



### Armoire de fermentation à chariot - avec hygrométrie contrôlée

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC
- Porte réversible sur demande
- Joint magnétique démontable sans outil
- Balai racleur

#### Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°C
- Réévaporation des condensats
- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Fluide R455A

#### Régulation

- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

#### Chauffage

- Résistance de chauffe Inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

#### Hygrométrie contrôlée

- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur inox - puissance 400W

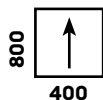


### ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 400X800 - AVEC GROUPE



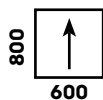
Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAFCH400X800R7</b>	730 x 1225 x 2300	570 x 870 x 1793	0,845	R455A	0,400	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 400X800 - SANS GROUPE



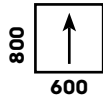
Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAFCH400X800SGR7</b>	730 x 1225 x 2300	570 x 870 x 1793	0,845	-	0,400	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 600X800 - AVEC GROUPE



Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAFCH600X800R7</b>	930 x 1225 x 2300	770 x 870 x 1793	0,845	R455A	0,400	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 600X800 - SANS GROUPE



Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures				
<b>FODAFCH600X800SGR7</b>	930 x 1225 x 2300	770 x 870 x 1793	0,845	-	0,400	MONO 230+T

Référence	Options & Accessoires pour armoire de fermentation
<b>Nous consulter</b>	Chariot 400 x 800 mm

# ARMOIRE DE FERMENTATION



## Armoire de fermentation à grilles 600 x 400 - avec ou sans hygrométrie contrôlée

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté (monocoque)
- Crémaillères intérieures démontables au pas de 60 mm

### Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Porte

- Réversible (ferrage à préciser à la commande)
- Joint magnétique démontable sans outil

### Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°C
- Réévaporation des condensats
- Fluide réfrigérant : R455A

### Aménagement

- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Niveau utile au pas de 60 mm

### Régulation

- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

### Chauffage

- Résistance de chauffe Inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

### Hygrométrie contrôlée

- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur Inox - Puissance 400W
- Grilles non fournies, toutes les glissières fournies



## ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600  
↑  
400

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS601BR7	706 x 860 x 2140	21	0,530	Avec	1 porte	0,550	MONO 230+T
FODPOUS602CBR7	706 x 860 x 2140	2x9	2x0,325	Avec	2 portillons	0,750	MONO 230+T

## ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600  
↑  
400

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGR0601BR7	706 x 860 x 2140	21	0,530	Avec	1 porte	0,950	MONO 230+T

## ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600  
↑  
400

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS601BSGR7	706 x 860 x 2140	21	0,530	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T
FODPOUS602CBSGR7	706 x 860 x 2140	2x9	2x0,390	Sans	2 portillons	0,05	MONO 230+T

## ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600  
↑  
600

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGR0601BSGR7	706 x 860 x 2140	21	0,530	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T





### Armoire de fermentation à grilles - 600x800 - avec ou sans hygrométrie contrôlée

#### Construction

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté (monocoque)
- Crémaillères intérieures démontables au pas de 30 mm

#### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

#### Porte

- Réversible (ferrage à préciser à la commande)
- Joint magnétique démontable sans outil

#### Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°C
- Réévaporation des condensats
- Fluide R455A

#### Aménagement

- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Niveau utile au pas de 60 mm

#### Régulation

- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

#### Chauffage

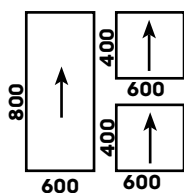
- Résistance de chauffe inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

#### Hygrométrie contrôlée

- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur Inox - Puissance 400W
- Grilles non fournies, toutes les glissières fournies



### ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

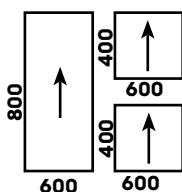


Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS1001BSGR7	800 x 1100 x 2435	24	0,845	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGR1001BSGR7	800 x 1100 x 2435	24	0,845	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS1001BR7	800 x 1100 x 2435	24	0,845	Avec	1 porte	0,650	MONO 230+T

### ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGR01001BR7	800 x 1100 x 2435	24	0,845	Avec	1 porte	0,950	MONO 230+T

Référence	Options & Accessoires pour armoire de fermentation
FODPVRP80	4 roulettes pivotantes - diamètre 80 mm - 2 avec freins - 2 sans freins - H maxi 105 mm (modèle 600x800)
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes - diamètre 100 mm - 1 avec frein - 1 sans frein - non montées H maxi 125 mm (modèle 600x400)
FODKIT4RP50	4 roulettes pivotantes - diamètre 50 mm - 2 avec freins - 2 sans freins - H maxi 70 mm (modèle 400x600)
FODPVP01VB	Porte blanche avec hublot vitré - 600x400
FODPVP01VBGM	Porte blanche avec hublot vitré - 600x800
FODPVP01.2VB	2 portillons blanc avec hublot vitré - 600x400



# ARMOIRE PÂTISSERIE STATIQUE POSITIF



## Armoire pâtisserie statique +4°C +8°C

### Construction

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières inox
- Pieds PVC réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou pré-monté

### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Porte ou portillon

- Réversible
- Fixation sur pivot
- Loqueteau chromé (uniquement sur portillons)
- Joint magnétique démontable sans outil
- Rappel de porte sauf sur portillon

### Aménagement

- Dotation de glissière (nombre selon modèle)

### Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Fluide réfrigérant R455A
- Ambiance +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif
- Entrée par les 400 mm
- Monocoque 400 x 600

### Régulation

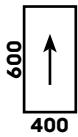
- Électronique avec thermomètre - thermostat
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

### Évaporateur statique

- Statique traité anti-acide
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection



## ARMOIRE PÂTISSIERE STATIQUE - 600X400 ENTREE PAR LES 400 MM



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
FODB601P1.5STAR7	706 x 860 x 2050	35 / 20	0,611	Avec	1 porte	0,331	MONO 230+T
FODB602P1.5STAR7	706 x 860 x 2050	30 / 18	0,611	Avec	2 portillons	0,331	MONO 230+T
FODB1202P1.4STAR7	1450 x 860 x 2050	70 / 40	0,611	Avec	2 portes	0,331	MONO 230+T
FODB1204P1.4STAR7	1450 x 860 x 2050	60 / 36	0,611	Avec	4 portillons	0,331	MONO 230+T

## ARMOIRE PÂTISSIERE STATIQUE - 600X400 ENTREE PAR LES 400 MM



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
FODB601P1.5STASGR7	706 x 860 x 2050	35 / 20	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB602P1.5STASGR7	706 x 860 x 2050	30 / 18	0,611	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T
FODB1202P1.4STASGR7	1450 x 860 x 2050	70 / 40	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T
FODB1204P1.4STASGR7	1450 x 860 x 2050	60 / 36	0,611	Sans	4 portillons	0,1	MONO 230+T

### Référence

### Options et Accessoires pour tour pâtissier statique

FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox pour armoire 600x400



### Conservateur démontable ou monocoque -18°C -22°C

- Gamme blanche
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières inox
- Pieds PVC réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou démonté (sur demande)

#### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

#### Porte ou portillon

- Réversible avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Fixation sur pivot
- Loqueteau chromé (uniquement sur portillon)
- Joint magnétique démontable sans outil
- Fluide R455A



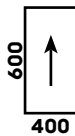
### CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X400 - ENTRÉE PAR LES 400MM - AVEC GROUPE



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB552GELPRR7*</b>	705 x 860 x 2210	30 / 15	0,701	Avec	2 portillons	0,658	MONO 230+T
<b>FODB1102GELPR7</b>	1260 x 860 x 2210	76 / 38	0,701	Avec	2 portes	0,658	MONO 230+T
<b>FODB1104GELPR7</b>	1260 x 860 x 2210	66 / 33	0,701	Avec	4 portillons	0,658	MONO 230+T
<b>FODB1102GELPRR7*</b>	1260 x 860 x 2270	76 / 38	0,918	Avec	2 portes	0,914	MONO 230+T
<b>FODB1104GELPRR7*</b>	1260 x 860 x 2270	66 / 33	0,918	Avec	4 portillons	0,914	MONO 230+T

\*Puissance renforcée

### CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X400 - ENTRÉE PAR LES 400MM - SANS GROUPE



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB552GELPPRSGR7*</b>	705 x 860 x 2210	30 / 15	0,701	Sans	2 portillons	0,5	MONO 230+T
<b>FODB1102GELPSGR7</b>	1260 x 860 x 2210	76 / 38	0,701	Sans	2 portes	0,5	MONO 230+T
<b>FODB1104GELPSGR7</b>	1260 x 860 x 2210	66 / 33	0,701	Sans	4 portillons	0,5	MONO 230+T
<b>FODB1102GELPPRSGR7*</b>	1260 x 860 x 2270	76 / 38	0,918	Sans	2 portes	0,5	MONO 230+T
<b>FODB1104GELPPRSGR7*</b>	1260 x 860 x 2270	66 / 33	0,918	Sans	4 portillons	0,5	MONO 230+T

\*Puissance renforcée

### CONSERVATEUR MONOCOQUE -18°C -22°C - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - AVEC GROUPE



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB1202PGELPR7</b>	1450 x 850 x 2150	70 / 30	0,701	Avec	2 portes	0,658	MONO 230+T
<b>FODB1204PGELPR7</b>	1450 x 850 x 2150	60 / 30	0,701	Avec	4 portillons	0,658	MONO 230+T
<b>FODB1202PGELPSGR7</b>	1450 x 850 x 2150	70 / 30	0,701	Sans	2 portes	0,5	MONO 230+T
<b>FODB1204PGELPSGR7</b>	1450 x 850 x 2150	60 / 30	0,701	Sans	4 portillons	0,5	MONO 230+T

#### Référence

#### Options et Accessoires pour armoire conservateur

<b>FODFCL00</b>	Fermeture à clé - pour portillon loqueteau à clé
<b>FODKITRP100</b>	2 roulettes pivotantes sur platine diamètre 100 mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées H maxi 125 mm
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières Inox pour armoire 400x600

# CONSERVATEUR



## Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif uniquement

## Régulation

- Électronique avec thermomètre - thermostat
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation par interrupteur manuel Marche/Arrêt
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

## Évaporateur

- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R455A



### CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODBMP1002R7</b>	970 x 1090 x 2385	34 / 17	0,918	Avec	2 portillons	0,914	MONO 230+T
<b>FODBMP2004R7</b>	1740 x 1090 x 2385	71 / 35	2x0,701	Avec	4 portillons	2 x 0,658	MONO 230+T
<b>FODBMP3006R7</b>	2510 x 1090 x 2385	102 / 51	2x0,918	Avec	6 portillons	2 x 0,914	MONO 230+T

### CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODBMP1002SGR7</b>	970 x 1090 x 2385	34 / 17	0,918	Sans	2 portillons	0,5	MONO 230+T
<b>FODBMP2004SGR7</b>	1740 x 1090 x 2385	71 / 35	2x0,701	Sans	4 portillons	0,5	MONO 230+T
<b>FODBMP3006SGR7</b>	2510 x 1090 x 2385	102 / 51	2x0,918	Sans	6 portillons	0,5	MONO 230+T

#### Référence

#### Options et Accessoires pour armoire conservateur

<b>FODFCLOQ</b>	Fermeture à clé - pour portillon loqueteau à clé
<b>FODKITRP100</b>	2 roulettes pivotantes sur platine diamètre 100 mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées -H maxi 125 mm
<b>FODCLIMAXI</b>	Grille Inox 600x800
<b>FODPGLISINOX780</b>	Paire de glissières Inox pour armoire 600x800



## Surgélateur / conservateur démontable 400x600 mm

### Construction

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande

### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Portillon

- Réversible avec rappel de porte et blocage 105°
- Fixation sur pivot Inox
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

### Équipement frigorifique

- Version sans groupe : fourniture à l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré réglé
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Température : -35°C / -18°C -22°C

### Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

### Évaporateur

- Ventilé en froid négatif
- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance auto-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R455A

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 2 PORTILLONS -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODB682P1.5SR7	835 x 850 x 2240	30 / 15	0,918	R455A	2	1,05	MONO 230+T
FODB1364SC2+2R7	1590 x 850 x 2250	30+30 / 30	0,918+0,701	R455A	4	1,05+0,700	MONO 230+T
FODB1786SC2+4R7	2015 x 850 x 2250	30+60 / 45	0,918+0,701	R455A	6	1,05+0,700	MONO 230+T
FODB2338SC2+6R7	2570 x 850 x 2250	30+102 / 66	2x0,918	R455A	8	1,05+1,05	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PRR7	2700 x 850 x 2250	30+96 / 63	0,918+2x0,701	R455A	8	1,05+2x0,700	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 2 PORTILLONS -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODB682P1.5SSGR7	835 x 850 x 2240	30 / 15	0,918	R455A	2	0,5	MONO 230+T
FODB1364SC2+2SGR7	1590 x 850 x 2250	30+30 / 30	0,918+0,701	R455A	4	0,5	MONO 230+T
FODB1786SC2+4SGR7	2015 x 850 x 2250	30+60 / 45	0,918+0,701	R455A	6	0,5	MONO 230+T
FODB2338SC2+6SGR7	2570 x 850 x 2250	30+102 / 66	2x0,918	R455A	8	0,5	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PRSGR7	2700 x 850 x 2250	30+96 / 63	0,918+2x0,701	R455A	8	0,5	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 1 PORTILLON -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBLAB0SC1+3R7	1610 x 850 x 2250	12+48 / 26	0,918+0,701	R455A	4	1,05+0,700	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+3PRR7	1610 x 850 x 2250	12+48 / 30	0,918+0,918	R455A	4	1,05+1,05	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+5PRR7	2035 x 850 x 2250	12+84 / 48	0,918+0,918	R455A	6	1,05+1,05	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+7PRR7	2590 x 850 x 2250	12+120 / 66	0,918+2x0,701	R452A	8	1,05+2x0,700	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 1 PORTILLON -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBLAB0SC1+3SGR7	1610 x 850 x 2250	12+48 / 26	0,918+0,701	R455A	4	0,5	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+3PRSGR7	1610 x 850 x 2250	12+48 / 30	0,918+0,918	R455A	4	0,5	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+5PRSGR7	2035 x 850 x 2250	12+84 / 48	0,918+0,918	R455A	6	0,5	MONO 230+T
FODBLAB0SC1+7PRSGR7	2590 x 850 x 2250	12+120 / 66	0,918+2x0,701	R455A	8	0,5	MONO 230+T

### Référence

### Options et Accessoires pour armoire surgélateur conservateur

FODFCLOQ	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100 mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non montées -H maxi 125 mm
FODCLIREST	Grille inox 400x600
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox - pour armoire 400x600

# SURGÉLATEUR CONSERVATEUR



## Surgélateur / conservateur démontable 600x800 mm

### Construction

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds inox réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande

### Isolation

- Isolation 90 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Portillon

- Réversible avec rappel de porte et blocage 105°
- Fixation sur pivot inox
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

### Équipement frigorifique

- Version sans groupe : fourniture à l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré réglé
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Température : -35°C / -18°C -22°C

### Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

### Évaporateur

- Ventilé en froid négatif
- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance auto-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R455A



## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 2 PORTILLONS -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXIS2PR7	970 x 1090 x 2470	31 / 15	1,219	R455A	2	1,550	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PPRR7	1830 x 1090 x 2470	31+34 / 32	1,219+0,918	R455A	4	1,550+1	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4R7	2600x1090 x 2470	31+71 / 51	1,219+0,918	R455A	6	1,550+1	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PRR7	2600x1090 x 2470	31+68 / 50	1,219+1,219	R455A	6	1,550+1,550	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PRR7	3370 x 1090 x 2470	31+105 / 68	1,219+2x0,918	R455A	8	1,550+2x1	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 2 PORTILLONS -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXIS2PPRSGR7	970 x 1090 x 2470	31 / 15	1,219	R455A	2	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PPRSGR7	1830 x 1090 x 2470	31+34 / 32	1,219+0,918	R455A	4	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4SGR7	2600x1090 x 2470	31+71 / 51	1,219+0,918	R455A	6	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PRSGR7	2600x1090 x 2470	31+68 / 50	1,219+1,219	R455A	6	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PRSGR7	3370 x 1090 x 2470	31+105 / 68	1,219+2x0,918	R455A	8	0,5	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 1 PORTILLON -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBML1+3R7	1830 x 1090 x 2470	53 / 34	0,918+0,701	R455A	4	1,050+0,70	MONO 230+T
FODBML1+5R7	2600x1090 x 2470	90 / 52	0,918+0,701	R455A	6	2x1,050	MONO 230+T
FODBML1+7R7	3370 x 1090 x 2470	124 / 69	1,219+0,918	R455A	8	1,050+1	MONO 230+T

## SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 1 PORTILLON -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillons	Puissance (kW)	Tension
FODBML1+3SGR7	1830 x 1090 x 2470	53 / 34	0,918+0,701	R455A	4	0,5	MONO 230+T
FODBML1+5SGR7	2600x1090 x 2470	90 / 52	0,918+0,701	R455A	6	0,5	MONO 230+T
FODBML1+7SGR7	3370 x 1090 x 2470	124 / 69	1,219+0,918	R455A	8	0,5	MONO 230+T

## Référence Options et Accessoires pour armoire surgélateur conservateur

FODFCL00	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100 mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non montées -H maxi 125 mm
FODCLIMAXI	Grille inox 600 x 800
FODPGLISINOX780	Paire de glissières Inox - pour armoire 600 x 800



### Armoire blocage de pâte +2°C+10°C - Démontable à grilles ou à chariot

- Acier inoxydable ou tôle blanche (sur toutes les parois compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères démontables au pas de 35 mm
- Pieds PVC réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande
- Fluide R455A

#### Isolation

- Isolation 70 mm (gamme 600x400)
- Isolation 90 mm (gamme 600x800)
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

#### Porte ou portillon

- Réversible avec rappel
- Fixation sur pivot
- Blocage à l'ouverture à 105° (sur portillon uniquement)
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil



## GAMME BLANCHE

### ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X400 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. [kW] -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB551BPPRR7</b>	705 x 870 x 2184	10 / 8	0,845	Avec	1 porte	0,494	MONO 230+T
<b>FODB552BPPRR7</b>	705 x 870 x 2184	10 / 6	0,845	Avec	2 portillons	0,494	MONO 230+T

### ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X400 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. [kW] -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB551BPPRSGR7</b>	705 x 870 x 2184	10 / 8	0,845	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FODB552BPPRSGR7</b>	705 x 870 x 2184	10 / 6	0,845	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T

### ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X800 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. [kW] -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODBMAXI1001BPPRR7</b>	970 x 1090 x 2310	20 / 20	1,119	Avec	1 porte	0,653	MONO 230+T
<b>FODBMAXI1002BPPRR7</b>	970 x 1090 x 2310	10 / 2x6	1,119	Avec	2 portillons	0,653	MONO 230+T

### ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X800 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. [kW] -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes ou portillons	Puissance (kW)	Tension
<b>FODBMAXI1001BPPRSGR7</b>	970 x 1090 x 2310	20 / 20	1,119	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FODBMAXI1002BPPRSGR7</b>	970 x 1090 x 2310	10 / 2x6	1,119	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T

#### Référence

#### Accessoire et options pour les Armoires blocages

<b>FODFCLOQ</b>	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
<b>FODKITRP100</b>	2 roulettes pivotantes dur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H maxi 125 mm
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox - 600x400
<b>FODCLIMAXI</b>	Grille inox - 600x800

# ARMOIRE BLOCCAGE



## Équipement frigorifique

- Avec ou sans groupe
- Logé en partie haute de l'appareil
- Fluide R455A sur armoire équipée
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif

## Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

## Évaporateur

- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Carrosserie démontable ABS
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des eaux par résistance auto-réglée dans un bac située à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Condensateur avec grilles de protection



## GAMME INOX

### ARMOIRE BLOCCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À CHARIOT - SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - 1 CHARIOT 400X600



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Capacité	Puissance (kW)	Tension
<b>FODMACH900SPRBPR7</b>	780 x 1070 x 2250	615 x 825 x 1830	0,845	Logé	1x400x600	0,494	MONO 230+T
<b>FODMACH900SPRBPSGR7</b>	780 x 1070 x 2250	615 x 825 x 1830	0,845	Sans	1x400x600	0,1	MONO 230+T

### ARMOIRE BLOCCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À CHARIOT - SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - 1 CHARIOT 600X800



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Capacité	Puissance (kW)	Tension
<b>FODMACH1700SPRBPR7</b>	960 x 1190 x 2300	765 x 925 x 1815	1,119	Logé	1x600x800	0,653	MONO 230+T
<b>FODMACH1700SPRBPSGR7</b>	960 x 1190 x 2300	765 x 925 x 1815	1,119	Sans	1x600x800	0,1	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour les armoires blocages
<b>FODPVH1700</b>	Porte à hublot vitré (H1390xL310mm) pour armoire gamme 1700 - montée
<b>FODPVH900</b>	Porte à hublot vitré (H1390xL310mm) pour armoire gamme 900 - montée
<b>FODKITRP100</b>	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H maxi 125 mm
<b>FODSSOL1700</b>	Sol isolé pour armoire simple accès gamme 1700
<b>FODSSOL900</b>	Sol isolé pour armoire simple accès gamme 900
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHARIOT600X800</b>	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732xH1795mm





## Armoire petite profondeur à grilles démontables 600x400 positive +1°C +10°C ou négative -18°C -22°C

- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou démonté
- Fluide R455A

### Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Porte

- Réversible avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Fixation sur pivot
- Poignée non débordante
- Joint magnétique démontable sans outil
- Fermeture à clef en standard sur grande porte

### ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME BLANCHE - POSITIVE +1°C +10°C



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB551T61.3R7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Logé	1 porte	0,331	MONO 230+T
<b>FODB1102T61.3R7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Logé	2 portes	0,331	MONO 230+T
<b>FODB551T61.3SGR7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FODB1102T61.3SGR7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

### ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME INOX - POSITIVE +1°C +10°C



Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
<b>FOD551T61.3R7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Logé	1 porte	0,331	MONO 230+T
<b>FOD1102T61.3R7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Logé	2 portes	0,331	MONO 230+T
<b>FOD551T61.3SGR7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FOD1102T61.3SGR7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

Référence	Options et Accessoires pour armoire froide positive
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières inox pour armoire 600x400



# ARMOIRE

## PETITE PROFONDEUR



### Équipement frigorifique

- Avec ou sans groupe
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation, du détendeur pré-réglé
- Fluide R455A
- Ambiance +43°C

### Aménagement

- 3 grilles inox par porte en 600x400

### Régulation

- Électronique avec contrôle automatique du dégivrage par la sonde de température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Évaporateur statique traité anti-acide
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-réglée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection



### ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME BLANCHE - NÉGATIVE -18°C -22°C

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
<b>FODB551TGEL6R7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,368	Logé	1 porte	0,321	MONO 230+T
<b>FODB1102TGEL6R7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,701	Logé	2 portes	0,676	MONO 230+T
<b>FODB551TGEL6SGR7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,368	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FODB1102TGEL6SGR7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,701	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T



### ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME INOX - NÉGATIVE -18°C -22°C

Référence	Dim. extérieures L x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
<b>FOD551TGEL6R7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,368	Logé	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FOD1102TGEL6R7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,701	Logé	2 portes	0,1	MONO 230+T
<b>FOD551TGEL6SGR7</b>	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,368	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
<b>FOD1102TGEL6SGR7</b>	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,701	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T



Référence	Options et Accessoires pour armoire petite profondeur
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières inox - pour armoire 600x400



## Cellule à chariot de refroidissement 80 kg - compact et grand volume

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>

### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondensation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur



**COMPACT**

### CELLULE À CHARIOT COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU UN CHARIOT 600X400 SASA\* - AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC80RAIRR5</b>	880 x 1050 x 2500	520 x 910 x 1880	5	R452A	Air	3,7	TRI 400+N+T
<b>FODCC80REAU5</b>	880 x 1050 x 2400	520 x 910 x 1880	6,2	R452A	Eau	4	TRI 400+N+T

\* 400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

### CELLULE À CHARIOT COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU UN CHARIOT 600X400 SASA\* - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC80R5GR5</b>	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	5	R452A	Sans	0,7	MONO 230+T
<b>FODCC80R5GC02</b>	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	5	CO2	Sans	0,7	MONO 230+T

\* 400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
<b>FODFGCC80</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC80
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODSOLISOLECC80S</b>	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCC80 simple accès
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODRPREMIUM)
<b>FODDETELEC80</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 400x600 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT



## Équipement technique

- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

## Équipement frigorifique

- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

## Régulation standard

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

## Sécurité produit

- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

## Conformité

- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP- Régulation CEM - NF 378
- Norme EN17032 - Protection IP65 sur la face avant et IP44 sur les ventilateurs



## GRAND VOLUME

### CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1 CHARIOT 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR POUR GN1/1 AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS80RAIRR5</b>	1010 x 1110 x 2500	650 x 910 x 1880	5	R452A	Air	3,7	TRI 400+N+T
<b>FODCS80REAU5</b>	1010 x 1110 x 2400	650 x 910 x 1880	6,2	R452A	Eau	4	TRI 400+N+T

### CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1 CHARIOT 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR POUR GN1/1 SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS80RSGR5</b>	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	5	R452A	Sans	0,7	MONO 230+T
<b>FODCS80RSGC02</b>	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	5	CO2	Sans	0,7	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
<b>FODFGCS80</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS80
<b>FODPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODSOLISOLECS80S</b>	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCS80 simple accès
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
<b>FODDETELEC80</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm



## Cellule à chariot de refroidissement 160 kg compact et grand volume de +63°C à +10°C

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>

### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil - Balai racleur



**COMPACT**

### CELLULE À CHARIOT COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 SASA\* - 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC160RAIRR5</b>	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Air	6,8	TRI 400+N+T
<b>FODCC160REAU5</b>	1100 x 1160 x 2350	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Eau	6,8	TRI 400+N+T

\*600x800 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

### CELLULE À CHARIOT COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 SASA\* - 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC160RSGR5</b>	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Sans	1,4	MONO 230+T
<b>FODCC160RSGC02</b>	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	CO2	Sans	1,4	MONO 230+T

\*600x800 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
<b>FODFGCC160</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC160
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODSOLISOLECC160S</b>	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCC160 simple accès
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
<b>FODDETELEC160</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm

# CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT



## Équipement technique

- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

## Équipement frigorifique

- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

## Régulation standard

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

## Sécurité produit

- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

## Conformité

- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP - Régulation CEM - NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant et IP44 sur les ventilateurs



## GRAND VOLUME

### CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 - 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS160RAIRR5</b>	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Air	6,8	TRI 400+N+T
<b>FODCS160REAUERS</b>	1170 x 1160 x 2350	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Eau	6,8	TRI 400+N+T

### CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 - 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS160RSGR5</b>	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Sans	1,4	MONO 230+T
<b>FODCS160RSGC02</b>	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	CO2	Sans	1,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
<b>FODFGCS160</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS160
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODSOLISOLECS160S</b>	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCS160 simple accès
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODRPREMIUM)
<b>FODDETELEC160</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHARIOT600X800</b>	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732xH1795mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm





**COMPACT**

## Cellule à chariot mixte 80kg compact et grand volume +63°C à +10°C - de +63°C à -18°C

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m<sup>3</sup>
- Sol isolé de série pour modèle mixte

### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil

### CELLULE À CHARIOT MIXTE COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 SASA\* - AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC80MAIRR5</b>	880 x 1050 x 2280	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Air	6,2	TRI 400+N+T
<b>FODCC80MEAUR5</b>	880 x 1050 x 2280	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Eau	6,2	TRI 400+N+T

\*400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

### CELLULE À CHARIOT MIXTE - COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 SASA\* - SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC80MSGR5</b>	880 x 1050 x 2280	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Sans	1,7	MONO 230+T
<b>FODCC80MSGC02</b>	880 x 1050 x 2280	520 x 910 x 1880	7,8	CO2	Sans	1,7	MONO 230+T

\*400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
<b>FODFGCC80</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC80
<b>FODPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
<b>FODDETELEC80</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

# CELLULE MIXTE À CHARIOT

## Équipement technique

- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

## Équipement frigorifique

- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

## Régulation standard

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

## Sécurité produit

- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

## Conformité

- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP
- Régulation CEM- NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant
- Protection IP44 sur les ventilateurs



**GRAND VOLUME**

### CELLULE À CHARIOT MIXTE GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1X600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS80MAIRR5</b>	1010 x 1110 x 2280	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Air	6,2	TRI 400+N+T
<b>FODCS80MEAURS</b>	1010 x 1110 x 2280	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Eau	6,2	TRI 400+N+T

### CELLULE À CHARIOT MIXTE GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS80MSGR5</b>	1010 x 1110 x 2280	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Sans	1,7	MONO 230+T
<b>FODCS80MSGC02</b>	1010 x 1110 x 2280	650 x 910 x 1880	7,8	CO2	Sans	1,7	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options pour cellule de refroidissement

<b>FODFGCS80</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS80
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
<b>FODDETELEC80</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm



### Cellule à chariot mixte 160kg - compact et grand volume de +63°C à +10°C - de +63°C à -18°C

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré démonté (monté sur demande)
- Sol isolé de série pour cellule mixte
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m3

#### Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil - Balai racleur



**COMPACT**

### CELLULE À CHARIOT MIXTE 160KG - COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1 CHARIOT 400X600 OU 1X600X800 SASA\* OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC160MAIRR5</b>	1100 x 1160 x 2280	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Air	16	TRI 400+N+T
<b>FODCC160MEAUR5</b>	1100 x 1160 x 2280	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Eau	16	TRI 400+N+T

\*600x800 : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

### CELLULE A CHARIOT MIXTE 160KG - COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X400X600 OU 1X600X800 SASA\* OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1- SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCC160MSGR5</b>	1100 x 1160 x 2280	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Sans	2,4	MONO 230+T
<b>FODCC160MSGC02</b>	1100 x 1160 x 2280	740 x 1020 x 1880	12	CO2	Sans	2,4	MONO 230+T

\*600x800 : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

Référence	Accessoires & options pour cellule mixte
<b>FODFGCC160</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC160
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODRPREMIUM)
<b>FODDETELEC160</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm



# CELLULE MIXTE À CHARIOT



## Équipement technique

- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Cordon chauffant intégré au profil de façade démontable sans outil (pour faciliter son remplacement) sur les cellules mixtes
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

## Équipement frigorifique

- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique par résistance électrique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

## Régulation standard

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

## Sécurité produit

- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

## Conformité

- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP - Régulation CEM
- NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant - Protection IP44 sur les ventilateurs



**GRAND VOLUME**

### CELLULE À CHARIOT MIXTE 160KG - GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 OU GN2/1- AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS160MAIRR5</b>	1170 x 1160 x 2280	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Air	16	TRI 400+N+T
<b>FODCS160MEAU5</b>	1170 x 1160 x 2280	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Eau	16	TRI 400+N+T

### CELLULE À CHARIOT MIXTE 160 KG - GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 OU GN2/1-SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Puissance frigo. (kW) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
<b>FODCS160MSGR5</b>	1170 x 1160 x 2280	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Sans	2,4	MONO 230+T
<b>FODCS160MSGC02</b>	1170 x 1160 x 2280	810 x 1020 x 1880	12	CO2	Sans	2,4	MONO 230+T

## Référence

## Accessoires & options pour cellule mixte

<b>FODFGCS160</b>	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS160
<b>FODRPREMIUM</b>	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
<b>FODKITSONDE3PTS</b>	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODRPREMIUM)
<b>FODDETELEC160</b>	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
<b>FODCHAPAT20N</b>	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
<b>FODCHAM20N</b>	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
<b>FODCHAG20N</b>	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm
<b>FODCHARIOT600X800</b>	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732x1795mm



## Table réfrigérée positive GN 1/1 H650 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps de meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : -2/ +10°C
- Dotation 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatisé à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50 mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche
- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	Puissance (kW)* frigo
FCCKTM711160	784 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711161	790 x 700 x 950	1	Avec plan et dossier	650mm	C	0,36	0,255
FCCKTM711162	790 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721160	1246 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721161	1250 x 700 x 950	2	Avec plan et dossier	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721162	1250 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731160	1718 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731161	1725 x 700 x 950	3	Avec plan et dossier	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731162	1725 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741160	2190 x 675 x 800	4	Sans plan	650mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741161	2195 x 700 x 950	4	Avec plan et dossier	650mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741162	2195 x 700 x 850	4	Avec plan lisse	650mm	B	0,42	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	Puissance (kW)* frigo
FCCKT0711160	684 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	0,05	0,17
FCCKT0711161	690 x 700 x 950	1	Avec plan et dossier	650mm	0,05	0,17
FCCKT0711162	690 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,05	0,17
FCCKT0721160	1146 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,08	0,31
FCCKT0721161	1150 x 700 x 950	2	Avec plan et dossier	650mm	0,08	0,31
FCCKT0721162	1150 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,08	0,31
FCCKT0731160	1618 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,13	0,322
FCCKT0731161	1625 x 700 x 950	3	Avec plan et dossier	650mm	0,13	0,322
FCCKT0731162	1625 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,13	0,322
FCCKT0741160	2090 x 675 x 800	4	Sans plan	650mm	0,18	0,346
FCCKT0741161	2095 x 700 x 950	4	Avec plan et dossier	650mm	0,18	0,346
FCCKT0741162	2095 x 700 x 850	4	Avec plan lisse	650mm	0,18	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700, hauteur 650 mm
FCF700070	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216/216 mm
FCF700071	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115 mm
FCF700072	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329 mm
FCF701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCF700550	Paire guide pour GN
FCF700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCF700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

# TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME



## Table réfrigérée négative GN 1/1 H650 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps de meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Cuve rayonnée, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -18°C/ -20°C
- Dotation 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche pour les modèles 2 et 3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positifs soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCTKM711160</b>	790 x 700 x 850	1	Sans plan	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM711161</b>	790 x 700 x 950	1	Avec plan et dossier	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM711162</b>	790 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721160</b>	1246 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721161</b>	1250 x 700 x 950	2	Avec plan et dossier	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721162</b>	1250 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM731160</b>	1718 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,6	0,45
<b>FCCTKM731161</b>	1725 x 700 x 950	3	Avec plan et dossier	650mm	0,6	0,45
<b>FCCTKM731162</b>	1725 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,6	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCTK0711160</b>	684 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0711161</b>	690 x 700 x 950	1	Avec plan et dossier	650mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0711162</b>	690 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0721160</b>	1146 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0721161</b>	1150 x 700 x 950	2	Avec plan et dossier	650mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0721162</b>	1150 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0731160</b>	1618 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,3	0,45
<b>FCCTK0731161</b>	1625 x 700 x 950	3	Avec plan et dossier	650mm	0,3	0,45
<b>FCCTK0731162</b>	1625 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,3	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700, hauteur 650 mm
<b>FCC700070</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216
<b>FCC700071</b>	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115
<b>FCC700072</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329
<b>FCC701435</b>	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
<b>FCC700550</b>	Paire guide pour GN
<b>FCC700606</b>	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
<b>FCC700605</b>	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)



## Table réfrigérée positive GN 1/1 H 700 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 700 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 1,2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positifs soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)*	
						élec.	frigo
FCCKTM711170-70	784 x 675 x 850	1	Sans plan	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711171-70	790 x 700 x 1000	1	Avec plan et dossier	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711172-70	790 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721170-70	1246 x 675 x 850	2	Sans plan	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721171-70	1250 x 700 x 1000	2	Avec plan et dossier	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721172-70	1250 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731170-70	1718 x 675 x 850	3	Sans plan	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731171-70	1725 x 700 x 1000	3	Avec plan et dossier	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731172-70	1725 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741170-70	2190 x 675 x 850	4	Sans plan	700mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741171-70	2195 x 700 x 1000	4	Avec plan et dossier	700mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741172-70	2195 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	700mm	B	0,42	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
FCCKT0711170-70	684 x 675 x 850	1	Sans plan	700mm	0,05	0,17
FCCKT0711171-70	690 x 700 x 1000	1	Avec plan et dossier	700mm	0,05	0,18
FCCKT0711172-70	690 x 700 x 900	1	Avec Plan lisse	700mm	0,05	0,17
FCCKT0721170-70	1146 x 675 x 850	2	Sans plan	700mm	0,08	0,31
FCCKT0721171-70	1150 x 700 x 1000	2	Avec plan et dossier	700mm	0,08	0,31
FCCKT0721172-70	1150 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	700mm	0,08	0,31
FCCKT0731170-70	1618 x 675 x 850	3	Sans plan	700mm	0,13	0,322
FCCKT0731171-70	1625 x 700 x 1000	3	Avec plan et dossier	700mm	0,13	0,322
FCCKT0731172-70	1625 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	700mm	0,13	0,322
FCCKT0741170-70	2090 x 675 x 850	4	Sans plan	700mm	0,18	0,346
FCCKT0741171-70	2095 x 700 x 1000	4	Avec plan et dossier	700mm	0,18	0,346
FCCKT0741172-70	2095 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	700mm	0,18	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700, hauteur 700 mm
FCC701057	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 239 mm
FCC701058	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 110/160/160 mm
FCC701059	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/407 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

# TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

## Table réfrigérée négative GN 1/1 H 700 mm

- Hauteur corps du meuble 700 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Cuve rayonnée, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -18°C/ -20°C
- Dotation 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290.
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 1,2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives :  
2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3  
(à l'exception du 1 compartiment négatif)



## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCTKM711170-70</b>	784 x 675 x 700	1	Sans plan	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM711171-70</b>	790 x 700 x 850	1	Avec plan et dossier	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM711172-70</b>	790 x 700 x 750	1	Avec plan lisse	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721170-70</b>	1246 x 675 x 700	2	Sans plan	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721171-70</b>	1250 x 700 x 850	2	Avec plan et dossier	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM721172-70</b>	1250 x 700 x 750	2	Avec plan lisse	700mm	0,5	0,24
<b>FCCTKM731170-70</b>	1718 x 675 x 700	3	Sans plan	700mm	0,6	0,45
<b>FCCTKM731171-70</b>	1725 x 700 x 850	3	Avec plan et dossier	700mm	0,6	0,45
<b>FCCTKM731172-70</b>	1725 x 700 x 750	3	Avec plan lisse	700mm	0,6	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCTK0711170-70</b>	684 x 675 x 700	1	Sans plan	700mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0711171-70</b>	690 x 700 x 850	1	Avec plan et dossier	700mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0711172-70</b>	690 x 700 x 750	1	Avec plan lisse	700mm	0,18	0,24
<b>FCCTK0721170-70</b>	1146 x 675 x 700	2	Sans plan	700mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0721171-70</b>	1150 x 700 x 850	2	Avec plan et dossier	700mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0721172-70</b>	1150 x 700 x 750	2	Avec plan lisse	700mm	0,21	0,24
<b>FCCTK0731170-70</b>	1618 x 675 x 700	3	Sans plan	700mm	0,3	0,45
<b>FCCTK0731171-70</b>	1625 x 700 x 850	3	Avec plan et dossier	700mm	0,3	0,45
<b>FCCTK0731172-70</b>	1625 x 700 x 750	3	Avec plan lisse	700mm	0,3	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

### Référence Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700, hauteur 700 mm

<b>FCC701057</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 239 mm
<b>FCC701058</b>	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 110/160/160 mm
<b>FCC701059</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/407 mm
<b>FCC701435</b>	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
<b>FCC700550</b>	Paire guide pour GN
<b>FCC700606</b>	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
<b>FCC700605</b>	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)





## Table réfrigérée positive GN 1/1 H750 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 750 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible sur les modèles 2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec. frigo	
FCCKTM711170	784 x 675 x 750	1	Sans plan	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711171	790 x 700 x 800	1	Avec plan et dossier	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711172	790 x 700 x 800	1	Avec plan lisse	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721170	1246 x 675 x 750	2	Sans plan	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721171	1250 x 700 x 800	2	Avec plan et dossier	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721172	1250 x 700 x 800	2	Avec plan lisse	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731170	1718 x 675 x 750	3	Sans plan	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731171	1725 x 700 x 800	3	Avec plan et dossier	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731172	1725 x 700 x 800	3	Avec plan lisse	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741170	2190 x 675 x 750	4	Sans plan	750 mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741171	2195 x 700 x 800	4	Avec plan et dossier	750 mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741172	2195 x 700 x 800	4	Avec plan lisse	750 mm	B	0,42	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec. frigo	
FCCKT0711170	684 x 675 x 750	1	Sans plan	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0711171	690 x 700 x 800	1	Avec plan et dossier	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0711172	690 x 700 x 800	1	Avec plan lisse	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0721170	1146 x 675 x 750	2	Sans plan	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0721171	1150 x 700 x 800	2	Avec plan et dossier	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0721172	1150 x 700 x 800	2	Avec plan lisse	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0731170	1618 x 675 x 750	3	Sans plan	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0731171	1625 x 700 x 800	3	Avec plan et dossier	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0731172	1625 x 700 x 800	3	Avec plan lisse	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0741170	2090 x 675 x 750	4	Sans plan	750 mm	0,18	0,346
FCCKT0741171	2095 x 700 x 800	4	Avec plan et dossier	750 mm	0,18	0,346
FCCKT0741172	2095 x 700 x 800	4	Avec plan lisse	750 mm	0,18	0,346

\*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 mm
FCCK700084	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 265/265 mm
FCCK700085	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 160/160/160 mm
FCCK700086	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/429 mm
FCCK701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCCK700550	Paire guide pour GN
FCCK700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCCK700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

# TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

## Table réfrigérée négative GN 1/1 H750 mm



- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 750 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, ect....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/1 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
FCCTKM711170	784 x 675 x 750	1	Sans plan	750mm	0,5	0,24
FCCTKM711171	790 x 700 x 800	1	Avec plan et dossier	750mm	0,5	0,24
FCCTKM711172	790 x 700 x 800	1	Avec plan lisse	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721170	1246 x 675 x 750	2	Sans plan	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721171	1250 x 700 x 800	2	Avec plan et dossier	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721172	1250 x 700 x 800	2	Avec plan lisse	750mm	0,5	0,24
FCCTKM731170	1718 x 675 x 750	3	Sans plan	750mm	0,6	0,45
FCCTKM731171	1725 x 700 x 800	3	Avec plan et dossier	750mm	0,6	0,45
FCCTKM731172	1725 x 700 x 800	3	Avec plan lisse	750mm	0,6	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

## TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
FCCTK0711170	684 x 675 x 750	1	Sans plan	750mm	0,18	0,24
FCCTK0711171	690 x 700 x 800	1	Avec plan et dossier	750mm	0,18	0,24
FCCTK0711172	690 x 700 x 800	1	Avec plan lisse	750mm	0,18	0,24
FCCTK0721170	1146 x 675 x 750	2	Sans plan	750mm	0,21	0,24
FCCTK0721171	1150 x 700 x 800	2	Avec plan et dossier	750mm	0,21	0,24
FCCTK0721172	1150 x 700 x 800	2	Avec plan lisse	750mm	0,21	0,24
FCCTK0731170	1618 x 675 x 750	3	Sans plan	750mm	0,3	0,45
FCCTK0731171	1625 x 700 x 800	3	Avec plan et dossier	750mm	0,3	0,45
FCCTK0731172	1625 x 700 x 800	3	Avec Plan lisse	750mm	0,3	0,45

\*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700084	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 265 mm
FCC700085	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 160 mm
FCC700086	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/429 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

## Table réfrigérée GN1/1 double températures. 2 compartiments séparés à températures positives indépendantes.



- Profondeur 700 mm
- Hauteur meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Double température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 Grille et 1 set glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R134A
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Options

- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 3/3

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO2 sur demande

### TABLE RÉFRIGÉRÉE GN1/1, PROFONDEUR 700, DOUBLE TEMPÉRATURE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions (L x P x H (mm))	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Plan de travail	Puissance (kW) élec. frigo	
FCCKM721160	1246 x 675 x 800	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Sans plan	0,6	0,380
FCCKM721161	1250 x 700 x 950	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Avec plan et dossier	0,6	0,380
FCCKM721162	1250 x 700 x 850	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Plan lisse	0,6	0,380
FCCKM731160	1718 x 675 x 800	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Sans plan	0,68	0,380
FCCKM731161	1725 x 700 x 950	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Avec plan et dossier	0,68	0,380
FCCKM731162	1725 x 700 x 850	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Plan lisse	0,68	0,380

### TABLE RÉFRIGÉRÉE GN1/1, PROFONDEUR 700, DOUBLE TEMPÉRATURE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions (L x P x H (mm))	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Plan de travail	Puissance (kW) élec. frigo	
FCCK0721160	1146 x 675 x 800	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Sans plan	0,2	0,31
FCCK0721161	1150 x 700 x 950	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Avec plan et dossier	0,2	0,31
FCCK0721162	1150 x 700 x 850	1 + 1	2 x [-2°C/+10°C]	Plan lisse	0,2	0,31
FCCK0731160	1618 x 675 x 800	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Sans plan	0,3	0,38
FCCK0731161	1625 x 700 x 950	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Avec plan et dossier	0,3	0,38
FCCK0731162	1625 x 700 x 850	1 + 2	2 x [-2°C/+10°C]	Plan lisse	0,3	0,38

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigéré
FC700070	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216 mm
FC700071	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115 mm
FC700072	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329 mm
FC701435	Grille GN1/1 inox - 325 x 530 mm
FC700550	Paire inox guide pour GN



# TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE **FRANSTAL** Platinum

## Table réfrigérée pâtisserie positive et négative

- Profondeur 800 mm
- Pour EN60/40 = 600 x 400
- Hauteur meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et très hygiénique (complètement libre, car évaporateur moussé pour les positives)
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : positif -2/ +10°C - négatif -18/ -20°C
- Dotation : 5 sets glissières par porte, livrés sans grilles ou bacs
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dossier
- Avec plan carré H50 mm et dossier 100 mm

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande



## TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE, PROFONDEUR 800, 600 X 400 - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de portes Gauche-Droite	Température	Classe	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKTM824660	1394 x 775 x 800	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Sans plan	0,400	0,322
FCCKTM824661	1400 x 800 x 950	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Avec plan et dossier	0,400	0,322
FCCKTM824662	1400 x 800 x 850	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Plan lisse	0,400	0,322
FCCKTM834660	1940 x 775 x 800	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Sans plan	0,400	0,346
FCCKTM834661	1945 x 800 x 950	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Avec plan et dossier	0,400	0,346
FCCKTM834662	1945 x 800 x 850	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Plan lisse	0,400	0,346
FCCKTM824660	1394 x 775 x 800	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Sans plan	0,500	0,240
FCCKTM824661	1400 x 800 x 950	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Avec plan et dossier	0,500	0,240
FCCKTM824662	1400 x 800 x 850	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Plan lisse	0,500	0,240
FCCKTM834660	1940 x 775 x 800	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Sans plan	0,600	0,450
FCCKTM834661	1945 x 800 x 950	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Avec plan et dossier	0,600	0,450
FCCKTM834662	1945 x 800 x 850	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Plan lisse	0,600	0,450

## TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE, PROFONDEUR 800, 600 X 400 GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de portes Gauche-Droite	Température	Classe	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKT0824660	1294 x 775 x 800	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Sans plan	0,080	0,310
FCCKT0824661	1300 x 800 x 950	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Avec plan et dossier	0,080	0,310
FCCKT0824662	1300 x 800 x 850	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Plan lisse	0,080	0,310
FCCKT0834660	1840 x 775 x 800	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Sans plan	0,130	0,346
FCCKT0834661	1845 x 800 x 950	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Avec plan et dossier	0,130	0,346
FCCKT0834662	1845 x 800 x 850	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Plan lisse	0,130	0,346
FCCKT0824660	1294 x 775 x 800	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Sans plan	0,210	0,250
FCCKT0824661	1300 x 800 x 950	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Avec plan et dossier	0,210	0,250
FCCKT0824662	1300 x 800 x 850	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Plan lisse	0,210	0,250
FCCKT0834660	1840 x 775 x 800	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Sans plan	0,300	0,460
FCCKT0834661	1845 x 800 x 950	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Avec plan et dossier	0,300	0,460
FCCKT0834662	1845 x 800 x 850	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Plan lisse	0,300	0,460

\*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée
FCCK700081	Plateaux aluminium 600 x 400 mm
FCCK700126	Couple de glissières



## Table soubassement réfrigérée positive GN 1/1

- Profondeur 700
- Hauteur corps meuble 430 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec Plan lisse H20mm
- Avec plan H20 mm et mini dossier

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO2 sur demande

### Options

- Tiroirs soit sur les tables positives soit négatives :  
2 tiroirs 1/2 + 1/2 - H108/108, 1 tiroir H1250, 1 x tiroir de 250 mm

## TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo*
FCCKTM721140	1246 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721141	1250 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dossier	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721142	1250 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM731140	1718 x 675 x 585	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731141	1725 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dossier	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731142	1725 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255

\* Température d'évaporation : -15°C

## TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo*
FCCKT0721140	1146 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721141	1150 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dossier	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142	1150 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0731140	1618 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731141	1625 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dossier	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731142	1625 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255

\* Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700116	Kit 2 tiroirs (Pas négatif) - 2 x GN1/1 - H 108 mm
FCC700115	Kit 1 tiroir - GN1/1 - H 250 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN

# TABLE SOUBASSEMENT



## Table soubassement réfrigérée négative GN 1/1

- Profondeur 700
- Hauteur meuble 430 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : -18/ -20°C
- Dotation : 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Finition dessus possibilité

- Sans plan
- Avec Plan lisse H20mm
- Avec plan H20 mm et mini dossier

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Options

- Compartiment technique : disponible à gauche sur la majorité des modèles.
- Tiroir soit sur les tables positives soit négatives : 1 x tiroir de 250 mm

## TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM GROUPE LOGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKM721140	1246 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721141	1250 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dossier	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721142	1250 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,6	0,45
FCCTKM721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,6	0,45
FCCTKM731140	1725 x 700 x 580	3	Sans plan	430 mm	D	0,68	0,29
FCCTKM731141	1725 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dossier	430 mm	D	0,6	0,45
FCCTKM731142	1725 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	D	0,6	0,45
FCCTKM731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	D	0,68	0,29
FCCTKM731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	D	0,68	0,29

\*Température d'évaporation : -30°C

## TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTK0721140	1146 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721141	1150 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dossier	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721142	1150 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721142-C14	1718 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0731140	1618 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731141	1625 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dossier	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731142	1625 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,21	0,29

\*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigéré, profondeur 700 mm
FCC700115	Kit 1 tiroir - GN1/1 - H 250 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN



### Table réfrigérée positive GN 2/3 profondeur 600 mm / H650 mm

- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Hauteur corps meuble : H650 mm
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation 1 grille inox, 1 kit glissières par porte
- Modèle : - Sans plan
  - Avec Plan lisse H50mm
  - Avec plan mm et dossier 100 mm
- Tension : MONO 230 + T

#### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

#### Options

- Tiroirs disponibles : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3

#### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### TABLE RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCKTM622360</b>	1246 x 575 x 800	2	Sans plan	650 mm	0,4	0,322
<b>FCCKTM622361</b>	1250 x 600 x 950	2	Avec plan et dossier	650 mm	0,4	0,322
<b>FCCKTM622362</b>	1250 x 600 x 850	2	Avec Plan lisse	650 mm	0,4	0,322
<b>FCCKTM632360</b>	1718 x 575 x 800	3	Sans plan	650 mm	0,4	0,322
<b>FCCKTM632361</b>	1725 x 600 x 950	3	Avec plan et dossier	650 mm	0,4	0,322
<b>FCCKTM632362</b>	1725 x 600 x 850	3	Avec plan lisse	650 mm	0,4	0,322

\*Température d'évaporation : -15°C

### TABLE RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	3 portes	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCKT0622360</b>	1146 x 575 x 800	2	Sans plan	650 mm	0,08	0,25
<b>FCCKT0622361</b>	1150 x 600 x 950	2	Avec plan et dossier	650 mm	0,08	0,25
<b>FCCKT0622362</b>	1150 x 600 x 850	2	Avec plan lisse	650 mm	0,08	0,25
<b>FCCKT0632360</b>	1618 x 575 x 800	3	Sans plan	650 mm	0,13	0,322
<b>FCCKT0632361</b>	1625 x 600 x 950	3	Avec plan et dossier	650 mm	0,13	0,322
<b>FCCKT0632362</b>	1625 x 600 x 850	3	Avec Plan lisse	650 mm	0,13	0,322

\*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 600, hauteur 650 mm
<b>FCC700065</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN2/3 - H216 mm
<b>FCC700066</b>	Kit 3 tiroirs - 3 x GN2/3 - H115 mm
<b>FCC700067</b>	Kit 3 tiroirs - 2 x GN2/3 - H115/329 mm
<b>FCC700119</b>	Grille GN 2/3 - 325 x 430 mm
<b>FCC700579</b>	Paire guide pour GN

# TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

## Table réfrigérée positive GN 2/3 profondeur 600 mm Soubassement H430 mm



- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profils arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°C
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Modèle : - Sans plan  
- Avec Plan lisse H50mm  
- Avec plan mm et dossier 100 mm
- Tension : MONO 230 + T

### Modèle groupe logé

- Réfrigérant écologique R290
- Classe climatique B
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

### Modèle groupe à distance

- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO<sup>2</sup> sur demande

### Options

- Tiroirs disponibles : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3

## TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCKTM622340</b>	1246 x 575 x 585	2	Sans plan	430 mm	0,36	0,255
<b>FCCKTM622341</b>	1250 x 600 x 605	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
<b>FCCKTM622342</b>	1250 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
<b>FCCKTM632340</b>	1718 x 575 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,36	0,255
<b>FCCKTM632341</b>	1725 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
<b>FCCKTM632342</b>	1725 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255

\*Température d'évaporation : -15°C

## TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)*	
					élec.	frigo
<b>FCCKT0622340</b>	1146 x 575 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,08	0,17
<b>FCCKT0622341</b>	1150 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,08	0,17
<b>FCCKT0622342</b>	1250 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,08	0,17
<b>FCCKT0632340</b>	1618 x 575 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,13	0,255
<b>FCCKT0632341</b>	1625 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,13	0,255
<b>FCCKT0632342</b>	1625 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,13	0,255

\*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options soubassement, profondeur 600, hauteur 430 mm
<b>FCC700117</b>	Kit 1 tiroir - GN2/3 - H323 mm
<b>FCC700118</b>	Kit 2 tiroirs - 2 x GN2/3 - H108 mm
<b>FCC700119</b>	Grille GN 2/3 - 325 x 430 mm
<b>FCC700579</b>	Paire guide pour GN



### Table à bouteilles

- Table réfrigérée pour bouteilles avec grande capacité et profondeur de 560mm
- Porte vitrée à Led, modalité Energy-saving éclairage
- Température: +2°C/+10°C
- Dégivrage automatique gaz chaud pour équipements autonomes
- Dotation : 2 étagères inox par porte
- Gaz R290
- Tension : MONO 230 + T

#### TABLE À BOUTEILLES - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puiss. élec. (kW)	Puiss. frigo (kW)
<b>FCCGTM520R91</b>	1450 x 560 x 902	2 portes	0,4	0,38
<b>FCCGTM530R91</b>	2000 x 560 x 902	3 portes	0,4	0,38
<b>FCCGTM540R91</b>	2550 x 560 x 902	4 portes	0,4	0,38

#### TABLE À BOUTEILLES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puiss. élec. (kW)	Puiss. frigo (kW)
<b>FCCGT0520R91</b>	1300 x 560 x 902	2 portes	0,04	0,33
<b>FCCGT0530R91</b>	1850 x 560 x 902	3 portes	0,04	0,4
<b>FCCGT0540R91</b>	2400 x 560 x 902	4 portes	0,04	0,46

Référence	Options et accessoires pour les tables à bouteilles
<b>FCC801409</b>	Étagères inox (inclus 4 roulettes)
<b>FCC267031</b>	4 roulettes

# TABLE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS



## Table à boissons

- Hauteur corps du meuble 810 mm
- Socle en partie inférieure H40 mm
- Température : +2°C/+10°C
- Intérieur, extérieur frontal totalement en inox AISI 304
- Évaporateurs en cellule
- Froid ventilé haute performance
- Injection du châssis à haute pression
- Contrôle électronique avec LCD 3 pouces
- Dég. Autom. gaz chaud
- Gaz R290
- Dotation : 1 grille rilsan, 1 paire de glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

### TABLE À BOISSONS - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Technique	Plan	Puissance (kW)	
					Frigo	Électrique
<b>FCCGTM721L80-81</b>	1500 x 656 x 850	2	À gauche	Sans plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM721L81-81</b>	1550 x 700 x 900	2	À gauche	Avec plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM721R80-81</b>	1500 x 656 x 850	2	À droite	Sans plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM721R81-81</b>	1550 x 700 x 900	2	À droite	Avec plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM731L80-81</b>	2050 x 656 x 850	3	À gauche	Sans plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM731L81-81</b>	2100 x 700 x 900	3	À gauche	Avec plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM731R80-81</b>	2050 x 656 x 850	3	À droite	Sans plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM731R81-81</b>	2100 x 700 x 900	3	À droite	Avec plan	0,4	0,38
<b>FCCGTM741L80-81</b>	2600 x 656 x 850	4	À gauche	Sans plan	0,42	0,38
<b>FCCGTM741L81-81</b>	2650 x 700 x 900	4	À gauche	Avec plan	0,42	0,38
<b>FCCGTM741R80-81</b>	2600 x 656 x 850	4	À droite	Sans plan	0,42	0,38
<b>FCCGTM741R81-81</b>	2650 x 700 x 900	4	À droite	Avec plan	0,42	0,38

### TABLE À BOUTEILLES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Technique	Plan	Puissance (kW)	
					Frigo	Électrique
<b>FCCGT0721L80-81</b>	1500 x 656 x 850	2	À gauche	Sans plan	0,04	0,3
<b>FCCGT0721L81-81</b>	1550 x 700 x 900	2	À gauche	Avec plan	0,04	0,3
<b>FCCGT0721R80-81</b>	1500 x 656 x 850	2	À droite	Sans plan	0,04	0,3
<b>FCCGT0721R81-81</b>	1550 x 700 x 900	2	À droite	Avec plan	0,04	0,3
<b>FCCGT0731L80-81</b>	2050 x 656 x 850	3	À gauche	Sans plan	0,04	0,38
<b>FCCGT0731L81-81</b>	2100 x 700 x 900	3	À gauche	Avec plan	0,04	0,38
<b>FCCGT0731R80-81</b>	2050 x 656 x 850	3	À droite	Sans plan	0,04	0,38
<b>FCCGT0731R81-81</b>	2100 x 700 x 900	3	À droite	Avec plan	0,04	0,38
<b>FCCGT0741L80-81</b>	2600 x 656 x 850	4	À gauche	Sans plan	0,08	0,4
<b>FCCGT0741L81-81</b>	2650 x 700 x 900	4	À gauche	Avec plan	0,08	0,4
<b>FCCGT0741R80-81</b>	2600 x 656 x 850	4	À droite	Sans plan	0,08	0,4
<b>FCCGT0741R81-81</b>	2650 x 700 x 900	4	À droite	Avec plan	0,08	0,4

Référence	Options et accessoires pour les tables à boissons
<b>FCC701335</b>	2 x tiroirs 1/2 + 1/2 - H304/304 mm
<b>FCC701336</b>	2 x tiroirs 1/3 + 2/3 - H260/345 mm
<b>FCC701337</b>	2 x tiroirs 2/3 + 1/3 - H345/260 mm
<b>FCC701338</b>	3 x tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3 - H173/173/173 mm



### TABLE RÉFRIGÉRÉE H650 MM - GROUPE LOGÉ

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	2 Portes	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGKTM721160</b>	1294 x 678 x 800	Sans plan	0,28
<b>FCCGGKTM721161</b>	1300 x 700 x 950	Adossée	0,28
<b>FCCGGKTM721162</b>	1300 x 700 x 850	Centrale	0,28

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	3 Portes	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGKTM731160</b>	1766 x 678 x 800	Sans plan	0,28
<b>FCCGGKTM731161</b>	1775 x 700 x 950	Adossée	0,28
<b>FCCGGKTM731162</b>	1775 x 700 x 850	Centrale	0,28

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGTKM721160</b>	0,48
<b>FCCGGTKM721161</b>	0,48
<b>FCCGGTKM721162</b>	0,48

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGTKM731160</b>	0,48
<b>FCCGGTKM731161</b>	0,48
<b>FCCGGTKM731162</b>	0,48

### TABLE RÉFRIGÉRÉE H650 MM- GROUPE A DISTANCE

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	2 Portes	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGKT0721160</b>	1294 x 678 x 800	Sans plan	0,05
<b>FCCGGKT0721161</b>	1300 x 700 x 950	Adossée	0,05
<b>FCCGGKT0721162</b>	1300 x 700 x 850	Centrale	0,05

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	3 Portes	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGKT0731160</b>	1766 x 678 x 800	Sans plan	0,05
<b>FCCGGKT0731161</b>	1775 x 700 x 950	Adossée	0,05
<b>FCCGGKT0731162</b>	1775 x 700 x 850	Centrale	0,05

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGTK0721160</b>	0,15
<b>FCCGGTK0721161</b>	0,15
<b>FCCGGTK0721162</b>	0,15

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
<b>FCCGGTK0731160</b>	0,15
<b>FCCGGTK0731161</b>	0,15
<b>FCCGGTK0731162</b>	0,15

Référence	Options et accessoires pour tables gold positives et négatives
<b>FCCGG700070</b>	2 tiroirs
<b>FCCGG700071</b>	3 tiroirs



# TABLE RÉFRIGÉRÉE



## Table réfrigérée H650 mm - H700 mm

- Tous les côtés en inox (AIS 304), y compris dos
- Évaporateur latéral, à l'extérieur de la cuve (monobloc)
- Entretien facile avec ouverture latérale d'inspection
- Canalisation de l'air en partie supérieure de cuve interne
- En cas de tiroirs: glissières très résistantes
- Glissières / grilles en inox (AIS304)
- Portes à fermeture automatique
- Réfrigérant R290
- Dégivrage par gaz chaud
- Machine frigorifique sous forme de monobloc, facilement remplaçable en cas de dommage
- Modèles 2 et 3 portes
- Positive / Négative
- Autonome / Prédéposé pour groupe à distance
- Avec Portes : 2 tiroirs - 3 tiroirs (non à côté du groupe)
- 2 hauteurs de corps du meuble : 650mm / 700mm
- Option sans plan de travail, ou plan lisse ou plan avec dossier
- Sur pieds (H100, H150, H200)
- Tension : MONO 230 + T

## TABLE RÉFRIGÉRÉE H700 MM - GROUPE LOGÉ

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	2 Portes	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKTM721170	1294 x 678 x 850	Sans plan	0,285
FCCGGKTM721171	1300 x 700 x 900	Adossée	0,285
FCCGGKTM721172	1300 x 700 x 900	Centrale	0,285

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKTM721170	0,48
FCCGGKTM721171	0,48
FCCGGKTM721172	0,48

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	3 Portes	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKTM731170	1766 x 678 x 850	Sans plan	0,28
FCCGGKTM731171	1775 x 700 x 900	Adossée	0,28
FCCGGKTM731172	1775 x 700 x 900	Centrale	0,28

Négative -15°C/-20°C	
Référence	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKTM731170	0,48
FCCGGKTM731171	0,48
FCCGGKTM731172	0,48

## TABLE RÉFRIGÉRÉE H700 MM - GROUPE A DISTANCE

Positive			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	2 Portes	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKT0721170	1294 x 678 x 850	Sans plan	0,05
FCCGGKT0721171	1300 x 700 x 900	Adossée	0,05
FCCGGKT0721172	1300 x 700 x 900	Centrale	0,05

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKT0721170	0,15
FCCGGKT0721171	0,15
FCCGGKT0721172	0,15

Positive -2°C/+8°C			
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	3 Portes	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKT0731170	1766 x 678 x 850	Sans plan	0,05
FCCGGKT0731171	1775 x 700 x 900	Adossée	0,05
FCCGGKT0731172	1775 x 700 x 900	Centrale	0,05

Négative	
Référence	Puiss. élec. (kW)
FCCGGKT0731170	0,15
FCCGGKT0731171	0,15
FCCGGKT0731172	0,15

Référence	Options et accessoires pour tables gold positives et négatives
FCCGG701057	2 tiroirs
FCCGG701058	3 tiroirs
FCCGG701593	Pieds H100 mm
FCCGG701594	Pieds H200 mm





### Table réfrigérée Silver inox - profondeur 700 mm - GN1/1

- Structure monocoque interne/externe en acier inox AISI304, arrière compris
- Isolation par injection de polyurethane haute densité sans CFC - épaisseur 60mm
- Plan de travail insonorisé réalisé en acier inox AISI 304 hauteur 60 mm
- Crémaillères inox facilement démontables
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Température de fonctionnement : 0/+10°C
- Panneau de commandes avec thermostat - affichage digital de la température
- Classe climatique 5 : ambiance +40°C - HR 40%
- Évaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique à air et réévaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe frigorifique logé
- Dotation de série : 1 x couple de guides inox + 1 grille plastifiée GN1/1
- Tension : MONO 230 + T

### TABLE RÉFRIGÉRÉE SILVER INOX - PROFONDEUR 700 MM - GN1/1

Référence	Dimensions (LxPxH) mm	Modèle	Nbre Portes	Nbre Bloc 2 Tiroirs	Puissance (kW)	
					électrique	frigorigique
<b>FSAUAM</b>	1400 x 700 x 900	Centrale	2	-	0,28	0,465
<b>FSAUAA</b>	1400 x 700 x 985	Adossée	2	0	0,28	0,465
<b>FSAUA2M</b>	1400 x 700 x 900	Centrale	1	1	0,28	0,465
<b>FSAUA2A</b>	1400 x 700 x 985	Adossée	1	1	0,28	0,465
<b>FSAUBM</b>	1850 x 700 x 900	Centrale	3	-	0,28	0,465
<b>FSAUBA</b>	1850 x 700 x 985	Adossée	3	-	0,28	0,465
<b>FSAUB2M</b>	1850 x 700 x 900	Centrale	2	1	0,28	0,465
<b>FSAUB2A</b>	1850 x 700 x 985	Adossée	2	1	0,28	0,465
<b>FSAUB4M</b>	1850 x 700 x 900	Centrale	1	2	0,28	0,465
<b>FSAUB4A</b>	1850 x 700 x 985	Adossée	1	2	0,28	0,465
<b>FSAUCM</b>	2300 x 700 x 900	Centrale	4	-	0,32	0,533
<b>FSAUCA</b>	2300 x 700 x 985	Adossée	4	-	0,32	0,533
<b>FSAUC2M</b>	2300 x 700 x 900	Centrale	3	1	0,32	0,533
<b>FSAUC2A</b>	2300 x 700 x 985	Adossée	3	1	0,32	0,533
<b>FSAUC4M</b>	2300 x 700 x 900	Centrale	2	2	0,32	0,533
<b>FSAUC4A</b>	2300 x 700 x 985	Adossée	2	2	0,32	0,533

Référence	Options communes pour tables réfrigérées
<b>FSA CGXBR</b>	Couple de guides inox AISI 304 pour bac GN1/1
<b>FSA RGPBR</b>	Clayette plastifiée GN1/1
<b>FSA G11X</b>	Clayette inox GN1/1
<b>FSA KR PB4</b>	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds. Supportent des charges lourdes. Hauteur 180mm

# TABLE RÉFRIGÉRÉE

**FRANSTAL**  
Silver



## Table réfrigérée Silver Anti-Empreinte - Profondeur 700 mm - GN1/1

- Structure monocoque interne/externe en acier verni multicouche spécial anti-empreinte traité anticorrosion
- Isolation par injection de polyurethane haute densité sans CFC - épaisseur 60 mm
- Plan de travail insonorisé réalisé en acier inox AISI 304 hauteur 60 mm
- Crémaillères inox facilement démontables
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Températures de fonctionnement : 0/+10°C
- Panneau de commandes avec thermostat
- Affichage digital de la température
- Classe climatique 5 : ambiance +40°C - HR 40%
- Évaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique à air et réévaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe frigorifique logé
- Dotation de série : 1 x couple de guides inox + 1 grille plastifiée GN1/1
- Tension : MONO 230 + T



## TABLE RÉFRIGÉRÉE SILVER ANTI-EMPREINTE - PROFONDEUR 700 MM - GN1/1

Référence	Dimensions (LxPxH) mm	Modèle	Nbre Porte	Nbre Bloc 2 Tiroirs	Puissance (kW)	
					électrique	frigorifique
<b>FSAUEAM</b>	1400 x 700 x 900	Centrale	2	-	0,28	0,465
<b>FSAUEAA</b>	1400 x 700 x 985	Adossée	2	-	0,28	0,465
<b>FSAUEBM</b>	1850 x 700 x 900	Centrale	3	-	0,28	0,465
<b>FSAUEBA</b>	1850 x 700 x 985	Adossée	3	-	0,28	0,465
<b>FSAUECM</b>	2300 x 700 x 900	Centrale	4	-	0,32	0,533
<b>FSAUECA</b>	2300 x 700 x 985	Adossée	4	-	0,32	0,533

Référence	Options communes pour tables réfrigérées
<b>FSACGXBR</b>	Couple de guides inox AISI 304 pour bac GN1/1
<b>FSARGPBR</b>	Clayette plastifiée GN1/1
<b>FSAG11X</b>	Clayette inox GN1/1
<b>FSAKRPB4</b>	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds. Supportent des charges lourdes. Hauteur 18 0mm

# RÉALISATIONS

NOS



**FRANSTAL**  
Platinum

**FRANSTAL**  
Gold

**FRANSTAL**  
Silver



SOMMAIRE



# TOUR PÂTISSIER STATIQUE

**FRANSTAL**  
Silver

## Tour pâtissier statique 600x400 +4°C +8°C



### Porte

- Réversible avec rappel de porte
- Ferrage droit (ferrage gauche sur demande)
- Fixation sur pivot avec blocage à 105°C
- Joint magnétique démontable sans outil
- Loqueteau chromé

### Équipement frigorifique

- Logement du groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande)
- Ambiance +43°C
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique interrupteur permettant de passer en mode statique ou brassé suivant la nature des produits à conserver

### Condenseur

- A air

### Construction

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 59 mm
- Dessus inox amovible avec dossier arrière hauteur 100 mm
- Pieds inox réglables H min 150mm/H maxi 200 mm
- Matériel livré monté ou prémonté (évaporateur fixé et panneaux prémontés)
- Prémonté en option : évaporateur fixé et panneau prémonté

### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

### Module technique 150 mm pour groupe à distance

- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Pour groupe à distance :
  - un évaporateur avec détendeur
  - un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
  - une boîte de raccordement étanche
  - marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

### Régulation

- Électronique avec affichage digital
- Marche arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

### Évaporateur

- Statique plafonnier
- Batterie traitée anti-acide
- Air brassé

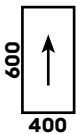


FROID HORIZONTAL

## TOUR PÂTISSIER STATIQUE - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Dessus inox	Nbre de portes	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTP2PR7	1479 x 775 x 910	2x9	0,611	Sans	2	0,331	MONO 230+T
FODBTP2PDR7	1485 x 780 x 930*	2x9	0,611	Avec	2	0,331	MONO 230+T
FODBTP3PR7	2042 x 775 x 910	3x9	0,611	Sans	3	0,331	MONO 230+T
FODBTP3PDR7	2050x780x930*	3x9	0,611	Avec	3	0,331	MONO 230+T
FODBTP4PR7	2605 x 775 x 910	4x9	0,611	Sans	4	0,331	MONO 230+T
FODBTP4PDR7	2613 x 780 x 930*	4x9	0,611	Avec	4	0,331	MONO 230+T

\*avec dessus inox et dossier (hauteur dossier 100mm non compris)



## TOUR PÂTISSIER STATIQUE - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C*	Dessus inox	Nbre de portes	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTSG2PR7	1279 x 775 x 910	2 x 9	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T
FODBTSG2PDR7	1285 x 780 x 930*	2 x 9	0,611	Avec	2	0,1	MONO 230+T
FODBTSG3PR7	1842 x 775 x 910	3 x 9	0,611	Sans	3	0,1	MONO 230+T
FODBTSG3PDR7	1850 x 780 x 930*	3 x 9	0,611	Avec	3	0,1	MONO 230+T
FODBTSG4PR7	2405 x 775 x 910	4 x 9	0,611	Sans	4	0,1	MONO 230+T
FODBTSG4PDR7	2413 x 780 x 930*	4 x 9	0,611	Avec	4	0,1	MONO 230+T

\*avec dessus inox et dossier (hauteur dossier 100mm non compris)



### Référence

### Options et accessoires pour tour pâtissier statique

<b>FODKITRAPIDTP2P</b>	Kit de pré-montage pour tour 2 portes pour la tour pâtissier livré pré-monté/ installation simplifiée sur le site
<b>FODKITRAPIDTP3P</b>	Kit de pré-montage pour tour 3 portes pour la tour pâtissier livré pré-monté/ installation simplifiée sur le site
<b>FODKITRAPIDTP4P</b>	Kit de pré-montage pour tour 4 portes pour la tour pâtissier livré pré-monté/ installation simplifiée sur le site
<b>FODPVGANITM2</b>	Plateau granit épaisseur 30 mm - 3 chants polis posés en usine sur meuble monté sans dossier
<b>FODKITRPLAT80</b>	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées H maxi 105mm
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières Inox 600x400



### Meuble bas démontable traiteur 600x400 - traversant - positif +1°C +10°C

- Acier inoxydable ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Dessus inox amovible avec dossier hauteur 100 mm
- Pieds Inox réglables H min 150 mm/H maxi 200 mm
- Fluides R455A et R290

#### Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

**Nota : Matériel livré monté ou prémonté**



### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo, (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
<b>FODBTTVTR+2PR7</b>	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+2PR2</b>	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+2PDSDR7</b>	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+2PDSDR2</b>	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+3PR7</b>	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+3PR2</b>	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+3PDSDR7</b>	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+3PDSDR2</b>	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+4PR7</b>	2605 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+4PR2</b>	2605 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+4PDSDR7</b>	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
<b>FODBTTVTR+4PDSDR2</b>	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox (pour dossier ajouter 100mm en hauteur)

### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo, (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
<b>FODTTVTR+2PR7</b>	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+2PR2</b>	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+2PDSDR7</b>	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+2PDSDR2</b>	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+3PR7</b>	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+3PR2</b>	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+3PDSDR7</b>	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+3PDSDR2</b>	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+4PR7</b>	2605 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+4PR2</b>	2605 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+4PDSDR7</b>	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
<b>FODTTVTR+4PDSDR2</b>	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox (pour dossier ajouter 100mm en hauteur)

# MEUBLE TRAITEUR



## Porte

- Réversible
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

## Équipement frigorifique

- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande sauf au R290)
- Fluide R455A et R290
- Ambiance +43°C
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sauf R290)

## Module technique

- 150 mm pour groupe à distance (version sans groupe)
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)

## Pour groupe à distance :

- un évaporateur avec détendeur R452A
- un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- une boîte de raccordement étanche
- marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

## Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

## Évaporateur

- Ventilé avec carrosserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée
- Condensateur à air



### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de portes	Puiss. élec. (en kW)	Tension
<b>FODBTTVTRSG+2PR7</b>	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVTRSG+2PDSDR7</b>	1287 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVTRSG+3PR7</b>	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVTRSG+3PDSDR7</b>	1850 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVTRSG+4PR7</b>	2405 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVTRSG+4PDSDR7</b>	2413 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox (pour dossier ajouter 100mm en hauteur)

### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX- TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de portes	Puiss. élec. (en kW)	Tension
<b>FODTTVTRSG+2PR7</b>	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVTRSG+2PDSDR7</b>	1287 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVTRSG+3PR7</b>	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVTRSG+3PDSDR7</b>	1850 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVTRSG+4PR7</b>	2405 x 775 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVTRSG+4PDSDR7</b>	2413 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox (pour dossier ajouter 100mm en hauteur)

Référence	Options et accessoires pour meuble traiteur
<b>FODTS0165627</b>	Habillage arrière du logement technique en inox
<b>FODPVGRANITM2</b>	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posés en usine sur meuble monté sans dossier
<b>FODKITRPLAT80</b>	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H max 105mm
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières inox pour armoire 600x400





### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTTV+2PR7	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+2PR2	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+2PDR7	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+2PDR2	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PR2	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PDR2	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+4PR2	2605 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+4PDR2	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PR7	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+3PDR7	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+4PR7	2605 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+4PDR7	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T

\*Sans dessus inox  
\*\*Avec dessus inox

### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODTTV+2PR7	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTV+2PR2	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTV+2PDR7	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTV+2PDR2	1487 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PR2	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PDR2	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTV+4PR2	2605 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODTTV+4PDR2	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PR7	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTV+3PDR7	2050 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTV+4PR7	2605 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T
FODTTV+4PDR7	2613 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,321	MONO 230+T

\*Sans dessus inox  
\*\*Avec dessus inox



# MEUBLE BAS

## 600X400

### Meuble bas démontable 600x400 - simple accès - positif +1°C +10°C

#### Construction

- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Dessus inox amovible avec dossier arrière hauteur 100 mm
- Pieds Inox réglables H min 150mm / H maxi 200mm

#### Isolation

- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

#### Porte

- Réversible
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

#### Équipement frigorifique

- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande sauf au R290)

- Ambiance +43°C

- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sauf R290)

#### Module technique

- 150 mm pour groupe à distance
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Un évaporateur avec détendeur pour groupe à distance
- Un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Une boîte de raccordement étanche
- Marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

#### Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

#### Évaporateur

- Ventilé avec carrosserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée
- Condensateur à air

Nota : Matériel livré monté ou prémonté



### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTTVSG+2PR7	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+2PDR7	1287 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+3PR7	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+3PDR7	1850 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+4PR7	2405 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+4PDR7	2413 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox

### MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODTTVSG+2PR7	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+2PDR7	1287 x 785 x 930**	15 / 2x2	0,526	R455A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+3PR7	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+3PDR7	1850 x 785 x 930**	24 / 3x2	0,526	R455A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+4PR7	2405 x 785 x 910*	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+4PDR7	2413 x 785 x 930**	33 / 4x2	0,526	R455A	4	0,1	MONO 230+T

\*avec dessus inox et dossier (hauteur dossier 100mm non compris)

Référence	Accessoire et options pour les meuble bas
FODTS0165627	Habillage arrière du logement technique en inox
FODPVGRANITM2	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posé en usine sur meuble monté sans dossier
FODKITRPLAT80	2 Roulettes pivotantes sur platine diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H max 105mm
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières Inox pour armoire 600x400

## Meuble bas petite profondeur 600x400 - positif +1°C +10°C



### Module technique

- 150 mm pour groupe à distance (version sans groupe)
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Un évaporateur avec détendeur pour groupe à distance
- Un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- Une boîte de raccordement étanche
- Marche-arrêt avec voyant de mise sous tension
- Un régulateur électronique



### MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR - GAMME BLANCHE - POSITIF 600X400

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de portes	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>FODBTTV+1P6R7</b>	1117 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
<b>FODBTTV+1PD6R7</b>	1117 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
<b>FODBTTV+2P6R7</b>	1887 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
<b>FODBTTV+2PD6R7</b>	1887 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
<b>FODBTTVSG+1P6R7</b>	917 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Sans	1	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVSG+1PD6R7</b>	917 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Sans	1	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVSG+2P6R7</b>	1687 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODBTTVSG+2PD6R7</b>	1687 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox

# MEUBLE PETITE PROFONDEUR



## Construction

- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières inox
- Dessus inox amovible avec dossier arrière H 100 mm
- Pieds PVC réglables H min 150mm / H maxi 200 mm
- Matériel livré monté ou démonté

## Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

## Porte

- Réversible avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Loqueteau chromé

- Joint magnétique démontable sans outil

## Équipement frigorifique

- Avec ou sans groupe
- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande)
- Ambiance +43°C
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique

## Régulation

- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

## Évaporateur

- Ventilé avec carrosserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée sur modèle positif
- Condensateur à air
- Fluide réfrigérant R455A

## MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR - GAMME INOX- POSITIF 600X400

Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paires de glissières	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Groupe	Nbre de portes	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>FODTTV+1P6R7</b>	1117 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
<b>FODTTV+1PD6R7</b>	1117 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
<b>FODTTV+2P6R7</b>	1887 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
<b>FODTTV+2PD6R7</b>	1887 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
<b>FODTTVSG+1P6R7</b>	917 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Sans	1	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVSG+1PD6R7</b>	917 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Sans	1	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVSG+2P6R7</b>	1687 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T
<b>FODTTVSG+2PD6R7</b>	1687 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T

\*Sans dessus inox

\*\*Avec dessus inox

Référence	Accessoire et options pour les meubles bas
<b>FODPVGRANITM2</b>	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posés en usine sur meuble monté sans dossier
<b>FODCLIREST</b>	Grille inox 600x400
<b>FODPGLISSINOX597</b>	Paire de glissières inox pour armoire 600x400





## Refroidisseur d'eau sur sol eau gazeuse - eau réfrigérée

- Gaz frigorigène R134A - conforme F-Gas et DESP
- Refroidissement par détente directe
- Carbonateur intégré à l'échangeur pour une meilleure gazéification
- Niveau de gazéification réglable à l'installation
- Bas de caisse en acier prélaqué gris anthracite
- Large porte d'accès technique pour accéder aux bouteilles de CO<sup>2</sup> de 5 kg (maxi 3)
- Nécessite une évacuation d'eaux usées



## Refroidisseur sur sol eau réfrigérée 80L/H - 120L/H

- Refroidissement par banc de glace 2 sorties eau fraîche sur dosseret inox 304L
- Bas de caisse en acier prélaqué gris anthracite
- Large porte d'accès technique
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134A - Conforme F-Gas et DESP
- Tirage par pédale au bas du refroidisseur pour plus d'hygiène et de sécurité (pour modèle à pédale)



### REFROIDISSEUR D'EAU SUR SOL - EAU GAZEUSE - EAU RÉFRIGÉRÉE 80L/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
<b>FED89QK02P000</b>	540 x 488 x 1483	80 L/H	Non filtré	0,338	MONO 230+T
<b>FED89QK01P000</b>	540 x 488 x 1483	80 L/H	Filtration en ligne	0,338	MONO 230+T
<b>FED89QK01PL00</b>	540 x 488 x 1483	80 L/H	Filtré BRITA	0,338	MONO 230+T



### REFROIDISSEUR D'EAU SUR SOL - EAU RÉFRIGÉRÉE 80 À 120L/H À PÉDALE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
<b>FED890J12PD00</b>	416 x 393 x 1433	80 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED890J11PD00</b>	416 x 393 x 1433	80 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
<b>FED890J11PDL0</b>	416 x 393 x 1433	80 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N12PD00</b>	416 x 393 x 1433	120 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N11PD00</b>	416 x 393 x 1433	120 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N11PDL0</b>	416 x 393 x 1433	120 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T



### REFROIDISSEUR SUR SOL - EAU RÉFRIGÉRÉE 80 À 120L/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
<b>FED890J12P000</b>	412 x 342 x 1412	80 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED890J11P000</b>	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
<b>FED890J11PL00</b>	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N12P000</b>	412 x 342 x 1412	120 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N11P000</b>	412 x 342 x 1412	120 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
<b>FED890N11PL00</b>	420 x 342 x 1412	120 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T

# REFROIDISSEUR D'EAU



## Refroidisseur sur comptoir

- Construction entièrement en inox
- Refroidissement par banc de glace
- 2 sorties d'eau
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134A



## Fontaine atelier - eau réfrigérée

- Refroidissement par banc de glace
- 2 sorties d'eau fraîche - col de cygne et rince bouche
- Tôle carrosserie prélaquée gris anthracite
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134a - Conforme F-Gas et DESP



### REFROIDISSEUR SUR COMPTOIR - EAU RÉFRIGÉRÉE 80L/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
<b>FED89PJ12P000</b>	495 x 505 x 730	80 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED89PJ11P000</b>	495 x 505 x 730	80 L/H	Filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED89PJ11PL00</b>	495 x 505 x 730	80 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T

Recyclage des machines en fin de vie

Référence	Accessoire et options pour refroidisseur d'eau
<b>FED61000010</b>	Cartouche de filtration en ligne
<b>FED61002015</b>	Cartouche de filtration BRITA PURITY C1000 AC

**Filtré** Filtre en ligne avec raccords intégrés 1/4 - Capacité traitement 11 000 litres - Nécessite la coupure de l'arrivée d'eau pour son remplacement. Activation préalable à l'utilisation à faire hors machine

**Filtre Brita** Filtre BRITA PURITY C1000 AC monté sur tête fixe - Permet un remplacement aisé des cartouches de filtration - Capacité de traitement 10 000 litres - Certifié ACS



### FONTAINE ATELIER - EAU RÉFRIGÉRÉE 45L & 80L/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (L/H)	Sortie	Puissance (kW)	Tension
<b>FED8APE02PG00</b>	338 x 336 x 1260	45 L/H	2 sorties - non filtré	0,150	MONO 230+T
<b>FED8APE01PG00</b>	338 x 336 x 1260	45 L/H	2 sorties - filtré	0,150	MONO 230+T
<b>FED8AQJ02PG00</b>	420 x 340 x 1265	80 L/H	2 sorties - non filtré	0,213	MONO 230+T
<b>FED8AQJ01PG00</b>	420 x 340 x 1265	80 L/H	2 sorties - filtré	0,213	MONO 230+T



FLUIDE R290



### Machine à glaçons gourmets, compacte Platinum

- Machine à glaçons pleins 20 grammes, individuel, solide et transparent
- Système par pulvérisation performant
- Matériel idéal pour les espaces restreints type comptoir ou arrière bar
- Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable
- Mouvement abattant de fermeture de porte
- Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Finition inox
- Machine tropicalisée +43°
- Groupe à air propane R290



### MACHINE À GLAÇONS COMPACTE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage	Puiss. Groupe (Chevaux)	Hauteur sans pied	Puiss. (kW)	Tension
<b>FSCACM47</b>	386 x 600 x 643	25 Kg/24 h (1250 glaçons)	9 Kg (450 glaçons)	1/4ch	-	0,32	MONO 230+T
<b>FSCACM57</b>	386 x 600 x 695	33 Kg/24 h (1650 glaçons)	12 Kg (600 glaçons)	1/4 ch	-	0,37	MONO 230+T
<b>FSCACM87</b>	531 x 600 x 875	40 Kg/24 h (2000 glaçons)	19 Kg (950 glaçons)	1/3 ch	- 90 mm	0,6	MONO 230+T
<b>FSCACM107</b>	531 x 600 x 930	53 Kg/24 h (2650 glaçons)	23 Kg (1150 glaçons)	1/3 ch	- 90 mm	0,58	MONO 230+T
<b>FSCACM127</b>	680 x 600 x 1009	75 Kg/24 h (3750 glaçons)	39 Kg (1950 glaçons)	1/2 ch	- 90 mm	0,67	MONO 230+T
<b>FSCACM177</b>	680 x 600 x 1080	84 Kg/24 h (4200 glaçons)	48 Kg (2400 glaçons)	3/4 ch	- 90 mm	0,75	MONO 230+T

### Référence

### Accessoires & options pour machines à glaçons

**FSCLEGSACM**

Kit pieds FSCACM 46 - 56 hauteur 130 mm



FLUIDE R290



### Machine à glaçons gourmets, modulaire Platinum

- Machine à glaçons gourmet modulaire de grande capacité à installer sur un bac de stockage à glace
- Système par pulvérisation performant
- Matériel idéal pour les établissements recherchant une grande capacité de production et de stockage de glaçons dans un format 22 pouces ou 30 pouces pour une implantation en office, cuisine ou arrière bar
- Glaçon plein 20 grammes, individuel, solide et transparent : chaque glaçon cristallin et bien moulé est une oeuvre d'art unique
- Dimensions standardisées, conformément à la norme internationale «Im-périale» adoptée dans l'industrie de référence
- Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Contrôle électronique : les températures d'ambiance et d'eau peuvent changer durant l'année, mais votre machine restera constante
- Machine tropicalisée + 43°
- Voyant lumineux en façade : maintiennent les opérations de la machine à glaçons sous surveillance constante
- Groupe à air propane R290



### MACHINE À GLAÇONS MODULAIRE ET BAC DE STOCKAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage	Nbre de glaçons	Puiss. Groupe (Chevaux)	Puiss. gaz (kW)	Puiss. (kW)	Tension
<b>FSCMXGM327</b>	568 x 704 x 721	150 Kg/24 h	-	7500	1,5	R 290	1,2	MONO 230+T
<b>FSCSB193*</b>	560 x 843 x 1045	-	129 Kg	6450	-	-	-	-
<b>FSCMXGM427</b>	568 x 704 x 721	190 Kg/24 h	-	9500	1,5	R 290	1,85	MONO 230+T
<b>FSCSB322*</b>	569 x 869 x 1271	-	168 Kg	8400	-	-	-	-
<b>FSCMXGM437</b>	773 x 704 x 721	190 Kg/24 h	-	9500	1,5	R 290	1,85	MONO 230+T
<b>FSCSB393*</b>	769 x 850 x 1048	-	181 Kg	9050	-	-	-	-

# MACHINE À GLAÇONS

**FRANSTAL**  
Gold



**NATURAL**  
REFRIGERANT

## Machine à glaçons gourmet

- Produit des glaçons gourmets cristallins
- Idéale pour les espaces restreint
- Système d'injection anti calcaire, le système breveté d'injection avec des buses souples évite les dépôts de calcaire avec de petites vibrations
- Son design sans joints évite les détériorations en eaux dures
- Carrosserie tôle plastifiée anti-empreintes
- La porte coulissante vers l'intérieur réduit la surface d'occupation
- Groupe à air propane R290
- Hauteur sans pieds



## MACHINE À GLAÇONS PLEIN GOURMET

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage (kg)	Refroidissement	Glaçons	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCOEC025A</b>	350 x 475 x 595	23	6	Air	17 gr	0,26	MONO 230+T



**NATURAL**  
REFRIGERANT



## MACHINE À GLAÇONS GOURMET

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage (kg)	Refroidissement	Glaçons	Puiss. (kW)	Tension
<b>FCOEC035A</b>	435 x 605 x 701	41	15	Air	30 gr	0,35	MONO 230+T
<b>FCOEC045A</b>	435 x 605 x 701	46	15	Air	30 gr	0,51	MONO 230+T
<b>FCOEC060A</b>	515 x 645 x 840	62	30	Air	30 gr	0,51	MONO 230+T
<b>FCOEC080A</b>	645 x 645 x 870*	80	40	Air	30 gr	0,79	MONO 230+T

\*Pieds réglables de 105 à 155 mm





### Machine à glaçons

- Glaçon plein 18gr (dimensions 33x30mm)
- Système à projection refroidi à l'AIR
- Machine tropicalisée (max. air 43°C - eau 32°C)
- Filtre à air du condenseur amovible et lavable
- Réglage en façade pour optimiser la dimension des glaçons
- Isolation 30mm en polyuréthane expansé (HCFC-free) pour une meilleure conservation des glaçons
- Finition inox
- Régulation électromécanique



### MACHINES À GLAÇONS À PROJECTION : GLAÇONS PLEINS DE 18GR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Hauteur pieds (mm)	Production (Air 21°C - Eau 15°C)	Stockage	Gaz réfrigérant	Puissance (kW)	Tension
<b>FARCP2006AF</b>	365 x 495 x 600	0 - 20	20 kg/24h (1111 glaçons)	6 kg (333 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
<b>FARCP2506AF</b>	365 x 495 x 600	0 - 20	25 kg/24h (1388 glaçons)	6 kg (333 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
<b>FARCP3010AF</b>	365 x 495 x 690	0 - 20	30 kg/24h (1666 glaçons)	10 kg (555 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
<b>FARCP4015AF</b>	500 x 585 x 685	0 - 20	40 kg/24h (2222 glaçons)	15 kg (833 glaçons)	R 452A	0,57	MONO 230+T
<b>FARCP4515AF</b>	500 x 585 x 685	0 - 20	45 kg/24h (2500 glaçons)	15 kg (833 glaçons)	R 452A	0,60	MONO 230+T
<b>FARCP5025AF</b>	500 x 585 x 795	0 - 20	50 kg/24h (2778 glaçons)	25 kg (1389 glaçons)	R 452A	0,75	MONO 230+T
<b>FARCP6040AF</b>	740 x 605 x 915	40 - 50	60 kg/24h (3333 glaçons)	40 kg (2222 glaçons)	R 452A	0,78	MONO 230+T
<b>FARCP8540AF</b>	740 x 605 x 915	40 - 50	85 kg/24h (4722 glaçons)	40 kg (2222 glaçons)	R 452A	1,05	MONO 230+T
<b>FARCP10060AF</b>	740 x 605 x 1015	40 - 50	100 kg/24h (5556 glaçons)	60 kg (3333 glaçons)	R 452A	1,20	MONO 230+T
<b>FARCP13075AF</b>	840 x 745 x 1070	40 - 50	130 kg/24h (7222 glaçons)	75 kg (4167 glaçons)	R 452A	1,25	MONO 230+T
<b>FARCP16575AF</b>	840 x 745 x 1070	40 - 50	165 kg/24h (9167 glaçons)	75 kg (4167 glaçons)	R 452A	1,90	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour machine à glaçons
<b>FAR00K16274</b>	Kit 4 pieds hauts (réglables 110-140mm) pour modèles de 20 à 50kg + SG100/140
<b>FAR00K16673</b>	Kit 4 pieds hauts (réglables 150-190mm) pour modèles de 60 à 165kg
<b>FARK04098</b>	Pompe de vidange externe pour machine à glaçons (max. hauteur pompage 5 mètres)



# Sommaire

## FROID COMPOSANTS

### Centrale d'enregistrement

- ☛ Centrale d'enregistrement de température ..... 3.02 à 3.04
- ☛ Solution d'enregistrement..... 3.05

### Chambre froide

- ☛ Chambre froide positive et négative avec groupe avec sol ..... 3.06 à 3.07
- ☛ Chambre froide positive sans groupe avec sol..... 3.08 à 3.09
- ☛ Chambre froide négative sans groupe avec sol..... 3.10 à 3.11
- ☛ Chambre froide positive sans groupe sans sol..... 3.12 à 3.13

## VENTILATION

### Hotte

- ☛ Hotte d'extraction statique ..... 3.14 à 3.21
- ☛ Hotte d'extraction dynamique..... 3.22





## Centrale d'enregistrement de température GTC

- Boîtier mural prêt à poser / 2 Relais d'alarme
- Enregistreur 3 / 4 / 5 voies
- Enregistreur 6 / 7 / 8 ou 10 / 12 / 14 / 16 voies
- Fourni avec 1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension : MONO 230+T



### CENTRALE D'ENREGISTREMENT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
<b>VBATH5N/LOG.3</b>	TH5N/LOG.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 1 câble USB + 3 sondes
<b>VBATH5N/LOG.4</b>	TH5N/LOG.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 1 câble USB + 4 sondes
<b>VBATH5N/LOG.5</b>	TH5N/LOG.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 1 câble USB + 5 sondes
<b>VBAM8N/LOG.6</b>	M8N/LOG.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 1 câble USB + 6 sondes
<b>VBAM8N/LOG.7</b>	M8N/LOG.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 1 câble USB + 7 sondes
<b>VBAM8N/LOG.8</b>	M8N/LOG.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 1 câble USB + 8 sondes
<b>VBAM16N/LOG.10</b>	M16N/LOG.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 1 câble USB + 10 sondes
<b>VBAM16N/LOG.12</b>	M16N/LOG.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 1 câble USB + 12 sondes
<b>VBAM16N/LOG.14</b>	M16N/LOG.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 1 câble USB + 14 sondes
<b>VBAM16N/LOG.16</b>	M16N/LOG.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 1 câble USB + 16 sondes

### CENTRALE D'ENREGISTREMENT AVEC PORT USB

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
<b>VBATH5N/USB.3</b>	TH5N/USB.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 1 clé USB + 3 sondes
<b>VBATH5N/USB.4</b>	TH5N/USB.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 1 clé USB + 4 sondes
<b>VBATH5N/USB.5</b>	TH5N/USB.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 1 clé USB + 5 sondes
<b>VBAM8N/USB.6</b>	M8N/USB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 1 clé USB + 6 sondes
<b>VBAM8N/USB.7</b>	M8N/USB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 1 clé USB + 7 sondes
<b>VBAM8N/USB.8</b>	M8N/USB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 1 clé USB + 8 sondes
<b>VBAM16N/USB.10</b>	M16N/USB.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 1 clé USB + 10 sondes
<b>VBAM16N/USB.12</b>	M16N/USB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 1 clé USB + 12 sondes
<b>VBAM16N/USB.14</b>	M16N/USB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 1 clé USB + 14 sondes
<b>VBAM16N/USB.16</b>	M16N/USB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 1 clé USB + 16 sondes

### CENTRALE D'ENREGISTREMENT AVEC IMPRIMANTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
<b>VBATH5N/IMP.3</b>	TH5N/IMP.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ Imprimante + 3 sondes
<b>VBATH5N/IMP.4</b>	TH5N/IMP.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ Imprimante + 4 sondes
<b>VBATH5N/IMP.5</b>	TH5N/IMP.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ Imprimante + 5 sondes
<b>VBAM8N/IMP.6</b>	M8N/LOG/IMP.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ Imprimante + 6 sondes
<b>VBAM8N/IMP.7</b>	M8N/LOG/IMP.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ Imprimante + 7 sondes
<b>VBAM8N/IMP.8</b>	M8N/LOG/IMP.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ Imprimante + 8 sondes
<b>VBAM16N/IMP.10</b>	M16N/LOG/IMP.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ Imprimante + 10 sondes
<b>VBAM16N/IMP.12</b>	M16N/LOG/IMP.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ Imprimante + 12 sondes
<b>VBAM16N/IMP.14</b>	M16N/LOG/IMP.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ Imprimante + 14 sondes
<b>VBAM16N/IMP.16</b>	M16N/LOG/IMP.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ Imprimante + 16 sondes

Référence	Accessoires & options pour centrale d'enregistrement
<b>VBABSA416N</b>	Carton de 25 rouleaux thermiques pour imprimante modèle : BSA 416N
<b>VBATED1000</b>	Sonde d'ambiance - 50 à + 50°C modèle : TED1000
<b>VBAARGOS</b>	Abonnement 1 an pour service de télégestion internet et alarmes par SMS/Mail
<b>VBABATS</b>	Batterie de secours intégrée à la centrale d'enregistrement (12h)
<b>VBASYNO</b>	Synoptique intégré au logiciel VIGILOG ou sur ARGOS
<b>VBAVIGIWEB</b>	Passerelle de télégestion et surveillance Internet + 1ÈRE année d'ARGOS Boîtier mural prêt à poser dimensions 229 x 116 x 220 mm
<b>VBAFPP</b>	Forfait paramétrage personnalisé

# CENTRALE D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE



## Centrale d'enregistrement et contrôle par réseau RJ45

- Boîtier mural prêt à poser / 2 relais d'alarme
- Fourni avec logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Sortie RJ45
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension d'alimentation : MONO 230+T

## Centrale d'enregistrement par radio fréquence

- Boîtier mural prêt à poser / 2 relais d'alarme
- 1 accès internet
- + 1<sup>ère</sup> année d'abonnement ARGOS (version WEB)
- Fourni avec le logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog



### CENTRALE D'ENREGISTREMENT PAR RÉSEAU RJ 45

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
VBATH5N/RJ.3	TH5N/RJ.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 3 sondes
VBATH5N/RJ.4	TH5N/RJ.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 4 sondes
VBATH5N/RJ.5	TH5N/RJ.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 5 sondes
VBAM8N/RJ.6	M8N/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
VBAM8N/RJ.7	M8N/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
VBAM8N/RJ.8	M8N/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.3	TH5N/IMP/RJ.3	229 x 116 x 220	3 voies	imprimante + 3 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.4	TH5N/IMP/RJ.4	229 x 116 x 220	4 voies	imprimante + 4 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.5	TH5N/IMP/RJ.5	229 x 116 x 220	5 voies	imprimante + 5 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.6	M8N/IMP/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	imprimante + 6 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.7	M8N/IMP/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	imprimante + 7 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.8	M8N/IMP/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	imprimante + 8 sondes
VBAM16N/RJ.10	M16N/RJ.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 10 sondes
VBAM16N/RJ.12	M16N/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
VBAM16N/RJ.14	M16N/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
VBAM16N/RJ.16	M16N/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.10	M16N/IMP/RJ.10	229 x 116 x 220	10 voies	imprimante + 10 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.12	M16N/IMP/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	imprimante + 12 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.14	M16N/IMP/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	imprimante + 14 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.16	M16N/IMP/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	imprimante + 16 sondes

### CENTRALE D'ENREGISTREMENT PAR RADIO FRÉQUENCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
VBAMEMO.RF/LOG	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - 1 câble mini USB Logiciel VIGILOG - antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBAMEMO.RF/RJ	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - 1 sortie RJ45 - logiciel VIGILOG antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBAMEMO.RF/WEB	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - accès Internet 1 <sup>ère</sup> année d'abonnement ARGOS - antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBATX.RF.L	118 x 79 x 43	Capteur RF	-	Batteries lithium
VBATX.RFX2	65 x 40 x 79	Capteur température / radiofréquence 2 voies livré avec sonde PT1000	-	-
VBATX.4.20MA.RF	118 x 79 x 43	Capteur 4.20mA / radiofréquence 1 voie (ex: sonde hygrométrie)	-	Batteries lithium
VBATX.TOR.RF	118 x 79 x 43	Capteur contacts secs / radiofréquence 2 voies (ex: défaut froid, défaut électrique)	-	Batteries lithium
VBARX.RF	118 x 79 x 43	Répéteur / radiofréquence antenne incluse	-	MONO 230+T





### Central d'enregistrement par Internet

- Boîtier mural prêt à poser / 2 relais d'alarme
- 1 accès Internet
- 1<sup>ère</sup> année d'abonnement ARGOS
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension : MONO 230+T



### Central d'enregistrement tactile

- Écran tactile
- Logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Munie d'1 sortie RJ45
- Tension MONO 230+T

### Central d'enregistrement tactile + web

- Écran tactile + WEB
- + Logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- + 1<sup>ère</sup> année d'abonnement ARGOS
- + 1 accès internet
- Tension MONO 230+T



## CENTRALE D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE PAR INTERNET

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre de voies	Sondes
<b>VBATH5N/WEB.3</b>	TH5N/WEB.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 3 sondes
<b>VBATH5N/WEB.4</b>	TH5N/WEB.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 4 sondes
<b>VBATH5N/WEB.5</b>	TH5N/WEB.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 5 sondes
<b>VBAM8N/WEB.6</b>	M8N/WEB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
<b>VBAM8N/WEB.7</b>	M8N/WEB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
<b>VBAM8N/WEB.8</b>	M8N/WEB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
<b>VBAM16N/WEB.10</b>	M16N/WEB.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 10 sondes
<b>VBAM16N/WEB.12</b>	M16N/WEB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
<b>VBAM16N/WEB.14</b>	M16N/WEB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
<b>VBAM16N/WEB.16</b>	M16N/WEB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes

Filaire

## CENTRALE D'ENREGISTREMENT TACTILE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Enregistreur de température	Sondes
<b>VBAM8NT-F-F/USB.6</b>	M8NT-F-F/USB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/USB.7</b>	M8NT-F-F/USB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/USB.8</b>	M8NT-F-F/USB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/USB.12</b>	M16NT-F-F/USB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/USB.14</b>	M16NT-F-F/USB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/USB.16</b>	M16NT-F-F/USB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/RJ.6</b>	M8NT-F-F/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/RJ.7</b>	M8NT-F-F/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/RJ.8</b>	M8NT-F-F/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/RJ.12</b>	M16NT-F-F/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/RJ.14</b>	M16NT-F-F/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/RJ.16</b>	M16NT-F-F/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/WEB.6</b>	M8NT-F-F/WEB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/WEB.7</b>	M8NT-F-F/WEB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
<b>VBAM8NT-F-F/WEB.8</b>	M8NT-F-F/WEB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/WEB.12</b>	M16NT-F-F/WEB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/WEB.14</b>	M16NT-F-F/WEB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
<b>VBAM16NT-F-F/WEB.16</b>	M16NT-F-F/WEB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
<b>VBAMEMO-NT-F-RF/USB</b>	MEMO-NT-F-RF/USB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
<b>VBAMEMO-NT-F-RF/RJ</b>	MEMO-NT-F-RF/RJ	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
<b>VBAMEMO-NT-F-RF/WEB</b>	MEMO-NT-F-RF/WEB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
<b>VBAMEMO-NT-F-RS/USB</b>	MEMO-NT-F-RS/USB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
<b>VBAMEMO-NT-F-RS/RJ</b>	MEMO-NT-F-RS/RJ	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
<b>VBAMEMO-NT-F-RS/WEB</b>	MEMO-NT-F-RS/WEB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-

Filaire

Radio fréquence



# SOLUTION D'ENREGISTREMENT



## Enregistreur

- Mini enregistreur de température ambiante
- Compact, portable et étanche
- Entièrement programmable par l'utilisateur

## Enregistreur

- Mini enregistreur de température ambiante
- Permet le contrôle de la température durant le transport ou le stockage des produits
- Compact, portable et étanche
- Démarrage immédiat ou différé de l'enregistreur



## Transmetteur téléphonique d'alarmes

- Livré avec alimentation secourue
- Boîtier mural prêt à poser



## Enregistreur à mini-disques

- Échelle -35 +15°C
- 1 tour /7 Jours
- Boîtier pour montage mural ou sur panneau
- Livré avec 100 disques et 2 stylos



## ENREGISTREUR AUTONOME

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Alimentation
<b>VBA88260</b>	110X45X17	Datalogger USB + génération de rapport PDF et excel + alarmes haute / basse+ écran d'affichage LCD	1 pile 3V Lithium CR2032
<b>VBAPILE8828</b>	-	Lot de 10 piles type ½ AA-3,6V	-
<b>VBA88261</b>		Enregistreur autonome de température avec sonde à piquer 2 voies avec interface USB 2.0/PDF	-
<b>VBA88262</b>		Enregistreur autonome de température et hygrométrie 2 voies avec interface USB 2.0/PDF	-
<b>VBASTSP.88261</b>		Sonde à piquer pour enregistreur pour datalogger 88261 - Capteur NTC - connexion jack 3.5mm	-

## ENREGISTREUR À DISQUES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Alimentation
<b>VBAMINITHERM</b>	144 x 67 x 144	Enregistreur à mini-disques	pile Lithium CR AA / 3VCC

Référence	Accessoires & options pour enregistreur à disques
<b>VBAPILEMNT3V</b>	Lot de 10 piles lithium CR AA / 3V
<b>VBAPILEMNT3.6V</b>	Lot de 10 piles lithium CR AA / 3.6V
<b>VBAF51079A01R</b>	Stylos pour enregistreur (lot de 5 stylos) (modèle : F5107901R)
<b>VBA113D5</b>	Diagrammes (lot de 100 disques -35 +15°C, 1 tour/7jours) (modèle : 113D5)

## THERMOSTAT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Résolution
<b>VBABA60CX-BUS</b>	32 x 60 x 74	Régulateur digital, 3 sorties relais 3 entrées NTC ou PTC Raccordable à un système de supervision ModBus	0,1°C

## TRANSMETTEUR TÉLÉPHONIQUE D'ALARME

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Entrée contact	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
<b>VBASD1+</b>	235 x 115 x 205	4 entrées contact	4 numéros d'appel - 4 messages vocaux	0,12	MONO 230+T
<b>VBASD6SM</b>	235 x 115 x 205	8 entrées contact	10 numéros d'appel, en vocal ou SMS 8 messages vocaux	0,12	MONO 230+T



### Chambre froide avec groupe POSITIF +2°C AVEC SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Alimentation mono 230+T 600 W
- Fluide R134A
- Groupe frigorifique monobloc monté à cheval
- Élimination automatique des eaux de condensation
- Sans chevronnage



#### AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 1855 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF6X1412A10	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A10	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A10	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A10	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A10	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A10	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A10	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A10	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A10	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A10	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A10	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A10	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A10	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A10	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A10	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A10	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A10	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A10	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A10	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A10	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975

#### AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1412A10	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A10	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A10	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A10	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A10	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1612A10	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A10	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A10	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A10	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A10	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1812A10	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A10	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A10	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A10	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A10	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X2012A10	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A10	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A10	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A10	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A10	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150



# CHAMBRE FROIDE

## AVEC GROUPE AVEC SOL



### Chambre froide avec groupe NÉGATIF -18°C AVEC SOL épaisseur 100 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Avec chevrons 60 x 40 mm
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Alimentation mono 230+T 900 W
- Dégivrage gaz chaud
- Fluide R452A
- Groupe frigorifique monobloc monté à cheval
- Élimination automatique des eaux de condensation



### AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 1855 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1412A20	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A20	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A20	1430 x 1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A20	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A20	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A20	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A20	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A20	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A20	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A20	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A20	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A20	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A20	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A20	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A20	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A20	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A20	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A20	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A20	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A20	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

### AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1412A20	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A20	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A20	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A20	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A20	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1612A20	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A20	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A20	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A20	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A20	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1812A20	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A20	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A20	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A20	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A20	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y2012A20	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A20	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A20	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A20	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A20	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230



### Chambre froide positive AVEC SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Sans chevronnage



### AVEC PORTE RÉVERSIBLE 1855 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF6X1212A00	1230 x 1230 x 1855	1350 x 1350 x 1975
VDAF6X1214A00	1230 x 1430 x 1855	1350 x 1550 x 1975
VDAF6X1216A00	1230 x 1630 x 1855	1350 x 1750 x 1975
VDAF6X1218A00	1230 x 1830 x 1855	1350 x 1950 x 1975
VDAF6X1220A00	1230 x 2030 x 1855	1350 x 2150 x 1975
VDAF6X1412A00	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A00	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A00	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A00	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A00	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A00	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A00	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A00	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A00	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A00	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A00	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A00	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A00	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A00	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A00	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A00	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A00	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A00	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A00	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A00	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975

### AVEC PORTE RÉVERSIBLE 2030 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1212A00	1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2150
VDAF7X1214A00	1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2150
VDAF7X1216A00	1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2150
VDAF7X1218A00	1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2150
VDAF7X1220A00	1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2150
VDAF7X1222A00	1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2150
VDAF7X1224A00	1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2150
VDAF7X1412A00	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A00	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A00	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A00	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A00	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1422A00	1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2150
VDAF7X1424A00	1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2150
VDAF7X1612A00	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A00	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A00	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A00	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A00	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1622A00	1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2150
VDAF7X1624A00	1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2150
VDAF7X1812A00	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A00	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A00	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A00	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A00	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X1822A00	1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2150





# CHAMBRE FROIDE POSITIVE

## SANS GROUPE AVEC SOL



### Chambre froide positive AVEC SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Sans chevronnage



### AVEC PORTE RÉVERSIBLE 2030 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
VDAF7X1824A00	1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2150
VDAF7X2012A00	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A00	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A00	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A00	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A00	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150
VDAF7X2022A00	2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2150
VDAF7X2024A00	2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2150
VDAF7X2212A00	2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2150
VDAF7X2214A00	2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2150
VDAF7X2216A00	2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2150
VDAF7X2218A00	2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2150
VDAF7X2220A00	2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2150
VDAF7X2222A00	2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2150
VDAF7X2224A00	2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2150
VDAF7X2412A00	2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2150
VDAF7X2414A00	2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2150
VDAF7X2416A00	2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2150
VDAF7X2418A00	2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2150
VDAF7X2420A00	2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2150
VDAF7X2422A00	2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2150
VDAF7X2424A00	2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2150

Référence	Options et accessoires chevronnage
VDA8120010700	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1200
VDA8120026200	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1400
VDA8120010800	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1600
VDA8120026300	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1800
VDA8120010900	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2000
VDA8120026400	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2200
VDA8120011000	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2400
VDA8120026500	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1400
VDA8120026600	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1600
VDA8120026700	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1800
VDA8120026800	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2000
VDA8120026900	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2200
VDA8120027000	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2400
VDA8120011400	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1600

Référence	Options et accessoires chevronnage
VDA8120027100	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1800
VDA8120011500	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2000
VDA8120027200	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2200
VDA8120011600	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2400
VDA8120027300	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x1800
VDA8120027400	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2000
VDA8120027500	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2200
VDA8120027600	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2400
VDA8120012300	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2000
VDA8120027700	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2200
VDA8120012400	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2400
VDA8120027800	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2200
VDA8120027900	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2400
VDA8120013200	Chevronnage 60x40/Chambre 2400x2400





### Chambre froide négative AVEC SOL épaisseur 100 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Avec chevronnage 40x60 mm



### AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1212A00	1230 x 1230 x 2030	1430 x 1430 x 2230
VDAF7Y1214A00	1230 x 1430 x 2030	1430 x 1630 x 2230
VDAF7Y1216A00	1230 x 1630 x 2030	1430 x 1830 x 2230
VDAF7Y1218A00	1230 x 1830 x 2030	1430 x 2030 x 2230
VDAF7Y1220A00	1230 x 2030 x 2030	1430 x 2230 x 2230
VDAF7Y1222A00	1230 x 2230 x 2030	1430 x 2430 x 2230
VDAF7Y1224A00	1230 x 2430 x 2030	1430 x 2630 x 2230
VDAF7Y1412A00	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A00	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A00	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A00	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A00	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1422A00	1430 x 2230 x 2030	1630 x 2430 x 2230
VDAF7Y1424A00	1430 x 2430 x 2030	1630 x 2630 x 2230
VDAF7Y1612A00	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A00	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A00	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A00	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A00	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1622A00	1630 x 2230 x 2030	1830 x 2430 x 2230
VDAF7Y1624A00	1630 x 2430 x 2030	1830 x 2630 x 2230
VDAF7Y1812A00	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A00	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A00	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A00	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A00	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y1822A00	1830 x 2230 x 2030	2030 x 2430 x 2230
VDAF7Y1824A00	1830 x 2430 x 2030	2030 x 2630 x 2230
VDAF7Y2012A00	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A00	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A00	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A00	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A00	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230
VDAF7Y2022A00	2030 x 2230 x 2030	2230 x 2430 x 2230
VDAF7Y2024A00	2030 x 2430 x 2030	2230 x 2630 x 2230
VDAF7Y2212A00	2230 x 1230 x 2030	2430 x 1430 x 2230
VDAF7Y2214A00	2230 x 1430 x 2030	2430 x 1630 x 2230
VDAF7Y2216A00	2230 x 1630 x 2030	2430 x 1830 x 2230
VDAF7Y2218A00	2230 x 1830 x 2030	2430 x 2030 x 2230
VDAF7Y2220A00	2230 x 2030 x 2030	2430 x 2230 x 2230
VDAF7Y2222A00	2230 x 2230 x 2030	2430 x 2430 x 2230
VDAF7Y2224A00	2230 x 2430 x 2030	2430 x 2630 x 2230
VDAF7Y2412A00	2430 x 1230 x 2030	2630 x 1430 x 2230
VDAF7Y2414A00	2430 x 1430 x 2030	2630 x 1630 x 2230
VDAF7Y2416A00	2430 x 1630 x 2030	2630 x 1830 x 2230
VDAF7Y2418A00	2430 x 1830 x 2030	2630 x 2030 x 2230
VDAF7Y2420A00	2430 x 2030 x 2030	2630 x 2230 x 2230
VDAF7Y2422A00	2430 x 2230 x 2030	2630 x 2430 x 2230
VDAF7Y2424A00	2430 x 2430 x 2030	2630 x 2630 x 2230



# CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE

## SANS GROUPE AVEC SOL



### Chambre froide négative AVEC SOL épaisseur 100 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Avec chevronnage 40x60 mm



### AVEC PORTE RÉVERSIBLE 1855 (H) X 700 (L) MM AVEC CHEVRONNAGE

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1212A00	1230 x 1230 x 1855	1430 x 1430 x 2055
VDAF6Y1214A00	1230 x 1430 x 1855	1430 x 1630 x 2055
VDAF6Y1216A00	1230 x 1630 x 1855	1430 x 1830 x 2055
VDAF6Y1218A00	1230 x 1830 x 1855	1430 x 2030 x 2055
VDAF6Y1220A00	1230 x 2030 x 1855	1430 x 2230 x 2055
VDAF6Y1412A00	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A00	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A00	1430 x 1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A00	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A00	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A00	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A00	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A00	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A00	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A00	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A00	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A00	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A00	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A00	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A00	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A00	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A00	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A00	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A00	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A00	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

Référence	Options et accessoires
VDA81700T9102	Ensemble soupape TS22 PX60-120
VDARL1908P000	Rideau à lanières positif 190X80
VDARL1908NE00	Rideau à lanières négatif 190X80



### Chambre froide positive SANS SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Sans chevronnage



### AVEC PORTE NON RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Dimensions extérieures L x P x H (mm) hors chevrons	Référence	Porte	Référence	Porte
1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1212S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1212S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1214S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1214S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2090	<a href="#">VDAF7X1216S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1216S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2090	<a href="#">VDAF7X1218S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1218S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2090	<a href="#">VDAF7X1220S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1220S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1222S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1222S0G</a>	Ferrée gauche
1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1224S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1224S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1412S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1412S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1414S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1414S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2090	<a href="#">VDAF7X1416S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1416S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2090	<a href="#">VDAF7X1418S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1418S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2090	<a href="#">VDAF7X1420S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1420S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1422S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1422S0G</a>	Ferrée gauche
1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1424S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1424S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1612S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1612S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1614S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1614S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2090	<a href="#">VDAF7X1616S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1616S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2090	<a href="#">VDAF7X1618S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1618S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2090	<a href="#">VDAF7X1620S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1620S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1622S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1622S0G</a>	Ferrée gauche
1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1624S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1624S0G</a>	Ferrée gauche
1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2090	<a href="#">VDAF7X1812S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1812S0G</a>	Ferrée gauche
1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2090	<a href="#">VDAF7X1814S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1814S0G</a>	Ferrée gauche
1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2090	<a href="#">VDAF7X1816S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1816S0G</a>	Ferrée gauche
1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2090	<a href="#">VDAF7X1818S0D</a>	Ferrée droite	<a href="#">VDAF7X1818S0G</a>	Ferrée gauche



# CHAMBRE FROIDE POSITIVE

## SANS GROUPE SANS SOL



### Chambre froide positive SANS SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquées lisses blanche banquise proche RAL 9010
- Sans chevronnage



#### AVEC PORTE NON RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM\*

Dimensions intérieures L x P x H (mm) hors chevrons	Dimensions extérieures L x P x H (mm)	Référence	Porte
1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2090	<b>VDAF7X1820S0D</b>	Ferrée droite
1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2090	<b>VDAF7X1822S0D</b>	Ferrée droite
1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2090	<b>VDAF7X1824S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2090	<b>VDAF7X2012S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2090	<b>VDAF7X2014S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2090	<b>VDAF7X2016S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2090	<b>VDAF7X2018S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2090	<b>VDAF7X2020S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2090	<b>VDAF7X2022S0D</b>	Ferrée droite
2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2090	<b>VDAF7X2024S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2090	<b>VDAF7X2212S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2090	<b>VDAF7X2214S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2090	<b>VDAF7X2216S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2090	<b>VDAF7X2218S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2090	<b>VDAF7X2220S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2090	<b>VDAF7X2222S0D</b>	Ferrée droite
2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2090	<b>VDAF7X2224S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2090	<b>VDAF7X2412S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2090	<b>VDAF7X2414S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2090	<b>VDAF7X2416S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2090	<b>VDAF7X2418S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2090	<b>VDAF7X2420S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2090	<b>VDAF7X2422S0D</b>	Ferrée droite
2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2090	<b>VDAF7X2424S0D</b>	Ferrée droite

\*Chevonnage voir page 3.09

Référence	Porte
<b>VDAF7X1820S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X1822S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X1824S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2012S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2014S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2016S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2018S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2020S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2022S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2024S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2212S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2214S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2216S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2218S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2220S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2222S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2224S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2412S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2414S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2416S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2418S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2420S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2422S0G</b>	Ferrée gauche
<b>VDAF7X2424S0G</b>	Ferrée gauche

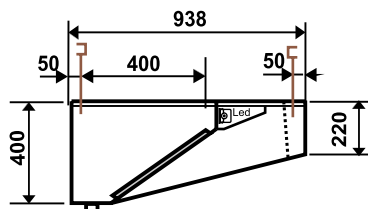




### Hotte compact LUTRA-C assemblée hauteur 220 / 400 mm

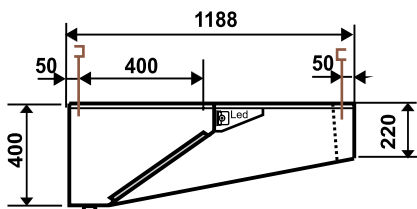
- Réalisation en inox brossé AISI 304
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2200 mm)
- Gamme de hottes LUTRA-C spécialement adaptées aux locaux à très faible hauteur sous dalle
  - Version adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà
  - Version centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà
- Assemblage vissé entre blocs
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement

### HOTTE COMPACT LUTRA-C ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 938 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAALA090020</a>	LHA9C10	1000 x 938	2	1
<a href="#">VSAALA090030</a>	LHA9C15	1500 x 938	3	1
<a href="#">VSAALA090040</a>	LHA9C20	2000 x 938	4	1
<a href="#">VSAALA090050</a>	LHA9C25	2500 x 938	5	1
<a href="#">VSAALA090060</a>	LHA9C30	3000 x 938	6	1
<a href="#">VSAALA090070</a>	LHA9C35	3500 x 938	7	2
<a href="#">VSAALA090080</a>	LHA9C40	4000 x 938	8	2
<a href="#">VSAALA090090</a>	LHA9C45	4500 x 938	9	2
<a href="#">VSAALA090100</a>	LHA9C50	5000 x 938	10	2
<a href="#">VSAALA090110</a>	LHA9C55	5500 x 938	11	2
<a href="#">VSAALA090120</a>	LHA9C60	6000 x 938	12	2

### HOTTE COMPACT LUTRA-C ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 1188 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAALA110020</a>	LHA11C10	1000 x 1188	2	1
<a href="#">VSAALA110030</a>	LHA11C15	1500 x 1188	3	1
<a href="#">VSAALA110040</a>	LHA11C20	2000 x 1188	4	1
<a href="#">VSAALA110050</a>	LHA11C25	2500 x 1188	5	1
<a href="#">VSAALA110060</a>	LHA11C30	3000 x 1188	6	1
<a href="#">VSAALA110070</a>	LHA11C35	3500 x 1188	7	2
<a href="#">VSAALA110080</a>	LHA11C40	4000 x 1188	8	2
<a href="#">VSAALA110090</a>	LHA11C45	4500 x 1188	9	2
<a href="#">VSAALA110100</a>	LHA11C50	5000 x 1188	10	2
<a href="#">VSAALA110110</a>	LHA11C55	5500 x 1188	11	2
<a href="#">VSAALA110120</a>	LHA11C60	6000 x 1188	12	2

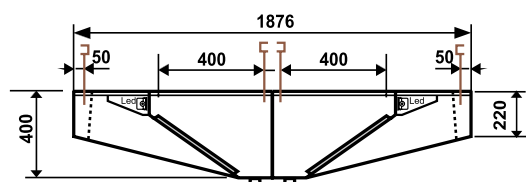
# HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE



- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304 brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle
- Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m<sup>3</sup>/H par filtre) sans plaque d'obturation
- Luminaires étanches à leds IP66 encastrés et protégés par une platine vitrée (verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face
- Luminaires inclus

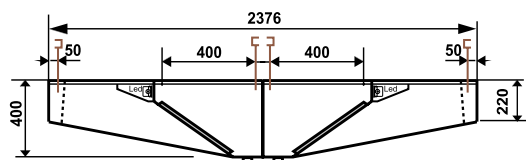


## HOTTE COMPACT LUTRA-C CENTRALE AVEC AVANCÉE 1876 MM



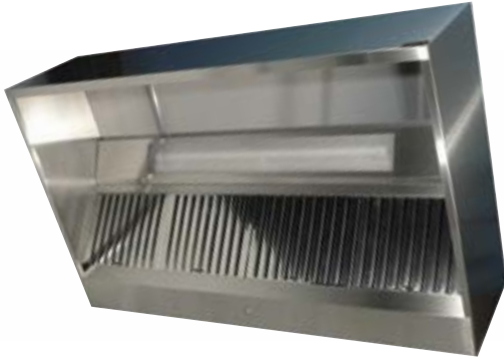
Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAALC180020</a>	LHC18C10	1000 x 1876	4	2
<a href="#">VSAALC180030</a>	LHC18C15	1500 x 1876	6	2
<a href="#">VSAALC180040</a>	LHC18C20	2000 x 1876	8	2
<a href="#">VSAALC180050</a>	LHC18C25	2500 x 1876	10	2
<a href="#">VSAALC180060</a>	LHC18C30	3000 x 1876	12	2
<a href="#">VSAALC180070</a>	LHC18C35	3500 x 1876	14	4
<a href="#">VSAALC180080</a>	LHC18C40	4000 x 1876	16	4
<a href="#">VSAALC180090</a>	LHC18C45	4500 x 1876	18	4
<a href="#">VSAALC180100</a>	LHC18C50	5000 x 1876	20	4
<a href="#">VSAALC180110</a>	LHC18C55	5500 x 1876	22	4
<a href="#">VSAALC180120</a>	LHC18C60	6000 x 1876	24	4

## HOTTE COMPACT LUTRA-C CENTRALE AVEC AVANCÉE 2376 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAALC220020</a>	LHC22C10	1000 x 2376	4	2
<a href="#">VSAALC220030</a>	LHC22C15	1500 x 2376	6	2
<a href="#">VSAALC220040</a>	LHC22C20	2000 x 2376	8	2
<a href="#">VSAALC220050</a>	LHC22C25	2500 x 2376	10	2
<a href="#">VSAALC220060</a>	LHC22C30	3000 x 2376	12	2
<a href="#">VSAALC220070</a>	LHC22C35	3500 x 2376	14	4
<a href="#">VSAALC220080</a>	LHC22C40	4000 x 2376	16	4
<a href="#">VSAALC220090</a>	LHC22C45	4500 x 2376	18	4
<a href="#">VSAALC220100</a>	LHC22C50	5000 x 2376	20	4
<a href="#">VSAALC220110</a>	LHC22C55	5500 x 2376	22	4
<a href="#">VSAALC220120</a>	LHC22C60	6000 x 2376	24	4



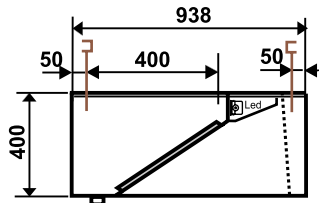


### Hotte VOLUM LUTRA-V assemblée hauteur 400 / 400 mm

- Réalisation en inox brossé AISI 304
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2350 mm)
- Gamme de hottes LUTRA-V spécialement adaptées aux locaux de faible hauteur sous dalle :
  - Version adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà
  - Version centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà
- Assemblage vissé entre blocs
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement

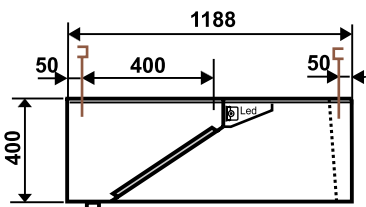


### HOTTE VOLUM LUTRA-V ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 938 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAALA090140	LHA9V10	1000 x 938	2	1
VSAALA090150	LHA9V15	1500 x 938	3	1
VSAALA090160	LHA9V20	2000 x 938	4	1
VSAALA090170	LHA9V25	2500 x 938	5	1
VSAALA090180	LHA9V30	3000 x 938	6	1
VSAALA090190	LHA9V35	3500 x 938	7	2
VSAALA090200	LHA9V40	4000 x 938	8	2
VSAALA090210	LHA9V45	4500 x 938	9	2
VSAALA090220	LHA9V50	5000 x 938	10	2
VSAALA090230	LHA9V55	5500 x 938	11	2
VSAALA090240	LHA9V60	6000 x 938	12	2

### HOTTE VOLUM LUTRA-V ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 1188 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAALA110140	LHA11V10	1000 x 1188	2	1
VSAALA110150	LHA11V15	1500 x 1188	3	1
VSAALA110160	LHA11V20	2000 x 1188	4	1
VSAALA110170	LHA11V25	2500 x 1188	5	1
VSAALA110180	LHA11V30	3000 x 1188	6	1
VSAALA110190	LHA11V35	3500 x 1188	7	2
VSAALA110200	LHA11V40	4000 x 1188	8	2
VSAALA110210	LHA11V45	4500 x 1188	9	2
VSAALA110220	LHA11V50	5000 x 1188	10	2
VSAALA110230	LHA11V55	5500 x 1188	11	2
VSAALA110240	LHA11V60	6000 x 1188	12	2



# HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE



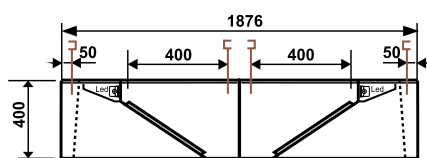
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304 brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle

- Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m<sup>3</sup>/H par filtre) sans plaque d'obturation
- Luminaires étanches à leds IP66 encastrés et protégés par une platine vitrée (Verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité
- Luminaires inclus
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face

LUMINAIRE

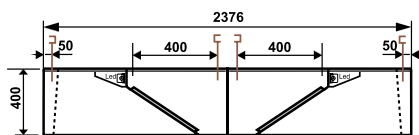


## HOTTE VOLUM LUTRA-V CENTRALE AVEC AVANCÉE 1876 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAALC180140	LHC18V10	1000 x 1876	4	2
VSAALC180150	LHC18V15	1500 x 1876	6	2
VSAALC180160	LHC18V20	2000 x 1876	8	2
VSAALC180170	LHC18V25	2500 x 1876	10	2
VSAALC180180	LHC18V30	3000 x 1876	12	2
VSAALC180190	LHC18V35	3500 x 1876	14	4
VSAALC180200	LHC18V40	4000 x 1876	16	4
VSAALC180210	LHC18V45	4500 x 1876	18	4
VSAALC180220	LHC18V50	5000 x 1876	20	4
VSAALC180230	LHC18V55	5500 x 1876	22	4
VSAALC180240	LHC18V60	6000 x 1876	24	4

## HOTTE VOLUM LUTRA-V CENTRALE AVEC AVANCÉE 2376 MM



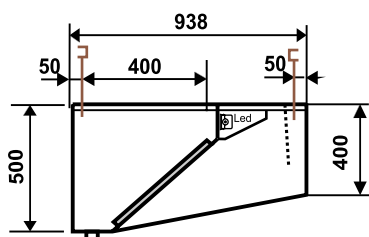
Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAALC220140	LHC22V10	1000 x 2376	4	2
VSAALC220150	LHC22V15	1500 x 2376	6	2
VSAALC220160	LHC22V20	2000 x 2376	8	2
VSAALC220170	LHC22V25	2500 x 2376	10	2
VSAALC220180	LHC22V30	3000 x 2376	12	2
VSAALC220190	LHC22V35	3500 x 2376	14	4
VSAALC220200	LHC22V40	4000 x 2376	16	4
VSAALC220210	LHC22V45	4500 x 2376	18	4
VSAALC220220	LHC22V50	5000 x 2376	20	4
VSAALC220230	LHC22V55	5500 x 2376	22	4
VSAALC220240	LHC22V60	6000 x 2376	24	4





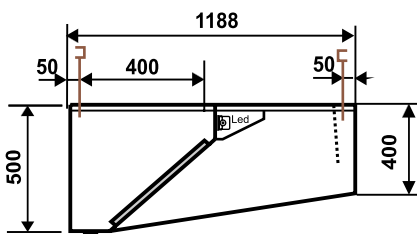
## Hotte compact SIGMA-C assemblée hauteur 400 / 500 mm

- Réalisation en inox brossé AISI 304
- Fort volume de cantonnement
- Gamme de hottes SIGMA-C à volume de cantonnement adapté :
  - Version adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà
  - Version centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà
- Assemblage vissé entre blocs
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement



## HOTTE COMPACT SIGMA-C ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<b>VSAPRA090020</b>	SHA9C10	1000 x 938	2	1
<b>VSAPRA090030</b>	SHA9C15	1500 x 938	3	1
<b>VSAPRA090040</b>	SHA9C20	2000 x 938	4	1
<b>VSAPRA090050</b>	SHA9C25	2500 x 938	5	1
<b>VSAPRA090060</b>	SHA9C30	3000 x 938	6	1
<b>VSAPRA090070</b>	SHA9C35	3500 x 938	7	2
<b>VSAPRA090080</b>	SHA9C40	4000 x 938	8	2
<b>VSAPRA090090</b>	SHA9C45	4500 x 938	9	2
<b>VSAPRA090100</b>	SHA9C50	5000 x 938	10	2
<b>VSAPRA090110</b>	SHA9C55	5500 x 938	11	2
<b>VSAPRA090120</b>	SHA9C60	6000 x 938	12	2



## HOTTE COMPACT SIGMA-C ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 1188 MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<b>VSAPRA110020</b>	SHA11C10	1000 x 1188	2	1
<b>VSAPRA110030</b>	SHA11C15	1500 x 1188	3	1
<b>VSAPRA110040</b>	SHA11C20	2000 x 1188	4	1
<b>VSAPRA110050</b>	SHA11C25	2500 x 1188	5	1
<b>VSAPRA110060</b>	SHA11C30	3000 x 1188	6	1
<b>VSAPRA110070</b>	SHA11C35	3500 x 1188	7	1
<b>VSAPRA110080</b>	SHA11C40	4000 x 1188	8	2
<b>VSAPRA110090</b>	SHA11C45	4500 x 1188	9	2
<b>VSAPRA110100</b>	SHA11C50	5000 x 1188	10	2
<b>VSAPRA110110</b>	SHA11C55	5500 x 1188	11	2
<b>VSAPRA110120</b>	SHA11C60	6000 x 1188	12	2

# HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE



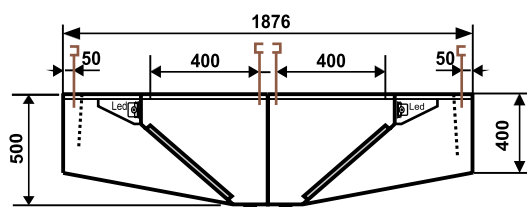
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304 brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle

- Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m<sup>3</sup>/H par filtre) sans plaque d'obturation
- Luminaires étanches à leds IP66 encastrés et protégés par une platine vitrée (verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face
- Luminaires inclus

LUMINAIRE

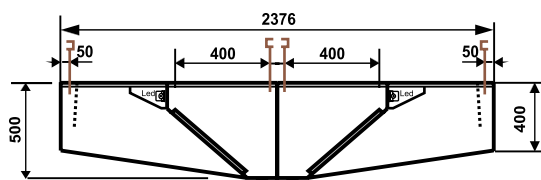


## HOTTE COMPACT SIGMA-C CENTRALE AVEC AVANCÉE 1876 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAPRC180020	SHC18C10	1000 x 1876	4	2
VSAPRC180030	SHC18C15	1500 x 1876	6	2
VSAPRC180040	SHC18C20	2000 x 1876	8	2
VSAPRC180050	SHC18C25	2500 x 1876	10	2
VSAPRC180060	SHC18C30	3000 x 1876	12	2
VSAPRC180070	SHC18C35	3500 x 1876	14	4
VSAPRC180080	SHC18C40	4000 x 1876	16	4
VSAPRC180090	SHC18C45	4500 x 1876	18	4
VSAPRC180100	SHC18C50	5000 x 1876	20	4
VSAPRC180110	SHC18C55	5500 x 1876	22	4
VSAPRC180120	SHC18C60	6000 x 1876	24	4

## HOTTE COMPACT SIGMA-C CENTRALE AVEC AVANCÉE 2376 MM



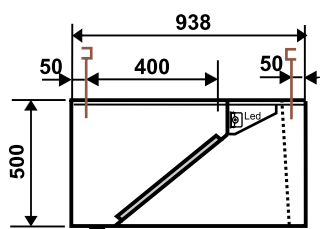
Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAPRC220020	SHC22C10	1000 x 2376	4	2
VSAPRC220030	SHC22C15	1500 x 2376	6	2
VSAPRC220040	SHC22C20	2000 x 2376	8	2
VSAPRC220050	SHC22C25	2500 x 2376	10	2
VSAPRC220060	SHC22C30	3000 x 2376	12	2
VSAPRC220070	SHC22C35	3500 x 2376	14	4
VSAPRC220080	SHC22C40	4000 x 2376	16	4
VSAPRC220090	SHC22C45	4500 x 2376	18	4
VSAPRC220100	SHC22C50	5000 x 2376	20	4
VSAPRC220110	SHC22C55	5500 x 2376	22	4
VSAPRC220120	SHC22C60	6000 x 2376	24	4





## Hotte Volum SIGMA-V assemblée hauteur 500/500 mm

- Réalisation en inox brossé AISI 304
- Fort volume de cantonnement
- Gamme de hottes SIGMA-V à volume de cantonnement adapté :
  - Version adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà
  - Version centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà
- Assemblage vissé entre blocs
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement

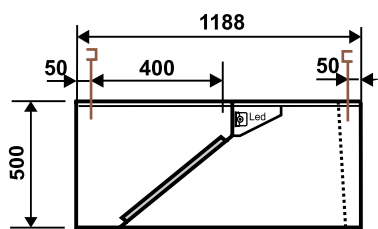


## HOTTE VOLUM SIGMA-V ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAPRA090140</a>	SHA9V10	1000 x 938	2	1
<a href="#">VSAPRA090150</a>	SHA9V15	1500 x 938	3	1
<a href="#">VSAPRA090160</a>	SHA9V20	2000 x 938	4	1
<a href="#">VSAPRA090170</a>	SHA9V25	2500 x 938	5	1
<a href="#">VSAPRA090180</a>	SHA9V30	3000 x 938	6	1
<a href="#">VSAPRA090190</a>	SHA9V35	3500 x 938	7	2
<a href="#">VSAPRA090200</a>	SHA9V40	4000 x 938	8	2
<a href="#">VSAPRA090210</a>	SHA9V45	4500 x 938	9	2
<a href="#">VSAPRA090220</a>	SHA9V50	5000 x 938	10	2
<a href="#">VSAPRA090230</a>	SHA9V55	5500 x 938	11	2
<a href="#">VSAPRA090240</a>	SHA9V60	6000 x 938	12	2

## HOTTE VOLUM SIGMA-V ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 1188 MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAPRA110250</a>	SHA11V10	1000 x 1188	2	1
<a href="#">VSAPRA110260</a>	SHA11V15	1500 x 1188	3	1
<a href="#">VSAPRA110270</a>	SHA11V20	2000 x 1188	4	1
<a href="#">VSAPRA110280</a>	SHA11V25	2500 x 1188	5	1
<a href="#">VSAPRA110290</a>	SHA11V30	3000 x 1188	6	1
<a href="#">VSAPRA110300</a>	SHA11V35	3500 x 1188	7	1
<a href="#">VSAPRA110310</a>	SHA11V40	4000 x 1188	8	2
<a href="#">VSAPRA110320</a>	SHA11V45	4500 x 1188	9	2
<a href="#">VSAPRA110330</a>	SHA11V50	5000 x 1188	10	2
<a href="#">VSAPRA110340</a>	SHA11V55	5500 x 1188	11	2
<a href="#">VSAPRA110350</a>	SHA11V60	6000 x 1188	12	2



# HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE



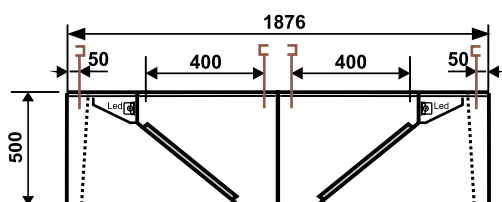
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304 brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle

- Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m<sup>3</sup>/H par filtre) sans plaque d'obturation
- Luminaires étanches à leds IP66 encastrés et protégés par une platine vitrée (Verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses est soudée pour une parfaite étanchéité
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face
- Luminaires inclus

LUMINAIRE

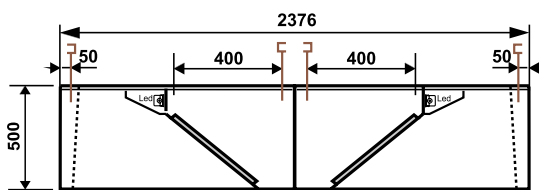


## HOTTE VOLUM SIGMA-V CENTRALE AVEC AVANCÉE 1876 MM



Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAPRC180140	SHA18V10	1000 x 1876	4	2
VSAPRC180150	SHA18V15	1500 x 1876	6	2
VSAPRC180160	SHA18V20	2000 x 1876	8	2
VSAPRC180170	SHA18V25	2500 x 1876	10	2
VSAPRC180180	SHA18V30	3000 x 1876	12	2
VSAPRC180190	SHA18V35	3500 x 1876	14	4
VSAPRC180200	SHA18V40	4000 x 1876	16	4
VSAPRC180210	SHA18V45	4500 x 1876	18	4
VSAPRC180220	SHA18V50	5000 x 1876	20	4
VSAPRC180230	SHA18V55	5500 x 1876	22	4
VSAPRC180240	SHC18V60	6000 x 1876	24	4

## HOTTE VOLUM SIGMA-V CENTRALE AVEC AVANCÉE 2376 MM



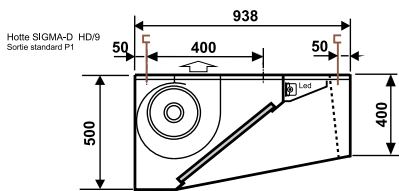
Référence	Modèle	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
VSAPRC220250	SHA22V10	1000 x 2376	4	2
VSAPRC220260	SHA22V15	1500 x 2376	6	2
VSAPRC220270	SHA22V20	2000 x 2376	8	2
VSAPRC220280	SHA22V25	2500 x 2376	10	2
VSAPRC220290	SHA22V30	3000 x 2376	12	2
VSAPRC220300	SHA22V35	3500 x 2376	14	4
VSAPRC220310	SHA22V40	4000 x 2376	16	4
VSAPRC220320	SHA22V45	4500 x 2376	18	4
VSAPRC220330	SHA22V50	5000 x 2376	20	4
VSAPRC220340	SHA22V55	5500 x 2376	22	4
VSAPRC220350	SHC22V60	6000 x 2376	24	4





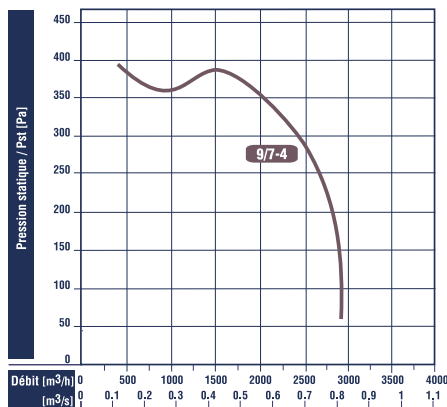
### Hottes compact SIGMA-D LUX assemblée hauteur 400/500 mm

- Réalisation en inox brossé AISI 304
- Base du capteur soudé pour une étanchéité renforcée
- Gamme de hottes SIGMA-D LUX entièrement équipées pour réaliser des installations simples et rapides :
  - Version adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304, finition brossée grain 220 avec PVC de protection sauf fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle
- Filtres chocs ST80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m<sup>3</sup>/H par filtre) sans plaque d'obturation
- Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (verre armé)
- La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.
- Purge inox bouchonnée montée en sous-face
- Moto-ventilateur IP55 type AC versions 9/7 - 4P ou 9/9 - 4P homologué ERP 2018
- Sortie verticale centrée en standard P1 (Orientation sortie arrière sur demande P2)
- Le variateur déporté pour montage en applique. Inklus dimensions L : 128 x H : 145 x P : 95 mm



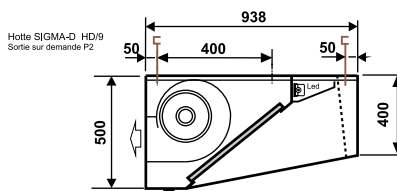
POSITION REFOULEMENT P1 (standard)

Moto-ventilateur **9/7-4P**  
Hottes SIGMA-D HD/9 1000 et 1500



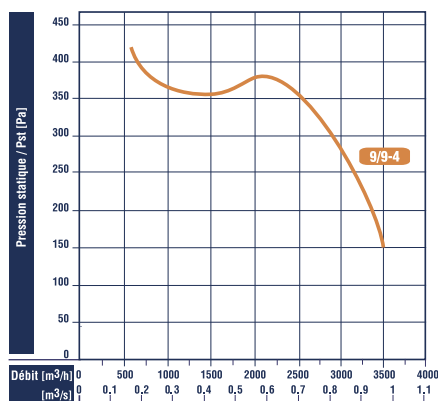
#### Caractéristiques

Puissance moteur : 420 W  
Intensité max. : 3,9 A sous 230V  
Vitesse de rotation : 1430 tr/min  
Débit maximal : 2900 m<sup>3</sup>/h  
Poids indicatif : 13 kg



POSITION REFOULEMENT P2 (sur demande)

Moto-ventilateur **9/9-4P**  
Hottes SIGMA-D HD/9 2000 à 3000



#### Caractéristiques

Puissance moteur : 550 W  
Intensité max. : 4,6 A sous 230V  
Vitesse de rotation : 1420 tr/min  
Débit maximal : 3500 m<sup>3</sup>/h  
Poids indicatif : 15 kg



### HOTTES SIGMA-D LUX ADOSSÉE AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Type de ventilateur intégré	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaires
<a href="#">VSAPRD090010</a>	SHD09C10	Module 1000=9/7-4P	1000 x 938	2	1
<a href="#">VSAPRD090040</a>	SHD09C15	Module 1500=9/7-4P	1500 x 938	3	1
<a href="#">VSAPRD090090</a>	SHD09C20	Module 2000=9/9-4P	2000 x 938	4	1
<a href="#">VSAPRD090120</a>	SHD09C25	Module 2500=9/9-4P	2500 x 938	5	1
<a href="#">VSAPRD090150</a>	SHD09C30	Module 3000=9/9-4P	3000 x 938	6	1



# Sommaire

## DISTRIBUTION

### Self PLATINIUM

☛ Self sur mesure .....	4.02 à 4.03
-------------------------	-------------

### Self GOLD

☛ Meuble distributeur .....	4.04 à 4.07
☛ Meuble réfrigéré .....	4.08 à 4.11
☛ Vitrine réfrigérée .....	4.12 à 4.15
☛ Meuble bain-marie .....	4.16
☛ Meuble chauffant .....	4.17
☛ Meuble avec vitrine chauffante .....	4.18
☛ Meuble neutre et tablette d'angle .....	4.19
☛ Meuble caisse et présentoir .....	4.20 à 4.21
☛ Salad'Bar et accessoires .....	4.22 à 4.24
☛ Nuancier .....	4.25

### Self Enfants GOLD

☛ Meuble distributeur .....	4.26
☛ Meuble neutre .....	4.27
☛ Meuble réfrigéré .....	4.28 à 4.29
☛ Meuble bain-marie .....	4.30
☛ Meuble chauffant .....	4.31
☛ Présentoir et accessoires .....	4.32 à 4.36

### Self Adultes SILVER

☛ Meuble distributeur .....	4.37
☛ Meuble vitrine .....	4.38 à 4.40
☛ Meuble réfrigérée .....	4.41 à 4.43
☛ Meuble chauffant .....	4.44 à 4.46
☛ Meuble neutre .....	4.47 à 4.48
☛ Présentoir et Salad'Bar .....	4.49

### Self Enfants SILVER

☛ Meuble distributeur .....	4.50
☛ Meuble vitrine .....	4.51
☛ Meuble réfrigérée .....	4.52
☛ Meuble chauffant .....	4.53
☛ Meuble neutre .....	4.54 à 4.55
☛ Présentoir .....	4.56
☛ Options et Accessoires .....	4.57

### Meuble tri et chariot

☛ Meuble tri PLATINIUM .....	4.58 à 4.59
☛ Chariot GOLD .....	4.60 à 4.61

## INOX

### Inox GOLD

☛ Lave-mains .....	4.62
☛ Chariot .....	4.63
☛ Armoire à couteaux .....	4.64
☛ Désinfection et distributeur .....	4.65
☛ Désinsectiseur .....	4.66 à 4.67
☛ Table standard .....	4.68 à 4.69
☛ Table sur mesure .....	4.70 à 4.71
☛ Table du chef standard .....	4.72 à 4.73
☛ Plonge suspendue et semi-suspendue .....	4.74
☛ Plonge rayonnée .....	4.75 à 4.77
☛ Plonge sur mesure et accessoires .....	4.78 à 4.79
☛ Meuble plonge .....	4.80
☛ Meuble de rangement et meuble mural .....	4.81 à 4.82
☛ Meuble bas et traversant .....	4.83
☛ Armoire haute .....	4.84 à 4.85
☛ Meuble tri et accessoires .....	4.86 à 4.87
☛ Table à rouleaux .....	4.88
☛ Table virage à 90° et accessoires .....	4.89
☛ Table de glissement sur mesure .....	4.90 à 4.91
☛ Table de glissement .....	4.92
☛ Table de débarrassage .....	4.93
☛ Étagère basse .....	4.94
☛ Crédence Inox .....	4.95

### Inox SILVER

☛ Table standard .....	4.96 à 4.97
☛ Table du chef .....	4.98 à 4.99
☛ Table chef sur mesure et accessoires ..	4.100 à 4.103
☛ Table de découpe .....	4.104 à 4.105
☛ Table Billot .....	4.106 à 4.107
☛ Support table de découpe .....	4.108 à 4.109
☛ Meuble bas neutre .....	4.110 à 4.112
☛ Meuble chauffant .....	4.113 à 4.115
☛ Meuble tiroir .....	4.116 à 4.117
☛ Bloc tiroir .....	4.118
☛ Dessus de meuble .....	4.119
☛ Meuble bas neutre sans dessus .....	4.120 à 4.123
☛ Armoire suspendue .....	4.124 à 4.125
☛ Structure potante et accessoires .....	4.126
☛ Armoire vestiaire .....	4.127 à 4.128
☛ Casier à batterie .....	4.129 à 4.130
☛ Étagère .....	4.131 à 4.134
☛ Plonge et accessoires .....	4.135 à 4.138
☛ Plonge sur mesure .....	4.139 à 4.140
☛ Plonge sur meuble .....	4.41
☛ Table de laverie .....	4.142
☛ Bac mobile et guichet alvéolés .....	4.143
☛ Table de laverie et accessoires .....	4.144 à 4.148

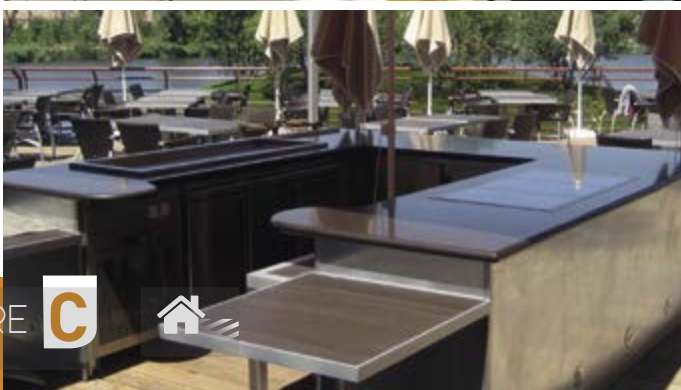




## CONCEPTION & FABRICATION sur mesure de mobiliers

Association de plusieurs matériaux tels que l'inox, le laiton, l'aluminium, le verre, le bois, les pierres naturelles (granit, marbre) et synthétiques Corian, Pierre de plan, etc.).

La gamme Platinum s'impose comme spécialiste du mobilier à base d'inox chauffant, réfrigéré ou neutre. Elle est à l'initiative de l'implantation en France du concept de granit réfrigéré.





# PLUS DE CONFORT POUR LES CONVIVES

## FAIRE DU REPAS UN VRAI MOMENT DE PLAISIR



**MODÈLE UNIQUE**  
ADAPTATION TOTALE  
de vos besoins, de  
votre espace et  
votre décoration.

L'alliage des matières telles que l'inox, le granit, les pierres de synthèse, les bois, le verre, ... pour la création de meubles robustes et fiables à zones chauffantes, réfrigérées, neutres ou bien combinées ...

Une fabrication et une installation avec toutes sortes de buffets pour l'hôtellerie : le buffet réfrigéré, le buffet chaud, neutre, central, adossé.

Nous nous adaptons à toutes les configurations de styles et de locaux.

**Notre maîtrise des matières et de leurs assemblages** (inox, granit, matières de synthèses, bois et stratifié, verre) permet de vous créer des buffets « sur mesure » robustes et uniques, s'intégrant parfaitement à votre salle et en harmonie avec l'image de votre établissement.

**UNE FINITION  
SOIGNÉE &  
PERSONNALISÉE  
SUR TOUS LES  
ÉQUIPEMENTS**



## Meuble SELF-SERVICE GOLD



### Respect des normes, esthétique épurée, hygiène optimale et robustesse

**La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances :** rampe à hauteur 790 mm, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermiques, excellent maintien en température des vitrines, conception facilitant le nettoyage. La gamme est conforme à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective.

Il offre une ligne sobre, créant un effet d'ensemble homogène et agréable. Plateau avec profil galbé, vitrines transparentes et claires avec un fin bandeau supérieur, panneaux unifiant plusieurs meubles pour une fluidité totale, joints discrets, deux niveaux de finition.

**Chaque détail de la ligne facilite l'entretien pour conserver une hygiène parfaite après chaque service :** intérieur des réserves rayonné, commandes sensibles, parfaite liaison du plateau et des montants, joints compressibles pour la liaison entre meubles, cuves rayonnées dans tous les angles.



### Caractéristiques

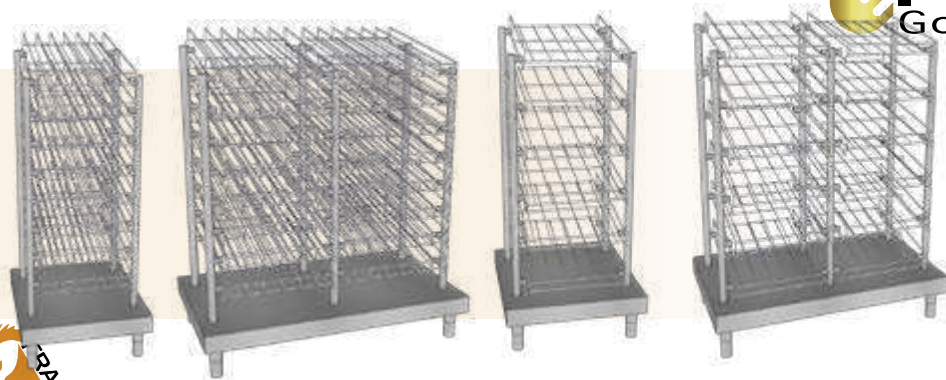
Construction en acier inoxydable. Profondeur 830 mm + rampe 310 mm, hauteur 900 mm. Dessus inox mat épaisseur 20/10ème en standard. Cuves rayonnées dans tous les angles. Commandes à touches sensibles.

### 3 types de vitrines :

- Vitrines réfrigérées à 3 niveaux avec fermeture côté clients par rideau thermique, fermeture côté service par portes coulissantes.
- Vitrines de distribution ouvertes côté clients, fermées côté service par 2 portes battantes.
- Vitrines de présentation fermées côté clients par un verre galbé pivotant, ouvertes côté service.



# MEUBLE DISTRIBUTEUR



## Meuble avec distributeur

- Distributeur à verres ou pour casiers
- Soubassement Hauteur de 240
- Finition : brossé

## Soubassement

- Construction en acier inoxydable
- Dessus épaisseur 20/10<sup>ème</sup>
- Modèle hauteur 240 mm tout inox



### MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR À VERRES 8 NIVEAUX DE GRILLES 480 VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Distributeur
Référence sans roues		
IT0708291F	760 x 800 x 1585	Sur pieds
IT0718291F	760 x 800 x 1585	Sur roues

### MEUBLE 2 X 8 NIVEAUX DE GRILLES 960 VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Distributeur
Référence sans roues		
IT0708292F	1380 x 800 x 1585	Sur pieds
IT0718292F	1380 x 800 x 1585	Sur roues

### MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR CASIERS À VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Distributeur
6 NIVEAUX GLISSIÈRES 6 CASIERS		
IT0708301F	760 x 800 x 1560	Sur pieds
IT0718301F	760 x 800 x 1560	Sur roues

### MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR CASIERS À VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Distributeur
2 X 6 NIVEAUX GLISSIÈRES 12 CASIERS		
IT0708302F	1380 x 800 x 1560	Sur pieds
IT0718302F	1380 x 800 x 1560	Sur roues





### MEUBLE PLATEAUX ET COUVERTS 1 NIVEAU AVEC 3 BACS GN1/3 2 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Référence sans roues	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IT0718311F</b>	<b>IT0708311F</b>	760 x 800 x 1505

### MEUBLE PLATEAUX ET COUVERTS 1 NIVEAU AVEC 6 BACS GN1/3 4 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Référence sans roues	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IT0718312F</b>	<b>IT0708312F</b>	1380 x 800 x 1505

### MEUBLE DISTRIBUTEUR AVEC RAMPE À PLATEAUX ET DÉCOR DE FAÇADE

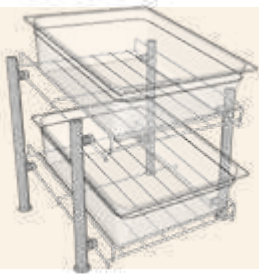
Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité	Caractéristiques
<b>IT0708361F</b>	770 x 840 x 900	5 casiers à verres ht. 115 mm ou 7 casiers ht. 75 mm	1 niveau constant
<b>IT0708362F</b>	620 x 840 x 900	2 piles d'assiettes. Ø180 à 290 mm	Chauffant

### MEUBLE PLATEAUX, COUVERTS, PAINS 1 NIVEAU 2 OU 4 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Référence sans roues	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)	Capacité plateaux	Bacs
<b>IT0718321F</b>	<b>IT0708321F</b>	760 x 800 x 1540	Brossé	240	2 piles	3 GN1/3 - 1 GN2/1
<b>IT0718322F</b>	<b>IT0708322F</b>	1380 x 800 x 1540	Brossé	240	4 piles	6 GN1/3 - 2 GN2/1



# MEUBLE DISTRIBUTEUR



## Meuble plateaux, couverts, pains et verres

- 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3.
- 1 niveau avec 1 bac GN 2/1
- 8 niveaux de grilles
- Capacité : 480 verres
- Bacs fournis



### MEUBLE PLATEAUX, COUVERTS, PAINS 1 NIVEAU, 8 NIVEAUX DE VERRES, 2 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)	Capacité plateaux
IT0718331F	1380 x 800 x 1585	Brossé	240	2 piles

Référence sans roues	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)	Capacité plateaux
IT0708331F	1380 x 800 x 1585	Brossé	240	2 piles

### PRÉSENTOIR À VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Verres	Grilles
IT0708343F	660 x 768 x 700	Brossé	240	4 niveaux de grilles

### DISTRIBUTEUR À FIXER SUR MEUBLES NEUTRES PRÉSENTOIR À PAINS OU COUVERTS 1 OU 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Présentoirs
IT0708341F	660 x 721 x 392	1 niveau	À pain avec 1 bac GN2/1
IT0708342F	660 x 721 x 762	2 niveaux	À pain avec 2 bacs GN2/1
IT0708344F	660 x 667 x 245	1 niveau	À couverts avec 3 bacs GN 1/3
IT0708345F	660 x 667 x 515	2 niveaux	À couverts avec 6 bacs GN 1/3
IT0708346F	660 x 721 x 655	1 niveau	À pains et couverts avec 3 bacs GN 1/3 & 1 bac GN 2/1
IT0708347F	660 x 721 x 642	1 niveau	À pain réhaussé avec 1 bac GN 2/1
IT0708348F	660 x 667 x 493	1 niveau	A couverts réhaussé avec 3 bacs GN 1/3





## Meuble hors d'œuvres ou dessert, cuve réfrigérée statique

- Cuve inclinée, profondeur 10 mm à l'arrière, 20 mm à l'avant
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm et GN2/1 : entrée 530 mm
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Tension 230V. Gaz réfrigérant R455A
- Panneaux de glissière amovibles. Isolation, épaisseur 30 mm de toutes les parois
- Portes en inox avec rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Réfrigération par serpentin en cuivre. Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Meuble sans groupe : livré avec détendeur. Placard technique pour le raccordement
- Habillage latéral non compris



### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0708383F	IT0748383F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,57	1,23	MONO 230+T
IT0708394F	IT0748394F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,63	1,23	MONO 230+T
IT0708385F	IT0748385F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,71	1,23	MONO 230+T
IT0708387F	IT0748387F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	3 portes GN1/1	0,87	1,23	MONO 230+T
IT0708396F	IT0748396F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,79	1,23	MONO 230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0708402F	IT0748402F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,17	0,655	MONO 230+T
IT0708403F	IT0748403F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,27	0,655	MONO 230+T
IT0708404F	IT0748404F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,33	0,655	MONO 230+T
IT0708405F	IT0748405F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,41	0,805	MONO 230+T
IT0708406F	IT0748406F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,49	0,89	MONO 230+T
IT0708407F	IT0748407F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	0,57	0,89	MONO 230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Caractéristiques	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0708413F	IT0748413F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,57	MONO 230+T
IT0708415F	IT0748415F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,71	MONO 230+T
IT0708417F	IT0748417F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	3 portes GN 1/1	0,87	MONO 230+T
IT0708424F	IT0748424F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,63	MONO 230+T
IT0708426F	IT0748426F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	2 portes GN2/1	0,79	MONO230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0708432F	IT0748432F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,17	MONO 230+T
IT0708433F	IT0748433F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,27	MONO 230+T
IT0708434F	IT0748434F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,33	MONO 230+T
IT0708435F	IT0748435F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,41	MONO 230+T
IT0708436F	IT0748436F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,49	MONO 230+T
IT0708437F	IT0748437F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	0,57	MONO 230+T



# MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

**FRANSTAL**  
Gold



## Meuble à boissons, cuve réfrigérée statique

- Cuve profondeur 80 mm
- 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Portes inox, fermeture joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Groupe frigorifique R455A logé
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm
- Habillage latéral non compris



## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 80 MM

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0708443F	IT0748443F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,57	1,23	MONO 230+T
IT0708454F	IT0748454F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,63	1,23	MONO 230+T
IT0708445F	IT0748445F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,71	1,23	MONO 230+T
IT0708456F	IT0748456F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,79	1,23	MONO 230+T
IT0708447F	IT0748447F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	3 portes GN1/1	0,87	1,23	MONO 230+T

## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0708462F	IT0748462F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,17	0,655	MONO 230+T
IT0708463F	IT0748463F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,27	0,655	MONO 230+T
IT0708464F	IT0748464F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,33	0,805	MONO 230+T
IT0708465F	IT0748465F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,41	0,805	MONO 230+T
IT0708466F	IT0748466F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,49	0,89	MONO 230+T
IT0708467F	IT0748467F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	0,57	0,89	MONO 230+T

## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Caractéristiques	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0708473F	IT0748473F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,57	MONO 230+T
IT0708484F	IT0748484F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	1 portes GN2/1	0,63	MONO 230+T
IT0708475F	IT0748475F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,69	MONO 230+T
IT0708486F	IT0748486F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,79	MONO 230+T
IT0708477F	IT0748477F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	3 portes GN1/1	0,87	MONO 230+T

## MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0708492F	IT0748492F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,17	MONO 230+T
IT0708493F	IT0748493F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,27	MONO 230+T
IT0708494F	IT0748494F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,33	MONO 230+T
IT0708495F	IT0748495F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,41	MONO 230+T
IT0708496F	IT0748496F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,49	MONO 230+T
IT0708497F	IT0748497F	2590 x 840 x 900	7 GN1/1	0,57	MONO 230+T





### Meuble avec cuve réfrigérée ventilée

- Cuve profondeur 140 mm pour bacs GN profondeur 100 mm maximum
- Réfrigération par évaporateur ventilé traité anti-corrosion et détendeur
- Panneaux de glissières amovibles
- Portes inox, fermeture joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Groupe frigorifique R455A logé
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm, GN2/1 : entrée 530 mm
- Habillage latéral non compris



### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ

Référence Dessus libre	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
IT0708503F	IT0748503F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,95	1,23	MONO 230+T
IT0708514F	IT0748514F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2 portes GN1/1	1,19	1,45	MONO 230+T
IT0708505F	IT0748505F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	1 porte GN2/1	1,48	2,05	MONO 230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence Dessus libre	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
IT0708522F	IT0748522F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,74	1,23	MONO 230+T
IT0708523F	IT0748523F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,75	1,23	MONO 230+T
IT0708524F	IT0748524F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,76	1,23	MONO 230+T
IT0708525F	IT0748525F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,78	1,23	MONO 230+T
IT0708526F	IT0748526F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,79	1,23	MONO 230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
IT0708533F	IT0748533F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,95	0,315	MONO 230+T
IT0708535F	IT0748535F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	1,48	0,315	MONO 230+T
IT0708544F	IT0748544F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	1 porte GN2/1	1,19	0,315	MONO 230+T

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
IT0708552F	IT0748552F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	0,74	0,27	MONO 230+T
IT0708553F	IT0748553F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	0,75	0,27	MONO 230+T
IT0708554F	IT0748554F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	0,76	0,27	MONO 230+T
IT0708555F	IT0748555F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	0,78	0,27	MONO 230+T
IT0708556F	IT0748556F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	0,79	0,27	MONO 230+T





## Présentoir en verre plat ou galbé et pare-haleine pour meuble réfrigéré

- Verre trempé épaisseur 6 mm
- Tablettes 1 ou 2 niveaux profondeur fixe de 400 mm



### TABLETTE 1 NIVEAU AVEC PARE-HALEINE

Référence sans éclairage	Finition	Meubles de longueur
<b>IT0708572F</b>	Brossé	950 mm
<b>IT0708573F</b>	Brossé	1350mm
<b>IT0708574F</b>	Brossé	1600 mm
<b>IT0708575F</b>	Brossé	1930 mm
<b>IT0708576F</b>	Brossé	2260 mm
<b>IT0708577F</b>	Brossé	2590 mm

Référence éclairage leds	Finition	Meubles de longueur
<b>IT0718572F</b>	Brossé	950 mm
<b>IT0718573F</b>	Brossé	1350mm
<b>IT0718574F</b>	Brossé	1600 mm
<b>IT0718575F</b>	Brossé	1930 mm
<b>IT0718576F</b>	Brossé	2260 mm
<b>IT0718577F</b>	Brossé	2590 mm





### Vitrine de présentation en verre galbé

- Cuve : profondeur 135 mm pour bacs GN1/1, profondeur maxi 100 mm
- Vitrine fermée côté clients par un verre trempé épaisseur 6 mm pivotant, ouverte côté service
- Ecran tactile
- Meubles GN1/1 : entrée 325 mm et GN2/1 : entrée 530 mm
- Isolation épaisseur 30 mm de toutes les parois
- Parois latérales et dessus en verre trempé épaisseur 6 mm
- Réfrigérée par un évaporateur ventilé relevable sur vérins
- Gaz réfrigérant R455A conforme à la réglementation européenne F-GAZ. Gaz non explosif.

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 1 NIVEAU - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708863F	1350 x 840 x 1550	48	1 porte GN1/1	0,95	1,23
IT0708874F	1600 x 840 x 1550	62	1 porte GN2/1	1,48	1,45
IT0708865F	1930 x 840 x 1550	76	2 portes GN1/1	1,19	2,05

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 1 NIVEAU - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708893F	1350 x 840 x 1550	48	1 porte GN2/1	0,95	0,315
IT0708904F	1600 x 840 x 1550	62	1 portes GN2/1	1,19	0,315
IT0708895F	1930 x 840 x 1550	76	2 portes GN1/1	1,48	0,315

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 1 NIVEAU - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708882F	950 x 840 x 1550	31	0,74	1,23
IT0708883F	1350 x 840 x 1550	48	0,75	1,23
IT0708884F	1600 x 840 x 1550	62	0,76	1,23
IT0708885F	1930 x 840 x 1550	76	0,78	1,23

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 1 NIVEAU - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708912F	950 x 840 x 1550	31	0,74	0,27
IT0708913F	1350x 840 x 1550	48	0,75	0,27
IT0708914F	1600 x 840 x 1550	62	0,76	0,27
IT0708915F	1930 x 840 x 1550	76	0,78	0,27



# VITRINE REFRIGÉRÉE



## Vitrine réfrigérée statique à boissons

- Cuve rayonnée profondeur 80 mm statique
- Vitrine 3 niveaux en verre avec pare-haleine (dessus vitrine réfrigérée)
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières
- Ecran tactile
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Température ambiante recommandée inférieure à 25°C
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm et GN2/1 : entrée 530 mm
- Gaz réfrigérant R455A conforme à la réglementation européenne F-GAZ. Gaz non explosif.
- Habillage latéral non compris



## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708733F	1350 x 840 x 1826	1 porte GN1/1	525	1,79	1,94
IT0708735F	1930 x 840 x 1826	2 portes GN1/1	780	2,25	2,06
IT0708737F	2590 x 840 x 1826	3 portes GN1/1	1110	2,65	2,60
IT0708744F	1600 x 840 x 1826	1 porte GN2/1	645	1,82	1,94
IT0708746F	2260 x 840 x 1826	2 portes GN2/1	960	2,69	2,60

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708763F	1350 x 840 x 1826	1 porte GN1/1	525	1,79	0,37
IT0708765F	1930 x 840 x 1826	2 portes GN1/1	780	2,25	0,41
IT0708767F	2590 x 840 x 1826	3 portes GN1/1	1110	2,65	0,44
IT0708774F	1600 x 840 x 1826	1 portes GN2/1	645	1,82	0,39
IT0708776F	2260 x 840 x 1826	2 portes GN2/1	960	2,69	0,44

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708753F	1350 x 840 x 1826	525	1,44	1,86
IT0708754F	1600 x 840 x 1826	780	1,76	1,94
IT0708755F	1930 x 840 x 1826	1110	1,76	1,94
IT0708756F	2260 x 840 x 1826	645	2,61	2,06
IT0708757F	2590 x 840 x 1826	960	2,55	2,06

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
IT0708783F	1350 x 840 x 1826	525	1,44	0,32
IT0708784F	1600 x 840 x 1826	780	1,76	0,34
IT0708785F	1930 x 840 x 1826	1110	1,76	0,37
IT0708786F	2260 x 840 x 1826	645	2,61	0,39
IT0708787F	2590 x 840 x 1826	960	2,55	0,40





## Vitrine réfrigérée 3 niveaux sur meuble à hors d'œuvres ou desserts

### Meuble réfrigéré :

- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm
- Portes en inox avec rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Groupe unique avec double régulation
- Commandes sensibles avec affichage de la température
- Livraison avec détendeur
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm et GN 2/1 : entrée 530 mm
- Gaz réfrigérant R455A
- Habillage latéral non compris

### Vitrine :

- Structure inox et verre trempé épaisseur 6 mm
- Parois latérales en double vitrage - partie haute avec bandeau inox et habillage
- Fermeture par rideau thermique à l'avant et portes coulissantes à l'arrière



## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE STATIQUE PROFONDEUR 80 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0708673F	1350 x 840 x 1826	1 porte GN1/1	134	1,79	1,94	MONO 230+T
IT0708675F	1930 x 840 x 1826	2 portes GN1/1	204	2,25	2,06	MONO 230+T
IT0708677F	2590 x 840 x 1826	3 portes GN1/1	277	2,65	2,60	MONO 230+T
IT0708684F	1600 x 840 x 1826	1 porte GN2/1	168	1,82	1,94	MONO 230+T
IT0708686F	2260 x 840 x 1826	2 portes GN2/1	241	2,69	2,60	MONO 230+T

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0708703F	1350 x 840 x 1826	1 porte GN1/1	134	1,79	0,37	MONO 230+T
IT0708705F	1930 x 840 x 1826	2 portes GN1/1	204	2,25	0,41	MONO 230+T
IT0708707F	2590 x 840 x 1826	3 portes GN1/1	277	2,65	0,44	MONO 230+T
IT0708714F	1600 x 840 x 1826	1 porte GN2/1	168	1,82	0,39	MONO 230+T
IT0708716F	2260 x 840 x 1826	2 portes GN2/1	241	2,69	0,44	MONO 230+T

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ - CUVE STATIQUE PROFONDEUR 10/20

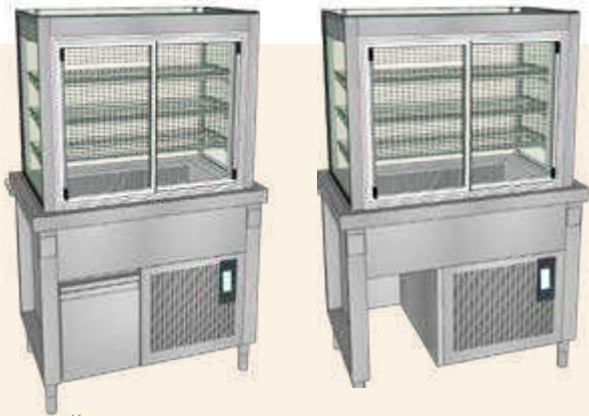
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puissance élect. (kW)	Tension
IT0708693F	1350 x 840 x 1826	134	1,44	1,86	MONO 230+T
IT0708694F	1600 x 840 x 1826	168	1,76	1,94	MONO 230+T
IT0708695F	1930 x 840 x 1826	204	1,76	1,94	MONO 230+T
IT0708696F	2260 x 840 x 1826	241	2,61	2,06	MONO 230+T
IT0708697F	2590 x 840 x 1826	277	2,55	2,06	MONO 230+T

## VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puissance élect. (kW)	Tension
IT0708723F	1350 x 840 x 1826	134	1,44	0,32	MONO 230+T
IT0708724F	1600 x 840 x 1826	168	1,76	0,34	MONO 230+T
IT0708725F	1930 x 840 x 1826	204	1,76	0,37	MONO 230+T
IT0708726F	2260 x 840 x 1826	241	2,61	0,39	MONO 230+T
IT0708727F	2590 x 840 x 1826	277	2,55	0,40	MONO 230+T

# VITRINE REFRIGÉRÉE

**FRANSTAL**  
Gold



## Vitrine de distribution en verre galbé

- Cuve ventilée profondeur 140 mm
- Meuble avec réserve : évaporateur ventilé anti-corrosion
- Portes en inox avec rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Groupe R455A
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm
- Habillage latéral non compris
- Vitrine 3 niveaux
- Vitrine ouverte côté clients, fermée côté service par 2 portes



### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 3 NIVEAUX - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect.(kW)	Tension
<b>IT0708793F</b>	1350 x 840 x 1670	1 porte GN1/1	96	1,62	1,58	MONO 230+T
<b>IT0708795F</b>	1930 x 840 x 1670	2 portes GN1/1	144	2,14	2,64	MONO 230+T
<b>IT0708804F</b>	1600 x 840 x 1670	1 porte GN2/1	120	1,68	1,94	MONO 230+T

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 3 NIVEAUX - GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect.(kW)	Tension
<b>IT0708823F</b>	1350 x 840 x 1670	1 porte GN1/1	96	1,62	0,345	MONO 230+T
<b>IT0708825F</b>	1930 x 840 x 1670	2 portes GN1/1	144	2,14	0,35	MONO 230+T
<b>IT0708834F</b>	1600 x 840 x 1670	1 porte GN2/1	120	1,68	0,345	MONO 230+T

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 3 NIVEAUX - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect.(kW)	Tension
<b>IT0708812F</b>	950 x 840 x 1670	-	51	1,31	1,86	MONO 230+T
<b>IT0708813F</b>	1350 x 840 x 1670	-	96	1,56	1,94	MONO 230+T
<b>IT0708814F</b>	1600 x 840 x 1670	-	120	1,71	1,94	MONO 230+T
<b>IT0708815F</b>	1930 x 840 x 1670	-	144	1,89	1,94	MONO 230+T

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 3 NIVEAUX - GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élect.(kW)	Tension
<b>IT0708842F</b>	950 x 840 x 1670	-	51	1,31	0,29	MONO 230+T
<b>IT0708843F</b>	1350 x 840 x 1670	-	96	1,56	0,295	MONO 230+T
<b>IT0708844F</b>	1600 x 840 x 1670	-	120	1,71	0,30	MONO 230+T
<b>IT0708845F</b>	1930 x 840 x 1670	-	144	1,89	0,305	MONO 230+T





### Meuble chauffant bain-marie

- Construction en acier inoxydable
- Cuve, épaisseur 20/10ème mm, rayonnée dans tous les angles, profondeur 175 mm pour bacs GN1/1 profondeur maxi 150 mm (non fournis)
- Meubles avec intérieur chauffant : chauffage par air chaud ventilé.
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm. Plancher et étagère
- Commande par écran tactile
- Habillage latéral non compris



### BAIN-MARIE À EAU - DESSOUS LIBRE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve	Puiss. élect.(kW)	Tension
IT0708953F	IT0748953F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,95	TRI 400+T+N
IT0708954F	IT0748954F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,60	TRI 400+T+N
IT0708955F	IT0748955F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	3,25	TRI 400+T+N
IT0708956F	IT0748956F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	3,90	TRI 400+T+N

### BAIN-MARIE À EAU AVEC ÉTUVE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve	Puiss. élect.(kW)	Tension
IT0708963F	IT0748963F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	2,98	TRI 400+T+N
IT0708964F	IT0748964F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,63	TRI 400+T+N
IT0708965F	IT0748965F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,28	TRI 400+T+N
IT0708966F	IT0748966F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	5,93	TRI 400+T+N

### BAIN-MARIE À AIR PULSÉ - DESSOUS LIBRE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve	Puiss. élect.(kW)	Tension
IT0708973F	IT0748973F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	3,09	TRI 400+T+N
IT0708974F	IT0748974F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,12	TRI 400+T+N
IT0708975F	IT0748975F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,15	TRI 400+T+N
IT0708976F	IT0748976F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	6,18	TRI 400+T+N

### BAIN-MARIE AIR PULSÉ AVEC ÉTUVE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve	Puiss. élect.(kW)	Tension
IT0708983F	IT0748983F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	4,12	TRI 400+T+N
IT0708984F	IT0748984F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	6,15	TRI 400+T+N
IT0708985F	IT0748985F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	7,18	TRI 400+T+N
IT0708986F	IT0748986F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	8,21	TRI 400+T+N

# MEUBLE CHAUFFANT



## Meuble chauffant dessus verre trempé vitrifié

- Construction inox
- Dessus épaisseur 20/10<sup>ème</sup>
- Réserve rayonnée avec plancher et étagère fixe
- Plaques chauffantes GN1/1 en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
- Chauffage par air chaud ventilé
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Thermostat à écran tactile
- Avec doseur d'énergie et affichage (régulation unique pour toutes les plaques)
- Habillage latéral non compris



## MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ - BAIE LIBRE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions l x P x H (mm)	Dessus	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0708992F	IT0748992F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	1,06	TRI 400+T+N
IT0708993F	IT0748993F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,58	TRI 400+T+N
IT0708994F	IT0748994F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,11	TRI 400+T+N
IT0708995F	IT0748995F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2,64	TRI 400+T+N
IT0708996F	IT0748996F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	3,17	TRI 400+T+N

## MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions l x P x H (mm)	Dessus	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0709002F	IT0749002F	950 x 840 x 900	2 GN1/1	2,09	TRI 400+T+N
IT0709003F	IT0749003F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	2,61	TRI 400+T+N
IT0709004F	IT0749004F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,14	TRI 400+T+N
IT0709005F	IT0749005F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	4,67	TRI 400+T+N
IT0709006F	IT0749006F	2260 x 840 x 900	6 GN1/1	5,20	TRI 400+T+N



## Meuble avec vitrine chauffante de distribution

- Meubles avec intérieur chauffant : chauffage par air chaud ventilé. Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm. Plancher et étagère.
- Thermostat avec écran tactile, régulation séparée du dessus et de l'intérieur chauffant
- Vitrine : ouverte coté client et fermée coté service par portes coulissantes (battantes pour longueur 950 mm) double vitrage.
- Parois latérales en verre double vitrage, deux niveaux de présentation chauffants avec plaques GN 2/3 en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
- Eclairage en partie supérieure et sous chaque niveau de présentation

## VITRINE SUR MEUBLE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de plaques	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0709062F	950 x 840 x 1670	2 GN1/1	2,65	TRI 400+T+N
IT0709063F	1350 x 840 x 1670	3 GN1/1	3,98	TRI 400+T+N
IT0709064F	1600 x 840 x 1670	4 GN1/1	5,31	TRI 400+T+N
IT0709065F	1930 x 840 x 1670	5 GN1/1	6,63	TRI 400+T+N

## VITRINE SUR MEUBLE AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de plaques	Puissance élect.(kW)	Tension
Portes battantes				
IT0709072F	950 x 840 x 1670	2 GN1/1	3,68	TRI 400+T+N
IT0709073F	1350 x 840 x 1670	3 GN1/1	5,01	TRI 400+T+N
Portes coulissantes				
IT0709074F	1600 x 840 x 1670	4 GN1/1	7,34	TRI 400+T+N
IT0709075F	1930 x 840 x 1670	5 GN1/1	8,66	TRI 400+T+N





## Meuble dessus en verre trempé avec vitrine de présentation

### Meuble :

- Construction inox dessus épais. 20/10<sup>ème</sup> à plaques chauffantes en verre trempé vitrifié à résistances intégrées
- Étuve chauffante par air chaud ventilé avec plancher + étagère
- Régulation séparée du dessus et du présentoir
- Habillage latéral non compris
- Thermostat avec écran tactile

### Vitrine :

- Vitrine fermée côté client par un verre trempé, ouverte côté service parois latérales en verre trempé
- Présentoir à niveaux chauffants avec plaques GN2/3 en verre trempé vitrifié à résistances intégrées
- Éclairage sous chaque niveau
- Régulation unique pour l'ensemble des plaques

## MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0709282F	950 x 840 x 1550	2 GN1/1	1 niveau	1,85	TRI 400+N+T
IT0709283F	1350 x 840 x 1550	3 GN1/1	1 niveau	2,78	TRI 400+N+T
IT0709284F	1600 x 840 x 1550	4 GN1/1	1 niveau	3,71	TRI 400+N+T
IT0709285F	1930 x 840 x 1550	5 GN1/1	1 niveau	4,64	TRI 400+N+T

## MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR RÉSERVE CHAUDE PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0709302F	950 x 840 x 1535	2 GN1/1	1 niveau	2,88	TRI 400+N+T
IT0709303F	1350 x 840 x 1535	3 GN1/1	1 niveau	3,81	TRI 400+N+T

## MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR RÉSERVE CHAUDE PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0709304F	1600 x 840 x 1535	4 GN1/1	1 niveau	5,74	TRI 400+N+T
IT0709305F	1930 x 840 x 1535	5 GN1/1	1 niveau	6,67	TRI 400+N+T



# MEUBLE NEUTRE

## TABLETTE D'ANGLE



### Meuble neutre

- Acier inoxydable de qualité alimentaire
- Avec habillage de façade et rampe à plateaux
- Construction en acier inoxydable, dessus épaisseur 20/10<sup>ème</sup>
- Habillage latéral non compris

Meubles d'animation pour chafing-dish également disponibles



### MEUBLE NEUTRE SUR BAIE LIBRE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)
IT0709331F	-	770 x 840 x 900
IT0709332F	IT0749332F	950 x 840 x 900
IT0709333F	IT0749333F	1350 x 840 x 900
IT0709334F	IT0749334F	1600 x 840 x 900

### MEUBLE NEUTRE AVEC PLANCHER + ÉTAGÈRES

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)
IT0709341F	-	770 x 840 x 900
IT0709342F	IT0749342F	950 x 840 x 900
IT0709343F	IT0749343F	1350 x 840 x 900
IT0709344F	IT0749344F	1600 x 840 x 900
IT0709345F	IT0749345F	1930 x 840 x 900
IT0709346F	IT0749346F	2260 x 840 x 900

### MEUBLE NEUTRE AVEC PORTES

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)
IT0709351F	-	770 x 840 x 900
IT0709352F	IT0749352F	950 x 840 x 900
IT0709353F	IT0749353F	1350 x 840 x 900
IT0709354F	IT0749354F	1600 x 840 x 900
IT0709355F	IT0749355F	1930 x 840 x 900
IT0709356F	IT0749356F	2260 x 840 x 900

### Meuble d'angle

- Avec habillage de façade et rampe à plateaux

### MEUBLE D'ANGLE À PANS COUPÉS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0709371F	1285 x 840 x 900	90°	Fermé côté service. Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0709372F	1285 x 840 x 900	90°	Ouvert côté service
IT0709375F	742 x 840 x 900	45°	Fermé côté service - Rampe à plateaux
IT0709376F	742 x 840 x 900	45°	Ouvert côté service

### MEUBLE D'ANGLE EN ARC DE CERCLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0709391F	1285 x 840 x 900	90°	Fermé côté service avec rampe
IT0709392F	1285 x 840 x 900	90°	Ouvert côté service
IT0709395F	742 x 840 x 900	45°	Fermé côté service avec rampe
IT0709396F	742 x 840 x 900	45°	Ouvert côté service





### Meuble caisse

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire
- Dessus épaisseur 20/10 de mm , brossage orbital
- Passe-câble Ø 60 mm avec cache sur le dessus du meuble
- Bras de retour à droite ou gauche suivant la configuration
- Avec barre repose-pieds, tiroir avec fermeture à clé
- 2 prises de courant 230 V et une prise RJ45



### MEUBLE CAISSE AVEC PROLONGEMENT SIMPLE LARGEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Côté
<b>MEUBLE CAISSE SIMPLE LARGEUR</b>		
<b>IT0709402F</b>	950 x 840 x 900	À gauche
<b>IT0709403F</b>	1350 x 840 x 900	À gauche
<b>IT0709404F</b>	1600 x 840 x 900	À gauche

### MEUBLE CAISSE AVEC PROLONGEMENT SIMPLE LARGEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Côté
<b>MEUBLE CAISSE SIMPLE LARGEUR</b>		
<b>IT0709412F</b>	950 x 840 x 900	À droite
<b>IT0709413F</b>	1350 x 840 x 900	À droite
<b>IT0709414F</b>	1600 x 840 x 900	À droite

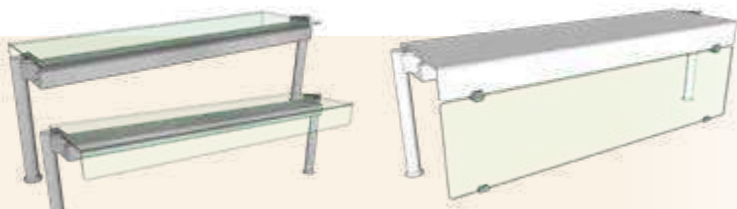
### MEUBLE CAISSE SANS PROLONGEMENT DOUBLE LARGEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>MEUBLE CAISSE DOUBLE LARGEUR</b>	
<b>IT0709423F</b>	1350 x 1660 x 900
<b>IT0709424F</b>	1600 x 1660 x 900

### ELÉMENT DE FAÇADE AVEC RAMPE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IT0709431F</b>	500 x 145 x 900
<b>IT0709432F</b>	600 x 145 x 900
<b>IT0709433F</b>	1000 x 145 x 900
<b>IT0604703F</b>	Sur mesure, longueur ←1000 mm
<b>IT0604704F</b>	Sur mesure, longueur →1000 mm





### Présentoir pour meuble chauffant


- 2 Colonnets en tube inox brossé Ø38 mm avec embase rayonnée
- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare haleine hauteur 80 mm collé
- Tablette fixée sur une traverse support en inox

**Présentoirs avec éclairage :** Réglette Leds intégrée en sous face de la traverse inox support tablette

**Présentoirs infra-rouge :** Générateurs céramique infra-rouge intégrés en sous face la traverse inox support tablette

**Présentoirs halogène :** Chauffage et éclairage par lampes halogène infra-rouge intégrées en sous face la traverse inox support tablette.

- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente

 Meubles d'animation pour chafing-dish également disponibles



### PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IT0708572F	950 x 320
IT0708573F	1350 x 320
IT0708574F	1600 x 320
IT0708575F	1930 x 320
IT0708576F	2260 x 320

### PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉCLAIRAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IT0718572F	950 x 320
IT0718573F	1350 x 320
IT0718574F	1600 x 320
IT0718575F	1930 x 320
IT0718576F	2260 x 320

### PRÉSENTOIR À INFRA-ROUGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IT0709132F	950 x 320
IT0709133F	1350 x 320
IT0709134F	1600 x 320
IT0709135F	1930 x 320
IT0709136F	2260 x 320

### PRÉSENTOIR HALOGÈNE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IT0709142F	950 x 320
IT0709143F	1350 x 320
IT0709144F	1600 x 320
IT0709145F	1930 x 320
IT0709146F	2260 x 320

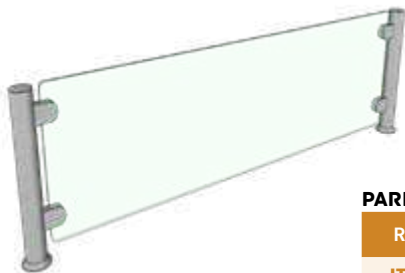
### Pare-haleine avant toute hauteur pour présentoir



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IT0710052F	738 x 6 x 275
IT0710053F	1138 x 6 x 275
IT0710054F	1388 x 6 x 275
IT0710055F	1718 x 6 x 275
IT0710056F	2048 x 6 x 275

### Pare-haleine vertical

- Verre trempé d'épaisseur 6 mm
- Hauteur totale 250 mm
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente



### PARE-HALEINE VERTICAL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition	Montants
IT0709202F	950 mm	Brossé	2 montants
IT0709203F	1350 mm	Brossé	2 montants
IT0709204F	1600 mm	Brossé	2 montants
IT0709205F	1930 mm	Brossé	3 montants
IT0709206F	2260 mm	Brossé	3 montants
IT0709207F	2590 mm	Brossé	3 montants





## Salad'bar

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire. Dessus inox épaisseur 20/10ème de mm
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Bac d'évaporation, groupe haute température
- Cuve pour bacs GN1/1
- Habillage sur 4 faces, 2 rampes à plateaux, 2 tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé
- Tension 230V, Gaz R455A



### SALAD'BAR RECTANGULAIRE AVEC GROUPE LOGÉ - CUVE RÉFRIGÉRÉE - PROF. 80 MM À FROID STATIQUE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité bac	Froid	Puiss. Frigo (kW)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
IT0709463F	IT0749463F	1350 x 870 x 900	3 GN1/1	Statique	0,27	0,655	MONO 230+T
IT0709464F	IT0749464F	1600 x 870 x 900	4 GN1/1	Statique	0,33	0,655	MONO 230+T
IT0709465F	IT0749465F	1930 x 870 x 900	5 GN1/1	Statique	0,41	0,805	MONO 230+T
IT0709466F	IT0749466F	2260 x 870 x 900	6 GN1/1	Statique	0,49	0,890	MONO 230+T
IT0709467F	IT0749467F	2590 x 870 x 900	7 GN1/1	Statique	0,57	0,890	MONO 230+T

### SALAD'BAR RECTANGULAIRE AVEC GROUPE LOGÉ - CUVE RÉFRIGÉRÉE - PROF. 135 MM À

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité bac	Froid	Puiss. Frigo (kW)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
IT0709443F	IT0749443F	1350 x 870 x 900	3 GN1/1	Ventilé	0,75	1,23	MONO 230+T
IT0709444F	IT0749444F	1600 x 870 x 900	4 GN1/1	Ventilé	0,76	1,23	MONO 230+T
IT0709445F	IT0749445F	1930 x 870 x 900	5 GN1/1	Ventilé	0,78	1,23	MONO 230+T
IT0709446F	IT0749446F	2260 x 870 x 900	6 GN1/1	Ventilé	0,79	1,23	MONO 230+T



## Présentoir pour Salad'bar rectangulaire

- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare-haleine sur deux faces hauteur 80 mm
- Tablette fixée sur une traverse support en inox
- 2 Colonnets en tube inox brossé Ø38 mm avec embase rayonnée

### PRÉSENTOIR 1 NIVEAU EN VERRE PLAT ET PARE-HALEINE

Référence Sans éclairage	Dimensions L x H (mm)	Finition	Référence Éclairage LED
IT0709473F	1238 x 375	Brossé	IT0719473F
IT0709474F	1488 x 375	Brossé	IT0719474F
IT0709475F	1818 x 375	Brossé	IT0719475F
IT0709476F	2148 x 375	Brossé	IT0719476F
IT0709477F	2478 x 375	Brossé	IT0719477F



# SALAD'BAR

## & PRÉSENTOIR



### Légume bar

- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire. Dessus inox épaisseur 20/10ème de mm
- Plaques chauffantes GN 1/1 en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
- Régulation unique, habillage 4 faces, 2 rampes à plateaux, 2 tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Accès au groupe avec facade de commande en inox



### LÉGUME BAR

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puissance Élec. (kW)	Tension
<b>IT0709053F</b>	<b>IT0749053F</b>	1350 x 870 x 900	3 GN1/1	1,58	TRI 400+N+T
<b>IT0709054F</b>	<b>IT0749054F</b>	1600 x 870 x 900	4 GN1/1	2,11	TRI 400+N+T
<b>IT0709055F</b>	<b>IT0749055F</b>	1930 x 870 x 900	5 GN1/1	2,64	TRI 400+N+T
<b>IT0709056F</b>	<b>IT0749056F</b>	2260 x 870 x 900	6 GN1/1	3,17	TRI 400+N+T



### Présentoirs pour Légumes bar

- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare haleine sur 2 faces hauteur 80 mm collé
- 2 Colonnets inox brossé diam.38 mm à embase rayonnée
- Tablette fixée sur une traverse support en inox

#### Présentoirs infra-rouge

- Chauffage infra-rouge à générateur céramique sous la tablette

#### Présentoirs avec éclairage

- Réglette Leds intégrée en sous face de la traverse inox support tablette

#### Présentoirs halogène

- Chauffage et éclairage par lampes halogène infra-rouge intégrées en sous face la traverse inox support tablette

### PRÉSENTOIR POUR LÉGUMES BAR NEUTRE

Présentoir longueur	Dimensions L x P x H (mm)	Référence Sans éclairage
1350 mm	1238 x 430 x 375	<b>IT0709473F</b>
1600 mm	1488 x 430 x 375	<b>IT0709474F</b>
1930 mm	1818 x 430 x 375	<b>IT0709475F</b>
2260 mm	2148 x 430 x 375	<b>IT0709476F</b>

Référence Eclairage LED
<b>IT0719473F</b>
<b>IT0719474F</b>
<b>IT0719475F</b>
<b>IT0719476F</b>

Référence Infra-rouge
<b>IT0709993F</b>
<b>IT0709994F</b>
<b>IT0709995F</b>
<b>IT0709996F</b>

Référence Halogène
<b>IT0710003F</b>
<b>IT0710004F</b>
<b>IT0710005F</b>
<b>IT0710006F</b>





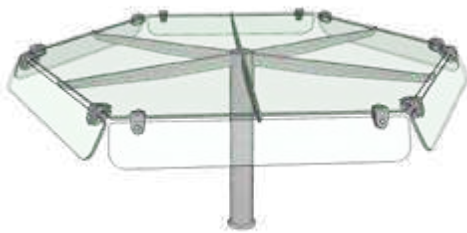
### Salad'bar hexagonal

- Cuve profondeur 80 mm. Réfrigération par serpentin en cuivre
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Construction en acier inoxydable de qualité alimentaire. Dessus inox épaisseur 20/10ème de mm
- Habillage sur 6 faces avec rampe à plateaux
- 2 tablettes porte-assiettes en inox avec côtés en plexiglas fumé
- Thermostat électronique avec écran tactile
- Tension 230V, Gaz R455A



### SALAD'BAR HEXAGONAL

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puissance Frigo.(kW)	Puissance Elec.(kW)	Tension
IT0709514F	IT0749514F	1617 x 1400 x 900	À cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,57	0,89	MONO 230+T
IT0709515F	IT0749515F	1963 x 1700 x 930	À cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,87	1,23	MONO 230+T



### Présentoir pour salad'bar hexagonaux

- 1 Colonnnette en tube inox brossé Ø60 mm avec embase rayonnée
- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare-haleine sur 6 faces

### PRÉSENTOIR HEXAGONAL EN VERRE PLAT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Verre trempé	Niveau
IT0709521F	1127 x 1005 x 480	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	1 niveau
IT0709522F	1355 x 1205 x 480	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	1 niveau

### Avec éclairages\*

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Verre trempé	Niveau
IT0719521F	1127 x 1005 x 480	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	1 niveau
IT0719522F	1355 x 1205 x 480	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	1 niveau

\* Puissance : 0,12kW - MONO230+T

# Nuancier

## pour Habillage

### de façade

## NUANCIER

**Habillage de façade fourni :**  
Inclus dans le prix et dans le code du meuble. Réalisation en panneaux mélaminés hydrofuges double faces (CTBH contrebalancé), épaisseur 16 mm avec chants plaqués.

Habillages sont à choisir parmi 13 coloris de la collection ci-contre. Autres teintes possible nous consulter



## STRUCTURE DE SURFACE

**ST2 Diamant :** Structure mini perlée résistante avec un degré de brillance moyen particulièrement adaptée pour les décors métalliques et les unis basiques.

**ST9 Mat :** Structure très peu profonde avec une surface mate au toucher satiné. Confère aux unis une texture très naturelle et aux décors bois un effet de vrai placage. Excellente résistance à l'abrasion, aux rayures et traces de doigts...

**ST22 Matex :** Structure profonde, fortement brossé, caractéristiques des bois linéaires. Effet très naturel au toucher.

**ST10 Authentique :** Structure mate à la rusticité prononcée. Confère une authenticité aux décors bois, pierres et minéraux.

**ST12 Omnipore matt :** Structure pores bois répartis inégalement et de profondeurs variées lui donnant un caractère naturel authentique. Toucher soyeux grâce à une légère sous-structure.



### Distributeur plateaux et couverts

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé diamètre 38 mm à embase rayonnée
- Niveau constitué de 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox

### Distributeur à verres

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée

### Distributeur plateaux, couverts et pains

- Distributeur plateaux + couverts + pains
- Inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée
- Soubassement pour dépose des plateaux

- Niveau constitué de 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox
- 5 niveaux de verres (capacité 300 verres)



#### DISTRIBUTEUR PLATEAUX ET COUVERTS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux	Bacs	Soubassement
IT0709604F	760 x 800 x 1085	2 piles	1 niveau	3 GN1/3 - H100 mm	Avec pieds
IT0719604F	760 x 800 x 1085	2 piles	1 niveau	3 GN1/3 - H100 mm	Avec roues
IT0709605F	1380 x 800 x 1085	4 piles	1 niveau	6 bacs GN1/3	Avec pieds
IT0719605F	1380 x 800 x 1085	4 piles	1 niveau	6 bacs GN1/3	Avec roues

#### DISTRIBUTEUR À VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre verre	Niveaux	Soubassement
IT0709601F	760 x 800 x 1165	300 verres	5 niveaux	Avec pieds
IT0719601F	760 x 800 x 1165	300 verres	5 niveaux	Avec roues
IT0709602F	1380 x 800 x 1165	600 verres	2 x 5 niveaux	Avec pieds
IT0719602F	1380 x 800 x 1165	600 verres	2 x 5 niveaux	Avec roues

#### DISTRIBUTEUR PLATEAUX, COUVERTS ET PAINS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux / Bac	Soubassement
IT0709607F	760 x 800 x 1117	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	Avec pieds
IT0719607F	760 x 800 x 1117	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	Sur roues
IT0709608F	1380 x 800 x 1117	4 piles	6 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 2 bacs GN2/1 - H200mm	Avec pieds
IT0719608F	1380 x 800 x 1117	4 piles	6 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 2 bacs GN2/1 - H200mm	Sur roues

#### DISTRIBUTEUR PLATEAUX, COUVERTS, PAINS ET VERRES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux / Bac	Soubassement
IT0709610F	1380 x 800 x 1165	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	5 niveaux verres (cap. 300 verres) sur grilles à 6 rangées avec pieds
IT0719610F	1380 x 800 x 1165	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	5 niveaux verres (cap. 300 verres) sur grilles à 6 rangées sur roues



### Meuble distributeur à niveau constant

- Meubles livrés avec habillage de façade et rampe à plateaux à 4 tubes inox. Les meubles avec crevés sont destinés à la fixation d'un distributeur.

En supplément : habillage latéral pour les meubles isolés ou en extrémité.

#### MEUBLE DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IT0709621F	IT0739621F	780 x 840 x 720	4 casiers, hauteur 115 mm ou 7 casiers hauteur 75 mm



# SELF ENFANTS



## Meuble neutre

- Construction en acier inoxydable
  - Dessus épaisseur 20/10ème
  - Avec habillage de façade et rampe à plateaux
  - Hauteur de rampe 620 hauteur self 720 mm
  - Meubles dessus lisse, ou meubles avec crevés destinés à la fixation d'un présentoir.



### MEUBLE NEUTRE DESSOUS LIBRE SANS PLANCHER

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Étagères
IT0709850F	-	500 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709851F	-	770 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709852F	IT0749852F	950 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709853F	IT0749853F	1350 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709854F	IT0749854F	1600 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère

### MEUBLE NEUTRE AVEC PLANCHER

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Étagères
IT0709861F		770 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709862F	IT0749862F	950 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709863F	IT0749863F	1350 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709864F	IT0749864F	1600 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0709865F	IT0749865F	1930 x 840 x 720	Sans porte	Sans étagère

### MEUBLE ANGLE À 90° À PANS COUPÉS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Angles	Côté service	Habillage
IT0709884F	742 x 930 x 720	45°	Fermé + rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0709885F	742 x 930 x 720	45°	Ouvert	Avec étagère fixe
IT0709881F	1285 x 700 x 720	90°	Fermé + rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0709882F	1285 x 700 x 720	90°	Ouvert	Avec étagère fixe

### MEUBLE NEUTRE AVEC FIXATION POUR DISTRIBUTEUR À FIXER, DESSOUS LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre colonnes
IT0739851F	770 x 840 x 720	1
IT0739858F	1390 x 840 x 720	2

### MEUBLE NEUTRE AVEC FIXATION POUR DISTRIBUTEUR À FIXER, AVEC PLANCHER ET ÉTAGÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre colonnes
IT0739861F	770 x 840 x 720	1
IT0739868F	1390 x 840 x 720	2



### Meuble réfrigéré

- Thermostat électronique avec écran tactile
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoins
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Meuble GN1/1, entrée 325 mm et GN2/1, entrée 530 mm.
- Gaz réfrigérant R455A

### Meuble réfrigéré avec réserve + cuve

- Réserve rayonnée 3 niveaux de glissières
- Portes inox à joint magnétique
- Rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion

Nota : Habillage latéral non compris



### MEUBLE AVEC RÉSERVE

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Capacité cuves	Entrées (mm)	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
IT0709633F	IT0749633F	1350 x 840 x 720	1 porte	3 GN1/1	325	0,57	1,23	MONO 230+T
IT0709635F	IT0749635F	1930 x 840 x 720	2 portes	5 GN1/1	325	0,71	1,23	MONO 230+T
IT0709637F	IT0749637F	2590 x 840 x 720	3 portes	7 GN1/1	325	0,87	1,23	MONO 230+T
IT0709644F	IT0749644F	1600 x 840 x 720	1 porte	4 GN1/1	530	0,63	1,23	MONO 230+T
IT0709646F	IT0749646F	2260 x 840 x 720	2 portes	6 GN1/1	530	0,79	1,23	MONO 230+T

### MEUBLE DESSOUS LIBRE + CUVE

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuves	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
IT0309652F	IT0749652F	950 x 830 x 720	2 GN1/1	0,11	0,255	MONO 230+T
IT0309653F	IT0749653F	1280 x 830 x 720	3 GN1/1	0,17	0,255	MONO 230+T
IT0309654F	IT0749654F	1600 x 830 x 720	4 GN1/1	0,23	0,255	MONO 230+T
IT0309655F	IT0749655F	1930 x 830 x 720	5 GN1/1	0,29	0,315	MONO 230+T
IT0309656F	IT0749656F	2260 x 830 x 720	6 GN1/1	0,35	0,400	MONO 230+T
IT0309657F	IT0749657F	2590 x 830 x 720	7 GN1/1	0,41	0,400	MONO 230+T



### Vitrine réfrigérée

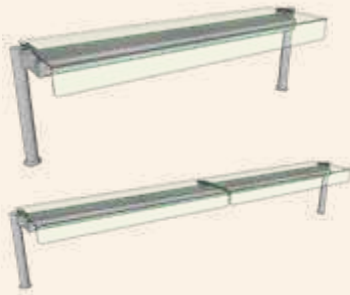
- Parois latérales en double vitrage
- 2 niveaux de présentation en verre trempé épaisseur 6mm avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique
- Fermeture côté service par portes coulissantes en verre double vitrage
- Eclairage par leds au plafond

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Portes	Capacité cuves	Entrées (mm)	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
IT0709713F	1350 x 840 x 1446	1 porte GN1/1	3 GN1/1	325	1,679	1,94	MONO 230+T
IT0709715F	1930 x 840 x 1446	2 portes GN1/1	5 GN1/1	325	2,25	2,06	MONO 230+T
IT0709717F	2590 x 840 x 1446	3 portes GN1/1	7 GN1/1	530	2,64	2,59	MONO 230+T
IT0709724F	1600 x 840 x 1446	1 porte GN2/1	4 GN1/1	530	1,82	2,94	MONO 230+T
IT0709726F	2260 x 840 x 1446	2 portes GN2/1	6 GN1/1	530	2,69	2,59	MONO 230+T

### VITRINE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX AVEC DESSOUS LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuves	Puissance Frigo. (kW)	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709733F	1350 x 840 x 1446	3 GN1/1	1,44	1,86	MONO 230+T
IT0709734F	1600 x 840 x 1446	4 GN1/1	1,76	1,94	MONO 230+T
IT0709735F	1930 x 840 x 1446	5 GN1/1	1,76	1,94	MONO 230+T
IT0709736F	2260 x 840 x 1446	6 GN1/1	2,61	2,06	MONO 230+T
IT0709737F	2590 x 840 x 1446	7 GN1/1	2,55	2,06	MONO 230+T



## Présentoir

- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare haleine hauteur 80 mm collé
- Colonnette Ø 38 mm en inox brossé à embase rayonnée

## Présentoir avec éclairage :

- Réglette leds intégrée en sous face de la traverse inox support tablette



### PRÉSENTOIR NEUTRE POUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 1 NIVEAU PROFONDEUR 320 MM

Sans éclairage		
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pare-haleine
IT0708572F	838 x 320 x 375	Longueur 950 mm
IT0708573F	1238 x 320 x 375	Longueur 1350 mm
IT0708574F	1488 x 320 x 375	Longueur 1600 mm
IT0708575F	1818 x 320 x 375	Longueur 1930 mm
IT0708576F	2148 x 320 x 375	Longueur 2260 mm
IT0708577F	2478 x 320 x 375	Longueur 2590 mm

### PRÉSENTOIR NEUTRE POUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 1 NIVEAU PROFONDEUR 320 MM

Éclairage leds		
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pare-haleine
IT0718572F	838 x 320 x 375	Longueur 950 mm
IT0718573F	1238 x 320 x 375	Longueur 1350 mm
IT0718574F	1488 x 320 x 375	Longueur 1600 mm
IT0718575F	1818 x 320 x 375	Longueur 1930 mm
IT0718576F	2148 x 320 x 375	Longueur 2260 mm
IT0718577F	2478 x 320 x 375	Longueur 2590 mm



### Bain marie

- Sans habillage de façade
- Sans rampe à plateaux (pour implantation perpendiculaire)
- Cuve GN, rayonnée dans tous les angles
- Meubles dessus lisse ou avec crevés destinés à la fixation d'un présentoir

### Bain marie à eau

- Cuve GN profondeur 175 mm (bacs GN1/1 prof. maxi 150 mm non fournis)
  - Chauffage par résistances blindées inox sous la cuve
  - Sécurité de chauffe et trop-plein
  - Remplissage et contrôle de niveau automatique
  - Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Nota : Habillage latéral non compris

### Bain marie à air

- Cuve GN prof. 175 mm (pour bacs GN1/1 prof. maxi 150 mm non fournis)
- Chauffage par résistances blindées inox et ventilateur tangentiel
- Intérieur chauffant avec un plancher et étagère, ou dessous libre
- Isolation mousse de mélamine épaisseur 30 mm
- Commande de température de cuve

### Implantation perpendiculaire

Meubles livrés avec habillage inox de la façade et des 2 côtés, sans rampe à plateaux

### Implantation en ligne

- Meubles livrés avec habillage de façade en stratifié et les 2 côtés en inox.
- Rampe à plateaux disposée à hauteurs enfants (620 mm)



## SANS RAMPE À PLATEAUX

### BAIN MARIE À EAU AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709753F	IT0749753F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,95	TRI 400+N+T
IT0709754F	IT0749754F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,60	TRI 400+N+T
IT0709755F	IT0749755F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	3,25	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À EAU AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709763F	IT0749763F	1280 x 840 x 900	3 GN1/1	2,98	TRI 400+N+T
IT0709764F	IT0749764F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,63	TRI 400+N+T
IT0709765F	IT0749765F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,28	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À AIR AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709773F	IT0749773F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	3,09	TRI 400+N+T
IT0709774F	IT0749774F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,12	TRI 400+N+T
IT0709775F	IT0749775F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,15	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À AIR AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709783F	IT0749783F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	4,12	TRI 400+N+T
IT0709784F	IT0749784F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	6,15	TRI 400+N+T
IT0709785F	IT0749785F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	7,18	TRI 400+N+T

## AVEC RAMPE À PLATEAUX

### BAIN MARIE À EAU DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Référence Avec crevés	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709903F	IT0749903F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,95	TRI 400+N+T
IT0709904F	IT0749904F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,60	TRI 400+N+T
IT0709905F	IT0749905F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	3,25	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À EAU AVEC INTERIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709913F	IT0749913F	350 x 840 x 900	3 GN1/1	2,98	TRI 400+N+T
IT0709914F	IT0749914F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,63	TRI 400+N+T
IT0709915F	IT0749915F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,28	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À AIR LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709923F	IT0749923F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	3,09	TRI 400+N+T
IT0709924F	IT0749924F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,12	TRI 400+N+T
IT0709925F	IT0749925F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	5,15	TRI 400+N+T

### BAIN MARIE À AIR AVEC INTERIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709933F	IT0749933F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	4,12	TRI 400+N+T
IT0709934F	IT0749934F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	6,15	TRI 400+N+T
IT0709935F	IT0749935F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	7,18	TRI 400+N+T

# MEUBLE CHAUFFANT



## Meuble avec dessus en verre trempé

- Dessus épaisseur 20/10ème à plaques chauffantes en verre trempé vitrifié, résistances intégrées
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Commande par écran tactile
- Réglage précis par doseur d'énergie unique pour l'ensemble des plaques

## Implantation perpendiculaire

Meubles livrés avec habillage inox de la façade et des 2 côtés, sans rampe à plateaux  
Implantation en ligne

- Meubles livrés avec habillage de façade en stratifié et les 2 cotés en inox.
- Rampe à plateaux disposée à hauteurs enfants (620 mm)

Nota : Habillage latéral non compris



### DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709793F	IT0749793F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,59	TRI 400+N+T
IT0709794F	IT0749794F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,12	TRI 400+N+T
IT0709795F	IT0749795F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2,65	TRI 400+N+T

### DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709803F	IT0749803F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	2,62	TRI 400+N+T
IT0709804F	IT0749804F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,15	TRI 400+N+T
IT0709805F	IT0749805F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	4,68	TRI 400+N+T

### DESSUS VERRE TREMPÉ DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309943F	IT0749943F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	1,59	TRI 400+N+T
IT0709944F	IT0749944F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	2,12	TRI 400+N+T
IT0709945F	IT0749945F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	2,65	TRI 400+N+T

### DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence Dessus lisse	Référence embase tulipée	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0709953F	IT0749953F	1350 x 840 x 900	3 GN1/1	2,62	TRI 400+N+T
IT0709954F	IT0749954F	1600 x 840 x 900	4 GN1/1	4,15	TRI 400+N+T
IT0709955F	IT0749955F	1930 x 840 x 900	5 GN1/1	4,68	TRI 400+N+T





### Présentoir profondeur 320 mm

- 2 colonnettes inox brossé Ø 38 mm embase rayonnée
- Tablette en verre trempé épaisseur 6 mm avec pare haleine hauteur 80 mm collé
- Tablette fixée sur une traverse support en inox

### Présentoir avec éclairage :

- Réglette Leds intégrée en sous face de la traverse inox support tablette

### Présentoir infra-rouge :

- Générateurs céramique infra-rouge intégrés en sous face la traverse inox support tablette

### Présentoir halogène :

- Chauffage et éclairage par lampes halogènes infra-rouge intégrées en sous face la traverse inox support tablette

### Implantation perpendiculaire ou en ligne

- Implantation perpendiculaire : protection latérale sur un côté

## PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence Implantation perpendiculaire	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Référence avec crévés
IT0709813F	1238 x 320 x 375	1	Neutre	IT0708573F
IT0709814F	1488 x 320 x 375	1	Neutre	IT0708574F
IT0709815F	1818 x 320 x 375	1	Neutre	IT0708575F

## PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉCLAIRAGE

Référence Implantation perpendiculaire	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension	Référence avec crévés
IT0709823F	1238x 320 x 375	1	Neutre avec éclairage	0,014	MONO 230+T	IT0718573F
IT0709824F	1488 x 320 x 375	1	Neutre avec éclairage	0,016	MONO 230+T	IT0718574F
IT0709825F	1818 x 320 x 375	1	Neutre avec éclairage	0,02	MONO 230+T	IT0718575F

## PRÉSENTOIR À INFRA-ROUGE

Référence Implantation perpendiculaire	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
IT0709833F	1238 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	0,75	MONO 230+T
IT0709834F	1488 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	1	MONO 230+T
IT0709835F	1818 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	1,25	MONO 230+T

Référence avec crévés	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
IT0709133F	1238 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	0,75	MONO 230+T
IT0709134F	1488 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	1	MONO 230+T
IT0709135F	1818 x 320 x 375	1	Infra-rouge à générateur céramique	1,25	MONO 230+T

## PRÉSENTOIR HALOGÈNE

Référence Implantation perpendiculaire	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
IT0709843F	1238 x 320 x 375	1	Halogène	0,9	MONO 230+T
IT0709844F	1488 x 320 x 375	1	Halogène	1,2	MONO 230+T
IT0709845F	1818 x 320 x 375	1	Halogène	1,5	MONO 230+T

Référence avec crévés	Dimensions L x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
IT0709143F	1238 x 320 x 375	1	Halogène	0,9	MONO 230+T
IT0709144F	1488 x 320 x 375	1	Halogène	1,2	MONO 230+T
IT0709145F	1818 x 320 x 375	1	Halogène	1,5	MONO 230+T

# ACCESSOIRES & OPTIONS



## ACCESSOIRES & OPTIONS POUR SELF ENFANTS

Référence	Accessoires & options pour distributeurs
IT0704408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape inox dont 2 à freins
IT0704690F	Supplément / minoration par niveau de verres ajouté / supprimé
IT0704691F	Supplément / minoration par niveau avec 3 bacs à couverts ajouté / supprimé
IT0704692F	Supplément / minoration par niveau avec bac à pain ajouté / supprimé
IT0704705F	Plus-value pour cadre inox support bac à pain et couverts
IT0704414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts
IT0505029F	Protection plexiglass pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm
IT0704595F	Montants en tube poli brillant pour distributeur longueur 760 mm
IT0704596F	Montants en tube poli brillant pour distributeur longueur 1380 mm

Référence	Accessoires & options pour meuble réfrigéré
IT0704408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø125 mm à chape inox dont 2 à freins
IT0704251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0704252F	Plancher + étagère pour meuble dessous libre
IT0704696F	Groupe monté sur glissières télescopiques
IT0704697F	Régulation séparée de la cuve et de la réserve
IT0704525F	Grille d'aération du groupe en stratifié
IT0704265F	Perche alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans câble spiralé
IT0704571F	Câble d'alimentation spiralé
IT0704063F	Supplément pour vitrine avec portes coulissantes double vitrage sur 2 faces
IT0704280F	Supplément pour vitrine livrée séparément de son meuble
IT0704351F	Plus value pour vitrine équipée de niveaux pour présentation sur grilles GN1/1 non fournies

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant
IT0704728F	Prise de courant inox 230V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 300 mA
IT0704251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0704729F	Support assiette 250 x 250 mm crochetable
IT0704730F	Cadre à glissières GN1/1, entrée 325 mm pour réserve des meubles
IT0704731F	Régulation séparée des plaques en verre
IT0704411F	Décaissé pour dessus chauffant en verre trempé
IT0704412F	Support amovible pour surélévation des bacs GN au dessus des plaques chauffantes
IT0704745F	Perche alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans câble spiralé
IT0704586F	Câble d'alimentation spiralé 400 V 3 N ~ + T avec prise surmoulée et support prise

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre
IT0704728F	Prise de courant inox 230V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 300 mA
IT0704408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø125 mm à chape inox dont 2 à freins
IT0704415F	Découpe pour encastrement d'un bac GN1/1 profondeur 100 mm maxi (bac non fourni)
IT0704452F	Découpe avec support incliné pour un bac GN2/1 profondeur 200 mm (bac non fourni)

Référence	Accessoires & options pour rampe
IT0704491F	Consoles inox, le mètre linéaire
IT0704497F	Rampe rabattable et relevable, le mètre linéaire
IT0704580F	Rampe en stratifié, le mètre linéaire
IT0704581F	Rampe en stratifié avec joncs de glissement, le mètre linéaire
IT0704494F	Crosse en extrémité sur rampe inox, l'unité
IT0704583F	Rampe à plateaux 4 tubes inox livrée seule
IT0704495F	Minoration pour rampe non fournie, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour habillage latéral
IT0704560F	Habillage latéral dans la même teinte que la façade
IT0704561F	Habillage latéral en inox
IT0704605F	Habillage latéral dans la même teinte que la façade, pour l'extrémité des éléments de façade
IT0704606F	Habillage latéral en inox, pour l'extrémité des éléments de façade, l'unité



Référence	Accessoires & options divers
IT0704521F	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IT0704522F	Plinthe inox, le mètre linéaire
IT0704544F	Frise «fruit et légumes rigolos» collée sur la façade avant

Référence	Accessoires & options pour habillage de façade
IT0704501F	Supplément pour habillage de façade descendant de à 30 mm du sol avec cornière de protection inox, le mètre linéaire
IT0704509F	Supplément cornière de protection inox en partie inférieure, le mètre linéaire
IT0704502F	Supplément pour habillage de façade en inox, le mètre linéaire
IT0704503F	Supplément pour habillage de façade hors 20 coloris eurodekor sélectionnés, le mètre linéaire
IT0704504F	Minoration pour habillage de façade non fourni, le mètre linéaire
IT0704505F	Habillage de façade seul hauteur et teinte nuancier standard Tournus, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour distributeurs à fixer
IT0704690F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté/supprimé
IT0704691F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté/supprimé
IT0704692F	Plus ou moins value par niveau avec bac à pain ajouté/supprimé
IT0704693F	Plus ou moins value par niveau de grille support casier 500 x 500 ajouté/supprimé
IT0704705F	Plus-value pour cadre inox support bac à pain et couverts
IT0704414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts (non fournis)
IT0505029F	Protection plexiglas pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm
IT0703599F	Platine de fixation pour adaptation sur meuble existant (par montant)
IT0704602F	4 Montants en tube poli brillant pour distributeur à fixe

Référence	Accessoires & options pour présentoirs
IT0703599F	Platine de fixation pour adaptation sur un meuble existant (par colonnettes)
IT0704597F	2 montants en tubes inox poli brillant
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans câble spiralé
IT0704586F	Câble d'alimentation spiralé 400 V 3 N ~ + T avec prise surmoulée et support prise

## ACCESSOIRES & OPTIONS POUR SELF ADULTES :

Référence	Accessoires & options pour distributeur
IT0704690F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté / supprimé
IT0704691F	Plus ou moins value par niveau avec 3 bacs à couverts ajouté / supprimé
IT0704692F	Plus ou moins value par niveau avec bac à pain ajouté / supprimé
IT0704693F	Plus ou moins value par niveau de glissières ajouté / supprimé
IT0704705F	Plus-value pour cadre inox support bac à pain et couverts
IT0704414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts (non fournis)
IT0505029F	Protection plexiglas pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm
IT0405028F	Corbeille à pain en osier GN 2/1 dim. int. 505 x 625 x 200 mm
IT0405029F	Corbeille à couverts en osier GN 1/1 dim. int. 505 x 300 x 100 mm
IT0704595F	Montants en tube poli brillant pour distributeur longueur 760 mm
IT0704596F	Montants en tube poli brillant pour distributeur longueur 1380 mm

Référence	Accessoires & options pour meuble réfrigéré
IT0704408F	Meuble sur roues (4 roues pivotantes ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0704728F	Prise de courant inox 230V , non raccordée , à protéger par disjoncteur 30mA
IT0704251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0704252F	Plancher + étagère pour meuble dessous libre
IT0704696F	Groupe monté sur glissières télescopiques
IT0704697F	Régulation séparée de la cuve et de la réserve pour meubles sans vitrine
IT0704746F	Supplément pour réhausse de fond de cuve froid statique Ht 80 mm , le mètre linéaire
IT0708570F	Toile format GN1/1 réglable en hauteur pour cuve froid ventilé prof 135mm
IT0704525F	Grille d'aération du groupe en stratifié ( en remplacement de la grille en inox sur les meubles réfrigérés avec vitrine )
IT0704265F	Livraison séparée de la vitrine et du meuble
IT0704265F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble
IT0704571F	Câble d'alimentation spiralé avec prise surmoulée et support prise sur compartiment technique

Référence	Accessoires & options pour vitrines réfrigérées à 3 niveaux
IT0704063F	Supplément pour vitrine avec portes coulissantes double vitrage sur 2 faces
IT0704280F	Supplément pour vitrine livrée séparément de son meuble
IT0704351F	Plus value pour vitrine équipée de niveaux pour présentation sur grilles GN1/1 non fournies



# ACCESSOIRES & OPTIONS



Référence	Suppléments pour présentoirs
IT0703599F	Platine de fixation pour adaptation sur un meuble existant (par colonnettes)
IT0704597F	2 montants en tubes inox poli brillant
IT0704598F	Montant en tube poli brillant pour présentoir hexagonal
IT0704265F	Perche alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans câble spiralé
IT0704745F	Perche alimentation par le plafond avec câble spiralé

Référence	Accessoires & options pour salad'bar
IT0704408F	Supplément pour salad'bar sur roues (4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0704696F	Groupe sur glissière télescopiques, supplément par groupe
IT0704746F	Supplément pour réhausse de fond de cuve froid statique Ht 80 mm, le mètre linéaire
IT0708570F	Tole format GN1/1 réglable en hauteur pour cuve froid ventilé prof 135mm
IT0704277F	Moins-value pour non-fourniture des dépose assiettes (l'unité)
IT0704574F	Tableau de commandes stratifié coté client dans la même teinte que la facade
IT0704265F	Perche alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans câble spiralé
IT0704571F	Cable d'alimentation spiralé mono 230V avec prise surmoulée et support prise

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant
IT0704408F	Meuble sur roues (4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0704728F	Prise de courant inox 230V , non raccordée , à protéger par disjoncteur 30mA
IT0704251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0704252F	Plancher + étagère pour meuble dessous libre
IT0704729F	Support assiettes crochetable
IT0704730F	Cadre à glissières GN 1/1 entrée 325 mm pour réserve des meubles
IT0704731F	Régulation séparée des plaques en verre
IT0704411F	Décaissé pour dessus chauffant en verre trempé (préciser la profondeur des bacs)
IT0704412F	Support amovible pour surélévation des bacs GN au dessus des plaques chauffantes (hauteur à préciser)
IT0704745F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spiralé
IT0704266F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble
IT0704586F	Câble d'alimentation spiralé 400 V 3 N ~ + T avec prise surmoulée et support prise

Suppléments pour meuble disposé contre un mur	
IT0704582F	Meubles chauffants avec tableau de commandes en inox côté client
IT0704574F	Meubles chauffants avec tableau de commandes stratifié côté client dans la même teinte que la facade

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant
IT0703599F	Platine de fixation pour adaptation sur un meuble existant (par colonnettes)
IT0704600F	2 montants en tubes inox poli brillant
IT0704601F	3 montants en tubes inox poli brillant
IT0704732F	Tablette dépose assiettes en granit Crema Julia pour pare-haleine vertical
IT0704733F	Tablette dépose assiettes en verre trempé pour pare-haleine vertical

Référence	Accessoires & options pour distributeur à fixer
IT0704690F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté/supprimé
IT0704691F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté/supprimé
IT0704692F	Plus ou moins value par niveau avec bac à pain ajouté/supprimé
IT0704693F	Plus ou moins value par niveau de grille support casier 500 x 500 ajouté/supprimé
IT0704705F	Plus-value pour cadre inox support bac à pain et couverts
IT0704414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts (non fournis)
IT0505029F	Protection plexiglas pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm
IT0405028F	Corbeille à pain en osier GN 2/1 dim. int. 505 x 625 x 200 mm
IT0405029F	Corbeille à couverts en osier GN 1/1 dim. int. 505 x 300 x 100 mm
IT0703599F	Platine de fixation pour adaptation sur meuble existant (par montant)
IT0704602F	4 Montants en tube poli brillant pour distributeur à fixer

## SUPLÉMENTS POUR MEUBLES DISPOSÉS CONTRE UN MUR

Référence sans vitrine	Suppléments pour meubles disposés contre un mur
IT0704582F	Meubles sans vitrine avec tableau de commandes en inox côté client
IT0704574F	Meubles sans vitrine avec tableau de commandes stratifié coté client dans la même teinte que la facade
IT0704573F	Meubles sans vitrine sur réserve avec tableau de commandes stratifié coté client et habillage des portes de réserve dans la même teinte de la facade



### SUPPLÉMENTS POUR MEUBLES DISPOSÉS CONTRE UN MUR

Référence avec vitrine	Suppléments pour meubles disposés contre un mur
IT0704588F	Meubles sans vitrine avec tableau de commandes en inox coté client
IT0704589F	Meubles sans vitrine avec tableau de commandes stratifié coté client dans la même teinte que la facade
IT0704590F	Meubles sans vitrine sur réserve avec tableau de commandes stratifié coté client et habillage des portes de réserve dans la même teinte de la facade

Référence	Suppléments pour Légumes bar
IT0704408F	Supplément pour 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape inox dont 2 à frein
IT0704728F	Prise de courant inox 230 V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30 mA
IT0704731F	Régulation séparée des plaques en verre
IT0704277F	Moins value pour non fourniture d'une tablette dépose assiettes
IT0704574F	Tableau de commandes stratifié côté client dans la même teinte que la facade
IT0704745F	Perche alimentation par le plafond avec cable spiralé
IT0704266F	Perche alimentation par le plafond sans cable spiralé
IT0704586F	Câble d'alimentation spiralé 400 V 3 N ~ + T avec prise surmoulée et support prise

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre
IT0704408F	Supplément pour 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape inox dont 2 à frein
IT0704728F	Prise de courant inox 230V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30mA
IT0704415F	Découpe pour encastrement d'un bac GN1/1 profondeur 100 mm maxi (bac non fourni)
IT0704452F	Découpe avec support incliné pour un bac GN2/1 profondeur 200 mm (bac non fourni)
IT0118882F	Fermeture à clé pour meubles à portes coulissantes

Référence	Accessoires & options pour meuble caisse
IT0704408F	Supplément pour 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape inox dont 2 à frein
IT0704728F	Prise de courant inox 230 V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30 mA
IT0704736F	Prise RJ45 inox
IT0704455F	Retour arrière meuble largeur 976 mm
IT0704470F	Retour latéral
IT0704456F	Portillon western
IT0704457F	Abattant de rampe

Référence	Accessoires & options pour habillage
IT0704501F	Supplément pour habillage de façade descendant de 30 mm du sol avec cornière de protection inox, le mètre linéaire
IT0704509F	Cornière de protection inox en partie inférieure, le mètre linéaire
IT0704502F	Supplément pour habillage de façade inox, le mètre linéaire
IT0704503F	Supplément pour habillage de façade hors 20 coloris eurodekor sélectionnés, le mètre linéaire
IT0704525F	Grille d'aération du groupe en stratifié (en remplacement de la grille en inox sur les meubles réfrigérés avec vitrine)
IT0704504F	Minoration pour habillage de façade non fourni, le mètre linéaire
IT0704505F	Habillage de façade seul hauteur et teinte nuancier standard Tournus, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour façade
IT0704470F	Retour latéral

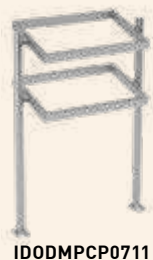
Référence	Accessoires & options pour rampe
IT0704491F	Consoles inox, le mètre linéaire
IT0704497F	Rampe rabattable et relevable, le mètre linéaire
IT0704493F	Rampe granit, le mètre linéaire
IT0704496F	Rampe granit avec joncs de glissement, le mètre linéaire
IT0704580F	Rampe en stratifié, le mètre linéaire
IT0704581F	Rampe en stratifié avec joncs de glissement, le mètre linéaire
IT0704494F	Crosse d'extrémité de rampe inox, le mètre linéaire
IT0704583F	Rampe à plateaux 4 tubes inox sur consoles composite livrée seule, le mètre linéaire
IT0704495F	Minoration pour rampe non fournie, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour meuble de salle
IT0704408F	Supplément pour 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape inox dont 2 à frein
IT0704576F	Dosseret inox hauteur 100 mm
IT0704579F	Prise sur le dessus du meuble, l'unité
IT0704585F	Habillage arrière

Référence	Accessoires & options autres suppléments
IT0704521F	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IT0704522F	Plinthe inox, le mètre linéaire

# SELF ADULTE

## DISTRIBUTEUR



IDODMPCP0711



IDODMPR0703



IDODMPR0704

### Meuble à plateaux et présentoirs

- Construction entièrement réalisée en acier inox AISI 304 .
- Plateau épaisseur 20/10ème avec bord rayonné avant de 15mm et bord tombé de 65mm.
- Meubles permettant la distribution des plateaux avec la possibilité de fixer un présentoir à verres, couverts ou pain.

### Niveaux des présentoirs :

- 1 niveau de couverts = 3 bacs polycarbonate GN1/3 profondeur 100mm fournis.
- 1 niveau de pain = 1 bac polycarbonate GN2/1 profondeur 200mm fourni.
- 1 grille glisse verres = capacité 60 verres Ø 75 mm ou 54 verres Ø80mm.
- 1 niveau de casier = „U” en tube inox 40 x 20 avec cornières permettant de poser des casiers 500x500mm non fournis.



IDODMPCPV07111



IDODMPCPV14114



IDODMPR1406

### MEUBLE À PLATEAUX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Couverts	Pain	Verres	Casier
IDODMPC072	750 x 760 x 975	2	-	-	-
IDODMPCP0711	750 x 760 x 975	1	1	-	-
IDODMPCP07111	750 x 760 x 975	1	1	1	-
IDODMPCP07112	750 x 760 x 975	1	1	2	-
IDODMPCP07113	750 x 760 x 975	1	1	3	-
IDODMPV073	750 x 760 x 975	-	-	3	-
IDODMPV074	750 x 760 x 975	-	-	4	-
IDODMPV075	750 x 760 x 975	-	-	5	-
IDODMPV076	750 x 760 x 975	-	-	6	-
IDODMPV077	750 x 760 x 975	-	-	7	-
IDODMPV078	750 x 760 x 975	-	-	8	-
IDODMPR0703	750 x 760 x 975	-	-	3	-
IDODMPR0704	750 x 760 x 975	-	-	4	-
IDODMPR0705	750 x 760 x 975	-	-	5	-
IDODMPC144	1350 x 760 x 975	4	-	-	-
IDODMPCPV14112	1350 x 760 x 975	1	1	-	-
IDODMPCPV14113	1350 x 760 x 975	1	1	3	-
IDODMPCPV14114	1350 x 760 x 975	1	1	4	-
IDODMPCPV14115	1350 x 760 x 975	1	1	5	-
IDODMPCPV14116	1350 x 760 x 975	1	1	6	-
IDODMPR1406	1350 x 760 x 975	-	-	-	6
IDODMPR1408	1350 x 760 x 975	-	-	-	8
IDODMPR1410	1350 x 760 x 975	-	-	-	9

### Meuble à Plateaux

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304 , Epaisseur 20/10e avec profil côté client en bord rayonné de R15 et bord tombé de 65mm.
- Meuble surbaissé fermés 4 faces pour présentation plateaux et présentoirs.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins pour la mise à niveau.
- En Option: Possibilité de remplacer les pieds par 4 roulettes inox ø125 mm dont 2 à frein



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
IDODMMP08	800 x 800 x 340
IDODMMP14	1400 x 800 x 340

Options voir PAGE 4.57





### Meuble vitrine réfrigérée sur baie libre

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de r15 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Vitrine réfrigérée rectangulaire, ventilée par flux arrière, ouverte côté clients avec rideau thermique, 2 portes coulissantes
- 3 Niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm; éclairages verticaux sur les montants côté client.
- Cuve réfrigérée ventilée décaissé de 25 mm avec évaporateurs relevables, grilles de réhausses réglables en hauteur.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE ENTRÉE OUVERT SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMV12BL</b>	1360 x 800 x 1585	3 GN1/1	2,24	MONO 230+T
<b>IDODMMV16BL</b>	1600 x 800 x 1585	4 GN1/1	2,26	MONO 230+T
<b>IDODMMV20BL</b>	2000 x 800 x 1585	5 GN1/1	3,00	MONO 230+T
<b>IDODMMV23BL</b>	2300 x 800 x 1585	6 GN1/1	3,03	MONO 230+T



### Meuble vitrine réfrigérée avec réserve réfrigérée

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Vitrine réfrigérée rectangulaire; ventilée par flux arrière; ouverte côté clients avec rideau thermique; 2 portes coulissantes .
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm; éclairages verticaux sur les montants côté client.
- Cuve réfrigérée ventilée décaissé de 25 mm avec évaporateurs relevables, grilles de réhausses réglables en hauteur.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE ENTRÉE AG AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMV12AG</b>	1360 x 800 x 1585	3 GN1/1	2,56	MONO 230+T
<b>IDODMMV16AG</b>	1600 x 800 x 1585	4 GN1/1	2,58	MONO 230+T
<b>IDODMMV20AG</b>	2000 x 800 x 1585	5 GN1/1	3,32	MONO 230+T
<b>IDODMMV23AG</b>	2300 x 800 x 1585	6 GN1/1	3,35	MONO 230+T

Options voir PAGE 4.57

# SELF ADULTE

## VITRINE



### Vitrine réfrigérée avec décaissé de 25 mm sur meuble réserve sans groupe

- Meubles vitrine réfrigérée cuve hors d'oeuvre, décaissé de 25 mm.
- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Panneau de commande a touches digitales.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Ventilation latérale de la vitrine et refroidissement de la cuve par serpentin réfrigéré ouverte côté clients avec rideau thermique.
- 2 portes coulissantes.
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm.
- Eclairages verticaux sur les montants côté client.
- Meuble et vitrine réfrigérée avec plateau décaissé de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Réserve fermée par portillons 1 x GN 1/1 isolé avec joints magnétiques.
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE ENTRÉE SG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMV12SG</b>	1360 x 800 x 1735	3 x GN1/1	2,56	MONO 230+T
<b>IDODMMV16SG</b>	1600 x 800 x 1735	4 x GN1/1	2,58	MONO 230+T
<b>IDODMMV20SG</b>	2000 x 800 x 1735	5 x GN1/1	3,32	MONO 230+T
<b>IDODMMV23SG</b>	2300 x 800 x 1735	6 x GN1/1	3,35	MONO 230+T



### Vitrine réfrigérée avec décaissé de 80 mm sur meuble baie libre avec groupe

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Vitrine réfrigérée rectangulaire; ventilée par flux arrière; ouverte côté clients avec rideau thermique; 2 portes coulissantes .
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm; éclairages verticaux sur les montants côté client.
- Cuve réfrigérée ventilée décaissé de 25 mm avec évaporateurs relevables, grilles de réhausses réglables en hauteur.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE BOISSONS OUVERT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMW12BL</b>	1360 x 800 x 1585	3 x GN1/1	2,24	MONO 230+T
<b>IDODMMW16BL</b>	1600 x 800 x 1585	4 x GN1/1	2,26	MONO 230+T
<b>IDODMMW20BL</b>	2000 x 800 x 1585	5 x GN1/1	3,00	MONO 230+T
<b>IDODMMW23BL</b>	2300 x 800 x 1585	6 x GN1/1	3,03	MONO 230+T



### Vitrine réfrigérée avec décaissé de 80 mm sur réserve avec groupe

- Meubles vitrine réfrigérée hors d'oeuvre.
- Avec réserve réfrigérée et groupe fourni. construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Largeur des meubles B = 800 mm - Hauteur des meubles H = 900 mm - Hauteur des meubles + vitrine = 1750 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande a touches digitales.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Ventilation latérale de la vitrine et refroidissement de la cuve par serpentin réfrigéré.
- Cuverte côté clients avec rideau thermique.
- 2 portes coulissantes en verre.
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm.
- Eclairages verticaux sur les montants côté client.
- Meuble et vitrine réfrigérée avec plateau décaissé de 80 mm fermé sur 4 faces.
- Réserve fermée par portillons 1 x GN 1/1 isolé avec joints magnétiques.
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE BOISSON AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Plage température de la cuve [°C]	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMW12AG</b>	1360 x 800 x 1735	3 x GN1/1	+2...+10	2,56	MONO 230+T
<b>IDODMMW16AG</b>	1600 x 800 x 1735	4 x GN1/1	+2...+10	2,58	MONO 230+T
<b>IDODMMW20AG</b>	2000 x 800 x 1735	5 x GN1/1	+2...+10	3,32	MONO 230+T
<b>IDODMMW23AG</b>	2300 x 800 x 1735	6 x GN1/1	+2...+10	3,35	MONO 230+T



### Vitrine réfrigérée avec décaissé de 80 mm sur réserve sans groupe

- Meuble réfrigéré vitrine réfrigérée boisson.
- Construction réalisée en a acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Alimentation électrique mono 230Volts.
- Panneau de commande a touches digitales.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm.
- Eclairages verticaux sur les montants côté client.
- Meuble et vitrine réfrigérée avec plateau décaissé de 80 mm fermé sur 4 faces.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE VITRINE BOISSONS SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Plage température de la cuve [°C]	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMW12SG</b>	1360 x 800 x 1735	3x GN1/1	+2...+10	1,91	MONO 230+T
<b>IDODMMW16SG</b>	1600 x 800 x 1735	4 x GN1/1	+2...+10	2,20	MONO 230+T
<b>IDODMMW20SG</b>	2000 x 800 x 1735	5 x GN1/1	+2...+10	2,71	MONO 230+T
<b>IDODMMW23SG</b>	2300 x 800 x 1735	6 x GN1/1	+2...+10	3,21	MONO 230+T

Options voir PAGE 4.57

# SELF ADULTE

## MEUBLE FROID



### Meuble baie libre dessus réfrigéré décaissé de 25 mm avec groupe logé

- Meuble réfrigéré hors d'oeuvres-desserts.
- Sur baie libre construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles à bord franc.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissés de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissés de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE FROID ENTRÉES OUVERT SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réglage temp. (°C)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
IDODMMH012BL	1200 x 800 x 900	+2...+7	3 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH016BL	1600 x 800 x 900	+2...+7	4 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH020BL	2000 x 800 x 900	+2...+7	5 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH023BL	2300 x 800 x 900	+2...+7	6 x GN1/1	5,40	MONO 230+T



### Meuble avec réserve dessus réfrigéré décaissé de 25 mm avec groupe logé

- Meuble avec réserve dessus réfrigéré décaissé de 25 mm avec groupe logé
- Meuble réfrigéré hors d'oeuvres-desserts.
- Avec réserve et groupe fourni construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles à bord franc.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Alimentation électrique mono 230Volts.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissés de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Avec réserve fermée par 1 portillon GN1/1 isolé avec joints magnétiques.
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE FROID ENTRÉES AG AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réglage temp. (°C)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
IDODMMH012AG	1200 x 800 x 900	+2...+7	3 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH016AG	1600 x 800 x 900	+2...+7	4 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH020AG	2000 x 800 x 900	+2...+7	5 x GN1/1	5,40	MONO 230+T
IDODMMH023AG	2300 x 800 x 900	+2...+7	6 x GN1/1	5,40	MONO 230+T

Options voir PAGE 4.57





### Meuble avec réserve dessus réfrigéré décaissé de 25 mm sans groupe

- Meuble réfrigéré hors d'oeuvres-desserts.
- Avec réserve sans groupe fourni construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles à bord franc.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissés de 25 mm fermés sur 4 faces.
- Avec réserve fermée par 1 portillon GN1/1 isolé avec joints magnétiques.
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE FROID ENTRÉES SANS GROUPE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage température de la cuve [°C]	Tension
<b>IDODMMH012SG</b>	1200 x 800 x 900	3 x GN1/1	+2...+7	+2...+10	MONO 230+T
<b>IDODMMH016SG</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T
<b>IDODMMH020SG</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T
<b>IDODMMH023SG</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T



### Meuble sur baie libre et dessus réfrigéré cuve de 80 mm avec groupe logé.

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Meuble équipé de thermostat pour régulation de la température et voyant lumineux.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150 chauffée par résistances en épingle 1600W placées sous la cuve.
- Remplissage en eau automatique de la cuve par l'électrovanne.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Alimentation électrique des meubles : 400V Tri+N+T ou 230V Mono+N+T Version avec étuve :
- Chauffage de l'étuve par résistance circulaire 2300W avec ventilateur axial.
- Rayonnage intermédiaire réglable en hauteur.

### MEUBLE FROID BOISSONS OUVERT SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMB012BL</b>	1200 x 800 x 900	3 x GN1/1	+2...+7	5,40	MONO 230+T
<b>IDODMMB015BL</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN1/1	+2...+7	5,40	MONO 230+T
<b>IDODMMB020BL</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN1/1	+2...+7	5,40	MONO 230+T
<b>IDODMMB023BL</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN1/1	+2...+7	5,40	MONO 230+T



# SELF ADULTE

## MEUBLE FROID



### Meuble avec réserve et dessus réfrigéré froid statique cuve de 80 mm avec groupe logé

- Meuble réfrigéré boissons avec réserve et groupe fourni construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles à bord franc.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande a touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm.
- Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissé de 80 mm fermé sur 4 faces.
- Avec réserve fermée par 2 portillons GN2/1 isolés avec joints magnétiques.
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE FROID BOISSONS AG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage température de la cuve [°C]	Puissance (kW)	Tension
IDODMMB012AG	1200 x 800 x 900	3 GN1/1	+2...+7	+2...+10	5,40	MONO 230+T
IDODMMB016AG	1600 x 800 x 900	4 GN1/1	+2...+è	+2...+10	5,40	MONO 230+T
IDODMMB020AG	2000 x 800 x 900	5 GN1/1	+2...+è	+2...+10	5,40	MONO 230+T
IDODMMB023AG	2300 x 800 x 900	6 GN1/1	+2...+è	+2...+10	5,40	MONO 230+T



### Meuble avec réserve dessus réfrigéré décaissé de 80 mm sans groupe

- Meuble réfrigéré boissons avec réserve construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé de 65 mm.
- Assemblage des meubles à bord franc.
- Alimentation électrique mono 230Volts.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande a touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm Plateau réfrigéré par serpentín en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissé de 80 mm fermé sur 4 faces .
- 5 niveaux de glissières par portillon au pas de 70 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

### MEUBLE FROID BOISSONS SG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage température de la cuve [°C]	Tension
IDODMMB012SG	1200 x 800 x 900	3 GN1/1	+2...+7	+2...+10	MONO 230+T
IDODMMB016SG	1600 x 800 x 900	4 GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T
IDODMMB020SG	2000 x 800 x 900	5 GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T
IDODMMB023SG	2300 x 800 x 900	6 GN1/1	+2...+è	+2...+10	MONO 230+T

Options voir PAGE 4.57



### Bain-marie à air ventilé sur baie libre

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client .
- Meuble équipé de thermostat pour régulation de la température et voyant lumineux .
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Chauffée par bloc résistances 1000W avec ventilateurs tangentiels.

### BAIN-MARIE À EAU SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBMABL3</b>	1250 x 800 x 900	3 x GN 1/1	+30...+95	2,10	MONO 230+T
<b>IDODMBMABL4</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN 1/1	+30...+95	3,20	MONO 230+T
<b>IDODMBMABL5</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN 1/1	+30...+95	4,30	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMABL6</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN 1/1	+30...+95	5,30	TRI 400+N+T



### Bain-Marie à air ventilé sur étuve, cuve inox 180mm

- Plateau épaisseur 20/10ème .
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Meuble équipé de thermostat pour régulation de la température et voyant lumineux.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Chauffage de l'étuve par résistance circulaire 2300W avec ventilateur axial.
- Rayonnage intermédiaire réglable en hauteur.

### BAIN-MARIE À EAU SUR ÉTUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage de la temp. de la cuve (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODBMAER3</b>	1250 x 800 x 900	3 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	5,60	TRI 400+N+T
<b>IDODBMAER4</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	7,20	TRI 400+N+T
<b>IDODBMAER5</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	8,80	TRI 400+N+T
<b>IDODBMAER6</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	10,40	TRI 400+N+T

Options voir PAGE 4.57

# SELF ADULTE

## MEUBLE CHAUD



### Bain-Marie à eau sur baie libre, cuve inox 180mm

- Construction en acierinoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Meuble équipé de thermostat pour régulation de la température et voyant lumineux.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150.
- Remplissage en eau automatique de la cuve par l'électrovanne.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.

### BAIN-MARIE À EAU SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBMEBL3</b>	1250 x 800 x 900	3 x GN 1/1	+30...+95	8,00	MONO 230+T
<b>IDODMBMEBL4</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN 1/1	+30...+95	6,40	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMEBL5</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN 1/1	+30...+95	4,80	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMEBL6</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN 1/1	+30...+95	3,20	TRI 400+N+T



### Bain-Marie à eau sur réserve chauffante (étuve) cuve inox 180mm

- Construction en acierinoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Meuble équipé de thermostat pour régulation de la température et voyant lumineux.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150 chauffée par résistances en épingle 1600W placées sous la cuve.
- Remplissage en eau automatique de la cuve par l'électrovanne.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Alimentation électrique des meubles : 400V Tri+N+T ou 230V Mono+N+T Version avec étuve :
- Chauffage de l'étuve par résistance circulaire 2300W avec ventilateur axial.
- Rayonnage intermédiaire réglable en hauteur.

### BAIN-MARIE À EAU SUR ÉTUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage de la temp. de la cuve (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBMEER3E</b>	1250 x 800 x 900	3 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	8,0	MONO 230+T
<b>IDODMBMEER4E</b>	1600 x 800 x 900	4 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	6,40	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMEER5E</b>	2000 x 800 x 900	5 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	4,80	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMEER6E</b>	2300 x 800 x 900	6 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	3,20	TRI 400+N+T

### Meuble chaud standard

- Construction tout en Acierinoxydable AISI 304.
- Epaisseur : Plateau: 20/10é. : Corps 8/10é ; 10/10é ; 12/10é ; 15/10é.
- Plateau avec bord rayonné avant de R15 et bord tombé de 65 mm.
- Etuve isolée du plateau.
- Rayon conçu pour supporter une charge jusqu'à 500 N/m².
- Pieds en acierinoxydable AISI 304 avec vérins réglable pour la mise de niveau. (hauteur 150 mm réglable ± 30 mm).
- Panneau de commande.

### MEUBLE CHAUD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réglage temp. (°C)	Plage de la temp. de la cuve (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMC12</b>	1200 x 800 x 900	+30...+60	30...+90	5,60	TRI 400+N+T
<b>IDODMMC16</b>	1600 x 800 x 900	+30...+60	30...+90	4,00	TRI 400+N+T

Options voir PAGE 4.57



### Meuble vitrocéramique de maintien en température sur baie libre

- Construction tout en Acierinoxydable AISI 304.
- Epaisseur : Plateau : 20/10é. : Corps : 8/10é ; 10/10é ; 12/10é ; 15/10é.
- Plateau avec bord avant rayonnés de 15 mm, hauteur 65 mm.
- Pieds en acierinoxydable AISI 304 avec vérins réglable pour la mise de niveau. (hauteur 150 mm réglable  $\pm$  30 mm).
- Panneau de commande.
- Version droite (en option: version gauche).

#### MEUBLE VITROCÉRAMIQUE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve (l/GN)	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMVBL2</b>	870 x 800 x 900	681 x 549	+30...+110	8,80	MONO 230+T
<b>IDODMVBL3</b>	1250 x 800 x 900	1021 x 549	+30...+110	13,20	MONO 230+T
<b>IDODMVBL4</b>	1600 x 800 x 900	1360 x 549	+30...+110	17,60	MONO 230+T
<b>IDODMVBL5</b>	2000 x 800 x 900	1700 x 549	+30...+110	22,00	MONO 230+T
<b>IDODMVBL6</b>	2300 x 800 x 900	2039 x 549	+30...+110	26,40	MONO 230+T



### Meuble vitrocéramique de maintien en température sur étuve en standard:

- BConstruction tout en Acierinoxydable AISI 304.
- Epaisseur: plateau : 20/10é. : Etuve : 8/10é ; 10/10é ; 12/10é ; 15/10é.
- Plateau avec bord avant rayonnés de 15 mm, hauteur 65 mm.
- Rayon conçu pour supporter une charge jusqu'à 500 N/m<sup>2</sup>.
- Etuve bien isolée, température de fonctionnement de +30°C  $\div$  +90°C.
- Pieds en acierinoxydable AISI 304 avec vérins réglable pour la mise de niveau. (hauteur 150 mm réglable  $\pm$  30 mm).
- Panneau de commande.
- Version droite (en option: version gauche)

#### MEUBLE VITROCÉRAMIQUE SUR ÉTUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve (l/GN)	Plage de la temp. de la cuve (°C)	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMVER2</b>	870 x 800 x 900	681 x 549 x 549	30...+90	+30...+110	3,20	MONO 230+T
<b>IDODMVER3</b>	1250 x 800 x 900	1021 x 549 x 549	30...+90	+30...+110	3,60	MONO 230+T
<b>IDODMVER4</b>	1600 x 800 x 900	1360 x 549 x 549	30...+90	+30...+110	4,10	TRI 400+N+T
<b>IDODMVER5</b>	2000 x 800 x 900	1700 x 549 x 549	30...+90	+30...+110	4,50	TRI 400+N+T
<b>IDODMVER6</b>	2300 x 800 x 900	2039 x 549 x 549	30...+90	+30...+110	4,90	TRI 400+N+T

# SELF ADULTE

## MEUBLE NEUTRE



### Meuble neutre ouvert avec plancher

- Meuble neutre + plancher.
- Entièrement réalisé en inox AISI 304.
- Plateau 20/10ème renforcé par panneau mélaminé.
- Pieds inox Ø60mm.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMNOBL08</b>	800 x 700 x 900
<b>IDODMMNOBL12</b>	1200 x 700 x 900
<b>IDODMMNOBL16</b>	1600 x 700 x 900
<b>IDODMMNOBL20</b>	2000 x 700 x 900
<b>IDODMMNOBL23</b>	2300 x 700 x 900

### Meubles d'animation

- Meuble d'animation ouvert avec plancher + étagère.
- Décaissé de 250 mm pour accueillir 3 chafings dish.
- Plateau inox 20/10ème rayonné côté client.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMA143</b>	1400 x 800 x 900
<b>IDODMMA184</b>	1800 x 800 x 900
<b>IDODMMA225</b>	2200 x 800 x 900

### Meuble neutre ouvert avec plancher + étagère

- Meuble neutre ouvert avec plancher et étagère réglable en hauteur.
- Entièrement réalisé en inox AISI 304.
- Plateau 20/10ème renforcé par panneau mélaminé.
- Pieds inox Ø60mm.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMNOPR08</b>	800 x 700 x 900
<b>IDODMMNOPR12</b>	1200 x 700 x 900
<b>IDODMMNOPR16</b>	1600 x 700 x 900
<b>IDODMMNOPR20</b>	2000 x 700 x 900
<b>IDODMMNOPR23</b>	2300 x 700 x 900

### Meuble neutre fermé avec plancher + étagère

- Entièrement réalisé en inox AISI 304.
- Plateau 20/10ème renforcé par panneau mélaminé.
- Pieds inox Ø60mm.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMNFPR08</b>	800 x 700 x 900
<b>IDODMMNFPR12</b>	1200 x 700 x 900
<b>IDODMMNFPR16</b>	1600 x 700 x 900
<b>IDODMMNFPR20</b>	2000 x 700 x 900
<b>IDODMMNFPR23</b>	2300 x 700 x 900

### Meuble d'angle 45° fermé côté client

- Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Pieds en inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.

### FERMÉ CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMA045</b>	689 x 800 x 900



### Meuble d'angle 90° fermé côté client

- Caractéristiques techniques : construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Hauteur meubles H = 900 mm.
- Pieds en inox avec vérins réglables pour la mise de niveau..

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMAF90</b>	1203 x 850 x 900

### Meuble d'angle 90° ouvert côté service

- Caractéristiques techniques : construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Hauteur meubles H = 900 mm.
- Pieds en inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMA090</b>	1203 x 850 x 900

### Meuble caisse en continuité de façade avec bras latéral droit

- Caractéristiques techniques : construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65mm.
- Meuble fourni avec tiroir et fermeture à clé.
- 1 repose-pieds et 1 prise de courant 16A non précablée.
- Pieds en inox avec vérins réglable pour la mise de niveau.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMC12BD</b>	1200 x 800 x 900
<b>IDODMMC15BD</b>	1500 x 800 x 900

### Meuble caisse en continuité de façade avec bras latéral gauche

- Caractéristiques techniques : construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65mm.
- Meuble fourni avec tiroir et fermeture à clé.
- 1 repose-pieds et 1 prise de courant 16A non précablée.
- Pieds en inox avec vérins réglable pour la mise de niveau.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMC12BG</b>	1200 x 800 x 900
<b>IDODMMC15BG</b>	1500 x 800 x 900

### Meuble caisse en continuité de façade sans bras

En standard:

- Plateau renforcé par panneau mélaminé 18 mm.
- Meuble fourni avec tiroir et fermeture à clé.

Options:

- DMBAPM - bord avant poli miroir.
- DMVIBRE - dessus vibré.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMC05SB</b>	800 x 500 x 900

### Elément de façade

- Caractéristiques techniques : construction entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Epaisseur 20/10ème.
- Bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMEF06</b>	600 x 160 x 900
<b>IDODMEF12</b>	1200 x 160 x 900
<b>IDODMEF16</b>	1600 x 160 x 900

Options voir PAGE 4.57

# SELF ADULTE

## PRÉSENTOIR & SALAD'BAR



Présentoir neutre/chauffant



Présentoir neutre 1 Niveau



Présentoir neutre 2 Niveaux

### Présentoir bain-marie neutre/chauffant

- Tablette horizontale en acier inoxydable 18/10, AISI 304, épaisseur 20/10ème
- Colonnets inox Ø42.4mm avec entretoises inox
- Fixation sur le plateau avec cache platine inox
- Pare-haleine en verre clair sécurité épaisseur 8 mm, inclinée à 10° sous la tablette côté client
- Passage entre plateau et la glace de 150 mm.
- Eclairage et chauffage par lampes halogènes 120W. (chauffant)
- Option présentoir chauffant : Grille de protection en inox

### PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPBM08</b>	870 x 341 x 380
<b>IDODMPBM12</b>	1250 x 341 x 380
<b>IDODMPBM16</b>	1600 x 341 x 380
<b>IDODMPBM20</b>	2000 x 341 x 380
<b>IDODMPBM23</b>	2300 x 341 x 380

### PRÉSENTOIR CHAUFFANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de lampes chauffantes	Puiss. Élec. (kW)	Tension
<b>IDODMPBMR08</b>	870 x 341 x 380	2	0,30	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR12</b>	1250 x 341 x 380	3	0,45	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR16</b>	1600 x 341 x 380	4	0,45	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR20</b>	2000 x 341 x 380	5	0,60	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR23</b>	2300 x 341 x 380	6	0,60	MONO 230+T

### Présentoir neutre 1et 2 niveaux

- Présentoir pour meuble réfrigéré et neutre avec glace en verre cintrée, claire, Sécurité, épaisseur 8mm posée sur une poutre en inox 18/10 épaisseur 20/10e.
- Poutre neutre sans éclairage. Montée sur 2 colonnettes en inox Ø42.4mm, avec entretoises inox Ø38mm.

### PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPNF108</b>	800 x 408 x 380
<b>IDODMPNF112</b>	1200 x 408 x 380
<b>IDODMPNF116</b>	1600 x 408 x 380
<b>IDODMPNF120</b>	2000 x 408 x 380
<b>IDODMPNF123</b>	2300 x 408 x 380

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPNF208</b>	800 x 408 x 380
<b>IDODMPNF212</b>	1200 x 408 x 380
<b>IDODMPNF216</b>	1600 x 408 x 380
<b>IDODMPNF220</b>	2000 x 408 x 380
<b>IDODMPNF223</b>	2300 x 408 x 380

### Saladbar central entrées / boissons

- Construction en châssis tubulaire soudé et habillé sur 4 faces par panneaux stratifiés Egger ou Polyrey.
- Plateau épaisseur 20/10e, bord tombé de 65mm, rayonné R15mm sur les 4 côtés.
- Plateau décaissée de 25mm, réfrigéré par serpentin. (Salad'bar central entrées)
- Présentoir neutre avec glace cintrée 2 faces et éclairage LED, rampe à plateaux inox sur 2 côtés incluse.
- Plateau avec cuve 80mm, réfrigérée par serpentin. (Salad'bar central boissons)
- En option tablettes de dépose assiettes menuisées.

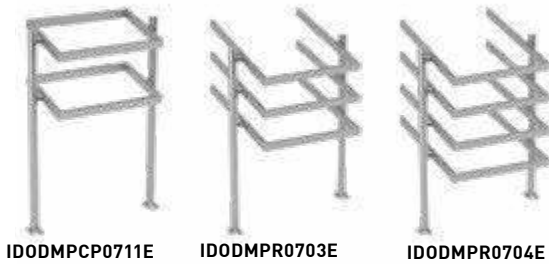
### SALAD'BAR CENTRAL ENTRÉES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. Élec. (kW)	Tension
<b>IDODMSB2517C</b>	1700 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB2519C</b>	1950 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB2522C</b>	2200 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB2525C</b>	2500 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T

### SALAD'BAR CENTRAL BOISSONS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. Élec. (kW)	Tension
<b>IDODMSB8017C</b>	1700 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB8019C</b>	1950 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB8022C</b>	2200 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T
<b>IDODMSB8025C</b>	2500 x 800 x 900	0,54	MONO 230+T





### Meuble à plateaux et présentoirs

- Construction entièrement réalisée en acier inox AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10<sup>ème</sup> avec bord rayonné avant de 15 mm et bord tombé de 65mm.
- Meubles permettant la distribution des plateaux avec la possibilité de fixer un présentoir à verres, couverts ou pain.

### Niveaux des présentoirs :

- 1 niveau de couverts = 3 bacs polycarbonate GN1/3 profondeur 100mm fournis.
- 1 niveau de pain = 1 bac polycarbonate GN2/1 profondeur 200mm fourni.
- 1 grille glisse verres = capacité 60 verres Ø 75 mm ou 54 verres Ø80mm.
- 1 niveau de casier = „U” en tube inox 40 x 20 avec cornières permettant de poser des casiers 500x500mm non fournis.



### MEUBLE À PLATEAUX ET PRÉSENTOIRS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Couverts	Pain	Verres	Casier
<b>IDODMPCP0711E</b>	750 x 760 x 975	1	1	-	-
<b>IDODMPCPV07111E</b>	750 x 760 x 975	1	1	1	-
<b>IDODMPCPV07112E</b>	750 x 760 x 975	1	1	2	-
<b>IDODMPCPV07113E</b>	750 x 760 x 975	1	1	3	-
<b>IDODMPV073E</b>	750 x 760 x 975	-	-	3	-
<b>IDODMPV074E</b>	750 x 760 x 975	-	-	4	-
<b>IDODMPV075E</b>	750 x 760 x 975	-	-	5	-
<b>IDODMPR0703E</b>	750 x 760 x 975	-	-	-	3
<b>IDODMPR0704E</b>	750 x 760 x 975	-	-	-	4
<b>IDODMPR0705E</b>	750 x 760 x 975	-	-	-	5
<b>IDODMPC144E</b>	1350 x 760 x 975	4	-	-	-
<b>IDODMPCPV14112E</b>	1350 x 760 x 975	1	1	-	-
<b>IDODMPCPV14113E</b>	1350 x 760 x 975	1	1	3	-
<b>IDODMPCPV14114E</b>	1350 x 760 x 975	1	1	4	-
<b>IDODMPR1406E</b>	1350 x 760 x 975	-	-	-	6
<b>IDODMPR1408E</b>	1350 x 760 x 975	-	-	-	8
<b>IDODMPR1410E</b>	1350 x 760 x 975	-	-	-	9



### Meuble à plateaux

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304, Epaisseur 20/10e avec profil côté client en bord rayonné de R15 et bord tombé de 65mm.
- Meuble surbaissé fermé 4 faces pour présentation plateaux et présentoirs.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins pour la mise à niveau.
- En Option: Possibilité de remplacer les pieds par 4 roulettes inox ø125 mm dont 2 à frein

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMP08E</b>	800 x 800 x 340
<b>IDODMMP14E</b>	1400 x 800 x 340

Options voir PAGE 4.57





### Meuble vitrine réfrigérée sur baie libre

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Vitrine réfrigérée rectangulaire, ventilée par flux arrière, ouverte côté clients avec rideau thermique, 2 portes coulissantes
- 3 Niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm; éclairages verticaux sur les montants côté client.
- Cuve réfrigérée ventilée décaissé de 25 mm avec évaporateurs relevables, grilles de réhausses réglables en hauteur.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

#### MEUBLE VITRINE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMV12BLE</b>	1360 x 800 x 1585	3 GN1/1	2,24	MONO 230+T
<b>IDODMMV16BLE</b>	1600 x 800 x 1585	4 GN1/1	2,26	MONO 230+T
<b>IDODMMV20BLE</b>	2000 x 800 x 1585	5 GN1/1	3,00	MONO 230+T
<b>IDODMMV23BLE</b>	2300 x 800 x 1585	6 GN1/1	3,03	MONO 230+T



### Meubles Vitrine réfrigérée

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm.
- Assemblage des meubles a bord francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Gaz réfrigérant R455A.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Vitrine réfrigérée rectangulaire; ventilée par flux arrière; ouverte côté clients avec rideau thermique; 2 portes coulissantes
- 3 niveaux de présentation en verre clair securit d'épaisseur 6 mm; éclairages verticaux sur les montants côté client.
- Cuve réfrigérée ventilée décaissé de 25 mm avec évaporateurs relevables, grilles de réhausses réglables en hauteur.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.

#### MEUBLE VITRINE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMV12AGE</b>	1360 x 800 x 1585	3 GN1/1	2,56	MONO 230+T
<b>IDODMMV16AGE</b>	1600 x 800 x 1585	4 GN1/1	2,58	MONO 230+T
<b>IDODMMV20AGE</b>	2000 x 800 x 1585	5 GN1/1	3,32	MONO 230+T
<b>IDODMMV23AGE</b>	2300 x 800 x 1585	6 GN1/1	3,35	MONO 230+T



### Meuble réfrigéré hors d'oeuvres sur baie libre

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé
- Assemblage des meubles à bords francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissé de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau .

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réglage temp. (°C)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMH012BLE</b>	1200 x 800 x 750	2÷7	3 GN1/1	0,32	MONO 230+T
<b>IDODMMH016BLE</b>	1600 x 800 x 750	2÷7	4 GN1/1	0,32	MONO 230+T
<b>IDODMMH020BLE</b>	2000 x 800 x 750	2÷7	5 GN1/1	0,32	MONO 230+T



### Meuble réfrigéré hors d'oeuvres sur reserve

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10e avec bord rayonné avant de R15 mm et bord tombé
- Assemblage des meubles à bords francs.
- Groupe frigorifique sur plancher extractible.
- Bac d'évaporation des eaux de dégivrage inclus.
- Panneau de commande à touches sensibles.
- Isolation par mousse polyuréthane injectée épaisseur 40 mm
- Plateau réfrigéré par serpentin en cuivre sous la cuve et isolé par mousse isolante.
- Meuble réfrigéré avec plateaux décaissé de 25 mm fermé sur 4 faces.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau .

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Réglage temp. (°C)	Capacité de la cuve	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMMH012AGE</b>	1200 x 800 x 750	2÷7	3 GN1/1	0,32	MONO 230+T
<b>IDODMMH016AGE</b>	1600 x 800 x 750	2÷7	4 GN1/1	0,32	MONO 230+T
<b>IDODMMH020AGE</b>	2000 x 800 x 750	2÷7	5 GN1/1	0,32	MONO 230+T

# SELF ENFANT

## MEUBLE CHAUD



### Bain-marie à eau sur baie libre, cuve inox 180mm

- Bain-marie à eau sur baie libre.
- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Panneau de commande électronique.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150.
- Remplissage en eau automatique de la cuve par l'électrovanne.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.

### BAIN-MARIE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Puissance (W)	Tension
<b>IDODMBEBL3E</b>	1250 x 800 x 850	3 x GN 1/1	+30...+95	3,2	MONO 230+T
<b>IDODMBEBL4E</b>	1600 x 800 x 850	4 x GN 1/1	+30...+95	4,8	TRI 400+N+T
<b>IDODMBEBL5E</b>	2000 x 800 x 850	5 x GN 1/1	+30...+95	6,4	TRI 400+N+T

\*Si configuration en ligne nous préconisons le présentoir jusqu'au plateau



### Bain-marie à eau sur étuve cuve inox 180mm

- Construction en acier inoxydable 18-10.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Panneau de commande électronique.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150 chauffée par résistances en épingle 1600W placées sous la cuve.
- Remplissage en eau automatique de la cuve par l'électrovanne.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Chauffage de l'étuve par résistance circulaire 2300W avec ventilateur axial.
- Rayonnage intermédiaire réglable en hauteur.

### BAIN-MARIE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage de la temp. de la cuve (0C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBMEER3E</b>	1250 x 800 x 850	3 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	5,6	MONO 230+T
<b>IDODMBMEER4E</b>	1600 x 800 x 850	4 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	7,2	TRI 400+N+T
<b>IDODMBMEER5E</b>	2000 x 800 x 850	5 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	8,8	TRI 400+N+T

Dans le cas d'un bain marie en EPI dimension du bain marie + 50 mm



### Bain-marie à air ventilé sur baie libre.

- Construction en acier inoxydable AISI 304.
- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Panneau de commande électronique.
- Cuve rayonnée pouvant recevoir bacs G1/1x150.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Chauffée par bloc résistances 1000W avec ventilateurs tangentiels.

#### BAIN-MARIE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBABL3E</b>	1250 x 800 x 850	3 x GN 1/1	+30...+95	2,10	MONO 230+T
<b>IDODMBABL4E</b>	1600 x 800 x 850	4 x GN 1/1	+30...+95	3,20	MONO 230+T
<b>IDODMBABL5E</b>	2000 x 800 x 850	5 x GN 1/1	+30...+95	4,30	MONO 230+T



### Bain-marie à air ventilé sur étuve, cuve inox 180mm

- Plateau épaisseur 20/10ème.
- Bord tombé de 65 mm avec R15mm côté client.
- Panneau de commande électronique.
- Pieds inox avec vérins réglables pour la mise de niveau.
- Chauffage de l'étuve par résistance circulaire 2300W avec ventilateur axial.
- Rayonnage intermédiaire réglable en hauteur.
- Cuve chauffée par ventilateur axial propulsant de l'air chauffé grâce aux résistances blindées.

#### BAIN-MARIE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité de la cuve	Réglage temp. (°C)	Plage de la temp. de la cuve (°C)	Puissance (kW)	Tension
<b>IDODMBAER3E</b>	1250 x 800 x 850	3 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	4,50	TRI 400+N+T
<b>IDODMBAER4E</b>	1600 x 800 x 850	4 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	5,50	TRI 400+N+T
<b>IDODMBAER5E</b>	2000 x 800 x 850	5 x GN 1/1	+30...+95	30...+90	6,60	TRI 400+N+T

Dans le cas d un bain marie en EPI dimension du bain marie + 50 mm

# SELF ENFANT

## MEUBLE NEUTRE



### Meuble d'angle 45° fermé côté client

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304, Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglables pour la mise de niveau.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMAF45E</b>	800 x 800 x 750

### Meuble d'angle 45° ouvert côté service

- Construction réalisée en acier inoxydable AISI 304, Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglables pour la mise de niveau.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMA045E</b>	687 x 800 x 750

### Meuble d'angle 90° fermé côté client

- Construction réalisée en acier inoxydable 18-10; Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglables pour la mise de niveau.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMAF90E</b>	1203 x 800 x 750

### Meuble d'angle 90° ouvert côté service

- Construction réalisée en acier inoxydable 18-10; Epaisseur 20/10e bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglables pour la mise de niveau.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMA090E</b>	687 x 800 x 750



### Plateau seul en angle à 90°

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPS90</b>	1174 x 760 x 65



### Plateau seul en angle à 45°

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPS45</b>	667 x 774 x 65

### Élément de façade

- Caractéristiques techniques : construction entièrement réalisée en acier inoxydable 18-10.
- Epaisseur 20/10e.
- Bord rayonné de R15 côté client et bord tombé de 65 mm.
- Pieds en acier inoxydable avec vérins réglable pour la mise de niveau.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMEF08E</b>	800 x 800 x 750
<b>IDODMEF15E</b>	1500 x 800 x 750

### Meuble neutre baie libre

- Entièrement réalisé en inox AISI 304.
- Plateau 20/10ème renforcé par panneau mélaminé.
- Pieds inox ø60mm.



Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMMNOPR08E</b>	800 x 800 x 750
<b>IDODMMNOPR12E</b>	1200 x 800 x 750
<b>IDODMMNOPR16E</b>	1600 x 800 x 750
<b>IDODMMNOPR20E</b>	2000 x 800 x 750
<b>IDODMMNOPR23E</b>	2300 x 800 x 750

Options voir PAGE 4.57





### Présentoir bain-marie neutre/chauffant

- Tablette horizontale en acier inoxydable 18/10, AISI 304, épaisseur 20/10ème
- Colonnnettes inox Ø42.4mm avec entretoises inox
- Fixation sur le plateau avec cache platine inox
- Pare-haleine en verre clair sécurité épaisseur 8 m, inclinée à 10° sous la tablette côté client
- Passage entre plateau et la glace de 150 mm.
- Eclairage et chauffage par lampes halogènes 120W. (chauffant)
- Option présentoir chauffant : Grille de protection en inox

### PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPBM12E</b>	1250 x 341 x 380
<b>IDODMPBM16E</b>	1600 x 341 x 380
<b>IDODMPBM20E</b>	2000 x 341 x 380
<b>IDODMPBM23E</b>	2300 x 341 x 380

### PRÉSENTOIR CHAUFFANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nbre de lampes chauffantes	Puiss. Elec. (kW)	Tension
<b>IDODMPBMR12E</b>	1250 x 341 x 380	3	0,45	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR16E</b>	1600 x 341 x 380	4	0,60	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR20E</b>	2000 x 341 x 380	5	0,75	MONO 230+T
<b>IDODMPBMR23E</b>	2300 x 341 x 380	6	0,90	MONO 230+T



### Présentoir neutre 1 Niveau et 2 niveaux avec éclairage

- Présentoir pour meuble réfrigéré et neutre avec glace en verre cintrée, claire, Sécurité, épaisseur 8mm posée sur une poutre en inox 18/10 épaisseur 20/10e.

#### Version avec éclairage:

- Poutre avec éclairage LED. Montée sur 2 colonnettes en inox Ø42.4mm, avec entretoises inox Ø38mm.

### PRÉSENTOIR 2 NIVEAUX

#### PRÉSENTOIR 1 NIVEAU

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPNF1E108</b>	800 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E112</b>	1200 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E116</b>	1600 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E120</b>	2000 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E123</b>	2300 x 408 x 380

#### AVEC LED SUR 1 NIVEAU

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPNF1E208</b>	800 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E212</b>	1200 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E216</b>	1600 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E220</b>	2000 x 408 x 380
<b>IDODMPNF1E223</b>	2300 x 408 x 380

#### AVEC LED SUR 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)
<b>IDODMPNF2E208</b>	800 x 408 x 380
<b>IDODMPNF2E212</b>	1200 x 408 x 380
<b>IDODMPNF2E216</b>	1600 x 408 x 380
<b>IDODMPNF2E220</b>	2000 x 408 x 380
<b>IDODMPNF2E223</b>	2300 x 408 x 380

# OPTIONS SELF

## ADULTES / ENFANTS



Référence	Accessoires self Adulte & enfant
IDOFD10110	Perche pour raccordement par le plafond
IDOFD10111	Aération du groupe dans la façade, client
IDOFD10112	Assemblage de rampe cintrage ou soudure
IDOFD10113	Finition du plateau avant par polissage finition poli miroir
IDOFD10114	Finition de rampe en tube cintré crosse d'extrémité
IDOFD10115	Fermeture d'un coté latéral par panneau inox
IDOFD10116	Fermeture d'un coté latéral par panneau stratifié
IDOFD10117	Décaissé soudé et fermé dans un plateau pour positionnement d'un bac à pain
IDOFD10118	Plus value pour livraison meuble et vitrine séparée
IDOFD10119	Façade stratifiée à fixer sur meuble (prix au ml)
IDOFD10120	Façade continue sans joint long maxi 3000 max (€/ml)
IDOFD10121	Feuille stratifiée standard à coller sur panneau (€/ml)
IDOFD10123	Support bacs ou grilles 1/1 2x5 niveaux
IDOFD10124	Support bacs ou grilles 1/1 5 niveaux
IDOFD10125	Moins value pour meubles sans système de résistances
IDOFD10126	Prise de courant 230V Mono+N+T
IDOFD10127	Encastrement des plaques vitrocéramiques, affleurantes au plateau
IDOFD10128	Plinthe inox doublée avec mélaminé clipsée sur pieds ht 160 mm le ml
IDOFD10129	Tablette de dépose assiettes latérales en mélaminé recouvert d'un stratifié
IDOFD10130	Décaissé dans le plateau pour plaques vitrocéramiques à 60 mm du niveau

Référence	Accessoires self Adulte & enfant
IDOFD10131	Contrôle et régulation indépendante des plaques vitro
IDOFD10132	Eclairage LED incorporé sous le plateau, rampe ou façade (€/ml)
IDOFD10133	Rampe à plateaux inox 3 lisses sur consoles inox (€/ml)
IDOFD10134	Plus value pour système relevable et rabattable pour rampe à plateau le ml
IDOFD10135	Support inox pour 1 bac gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10136	Support inox pour 2 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10137	Support inox pour 3 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10138	Support inox pour 4 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10139	Support inox pour 5 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10140	Support inox pour 6 bacs gastro GN1/1 profondeur 100 mm
IDOFD10141	Tablette inox à clipser sur bandeau du bain marie 2 piles
IDOFD10142	Tablette inox à clipser sur bandeau du bain marie 1 pile
IDOFD10143	Disque de granit pour Pare-Haleine Vertical (DMPHVxx). Granit épaisseur 30 mm, diamètre Ø250mm. Fixation par boulonnage sur un cimblot soudé dans la colonette.
IDOFD10144	Moins value pour non fourniture groupe meuble réfrigéré avec réserve dimensions
IDOFD10145	Moins value pour non fourniture groupe meuble réfrigéré baie libre dimensions
IDOFD10146	Moins value pour non fourniture groupe meuble vitrine réfrigérée avec réserve dimensions
IDOFD10147	Moins value pour non fourniture groupe meuble vitrine réfrigérée baie libre dimensions

Référence	Accessoires self Adulte & enfant
IDODMEBBL08	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble chaud longueur 800mm
IDODMEBBL13	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble chaud longueur 1300mm
IDODMEBBL16	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble chaud longueur 1600mm
IDODMEBBL20	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble chaud longueur 2000mm
IDODMEBBL23	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble chaud longueur 2300mm
IDODMEBBLF08	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble froid longueur 800mm
IDODMEBBLF13	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble froid longueur 1300mm
IDODMEBBLF16	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble froid longueur 1600mm
IDODMEBBLF20	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble froid longueur 2000mm
IDODMEBBLF23	Plancher ou rayon intermédiaire pour meuble froid longueur 2300mm
IDODMKRI4	Kit roulettes Self-900. Ensemble de 4 roulettes à chappe inox sur platine pour meuble. Ø125mm, hauteur 156mm
IDODMKRI4E	Kit roulettes Self-750. Ensemble de 4 roulettes à chappe inox sur platine pour meuble. Ø75mm, hauteur 110mm
IDODMKRI5	Kit roulettes Self-900. Ensemble de 5 roulettes à chappe inox sur platine pour meuble. Ø125mm, hauteur 156mm
IDODMKRI5E	Kit roulettes Self-750. Ensemble de 5 roulettes à chappe inox sur platine pour meuble. Ø75mm, hauteur 110mm
IDODMMVBML3	Moins value façade
IDODMMVBML4	Moins value façade
IDODMMVBML5	Moins value façade
IDODMPHV08	Pare haleine à fixer sur le plateau longueur: 870mm
IDODMPHV12	Pare haleine à fixer sur le plateau longueur: 1250mm
IDODMPHV16	Pare haleine à fixer sur le plateau longueur: 1600mm
IDODMPHV20	Pare haleine à fixer sur le plateau longueur: 2000mm
IDODMPHV23	Pare haleine à fixer sur le plateau longueur: 2300mm
IDODMRCI2	Rampe de circulation inox sur 2 pieds. Hauteur 900mm. Longueur variable: 1000-1999mm
IDODMRCI3	Rampe de circulation inox sur 3 pieds. Hauteur 900mm. Longueur variable: 2000-3499mm
IDODMRCI4	Rampe de circulation inox sur 4 pieds. Hauteur 900mm. Longueur variable: 3500-4999mm
IDODMRCI5	Rampe de circulation inox sur 5 pieds. Hauteur 900mm. Longueur variable: 5000-6000mm
IDODMRPI	Rampe a plateaux inox individuelle





### MEUBLE DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION ADULTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Hors rampe	Avec habillage avant
<b>IIPMT2</b>	706 x 650 x 900		2 TVO
<b>IIPMT3</b>	1026 x 650 x 900		3 TVO
<b>IIPMT4</b>	1346 x 650 x 900		4 TVO
<b>IIPMT5</b>	1666 x 650 x 900		5 TVO

### MEUBLE DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION PMR

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Hors rampe	Avec habillage avant
<b>IIPMT-PMR2</b>	706 x 650 x 800		2 TVO
<b>IIPMT-PMR3</b>	1026 x 650 x 800		3 TVO
<b>IIPMT-PMR4</b>	1346 x 650 x 800		4 TVO
<b>IIPMT-PMR5</b>	1666 x 650 x 800		5 TVO

### MEUBLE DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION ENFANT

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Hors rampe	Avec habillage avant
<b>IIPMTE2</b>	706 x 650 x 720		2 TVO
<b>IIPMTE3</b>	1026 x 650 x 720		3 TVO
<b>IIPMTE4</b>	1346 x 650 x 720		4 TVO
<b>IIPMTE5</b>	1666 x 650 x 720		5 TVO





### Meuble de tri

- Construction en inox AISI 304 L
- Dessus joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 20/10ème
- Habillage en façade et/ou porte en ALU laqué
- Rampe à plateaux amovibles
- Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir
- Étagère basse surbaissée en inox
- Possibilité d'intégration de système de pesée (balance industrielle)
- Conditionnement en caisse palette
- Entretien facile
- Rampe à plateaux amovibles
- Modèle déclinable pour enfant et PMR
- Mobilier sur roues Ø 75 mm dont 2 à freins
- Livré avec : 1 panneau d'affichage par trou vide déchets (TVO) - 1 bac poubelle 87 L par (TVO) - 1 bac poubelle 60 L par (TVO) sur les modèles enfants et PMR

### MEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT- VERSION ADULTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTP2	706 x 650 x 900	2 portes, 2 TVO
IIPMTP3	1026 x 650 x 900	3 portes, 3 TVO
IIPMTP4	1346 x 650 x 900	4 portes, 4 TVO
IIPMTP5	1666 x 650 x 900	5 portes, 5 TVO

### MEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT - VERSION PMR

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTP-PMR2	706 x 650 x 800	2 portes, 2 TVO
IIPMTP-PMR3	1026 x 650 x 800	3 portes, 3 TVO
IIPMTP-PMR4	1346 x 650 x 800	4 portes, 4 TVO
IIPMTP-PMR5	1666 x 650 x 800	5 portes, 5 TVO

### MEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT - VERSION ENFANT

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTPE2	706 x 650 x 720	2 portes, 2 TVO
IIPMTPE3	1026 x 650 x 720	3 portes, 3 TVO
IIPMTPE4	1346 x 650 x 720	4 portes, 4 TVO
IIPMTPE5	1666 x 650 x 720	5 portes, 5 TVO

Référence	Accessoires pour meuble de tri
IIPBALA	Balance supplémentaire - version adulte
IIPPORTEA	Porte - version adulte
IIPBALP	Balance supplémentaire - version PMR
IIPPORTEP	Porte - version PMR
IIPBALE	Balance supplémentaire - version enfant
IIPPORTEE	Porte - version enfant



### Meuble froid avec réfrigération active statique

- Équipé d'une rampe avec pare-haleine (2 côtés, protection d'angle du pare haleine), avec éclairage intégré, un tube inox de 35x35, traversant verticalement le meuble (équipé d'un câble 230V), afin d'effectuer le branchement électrique sous plafond
- Le plan de travail en inox, avec cuve réfrigérée GN1/1 (4xGN1/1) profondeur 150 mm
- Prêt à être brancher, réglage et affichage digitale
- Le meuble est laqué par poudrage à 200C°
- Tablettes rabattables (petits et longs côtés) matériau Multiplex laqué
- 4 Roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins
- Régulateur électronique de froid avec affichage numérique
- Machine frigorifique Danfoss silencieuse et économisant l'énergie
- Pare-haleine en verre de sécurité (central)
- Surface inox microlisée
- Acierinoxydable AISI 304 (n° mat. 1.4301 / AISI 304) et tôle galvanisée des deux côtés laquée par poudrage
- Poids : 125 kg (sans options)
- Plage de température : de +8°C à +15°C\* pour une température ambiante de +25°C
- Valeur de Raccordement : 220-240V / 16 A / 1N PE / 50 Hz / 0,5 kW/ fiche avec contact de terre latéral
- Emission : le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

### MEUBLE FROID

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Fluide réfrigérant	Puissance élec. (kW)	Tension
<b>IBL381900</b>	750	4 x GN1/1 -150	R134A	0,4 kW	MONO 230 +T

### Meuble Chaud mobile



- Construction en tôle autoportante solide
- Les joues latérales, ainsi que le bandeau côté client sont en tôle fine galvanisée laquée par poudrage et tablette latérale habillage Résopal (droite ou gauche)
- Équipé d'une rampe spéciale avec pare-haleine, avec éclairage intégré, un tube inox de 35x35, traversant verticalement le meuble (équipé d'un câble 230V), afin d'effectuer le branchement électrique sous plafond
- Le plan de travail en inox
- Chaque bac est piloté séparément, On/Off et réglage des températures (fonctionnement à sec ou humide, remplissage manuel, vidange centralisée)
- Le meuble est laqué par poudrage, idem pour l'habillage côté client et tablette latérale en Résopal (teintes au choix)
- Le meuble est également équipé d'une prise 230V. Une tablette latérale, rabattable et réglable en hauteur est montée de chaque côté du meuble, matériau Multiplex laqué, réglable en hauteur
- 4 roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins
- Pour équipement scolaire (élémentaire / collégien)
- Option possible / meuble chaud une partie basse ou se trouve une réserve maintien chaud statique équipé de 2 portes battantes, réserve pouvant accueillir des bacs gastro GN1/1 (références : IBL381897-WU3. Et IBL381897-WU4)

### MEUBLE CHAUD MOBILE

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
<b>IBL381897</b>	750	3 cuves bain-marie 3 GN1/1 profondeur 200mm	2,85 kW	MONO 230+T
<b>IBL381897-WU3</b>	750	3 cuves bain-marie 3 GN1/1 profondeur 200mm	3,35 kW	MONO 230+T
<b>IBL381898</b>	750	4 cuves bain-marie format 4 GN1/1 profondeur 200mm	2,85 kW	MONO 230+T
<b>IBL381897WU4</b>	750	4 cuves bain-marie format 4 GN1/1 profondeur 200mm	3,35 kW	MONO 230+T



### Meuble de proximité - mobile

- Basé sur une construction en tôle autoportante solide
- Les joues latérales, ainsi que le bandeau côté client sont en tôle fine galvanisée laquée par poudrage 5 (teintes exclusives)

#### Particularités

- Basic Line avec hauteur du meuble réduite, équipé d'une rampe spéciale, une tablette de dépose montée (horizontalement) sur la rampe
- Le plan de travail en inox renforcé, avec 2 découpes pouvant accueillir, 1 bac GN 1/1 profondeur 200mm et 3 bacs GN1/3
- Le meuble est laqué par poudrage à 200C°, idem pour l'habillage, côté client et service
- 4 roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins

### MEUBLE DE PROXIMITÉ - MOBILE

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
<b>IBL381903</b>	1255 x 690 x 750	3 GN1/1	-	-



### Chariot de service avec rangement couvert

- Le nouveau système de rangement offre suffisamment de place pour les couverts, les plateaux, la vaisselle, les serviettes et les condiments. Il peut être installé et retiré simplement à tout moment
- Solide, assure une grande stabilité
- En acier inoxydable avec recouvrement transparent semi-rabattable en plexiglas

### CHARIOT DE SERVICE AVEC RANGEMENT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Bacs Nombre	Capacité	Plateaux	Couverts
<b>IBL574985-574772</b>	900 x 600 x 1060	5 bacs à couverts	GN 1/4-150	70	500

Référence	Accessoires option pour chariot de service
<b>IBL375455</b>	Habillage couleur 3 côtés 14 teintes au choix



### Chariot tri et débarrassage

- Poignée de pousse à 950mm
- Inox 18/10 type. Bords soudés
- Découpe pour récipients à déchets (2x GN 1/3-200 inclus) dans le plateau supérieur
- Plateau renforcé dans les angles (4 par plateaux)
- 3 plateaux de 1000 x 600 mm
- 4 Roues : ø 125 mm, dont 2 avec freins
- Teinte au choix (catalogue 14 teintes)

#### Avec accessoires :

Bac récupération eau - tablette escamotable - cadre pour bacs - Panneau arrière - marquage : sur demande

### CHARIOT DE TRI ET DE DÉBARRASSAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plan de travail	Capacité maximale débarrassage
<b>IBL705320</b>	1100 x 700 x 950	3 niveaux 1000 x 600 - 2 bacs GN1/3 supérieur à 701 mm	45 Personnes



### Meuble de TRI

- Structure inox 18/10 et habillage tôle
- Laquée par poudrage
- Hauteur totale avec panneau arrière : 1300 mm
- Profondeur : sans rampe 749 mm
- Avec rampe à plateaux 977 mm
- 4 roues pivotantes diamètre 125 mm
- Protection d'angle
- Ouverture latérale pour chariot à déchets
- Teinte : Limette\*

### MEUBLE DE TRI "BASIC"

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plan de travail	Habillage	Tension
<b>IBL758771</b>	1042 x 690 x 1300	Rampe à plateaux	2 TVO	-

\*Prévu dans une teinte ou sur demande

#### Nuancier pour meuble kids

Habillage laqué corps du meuble et côté convives - choix 5 teintes



- Pour l'habillage :
- Mûre 228 C
- Limette 382 C
- Jaune 1032
- Rouge 3002
- Granny 370 C

#### Teintes des tablettes

Choix 5 teintes



- Pour les tablettes :
- Paprika
- Marsala
- Yellow
- Orange
- Mandarin



Lave-mains GA



Lave-mains GC

### Lave-mains GA avec dossieret

- Construction inox
- Cuve Ø 275 mm profondeur 115 mm = Lave-mains GA / Cuve 345 x 245 x 120 mm Lave-mains GC
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
- Réglage de température eau chaude / froide à l'aide d'une molette, avec clapets anti-retour
- Livré avec siphon

### LAVE-MAINS GA AVEC DOSSERET

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Quantité	Cuve
IT0806332F	350 x 330 x 500	1	Ronde
IT0806332FL	350 x 330 x 500	par 10	Ronde

### LAVE-MAINS GC AVEC DOSSERET

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Quantité	Cuve
IT0806382F	440 x 335 x 540	1	Rectangulaire
IT0806382FL	-	par 10	Rectangulaire
IT0806383F*	440 x 335 x 540	1	Rectangulaire
IT0806383FL*	-	par 10	Rectangulaire

\*Avec distributeur de savon



### Lave-mains autonome

- Construction inox
- Commande au pied
- Équipé de 2 jerricans, poubelle, distributeurs à savon et à papier

- Poignée de manutention en tube inox Ø 25 mm
- Robinet col de cygne
- Pompe électrique (2 piles de 6 V) 2 jerricans 13 L (eaux propres, eaux usées)
- 2 roues fixes Ø 125 mm

### LAVE-MAINS AUTONOME

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Dossieret
IT0806517F	415 x 345 x 1200	Avec arrière haut. 260 mm



### Lave-mains TS 2000

- Construction acier inoxydable
- Cuve diamètre 400 mm
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau chaude - eau froide, munis de clapets anti-retour
- Commande fémorale avec temporisation de 10 secondes
- Livré avec distributeur de savon (remplissage par le dessus), siphon polypropylène, brosse à ongles et support mural

#### Version avec corbeille

- Corbeille inox
- Fixation murale sous la cuve

### LAVE-MAINS TS 2000

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806411F	400 x 485 x 440	Fixation murale
IT0806411FL	-	Fixation murale Lot de 10 LM
IT0806571F	440 x 20 x 540	Dossieret

### TS 2000 AVEC CORBEILLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806412F	400 x 485 x 790	Avec corbeille à papier en inox
IT0806412FL	-	Avec corbeille à papier en inox x 10



### Lave-mains monobloc

- En inox 304, HYGILMC avec receveur
- Évier et dossieret penté (Ép. 50 mm) monobloc
- Cuve rectangulaire montée sur jupe
- Commande genou temporisée - meilleure hygiène
- Mélangeur eau chaude / eau froide avec clapet anti-retour
- Bec col de cygne
- Flexible de liaison
- Montage facile

### LAVE-MAINS MONOBLOC

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IBRHYGILMC	400 x 355 x 530	Lave-mains inox 304 mélangeur EC/EF, commande femorale





### Chariot à débarrasser avec 2 arceaux

- Construction soudée inox
- Roues à chape polyamide
- Plateaux emboutis avec bords ébrasés et insonorisés
- Arceaux en tube Ø 25 mm
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein avec pare-chocs annulaires
- Bandage caoutchouc non marquant
- Charge maximale : 50 Kg par plateau



### Chariot à glissières gastronorme

- Construction soudée inox
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein, à chape polyamide
- Montants tubes carrés 25 x 25 mm



#### CHARIOT 800 X 530 MM

Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide
895 x 625 x 960	2 plateaux dimensions 800 x 530 mm	<b>IT0801542F</b>
895 x 625 x 960	3 plateaux dimensions 800 x 530 mm	<b>IT0801543F</b>

Référence avec roues chape inox
<b>IT0831542F</b>
<b>IT0831543F</b>

#### CHARIOT 1000 X 600 MM

Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide
1095 x 695 x 960	2 plateaux dimensions 1000 x 600 mm	<b>IT0801552F</b>
1095 x 695 x 960	3 plateaux dimensions 1000 x 600 mm	<b>IT0801553F</b>

Référence avec roues chape inox
<b>IT0831552F</b>
<b>IT0831553F</b>

#### CHARIOT À GLISSIÈRES GASTRONORME GN 1/1

Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Niveaux	Référence avec roues chape polyamide
655 x 455 x 1650	17 niveaux espace 81 mm	<b>IT0804207F</b>
655 x 455 x 1785	20 niveaux espace 77 mm	<b>IT0804209F</b>

Référence avec roues chape inox
<b>IT0834207F</b>
<b>IT0834209F</b>

#### CHARIOT À GLISSIÈRES GASTRONORME GN 2/1

Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Niveaux	Référence avec roues chape polyamide
775 x 660 x 1650	17 niveaux espace 81 mm	<b>IT0804237F</b>
775 x 660 x 1785	20 niveaux espace 77 mm	<b>IT0804239F</b>

Référence avec roues chape inox
<b>IT0834237F</b>
<b>IT0834239F</b>



### Chariot pour casiers à verres et plateaux à niveau constant

- Construction en acier inox
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts en polyamide
- Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts
- Plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg
- 4 butoirs en polyéthylène et 4 roues Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge maximale : 150 Kg
- Paniers = 6 Ht 115 mm / 10 ht 75 mm
- Capacité : 140 plateaux

#### CHARIOT POUR CASIERS À VERRES À NIVEAU CONSTANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Casiers	Roues
<b>IT0808102F</b>	817 x 545 x 930	À verres 500 x 500 mm	Chape poly
<b>IT0838102F</b>	817 x 545 x 930	À verres 500 x 500 mm	Chape inox

#### CHARIOT POUR PLATEAUX CAFÉTÉRIA

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Roues
<b>IT0808105F</b>	817 x 545 x 930	Chape poly
<b>IT0838105F</b>	817 x 545 x 930	Chape inox



### Chariot chauffant statique pour assiettes à niveau constant

- Construction en acier inox avec angles intérieurs chanfreinés
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts
- Support plateau guidé par 3 galets
- Butoirs en polyéthylène moulé
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge maxi admissible : 75 kg/pile
- Assiettes Ø 180 à 290 mm

#### CHARIOT CHAUFFANT POUR ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT

Référence	Dimensions hors tout L x P x H (mm)	Capacité assiettes	Roues
<b>IT0808172F</b>	990 x 520 x 900	2 piles d'assiettes avec couvercle 1 pile = 60 assiettes	Chape poly
<b>IT0838172F</b>	990 x 520 x 900	2 piles d'assiettes avec couvercle 1 pile = 60 assiettes	Chape inox





### Armoire à couteaux

- Équipé d'une lampe UV-C germicide via une onde de 254 nanomètres qui détruit les bactéries par oxydation
- Minuterie 0-2 heures
- Sécurité à l'ouverture de la porte
- Porte en plexiglas transparent fumé
- Toit penté
- Fermeture magnétique
- Désinfection certifiée & garantie
- Sécurité électrique, sécurité photo biologique

### ARMOIRE À COUTEAUX MODÈLE SUPPORT PANIER MANUELLE 441

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puiss. (kW)	Tension
<b>IBRARM25P</b>	310 x 125 x 600	10	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
<b>IBRARM50P</b>	510 x 125 x 600	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
<b>IBRARM100P</b>	1020 x 125 x 600	30	2 x 15W	0,030	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options armoires à couteaux

<b>IBRPORTARM25M</b>	Lot de 2 portes complètes ARM25 modèle avant 2019
<b>IBRPORTARM25M2019</b>	Lot de 2 portes complètes ARM25 modèle à partir de 2019

### ARMOIRE À COUTEAUX MODÈLE SUPPORT PANIER - AUTOMATIQUE INOX 304 IP X4

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puiss. (kW)	Tension
<b>IBRKS12P304</b>	346 x 145 x 607	12	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
<b>IBRKS20P304</b>	496 x 145 x 607	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
<b>IBRKS40P304</b>	939 x 145 x 607	40	2 x 15W	0,015	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options armoires à couteaux

<b>IBRSERRUREKS</b>	Lot de 5 serrures, ARM et KS
<b>IBRBOUTONARM</b>	Lot de 5 boutons d'armoires ARM ET KS

### ARMOIRE À COUTEAUX AIMANTÉ - AUTOMATIQUE INOX 304 IP X4

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRKS20A304</b>	496 x 145 x 607	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
<b>IBRKS40A304</b>	939 x 145 x 607	40	1 x 15W	0,015	MONO 230+T

Mettre un S à la fin de la référence pour l'option avec serrure



### Désinfection par UVC (virucide) norme NF T 72-281

- Temps de désinfection : 30 minutes
- Surface intérieure réfléchissante pour une meilleure circulation des rayons UVC
- Témoin lumineux rouge en fonctionnement vert lorsque le cycle de stérilisation est terminé
- Activation de la stérilisation dès la fermeture de la porte

### ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTO

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
<b>IBRVBX15A</b>	496 x 404 x 220	Désinfection virucide par UVC - 25	1 x 0,015
<b>IBRVBX30A</b>	939 x 404 x 220	Désinfection virucide par UVC - 2x25	2 x 0,015
<b>IBRVBX25K</b>	496 x 404 x 220	Virobox flash 3min. 2 paniers kitchen	1 x 0,025
<b>IBRVBX50K</b>	939 x 404 x 220	Virobox flash 3 min. 2 paniers kitchen	2 x 0,025

# DESINFECTION & DISTRIBUTEUR



## Désinfection par brumisateur

- Pas d'humidification des surfaces
  - Temps de désinfection : de 0 à 2h en fonction du volume ou de la surface de la pièce
  - Arrêt de l'appareil automatique en fin de diffusion
  - Atomise à température ambiante (entre 15 et 30°) un produit désinfectant dilué.
- Un compresseur associé à une pompe propulse un brouillard de gouttelettes de quelques microns de manière 100% autonome

### DÉSINFECTION PAR BRUMISATEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques	Surface désinfection	Minuterie	Tension
<b>IBRBRUMISTAR304</b>	1350 x 250 x 480	5L	Ouverture accès direct	300m <sup>3</sup>	Electronique	TRI 400 +N+T
<b>IBRAEROBIO304</b>	330 x 110 x 280	2L	Ouverture porte amovible	80m <sup>3</sup>	Electromagnétique	MONO 230+T

## Distributeur de gel à pédale

- Adapté aux personnes à mobilité réduite
- Sécurité anti vol couvercle pouvant être fermé à clé
- Stockage adapté aux bouteilles d'un litre à pompe
- Système de fixation au sol et mural

### DISTRIBUTEUR DE GEL HYDROALCOOLIQUE - INOX 304

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
<b>IBRHYGIPOSTPMR</b>	H 700	À pédale PMR



## Désinsecteur

- À fixer au mur à environ deux mètres du sol
- À l'abri de la lumière du soleil
- Aucune explosion d'insectes
- Silencieux sans insecticide, sans odeur
- Remplacement simple de la plaque de glue
- Étanchéité IP21 et IP54 en option, et IP65



### DÉSINSECTISEUR MURAL À GLU INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRG20B</b>	450 x 165 x 170	40m <sup>2</sup>	1 x 20 W	1,2	0,020	MONO 230+T



### DÉSINSECTISEUR MURAL À GLU INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRG40B</b>	700 x 165 x 170	80m <sup>2</sup>	2 x 20 W	2,0	2 x 0,020	MONO 230+T



### DÉSINSECTISEUR MURAL À GLU INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRMG30IS</b>	495 x 280 x 65	80m <sup>2</sup>	2 x 15 W	4,1	0,03	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options désinsecteur
<b>IBRPL180X445CJ10X6</b>	Lot de 6 plaques glu pour désinsecteur GT20
<b>IBRPL205X785CJ10X6</b>	Lot de 6 plaques glu pour désinsecteur GT40
<b>IBRPL245X426CN10X6</b>	Lot de 2x6 plaques glu pour désinsecteur MG30I



### DÉSINSECTISEUR MURAL OU POSÉ À GLU TOUT INOX 304

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRAGR36MIAES*</b>	760 x 190 x 100	80m <sup>2</sup>	1 x 36 W	0,04	MONO 230+T
<b>IBRAGR36MIAES**</b>	760 x 190 x 100	120m <sup>2</sup>	1 x 36 W	0,04	MONO 230+T

\* Électrique  
\*\* A glu



# DÉSINSECTISEUR PLAFONNIER & À SUSPENDRE



## Désinsecteur

- Principe de fonctionnement : les insectes sont attirés par la lumière (lampe spécial UV-A) et sont neutralisés sur une grille haute tension. Les insectes tombent dans un bac de récupération démontable au fond de l'appareil
- Dispose d'une trappe latérale abattable
- Technologie tubes & ballasts ferrromagnétiques
- Robustesse et plus grande attraction



### DÉSINSECTISEUR PLAFONNIER À GLU

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (Kg)	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRPG40LB</b>	590 x 75 x 596	100m <sup>2</sup>	2 x 20 W	3.6 kg	2x 0.02	MONO 230+T



### DÉSINSECTISEUR À GLU INOX 304

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRINOXTRAP236AEIP20</b>	620 x 355 x 160	200m <sup>2</sup>	2 x 36 W	0,8	MONO 230+T
<b>IBRINOXTRAP236AEIP65</b>	660 x 355 x 160	200m <sup>2</sup>	2 x 36 W	0,8	MONO 230+T



### DÉSINSECTISEUR À TUBES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Tension
<b>IBRCAPTURE30INS</b>	330 x 125 x 260	50 m <sup>2</sup>	2 x 15 W	4	MONO 230+T
<b>IBRCAPTURE300INS</b>	480 x 125 x 260	80 m <sup>2</sup>	2 x 15 W	5,3	MONO 230+T
<b>IBRCAPTURE800INS</b>	635 x 125 x 260	240 m <sup>2</sup>	2 x 36 W	6,9	MONO 230+T



### FLYING BOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
<b>IBRFX20IN</b>	265 x 260 x 125	50m <sup>2</sup>	1 x 20 W	0,02	MONO 230+T
<b>IBRFX40IN</b>	330 x 260 x 125	120m <sup>2</sup>	2 x 20 W	0,04	MONO 230+T
<b>IBRFX60IN</b>	520 x 260 x 125	200m <sup>2</sup>	3 x 20 W	0,06	MONO 230+T
<b>IBRFX40GIN</b>	265 x 260 x 125	120m <sup>2</sup>	2 x 20 W	0,04	MONO 230+T
<b>IBRFX80GIN</b>	330 x 260 x 125	240m <sup>2</sup>	4 x 20 W	0,08	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options désinsecteur

**IBRPL364X598XJ10X6** Lot de 2 x 6 plaques plastiques glu pour INOXTRAP218 ou 236

**IBRPL240X530CN10X6** Lot de 2 x 6 plaques Glu pour AGR30MIAES

**IBRPL195X240CN20X6** Lot de 2 x 6 plaques Glu pour FX40GIN

**IBRPL195X310CN20X6** Lot de 2 x 6 plaques Glu pour FX80GIN





#### TABLE CENTRALE SUR VÉRINS INOX LARGEUR 600 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
1000 x 600	ISOTAC610X	ISOTACEG610X
1200 x 600	ISOTAC612X	ISOTACEG612X
1400 x 600	ISOTAC614X	ISOTACEG614X
1500 x 600	ISOTAC615X	ISOTACEG615X
1600 x 600	ISOTAC616X	ISOTACEG616X
1800 x 600	ISOTAC618X	ISOTACEG618X
2000 x 600	ISOTAC620X	ISOTACEG620X

#### TABLE À DOSSERET SUR VÉRINS INOX LARGEUR 600 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dossier	Tables à dossier + étagères basses
1000 x 600	ISOTAD610X	ISOTADEG610X
1200 x 600	ISOTAD612X	ISOTADEG612X
1400 x 600	ISOTAD614X	ISOTADEG614X
1500 x 600	ISOTAD615X	ISOTADEG615X
1600 x 600	ISOTAD616X	ISOTADEG616X
1800 x 600	ISOTAD618X	ISOTADEG618X
2000 x 600	ISOTAD620X	ISOTADEG620X

#### TABLE CENTRALE SUR VÉRINS INOX LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
1000 x 700	ISOTAC710X	ISOTACEG710X
1200 x 700	ISOTAC712X	ISOTACEG712X
1400 x 700	ISOTAC714X	ISOTACEG714X
1500 x 700	ISOTAC715X	ISOTACEG715X
1600 x 700	ISOTAC716X	ISOTACEG716X
1800 x 700	ISOTAC718X	ISOTACEG718X
2000 x 700	ISOTAC720X	ISOTACEG720X

#### TABLE À DOSSERET SUR VÉRINS INOX LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dossier	Tables à dossier + étagères basses
1000 x 700	ISOTAD710X	ISOTADEG710X
1200 x 700	ISOTAD712X	ISOTADEG712X
1400 x 700	ISOTAD714X	ISOTADEG714X
1500 x 700	ISOTAD715X	ISOTADEG715X
1600 x 700	ISOTAD716X	ISOTADEG716X
1800 x 700	ISOTAD718X	ISOTADEG718X
2000 x 700	ISOTAD720X	ISOTADEG720X

#### Accessoires & options table

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Remplacer X par RX (ex : ISOTAC710RX)

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - Remplacer X par RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes poly sans frein + 2 pieds abs) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMP à la fin de la référence

Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes inox + 2 pieds inox) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMX à la fin de la référence

# TABLE STANDARD RAYONNÉE & ACCESSOIRES



## Tables standard sur vérins à dossieret

- Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Dessus renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- Coins soudés (rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm)
- Vérins inox
- Dossieret AR de 100 x 20 mm (fermé en option)
- Étagère basse rayonnée amovible
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Pieds en tube inox AISI 304L ø 38 mm démontables
- Hauteur 900 mm

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES POUR TABLES STANDARD ET SUR MESURE

<b>ISOTTIRG10B</b>	Tiroir GN1/1 tout inox AISI 304L. Sur glissières télescopiques inox. Fourni avec un bac gastro GN1/1. Pour table démontable prof 700. Dim. : 370 x 567 x 127 mm
<b>ISOTTIR3G10B</b>	Bloc 3 tiroirs GN1/1 à suspendre sous table tout inox AISI 304L. Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 prof 100mm, en polycarbonate. Sur glissières inox. Dim. : 370 x 567 x 127 mm

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES POUR TABLES STANDARD ET SUR MESURE

<b>ISOTRAY</b>	Plus value traverses basses latérales et longitudinales pour table 4 pieds (en U ou en H à préciser à la commande) sur table rayonnées standard / et sur mesure
<b>ISOTTBA2</b>	2 butées arrières en tube inox AISI 304L de section 25x25 soudées sur l'arrière des tables à dossieret - Protection murale par 2 embouts en ABS noir - Espace de 35 mm entre dossieret et mur pour faciliter le nettoyage
<b>ISOTTCP4</b>	Lot de 4 butées angulaires caoutchouc fixées sur coins de table centrale
<b>ISOTTD710AD</b>	Dossieret droit rapporté : pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
<b>ISOTTD710AG</b>	Dossieret latéral gauche rapporté : pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
<b>ISOTFD</b>	Fermeture du dossieret arrière

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Étagères à fixer sur table à un niveau
<b>ISOEGS110</b>	1000 x 300 x 400	En inox à fixer sur table démontable 1 niveau à 400mm du plan de travail Piétement en tube ø38
<b>ISOEGS112</b>	1200 x 300 x 400	
<b>ISOEGS114</b>	1400 x 300 x 400	
<b>ISOEGS116</b>	1600 x 300 x 400	
<b>ISOEGS118</b>	1800 x 300 x 400	
<b>ISOEGS120</b>	2000 x 300 x 400	

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Étagères à fixer sur table à deux niveaux
<b>ISOEGS210</b>	1000 x 300 x 600	En inox à fixer sur table démontable 1er niveau à 400mm du plan de travail et 2ème niveau à 600mm du plan de travail Piétement en tube inox ø38
<b>ISOEGS212</b>	1200 x 300 x 600	
<b>ISOEGS214</b>	1400 x 300 x 600	
<b>ISOEGS216</b>	1600 x 300 x 600	
<b>ISOEGS218</b>	1800 x 300 x 600	
<b>ISOEGS220</b>	2000 x 300 x 600	





#### TABLE CENTRALE SUR MESURE LARGEUR 600 À 800 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
600 à 1000	ISOTAC7-10X	ISOTACEG7-10X
1001 à 1200	ISOTAC7-12X	ISOTACEG7-12X
1201 à 1400	ISOTAC7-14X	ISOTACEG7-14X
1401 à 1600	ISOTAC7-16X	ISOTACEG7-16X
1601 à 1800	ISOTAC7-18X	ISOTACEG7-18X
1801 à 2000	ISOTAC7-20X	ISOTACEG7-20X
2001 à 2200	ISOTAC7-22X	ISOTACEG7-22X

#### TABLE À DOSSERET SUR MESURE LARGEUR 600 À 800 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dossieret	Tables à dossieret + étagères basses
600 à 1000	ISOTAD7-10X	ISOTADEG7-10X
1001 à 1200	ISOTAD7-12X	ISOTADEG7-12X
1201 à 1400	ISOTAD7-14X	ISOTADEG7-14X
1401 à 1600	ISOTAD7-16X	ISOTADEG7-16X
1601 à 1800	ISOTAD7-18X	ISOTADEG7-18X
1801 à 2000	ISOTAD7-20X	ISOTADEG7-20X
2001 à 2200	ISOTAD7-22X	ISOTADEG7-22X

#### Accessoires & options table

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Remplacer X par RX (ex : ISOTAC710RX)

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - Remplacer X par RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg

Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes poly sans frein + 2 pieds abs) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMP à la fin de la référence

Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes inox + 2 pieds inox) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMX à la fin de la référence

#### TABLE DE DÉBOÎTAGE

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Cuve à droite	Cuve à gauche	étagères basses (en options)
1200 x 700	2 bacs GN 1/1	ISOTAB2CDX	ISOTAB2CGX	ISOEGA710
1500 x 700	3 bacs GN 1/1	ISOTAB3CDX	ISOTAB3CGX	ISOEGA712
1800 x 700	4 bacs GN 1/1	ISOTAB4CDX	ISOTAB4CGX	ISOEGA714

#### Référence

#### Accessoires & options table pour table de déboîtement

**ISOTOP14** Option habillage 3 faces s/tables du chef et table de déboîtement standard 4 pieds

# TABLE SUR MESURE & ACCESSOIRES



## Table sur mesure

- Tables sur mesure sur vérins largeur 600 à 800 mm
- Vérins inox réglables sur 30 mm
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Hauteur 900 mm

## Table de déboîtage

- Dessus : inox 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Piétement : tube inox Ø 38 - sur vérins réglables sur 30 mm - reliés par 4 bandeaux inox
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (arrière fermé en option)
- Bac embouti : pouvant recevoir 2, 3 ou 4 bacs gastros 1/1, de profondeur 200 mm
- Evacuation à l'avant
- Avec plan de travail à droite ou à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîtes
- Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves
- Pieds décalés pour fixation ouvre-boîtes
- Hauteur 900 mm

Référence	ACCESSOIRES ET OPTIONS VALABLES POUR LES TABLES SUR MESURE
ISOTTIRG10B	Tiroir GN1/1 tout inox AISI 304L. Sur glissières télescopiques inox. Fourni avec un bac gastro GN1/1. Pour table démontable prof 700. Dim. : 370 x 567 x 127 mm
ISOTTIR3G10B	Bloc 3 tiroirs GN1/1 à suspendre sous table tout inox AISI 304L. Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 prof 100mm, en polycarbonate. Sur glissières inox. Dim. : 370 x 567 x 127 mm

Référence	Caractéristiques
ISOTTVDC	Vide-déchets/tampon caoutchouc noir sur table sur mesure
ISOTOP01	Suppl. découpe passage poteau sur table centrale S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP02	Suppl. découpe spéciale en angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP03	Suppl. découpe à angle droit dans un plateau de table (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP04	Suppl. coin coupe angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP05	Découpe passage poteau en coin de table adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP06	Découpe passage poteau arrière adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTDL	Dossieret latéral chaudronné sur table standard (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP07	Suppl. bord avant de plateau poli-brillant (option pour table rayonnée démontable sur mesure) prix au ml
ISOTOP08	Suppl. bord poli-brillant et liseret sur plateau adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure) prix au ml
ISOTOP09	Polissage vibre sur plateau central le ml 700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP10	Polissage vibre sur plateau adossé le ml 700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP11	Plus value épaisseur 20/10 <sup>ème</sup> sur les table rayonnée démontable sur mesure - prix au ml
ISOTOP12	Dossieret arrière grande hauteur 300 mm sur table rayonnée démontable sur mesure
ISOTOP13	Plan de travail à deux niveaux sur table tradition sur mesure
ISOTOP16	Plus value pour 2 consoles suspendues - plus value à ajouter au prix des tables sur mesure sur vérins ABS
ISOTOP17	Plus value pour 2 consoles semi suspendues - à appliquer sur le prix des tables sur mesure sur vérins ABS





### Table du chef standard rayonnée et version suspendue

- Dessus : inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup>, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

### Table du chef standard rayonnée

- Cuve : inox, soudée. Dimensions 400 x 400 x 250 mm
- Vérins inox réglable sur 30 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds en tubes inox AISI 304L ø 38 mm, démontables emboîtables sans outils dans le bandeaux inox
- Livrée avec bonde et tube surverse

### Meuble du chef bords rayonnés

- Cuve 400x400x250
- Meuble avec arrière à mi-hauteur pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues. Serrure de série
- Dessus en inox AISI304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup>, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19mm
- Bords rayonnés, tombés de 60 mm. Coins soudés
- Dossieret AR incliné à 30° de 100x20 mm
- Livré avec bonde, tube surverse et siphon. Trou robinetterie Ø31mm. Pieds inox ht 155 mm

### TABLE DU CHEF STANDARD RAYONNÉE

Dimensions L x l (mm)	Cuve à droite	Cuve à gauche	étagères basses (en options)
700 x 700	<b>ISOTAH07X</b>	<b>ISOTAH07X</b>	<b>ISOEGA707</b>
1200 x 700	<b>ISOTAH12CDX</b>	<b>ISOTAH12CGX</b>	<b>ISOEGA712</b>
1400 x 700	<b>ISOTAH14CDX</b>	<b>ISOTAH14CGX</b>	<b>ISOEGA714</b>
1500 x 700	<b>ISOTAH15CDX</b>	<b>ISOTAH15CGX</b>	<b>ISOEGA715</b>
1600 x 700	<b>ISOTAH16CDX</b>	<b>ISOTAH16CGX</b>	<b>ISOEGA716</b>
1800 x 700	<b>ISOTAH18CDX</b>	<b>ISOTAH18CGX</b>	<b>ISOEGA718</b>
2000 x 700	<b>ISOTAH20CDX</b>	<b>ISOTAH20CGX</b>	<b>ISOEGA720</b>

### Référence

### Accessoires & options pour table du chef standard

**ISOTOP14** Option habillage 3 faces s/ tables du chef et table de déboîtement standard 4 pieds

**ISOCEAUV** Commande fémorale : façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)

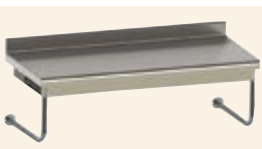
### MEUBLE DU CHEF

	Référence	Dimensions L x l (mm)
Cuve à droite	<b>ISOMH212CDX</b>	1200 x 700
	<b>ISOMH214CDX</b>	1400 x 700
	<b>ISOMH215CDX</b>	1500 x 700
	<b>ISOMH216CDX</b>	1600 x 700
	<b>ISOMH218CDX</b>	1800 x 700
	<b>ISOMH220CDX</b>	2000 x 700

	Référence	Dimensions L x l (mm)
Cuve à gauche	<b>ISOMH212CGX</b>	1200 x 700
	<b>ISOMH214CGX</b>	1400 x 700
	<b>ISOMH215CGX</b>	1500 x 700
	<b>ISOMH216CGX</b>	1600 x 700
	<b>ISOMH218CGX</b>	1800 x 700
	<b>ISOMH220CGX</b>	2000 x 700



# TABLE DU CHEF STANDARD



## Table version suspendue

### Version suspendue :

- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (fermeture en option)
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales

### Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm

## Table du chef rayonnée

- 1 cuve inox soudée à droite de 400x400x250 mm
- Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, ép 15/10<sup>ème</sup>, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Rayon avant de 20mm, bords tombés de 60 mm
- Dossieret AR 100x20 incliné à 30°
- Avec 2 consoles en inox cintré Ø38 mm
- Consoles fixées dans les bandeaux inox
- Livrée avec bonde et tube surverse

### TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES LARGEUR 600

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	suspendues	semi-suspendues
1000 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS610	ISOTASS610
1200 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS612	ISOTASS612
1400 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS614	ISOTASS614
1500 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS615	ISOTASS615
1600 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS616	ISOTASS616
1800 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS618	ISOTASS618
2000 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS620	ISOTASS620

### TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES LARGEUR 700

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	suspendues	semi-suspendues
1000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS710	ISOTASS710
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS712	ISOTASS712
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS714	ISOTASS714
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS715	ISOTASS715
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS716	ISOTASS716
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS718	ISOTASS718
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS720	ISOTASS720

Référence	Accessoires & options pour table suspendue
ISOTOP15	Option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard

### TABLES SUSPENDUES DU CHEF

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	Cuve à droite	Cuve à gauche
700 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH07	ISOTASH07
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH12CD	ISOTASH12CG
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH14CD	ISOTASH14CG
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH15CD	ISOTASH15CG
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH16CD	ISOTASH16CG
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH18CD	ISOTASH18CG
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH20CD	ISOTASH20CG

### TABLES DU CHEF SEMI-SUSPENDUES

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	Cuve à droite	Cuve à gauche
700 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH07	ISOTASSH07
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH12CD	ISOTASSH12CG
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH14CD	ISOTASSH14CG
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH15CD	ISOTASSH15CG
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH16CD	ISOTASSH16CG
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH18CD	ISOTASSH18CG
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH20CD	ISOTASSH20CG

Référence	ACCESSOIRES ET OPTIONS COMMUNES POUR TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES
ISO5030PL004	Double tube surverse à crépine. Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon
ISOPLADM	Douchette mélangeuse monotrou Ø 20 x 27 mm
ISOPLAROBIML	Robinet mélangeur monotrou
ISOPLARQT1	Robinet mélangeur 1/4 tour monotrou
ISOPLASIPHLA	Siphon laiton 1"1/2
ISOPLASIPHPL	Siphon évier polypropylène Ø 40 x 49mm



### Plonge suspendue et semi-suspendue largeur 700 mm

- Dessus inox 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Trou de robinetterie Ø 31mm

### Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm

### PLONGE SUSPENDUE ET SEMI-SUSPENDUE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge suspendues	Plonge semi-suspendues
	700 x 700	1 bac	<b>ISOPAS107</b>	<b>ISOPASS107</b>
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPAS112D</b>	<b>ISOPASS112D</b>
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS112G</b>	<b>ISOPASS112G</b>
	1200 x 700	2 bacs	<b>ISOPAS212</b>	<b>ISOPASS212</b>
	1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPAS216D</b>	<b>ISOPASS216D</b>
	1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS216G</b>	<b>ISOPASS216G</b>
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPAS218D</b>	<b>ISOPASS218D</b>
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS218G</b>	<b>ISOPASS218G</b>
	2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOPAS221</b>	<b>ISOPASS221</b>

### PLONGE SUSPENDUE ET SEMI-SUSPENDUE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge suspendues	Plonge semi-suspendues
	800 x 700	1 bac	<b>ISOPAS108</b>	<b>ISOPASS108</b>
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPAS114D</b>	<b>ISOPASS114D</b>
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS114G</b>	<b>ISOPASS114G</b>
	1400 x 700	2 bacs	<b>ISOPAS214</b>	<b>ISOPASS214</b>
	1500 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPAS115D</b>	<b>ISOPASS115D</b>
	1500 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS115G</b>	<b>ISOPASS115G</b>
	1500 x 700	2 bacs	<b>ISOPAS215</b>	<b>ISOPASS215</b>
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPAS219D</b>	<b>ISOPASS219D</b>
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPAS219G</b>	<b>ISOPASS219G</b>
	2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOPAS224</b>	<b>ISOPASS224</b>

#### Référence Accessoires & options pour plonge suspendue et semi-suspendues

**IS0TOP15** Option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard



# PLONGE RAYONNÉE

## AVEC OU SANS CACHE-CUVE



### Plonge sans cache-cuve largeur 700 mm

- Dessus : inox 304L épais. 15/10<sup>ème</sup> coins soudés rayon avant 20 mm
- Égouttoir cannelé
- Vérins inox
- Dosseret incliné à 30° hauteur 100 x 20mm
- Trou robinetterie Ø 31 mm
- Pieds en tube inox AISI 304L Ø 38 mm démontables
- Livrée avec bords et tube surverse
- Bords tombés de 60 mm
- Livré démonté
- Hauteur 900 mm

### PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve	Étagère basse (en options)
	700 x 700	1 bac	<b>ISOPA107X</b>	<b>ISOEGA707</b>
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPA112DX</b>	<b>ISOEGA712</b>
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPA112GX</b>	<b>ISOEGA712</b>
	1200 x 700	2 bacs	<b>ISOPA212X</b>	<b>ISOEGA712</b>
	1600 x 700	2 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPA216DX</b>	<b>ISOEGA716</b>
	1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPA216GX</b>	<b>ISOEGA716</b>
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPA218DX</b>	<b>ISOEGA718</b>
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPA218GX</b>	<b>ISOEGA718</b>
	2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOPA221X</b>	<b>ISOEGA721</b>

### PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve	Étagère basse (en options)
	800 x 700	1 bac	<b>ISOPA108X</b>	<b>ISOEGA710</b>
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPA114DX</b>	<b>ISOEGA714</b>
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPA114GX</b>	<b>ISOEGA714</b>
	1400 x 700	2 bacs	<b>ISOPA214X</b>	<b>ISOEGA714</b>
	1500 x 700	1 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPA115DX</b>	<b>ISOEGA715</b>
	1500 x 700	1 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPA115GX</b>	<b>ISOEGA715</b>
	1500 x 700	2 bacs	<b>ISOPA215X</b>	<b>ISOEGA715</b>
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPA219DX</b>	<b>ISOEGA719</b>
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPA219GX</b>	<b>ISOEGA719</b>
	2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOPA224X</b>	

#### Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dosseret arrière - ISOTFD




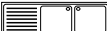








### Plonge spéciale machine à laver

- Dessus rayonné (20mm), bord tombé de 60 mm, tout inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Égouttoir cannelé
- Bords anti-ruissellement et dossier arrière 100X20 mm incliné à 30°
- Pieds en tube inox ø 38 mm sur vérins réglables en abs noir
- Pieds fixés dans les bandeaux tout inox
- Livrée avec bonde et tube surverse
- Espace libre : 605 x 840 mm (LxH)

#### PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite avec cache-cuve	<b>ISOPAP1MLDX</b>
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à droite avec cache-cuve	<b>ISOPAP2MLDX</b>
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche avec cache-cuve	<b>ISOPAP1MLGX</b>
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche avec cache-cuve	<b>ISOPAP2MLGX</b>

#### PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite sans cache-cuve	<b>ISOPA1MLDX</b>
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à droite sans cache-cuve	<b>ISOPA2MLDX</b>
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche sans cache-cuve	<b>ISOPA1MLGX</b>
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche sans cache-cuve	<b>ISOPA2MLGX</b>

#### Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dossier arrière - ISOTFD

# PLONGE RAYONNÉE

## AVEC OU SANS CACHE-CUVE



### Plonge avec cache-cuve largeur 700 mm

- Livrée démontée
- Hauteur 900 mm
- Cache-cuve sur 3 côtés masquant les bacs

### PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve	Étagère basse (en options)
	700 x 700	1 bac	ISOPAP107X	ISOEGA707
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP112DX	ISOEGA712
	1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP112GX	ISOEGA712
	1200 x 700	2 bacs	ISOPAP212X	ISOEGA712
	1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP216DX	ISOEGA716
	1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP216GX	ISOEGA716
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP218DX	ISOEGA718
	1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP218GX	ISOEGA718
	2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAP221X	ISOEGA721

### PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve	Étagère basse (en options)
	800 x 700	1 bac	ISOPAP108X	ISOEGA708
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP114DX	ISOEGA714
	1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP114GX	ISOEGA714
	1400 x 700	2 bacs	ISOPAP214X	ISOEGA714
	1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP115DX	ISOEGA715
	1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP115GX	ISOEGA715
	1500 x 700	2 bacs	ISOPAP215X	ISOEGA715
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP219DX	ISOEGA719
	1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP219GX	ISOEGA719
	2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAP224X	

#### Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dossier arrière - ISOTFD





#### PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
700 à 1000	ISOP715-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP715-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP715-14X	ISOP725-14X	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP715-16X	ISOP725-16X	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP715-18X	ISOP725-18X	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP715-20X	ISOP725-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP715-22X	ISOP725-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP715-24X	ISOP725-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP715-26X	ISOP725-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP715-28X	ISOP725-28X	ISOEGA7-28

\* en option livrée avec plonge

#### PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
800 à 1000	ISOP716-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP716-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP716-14X	-	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP716-16X	ISOP726-16X	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP716-18X	ISOP726-18X	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP716-20X	ISOP726-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP716-22X	ISOP726-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP716-24X	ISOP726-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP716-26X	ISOP726-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP716-28X	ISOP726-28X	ISOEGA7-28

\* en option livrée avec plonge

#### PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 760 X L 510 X P 380 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
900 à 1000	ISOP717-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP717-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP717-14X	-	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP717-16X	-	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP717-18X	-	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP717-20X	ISOP727-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP717-22X	ISOP727-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP717-24X	ISOP727-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP717-26X	ISOP727-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP717-28X	ISOP727-28X	ISOEGA7-28

# PLONGE SANS CACHE-CUVE

## SUR MESURE & ACCESSOIRES



### Plonge sans cache-cuve sur mesure largeur 700 mm

- Inox 304L - Dessus épaisseur 15/10<sup>ème</sup> avec bords anti-ruissellement
- Égouttoir lisse - Nervurage et pente en option
- Cache-bac en option
- Dossieret incliné à 30° de 100 x 20 (ouvert - fermeture en option)
- Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds rond Ø 38 mm - sur vérins inox
- 6 pieds à partir de lg : 2200 mm
- Livrée avec bonde et tube surverse simple
- Préciser à la commande le côté de l'égouttoir et la position du ou des bacs
- Par défaut les plonges sur mesure sont livrées sans perçage (possible à la demande sans plus-value)
- Hauteur 900 mm

Référence	Accessoires et option pour plonges
<b>ISOPOPT03</b>	Rainurage d'1 égouttoir de plonge
<b>ISOPOPT04</b>	Habillage par bandeau inox à l'avant uniquement - prix au ml
<b>ISOPOPT05</b>	Habillage bac par bandeaux inox sur 2 côtés (option)
<b>ISOPOPT06</b>	Égouttoir pente sur plonge 1 bac/1 égouttoir
<b>ISOPOPT07</b>	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/1 égouttoir
<b>ISOPOPT08</b>	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/2 égouttoirs
<b>ISOPOPT10</b>	Supplément finition poli-brillant sur bord avant - prix au ml
<b>ISOPOPT11</b>	Supplément finition en poli-brillant et lisière de 20 mm sur plateau, sur bord avant et deux côtés - prix au ml
<b>ISOPOPT12</b>	Dossieret latéral intégré au plateau (option pour plonge sur mesure rayonnée)
<b>ISOCEAUV</b>	Commande d'eau au genou par volet (valable uniquement pour plonge avec cache-cuve)

### Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - ajouter RP à la fin de la référence




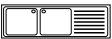
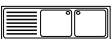
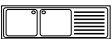






### Meuble plonge largeur 700 mm

- Égouttoir : cannelé avec bords anti-ruissellement
- Arrière mi-hauteur pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues
- Serrure
- Dossieret incliné à 30° hauteur 100 x 20 mm
- Livré avec bonde et tube surverse simple
- Trou de robinetterie Ø 31 mm
- Coins soudés rayon avant 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds en inox réglable
- Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales

### MEUBLE PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge
 1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOMPA112DX</b>
 1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA112GX</b>
 1200 x 700	2 bacs	<b>ISOMPA212X</b>
 1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOMPA216DX</b>
 1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA216GX</b>
 1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOMPA218DX</b>
 1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA218GX</b>
 2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOMPA221X</b>
		

### MEUBLE PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge
1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOMPA114DX</b>
1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA114GX</b>
1400 x 700	2 bacs	<b>ISOMPA214X</b>
1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOMPA115DX</b>
1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA115GX</b>
1500 x 700	2 bacs	<b>ISOMPA215X</b>
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOMPA219DX</b>
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOMPA219GX</b>
2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	<b>ISOMPA224X</b>

### Accessoires & options pour meuble plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes\* chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes\* polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dossieret arrière ISOTFD

\* Ø125 mm, dont 2 à frein



### Plonge à batterie rayonnée

- Dessus : inox AISI 304L, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dossieret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30°, fermé aux 2 extrémités (fermeture arrière en option)
- Égouttoir : cannelé
- Trou de robinetterie Ø 31 mm
- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique
- Sur vérins inox

### PLONGE AVEC BAC DE L 800 X L 500 X P 375 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge	Étagère basse (en options)
 1000 x 700	1 bac	<b>ISOPQ7110X</b>	<b>ISOEQQ710</b>
 1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPQ7115DX</b>	<b>ISOEQQ715</b>
 1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPQ7115GX</b>	<b>ISOEQQ715</b>
 1800 x 700	2 bacs	<b>ISOPQ7218X</b>	<b>ISOEQQ718</b>
 2400 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPQ7224DX</b>	<b>ISOEQQ724</b>
 2400 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPQ7224GX</b>	<b>ISOEQQ724</b>

### PLONGE AVEC BAC DE L 800 X L 600 X P 450 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge	Étagère basse (en options)
 1500 x 800	1 bac + égouttoir à droite	<b>ISOPQ8115DX</b>	<b>ISOEQQ815</b>
 1500 x 800	1 bac + égouttoir à gauche	<b>ISOPQ8115GX</b>	<b>ISOEQQ815</b>
 2400 x 800	2 bacs + égouttoir à droite	<b>ISOPQ8224DX</b>	<b>ISOEQQ824</b>
 2400 x 800	2 bacs + égouttoir à gauche	<b>ISOPQ8224GX</b>	<b>ISOEQQ824</b>

# MEUBLE DE RANGEMENT



## Meuble de rangement à bord rayonnés 600 ou 700 mm

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Poignées intégrées - Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds Ø 40 hauteur 155, réglables sur 70 mm
- Livré avec le dessus monté
- Ergonomie : pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Hygiène : portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt indésirable
- Sécurité : finition en plis écrasés

## MEUBLE CENTRAL DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 600 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble central non doublé	Meuble central avec portes et parois doublées
1000 x 600 x 900	<b>ISOMC2610X</b>	<b>ISOMC3610X</b>
1200 x 600 x 900	<b>ISOMC2612X</b>	<b>ISOMC3612X</b>
1400 x 600 x 900	<b>ISOMC2614X</b>	<b>ISOMC3614X</b>
1500 x 600 x 900	<b>ISOMC2615X</b>	<b>ISOMC3615X</b>
1600 x 600 x 900	<b>ISOMC2616X</b>	<b>ISOMC3616X</b>
1800 x 600 x 900	<b>ISOMC2618X</b>	<b>ISOMC3618X</b>
2000 x 600 x 900	<b>ISOMC2620X</b>	<b>ISOMC3620X</b>

## MEUBLE À DOSSERET DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 600 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble à dossieret non doublé	Meuble à dossieret avec portes et parois doublées
1000 x 600 x 900	<b>ISOMD2610X</b>	<b>ISOMD3610X</b>
1200 x 600 x 900	<b>ISOMD2612X</b>	<b>ISOMD3612X</b>
1400 x 600 x 900	<b>ISOMD2614X</b>	<b>ISOMD3614X</b>
1500 x 600 x 900	<b>ISOMD2615X</b>	<b>ISOMD3615X</b>
1600 x 600 x 900	<b>ISOMD2616X</b>	<b>ISOMD3616X</b>
1800 x 600 x 900	<b>ISOMD2618X</b>	<b>ISOMD3618X</b>
2000 x 600 x 900	<b>ISOMD2620X</b>	<b>ISOMD3620X</b>

### Accessoires & options pour meuble de rangement

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dossieret arrière ISOTFD





### Meuble de rangement à bord rayonnés 600 ou 700 mm

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bords tombés de 60 mm
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Poignées intégrées - Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds Ø 40 mm, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Livré avec le dessus monté
- Ergonomie : pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Hygiène : portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt indésirable
- Sécurité : finition en plis écrasés

### MEUBLE CENTRAL DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 700 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble central non doublé	Meuble central avec portes et parois doublées
1000 x 700 x 900	ISOMC210X	ISOMC310X
1200 x 700 x 900	ISOMC212X	ISOMC312X
1400 x 700 x 900	ISOMC214X	ISOMC314X
1500 x 700 x 900	ISOMC215X	ISOMC315X
1600 x 700 x 900	ISOMC216X	ISOMC316X
1800 x 700 x 900	ISOMC218X	ISOMC318X
2000 x 700 x 900	ISOMC220X	ISOMC320X

### MEUBLE À DOSSERET DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Meuble à dossier non doublé	Meuble à dossier avec portes et parois doublées
1000 x 700 x 900	ISOMD210X	ISOMD310X
1200 x 700 x 900	ISOMD212X	ISOMD312X
1400 x 700 x 900	ISOMD214X	ISOMD314X
1500 x 700 x 900	ISOMD215X	ISOMD315X
1600 x 700 x 900	ISOMD216X	ISOMD316X
1800 x 700 x 900	ISOMD218X	ISOMD318X
2000 x 700 x 900	ISOMD220X	ISOMD320X

#### Accessoires & options pour meuble de rangement

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP

Fermeture du dossier arrière ISOTFD

#### Référence Accessoires & options pour meuble de rangement

ISOMDRA707 Dessus d'angle 700 x 700 mm



### Meuble mural hauteur 710 mm

- Inox AISI 304L
- 2 portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livré monté avec 2 pattes de fixation murale
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Avec serrure
- Toit penté avec coins soudés

### MEUBLE MURAL HAUTEUR 710 MM

Dimensions L x l (mm)	Meuble non doublé	Meuble avec portes et parois doublées
1000 x 407	ISOMM210	ISOMM310
1200 x 407	ISOMM212	ISOMM312
1400 x 407	ISOMM214	ISOMM314
1500 x 407	ISOMM215	ISOMM315
1600 x 407	ISOMM216	ISOMM316
1800 x 407	ISOMM218	ISOMM318
2000 x 407	ISOMM220	ISOMM320

#### Référence Accessoires & options pour meuble de rangement

ISOMMSBAC Option bac inox GN1/3



# MEUBLE BAS

## & TRAVERSANT **FRANSTAL** Gold



### Meuble bas traversant à bords rayonnés

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10<sup>ème</sup> renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- 4 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Serrure
- Rigidité du dessus assurée par un panneau stratifié hydrofuge double face de 19 mm
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds inox
- Non doublé



### Combiné meuble bas et module 3 tiroirs gastro

- Combiné meuble bas et module 3 tiroirs gastro
- Composé d'un meuble bas à bords rayonnés tout inox AISI 304L
- Avec dessus adossé, à bords rayonnés ép 60 mm, renforcé par un panneau mélaminé
- Dossieret arrière de 100x20 mm
- Coins soudés
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées, avec serrure
- 1 étagère intérieure réglable
- Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés
- Sur pieds Ø40 mm avec vérins réglables

### MEUBLE BAS TRAVERSANT À BORDS RAYONNÉS

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble sur pieds inox	Meuble sur pieds composite
1000 x 700 x 900	<b>ISOMC210TX</b>	<b>ISOMC210T</b>
1200 x 700 x 900	<b>ISOMC212TX</b>	<b>ISOMC212T</b>
1400 x 700 x 900	<b>ISOMC214TX</b>	<b>ISOMC214T</b>
1600 x 700 x 900	<b>ISOMC216TX</b>	<b>ISOMC216T</b>
1800 x 700 x 900	<b>ISOMC218TX</b>	<b>ISOMC218T</b>
2000 x 700 x 900	<b>ISOMC220TX</b>	<b>ISOMC220T</b>
2200 x 700 x 900	<b>ISOMC222TX</b>	<b>ISOMC222T</b>
2400 x 700 x 900	<b>ISOMC224TX</b>	<b>ISOMC224T</b>

### Accessoires & options pour meuble bas

4 roulettes\* chape inox dont 2 à frein - ajouter RX à la fin de la référence

\* Ø125 mm

### COMBINÉ MEUBLE BAS ET MODULE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Tiroirs
<b>ISOMDT215X</b>	1500 x 700 x 900	1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite
<b>ISOMDT220X</b>	2000 x 700 x 900	1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite

### Meuble étuve ventilé à bords rayonnés

- Inox AISI 304L, hauteur réglable
- Facilité de nettoyage
- Chauffage intérieur par air chaud ventilé 2000 W, 230 V mono (400 V, 3 p + N en option)
- Protection porte fusibles intégrée dans le meuble
- Régulation électronique et affichage digital de la température
- Plateau renforcé épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Parois latérales doublées et calorifugées par laine de roche
- Étagère intermédiaire suspendue, avec bord tombé et contre-pli, dégagement périphérique de 30 mm pour circulation d'air
- Socle renforcé avec pieds ronds réglables pour hauteur 850 ou 900 mm
- Portes coulissantes doublées et calorifugées, suspendues sur rail inox avec guidage non apparent en partie basse (démontables sans outil)
- Sur pieds



### MEUBLE CENTRAL ÉTUVE VENTILÉ À BORD RAYONNÉS

Meuble central	Dimensions L x l x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>ISOMEC214X</b>	1400 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMEC216X</b>	1600 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMEC218X</b>	1800 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMEC220X</b>	2000 x 700 x 900	2,0	MONO230+T

### MEUBLE ADOSSÉ ÉTUVE VENTILÉ À BORD RAYONNÉS

Meuble central	Dimensions L x l x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
<b>ISOMED214X</b>	1400 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMED216X</b>	1600 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMED218X</b>	1800 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
<b>ISOMED220X</b>	2000 x 700 x 900	2,0	MONO230+T





### Armoire haute 2 portes battantes

- Pieds inox
- 1 serrure par porte
- Tout inox 304L
- Portes battantes doublées pour une meilleure stabilité
- Hauteur de façade : 1780 mm
- Dessus incliné

#### ARMOIRE HAUTE 2 PORTES BATTANTES

Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères	Armoire sur pieds inox	Armoire sur pieds en ABS noir
1000 x 600 x 1935	2 portes doublées	3 étagères dont 2 réglables en hauteur	<b>ISOMAB10X</b>	<b>ISOMAB10</b>
1200 x 600 x 1935			<b>ISOMAB12X</b>	<b>ISOMAB12</b>
1400 x 600 x 1935			<b>ISOMAB14X</b>	<b>ISOMAB14</b>

#### Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Remplacer X par RX

#### ARMOIRE HAUTE 1 PORTE BATTANTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères
<b>ISOMAT1PX</b>	600 x 475 x 1935	Doublée	3 étagères dont 2 réglables en hauteur - sur pieds inox
<b>ISOMAT1PVX</b>	600 x 475 x 1935	Doublée	1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur - sur pieds inox

#### ARMOIRE HAUTE 2 PORTES BATTANTES

Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères	Armoire sur pieds inox	Armoire sur pieds en ABS noir
1000 x 475 x 1935	Doublées	3 étagères dont 2 réglables en hauteur	<b>ISOMAT2PHX</b>	<b>ISOMAT2PH</b>
1000 x 475 x 1935	Doublées	1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglables en hauteur	<b>ISOMAT2PVX</b>	<b>ISOMAT2PV</b>

Référence	Accessoires & options pour armoires hautes
<b>ISOSAMAB16/10</b>	Étagère supplémentaire pour MAB10
<b>ISOSAMAB16/12</b>	Étagère supplémentaire pour MAB12
<b>ISOSAMAB16/14</b>	Étagère supplémentaire pour MAB14
<b>ISOSAMAT16/06</b>	Étagère supplémentaire pour MAT1P (ou MAT2PV)
<b>ISOSAMAT16/10</b>	Étagère supplémentaire pour MAT2PH



### Armoire à balais à portes battantes

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Trou à l'arrière permettant de fixer l'armoire contre un mur
- Hauteur de façade : 1880 mm
- Dessus incliné
- Serrure à 2 points sur chaque porte à 15° anti-dépose d'objets
- Aérations hautes et basses
- 4 pieds inox

#### ARMOIRE À BALAIS À PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Caractéristiques
<b>ISOMAC10X</b>	1000 x 600 x 2040	Battantes renforcées sur 3 charnières	Armoire à balais

#### Accessoires & options pour armoire

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - remplacer X par RX

4 roulettes polyamide (dont 2 à frein) - remplacer X par RP



# ARMOIRE HAUTE



## Armoire haute à portes coulissantes

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- Hauteur façade : 1772 mm
- Serrure + poignées
- 4 pieds inox (6 pieds à partir de 1600 mm)
- Charge par niveau : 50 kg répartis

### ARMOIRE HAUTE À PORTES COULISSANTES

Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères	Armoire hauteur 1935	Étagères supplémentaires
1000 x 600 x 1935			<b>ISOMAG10X</b>	<b>ISOSAMAG16/10</b>
1200 x 600 x 1935	2 portes coulissantes doublées, sans rail inférieur	3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur	<b>ISOMAG12X</b>	<b>ISOSAMAG16/12</b>
1400 x 600 x 1935			<b>ISOMAG14X</b>	<b>ISOSAMAG16/14</b>
1600 x 600 x 1935			<b>ISOMAG16X</b>	<b>ISOSAMAG16/16</b>
1800 x 600 x 1935			<b>ISOMAG18X</b>	<b>ISOSAMAG16/18</b>

### Accessoires & options pour armoire haute à portes coulissantes

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Remplacer X par RX

Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire ISOETMM0060

### ARMOIRE LOURDE CHARGES 100KG/NIVEAU

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères
<b>ISOMAG716X</b>	1600 x 600 x 1935	2 portes coulissantes doublées	3 étagères dont 2 réglables en hauteur



## Vestiaires

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Toit incliné (aucun stockage sur le toit pour une hygiène optimisée)
- 4 pieds inox
- Pour chaque case : - 1 étagère haute permettant de ranger un casque - 2 penderies (linge propre 2/3, linge sale 1/3) porte-étiquette - porte encastrée avec fermeture cadénassable (cadenas non fourni) - aérations hautes et basses dans les portes

### VESTIAIRES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Cases	Pieds
<b>ISOMAV2X</b>	800 x 500 x 2100	2 cases	4 pieds inox Ø 40, hauteur 155 mm
<b>ISOMAV3X</b>	1200 x 500 x 2100	3 cases	





### Meuble de pré-tri sans porte

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus ép : 15/10<sup>ème</sup> renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Meuble livré avec ou sans poubelle
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux tout inox
- Habillage inox des côtés et de l'avant
- Rampe à plateaux type self fixée sur les pieds
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

### MEUBLE DE PRÉ-TRI SANS PORTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Meuble de pré-tri	Vide déchets
<b>IS0TVP7122</b>	1200 x 700 x 900	2 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	
<b>IS0TVP7122P</b>	1200 x 700 x 900	2 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	2 poubelles inox 50 litres
<b>IS0TVP7163</b>	1600 x 700 x 900	3 trous vide-déchets avec bourrelet caoutchouc	
<b>IS0TVP7163P</b>	1600 x 700 x 900	3 trous vide-déchets avec bourrelet caoutchouc	3 poubelles inox 50 litres sur roulettes
<b>IS0TVP7204</b>	2000 X 700 X900	4 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	
<b>IS0TVP7204P</b>	2000 X 700 X900	4 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	4 poubelles inox 50 litres

Special Tri



### Meuble de débarrassage avec portes

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus adossé ép. 15/10<sup>ème</sup> renforcé
- Sur pied inox
- Rampe à plateaux en tube Ø 38 mm, avec bouchons PVC
- Meuble avec portes battantes doublées, sans plancher pour passage des poubelles
- Meuble livré sans poubelle
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux inox
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Bourrelet caoutchouc des trous vide-déchets de couleur (rouge, jaune, vert ou bleu) ou noir, à la demande

### MEUBLE DE DÉBARRASSAGE AVEC PORTES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Meuble de pré-tri / Vide déchets
<b>IS0MLT2X</b>	1200 x 700 x 900	2 portes	2 trous vide déchets
<b>IS0MLT3X</b>	1600 x 700 x 900	3 portes	3 trous vide déchets
<b>IS0MLT4X</b>	2000 x 700 x 900	4 portes	4 trous vide déchets

### Accessoires & options pour meuble de débarrassage

4 roulettes polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - ajouter RP à la fin de la référence

4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - ajouter RX à la fin de la référence

Référence	Accessoires pour meuble de pré-tri et de débarrassage
<b>IS04060VD03</b>	Tampon vide-déchets ø 230 mm extérieur ø 165 mm intérieur Noir - vendu seul
<b>IS04060VD03B</b>	Tampon vide-déchets ø 230 mm extérieur ø 165 mm intérieur Bleu - vendu seul
<b>IS04060VD03J</b>	Tampon vide-déchets ø 230 mm extérieur ø 165 mm intérieur Jaune - vendu seul
<b>IS04060VD03R</b>	Tampon vide-déchets ø 230 mm extérieur ø 165 mm intérieur Rouge - vendu seul
<b>IS04060VD03V</b>	Tampon vide-déchets ø 230 mm extérieur ø 165 mm intérieur Vert - vendu seul
<b>IS00PLVDB</b>	Option trou vide-déchets saillant bleu ø intérieur 165 mm
<b>IS00PLVDJ</b>	Option trou vide-déchets saillant jaune ø intérieur 165 mm
<b>IS00PLVDR</b>	Option trou vide-déchets saillant rouge ø intérieur 165 mm
<b>IS00PLVDV</b>	Option trou vide-déchets saillant vert ø intérieur 165 mm
<b>IS00PLVDC</b>	Couv. inox pour trou vide déchet de diam intérieur 165 mm
<b>IS00PLVD</b>	Option trou vide-déchets saillant noir ø intérieur 165 mm



# MEUBLE TRI & ACCESSOIRES

**FRANSTAL**  
Gold



## Guichet de réception à alvéoles

- Fabrication tout inox 304L satiné. Livré monté
- Cadre sur une largeur maximale de 250 mm, avec habillage du mur en façade avant sur 35 mm
- Montants verticaux en tube inox Ø 25 mm
- Plateaux avec bords relevés sur les côtés et plis écrasés en façade
- Passage utile en hauteur par niveau : 165 mm
- Cornière de finition à fixer côté laverie

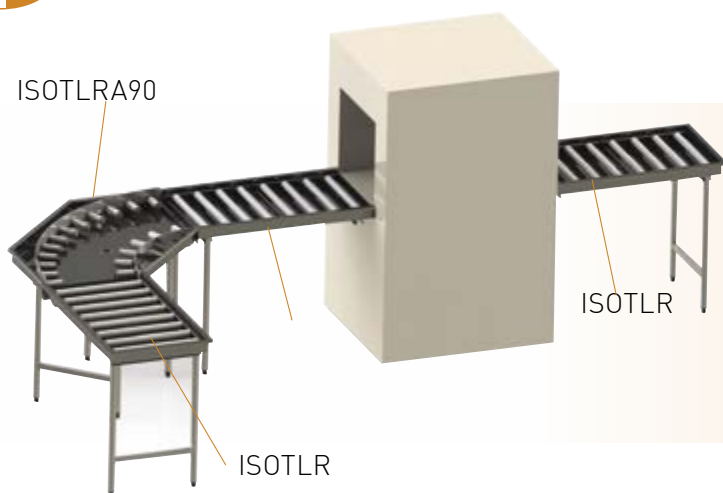
## GUICHET DE RÉCEPTION À ALVÉOLES

Référence	Alvéoles horizontales	Alvéoles verticales	Alvéoles de déposes - Dimensions L x P (mm)
<b>ISOGA32</b>	3 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA33</b>	3 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA34</b>	3 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA42</b>	4 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA43</b>	4 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA44</b>	4 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA52</b>	5 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA53</b>	5 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA54</b>	5 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA62</b>	6 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA63</b>	6 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
<b>ISOGA64</b>	6 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400

## Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

<b>ISO4060VD08</b>	Bourrelet noir Ø int. 200 mm trou encastrement Ø 235 mm
<b>IS00PLVDE</b>	Trou vide-déchets embouti décaissé + goulotte caoutchouc Ø 160 mm
<b>IS00PLVDA</b>	Vide-déchets amovible pour table de glissement
<b>IS00PLVDG</b>	Trou vide-déchets avec bourrelet noir intérieur Ø 200 mm
<b>IS00PLVDGC</b>	Couvercle trou vide déchets grand diamètre intérieur Ø 200 mm
<b>IS00PLZS</b>	Zone sèche pour trou vide déchets





### Table droite à rouleaux

- Plateau 15/10<sup>ème</sup> inox 304L largeur intérieure 550 mm hauteur de roulement 875 mm
- Rouleaux PVC longueur 500 mm et Ø 40 mm, axes et billes inox, montés sur cadre amovible
- Bords moulurés, largeur 25 mm et bord tombé extérieur de 20 mm
- Piétement en inox 304L avec vérins ABS de réglage
- Écoulement au centre avec pointe de diamant

**ISOTLR ML\***

### TABLE DROITE À ROULEAUX PIEDS Ronds DÉMONTABLES Ø 38 MM, MONTÉS SUR VÉRINS ABS RÉGLABLES

Dimensions longueur (mm)	Entrée ou sortie de machine
1050	ISOTLR10
1150	ISOTLR11
1250	ISOTLR12
1350	ISOTLR13
1450	ISOTLR14
1550	ISOTLR15
1650	ISOTLR16
1750	ISOTLR17
1850	ISOTLR18
1950	ISOTLR19
2050	ISOTLR20
2150	ISOTLR21
2250	ISOTLR22
2350	ISOTLR23
2450	ISOTLR24
2550	ISOTLR25
2650	ISOTLR26

\* ML : Machine à laver

Dimensions longueur (mm)	Entrée ou sortie de Machine
1050	ISOTLFR10
1150	ISOTLFR11
1250	ISOTLFR12
1350	ISOTLFR13
1450	ISOTLFR14
1550	ISOTLFR15
1650	ISOTLFR16
1750	ISOTLFR17
1850	ISOTLFR18
1950	ISOTLFR19
2050	ISOTLFR20
2150	ISOTLFR21
2250	ISOTLFR22
2350	ISOTLFR23
2450	ISOTLFR24
2550	ISOTLFR25
2650	ISOTLFR26
2750	ISOTLFR27
2850	ISOTLFR28
2950	ISOTLFR29

Dimensions longueur (mm)	Pieds ronds soudés
1050	ISOTLRD10
1150	ISOTLRD11
1250	ISOTLRD12
1350	ISOTLRD13
1450	ISOTLRD14
1550	ISOTLRD15
1650	ISOTLRD16
1750	ISOTLRD17
1850	ISOTLRD18
1950	ISOTLRD19
2050	ISOTLRD20
2150	ISOTLRD21
2250	ISOTLRD22
2350	ISOTLRD23
2450	ISOTLRD24
2550	ISOTLRD25
2650	ISOTLRD26
2750	ISOTLRD27
2850	ISOTLRD28
2950	ISOTLRD29

Dimensions longueur (mm)	Pieds carrés soudés
1050	ISOTLFRD10
1150	ISOTLFRD11
1250	ISOTLFRD12
1350	ISOTLFRD13
1450	ISOTLFRD14
1550	ISOTLFRD15
1650	ISOTLFRD16
1750	ISOTLFRD17
1850	ISOTLFRD18
1950	ISOTLFRD19
2050	ISOTLFRD20
2150	ISOTLFRD21
2250	ISOTLFRD22
2350	ISOTLFRD23
2450	ISOTLFRD24
2550	ISOTLFRD25
2650	ISOTLFRD26
2750	ISOTLFRD27
2850	ISOTLFRD28
2950	ISOTLFRD29

# TABLE VIRAGE À 90°

## ACCESSOIRES **FRANSTAL** Gold



### Table à virage à pieds ronds démontables : courbe à mini-rouleaux

- Plateau 15/10<sup>ème</sup> inox 304L largeur intérieure 550 mm
- Écoulement au centre avec bonde 40 x 49 mm
- Rouleaux PVC à axe et billes inox
- Hauteur de roulement : 875 mm
- Virage à 90°

### Table virage à 90° à pieds carrés soudés : courbe à mini-rouleaux

- Plateau 15/10<sup>ème</sup> inox 304L largeur intérieure 550
- Hauteur de roulement : 875 mm
- Rouleaux PVC à axes et billes inox
- Écoulement au centre avec bonde 40 x 49 mm
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol
- Étagère basse à claies incluse

#### TABLE À VIRAGE À PIEDS ROUNDS DÉMONTABLES : COURBE À MINI-ROULEAUX

Référence	Dimensions L x l (mm)	Piétement
<b>ISOTLRA90</b>	1100 x 1100	rond Ø 38 démontable

Référence	Option étagère basse amovible
<b>ISOEGL09</b>	Pleine
<b>ISOEGLC09</b>	À claies

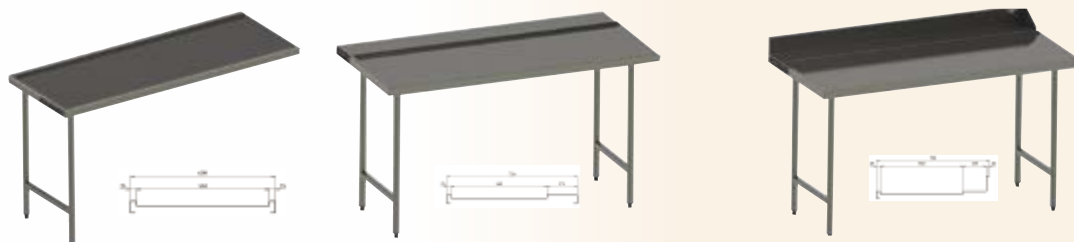
#### TABLE VIRAGE À 90° À PIEDS CARRÉS SOUDÉS : COURBE À MINI-ROULEAUX

Référence	Dimensions L x l (mm)	Piétement
<b>ISOTLFRA90</b>	1100 x 1100	Pieds carrés soudés

Référence	Option étagère basse pleine
<b>ISOEGLF09</b>	Pleine

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR TABLE A ROULEAUX
<b>IS00PLRCAPO</b>	Accrochage machine à capot
<b>IS00PLVDAR</b>	Trou v-déchets amovible fixé sur bord anti-ruissellement
<b>ISOENTL875NRR</b>	Arceau piétement en h sup tab rouleaux pieds ronds
<b>IS00PLRC44</b>	Cuve tout inox AISI 304L de 400 x 400 mm, soudée. Pour table à rouleaux
<b>IS00PLRC54</b>	Cuve tout inox AISI 304L de 500 x 400 mm, soudée. Pour table à rouleaux
<b>IS00PLRMAD</b>	Dosseret arrière rapporté de 300 x 20 mm avec plage larg.155 x lg 500 mm pour douchette avec mât de maintien à fixer au sol
<b>IS00PLRJL</b>	Jonction lisse de raccordement 200 x 590 mm entre table à rouleaux d'angle et machine à laver
<b>IS00PL110</b>	Raccordement en angle sur table de glissement
<b>IS00PLRRI</b>	Plus value rouleau inox à la place rouleau PVC
<b>IS00PLRFC</b>	Option fin de course table de laverie à rouleaux





### Table de glissement à pieds ronds démontables, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Dossieret 100 x 20 mm (sur TLD)
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Piètement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol
- Hauteur de glissement : 875 mm

### TABLE DE GLISSEMENT À PIEDS ROUNDS DÉMONTABLES, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 700 mm	Table avec plage arrière + dossieret largeur 750 mm
de 600 à 850	<b>ISOTLS-08</b>	<b>ISOTLP-08</b>	<b>ISOTLD-08</b>
de 851 à 1050	<b>ISOTLS-10</b>	<b>ISOTLP-10</b>	<b>ISOTLD-10</b>
de 1051 à 1250	<b>ISOTLS-12</b>	<b>ISOTLP-12</b>	<b>ISOTLD-12</b>
de 1251 à 1450	<b>ISOTLS-14</b>	<b>ISOTLP-14</b>	<b>ISOTLD-14</b>
de 1451 à 1650	<b>ISOTLS-16</b>	<b>ISOTLP-16</b>	<b>ISOTLD-16</b>
de 1651 à 1850	<b>ISOTLS-18</b>	<b>ISOTLP-18</b>	<b>ISOTLD-18</b>
de 1851 à 2050	<b>ISOTLS-20</b>	<b>ISOTLP-20</b>	<b>ISOTLD-20</b>
de 2051 à 2250	<b>ISOTLS-22</b>	<b>ISOTLP-22</b>	<b>ISOTLD-22</b>
de 2251 à 2450	<b>ISOTLS-24</b>	<b>ISOTLP-24</b>	<b>ISOTLD-24</b>
de 2451 à 2650	<b>ISOTLS-26</b>	<b>ISOTLP-26</b>	<b>ISOTLD-26</b>
de 2651 à 2850	<b>ISOTLS-28</b>	<b>ISOTLP-28</b>	<b>ISOTLD-28</b>

Référence	Accessoires & options pour table de glissement simple largeur 600 mm
<b>ISOENTL875NLR</b>	Arceau piètement supplémentaire
<b>ISO0PLMA</b>	Mat support douchette à fixer au sol et sur la table

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
<b>ISO0PL110</b>	Accrochage machine en angle
<b>ISO0PL150</b>	Plage latérale intégrée
<b>ISO0PL140</b>	Dossieret latéral intégré de 100 x 20 mm largeur 600 mm
<b>ISO0PLDA20</b>	Dossieret arrière hauteur 200 mm - prix au ml
<b>ISO0PLDA30</b>	Dossieret arrière hauteur 300 mm - prix au ml
<b>ISO0PLBA</b>	4 <sup>ème</sup> bord anti-ruiss. sur tab glissement
<b>ISO0PLGUI</b>	2P guidage poly. rétrécis. zone gliss. 550 à 510 mm
<b>ISO0PLPTS</b>	Pont de tri simple à poser
<b>ISO0PLPTR</b>	Pont de tri articulé vers le haut



# TABLE DE GLISSEMENT SUR MESURE & ACCESSOIRES



## Table de glissement à pieds carrés soudés, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Dossieret 100 x 20 mm (sur TLFD)
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Bâti en tube inox 304L carré de 35 x 35 mm, soudé en retrait de 150 mm côté accrochage, monté sur vérins ABS réglables
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm

### TABLE DE GLISSEMENT À PIEDS CARRÉS SOUDÉS, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 750 mm	Table avec plage arrière + dossieret largeur 750 mm
de 600 à 850	<b>ISOTLFS-08</b>	<b>ISOTLFP-08</b>	<b>ISOTLFD-08</b>
de 851 à 1050	<b>ISOTLFS-10</b>	<b>ISOTLFP-10</b>	<b>ISOTLFD-10</b>
de 1051 à 1250	<b>ISOTLFS-12</b>	<b>ISOTLFP-12</b>	<b>ISOTLFD-12</b>
de 1251 à 1450	<b>ISOTLFS-14</b>	<b>ISOTLFP-14</b>	<b>ISOTLFD-14</b>
de 1451 à 1650	<b>ISOTLFS-16</b>	<b>ISOTLFP-16</b>	<b>ISOTLFD-16</b>
de 1651 à 1850	<b>ISOTLFS-18</b>	<b>ISOTLFP-18</b>	<b>ISOTLFD-18</b>
de 1851 à 2050	<b>ISOTLFS-20</b>	<b>ISOTLFP-20</b>	<b>ISOTLFD-20</b>
de 2051 à 2250	<b>ISOTLFS-22</b>	<b>ISOTLFP-22</b>	<b>ISOTLFD-22</b>
de 2251 à 2450	<b>ISOTLFS-24</b>	<b>ISOTLFP-24</b>	<b>ISOTLFD-24</b>
de 2451 à 2650	<b>ISOTLFS-26</b>	<b>ISOTLFP-26</b>	<b>ISOTLFD-26</b>
de 2651 à 2850	<b>ISOTLFS-28</b>	<b>ISOTLFP-28</b>	<b>ISOTLFD-28</b>

Référence	Accessoires & options pour table avec plage arrière et dossieret largeur 700 /750 mm
<b>IS00PLC44</b>	Cuve soudée et bondes à surverses dimensions : 400 x 400 x 250 mm (Pour table de laverie)
<b>IS00PLC54</b>	Cuve soudée et bondes à surverses dimensions : 500 x 400 x 250 mm (Pour table de laverie)
<b>IS00PLC55</b>	Cuve soudée et bondes à surverses dimensions : 500 x 500 x 300 mm (Pour table de laverie)
<b>IS00PLC64</b>	Cuve soudée et bondes à surverses dimensions: 600 x 450 x 300 mm (Pour table de laverie)
<b>IS00PLGD44</b>	Grille récupération déchets 400 x 400 mm
<b>IS00PLGD54</b>	Grille récupération déchets 500 x 400 mm
<b>IS00PLGD55</b>	Grille récupération déchets 500 x 500 mm
<b>IS00PLGD645</b>	Grille récupération déchets 600 x 450 mm
<b>IS00PLPA44</b>	Panier à dechets pour bac 400 x 400 mm
<b>IS00PLPA54</b>	Panier à dechets pour bac 500 x 400 mm
<b>IS00PLPA55</b>	Panier à dechets pour bac 500 x 500 mm
<b>IS00PLPA64</b>	Panier à dechets pour bac 600 x 450 mm
<b>IS00PLGP64</b>	Guide panier amovible pour cuve 600 x 450 mm





### Table de glissement avec plage arrière, dossier et cuve

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Plage arrière largeur 155 mm (sur ISOTLC)
- Cuve 400 x 400 x 250 mm (sur ISOTLC)
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables
- Piétement démontable en tube rond
- Dossieret 100 x 20 mm

### TABLE D'ENTRÉE STANDARD

Dimensions L x l (mm)	Cuve + plage AR	Raccordable à droite	Raccordable à gauche
600 x 750	avec cuve et plage AR + dossieret	ISOTLC06D	ISOTLC06G
1100 x 750	avec cuve et plage AR + dossieret	ISOTLC11D	ISOTLC11G
1600 x 750	avec cuve et plage AR + dossieret	ISOTLC16D	ISOTLC16G
2100 x 750	avec cuve et plage AR + dossieret	ISOTLC21D	ISOTLC21G

### TABLE DE SORTIE STANDARD

Dimensions L x l (mm)	Tables de sortie	Référence
600 x 600	(sans dossieret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS06
1100 x 600	(sans dossieret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS11
1600 x 600	(sans dossieret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS16
2100 x 600	(sans dossieret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS21



### Étagère à casiers

- Entièrement en inox AISI 304L
- Tube de 25 x 25 mm soudé
- Rangement incliné : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long
- Version murale mixte : fixation au mur par une paire de poteaux inox
- 3 consoles au-delà de 1650 mm de long

### RANGEMENT VERTICAL DES CASIERS

Dimensions L x l (mm)	Référence
600 x 520	ISOELC065
1100 x 520	ISOELC115
1600 x 520	ISOELC165
2100 x 520	ISOELC215

### INCLINÉ

Référence
ISOELP065
ISOELP115
ISOELP165
ISOELP215

### MIXTE

Référence
ISOELPC065
ISOELPC115
ISOELPC165
ISOELPC215

### ÉTAGÈRE À CASIERS À FIXER SUR TABLE

Dimensions L x l (mm)	1/Rangement vertical des casiers	2/Rangement incliné des casiers	3/Version mixte vertical + incliné des casiers
de 600 à 850	ISOELCT-08	ISOELPT-08	ISOELPCT-08
de 851 à 1050	ISOELCT-10	ISOELPT-10	ISOELPCT-10
de 1051 à 1250	ISOELCT-12	ISOELPT-12	ISOELPCT-12
de 1251 à 1450	ISOELCT-14	ISOELPT-14	ISOELPCT-14
de 1451 à 1650	ISOELCT-16	ISOELPT-16	ISOELPCT-16
de 1651 à 1850	ISOELCT-18	ISOELPT-18	ISOELPCT-18
de 1851 à 2050	ISOELCT-20	ISOELPT-20	ISOELPCT-20
de 2051 à 2250	ISOELCT-22	ISOELPT-22	ISOELPCT-22
de 2251 à 2450	ISOELCT-24	ISOELPT-24	ISOELPCT-24
de 2451 à 2650	ISOELCT-26	ISOELPT-26	ISOELPCT-26
de 2651 à 2850	ISOELCT-28	ISOELPT-28	ISOELPCT-28



# TABLE DE DÉBARRASSAGE & ACCESSOIRES **FRANSTAL** Gold



## Table de débarrassage, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Piétement en tube inox 304L rond Ø 38 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Sur vérins ABS réglables avec collerette pour meilleur appui au sol

### TABLE DE DÉBARRASSAGE À PIEDS RONDS DÉMONTABLES, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table de débarrassage	Option étagère de tri centrale	Rampe à plateaux
de 600 à 850	ISOTLT-08	ISOELD-08	ISOTLRP-08
de 901 à 1050	ISOTLT-10	ISOELD-10	ISOTLRP-10
de 1051 à 1200	ISOTLT-12	ISOELD-12	ISOTLRP-12
de 1251 à 1450	ISOTLT-14	ISOELD-14	ISOTLRP-14
de 1501 à 1650	ISOTLT-16	ISOELD-16	ISOTLRP-16
de 1651 à 1800	ISOTLT-18	ISOELD-18	ISOTLRP-18
de 1851 à 2050	ISOTLT-20	ISOELD-20	ISOTLRP-20
de 2101 à 2250	ISOTLT-22	ISOELD-22	ISOTLRP-22
de 2251 à 2400	ISOTLT-24	ISOELD-24	ISOTLRP-24
de 2451 à 2650	ISOTLT-26	ISOELD-26	ISOTLRP-26
de 2651 à 2850	ISOTLT-28	ISOELD-28	ISOTLRP-28



## Table de débarrassage, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Piétement en tube inox 304L rond Ø 38 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Sur vérins ABS réglables avec collerette pour meilleur appui au sol

### TABLE DE DÉBARRASSAGE À PIEDS CARRÉS SOUDÉS, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table de débarrassage	Option étagère de tri centrale	Rampe à plateaux
de 600 à 850	ISOTLFT-08	ISOELD-08	ISOTLRP-08
de 901 à 1050	ISOTLFT-10	ISOELD-10	ISOTLRP-10
de 1051 à 1200	ISOTLFT-12	ISOELD-12	ISOTLRP-12
de 1251 à 1450	ISOTLFT-14	ISOELD-14	ISOTLRP-14
de 1501 à 1650	ISOTLFT-16	ISOELD-16	ISOTLRP-16
de 1651 à 1800	ISOTLFT-18	ISOELD-18	ISOTLRP-18
de 1851 à 2050	ISOTLFT-20	ISOELD-20	ISOTLRP-20
de 2101 à 2250	ISOTLFT-22	ISOELD-22	ISOTLRP-22
de 2251 à 2400	ISOTLFT-24	ISOELD-24	ISOTLRP-24
de 2451 à 2650	ISOTLFT-26	ISOELD-26	ISOTLRP-26
de 2651 à 2850	ISOTLFT-28	ISOELD-28	ISOTLRP-28

Référence	Accessoires & options pour table de débarassage
ISO0PLTD	Dosseret arrière 100 x 20 mm tab de tri mètre linéaire
ISO0PLTD1	Décaissé av pointe diamant + bonde 1 casier 500 x 500 mm
ISO0PLTD2	Décaissé av pointe diamant + bonde 2 casiers 500 x 500 mm
ISO0PLTGC	Goulotte à couverts sur table de tri (pour table TLT)
ISO0PLTLR	Abaiss. bord anti-ruissellement L tab liaison av tab RLX
ISO0PLVD	Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc Ø int. 165 mm encastrement Ø 200 mm



### Étagère basse pour table de laverie

- Étagère basse à claies amovibles : 2 tubes Ø 25 mm
- Stockage vertical des paniers
- Passage sous claie basse : 200 mm

- En inox AISI 304L 15/10<sup>ème</sup>
- Stockage produits lessiviels
- Passage sous étagère pleine : 200 mm

### Étagère basse à 2 mini-pieds

- Inox AISI 304L, épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Passage sous étagère : 200 mm
- Amovible

#### Accessoires et options

Dimensions Lx l (mm)	Étagère basse Pleine amovible	Étagère basse à claies amovibles	Arceau piétement supplémentaire
850 à 1050	ISOEGL10	ISOEGLC10	ISOENTL875NLR
1051 à 1150	ISOEGL11	ISOEGLC11	ISOENTL875NLR
1151 à 1250	ISOEGL12	ISOEGLC12	ISOENTL875NLR
1251 à 1350	ISOEGL13	ISOEGLC13	ISOENTL875NLR
1351 à 1450	ISOEGL14	ISOEGLC14	ISOENTL875NLR
1451 à 1550	ISOEGL15	ISOEGLC15	ISOENTL875NLR
1551 à 1650	ISOEGL16	ISOEGLC16	ISOENTL875NLR
1651 à 1750	ISOEGL17	ISOEGLC17	
1751 à 1850	ISOEGL18	ISOEGLC18	
1851 à 1950	ISOEGL19	ISOEGLC19	
1951 à 2050	ISOEGL20	ISOEGLC20	
2051 à 2150	ISOEGL21	ISOEGLC21	
2151 à 2250	ISOEGL22	ISOEGLC22	
2251 à 2350	ISOEGL23	ISOEGLC23	
2351 à 2450	ISOEGL24	ISOEGLC24	
2451 à 2550	ISOEGL25	ISOEGLC25	
2551 à 2650	ISOEGL26	ISOEGLC26	
2651 à 2750	ISOEGL27	ISOEGLC27	

Dimensions Lx l (mm)	Accessoires pour tables à 4 pieds carrés soudés sur mesure
1250 à 1450	ISOEGLF-14 - Étagère basse soudée
1451 à 1650	ISOEGLF-16 - Étagère basse soudée
1651 à 1850	ISOEGLF-18 - Étagère basse soudée
1851 à 2050	ISOEGLF-20 - Étagère basse soudée
2051 à 2250	ISOEGLF-22 - Étagère basse soudée
2251 à 2450	ISOEGLF-24 - Étagère basse soudée
2451 à 2650	ISOEGLF-26 - Étagère basse soudée
2651 à 2850	ISOEGLF-28 - Étagère basse soudée

Longueur (mm)	À claies à pieds carrés
412	ISOEGLCFP05
912	ISOEGLCFP10

À claies à pieds ronds
ISOEGLCP05
ISOEGLCP10

Longueur (mm)	Pleine à pieds ronds
412	ISOEGLP05
912	ISOEGLP10

Pleine à pieds carrés
ISOEGLFP05
ISOEGLFP10

# SPÉCIALE CRÉDENCE

**FRANSTAL**  
Gold



## Spéciale crédence

Crédence pliée en Inox 304, épaisseur 1 mm poli brossé, compris :

- Perçages en partie basse pour fixation
- Plis latéraux
- Perçages oblongs pour ventilation en partie inférieure et latérale supérieure
- Omégas de rigidité avec perçages pour aération
- Épaisseur 25 mm
- Rapidité de pose
- Pose pour une hotte sans fixation visible



## CRÉDENCE INOX

Dimensions longueur (mm)	Crédence inox lisse
1000 x 1150 x 25 mm	IIPCISL10
1500 x 1150 x 25 mm	IIPCISL15
2000 x 1150 x 25 mm	IIPCISL20
2500 x 1150 x 25 mm	IIPCISL25

## Crédence inox ventilée LOGO FRANSTAL

-
IIPCIAL15
IIPCIAL20
IIPCIAL25

## CRÉDENCE INOX

Dimensions longueur (mm)	Crédence inox lisse
Sur mesure, prix au m <sup>2</sup>	IIPCISM

## Options

IIP-INV Fixation inversée





#### TABLE STANDARD LARGEUR 600 SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Épaisseur 15/10 Centrale	Épaisseur 15/10 Adossée	Épaisseur 10/10 Centrale	Épaisseur 10/10 Adossée
600 x 600	ISUT265303	ISUT265103	ISUT260303	ISUT260103
800 x 600	ISUT265305	ISUT265105	ISUT260305	ISUT260105
1000 x 600	ISUT265307	ISUT265107	ISUT260307	ISUT260107
1200 x 600	ISUT265309	ISUT265109	ISUT260309	ISUT260109
1400 x 600	ISUT265311	ISUT265111	ISUT260311	ISUT260111
1500 x 600	ISUT265312	ISUT265112	ISUT260312	ISUT260112
1600 x 600	ISUT265313	ISUT265113	ISUT260313	ISUT260113
1800 x 600	ISUT265315	ISUT265115	ISUT260315	ISUT260115
2000 x 600	ISUT265317	ISUT265117	ISUT260317	ISUT260117
2200 x 600	ISUT265319	ISUT265119	ISUT260319	ISUT260119
2400 x 600	ISUT265321	ISUT265121	ISUT260321	ISUT260121

#### TABLE STANDARD LARGEUR 700 SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Épaisseur 15/10 Centrale	Épaisseur 15/10 Adossée	Épaisseur 10/10 Centrale	Épaisseur 10/10 Adossée
700 x 700	ISUT275404	ISUT275204	ISUT270404	ISUT270204
800 x 700	ISUT275405	ISUT275205	ISUT270405	ISUT270205
1000 x 700	ISUT275407	ISUT275207	ISUT270407	ISUT270207
1200 x 700	ISUT275409	ISUT275209	ISUT270409	ISUT270209
1400 x 700	ISUT275411	ISUT275211	ISUT270411	ISUT270211
1500 x 700	ISUT275412	ISUT275212	ISUT270412	ISUT270212
1600 x 700	ISUT275413	ISUT275213	ISUT270413	ISUT270213
1800 x 700	ISUT275415	ISUT275215	ISUT270415	ISUT270215
2000 x 700	ISUT275417	ISUT275217	ISUT270417	ISUT270217
2200 x 700	ISUT275419	ISUT275219	ISUT270419	ISUT270219
2400 x 700	ISUT275421	ISUT275221	ISUT270421	ISUT270221

#### TABLE SUR MESURE SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Épaisseur 15/10 Centrale	Épaisseur 15/10 Adossée	Épaisseur 10/10 Centrale	Épaisseur 10/10 Adossée
500 à 800	ISUT217201	ISUT217401	ISUT217101	ISUT217301
801 à 1000	ISUT217202	ISUT217402	ISUT217102	ISUT217302
1001 à 1200	ISUT217203	ISUT217403	ISUT217103	ISUT217303
1201 à 1400	ISUT217204	ISUT217404	ISUT217104	ISUT217304
1401 à 1600	ISUT217205	ISUT217405	ISUT217105	ISUT217305
1601 à 1800	ISUT217206	ISUT217406	ISUT217106	ISUT217306
1801 à 2000	ISUT217207	ISUT217407	ISUT217107	ISUT217307
2001 à 2200	ISUT217208	ISUT217408	ISUT217108	ISUT217308
2201 à 2400	ISUT217209	ISUT217409	ISUT217109	ISUT217309
2401 à 2600	ISUT217210	ISUT217410	ISUT217110	ISUT217310
2601 à 2800	ISUT217211	ISUT217411	ISUT217111	ISUT217311
2801 à 3000	ISUT217212	ISUT217412	ISUT217112	ISUT217312
3001 à 3400	ISUT217213	ISUT217413	ISUT217113	ISUT217313
3401 à 3800	ISUT217214	ISUT217414	ISUT217114	ISUT217314



# TABLE STANDARD



## Table

- Bords avant et arrières 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Piétement inox tube Ø 38 mm, 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Hauteur 900 mm
- Livrée démontée

NOTA : -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard		
Centrale	Adossée	Dimensions LxP (mm)
ISUT250303	ISUT250103	600 x 600
ISUT250305	ISUT250105	800 x 600
ISUT250307	ISUT250107	1000 x 600
ISUT250309	ISUT250109	1200 x 600
ISUT250311	ISUT250111	1400 x 600
ISUT250312	ISUT250112	1500 x 600
ISUT250313	ISUT250113	1600 x 600
ISUT250315	ISUT250115	1800 x 600
ISUT250317	ISUT250117	2000 x 600
ISUT250319	ISUT250119	2200 x 600
ISUT250321	ISUT250121	2400 x 600

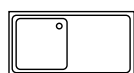
Accessoires : Étagère basse pleine sur mesure profondeur 500 à 700 mm		
Pieds ronds	Pieds carrés	Dimensions Longueur (mm)
ISUT251101	ISUT251201	500 à 800
ISUT251102	ISUT251202	801 à 1000
ISUT251103	ISUT251203	1001 à 1200
ISUT251104	ISUT251204	1201 à 1400
ISUT251105	ISUT251205	1401 à 1600
ISUT251106	ISUT251206	1601 à 1800
ISUT251107	ISUT251207	1801 à 2000
ISUT251108	ISUT251208	2001 à 2200
ISUT251109	ISUT251209	2201 à 2400
ISUT251110	ISUT251210	2401 à 2600
ISUT251111	ISUT251211	2601 à 2800
ISUT251112	ISUT251212	2801 à 3000
ISUT251113	ISUT251213	3001 à 3400
ISUT251114	ISUT251214	3401 à 3800

Combinaisons possibles	ACCESSOIRES COMMUNS	Dénomination des références concernées
Table avec étagère	Ajouter «E»	à la fin de la référence
Table suspendue	Ajouter «S»	à la fin de la référence
Table standard sur roulettes	Ajouter «R»	à la fin de la référence
Table standard sur roulettes avec étagère	Ajouter «ER»	à la fin de la référence





### TABLE DU CHEF CENTRALE SANS ÉTAGÈRE

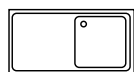


Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000	ISUT285357
1200	ISUT285359
1400	ISUT285361
1500	ISUT285362
1600	ISUT285363
1800	ISUT285365
2000	ISUT285367

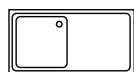
Profondeur 700 (mm)
ISU285457
ISU285459
ISU285461
ISU285462
ISU285463
ISU285465
ISU285467

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000	ISUT285307
1200	ISUT285309
1400	ISUT285311
1500	ISUT285312
1600	ISUT285313
1800	ISUT285315
2000	ISUT285317

Profondeur 700 (mm)
ISU285407
ISU285409
ISU285411
ISU285412
ISU285413
ISU285415
ISU285417



### TABLE DU CHEF ADOSSÉE SANS ÉTAGÈRE

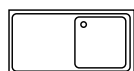


Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000	ISUT285157
1200	ISUT285159
1400	ISUT285161
1500	ISUT285162
1600	ISUT285163
1800	ISUT285165
2000	ISUT285167

Profondeur 700 (mm)
ISUT285257
ISUT285259
ISUT285261
ISUT285262
ISUT285263
ISUT285265
ISUT285267

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000	ISUT285107
1200	ISUT285109
1400	ISUT285111
1500	ISUT285112
1600	ISUT285113
1800	ISUT285115
2000	ISUT285117

Profondeur 700 (mm)
ISUT285207
ISUT285209
ISUT285211
ISUT285212
ISUT285213
ISUT285215
ISUT285217





# TABLE DU CHEF



## Table du chef standard

- Bords avants et arrières 50 mm rayonnés
- Dossieret rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Sans robinet
- Bac 400 x 400 x 300 mm embouti, bonde tube surverse - Siphon
- Perçage robinetterie de série Ø 32 mm
- Piétement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard 600 mm		
Référence		Dimensions
Centrale	Adossé	Longueur (mm)
ISUT250303	ISUT250103	600 x 600
ISUT250305	ISUT250105	800 x 600
ISUT250307	ISUT250107	1000 x 600
ISUT250309	ISUT250109	1200 x 600
ISUT250311	ISUT250111	1400 x 600
ISUT250312	ISUT250112	1500 x 600
ISUT250313	ISUT250113	1600 x 600
ISUT250315	ISUT250115	1800 x 600
ISUT250317	ISUT250117	2000 x 600
ISUT250319	ISUT250119	2200 x 600
ISUT250321	ISUT250121	2400 x 600

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard 700 mm		
Référence		Dimensions
Centrale	Adossé	Longueur (mm)
ISUT250404	ISUT250204	700 x 700
ISUT250405	ISUT250205	800 x 700
ISUT250407	ISUT250207	1000 x 700
ISUT250409	ISUT250209	1200 x 700
ISUT250411	ISUT250211	1400 x 700
ISUT250412	ISUT250212	1500 x 700
ISUT250413	ISUT250213	1600 x 700
ISUT250415	ISUT250215	1800 x 700
ISUT250417	ISUT250217	2000 x 700
ISUT250419	ISUT250219	2200 x 700
ISUT250421	ISUT250221	2400 x 700

## ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

### Combinaisons possibles

- Table du chef standard avec étagère
- Table du chef standard adossée suspendue
- Table du chef standard et robinet mélangeur 1/4 de tour
- Table du chef standard avec robinet et étagère
- Table du chef standard adossée suspendue avec robinet

### Dénomination des références concernées

- Ajouter «E» à la fin de la référence
- Ajouter «S» à la fin de la référence
- Ajouter «M» à la fin de la référence
- Ajouter«ME» à la fin de la référence
- Ajouter «MS» à la fin de la référence





### Table du chef sur-mesure

- Bords avant et arrière 50 mm rayonnés
- Dossieret rayonné 100 x 20 mm
- Épaisseur inox 18/10
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Bac embouti au format GN, bonde tube surverse - siphon
- Piètement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### DESSUS SANS BAC

Dimensions Longueur (mm)	Central sans piètement	Adossé sans piètement	Central avec piètement	Adossé avec piètement
500 à 800	ISUT219701	ISUT219801	ISUT219501	ISUT219601
801 à 1000	ISUT219702	ISUT219802	ISUT219502	ISUT219602
1001 à 1200	ISUT219703	ISUT219803	ISUT219503	ISUT219603
1201 à 1400	ISUT219704	ISUT219804	ISUT219504	ISUT219604
1401 à 1600	ISUT219705	ISUT219805	ISUT219505	ISUT219605
1601 à 1800	ISUT219706	ISUT219806	ISUT219506	ISUT219606
1801 à 2000	ISUT219707	ISUT219807	ISUT219507	ISUT219607
2001 à 2200	ISUT219708	ISUT219808	ISUT219508	ISUT219608
2201 à 2400	ISUT219709	ISUT219809	ISUT219509	ISUT219609
2401 à 2600	ISUT219710	ISUT219810	ISUT219510	ISUT219610
2601 à 2800	ISUT219711	ISUT219811	ISUT219511	ISUT219611
2801 à 3000	ISUT219712	ISUT219812	ISUT219512	ISUT219612
3001 à 3400	ISUT219713	ISUT219813	ISUT219513	ISUT219613
3401 à 3800	ISUT219714	ISUT219814	ISUT219514	ISUT219614

### ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

Combinaisons possibles	Dénomination des références concernées
Table du chef sur-mesure calculée avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Table du chef sur-mesure calculée et robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Table du chef sur-mesure calculée avec étagère et robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «ME» à la fin de la référence



# TABLE DU CHEF SUR MESURE & ACCESSOIRES



## Tables de déboîtage sur-mesure

- Fabrication tout inox
- Bords avant et arrière 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Bac embouti au format GN, bonde tube surverse - siphon
- Piètement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm
- Livrée démontée

## TABLE DE DÉBOÎTAGE ADOSSÉE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Bac	Capacité bacs GN 1/1
<b>ISUT285557</b>	1000 x 700	À gauche	2
<b>ISUT285561</b>	1400 x 700	À gauche	3
<b>ISUT285563</b>	1600 x 700	À gauche	4
<b>ISUT285567</b>	2000 x 700	À gauche	5
<b>ISUT285507</b>	1000 x 700	À droite	2
<b>ISUT285511</b>	1400 x 700	À droite	3
<b>ISUT285513</b>	1600 x 700	À droite	4
<b>ISUT285517</b>	2000 x 700	À droite	5

## TABLE DE DÉBOÎTAGE SUR MESURE

Référence	Dimensions Longueur (mm)	Avec piètement
<b>ISUT218601</b>	500 à 800	Adossé
<b>ISUT218602</b>	801 à 1000	Adossé
<b>ISUT218603</b>	1001 à 1200	Adossé
<b>ISUT218604</b>	1201 à 1400	Adossé
<b>ISUT218605</b>	1401 à 1600	Adossé
<b>ISUT218606</b>	1601 à 1800	Adossé
<b>ISUT218607</b>	1801 à 2000	Adossé
<b>ISUT218608</b>	2001 à 2200	Adossé
<b>ISUT218609</b>	2201 à 2400	Adossé
<b>ISUT218610</b>	2401 à 2600	Adossé

Référence	Accessoires & options pour bac
<b>ISUT219401</b>	Bac embouti soudé 510 x 310 x 215,1 mm, GN1/1
<b>ISUT219402</b>	Bac chaudron soudé 630 x 510 x 230 mm, 2 GN1/1
<b>ISUT219403</b>	Bac chaudron soudé 960 x 510 x 230 mm, 3 GN1/1
<b>ISUT219404</b>	Bac chaudron soudé 1280 x 510 x 230 mm, 4 GN1/1
<b>ISUT219405</b>	Bac chaudron soudé 1610 x 510 x 230 mm, 5 GN1/1

## ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES

Combinaisons possibles	Dénomination des références concernées
Table de déboîtage suspendue	Ajouter «S» à la fin de la référence



Référence	Accessoires & options pour bac
<b>ISUT110501</b>	Bac embouti soudé 400 x 400 x 300 mm
<b>ISUT110533</b>	Bac embouti soudé 500 x 400 x 250 mm
<b>ISUT110510</b>	Bac embouti soudé 500 x 400 x 300 mm
<b>ISUT110511</b>	Bac embouti soudé 500 x 500 x 300 mm
<b>ISUT110532</b>	Bac embouti soudé 600 x 450 x 300 mm
<b>ISUT110512</b>	Bac embouti soudé 600 x 500 x 300 mm
<b>ISUT219401</b>	Bac embouti soudé 510 x 310 x 215 mm, 1 GN1/1
<b>ISUT219402</b>	Bac embouti soudé 630 x 510 x 230 mm, 2 GN1/1
<b>ISUT219403</b>	Bac chaudron soudé 960 x 510 x 230 mm, 3 GN1/1
<b>ISUT219404</b>	Bac chaudron soudé 1280 x 510 x 230 mm, 4 GN1/1
<b>ISUT219405</b>	Bac chaudron soudé 1610 x 510 x 230 mm, 5 GN1/1
<b>ISUT219419</b>	Bac chaudron soudé 600 x 510 x 365 mm
<b>ISUT219406</b>	Bac chaudron soudé 760 x 510 x 380 mm

Référence	Accessoires & options pour bac
<b>ISUT219407</b>	Bac chaudron soudé 800 x 600 x 400 mm
<b>ISUT219408</b>	Bac embouti soudé 340 x 340 x 200 mm
<b>ISUT219409</b>	Bac embouti soudé 400 x 400 x 250 mm
<b>ISUT219410</b>	Bac embouti soudé 400 x 290 x 200 mm
<b>ISUT219411</b>	Bac embouti soudé 400 x 340 x 300 mm
<b>ISUT219412</b>	Bac chaudron soudé 600 x 600 x 300 mm
<b>ISUT219413</b>	Bac embouti soudé rond 260 x 170 mm
<b>ISUT219414</b>	Bac embouti soudé rond 300 x 180 mm
<b>ISUT219415</b>	Bac embouti soudé rond 360 x 170 mm
<b>ISUT219416</b>	Bac embouti soudé rond 420 x 170 mm
<b>ISUT219417</b>	Bac embouti soudé demi sphérique 260 x 170 mm
<b>ISUT219418</b>	Bac embouti soudé demi sphérique 420 x 170 mm

Référence	Options pour Table sur mesure
<b>ISUT223701</b>	ML de Prof. de 701 à 800 mm (plus Value au ml)
<b>ISUT223702</b>	ML de Prof. de 801 à 900 mm (plus Value au ml)
<b>ISUT223703</b>	ML de Prof. de 901 à 1000 mm (plus Value au ml)
<b>ISUT223704</b>	ML de Prof. de 1001 à 1200 mm (plus Value au ml)
<b>ISUT223705</b>	Prof. de 1201 à 1370 mm + plus Value au ml
<b>ISUT240101</b>	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (prof.inf 701)
<b>ISUT240110</b>	ML de poli-brillant (miroir) sur bords (prix au ml)
<b>ISUT240111</b>	ML de poli-vibré (dessus prof inf à 701)
<b>ISUT240112</b>	ML de poli-vibré (dessus prof inf à 1400)
<b>ISUT557503</b>	1 tampon d'angle antichocs avec fixation
<b>ISUT240105</b>	Fermeture Inox de dossier arrière (prix au ml)
<b>ISUT220118</b>	Dossier latéral droit
<b>ISUT220119</b>	Dossier latéral gauche
<b>ISUT240104</b>	1 dossier arrière penté (45°) (prix au dossier)
<b>ISUT240103</b>	4 bords rayonnés et/ou gorge dossier rayonné
<b>ISUT240107</b>	Coins boule (prix pour un dessus adossé ou central en 15/10)
<b>ISUT220122</b>	Pan coupé 80 x 80 mm
<b>ISUT220123</b>	Côte non d'équerre

# TABLE DU CHEF SUR MESURE & ACCESSOIRES



Référence	Options pour table sur mesure
ISUT220124	Encoche poteau
ISUT220125	Encoche d'angle
ISUT220126	Option découpe sur plateau
ISUT112138	Perçage robinetterie
ISUT110503	TVO diamètre 200 mm + tampon
ISUT111122	TVO embouti affleurant diam 250 mm + tampon
ISUT111145	TVO diamètre 280 mm + tampon
ISUT111146	TVO encastré affleurant diamètre 280 mm + tampon
ISUT111127	Goulotte vide couverts 200 mm
ISUT108109	Grille à déchets d'angle amovible
ISUT240108	ML de cache bacs 1, 3 ou 4 côtes
ISUT112147	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible+fixation murale
ISUT112113	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible+fixation sous table
ISUT108110	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
ISUT240106	ML d'obturation tranches de mélaminé (ml de cornière)
ISUT111130	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
ISUT111136	ML d'assemblage par soudage (prix au ml)
ISUT109511	Raccord angle table sans dossier
ISUT220140	ML de dossier arrière 100 x 20 mm (prix au ml)
ISUT111135	ML assemblage par boulonnage

Référence	Options pour table sur mesure
ISUT110504	Couvercle inox pour TVO
ISUT110505	Couvercle inox pour TVO diam. 250 mm
ISUT110506	Couvercle inox pour TVO diam. 280 mm
ISUT220102	Joint vide ordures diam. 200 mm
ISUT220143	Joint vide ordures diam. 250 mm
ISUT220141	Joint vide ordures diam. 280 mm
ISUT110528	Support douchette table adossée
ISUT110529	Support douchette table adossée + pieds et platine
ISUT110513	Règlette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
ISUT110525	Règlette pour panier à poser sur bac 600 x 500 mm

Référence	Options pour table sur mesure
ISUT110515	Panier à déchets 500 x 400 mm
ISUT110516	Panier à déchets 500 x 500 mm
ISUT110536	Panier à déchets 600 x 450 mm
ISUT110517	Panier à déchets 600 x 500 mm
ISUT110520	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
ISUT110521	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à droite
ISUT110534	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à gauche
ISUT110522	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
ISUT110523	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à droite
ISUT110535	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à gauche
ISUT110514	Panier à déchets 400 x 400 mm

Référence	Options dessus plan de travail
ISUT240100	ML plateau 15/10 par rapport au 10/10 (prof.inf. 701)
ISUT240113	ML de plateau 20/10 / au 10/10 (prix au ml prof.inf. 701)
ISUT109513	Raccord angle dessus sans dossier
ISUT111137	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 400 x 600 x 250 mm
ISUT111138	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 800 x 600 x 250 mm
ISUT111139	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 1200 x 600 x 250 mm





NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

#### TABLE DE DÉCOUPE CENTRALE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	<b>ISUT223707</b>	<b>ISUT223757</b>
1200	<b>ISUT223709</b>	<b>ISUT223759</b>
1400	<b>ISUT223711</b>	<b>ISUT223761</b>
1500	<b>ISUT223712</b>	<b>ISUT223762</b>
1600	<b>ISUT223713</b>	<b>ISUT223763</b>
1800	<b>ISUT223715</b>	<b>ISUT223765</b>
2000	<b>ISUT223717</b>	<b>ISUT223767</b>

#### TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	<b>ISUT223807</b>	<b>ISUT223857</b>
1200	<b>ISUT223809</b>	<b>ISUT223859</b>
1400	<b>ISUT223811</b>	<b>ISUT223861</b>
1500	<b>ISUT223812</b>	<b>ISUT223862</b>
1600	<b>ISUT223813</b>	<b>ISUT223863</b>
1800	<b>ISUT223815</b>	<b>ISUT223865</b>
2000	<b>ISUT223817</b>	<b>ISUT223867</b>

#### TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE PORTE OUTILS

Référence	Dimensions Long. (mm)	Profondeur (mm)
<b>ISUT223907</b>	1000	600
<b>ISUT223909</b>	1200	600
<b>ISUT223911</b>	1400	600
<b>ISUT223912</b>	1500	600
<b>ISUT223913</b>	1600	600
<b>ISUT223915</b>	1800	600
<b>ISUT223917</b>	2000	600

#### TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE PORTE OUTILS

Référence	Dimensions Long. (mm)	Profondeur (mm)
<b>ISUT223957</b>	1000	700
<b>ISUT223959</b>	1200	700
<b>ISUT223961</b>	1400	700
<b>ISUT223962</b>	1500	700
<b>ISUT223963</b>	1600	700
<b>ISUT223965</b>	1800	700
<b>ISUT223967</b>	2000	700

# TABLE DE DÉCOUPE



## Table de découpe

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- Hauteur 900 mm

## Table d'affalage

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Goussets de renfort 35 x 35 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- Hauteur 900 mm

## Table de découpe sur-mesure

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Alèse inox largeur 350 mm pour tables mixtes
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au delà de 2000 mm
- Hauteur 900 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm

### TABLE DE DÉCOUPE SUR MESURE- CENTRALE

Dimensions Longueur (mm)	Centrale Dessus POLY	Centrale Dessus MIXTE
500 à 800	ISUT223101	ISUT223201
801 à 1000	ISUT223102	ISUT223202
1001 à 1200	ISUT223103	ISUT223203
1201 à 1400	ISUT223104	ISUT223204
1401 à 1600	ISUT223105	ISUT223205
1601 à 1800	ISUT223106	ISUT223206
1801 à 2000	ISUT223107	ISUT223207
2001 à 2200	ISUT223108	ISUT223208
2201 à 2400	ISUT223109	ISUT223209
2401 à 2600	ISUT223110	ISUT223210
2601 à 2800	ISUT223111	ISUT223211
2801 à 3000	ISUT223112	ISUT223212
3001 à 3400	ISUT223113	ISUT223213
3401 à 3800	ISUT223114	ISUT223214

### TABLE DE DÉCOUPE SUR MESURE - ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Adossée Dessus POLY	Adossée Dessus MIXTE
500 à 800	ISUT223301	ISUT223401
801 à 1000	ISUT223302	ISUT223402
1001 à 1200	ISUT223303	ISUT223403
1201 à 1400	ISUT223304	ISUT223404
1401 à 1600	ISUT223305	ISUT223405
1601 à 1800	ISUT223306	ISUT223406
1801 à 2000	ISUT223307	ISUT223407
2001 à 2200	ISUT223308	ISUT223408
2201 à 2400	ISUT223309	ISUT223409
2401 à 2600	ISUT223310	ISUT223410
2601 à 2800	ISUT223311	ISUT223411
2801 à 3000	ISUT223312	ISUT223412
3001 à 3400	ISUT223313	ISUT223413
3401 à 3800	ISUT223314	ISUT223414

### ACCESSOIRES PORTE COUTEAUX

Dimensions Longueur (mm)	Référence
500 à 800	ISUT223601
801 à 1000	ISUT223602
1001 à 1200	ISUT223603
1201 à 1400	ISUT223604
1401 à 1600	ISUT223605
1601 à 1800	ISUT223606
1801 à 2000	ISUT223607
2001 à 2200	ISUT223608

Dimensions Longueur (mm)	Référence
2201 à 2400	ISUT223609
2401 à 2600	ISUT223610
2601 à 2800	ISUT223611
2801 à 3000	ISUT223612
3001 à 3400	ISUT223613
3401 à 3800	ISUT223614

### TABLE D'AFFALAGE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Profondeur
ISUT223789	1200 x 700	700 mm
ISUT223792	1500 x 700	700 mm





### Billot bois sur piétement

- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### BILLOT BOIS SUR PIÉTEMENT

Dimensions L x P (mm)	Billot CENTRAL	Billot ADOSSÉ	Billot ADOSSÉ + porte outils
600 x 600	ISUT224301	ISUT224801	ISUT224851
700 x 700	ISUT224302	ISUT224802	ISUT224852



### Combiné dessus poly blanc 20 mm billot bois

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible 600 x 600 épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac

### COMBINÉ POLY BILLOT BOIS

Dimensions L x P (mm)	Combiné CENTRAL Billot gauche	Combiné CENTRAL Billot droite	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224101	ISUT224121	ISUT224201	ISUT224221
1500 x 600	ISUT224102	ISUT224122	ISUT224202	ISUT224222
1800 x 600	ISUT224103	ISUT224123	ISUT224203	ISUT224223
2000 x 600	ISUT224104	ISUT224124	ISUT224204	ISUT224224
2400 x 600	ISUT224105	ISUT224125	ISUT224205	ISUT224225

### COMBINÉ POLY BILLOT BOIS ADOSSÉ + PORTE OUTILS

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche + porte outils	Combiné ADOSSÉ Billot droite + porte outils
1200 x 600	ISUT224901	ISUT224921
1500 x 600	ISUT224902	ISUT224922
1800 x 600	ISUT224903	ISUT224923
2000 x 600	ISUT224904	ISUT224924
2400 x 600	ISUT224905	ISUT224925

### Combiné de découpe sur-mesure billot bois ou poly

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible épaisseur 100 mm
- Billot poly épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- 8 pieds au delà de 2600 mm
- Hauteur 900 mm

### COMBINÉ SANS BLOC DE DÉCOUPE

Dimensions L x P (mm)	CENTRAL	ADOSSÉ	+	Dimensions L x P (mm)	Bloc de découpe
500 à 800	ISUT226101	ISUT226201		600 x 600	ISUT224401
801 à 1000	ISUT226102	ISUT226202			
1001 à 1200	ISUT226103	ISUT226203			
1201 à 1400	ISUT226104	ISUT226204			
1401 à 1600	ISUT226105	ISUT226205			
1601 à 1800	ISUT226106	ISUT226206			
1801 à 2000	ISUT226107	ISUT226207			
2001 à 2200	ISUT226108	ISUT226208			
2201 à 2400	ISUT226109	ISUT226209			
2401 à 2600	ISUT226110	ISUT226210		700 x 700	ISUT224402





# TABLE DE DÉCOUPE

## & BILLOT **FRANSTAL** Silver



### Billot poly sur piétement

- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot poly 600 x 600 épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### BILLOT POLY SUR PIÉTEMENT

Dimensions L x P (mm)	Billot CENTRAL	Billot ADOSSÉ	Billot ADOSSÉ + porte outils
600 x 600	ISUT224303	ISUT224803	ISUT224853
700 x 700	ISUT224304	ISUT224804	ISUT224854



### Combiné dessus poly blanc 20 mm billot poly blanc

- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot poly 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac

### COMBINÉ POLY BILLOT POLY

Dimensions L x P (mm)	Combiné CENTRAL Billot gauche	Combiné CENTRAL Billot droite	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224151	ISUT224161	ISUT224251	ISUT224261
1500 x 600	ISUT224152	ISUT224162	ISUT224252	ISUT224262
1800 x 600	ISUT224153	ISUT224163	ISUT224253	ISUT224263
2000 x 600	ISUT224154	ISUT224164	ISUT224254	ISUT224264
2400 x 600	ISUT224155	ISUT224165	ISUT224255	ISUT224265

### COMBINÉ POLY BILLOT POLY ADOSSÉ + PORTE OUTILS

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224951	ISUT224961
1500 x 600	ISUT224952	ISUT224962
1800 x 600	ISUT224953	ISUT224963
2000 x 600	ISUT224954	ISUT224964
2400 x 600	ISUT224955	ISUT224965

### Combiné de découpe sur-mesure billot bois ou poly

- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dossieret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible épaisseur 100 mm
- Billot poly épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- 8 pieds au delà de 2600 mm
- Hauteur 900 mm

### COMBINÉ SANS BLOC DE DÉCOUPE

Dimensions L x P (mm)	CENTRAL	ADOSSÉ	+	Dimensions L x P (mm)	Bloc de découpe
500 à 800	ISUT226101	ISUT226201		600 x 600	ISUT224403
801 à 1000	ISUT226102	ISUT226202		700 x 700	ISUT224404
1001 à 1200	ISUT226103	ISUT226203			
1201 à 1400	ISUT226104	ISUT226204			
1401 à 1600	ISUT226105	ISUT226205			
1601 à 1800	ISUT226106	ISUT226206			
1801 à 2000	ISUT226107	ISUT226207			
2001 à 2200	ISUT226108	ISUT226208			
2201 à 2400	ISUT226109	ISUT226209			
2401 à 2600	ISUT226110	ISUT226210			





### Support tubulaire sur-mesure

- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### SUPPORT TUBULAIRE SUR-MESURE CENTRAL

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT225101	500 à 800
ISUT225102	801 à 1000
ISUT225103	1001 à 1200
ISUT225104	1201 à 1400
ISUT225105	1401 à 1600
ISUT225106	1601 à 1800
ISUT225107	1801 à 2000
ISUT225108	2001 à 2200
ISUT225109	2201 à 2400
ISUT225110	2401 à 2600

### SUPPORT TUBULAIRE SUR-MESURE ADOSSÉ

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT225201	500 à 800
ISUT225202	801 à 1000
ISUT225203	1001 à 1200
ISUT225204	1201 à 1400
ISUT225205	1401 à 1600
ISUT225206	1601 à 1800
ISUT225207	1801 à 2000
ISUT225208	2001 à 2200
ISUT225209	2201 à 2400
ISUT225210	2401 à 2600

Référence	Accessoires & options
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs
ISUT241109	Traverse 35 x 35 mm soudée (prix au ml)
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200 mm)
ISUT103302	Platine de fixation murale sur piétement
ISUT103303	Platine de fixation au sol sur piétement
ISUT103306	1 butoir annulaire pour roulettes pieds 35 x 35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 3 pieds
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein



# SUPPORT TABLE DE DÉCOUPE



## Châssis support four

- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Hauteur 900 mm
- Dessus inox doublé mélaminé bord tombé 50 mm (si version avec dessus)

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

## CHÂSSIS SUPPORT FOUR

Référence	Caractéristiques
ISUT559301	Châssis support four sur mesure max 800 x 800 x 900 mm
ISUT559303	Châssis support four + rgt 6 niveaux GN 1/1
ISUT559304	Châssis support four + rgt 2 x 6 niveaux GN 1/1
ISUT559305	Dessus pour support four 10/10°
ISUT559306	Tablette basse support bidon pour support four
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)

Référence	Accessoires & options
ISUT222407	Tiroir + bac GN1/1 inox prof. 100 mm façade 325 mm sur trav.
ISUT222410	Tiroir + bac GN1/1 inox prof. 100 mm façade 530 mm sur trav.
ISUT224406	Boîte coutelière inox/poly
ISUT224407	Support inox table pour boîte coutelière
ISUT224408	Support inox mural pour boîte coutelière
ISUT224409	Dévidoir à ficelle
ISUT220138	Cornières à fixer (par lot de 4)
ISUT220139	4 vérins zamac section 35 x 35 mm
ISUT224405	M <sup>2</sup> plaque de polyéthylène à la découpe
ISUT223701	Profondeur de 701 à 800 mm + plus value au ml
ISUT223702	Profondeur de 801 à 900 mm + plus value au ml
ISUT223703	Profondeur de 901 à 1000 mm + plus value au ml
ISUT223704	Profondeur de 1001 à 1200 mm + plus value au ml





#### Meuble avec dessus standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L [supprimer le T à la commande attention modification de prix]

#### MEUBLE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400	ISUT328201	ISUT328601	ISUT328801
500	ISUT328202	ISUT328602	ISUT328802
600	ISUT328203	ISUT328603	ISUT328803
700	ISUT328204	ISUT328604	ISUT328804
800	ISUT328205	ISUT328605	ISUT328805
900	ISUT328217	ISUT328617	ISUT328817
1000	ISUT328206	ISUT328606	ISUT328806
1200	ISUT328207	ISUT328607	ISUT328807
1300	ISUT328208	ISUT328608	ISUT328808
1400	ISUT328209	ISUT328609	ISUT328809
1500	ISUT328210	ISUT328610	ISUT328810
1600	ISUT328211	ISUT328611	ISUT328811
1800	ISUT328212	ISUT328612	ISUT328812
2000	ISUT328213	ISUT328613	ISUT328813
2200	ISUT328214	ISUT328614	ISUT328814
2400	ISUT328215	ISUT328615	ISUT328815

#### MEUBLE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400	ISUT328301	ISUT328701	ISUT328901
500	ISUT328302	ISUT328702	ISUT328902
600	ISUT328303	ISUT328703	ISUT328903
700	ISUT328304	ISUT328704	ISUT328904
800	ISUT328305	ISUT328705	ISUT328905
900	ISUT328317	ISUT328717	ISUT328917
1000	ISUT328306	ISUT328706	ISUT328906
1200	ISUT328307	ISUT328707	ISUT328907
1300	ISUT328308	ISUT328708	ISUT328908
1400	ISUT328309	ISUT328709	ISUT328909
1500	ISUT328310	ISUT328710	ISUT328910
1600	ISUT328311	ISUT328711	ISUT328911
1800	ISUT328312	ISUT328712	ISUT328912
2000	ISUT328313	ISUT328713	ISUT328913
2200	ISUT328314	ISUT328714	ISUT328914
2400	ISUT328315	ISUT328715	ISUT328915

Référence	Accessoires & options meubles avec dessus
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT111135	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)



# MEUBLE BAS NEUTRE SANS PORTE



## Meuble avec dessus sur-mesure

- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande  
attention modification de prix)

**3D MEUBLE AVEC DESSUS  
SUR-MESURE**  
Hauteur de 1000 à 1500 mm  
Prix = prix référence x nouvelle hauteur/1000

### MEUBLE AVEC DESSUS CENTRAL

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT378201	500 à 800
ISUT378202	801 à 1000
ISUT378203	1001 à 1200
ISUT378204	1201 à 1400
ISUT378205	1401 à 1600
ISUT378206	1601 à 1800
ISUT378207	1801 à 2000
ISUT378208	2001 à 2200
ISUT378209	2201 à 2400
ISUT378210	Angle

Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT378601
ISUT378602
ISUT378603
ISUT378604
ISUT378605
ISUT378606
ISUT378607
ISUT378608
ISUT378609
ISUT378610

### MEUBLE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT378301	500 à 800
ISUT378302	801 à 1000
ISUT378303	1001 à 1200
ISUT378304	1201 à 1400
ISUT378305	1401 à 1600
ISUT378306	1601 à 1800
ISUT378307	1801 à 2000
ISUT378308	2001 à 2200
ISUT378309	2201 à 2400
ISUT378310	Angle

Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT378701
ISUT378702
ISUT378703
ISUT378704
ISUT378705
ISUT378706
ISUT378707
ISUT378708
ISUT378709
ISUT378710





### Meuble avec dessus standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bords avants/arrières 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Décalage arrière 16 mm pour les modèles adossés

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### Meuble avec dessus sur-mesure

- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm

### MEUBLE BAS AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400*	ISUT329201	ISUT329601	ISUT329801
500*	ISUT329202	ISUT329602	ISUT329802
600*	ISUT329203	ISUT329603	ISUT329803
700*	ISUT329204	ISUT329604	ISUT329804
800*	ISUT329205	ISUT329605	ISUT329805
900*	ISUT329217	ISUT329617	ISUT329817
1000	ISUT329206	ISUT329606	ISUT329806
1200	ISUT329207	ISUT329607	ISUT329807
1300	ISUT329208	ISUT329608	ISUT329808
1400	ISUT329209	ISUT329609	ISUT329809
1500	ISUT329210	ISUT329610	ISUT329810
1600	ISUT329211	ISUT329611	ISUT329811
1800	ISUT329212	ISUT329612	ISUT329812
2000	ISUT329213	ISUT329613	ISUT329813
2200	ISUT329214	ISUT329614	ISUT329814
2400	ISUT329215	ISUT329615	ISUT329815

\*Avec portes battantes

### MEUBLE BAS AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400*	ISUT329301	ISUT329701	ISUT329901
500*	ISUT329302	ISUT329702	ISUT329902
600*	ISUT329303	ISUT329703	ISUT329903
700*	ISUT329304	ISUT329704	ISUT329904
800*	ISUT329305	ISUT329705	ISUT329905
900*	ISUT329317	ISUT329717	ISUT329917
1000	ISUT329306	ISUT329706	ISUT329906
1200	ISUT329307	ISUT329707	ISUT329907
1300	ISUT329308	ISUT329708	ISUT329908
1400	ISUT329309	ISUT329709	ISUT329909
1500	ISUT329310	ISUT329710	ISUT329910
1600	ISUT329311	ISUT329711	ISUT329911
1800	ISUT329312	ISUT329712	ISUT329912
2000	ISUT329313	ISUT329713	ISUT329913
2200	ISUT329314	ISUT329714	ISUT329914
2400	ISUT329315	ISUT329715	ISUT329915

\*Avec portes battantes

### MEUBLE BAS SUR-MESURE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT379201	ISUT379601
801 à 1000	ISUT379202	ISUT379602
1001 à 1200	ISUT379203	ISUT379603
1201 à 1400	ISUT379204	ISUT379604
1401 à 1600	ISUT379205	ISUT379605
1601 à 1800	ISUT379206	ISUT379606
1801 à 2000	ISUT379207	ISUT379607
2001 à 2200	ISUT379208	ISUT379608
2201 à 2400	ISUT379209	ISUT379609
Angle	ISUT379210	ISUT379610

### MEUBLE BAS SUR-MESURE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT379301	ISUT379701
801 à 1000	ISUT379302	ISUT379702
1001 à 1200	ISUT379303	ISUT379703
1201 à 1400	ISUT379304	ISUT379704
1401 à 1600	ISUT379305	ISUT379705
1601 à 1800	ISUT379306	ISUT379706
1801 à 2000	ISUT379307	ISUT379707
2001 à 2200	ISUT379308	ISUT379708
2201 à 2400	ISUT379309	ISUT379709
Angle	ISUT379310	ISUT379710



# MEUBLE BAS NEUTRE TRAVERSANT

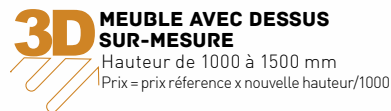


## Meuble bas neutre traversant standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bords avants / arrières 50 mm rayonnés
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm

## Meuble bas neutre traversant sur-mesure

- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm



NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

## MEUBLE BAS TRAVERSANT AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
800*	ISUT330605	ISUT330205	ISUT330305
1000	ISUT330606	ISUT330206	ISUT330306
1200	ISUT330607	ISUT330207	ISUT330307
1400	ISUT330609	ISUT330209	ISUT330309
1600	ISUT330611	ISUT330211	ISUT330311
1800	ISUT330612	ISUT330212	ISUT330312
2000	ISUT330613	ISUT330213	ISUT330313
2400	ISUT330614	ISUT330214	ISUT330314

\*Avec portes battantes

## MEUBLE BAS TRAVERSANT SUR MESURE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 701 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT380201	ISUT380601
801 à 1000	ISUT380202	ISUT380602
1001 à 1200	ISUT380203	ISUT380603
1201 à 1400	ISUT380204	ISUT380604
1401 à 1600	ISUT380205	ISUT380605
1601 à 1800	ISUT380206	ISUT380606
1801 à 2000	ISUT380207	ISUT380607
2001 à 2200	ISUT380208	ISUT380608
2201 à 2400	ISUT380209	ISUT380609

Référence	Accessoires pour meuble bas neutres avec portes
ISUT332303	Fermeture à clé
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT111135	Assemblage par boulonnage prix au ml





### MEUBLE CHAUFFANT DESSUS STANDARD CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000*	ISUT331250
1200	ISUT331251
1400	ISUT331252
1600	ISUT331253
1800	ISUT331254
2000	ISUT331255

\*Avec portes battantes

#### Profondeur 700 (mm)

ISUT331200
ISUT331201
ISUT331202
ISUT331203
ISUT331204
ISUT331205

#### Profondeur 800 (mm)

ISUT331260
ISUT331261
ISUT331262
ISUT331263
ISUT331264
ISUT331265

### MEUBLE CHAUFFANT DESSUS STANDARD ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)
1000*	ISUT331350
1200	ISUT331351
1400	ISUT331352
1600	ISUT331353
1800	ISUT331354
2000	ISUT331355

\*Avec portes battantes

#### Profondeur 700 (mm)

ISUT331300
ISUT331301
ISUT331302
ISUT331303
ISUT331304
ISUT331305

#### Profondeur 800 (mm)

ISUT331360
ISUT331361
ISUT331362
ISUT331363
ISUT331364
ISUT331365

### MEUBLE CHAUFFANT DESSUS SUR-MESURE CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)
500 à 800*	ISUT381201
801 à 1000*	ISUT381202
1001 à 1200*	ISUT381203
1201 à 1400	ISUT381204
1401 à 1600	ISUT381205
1601 à 1800	ISUT381206
1801 à 2000	ISUT381207

\*Avec portes battantes

#### Profondeur 701 à 900 (mm)

ISUT381601
ISUT381602
ISUT381603
ISUT381604
ISUT381605
ISUT381606
ISUT381607

### MEUBLE CHAUFFANT DESSUS SUR-MESURE ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)
500 à 800*	ISUT381301
801 à 1000*	ISUT381302
1001 à 1200*	ISUT381303
1201 à 1400	ISUT381304
1401 à 1600	ISUT381305
1601 à 1800	ISUT381306
1801 à 2000	ISUT381307

\*Avec portes battantes

#### Profondeur 701 à 900 (mm)

ISUT381701
ISUT381702
ISUT381703
ISUT381704
ISUT381705
ISUT381706
ISUT381707





# MEUBLE CHAUFFANT & ACCESSOIRES



## Meuble Chauffant

- Dessus inox doublé isolé
- Bords avants / arrières 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Puissance 2 kW – 220v monophasé
- Pieds ronds inox Ø 60 mm – 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Meuble livré sans câble d'alimentation

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### MEUBLE CHAUFFANT TRAVERSANT DESSUS CENTRAL - STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	ISUT331550	ISUT331500	ISUT331600
1200	ISUT331551	ISUT331501	ISUT331601
1400	ISUT331552	ISUT331502	ISUT331602
1600	ISUT331553	ISUT331503	ISUT331603
1800	ISUT331554	ISUT331504	ISUT331604
2000	ISUT331555	ISUT331505	ISUT331605

\*Avec portes battantes

### MEUBLE CHAUFFANT TRAVERSANT DESSUS CENTRAL - SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800*	ISUT381251	ISUT381651
801 à 1000*	ISUT381252	ISUT381652
1001 à 1200*	ISUT381253	ISUT381653
1201 à 1400	ISUT381254	ISUT381654
1401 à 1600	ISUT381255	ISUT381655
1601 à 1800	ISUT381256	ISUT381656
1801 à 2000	ISUT381257	ISUT381657

\*Avec portes battantes

Référence	Options pour meuble chauffant
ISUT331801	Thermostat
ISUT331802	Interrupteur marche/arrêt





### MEUBLE CHAUFFANT STANDARD AVEC DESSUS CENTRAL CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331200DC	ISUT331260DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331201DC	ISUT331261DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331202DC	ISUT331262DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331203DC	ISUT331263DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331204DC	ISUT331264DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331205DC	ISUT331265DC

\*Avec portes battantes

### AVEC DESSUS ADOSSÉ CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331300DC	ISUT331360DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331301DC	ISUT331361DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331302DC	ISUT331362DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331303DC	ISUT331363DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331304DC	ISUT331364DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331305DC	ISUT331365DC

\*Avec portes battantes

### MEUBLE CHAUFFANT STANDARD TRAVERSANT AVEC DESSUS CENTRAL CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331500DC	ISUT331600DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331501DC	ISUT331601DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331502DC	ISUT331602DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331503DC	ISUT331603DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331504DC	ISUT331604DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331505DC	ISUT331605DC

\*Avec portes battantes

### MEUBLE CHAUFFANT SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	CENTRAL	ADOSSÉ
			Profondeur 701 à 900 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
1001 à 1200	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381603DC	ISUT381703DC
1201 à 1400	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381604DC	ISUT381704DC
1401 à 1600	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381605DC	ISUT381705DC
1601 à 1800	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381606DC	ISUT381706DC
1801 à 2000	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381607DC	ISUT381707DC

### MEUBLE CHAUFFANT SUR-MESURE TRAVERSANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 701 à 900 (mm)
1001 à 1200	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381653DC
1201 à 1400	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381654DC
1401 à 1600	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381655DC
1601 à 1800	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381656DC
1801 à 2000	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381657DC



# MEUBLE TIROIRS

## & RANGE PLAQUES



### Meuble range plaques

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bords avant / arrières 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### MEUBLE BAS RANGE PLAQUES OUVERT SANS PORTE DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334241	ISUT334641
500	600 x 400	400	-	ISUT334651
600	Gastro	530	ISUT334261	ISUT334661
700	600 x 400	600	ISUT334271	ISUT334671
800	2 x Gastro	325	ISUT334281	ISUT334681
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334691

### MEUBLE BAS RANGE PLAQUES OUVERT SANS PORTE DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334341	ISUT334741
500	600 x 400	400	-	ISUT334751
600	Gastro	530	ISUT334361	ISUT334761
700	600 x 400	600	ISUT334371	ISUT334771
800	2 x Gastro	325	ISUT334381	ISUT334781
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334791

### MEUBLE BAS RANGE PLAQUES AVEC PORTES DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334642
500	600 x 400	400	-	ISUT334652
600	Gastro	530	ISUT334262	ISUT334662
700	600 x 400	600	ISUT334272	ISUT334672
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334682
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334692

### MEUBLE BAS RANGE PLAQUES AVEC PORTES DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334742
500	600 x 400	400	-	ISUT334752
600	Gastro	530	ISUT334362	ISUT334762
700	600 x 400	600	ISUT334372	ISUT334772
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334782
900	2 x 600x400	400	-	ISUT334792

### MEUBLE BAS AVEC TIROIR ET PORTE DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400*	1	ISUT330651	ISUT330671
800*	2	ISUT330655	ISUT330675
1200	3	ISUT330657	ISUT330677
1600	4	ISUT330661	ISUT330681
2000	5	ISUT330663	ISUT330683

\*Avec portes battantes

### MEUBLE BAS AVEC TIROIR ET PORTE DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400*	1	ISUT330751	ISUT330771
800*	2	ISUT330755	ISUT330775
1200	3	ISUT330757	ISUT330777
1600	4	ISUT330761	ISUT330781
2000	5	ISUT330763	ISUT330783

\*Avec portes battantes





### Bloc tiroir

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bords avants / arrières 50 mm rayonnés, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Parois latérales doublées, isolées
- 1 à 6 tiroirs
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - Hauteur 500 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### BLOC TIROIR

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format GN)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 600 (mm)
400	1 (poubelle)	620	ISUT336241
400	2	310	ISUT336242
400	3	205	ISUT336243
400	4	150	ISUT336244
400	5	120	ISUT336245
400	6	100	ISUT336246
400	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336248
500	1 (poubelle)	620	ISUT336251
500	2	310	ISUT336252
500	3	205	ISUT336253
500	4	150	ISUT336254
500	5	120	ISUT336255
500	6	100	ISUT336256
500	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336258
600	2	310	ISUT336262
600	3	205	ISUT336263
600	4	150	ISUT336264
600	5	120	ISUT336265
600	6	100	ISUT336266
800	2	310	ISUT336282
800	3	205	ISUT336283
800	4	150	ISUT336284
800	5	120	ISUT336285
800	6	100	ISUT336286

### DESSUS CENTRAL

Profondeur 700 (mm)
ISUT336641
ISUT336642
ISUT336643
ISUT336644
ISUT336645
ISUT336646
ISUT336648
ISUT336651
ISUT336652
ISUT336653
ISUT336654
ISUT336655
ISUT336656
ISUT336658
ISUT336662
ISUT336663
ISUT336664
ISUT336665
ISUT336666
ISUT336682
ISUT336683
ISUT336684
ISUT336685
ISUT336686

### DESSUS ADOSSÉ

Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
ISUT336341	ISUT336741
ISUT336342	ISUT336742
ISUT336343	ISUT336743
ISUT336344	ISUT336744
ISUT336345	ISUT336745
ISUT336346	ISUT336746
ISUT336348	ISUT336748
ISUT336351	ISUT336751
ISUT336352	ISUT336752
ISUT336353	ISUT336753
ISUT336354	ISUT336754
ISUT336355	ISUT336755
ISUT336356	ISUT336756
ISUT336358	ISUT336758
ISUT336362	ISUT336762
ISUT336363	ISUT336763
ISUT336364	ISUT336764
ISUT336365	ISUT336765
ISUT336366	ISUT336766
ISUT336382	ISUT336782
ISUT336383	ISUT336783
ISUT336384	ISUT336784
ISUT336385	ISUT336785
ISUT336386	ISUT336786

### BLOC TIROIR EURONORME AVEC DESSUS

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format pâtons)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur Central 700 (mm)
500	6	100	ISUT336659
700	6	100	ISUT336679
900	6	100	ISUT336699

### BLOC TIROIR EURONORME AVEC DESSUS

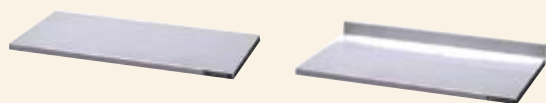
Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format pâtons)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur Adossé 700 (mm)
500	6	100	ISUT336759
700	6	100	ISUT336779
900	6	100	ISUT336799

### Référence ACCESSOIRES MEUBLE CHAUFFANT ET MEUBLE TIROIRS

- ISUT332303** Fermeture à clé
- ISUT557503** 1 tampon d'angle antichocs
- ISUT103218** Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
- ISUT103219** Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
- ISUT103220** Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
- ISUT103221** Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
- ISUT111135** Assemblage par boulonnage prix au ml



# DESSUS DE MEUBLE



## Dessus de plan de travail seul pour ensemble composé

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bords avant / arrières 50 mm rayonnés
- Dossieret rayonné 100 x 20 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### DESSUS PLAN DE TRAVAIL - CENTRAL INOX SUR-MESURE - ÉPAISSEUR 10/10

Dimensions Longueur (mm)	Dessus central Prof. 500 à 700 mm	Dessus central Prof. 701 à 900 mm
500 à 800	ISUT335101	ISUT335201
801 à 1000	ISUT335102	ISUT335202
1001 à 1200	ISUT335103	ISUT335203
1201 à 1400	ISUT335104	ISUT335204
1401 à 1600	ISUT335105	ISUT335205
1601 à 1800	ISUT335106	ISUT335206
1801 à 2000	ISUT335107	ISUT335207
2001 à 2200	ISUT335108	ISUT335208
2201 à 2400	ISUT335109	ISUT335209
2401 à 2600	ISUT335110	ISUT335210
2601 à 2800	ISUT335111	ISUT335211
2801 à 3000	ISUT335112	ISUT335212
3001 à 3400	ISUT335113	ISUT335213
3401 à 3800	ISUT335114	ISUT335214

### DESSUS PLAN DE TRAVAIL - INOX ADOSSÉ SUR-MESURE - ÉPAISSEUR 10/10

Dimensions Longueur (mm)	Dessus adossé Prof. 500 à 700 mm	Dessus adossé Prof. 701 à 900 mm
500 à 800	ISUT335301	ISUT335401
801 à 1000	ISUT335302	ISUT335402
1001 à 1200	ISUT335303	ISUT335403
1201 à 1400	ISUT335304	ISUT335404
1401 à 1600	ISUT335305	ISUT335405
1601 à 1800	ISUT335306	ISUT335406
1801 à 2000	ISUT335307	ISUT335407
2001 à 2200	ISUT335308	ISUT335408
2201 à 2400	ISUT335309	ISUT335409
2401 à 2600	ISUT335310	ISUT335410
2601 à 2800	ISUT335311	ISUT335411
2801 à 3000	ISUT335312	ISUT335412
3001 à 3400	ISUT335313	ISUT335413
3401 à 3800	ISUT335314	ISUT335414

### DESSUS STANDARD 15/10 CENTRAL

Dim. Long. (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm	Prof. 800 mm
400	ISUT315204	ISUT315604	ISUT315804
500	ISUT315205	ISUT315605	ISUT315805
600	ISUT315206	ISUT315606	ISUT315806
700	ISUT315207	ISUT315607	ISUT315807
800	ISUT315208	ISUT315608	ISUT315808
900	ISUT315209	ISUT315609	ISUT315809
1000	ISUT315210	ISUT315610	ISUT315810
1100	ISUT315211	ISUT315611	ISUT315811
1200	ISUT315212	ISUT315612	ISUT315812
1300	ISUT315213	ISUT315613	ISUT315813
1400	ISUT315214	ISUT315614	ISUT315814
1500	ISUT315215	ISUT315615	ISUT315815
1600	ISUT315216	ISUT315616	ISUT315816
1700	ISUT315217	ISUT315617	ISUT315817
1800	ISUT315218	ISUT315618	ISUT315818
1900	ISUT315219	ISUT315619	ISUT315819
2000	ISUT315220	ISUT315620	ISUT315820
2100	ISUT315221	ISUT315621	ISUT315821
2200	ISUT315222	ISUT315622	ISUT315822
2300	ISUT315223	ISUT315623	ISUT315823
2400	ISUT315224	ISUT315624	ISUT315824

### DESSUS STANDARD 15/10 ADOSSÉ

Dim. Long. (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm	Prof. 800 mm
400	ISUT315304	ISUT315704	ISUT315904
500	ISUT315305	ISUT315705	ISUT315905
600	ISUT315306	ISUT315706	ISUT315906
700	ISUT315307	ISUT315707	ISUT315907
800	ISUT315308	ISUT315708	ISUT315908
900	ISUT315309	ISUT315709	ISUT315909
1000	ISUT315310	ISUT315710	ISUT315910
1100	ISUT315311	ISUT315711	ISUT315911
1200	ISUT315312	ISUT315712	ISUT315912
1300	ISUT315313	ISUT315713	ISUT315913
1400	ISUT315314	ISUT315714	ISUT315914
1500	ISUT315315	ISUT315715	ISUT315915
1600	ISUT315316	ISUT315716	ISUT315916
1700	ISUT315317	ISUT315717	ISUT315917
1800	ISUT315318	ISUT315718	ISUT315918
1900	ISUT315319	ISUT315719	ISUT315919
2000	ISUT315320	ISUT315720	ISUT315920
2100	ISUT315321	ISUT315721	ISUT315921
2200	ISUT315322	ISUT315722	ISUT315922
2300	ISUT315323	ISUT315723	ISUT315923
2400	ISUT315324	ISUT315724	ISUT315924





### MEUBLE SANS PORTE SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	ISUT328101	ISUT328501
500	ISUT328102	ISUT328502
600	ISUT328103	ISUT328503
700	ISUT328104	ISUT328504
800	ISUT328105	ISUT328505
900	ISUT328117	ISUT328517
1000	ISUT328106	ISUT328506
1200	ISUT328107	ISUT328507
1300	ISUT328108	ISUT328508
1400	ISUT328109	ISUT328509
1500	ISUT328110	ISUT328510
1600	ISUT328111	ISUT328511
1800	ISUT328112	ISUT328512
2000	ISUT328113	ISUT328513
2200	ISUT328114	ISUT328514
2400	ISUT328115	ISUT328515

### SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT378101	ISUT378501
801 à 1000	ISUT378102	ISUT378502
1001 à 1200	ISUT378103	ISUT378503
1201 à 1400	ISUT378104	ISUT378504
1401 à 1600	ISUT378105	ISUT378505
1601 à 1800	ISUT378106	ISUT378506
1801 à 2000	ISUT378107	ISUT378507
2001 à 2200	ISUT378108	ISUT378508
2201 à 2400	ISUT378109	ISUT378509
Angle	ISUT378110	ISUT378510

### MEUBLE AVEC PORTE SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
400	ISUT329101	ISUT329501	ISUT329401
500	ISUT329102	ISUT329502	ISUT329402
600	ISUT329103	ISUT329503	ISUT329403
700	ISUT329104	ISUT329504	ISUT329404
800	ISUT329105	ISUT329505	ISUT329405
900	ISUT329117	ISUT329517	ISUT329417
1000	ISUT329106	ISUT329506	ISUT329406
1200	ISUT329107	ISUT329507	ISUT329407
1300	ISUT329108	ISUT329508	ISUT329408
1400	ISUT329109	ISUT329509	ISUT329409
1500	ISUT329110	ISUT329510	ISUT329410
1600	ISUT329111	ISUT329511	ISUT329411
1800	ISUT329112	ISUT329512	ISUT329412
2000	ISUT329113	ISUT329513	ISUT329413
2200	ISUT329114	ISUT329514	ISUT329414
2400	ISUT329115	ISUT329515	ISUT329415

### SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800*	ISUT379101	ISUT379501
801 à 1000*	ISUT379102	ISUT379502
1001 à 1200	ISUT379103	ISUT379503
1201 à 1400	ISUT379104	ISUT379504
1401 à 1600	ISUT379105	ISUT379505
1601 à 1800	ISUT379106	ISUT379506
1801 à 2000	ISUT379107	ISUT379507
2001 à 2200	ISUT379108	ISUT379508
2201 à 2400	ISUT379109	ISUT379509
Angle	ISUT379110	ISUT379510

\*Avec portes battantes



# MEUBLE BAS NEUTRE

## SANS DESSUS POUR COMPOSITION



### Meuble bas neutre sans dessus

- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 870 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### ETAGÈRE PLEINE POUR MEUBLE SUR-MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT398101	500 à 800
ISUT398102	801 à 1000
ISUT398103	1001 à 1200
ISUT398104	1201 à 1400
ISUT398105	1401 à 1600
ISUT398106	1601 à 1800
ISUT398107	1801 à 2000
ISUT398108	2001 à 2200
ISUT398109	2201 à 2400

Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT398501
ISUT398502
ISUT398503
ISUT398504
ISUT398505
ISUT398506
ISUT398507
ISUT398508
ISUT398509

### ETAGÈRE PERFORÉE POUR MEUBLE SUR-MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT399101	500 à 800
ISUT399102	801 à 1000
ISUT399103	1001 à 1200
ISUT399104	1201 à 1400
ISUT399105	1401 à 1600
ISUT399106	1601 à 1800
ISUT399107	1801 à 2000
ISUT399108	2001 à 2200
ISUT399109	2201 à 2400

Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT399501
ISUT399502
ISUT399503
ISUT399504
ISUT399505
ISUT399506
ISUT399507
ISUT399508
ISUT399509

### MEUBLE BAS TRAVERSANT SANS DESSUS STANDARD

Profondeur 570 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT330505	800
ISUT330506	1000
ISUT330507	1200
ISUT330509	1400
ISUT330511	1600
ISUT330512	1800
ISUT330513	2000
ISUT330514	2400

Profondeur 670 (mm)
ISUT330105
ISUT330106
ISUT330107
ISUT330109
ISUT330111
ISUT330112
ISUT330113
ISUT330114

Profondeur 770 (mm)
ISUT330405
ISUT330406
ISUT330407
ISUT330409
ISUT330411
ISUT330412
ISUT330413
ISUT330414

### MEUBLE BAS TRAVERSANT SANS DESSUS SUR-MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)
ISUT380101	500 à 800*
ISUT380102	801 à 1000*
ISUT380103	1001 à 1200
ISUT380104	1201 à 1400
ISUT380105	1401 à 1600
ISUT380106	1601 à 1800
ISUT380107	1801 à 2000
ISUT380108	2001 à 2200
ISUT380109	2201 à 2400

Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT380501
ISUT380502
ISUT380503
ISUT380504
ISUT380505
ISUT380506
ISUT380507
ISUT380508
ISUT380509

\*Avec portes battantes





### Meuble bas sans dessus

- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 870 mm
- Puissance 2kW- MONO230+T
- Livré sans câble d'alimentation

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### MEUBLE ÉTUVE SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
1000*	ISUT331150	ISUT331100	ISUT331160
1200	ISUT331151	ISUT331101	ISUT331161
1400	ISUT331152	ISUT331102	ISUT331162
1600	ISUT331153	ISUT331103	ISUT331163
1800	ISUT331154	ISUT331104	ISUT331164
2000	ISUT331155	ISUT331105	ISUT331165

\* Range plaque

### MEUBLE ÉTUVE TRAVERSANT SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
1000*	ISUT331450	ISUT331400	ISUT331460
1200	ISUT331451	ISUT331401	ISUT331461
1400	ISUT331452	ISUT331402	ISUT331462
1600	ISUT331453	ISUT331403	ISUT331463
1800	ISUT331454	ISUT331404	ISUT331464
2000	ISUT331455	ISUT331405	ISUT331465

\* Range plaque

### MEUBLE BAS TIROIRS ET PORTES SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
1400*	1	ISUT330551	ISUT330571
800	2	ISUT330555	ISUT330575
1200	3	ISUT330557	ISUT330577
1600	4	ISUT330561	ISUT330581
2000	5	ISUT330563	ISUT330583

\* Range plaque

### SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT381101	ISUT381501
801 à 1000*	ISUT381102	ISUT381502
1001 à 1200*	ISUT381103	ISUT381503
1201 à 1400	ISUT381104	ISUT381504
1401 à 1600	ISUT381105	ISUT381505
1601 à 1800	ISUT381106	ISUT381506
1801 à 2000	ISUT381107	ISUT381507

\*Avec portes battantes

### SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT381151	ISUT381551
801 à 1000*	ISUT381152	ISUT381552
1001 à 1200*	ISUT381153	ISUT381553
1201 à 1400	ISUT381154	ISUT381554
1401 à 1600	ISUT381155	ISUT381555
1601 à 1800	ISUT381156	ISUT381556
1801 à 2000	ISUT381157	ISUT381557

\*Avec portes battantes

### MEUBLE AVEC PORTES SANS TIROIRS SANS DESSUS SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT380551	ISUT380571
801 à 1000*	ISUT380552	ISUT380572
1001 à 1200	ISUT380553	ISUT380573
1201 à 1400	ISUT380554	ISUT380574
1401 à 1600	ISUT380555	ISUT380575
1601 à 1800	ISUT380556	ISUT380576
1801 à 2000	ISUT380557	ISUT380577
2001 à 2200	ISUT380558	ISUT380578
2201 à 2400	ISUT380559	ISUT380579
Tiroir à l'unité	ISUT380560	ISUT380580

\*Avec portes battantes

### MEUBLE À TIROIRS EURONORME SANS DESSUS SUR-MESURE LONGUEUR 400 À 600 (MM) LONGUEUR 601 À 900

Nombre de tiroirs H variable	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
1	ISUT386151	ISUT386551	ISUT386171	ISUT386571
2	ISUT386152	ISUT386552	ISUT386172	ISUT386572
3	ISUT386153	ISUT386553	ISUT386173	ISUT386573
4	ISUT386154	ISUT386554	ISUT386174	ISUT386574
5	ISUT386155	ISUT386555	ISUT386175	ISUT386575
6	ISUT386156	ISUT386556	ISUT386176	ISUT386576

#### Référence

ISUT342311

#### Options pour meuble à tiroirs

Adaptation cul de poule pour tiroirs 400 à 600 mm

### BLOC TIROIR EURONORME SANS DESSUS - À PÂTONS

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format pâtons)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 670 (mm)
500	6	100	ISUT336559
700	6	100	ISUT336579
900	6	100	ISUT336599





# MEUBLE BAS NEUTRE STANDARD

SANS DESSUS POUR COMPOSITION

**FRANSTAL**  
Silver



## Range plaques standard sans dessus

- Intérieur rayonné
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- 10 niveaux de glissières
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Hauteur 870 mm

## Bac à farine

- Intérieur rayonné, avec ou sans division interne
- Couvercle coulissant et amovible
- Dim avec façade 400 x 630 x 800 mm
- Dim sans façade 390 x 600 x 800 mm
- Capacité 120 litres
- 4 roulettes Ø 125 mm chape polyamide dont 2 à frein

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

## BLOC TIROIR SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format GN)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	1 (poubelle)	620	ISUT336141	ISUT336541
400	2	310	ISUT336142	ISUT336542
400	3	205	ISUT336143	ISUT336543
400	4	150	ISUT336144	ISUT336544
400	5	120	ISUT336145	ISUT336545
400	6	100	ISUT336146	ISUT336546
400	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336148	ISUT336548
500	1 (poubelle)	620	ISUT336151	ISUT336551
500	2	310	ISUT336152	ISUT336552
500	3	205	ISUT336153	ISUT336553
500	4	150	ISUT336154	ISUT336554
500	5	120	ISUT336155	ISUT336555
500	6	100	ISUT336156	ISUT336556
500	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336158	ISUT336558
600	2	310	ISUT336162	ISUT336562
600	3	205	ISUT336163	ISUT336563
600	4	150	ISUT336164	ISUT336564
600	5	120	ISUT336165	ISUT336565
600	6	100	ISUT336166	ISUT336566
800	2	310	ISUT336182	ISUT336582
800	3	205	ISUT336183	ISUT336583
800	4	150	ISUT336184	ISUT336584
800	5	120	ISUT336185	ISUT336585
800	6	100	ISUT336186	ISUT336586

## SANS PORTE

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334141	ISUT334541
500	600 x 400	400	-	ISUT334551
600	Gastro	530	ISUT334161	ISUT334561
700	600 x 400	600	ISUT334171	ISUT334571
800	2 x Gastro	325	ISUT334181	ISUT334581
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334591

## AVEC PORTE

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334542
500	600 x 400	400	-	ISUT334552
600	Gastro	530	ISUT334162	ISUT334562
700	600 x 400	600	ISUT334172	ISUT334572
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334582
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334592

### Référence

### Options pour meuble à tiroirs

- ISUT334301** Bac à farine avec façade avec division interne
- ISUT334302** Bac à farine avec façade sans division interne
- ISUT334304** Bac à farine indépendant avec division interne
- ISUT334305** Bac à farine indépendant sans division interne
- ISUT334306** Guide bac sel farine (la paire)
- ISUT337101** Joue droite d'extrémité meubles composés

### Référence

### Options pour meuble à tiroirs

- ISUT337102** Joue gauche d'extrémité meubles composés
- ISUT334307** Pièce de jonction arrière joue meuble au ml
- ISUT334308** Tôle d'habillage arrière au ml
- ISUT342308** Filler de finition (max 220 mm)
- ISUT342309** Filler de finition (max 220 mm) + 3 prises polypro.encastrées
- ISUT342310** Filler de finition (max 220 mm) + 3 prises inox encastrées





#### ARMOIRE SUSPENDUE SANS PORTE TOIT PLAT

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600	ISUT341201
600 x 600	ISUT341202
800 x 600	ISUT341203
1000 x 600	ISUT341204
1200 x 600	ISUT341205
1400 x 600	ISUT341206
1500 x 600	ISUT341207
1600 x 600	ISUT341208
1800 x 600	ISUT341209
2000 x 600	ISUT341210

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900	ISUT341401
600 x 900	ISUT341402
800 x 900	ISUT341403
1000 x 900	ISUT341404
1200 x 900	ISUT341405
1400 x 900	ISUT341406
1500 x 900	ISUT341407
1600 x 900	ISUT341408
1800 x 900	ISUT341409
2000 x 900	ISUT341410

#### ARMOIRE SUSPENDUE SANS PORTE TOIT INCLINÉ

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600	ISUT341301
600 x 600	ISUT341302
800 x 600	ISUT341303
1000 x 600	ISUT341304
1200 x 600	ISUT341305
1400 x 600	ISUT341306
1500 x 600	ISUT341307
1600 x 600	ISUT341308
1800 x 600	ISUT341309
2000 x 600	ISUT341310

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900	ISUT341501
600 x 900	ISUT341502
800 x 900	ISUT341503
1000 x 900	ISUT341504
1200 x 900	ISUT341505
1400 x 900	ISUT341506
1500 x 900	ISUT341507
1600 x 900	ISUT341508
1800 x 900	ISUT341509
2000 x 900	ISUT341510

#### ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE TOIT PLAT

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600*	ISUT340201
600 x 600*	ISUT340202
800 x 600*	ISUT340203
1000 x 600	ISUT340204
1200 x 600	ISUT340205
1400 x 600	ISUT340206
1500 x 600	ISUT340207
1600 x 600	ISUT340208
1800 x 600	ISUT340209
2000 x 600	ISUT340210

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900*	ISUT340401
600 x 900*	ISUT340402
800 x 900*	ISUT340403
1000 x 900	ISUT340404
1200 x 900	ISUT340405
1400 x 900	ISUT340406
1500 x 900	ISUT340407
1600 x 900	ISUT340408
1800 x 900	ISUT340409
2000 x 900	ISUT340410

\*Avec portes battantes

#### ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE TOIT INCLINÉ

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600*	ISUT340301
600 x 600*	ISUT340302
800 x 600*	ISUT340303
1000 x 600	ISUT340304
1200 x 600	ISUT340305
1400 x 600	ISUT340306
1500 x 600	ISUT340307
1600 x 600	ISUT340308
1800 x 600	ISUT340309
2000 x 600	ISUT340310

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900*	ISUT340501
600 x 900*	ISUT340502
800 x 900*	ISUT340503
1000 x 900	ISUT340504
1200 x 900	ISUT340505
1400 x 900	ISUT340506
1500 x 900	ISUT340507
1600 x 900	ISUT340508
1800 x 900	ISUT340509
2000 x 900	ISUT340510

\*Avec portes battantes



# ARMOIRE-SUSPENDUE & ACCESSOIRES



## Armoire suspendue

- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, portes et parois latérales doublées isolées
- 1 étagère intermédiaire réglable
- 2 étagères pour la hauteur 900 mm
- Profondeur 400 mm
- Hauteur + 105 mm pour toit incliné
- Hauteur avec toit incliné = profondeur x 0,26 mm + hauteur
- Armoire 1 porte fermée à droite

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### ARMOIRE SANS PORTE HAUTEUR 600 PROFONDEUR 300 À 500 MM SUR-MESURE

Dimensions L x H (mm)	Toit plat profondeur 300 à 500 mm	Toit incliné profondeur 300 à 500 mm	Toit plat traversant prof. 300 à 500 mm
500 à 800*	ISUT391201	ISUT391301	ISUT391901
801 à 1000*	ISUT391202	ISUT391302	ISUT391902
1001 à 1200	ISUT391203	ISUT391303	ISUT391903
1201 à 1400	ISUT391204	ISUT391304	ISUT391904
1401 à 1600	ISUT391205	ISUT391305	ISUT391905
1601 à 1800	ISUT391206	ISUT391306	ISUT391906
1801 à 2000	ISUT391207	ISUT391307	ISUT391907

\*Avec portes battantes

### ARMOIRE AVEC PORTES HAUTEUR 600 PROFONDEUR 300 À 500 MM SUR-MESURE

Dimensions L x H (mm)	Toit plat profondeur 300 à 500 mm	Toit incliné profondeur 300 à 500 mm	Toit plat traversant prof. 300 à 500 mm
500 à 800*	ISUT390201	ISUT390301	ISUT390901
801 à 1000*	ISUT390202	ISUT390302	ISUT390902
1001 à 1200	ISUT390203	ISUT390303	ISUT390903
1201 à 1400	ISUT390204	ISUT390304	ISUT390904
1401 à 1600	ISUT390205	ISUT390305	ISUT390905
1601 à 1800	ISUT390206	ISUT390306	ISUT390906
1801 à 2000	ISUT390207	ISUT390307	ISUT390907

\*Avec portes battantes

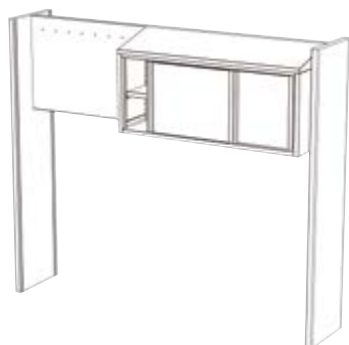
### MEUBLE D'ANGLE HAUTEUR 600 PROFONDEUR 300 À 500 MM

Caractéristiques	Toit plat profondeur 300 à 500 mm		Toit incliné profondeur 300 à 500 mm	
Avec porte	ISUT390210		ISUT390310	
Sans porte	ISUT391210		ISUT391310	



## Structure portante

- Dessus toit plat ou incliné



### STRUCTURES PORTANTES POUR ARMOIRE SUSPENDUE

Dimensions Longueur (mm)	1 face	2 faces
500 à 800	<b>ISUT342101</b>	<b>ISUT342201</b>
801 à 1000	<b>ISUT342102</b>	<b>ISUT342202</b>
1001 à 1200	<b>ISUT342103</b>	<b>ISUT342203</b>
1201 à 1400	<b>ISUT342104</b>	<b>ISUT342204</b>
1401 à 1600	<b>ISUT342105</b>	<b>ISUT342205</b>
1601 à 1800	<b>ISUT342106</b>	<b>ISUT342206</b>
1801 à 2000	<b>ISUT342107</b>	<b>ISUT342207</b>
2001 à 2200	<b>ISUT342108</b>	<b>ISUT342208</b>
2201 à 2400	<b>ISUT342109</b>	<b>ISUT342209</b>
2401 à 2600	<b>ISUT342110</b>	<b>ISUT342210</b>
2601 à 2800	<b>ISUT342111</b>	<b>ISUT342211</b>
2801 à 3000	<b>ISUT342112</b>	<b>ISUT342212</b>
3001 à 3400	<b>ISUT342113</b>	<b>ISUT342213</b>
3401 à 3800	<b>ISUT342114</b>	<b>ISUT342214</b>

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT342301</b>	Montant vertical
<b>ISUT342316</b>	Plinthe h.150 (prix au ml)
<b>ISUT342304</b>	Éclairage sous armoire spot inox indépendant

### PANNEAU PERFORÉ SUR MESURE HAUTEUR 500 À 900 MM POUR STRUCTURE PLACARD

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT342401</b>	Longueur 500 à 800 mm - nombre de crochets 8
<b>ISUT342402</b>	Longueur 801 à 1000 mm - nombre de crochets 10
<b>ISUT342403</b>	Longueur 1001 à 1200 mm - nombre de crochets 12
<b>ISUT342404</b>	Longueur 1201 à 1400 mm - nombre de crochets 14
<b>ISUT342405</b>	Longueur 1401 à 1600 mm - nombre de crochets 16
<b>ISUT342406</b>	Longueur 1601 à 1800 mm - nombre de crochets 18
<b>ISUT342407</b>	Longueur 1801 à 2000 mm - nombre de crochets 20

### PLUS VALUE POUR BACS INCLUS GN 1/3 PROF. 100 SOUS ARMOIRE

Référence	Longueur (mm)	Nombre de bacs
<b>ISUT340701</b>	600	3
<b>ISUT340702</b>	800	4
<b>ISUT340703</b>	1000	4
<b>ISUT340704</b>	1200	5
<b>ISUT340705</b>	1400	6
<b>ISUT340706</b>	1500	6
<b>ISUT340707</b>	1600	7
<b>ISUT340708</b>	1800	8
<b>ISUT340709</b>	2000	9

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT342305</b>	Éclairage sous armoire leds (prix au ml)
<b>ISUT342306</b>	Prise polypro. encastree dans montant ou crédence
<b>ISUT342307</b>	Prise inox encastree dans montant ou crédence

### PANNEAU PERFORÉ SUR MESURE HAUTEUR 500 À 900 MM POUR STRUCTURE PLACARD

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT342408</b>	Longueur 2001 à 2200 mm - nombre de crochets 22
<b>ISUT342409</b>	Longueur 2201 à 2400 mm - nombre de crochets 24
<b>ISUT342410</b>	Longueur 2401 à 2600 mm - nombre de crochets 26
<b>ISUT342411</b>	Longueur 2601 à 2800 mm - nombre de crochets 28
<b>ISUT342412</b>	Longueur 2801 à 3000 mm - nombre de crochets 30
<b>ISUT342413</b>	Longueur 3001 à 3400 mm - nombre de crochets 34
<b>ISUT342414</b>	Longueur 3401 à 3800 mm - nombre de crochets 38
<b>ISUT871107</b>	Crochet supplémentaire

### BARRE À CROCHETS SOUS ARMOIRE

Référence	Longueur (mm)	Nombre de crochets
<b>ISUT340801</b>	600	6
<b>ISUT340802</b>	800	8
<b>ISUT340803</b>	1000	10
<b>ISUT340804</b>	1200	12
<b>ISUT340805</b>	1400	14
<b>ISUT340806</b>	1500	15
<b>ISUT340807</b>	1600	16
<b>ISUT340808</b>	1800	18
<b>ISUT340809</b>	2000	20



# ARMOIRE-VESTIAIRE & RANGEMENT



## Armoire standard

- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, portes et parois latérales doublées, isolées
- 3 étagères intermédiaires réglables
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds au-delà de 1600 mm
- Hauteur 1800 mm
- Hauteur avec toit incliné = (Profondeur x 0,26 mm) + hauteur

## Armoire sur-mesure

- Hauteur de 1800 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### ARMOIRE STANDARD AVEC TOIT PLAT

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
500*	ISUT338101	ISUT338301
800*	ISUT338102	ISUT338302
1000	ISUT338103	ISUT338303
1200	ISUT338104	ISUT338304
1400	ISUT338105	ISUT338305
1600	ISUT338106	ISUT338306

### ARMOIRE STANDARD AVEC TOIT INCLINÉ

Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
ISUT338401	ISUT338501
ISUT338402	ISUT338502
ISUT338403	ISUT338503
ISUT338404	ISUT338504
ISUT338405	ISUT338505
ISUT338406	ISUT338506

\*Avec portes battantes

### ARMOIRE SUR MESURE AVEC TOIT PLAT

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT388101	ISUT388301
801 à 1000	ISUT388102	ISUT388302
1001 à 1200	ISUT388103	ISUT388303
1201 à 1400	ISUT388104	ISUT388304
1401 à 1600	ISUT388105	ISUT388305

### ARMOIRE SUR MESURE AVEC TOIT INCLINÉ

Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
ISUT388401	ISUT388501
ISUT388402	ISUT388502
ISUT388403	ISUT388503
ISUT388404	ISUT388504
ISUT388405	ISUT388505

\*Avec portes battantes

### ÉTAGÈRES POUR ARMOIRE STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
500*	ISUT338201	ISUT338601
800*	ISUT338202	ISUT338602
1000	ISUT338203	ISUT338603
1200	ISUT338204	ISUT338604
1400	ISUT338205	ISUT338605
1600	ISUT338206	ISUT338606

### ÉTAGÈRES POUR ARMOIRE SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT388201	ISUT388601
801 à 1000	ISUT388202	ISUT388602
1001 à 1200	ISUT388203	ISUT388603
1201 à 1400	ISUT388204	ISUT388604
1401 à 1600	ISUT388205	ISUT388605

\*Avec portes battantes

Référence	Accessoires & options pour armoires
ISUT332303	Fermeture à clef
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins





### Armoire vestiaire

- Dessus toit plat ou incliné
- Portes et parois latérales non doublées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Profondeur 500 mm
- Hauteur 1800 mm
- Hauteur avec toit incliné = (profondeur x 0,26 mm) + hauteur

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### ARMOIRE VESTIAIRE PORTES CADENASSABLES

Dimensions Longueur (mm)	Nbre casiers	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
350	1	ISUT339501	ISUT339551	ISUT339581	ISUT339590
700	2	ISUT339502	ISUT339552	ISUT339582	ISUT339590
1050	3	ISUT339503	ISUT339553	ISUT339583	ISUT339590
1400	4	ISUT339504	ISUT339554	ISUT339584	ISUT339590

#### Référence

#### Accessoires & options pour armoires

**ISUT339505** Division interne pour casier pour toit plat

### RANGEMENT SANS ÉTAGÈRE (PENDERIE) FERMETURE À CLEF ET POIGNÉE

Dimensions Longueur (mm)	Nombre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339605	ISUT339655	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339606	ISUT339656	ISUT339682	ISUT339590

### RANGEMENT 3 ÉTAGÈRES FERMETURE À CLEF

Dimensions Longueur (mm)	Nbre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339601	ISUT339651	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339602	ISUT339652	ISUT339682	ISUT339590

### LINGE/BALAIS FERMETURE À CLEF

Dimensions Longueur (mm)	Nbre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339603	ISUT339653	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339604	ISUT339654	ISUT339682	ISUT339590



# CASIER À BATTERIE & ACCESSOIRES



## Casier à batterie

- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins
- Ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- Ensemble soudé
- 6 montants au-delà de 2000 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX PLEINS PROFONDEUR 500 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 mm 3 niveaux
1000	ISUT442504
1200	ISUT442505
1400	ISUT442506
1500	ISUT442507
1600	ISUT442508
1800	ISUT442509
2000	ISUT442510

Prof. 500 mm 4 niveaux
ISUT442524
ISUT442525
ISUT442526
ISUT442527
ISUT442528
ISUT442529
ISUT442530

Prof. 500 mm niveau seul
ISUT442554
ISUT442555
ISUT442556
ISUT442557
ISUT442558
ISUT442559
ISUT442560

### CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX PLEINS PROFONDEUR 600 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm 3 niveaux
1000	ISUT442604
1200	ISUT442605
1400	ISUT442606
1500	ISUT442607
1600	ISUT442608
1800	ISUT442609
2000	ISUT442610

Prof. 600 mm 4 niveaux
ISUT442624
ISUT442625
ISUT442626
ISUT442627
ISUT442628
ISUT442629
ISUT442630

Prof. 600 mm niveau seul
ISUT442654
ISUT442655
ISUT442656
ISUT442657
ISUT442658
ISUT442659
ISUT442660

### CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX BARREAUDÉS PROFONDEUR 500 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 mm 3 niveaux
1000	ISUT443504
1200	ISUT443505
1400	ISUT443506
1500	ISUT443507
1600	ISUT443508
1800	ISUT443509
2000	ISUT443510

Prof. 500 mm 4 niveaux
ISUT443524
ISUT443525
ISUT443526
ISUT443527
ISUT443528
ISUT443529
ISUT443530

Prof. 500 mm niveau seul
ISUT443554
ISUT443555
ISUT443556
ISUT443557
ISUT443558
ISUT443559
ISUT443560

### CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX BARREAUDÉS PROFONDEUR 600 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm 3 niveaux
1000	ISUT443604
1200	ISUT443605
1400	ISUT443606
1500	ISUT443607
1600	ISUT443608
1800	ISUT443609
2000	ISUT443610

Prof. 600 mm 4 niveaux
ISUT443624
ISUT443625
ISUT443626
ISUT443627
ISUT443628
ISUT443629
ISUT443630

Prof. 600 mm niveau seul
ISUT443654
ISUT443655
ISUT443656
ISUT443657
ISUT443658
ISUT443659
ISUT443660





### Support louches

- Fabrication tout inox
- Rond inox Ø 10 mm
- 2 platines de fixation murale

### Support casseroles

- Fabrication tout inox
- Ossature plat 30 x 6 mm
- Crochets ronds inox Ø 6 mm amovibles
- 2 platines de fixation murale

### Tôle inox à la coupe au m<sup>2</sup>

- Fabrication tout inox
- Protection PVC 1 face
- Polissage Scotch brite

### Cornière inox

- Fabrication tout inox
- Bords pincés
- Protection PVC 1 face

### Crédence inox

- Fabrication tout inox
- Épaisseur 18 mm
- Doublage mélaminé collé

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

## CASIER À BATTERIE MONTÉ SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	4 niveaux pleins	niveau seul	4 niveaux barreaudés	Niveau seul barreaudé
500 à 800	ISUT445101	ISUT445201	ISUT445301	ISUT445401
801 à 1000	ISUT445102	ISUT445202	ISUT445302	ISUT445402
1001 à 1200	ISUT445103	ISUT445203	ISUT445303	ISUT445403
1201 à 1400	ISUT445104	ISUT445204	ISUT445304	ISUT445404
1401 à 1600	ISUT445105	ISUT445205	ISUT445305	ISUT445405
1601 à 1800	ISUT445106	ISUT445206	ISUT445306	ISUT445406
1801 à 2000	ISUT445107	ISUT445207	ISUT445307	ISUT445407
2001 à 2200	ISUT445108	ISUT445208	ISUT445308	ISUT445408
2201 à 2400	ISUT445109	ISUT445209	ISUT445309	ISUT445409
2401 à 2600	ISUT445110	ISUT445210	ISUT445310	ISUT445410
2601 à 2900	ISUT445111	ISUT445211	ISUT445311	ISUT445411

Référence	Accessoires & options pour porte fiches
ISUT871121	Pince porte fiches inox à billes longueur 500 mm
ISUT872501	Crédence inox prix au m doublage mélaminé
ISUT872601	Tablette rabattable (ml) profondeur 300 à 600 mm

Référence	Accessoires & options fluides
ISUT342313	Structure de passage des fluides (prix au ml de goulotte)
ISUT342314	Rampe de protection pour structure de fluides (au ml)
ISUT342315	Coupelle fixation des montants de structure fluides au sol

Référence	Accessoires & options tôles inox
ISUT872101	Épaisseur 0,8 mm, sans perçage
ISUT872102	Épaisseur 1 mm, sans perçage
ISUT872104	Épaisseur 1,5 mm, sans perçage
ISUT872105	Épaisseur 2 mm, sans perçage

Référence	Accessoires & options tôles
ISUT872201	Épaisseur 0,8 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872202	Épaisseur 1 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872204	Épaisseur 1,5 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872205	Épaisseur 2 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale

Référence	Accessoires & options roulettes
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes pieds Ø 38 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 3 pieds
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein

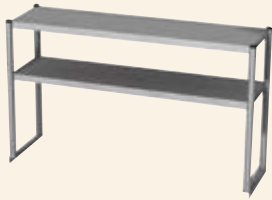
Référence	Accessoires & options roulettes
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein





# ÉTAGÈRE NEUTRE & CHAUFFANTE

**FRANSTAL**  
Silver



## Étagère neutre à poser sur table standard

- Colonnnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 300 ou 400 mm (hors tout)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1<sup>er</sup> niveau hauteur 400 mm
- 2<sup>ème</sup> niveau hauteur 600 mm
- Livré démonté
- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- Ensemble soudé
- 6 montants au-delà de 2000 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

## Étagère chauffante à poser standard

- Colonnnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 400 mm (hors tout)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1<sup>er</sup> niveau hauteur 400 mm

## ÉTAGÈRE NEUTRE À POSER SUR TABLE STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm 1 niveau	Prof. 400 mm 1 niveau	Prof. 300 mm 2 niveaux	Prof. 400 mm 2 niveaux
800	ISUT221155	ISUT221755	ISUT221255	ISUT221855
1000	ISUT221157	ISUT221757	ISUT221257	ISUT221857
1200	ISUT221159	ISUT221759	ISUT221259	ISUT221859
1400	ISUT221161	ISUT221761	ISUT221261	ISUT221861
1500	ISUT221162	ISUT221762	ISUT221262	ISUT221862
1600	ISUT221163	ISUT221763	ISUT221263	ISUT221863
1800	ISUT221165	ISUT221765	ISUT221265	ISUT221865
2000	ISUT221167	ISUT221767	ISUT221267	ISUT221867

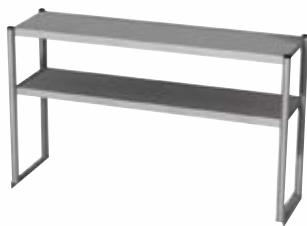
## ÉTAGÈRE CHAUFFANTE À POSER STANDARD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Tension
ISUT221600	1000 x 400 x 500	1	MONO 230 + T
ISUT221601	1200 x 400 x 500	1,5	MONO 230 + T
ISUT221602	1400 x 400 x 500	1,5	MONO 230 + T
ISUT221603	1600 x 400 x 500	2	MONO 230 + T
ISUT221604	1800 x 400 x 500	2	MONO 230 + T
ISUT221605	2000 x 400 x 500	2,5	MONO 230 + T

## ÉTAGÈRE PLEINE SUR CONSOLES FIXES

Dimensions Longueur (mm)	Nombre consoles	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
1000	2	ISUT453157	ISUT453457
1200	2	ISUT453159	ISUT453459
1400	2	ISUT453161	ISUT453461
1600	3	ISUT453163	ISUT453463
1800	3	ISUT453165	ISUT453465
2000	3	ISUT453167	ISUT453467





### Étagère neutre sur-mesure à poser sur table

- Colonnnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 300 ou 400 mm (profondeur 500 : + 10%)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1<sup>er</sup> niveau hauteur 400 mm
- 2<sup>ème</sup> niveau hauteur 600 mm
- 6 colonnettes au-delà 2000 mm
- Ensemble soudé
- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- 6 montants au-delà de 2000 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

### ÉTAGÈRE NEUTRE SUR-MESURE À POSER SUR TABLE

Dimensions Longueur (mm)	Haut. 400 mm 1 niveau	Haut. 600 mm 2 niveaux	Haut. 900 mm 3 niveaux
500 à 800	ISUT221311	ISUT221411	ISUT221511
801 à 1000	ISUT221312	ISUT221412	ISUT221512
1001 à 1200	ISUT221313	ISUT221413	ISUT221513
1201 à 1400	ISUT221314	ISUT221414	ISUT221514
1401 à 1600	ISUT221315	ISUT221415	ISUT221515
1601 à 1800	ISUT221316	ISUT221416	ISUT221516
1801 à 2000	ISUT221317	ISUT221417	ISUT221517
2001 à 2200	ISUT221318	ISUT221418	ISUT221518
2201 à 2400	ISUT221319	ISUT221419	ISUT221519
2401 à 2600	ISUT221320	ISUT221420	ISUT221520
2601 à 2800	ISUT221321	ISUT221421	ISUT221521
2801 à 3000	ISUT221322	ISUT221422	ISUT221522
3001 à 3400	ISUT221323	ISUT221423	ISUT221523
3401 à 3800	ISUT221324	ISUT221424	ISUT221524



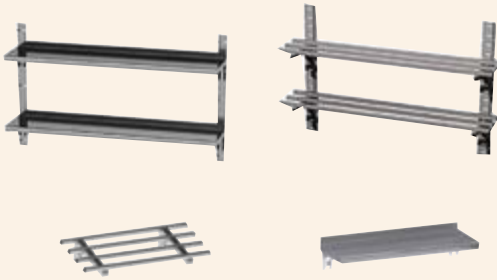
### Étagère chauffante sur-mesure

- Chauffage infrarouge par résistance céramiques
- Température de fonctionnement environ 70°C
- Tension : MON 230 + T

### ETAGÈRE CHAUFFANTE SUR-MESURE À POSER LARGEUR 400MM

Dimensions Longueur (mm)	Puissance (Kw)	1 niveau infra-rouge	1 niveau infra-rouge + 1 niveau neutre
801 à 1000	1000 W	ISUT221612	ISUT221622
1001 à 1200	1500 W	ISUT221613	ISUT221623
1201 à 1400	1500 W	ISUT221614	ISUT221624
1401 à 1600	2000 W	ISUT221615	ISUT221625
1601 à 1800	2000 W	ISUT221616	ISUT221626
1801 à 2000	2500 W	ISUT221617	ISUT221627

# ÉTAGÈRE SUR MESURE & ACCESSOIRES



## Étagère

- Profondeur 300 ou 400 mm
- Pleines ou barreaudées tube 25 x 25 mm

### PLATEAU D'ÉTAGÈRE PLEINE SANS CONSOLE

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
400	ISUT455151	ISUT455451
600	ISUT455153	ISUT455453
800	ISUT455155	ISUT455455
1000	ISUT455157	ISUT455457
1200	ISUT455159	ISUT455459
1400	ISUT455161	ISUT455461
1600	ISUT455163	ISUT455463
1800	ISUT455165	ISUT455465
2000	ISUT455167	ISUT455467

Référence	Accessoires pour étagères à poser
ISUT220110	Plat inox profondeur 300
ISUT220111	Plat inox profondeur 400
ISUT220145	Platine plate de fixation sur table ou meuble
ISUT220112	Hauteur colonette hors standard
ISUT220144	Entretoises fixation étagère chauffante et passe câble (x2)
ISUT111174	Montage étagère chauffante sur table ou meuble sur mesure
ISUT453301	Console profondeur 300 mm
ISUT453501	Console profondeur 400 mm

### PLATEAU D'ÉTAGÈRE BARREAUDÉE SUR CONSOLES FIXES SOUDÉES

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
400	ISUT456151	ISUT456451
600	ISUT456153	ISUT456453
800	ISUT456155	ISUT456455
1000	ISUT456157	ISUT456457
1200	ISUT456159	ISUT456459
1400	ISUT456161	ISUT456461
1600	ISUT456163	ISUT456463
1800	ISUT456165	ISUT456465
2000	ISUT456167	ISUT456467

### ÉTAGÈRE SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Étagère pleine plateau (ml)	Étagère barreaudée plateau (ml)
Prof. 200 à 350	ISUT453201	ISUT454401
Prof. 351 à 500	ISUT453203	ISUT454403

### CONSOLE SUR-MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Console fixe (unité)	Console crémaillère (unité)
Prof. 200 à 350	ISUT453311	ISUT453313
Prof. 351 à 500	ISUT453511	ISUT453513





### Étagère

- Profondeur 300 ou 400 mm
- Pleines ou barreaudées tube 25 x 25 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### ÉTAGÈRE PLEINE STANDARD AVEC CONSOLE ET CRÉMAILLÈRE

Dimensions Longueur (mm)	Consoles par niveau	Prof. 300 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 300 mm 2 niveaux crem lg 900	Prof. 400 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 400 mm 2 niveaux crem lg 900
1000	2	ISUT457107	ISUT457207	ISUT457507	ISUT457607
1200	2	ISUT457109	ISUT457209	ISUT457509	ISUT457609
1400	2	ISUT457111	ISUT457211	ISUT457511	ISUT457611
1600	3	ISUT457113	ISUT457213	ISUT457513	ISUT457613
1800	3	ISUT457115	ISUT457215	ISUT457515	ISUT457615
2000	3	ISUT457117	ISUT457217	ISUT457517	ISUT457617

### ÉTAGÈRE BARREAUDÉE STANDARD AVEC CONSOLE ET CRÉMAILLÈRE

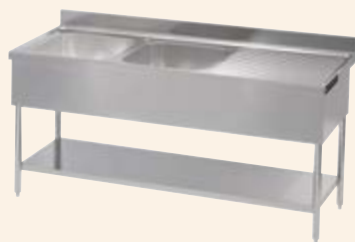
Dimensions Longueur (mm)	Consoles par niveau	Prof. 300 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 300 mm 2 niveaux crem lg 900	Prof. 400 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 400 mm 2 niveaux crem lg 900
1000	2	ISUT458107	ISUT458207	ISUT458507	ISUT458607
1200	2	ISUT458109	ISUT458209	ISUT458509	ISUT458609
1400	2	ISUT458111	ISUT458211	ISUT458511	ISUT458611
1600	3	ISUT458113	ISUT458213	ISUT458513	ISUT458613
1800	3	ISUT458115	ISUT458215	ISUT458515	ISUT458615
2000	3	ISUT458117	ISUT458217	ISUT458517	ISUT458617

### PLATEAU D'ÉTAGÈRE BARREAUDÉE SUR CONSOLES POUR CRÉMAILLÈRES SOUDÉES

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 300 mm		Profondeur 400 mm	
400		ISUT458151		ISUT458451
600		ISUT458153		ISUT458453
800		ISUT458155		ISUT458455
1000		ISUT458157		ISUT458457
1200		ISUT458159		ISUT458459
1400		ISUT458161		ISUT458461
1600		ISUT458163		ISUT458463
1800		ISUT458165		ISUT458465
2000		ISUT458167		ISUT458467

Référence	Accessoires & options console
ISUT454411	Obturation inox soudée des barreaux d'étagère
ISUT453301	Fixe standard pour plateaux Prof. 300 mm
ISUT453501	Fixe standard pour plateaux Prof. 400 mm
ISUT453303	Pour crémaillère standard Prof. 300mm
ISUT453503	Pour crémaillère standard Prof. 400 mm
ISUT453304	Pour crémaillère standard crémaillère au mètre
ISUT453307	Pour crémaillère standard crémaillère de long 400 mm
ISUT453305	Pour crémaillère standard crémaillère de long 900 mm

# PLONGE BATTERIE & STANDARD



## Plonge standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### PLONGE STANDARD 600 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Sans piètement
500 x 600	400 x 400	ISUT106900
600 x 600	400 x 400	ISUT106901
700 x 600	500 x 400	ISUT106902
800 x 600	500 x 400	ISUT106903
1000 x 600	400 x 400	ISUT106904
1200 x 600	500 x 400	ISUT106905
1400 x 600	500 x 400	ISUT106906
1000 x 600	400 x 400	ISUT106907
1200 x 600	500 x 400	ISUT106908
1400 x 600	500 x 400	ISUT106909
1600 x 600	500 x 400	ISUT106911
1000 x 600	400 x 400	ISUT106912
1200 x 600	500 x 400	ISUT106913
1400 x 600	500 x 400	ISUT106914
1600 x 600	500 x 400	ISUT106916
1400 x 600	400 x 400	ISUT106917
1600 x 600	400 x 400	ISUT106918
1800 x 600	500 x 400	ISUT106919
1900 x 600	500 x 400	ISUT106920
2000 x 600	500 x 400	ISUT106921
2200 x 600	500 x 400	ISUT106922
2400 x 600	500 x 400	ISUT106935
1400 x 600	400 x 400	ISUT106923
1600 x 600	400 x 400	ISUT106924
1800 x 600	500 x 400	ISUT106925
1900 x 600	500 x 400	ISUT106926
2000 x 600	500 x 400	ISUT106927
2200 x 600	500 x 400	ISUT106928
2400 x 600	500 x 400	ISUT106937
1800 x 600	400 x 400	ISUT106929
1900 x 600	400 x 400	ISUT106930
2000 x 600	500 x 400	ISUT106931
2200 x 600	500 x 400	ISUT106932
2400 x 600	500 x 400	ISUT106933

Avec piètement
ISUT106600
ISUT106601
ISUT106602
ISUT106603
ISUT106604
ISUT106605
ISUT106606
ISUT106607
ISUT106608
ISUT106609
ISUT106611
ISUT106612
ISUT106613
ISUT106614
ISUT106616
ISUT106617
ISUT106618
ISUT106619
ISUT106620
ISUT106621
ISUT106622
ISUT106635
ISUT106623
ISUT106624
ISUT106625
ISUT106626
ISUT106627
ISUT106628
ISUT106637
ISUT106629
ISUT106630
ISUT106631
ISUT106632
ISUT106633

### PLONGE STANDARD 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Sans piètement
500 x 700	400 x 500	ISUT106300
600 x 700	400 x 500	ISUT106301
700 x 700	500 x 500	ISUT106302
800 x 700	600 x 500	ISUT106303
1000 x 700	400 x 500	ISUT106304
1200 x 700	500 x 500	ISUT106305
1400 x 700	600 x 500	ISUT106306
1000 x 700	400 x 500	ISUT106307
1200 x 700	500 x 500	ISUT106308
1400 x 700	600 x 500	ISUT106309
1600 x 700	600 x 500	ISUT106311
1000 x 700	400 x 500	ISUT106312
1200 x 700	500 x 500	ISUT106313
1400 x 700	600 x 500	ISUT106314
1600 x 700	600 x 500	ISUT106316
1400 x 700	400 x 500	ISUT106317
1600 x 700	400 x 500	ISUT106318
1800 x 700	500 x 500	ISUT106319
1900 x 700	600 x 500	ISUT106320
2000 x 700	600 x 500	ISUT106321
2200 x 700	600 x 500	ISUT106322
2400 x 700	600 x 500	ISUT106335
1400 x 700	400 x 500	ISUT106323
1600 x 700	400 x 500	ISUT106324
1800 x 700	500 x 500	ISUT106325
1900 x 700	600 x 500	ISUT106326
2000 x 700	600 x 500	ISUT106327
2200 x 700	600 x 500	ISUT106328
2400 x 700	600 x 500	ISUT106337
1800 x 700	400 x 500	ISUT106329
1900 x 700	400 x 500	ISUT106330
2000 x 700	500 x 500	ISUT106331
2200 x 700	600 x 500	ISUT106332
2400 x 700	600 x 500	ISUT106333

Avec piètement
ISUT106100
ISUT106101
ISUT106102
ISUT106103
ISUT106104
ISUT106105
ISUT106106
ISUT106107
ISUT106108
ISUT106109
ISUT106111
ISUT106112
ISUT106113
ISUT106114
ISUT106116
ISUT106117
ISUT106118
ISUT106119
ISUT106120
ISUT106121
ISUT106122
ISUT106135
ISUT106123
ISUT106124
ISUT106125
ISUT106126
ISUT106127
ISUT106128
ISUT106137
ISUT106129
ISUT106130
ISUT106131
ISUT106132
ISUT106133

#### Combinaisons possibles

Plonge avec étagère
Plonge suspendue
Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour
Plonge avec robinet et étagère
Plonge suspendue avec robinet

#### Règles de dénomination des réf. concernées

Ajouter «E» à la fin de la référence
Ajouter «S» à la fin de la référence
Ajouter «M» à la fin de la référence
Ajouter «ME» à la fin de la référence
Ajouter «MS» à la fin de la référence













### Plonge batterie standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

















### PLONGE À BATTERIE 800 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
 1000 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106134</b>
 2000 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106139</b>
 1500 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106110</b>
 2400 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106136</b>
 1500 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106115</b>
 2400 x 800	800 x 600 x 400	<b>ISUT106138</b>
 1800 x 700	500 x 500 x 300	<b>ISUT106190</b>
 2100 x 700	600 x 500 x 300	<b>ISUT106191</b>

### PLONGE À BATTERIE 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Plonge à batterie sans robinet
1000 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106150</b>
1800 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106151</b>
1400 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106152</b>
2400 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106153</b>
1400 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106154</b>
2400 x 700	760 x 510 x 380	<b>ISUT106155</b>

### PLONGE AVEC RÉSERVE LAVE-VAISSELLE 600 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
 1200x600	500x400	<b>ISUT106808</b>
 1400x600	500x400	<b>ISUT106809</b>
 1600x600	500x400	<b>ISUT106811</b>
 1200x600	500x400	<b>ISUT106813</b>
 1400x600	500x400	<b>ISUT106814</b>
 1600x600	500x400	<b>ISUT106816</b>
 1600x600	400x400	<b>ISUT106818</b>
 1800x600	500x400	<b>ISUT106819</b>
 2000x600	500x400	<b>ISUT106821</b>
 2200x600	500x400	<b>ISUT106822</b>
 2400x600	500x400	<b>ISUT106835</b>
 1600x600	400x400	<b>ISUT106824</b>
 1800x600	500x400	<b>ISUT106825</b>
 2000x600	500x400	<b>ISUT106827</b>
 2200x600	500x400	<b>ISUT106828</b>
 2400x600	500x400	<b>ISUT106837</b>

### PLONGE AVEC RÉSERVE LAVE-VAISSELLE 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
1200 x 700	500x500	<b>ISUT106408</b>
1400 x 700	600x500	<b>ISUT106409</b>
1600 x 700	600x500	<b>ISUT106411</b>
1200 x 700	500x500	<b>ISUT106413</b>
1400 x 700	600x500	<b>ISUT106414</b>
1600 x 700	600x500	<b>ISUT106416</b>
1600 x 700	400x500	<b>ISUT106418</b>
1800 x 700	500x500	<b>ISUT106419</b>
2000 x 700	600x500	<b>ISUT106421</b>
2200 x 700	600x500	<b>ISUT106422</b>
2400 x 700	600x500	<b>ISUT106435</b>
1600x700	400x500	<b>ISUT106424</b>
1800x700	500x500	<b>ISUT106425</b>
2000x700	600x500	<b>ISUT106427</b>
2200x700	600x500	<b>ISUT106428</b>
2400x700	600x500	<b>ISUT106437</b>

#### Combinaisons possibles

#### Règles de dénomination des références concernées

Plonge avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Plonge avec robinet et étagère	Ajouter «ME» à la fin de la référence

# PLONGE STANDARD

## ACCESSOIRES



### ACCESSOIRES & OPTIONS ÉTAGÈRE PLEINE POUR PLONGE STANDARD PROFONDEUR 600 MM ET 700 MM

Référence	Accessoires & options étagère profondeur 600 mm
ISUT250102	500 x 600
ISUT250103	600 x 600
ISUT250104	700 x 600
ISUT250105	800 x 600
ISUT250107	1000 x 600
ISUT250109	1200 x 600
ISUT250111	1400 x 600
ISUT250112	1500 x 600
ISUT250113	1600 x 600
ISUT250115	1800 x 600
ISUT250116	1900 x 600
ISUT250117	2000 x 600
ISUT250119	2200 x 600
ISUT250121	2400 x 600

Référence	Accessoires & options étagère profondeur 700 mm
ISUT250202	500 x 700
ISUT250203	600 x 700
ISUT250204	700 x 700
ISUT250205	800 x 700
ISUT250207	1000 x 700
ISUT250209	1200 x 700
ISUT250211	1400 x 700
ISUT250212	1500 x 700
ISUT250213	1600 x 700
ISUT250215	1800 x 700
ISUT250216	1900 x 700
ISUT250217	2000 x 700
ISUT250219	2200 x 700
ISUT250221	2400 x 700

Référence	Accessoires & options étagère pleine pour plonge standard
ISUT111163	ML d'étagère barreudée démontable (prix au ml)
ISUT111160	ML de renfort démontable en U en tube 25 (prix au ml)
ISUT111161	ML de renfort démontable en H en tube 25 (prix au ml)
ISUT111162	ML de traverse démontable en tube 25 (prix au ml)
ISUT111129	Barres porte casiers sous table (prix au ml)
ISUT111173	Étagère basse à clayettes poly (prix au ml avec clayettes)
ISUT111170	Pied supplémentaire avec vérin
ISUT111171	Pied seul pour roulette
ISUT111172	Mini pieds pour étagère basse (par 2)
ISUT241108	Plus-value pour vérin inox diam 38 (par verin)

Référence	Accessoires & options
ISUT112136	Robinet mitigeur 18 l / mn
ISUT112141	Robinet mitigeur commande au coude 17 l / mn
ISUT112142	Robinet mitigeur électronique 5 l / mn

Référence	Accessoires & options
ISUT112112	Commande au genoux
ISUT112113	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation murale
ISUT112147	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation sous table
ISUT112114	Commande pédale simple
ISUT112115	Commande pédale double
ISUT112148	Douchette sans robinet
ISUT112106	Douchette standard
ISUT112128	Douchette 1/4 tour
ISUT112129	Douchette 1/4 tour (EC,EF) + invers. + col de cygne 21 l/mn



Référence	Accessoires & options
<b>ISUT110504</b>	Couvercle inox pour TVO
<b>ISUT110505</b>	Couvercle inox pour TVO diamètre 250 mm
<b>ISUT110506</b>	Couvercle inox pour TVO diamètre 280 mm
<b>ISUT220102</b>	Joint vide ordures diamètre 200 mm
<b>ISUT220143</b>	Joint vide ordures diamètre 250 mm
<b>ISUT220141</b>	Joint vide ordures diamètre 280 mm
<b>ISUT110528</b>	Support douchette table adossée
<b>ISUT110529</b>	Support douchette table adossée + pieds et platine
<b>ISUT110513</b>	Réglette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
<b>ISUT110525</b>	Réglette pour panier à poser sur bac 600 x 500mm
<b>ISUT110514</b>	Panier à déchets 400 x 400 mm
<b>ISUT110515</b>	Panier à déchets 500 x 400 mm
<b>ISUT110516</b>	Panier à déchets 500 x 500 mm
<b>ISUT110517</b>	Panier à déchets 600 x 500 mm
<b>ISUT110536</b>	Panier à déchets 600 x 450 mm
<b>ISUT110520</b>	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
<b>ISUT110521</b>	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm, vidange à droite
<b>ISUT110534</b>	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm, vidange à gauche
<b>ISUT110522</b>	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
<b>ISUT110523</b>	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm, vidange à droite
<b>ISUT110535</b>	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm, vidange à gauche

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT112100</b>	Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour, bec 300 mm
<b>ISUT112102</b>	Robinet mélangeur bitrou à entraxe réglable
<b>ISUT112127</b>	Robinet mural entraxe 150 mm
<b>ISUT112140</b>	Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour gros débit 40 l/mn

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT112103</b>	Col de cygne 300 mm
<b>ISUT112104</b>	Col de cygne 200 mm
<b>ISUT112116</b>	Prémélangeur + clapet anti retour

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT112149</b>	Mât de douchette
<b>ISUT112103</b>	Col de cygne 300 mm
<b>ISUT112108</b>	Inverseur
<b>ISUT112110</b>	Pomme douchette standard
<b>ISUT112111</b>	Flexible douchette
<b>ISUT112130</b>	Rallonge douchette de fixation murale

Référence	Accessoires & options
<b>ISUT112125</b>	Cache de trou robinet diamètre 32 mm
<b>ISUT112117</b>	Siphon laiton 40/49
<b>ISUT112131</b>	Écoulement tout inox 40/49
<b>ISUT112146</b>	Écoulement tout inox + vanne 1/4 tour à sphère
<b>ISUT112119</b>	Écoulement tout inox + vanne 1/4 tour + trop plein
<b>ISUT112120</b>	Bonde + tube surverse plonge H 300 mm
<b>ISUT112143</b>	Bonde laiton pour surverse
<b>ISUT112144</b>	Bonde + tube surverse à légumes perforé H 230 mm
<b>ISUT112121</b>	Bonde + tube surverse à légumes perforé H 300 mm
<b>ISUT112132</b>	Grille perforée de bonde 40/49



# PLONGE SUR MESURE



NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

## DESSUS SANS BAC

Dimensions Longueur (mm)	Avec piètement	Sans piètement
500 à 800	ISUT107601	ISUT107701
801 à 1000	ISUT107602	ISUT107702
1001 à 1200	ISUT107603	ISUT107703
1201 à 1400	ISUT107604	ISUT107704
1401 à 1600	ISUT107605	ISUT107705
1601 à 1800	ISUT107606	ISUT107706
1801 à 2000	ISUT107607	ISUT107707
2001 à 2200	ISUT107608	ISUT107708
2201 à 2400	ISUT107609	ISUT107709
2401 à 2600	ISUT107610	ISUT107710
2601 à 2800	ISUT107611	ISUT107711
2801 à 3000	ISUT107612	ISUT107712
3001 à 3400	ISUT107613	ISUT107713
3401 à 3800	ISUT107614	ISUT107714

## BAC

Référence	Dimensions L x H x P (mm)	Bacs
ISUT110501	400 x 400 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110533	500 x 400 x 250	Bac embouti soudé
ISUT110510	500 x 400 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110511	500 x 500 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110532	600 x 450 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110512	600 x 500 x 300	Bac embouti soudé
ISUT219401	510 x 310 x 215	Bac embouti soudé, 1 GN1/1
ISUT219402	630 x 510 x 230	Bac embouti soudé, 2 GN1/1
ISUT219403	960 x 510 x 230	Bac chaudron.soudé, 3 GN1/1
ISUT219404	1280x510x230	Bac chaudron.soudé, 4 GN1/1
ISUT219405	1610x510x230	Bac chaudron.soudé, 5 GN1/1

## BAC

Référence	Dimensions L x H x P (mm)	Bacs
ISUT219419	600 x 510 x 365	Bac chaudron soudé
ISUT219406	760 x 510 x 380	Bac chaudron soudé
ISUT219407	800 x 600 x 400	Bac chaudron soudé
ISUT219408	340 x 340 x 200	Bac chaudron soudé
ISUT219409	400 x 400 x 250	Bac chaudron soudé
ISUT219410	400 x 290 x 200	Bac chaudron soudé
ISUT219411	400 x 340 x 300	Bac chaudron soudé
ISUT219412	600 x 600 x 300	Bac chaudron soudé

## BAC

Référence	Dimensions L x l (mm)	Bacs
ISUT219413	260 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219414	300 x 180	Bac embouti soudé rond
ISUT219415	360 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219416	420 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219417	260 x 170	Bac embouti soudé demi sphérique
ISUT219418	420 x 170	Bac embouti soudé demi sphérique

## ETAGÈRES PLEINES SUR MESURE PROF. 500 À 700 MM

Dimensions Longueur (mm)	Pieds ronds	Pieds carrés
500 à 800	ISUT251101	ISUT251201
801 à 1000	ISUT251102	ISUT251202
1001 à 1200	ISUT251103	ISUT251203
1201 à 1400	ISUT251104	ISUT251204
1401 à 1600	ISUT251105	ISUT251205
1601 à 1800	ISUT251106	ISUT251206
1801 à 2000	ISUT251107	ISUT251207
2001 à 2200	ISUT251108	ISUT251208
2201 à 2400	ISUT251109	ISUT251209
2401 à 2600	ISUT251110	ISUT251210
2601 à 2800	ISUT251111	ISUT251211
2801 à 3000	ISUT251112	ISUT251212
3001 à 3400	ISUT251113	ISUT251213
3401 à 3800	ISUT251114	ISUT251214

## ETAGÈRE SUR-MESURE

Référence	Désignation
ISUT111163	Etagère basse barreaudée démontable (prix au ml)



### Plonge sur-mesure à calculer

- Bac inox embouti, égouttoir lisse
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés
- Décalage arrière pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté

- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

Référence	Désignation
ISUT223701	ML de prof. de 701 à 800 mm (plus value au ml)
ISUT223702	ML de prof. de 801 à 900 mm (plus value au ml)
ISUT223703	ML de prof. de 901 à 1000 mm (plus value au ml)
ISUT240101	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (prof.inf 701)
ISUT240110	ML de poli-brillant (miroir) sur bords (prix au ml)
ISUT240111	ML de poli-vibré (dessus prof inf à 701)
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT240105	Fermeture inox de dossier arrière (prix au ml)
ISUT220118	Dossier latéral droit
ISUT220119	Dossier latéral gauche
ISUT240104	Dossier arrière penté (45°)(prix au dossier)
ISUT240103	4 bords rayonnés et/ou gorge dossier rayonné
ISUT240107	Coins boule (prix pour un dessus adossé ou central en 15/10)
ISUT220122	Pan coupé 80 x 80 mm
ISUT220123	Côte non d'équerre
ISUT220124	Encoche poteau
ISUT220125	Encoche d'angle
ISUT220126	Option découpe sur plateau
ISUT112138	Perçage robinetterie
ISUT110502	Départ en angle
ISUT110503	TVO diamètre 200 mm + tampon
ISUT111122	TVO embouti affleurant diamètre 250 mm + tampon
ISUT111145	TVO diamètre 280 mm + tampon
ISUT111146	TVO encastré affleurant diamètre 280 mm + tampon
ISUT108109	Grille à déchets d'angle amovible
ISUT112113	Cde genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation murale
ISUT108110	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
ISUT240106	ML d'obturation tranches de mélaminé (ml de cornière)
ISUT111130	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
ISUT111135	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)
ISUT111136	ML d'assemblage par soudage (prix au ml)

Référence	Désignation
ISUT109510	Raccord angle plonge sans dossier
ISUT220140	ML de dossier arrière 100x20 (prix au ml)

Référence	Désignation
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes Ø 90 mm pieds 38
ISUT103306	1 butoir annulaire pour roulettes pieds 35x35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 - 3 pieds avant
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins

Référence	Désignation
ISUT220113	Habillage côté latéral droit
ISUT220114	Habillage côté latéral gauche
ISUT220115	Habillage côté droit et gauche
ISUT220116	ML d'habillage fond (prix au ml)
ISUT241103	ML de traverse Ø 38 mm soudée (prix au ml)
ISUT241109	ML de traverse 35x35 mm soudée (prix au ml)
ISUT108100	Réservation lave-vaisselle
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200 mm)
ISUT103302	Platine de fixation murale sur piètement
ISUT103303	Platine de fixation au sol sur piètement
ISUT103101	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus inf. à 2000 mm
ISUT103102	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus sup. à 2000 mm
ISUT103103	Pieds soud.35 x 35 mm + traverse sans band.dessus inf. 2000 mm
ISUT103104	Pieds soud. 35 x 35 mm + trav. sans band. dessus sup. 2000 mm
ISUT103105	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus inf. 2000 mm
ISUT103106	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus sup. 2000 mm
ISUT103107	Pieds soud.Ø38 + traverse sans band.dessus inf. 2000 mm
ISUT103108	Pieds soud.Ø38 + traverse sans band.dessus sup. 2000 mm
ISUT103109	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus inf. 2000 mm
ISUT103110	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus sup. 2000 mm
ISUT103111	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus inf. 2000 mm
ISUT103112	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus sup. 2000 mm

# PLONGE SUR MEUBLE

## BASE STANDARD



### Plonge sur meuble bas standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dossier rayonné 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm
- Portes battantes ou coulissantes suivant dimension
- Portes battantes sur meuble dimension inférieur à 1000 mm
- Soubassement meuble, parois latérales et portes doublées, isolées
- Intérieur rayonné, pas d'étagère intermédiaire
- Décalage arrière 15 mm
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Livraison avec bonde tube surverse et siphon

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### PLONGE SANS ROBINET

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Référence	Avec réserve lave-vaisselle	Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Référence	Avec réserve lave-vaisselle
500 x 600	400 x 400*	ISUT332600	-	500 x 700	400 x 500*	ISUT332100	-
600 x 600	400 x 400*	ISUT332601	-	700 x 700	400 x 500*	ISUT332101	-
700 x 600	500 x 400*	ISUT332602	-	700 x 700	500 x 500*	ISUT332102	-
800 x 600	500 x 400*	ISUT332603	-	800 x 700	600 x 500*	ISUT332103	-
1000 x 600	400 x 400	ISUT332604	-	1000 x 700	400 x 500	ISUT332104	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332605	-	1200 x 700	500 x 500	ISUT332105	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332606	-	1400 x 700	600 x 500	ISUT332106	-
1000 x 600	400 x 400	ISUT332607	-	1000 x 700	400 x 500	ISUT332107	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332608	-	1200 x 700	500 x 500	ISUT332108	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332609	ISUT332809	1400 x 700	600 x 500	ISUT332109	ISUT332209
1600 x 600	500 x 400	ISUT332636	ISUT332836	1700 x 700	600 x 500	ISUT332136	ISUT332236
1000 x 600	400 x 400	ISUT332611	-	1000 x 700	400 x 500	ISUT332111	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332612	-	1200 x 700	500 x 500	ISUT332112	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332613	ISUT332813	1400 x 700	600 x 500	ISUT332113	ISUT332213
1600 x 600	500 x 400	ISUT332637	ISUT332837	1700 x 700	600 x 500	ISUT332137	ISUT332237
1400 x 600	400 x 400	ISUT332615	-	1400 x 700	400 x 500	ISUT332115	ISUT332216
1600 x 600	400 x 400	ISUT332616	ISUT332816	1700 x 700	400 x 500	ISUT332116	ISUT332217
1800 x 600	500 x 400	ISUT332617	ISUT332817	1800 x 700	500 x 500	ISUT332117	ISUT332218
2000 x 600	500 x 400	ISUT332618	ISUT332818	2000 x 700	600 x 500	ISUT332118	ISUT332239
2200 x 600	500 x 400	ISUT332639	ISUT332839	2200 x 700	600 x 500	ISUT332139	ISUT332240
2400 x 600	500 x 400	ISUT332640	ISUT332840	2400 x 700	600 x 500	ISUT332140	-
1400 x 600	400 x 400	ISUT332619	-	1400 x 700	400 x 500	ISUT332119	-
1600 x 600	400 x 400	ISUT332620	ISUT332820	1600 x 700	400 x 500	ISUT332120	ISUT332220
1800 x 600	500 x 400	ISUT332621	ISUT332821	1800 x 700	500 x 500	ISUT332121	ISUT332221
2000 x 600	500 x 400	ISUT332622	ISUT332822	2000 x 700	600 x 500	ISUT332122	ISUT332222
2200 x 600	500 x 400	ISUT332642	ISUT332842	2200 x 700	600 x 500	ISUT332142	ISUT332242
2400 x 600	500 x 400	ISUT332643	ISUT332843	2400 x 700	600 x 500	ISUT332143	ISUT332243
1800 x 600	400 x 400	ISUT332623	-	1800 x 700	400 x 500	ISUT332123	-
2000 x 600	500 x 400	ISUT332624	-	2000 x 700	500 x 500	ISUT332124	-
2200 x 600	500 x 400	ISUT332645	-	2200 x 700	600 x 500	ISUT332145	-
2400 x 600	500 x 400	ISUT332625	-	2400 x 700	600 x 500	ISUT332125	-

\*Avec portes battantes

### Combinaisons possibles

Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour

### Règles de dénomination des réf. concernées

Rajouter «M» à la fin de la référence

Référence	Accessoires & options plonge sur meuble bas
ISUT332303	Fermeture à clé
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein





### Table de laverie standard

- Bord avant 50 mm rayonné
- Bord arrière ou dossier rayonné
- Chemin de glissement largeur 510 mm
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Hauteur 900 mm
- Piètement inox tube Ø 38 mm, 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Le bac est du côté de l'accrochage machine

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

### TABLE DE LAVERIE STANDARD SANS TVO

Dimensions L x P (mm)	Dimensions bac L x P (mm) Sans TVO	Référence bac à droite	Référence bac à gauche
600 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110823</b>	<b>ISUT110843</b>
1100 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110826</b>	<b>ISUT110846</b>
1600 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110831</b>	<b>ISUT110851</b>
2100 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110833</b>	<b>ISUT110853</b>

### TABLE DE LAVERIE STANDARD AVEC TVO

Dimensions L x P (mm)	Dimensions bac L x P (mm) Avec TVO	Référence bac à droite	Référence bac à gauche
1100 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110866</b>	<b>ISUT110886</b>
1600 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110871</b>	<b>ISUT110891</b>
2100 x 760	400 x 400 mm	<b>ISUT110873</b>	<b>ISUT110893</b>

### AVEC PLAGES

Dim. L x P (mm)	Référence accroche à gauche
600 x 760 mm	<b>ISUT110243</b>
1100 x 760 mm	<b>ISUT110246</b>
1600 x 760 mm	<b>ISUT110251</b>
2100 x 760 mm	<b>ISUT110253</b>

Référence accroche à droite
<b>ISUT110263</b>
<b>ISUT110266</b>
<b>ISUT110271</b>
<b>ISUT110273</b>

### SANS PLAGES

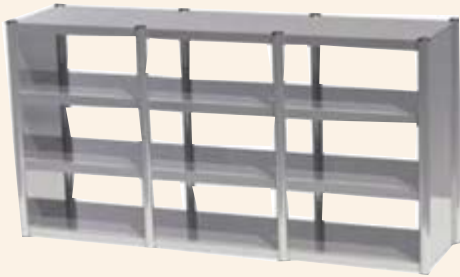
Dim. L x P (mm)	Référence
600 x 600 mm	<b>ISUT110223</b>
1100 x 600 mm	<b>ISUT110226</b>
1600 x 600 mm	<b>ISUT110231</b>
2100 x 600 mm	<b>ISUT110233</b>

### ÉTAGÈRE BASSE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Dimensions bac L x P (mm) Sans TVO	Dimensions L x P (mm) avec plage 760 mm
<b>ISUT250101</b>	600 x 760	400 x 400 mm	600 mm
<b>ISUT250107</b>	1100 x 760	400 x 400 mm	1100 mm
<b>ISUT250112</b>	1600 x 760	400 x 400 mm	1600 mm
<b>ISUT250117</b>	2100 x 760	400 x 400 mm	2100 mm

# BAC MOBILE

## & GUICHET ALVÉOLES



### Guichet à alvéoles

- Avec cadre de finition en façade
- Alvéoles 350 x 400 mm hauteur 150 mm ou sur mesure

### GUICHET ALVEOLES

Référence	Designations
<b>ISUT111113</b>	Guichet à alvéoles (prix par alvéole)



### Bac mobile

- Evacuation par robinet 1/4 de tour
- 4 roulettes Ø 125 mm chape polyamide dont 2 à frein

NOTA: -Construction inox TNB (T)  
 -Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

### BAC MOBILE

Référence	Dimensions intérieures bac L x L x P (mm)	Avec vanne 1/4 de tour	
		Hors tout	Capacité en litres
<b>ISUT600101</b>	600 x 500 x 320	560	90
<b>ISUT600102</b>	800 x 600 x 440	750	200

### BAC MOBILE

Référence	Dimensions intérieures bac L x L x P (mm)	Avec bonde + surverse	
		Hors tout	Capacité en litres
<b>ISUT600111</b>	600 x 500 x 320	560	90
<b>ISUT600112</b>	800 x 600 x 440	750	200





Référence	Dimensions	Accessoires & options laverie
<b>ISUT111103</b>	Long.1100	Etagère barreaudée murale pour paniers
<b>ISUT111104</b>	Long.1600	Etagère barreaudée murale pour paniers
<b>ISUT111105</b>	Long.2100	Etagère barreaudée murale pour paniers
<b>ISUT111106</b>	Long.1100	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
<b>ISUT111107</b>	Long.1600	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
<b>ISUT111108</b>	Long. 2100	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
<b>ISUT111140</b>		Etagère barreaudée pour paniers (au ml)
<b>ISUT111141</b>		Etagère inclinée pour paniers + tôle de fond (au ml)
<b>ISUT111142</b>	Larg.700	Etagère centrale pour paniers double pente sur col. (ml)
<b>ISUT111143</b>		Etagère barreaudée pour paniers + potence (au ml)
<b>ISUT111144</b>		Etagère inclinée pour paniers + tôle + potence (ml)

Référence	Dimensions	Accessoires & options laverie
<b>ISUT111102</b>	510 x 510 x 200	Socle rouleur paniers 500 x 500 mm
<b>ISUT111112</b>	510 x 510 x 900	Socle rouleur paniers 500 x 500 mm + poignée
<b>ISUT111114</b>	1010 x 510 x 200	Socle rouleur 2 paniers 500 x 500 mm
<b>ISUT111115</b>	1010 x 510 x 1060	Socle rouleur 2 paniers 500 x 500 mm + poignée
<b>ISUT111109</b>	560 x 500 x 1780	Chariot à verres paniers 500 x 500 mm
<b>ISUT111101</b>	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle avec dessus
<b>ISUT111147</b>	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle sans dessus
<b>ISUT111148</b>	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle avec dessus et 2 niv. de glissières
<b>ISUT111149</b>	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle sans dessus et 2 niv. de glissières

# TABLE DE LAVIERIE SUR MESURE



NOTA: -Construction inox TNB (T)  
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

## TABLE À GLISSEMENT SANS BAC

Dimensions L x P (mm)	4 bords anti ruissel. Larg. maxi 800 mm
500 à 800	ISUT110701
801 à 1000	ISUT110702
1001 à 1200	ISUT110703
1201 à 1400	ISUT110704
1401 à 1600	ISUT110705
1601 à 1800	ISUT110706
1801 à 2000	ISUT110707
2001 à 2200	ISUT110708
2201 à 2400	ISUT110709
2401 à 2600	ISUT110710
2601 à 2800	ISUT110711
2801 à 3000	ISUT110712
3001 à 3400	ISUT110713
3401 à 3800	ISUT110714

3 bords anti ruissel. Larg. maxi 600 mm
ISUT110201
ISUT110202
ISUT110203
ISUT110204
ISUT110205
ISUT110206
ISUT110207
ISUT110208
ISUT110209
ISUT110210
ISUT110211
ISUT110212
ISUT110213
ISUT110214

3 bords anti ruissel.+plage Larg. maxi 800 mm
ISUT110801
ISUT110802
ISUT110803
ISUT110804
ISUT110805
ISUT110806
ISUT110807
ISUT110808
ISUT110809
ISUT110810
ISUT110811
ISUT110812
ISUT110813
ISUT110814

## TABLE À ROULEAUX LARG. MAXI 650 MM

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT110301	500 à 800
ISUT110302	801 à 1000
ISUT110303	1001 à 1200
ISUT110304	1201 à 1400
ISUT110305	1401 à 1600
ISUT110306	1601 à 1800
ISUT110307	1801 à 2000
ISUT110308	2001 à 2200
ISUT110309	2201 à 2400
ISUT110310	2401 à 2600
ISUT110311	2601 à 2800
ISUT110312	2801 à 3000
ISUT110313	3001 à 3400
ISUT110314	3401 à 3800

## TABLE MIXTE GLISSEMENT/ROULEAUX SANS BAC LARG. MAXI 1150 MM

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT110901	500 à 800
ISUT110902	801 à 1000
ISUT110903	1001 à 1200
ISUT110904	1201 à 1400
ISUT110905	1401 à 1600
ISUT110906	1601 à 1800
ISUT110907	1801 à 2000
ISUT110908	2001 à 2200
ISUT110909	2201 à 2400
ISUT110910	2401 à 2600
ISUT110911	2601 à 2800
ISUT110912	2801 à 3000
ISUT110913	3001 à 3400
ISUT110914	3401 à 3800

## ETAGÈRE BASSE BARREAUDÉE

Référence	Caractéristiques
ISUT111163	Démontable (prix au ml)

## VIRAGE À ROULEAUX

Référence	Caractéristiques
ISUT109501	1000 x 1000 courbe à rouleaux 35° à 90°
ISUT109502	1800 x 1000 courbe à rouleaux 91° à 180°



### Table de laverie sur-mesure

- Ceinture inox sous plateau hauteur 100 mm
- 4 pieds inox tube rond Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm
- Chemin de glissement largeur 510 mm
- Table à rouleaux Ø 50 sur cadre amovible
- Chemin de glissement largeur 542 mm sur table à rouleaux
- Préciser le modèle du lave-vaisselle à la commande

NOTA: -Construction inox TNB (T)

-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT110504	Couvercle inox pour TVO
ISUT110505	Couvercle inox pour TVO diamètre 250 mm
ISUT110506	Couvercle inox pour TVO diamètre 280 mm
ISUT220102	Joint vide ordures diamètre 200 mm
ISUT220143	Joint vide ordures diamètre 250 mm
ISUT220141	Joint vide ordures diamètre 280 mm
ISUT110513	Réglette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
ISUT110525	Réglette pour panier à poser sur bac 600 x 500 mm
ISUT110514	Panier à déchets 400 x 400 mm
ISUT110515	Panier à déchets 500 x 400 mm
ISUT110516	Panier à déchets 500 x 500 mm
ISUT110536	Panier à déchets 600 x 450 mm
ISUT110517	Panier à déchets 600 x 500 mm
ISUT110520	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
ISUT110521	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à droite
ISUT110534	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à gauche
ISUT110522	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
ISUT110523	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à droite
ISUT110535	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à gauche
ISUT112106	Douchette standard
ISUT112128	Douchette 1/4 tour
ISUT112129	Douchette 1/4 tour (EC,EF) + invers. + col de cygne 21 l/mn
ISUT112149	Mât de douchette
ISUT112103	Col de cygne 300 mm
ISUT112108	Inverseur
ISUT112110	Pomme douchette standard
ISUT112111	Flexible douchette
ISUT112130	Rallonge douchette de fixation murale
Référence	Accessoires & options pour table
ISUT112125	Cache de trou robinet diamètre 35 mm
ISUT112117	Siphon laiton 40/49
ISUT112131	Ecoulement tout inox 40/49
ISUT112146	Ecoulement tout inox+vanne 1/4 tour à sphère
ISUT112119	Ecoulement tout inox+vanne 1/4 tour + trop plein
ISUT112120	Bonde + tube surverse plonge H 300 mm
ISUT112143	Bonde laiton pour surverse
ISUT112144	Bonde + tube surverse à légumes perforé H 230 mm
ISUT112121	Bonde + tube surverse à légumes perforé H 300 mm
ISUT112132	Grille perforée de bonde 40/49
ISUT110518	Support douchette table entrée long. 500 x 17 mm
ISUT110524	Support douch. table entrée lg 500 + pieds + platine
ISUT110526	Support douchette table rouleaux
ISUT110527	Support douchette table rouleaux + pieds et platine
ISUT112130	Rallonge douchette de fixation murale

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes diam 90 pieds 38 mm
ISUT103306	1 butoir annulaire pour roulettes pieds 35 x 35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à freins
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à freins
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT111160	ML de renfort démontable en U en tube 25 mm (prix au ml)
ISUT111161	ML de renfort démontable en H en tube 25 mm (prix au ml)
ISUT111162	ML de traverse démontable en tube 25 mm (prix au ml)
ISUT111129	Barres porte casiers sous table (prix au ml)
ISUT111163	ML d'étagère barreaudée démontable (prix au ml)
ISUT111173	Etagère basse à clayettes poly (prix au ml avec clayettes)
ISUT111170	Pied supplémentaire avec vérin
ISUT111171	Pied seul pour roulette
ISUT111172	Mini pieds pour étagère basse (par 2)
ISUT241108	Plus-value pour vérin inox diamètre 38 mm (par verin)
ISUT111120	Pont de tri 700 x 500 mm
ISUT111121	Pont de tri articulé 700 x 500 mm
ISUT111124	Rampe à plateaux (prix au ml)
ISUT111123	TVO amovible
ISUT109512	Raccord angle table à glissière sans plage ni dossier



# ACCESSOIRES & OPTIONS POUR TABLE DE LAVIERIE



Référence	Accessoires & options pour table
<b>ISUT110531</b>	Egouttage avec circulation d'air table de sortie (au ml)
<b>ISUT111131</b>	Pointe de diamant avec bonde de vidange
<b>ISUT111127</b>	Goulotte vide couverts 200 mm
<b>ISUT110519</b>	Contact fin de course électromécanique
<b>ISUT111152</b>	Rallonge à rouleaux sur mesure 300 mm max
<b>ISUT111150</b>	Rack 5 rouleaux PVC longueur 500 mm
<b>ISUT111125</b>	Plus value rouleau inox 500 mm
<b>ISUT111126</b>	Plus value rouleau inox 100 mm
<b>ISUT108109</b>	Grille à déchets d'angle amovible
<b>ISUT240108</b>	ML de cache bacs 1, 3 ou 4 côtes
<b>ISUT112113</b>	Commande genoux + col cygne 200 + flexible + fixation murale
<b>ISUT112147</b>	Commande genoux + col cygne 200 + flexible + fixation sous table
<b>ISUT108110</b>	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
<b>ISUT111130</b>	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
<b>ISUT111135</b>	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)
<b>ISUT111136</b>	ML d'assemblage par soudage (prix au ml)

Référence	Accessoires & options pour table
<b>ISUT223701</b>	ML de profondeur de 701 à 800 mm (plus value au ml)
<b>ISUT223702</b>	ML de profondeur de 801 à 900 mm (plus value au ml)
<b>ISUT223703</b>	ML de profondeur de 901 à 1000 mm (plus value au ml)
<b>ISUT223704</b>	ML de profondeur de 1001 à 1200 mm (Plus Value au ml)
<b>ISUT240101</b>	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (profondeur inf 701)
<b>ISUT240111</b>	ML de poli-vibré (dessus profondeur inférieure à 701)
<b>ISUT240112</b>	ML de poli-vibré (dessus profondeur inférieure à 1400)
<b>ISUT557503</b>	1 tampon d'angle antichocs avec fixation
<b>ISUT220122</b>	Pan coupé 80 x 80 mm
<b>ISUT220123</b>	Côte non d'équerre
<b>ISUT220124</b>	Encoche poteau
<b>ISUT220125</b>	Encoche d'angle
<b>ISUT220126</b>	Option découpe sur plateau
<b>ISUT112138</b>	Perçage robinetterie
<b>ISUT110502</b>	Départ en angle
<b>ISUT220140</b>	ML de dossier arrière 100 x 20 (prix au ml)
<b>ISUT111128</b>	ML de dossier arrière 100 mm+ plage + joue latérale
<b>ISUT110501</b>	Bac embouti soudé 400 x 400 x 300 mm
<b>ISUT219409</b>	Bac embouti soudé 400 x 400 x 250 mm
<b>ISUT110510</b>	Bac embouti soudé 500 x 400 x 300 mm
<b>ISUT110533</b>	Bac embouti soudé 500x400 x 250 mm
<b>ISUT110532</b>	Bac embouti soudé 600 x 450 x 300 mm
<b>ISUT110503</b>	TVO diamètre 200 mm + tampon
<b>ISUT111122</b>	TVO embouti affleurant diamètre 250 mm + tampon
<b>ISUT111145</b>	TVO diamètre 280 mm + tampon
<b>ISUT111146</b>	TVO encastré affleurant diamètre 280 mm + tampon
<b>ISUT111132</b>	Décaissé 510 x 510 x 50 mm pointe de diamant et bonde
<b>ISUT111133</b>	Décaissé 1010 x 510 x 50 m pointe de diamant et bonde
<b>ISUT110530</b>	Panier à déchets pour table à rouleaux



# NOX ACCESSOIRES & OPTIONS POUR TABLE DE LAVERIE



Référence	Accessoires & options pour table
<b>ISUT220113</b>	Habillage côté latéral droit
<b>ISUT220114</b>	Habillage côté latéral gauche
<b>ISUT220115</b>	Habillage côté droit et gauche
<b>ISUT220116</b>	ML d'habillage fond (prix au ml)
<b>ISUT241103</b>	ML de traverse Ø 38 mm soudée (prix au ml)
<b>ISUT241109</b>	ML de traverse 35 x 35 mm soudée (prix au ml)
<b>ISUT108100</b>	Réservation lave-vaisselle
<b>ISUT108101</b>	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)
<b>ISUT103302</b>	Platine de fixation murale sur piètement
<b>ISUT103303</b>	Platine de fixation au sol sur piètement
<b>ISUT103101</b>	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus inférieur à 2000 mm
<b>ISUT103102</b>	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus supérieur à 2000 mm
<b>ISUT103103</b>	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus inférieur 2000 mm
<b>ISUT103104</b>	Pieds soudés 35 x 35 mm + traverse sans band. dessus sup. 2000 mm
<b>ISUT103105</b>	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus inférieur 2000 mm
<b>ISUT103106</b>	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus supérieur 2000 mm
<b>ISUT103107</b>	Pieds soudés Ø 38 mm + traverse sans bandeaux dessus inférieur 2000 mm
<b>ISUT103108</b>	Pieds soudés Ø 38 mm + traverse sans bandeaux dessus supérieur 2000 mm
<b>ISUT103109</b>	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus inférieur 2000 mm
<b>ISUT103110</b>	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus supérieur 2000 mm
<b>ISUT103111</b>	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus inférieur 2000 mm
<b>ISUT103112</b>	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus supérieur 2000 mm



# Sommaire

## PRÉPARATION

☛ Batteur mélangeur GOLD .....	5.02
☛ Batteur mélangeur SILVER.....	5.03
☛ Cutter et combiné cutter / Coupe légumes GOLD .....	5.04
☛ Coupe légumes et accessoires GOLD .....	5.05
☛ Balance compacte et de comptoir GOLD.....	5.06
☛ Éplucheuse GOLD.....	5.07
☛ Éplucheuse et éplucheuse/essoreuse SILVER .....	5.08 à 5.09
☛ Polisseur à couverts et essoreuse SILVER .....	5.09
☛ Façonneuse GOLD.....	5.10
☛ Coupe pain SILVER.....	5.10
☛ Hachoir SILVER .....	5.11
☛ Mixeur plongeant GOLD.....	5.12 à 5.13
☛ Machine sous vide PLATINIUM.....	5.14
☛ Machine sous vide & thermoplongeur GOLD.....	5.15
☛ Machine sous vide SILVER.....	5.16 à 5.17
☛ Cuiseur basse température SILVER.....	5.17
☛ Pétrin à spirale GOLD .....	5.18
☛ Trancheur à courroie PLATINIUM .....	5.19
☛ Trancheur à pignons PLATINIUM .....	5.20
☛ Trancheur gravité à courroie et à pignons GOLD .....	5.21
☛ Trancheur SILVER.....	5.22 à 5.24
☛ Turbo-broyeur GOLD.....	5.25
☛ Turbo-broyeur blender GOLD.....	5.25
☛ Operculeuse de barquette manuelle GOLD .....	5.26

## SNACK

☛ Gaufrier GOLD .....	5.27
☛ Grill Panini GOLD .....	5.28





### Batteur-mélangeur

- Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité
- Grâce à ce variateur, les batteurs se branchent au circuit électrique en monophasé
- Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continu
- Avertisseur sonore en fin de cycle
- Variation électronique de vitesse
- Muni d'une grille de protection de sécurité
- Montée et descente de la cuve grâce à un levier
- Double microrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité
- Indicateur de non mise en place des protections
- Protection renforcée contre les projections d'eau
- Pieds en acier inox
- Cuve robuste et résistante
- Simplicité d'entretien et de réparation
- Respecte la norme UNE-EN 454/201 S

### BATTEUR MÉLANGEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve (L)	Puiss. élec. (Kw)	Tension
<b>RSA1500212</b>	BATTEUR BE-10	410 x 523 x 688	10 L	0,55	MONO 230 +T
<b>RSA1500224</b>	BATTEUR BE-20	520 x 733 x 1152	20 L	0,9	MONO 230 +T
<b>RSA1500283</b>	BATTEUR BE-30	528 x 764 x 1152	30 L	1,1	MONO 230 +T
<b>RSA1500243</b>	BATTEUR BE-40	586 x 777 x 1202	40 L	1,4	MONO 230 +T

Référence	Accessoires & options batteur mélangeur
<b>RSA1500222</b>	Équipement 10 litres pour BE-20
<b>RSA1500296</b>	Équipement 10 litres pour BE-30
<b>RSA1500242</b>	Équipement 20 litres pour BE-40

# BATTEUR MÉLANGEUR

**FRANSTAL**  
Silver



## Batteur

Équipements fournis de série pour l'ensemble des batteurs :  
• Cuve, fouet à fils minces, crochet et feuille en aluminium

### MX12B/MX20B

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
<b>RMEMX12B</b>	520 x 400 x 630	12	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T
<b>RMEMX20B</b>	600 x 470 x 711	20	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T

### MX20

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
<b>RMEMX20T</b>	700 x 500 x 1200	20	3 vitesses électriques	1,1	TRI400 N+T
<b>RMEMX20P</b>	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	TRI400 N+T
<b>RMEMX20PM</b>	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	MONO 230+T

### MX40

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Programme	Puissance (kW)	Tension
<b>RMEMX40T</b>	910 x 650 x 1520	40	3 vitesses électriques	-	1,3	TRI400 N+T
<b>RMEMX40P</b>	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue, variation manuelle	-	2,2	TRI400 N+T
<b>RMEMX40E</b>	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	2,2	TRI400 N+T

### MX60

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Programme	Puissance (kW)	Tension
<b>RMEMX60T</b>	1000 x 680 x 1600	60	3 vitesses électriques	-	1,7	TRI400 N+T
<b>RMEMX60P</b>	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue, variation manuelle	-	3	TRI400 N+T
<b>RMEMX60E</b>	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

### MX80

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Programme	Puissance (kW)	Tension
<b>RMEMX80T</b>	1000 x 680 x 1600	80	3 vitesses électriques	-	1,7	TRI400 N+T
<b>RMEMX80P</b>	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue, variation manuelle	-	3	TRI400 N+T
<b>RMEMX80E</b>	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

Référence	Accessoires & options batteur mélangeur
<b>RMEVOPTIONAL</b>	Berceau électrique pour MX 40 / 60 / 80 (montée / descente)
<b>RMER2010</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 20/10 LT)
<b>RMER4010</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/10 LT)
<b>RMER4020</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/20 LT)
<b>RMER6020</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/20 LT)
<b>RMER6040</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/40 LT)
<b>RMER8040</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/40 LT)
<b>RMER8060</b>	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/60 LT)





### Cutter de table électrique

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir
- Livré avec un racleur de série
- Pour 20 à 100 couverts par service
- Cuve inox de 5,4 litres
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt
- Fonction « PULSE » permet le broyage et un travail de précision, fonction « REVERSE » pour mélanger et préserver l'ingrédient ajouté en fin de cycle sous le hachoir (sauf pour RDYCL200)
- Silencieux : 50 décibels

### CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL200</b>	1 vitesse- 1500 tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse	1,1	MONO 230+T
<b>RDYCL212</b>	2 vitesses - 1500 et 3000 tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse	1,1	MONO 230+T

### CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL222</b>	10 vitesses variables avec cadran à LEDS De 350 à 3500tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse Fonction : pulse & reverse	1,1	MONO 230+T

### CUTTER DE TABLE ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL250</b>	10 vitesses variables avec affichage digital De 350 à 3500tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse Fonction : pulse & reverse	1,1	MONO 230+T



### Caractéristiques principales Combiné cutter / coupe légumes

- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables en lave-vaisselle
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse et fonctions « PULSE » et « REVERSE »
- Détection magnétique automatique des outils pour une sécurité totale de l'opérateur
- Livré sans disque
- Silencieux : 50 décibels

### Caractéristiques principales Coupe légumes

- Poignée en inox
- Ergonomique, adapté pour droitiers et gauchers
- Adapté jusqu'à 400 couverts par service
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes
- Démarrage automatique avec la poignée
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds

### Caractéristiques principales Cutter

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir
- Livré avec un racleur de série
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations
- Fonction « PULSE » permet le broyage et un travail de précision
- Fonction « REVERSE » pour mélanger doucement et préserver l'ingrédient en fin de cycle sous le hachoir
- Cuve inox de 5,4 litres

### COMBINÉ CUTTER / COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL322</b>	Coupe légumes : de 320 à 720 tr/mn Cutter : de 350 à 3500 tr/mn	Vitesse variable avec cadran LEDS Livré avec 1 couteau lisse Fonction : pulse & reverse	1,1	MONO 230+T
<b>RDYCL350</b>	Coupe légumes : de 320 à 720 tr/mn Cutter : de 350 à 3500 tr/mn	Vitesse variable avec affichage digital Livré avec 1 couteau lisse Fonction : pulse & reverse timer & chronomètre	1,1	MONO 230+T



## Coupe légumes électrique

- Poignée en inox
- Adapté jusqu'à 400 couverts par service
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes
- Ergonomique : adapté pour droitiers et gauchers
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables en lave-vaisselle
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds (20 cm)
- Démarrage automatique avec la poignée
- Détection magnétique automatique des outils pour une sécurité totale de l'opérateur
- Livré sans disque
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche arrêt

### COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Vitesse	Production (kg/H)	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL100</b>	400 x 505 x 510 mm	1 vitesse- 320 tr/mn	Jusqu'à 300 kg/h	1,1	MONO 230+T
<b>RDYCL110</b>	400 x 505 x 510 mm	2 vitesses- 320 et 640 tr/mn	Jusqu'à 300 kg/h	1,1	MONO 230+T

### COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL121</b>	5 vitesses variables avec cadran à LEDS De 320 à 720 tr/mn	Pulse	1,1	MONO 230+T

### COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
<b>RDYCL150</b>	5 vitesses variables avec affichage digital De 320 à 720 tr/mn	Pulse	1,1	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour coupe légumes
<b>RDYCL1005</b>	Disque à émincer 0,5mm
<b>RDYCL1013</b>	Disque à émincer 1,3mm
<b>RDYCL1015</b>	Disque à émincer 1,5mm
<b>RDYCL1025</b>	Disque à émincer 2,5mm
<b>RDYCL1030</b>	Disque à émincer 3mm
<b>RDYCL1040</b>	Disque à émincer 4mm
<b>RDYCL1050</b>	Disque à émincer 5mm
<b>RDYCL1070</b>	Disque à émincer 7mm
<b>RDYCL1080</b>	Disque à émincer 8mm
<b>RDYCL1090</b>	Disque à émincer 9mm
<b>RDYCL1110</b>	Disque à émincer 11mm
<b>RDYCL1120</b>	Disque à émincer 12mm
<b>RDYCL1130</b>	Disque à émincer 13mm
<b>RDYCL2002</b>	Disque à râper 2mm
<b>RDYCL2003</b>	Disque à râper 3mm
<b>RDYCL2005</b>	Disque à râper 5mm
<b>RDYCL2009</b>	Disque à râper 9mm
<b>RDYCL3010</b>	Disque effileur 10x10mm
<b>RDYCL3032</b>	Disque à râper 3x2mm
<b>RDYCL3042</b>	Disque effileur 4x2mm
<b>RDYCL3044</b>	Disque effileur 4x4mm
<b>RDYCL3052</b>	Disque effileur 5x2mm
<b>RDYCL3055</b>	Disque effileur 5x5mm
<b>RDYCL3088</b>	Disque effileur 8x8mm
<b>RDYCL700</b>	Pack de 4 disques inox : 1 disque à émincer 1,5mm / 1 disque à râper de 2mm / 1 disque à julienne de 3x2mm / 1 disque à émincer 4 mm





### Balance de comptoir compacte étanche

- Balance électronique étanche
- Livrée avec bloc secteur 230 volts
- Tableau de bord avec écran tactile
- Tare soustractive
- Hauteur des caractères : 20 mm
- Boîtier en matière synthétique, adapté pour l'alimentaire
- Plateau inox
- Protection IP65

### BALANCE DE COMPTOIR COMPACTE ÉTANCHE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Portée en Kg	Échelon (g)	Poids (kg)	Alimentation
	plateau	général				
<b>RS09115.06.001</b>	210 x 295	305 x 295 x 60	6	1	2,9	Bloc secteur 230 volts
<b>RS09115.12.001</b>	210 x 295	305 x 295 x 60	12	2	2,9	
<b>RS09115.30.001</b>	210 x 295	305 x 295 x 60	30	5	2,9	

Référence	Accessoires & options pour balance de comptoir compacte étanche
<b>RS0618.020.025</b>	Bloc transformateur-adaptateur 9V en 50 mA pour alimentation sur secteur 230V MONO L:120 x P:86 x H:56





## Éplucheuse

- Fabrication inox
- La plus rapide du marché
- Cuve inox
- Moteur asynchrone
- Sélection de cycles
- Panneau de commande électronique
- Piètement avec filtres
- Tiroir inox

### ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 5 KG

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production (kg/H)	Puissance (kw)	Tension
<b>RDE0810</b>	EPF5	530 x 520 x 950	150 kg/h	0,39	TRI 400 N+T
<b>RDE0811</b>	EPF5	530 x 520 x 950	150 kg/h	0,39	MONO 230+T

### ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 10 KG

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production (kg/H)	Puissance (kw)	Tension
<b>RDE0812</b>	EPF10	530 x 660 x 1100	300 kg/h	0,55	TRI 400 N+T
<b>RDE0813</b>	EPF10	530 x 660 x 1100	300 kg/h	0,55	MONO 230+T

### ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 18 KG

Référence	Modèle	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Production (kg/H)	Puissance (kw)	Tension
<b>RDE0814</b>	EPF18	530 x 660 x 1200	500 kg/h	0,9	TRI 400 N+T
<b>RDE0815</b>	EPF18	530 x 660 x 1200	500 kg/h	0,9	MONO 230+T



- Acier inoxydable socle & filtre
- Couvercle Inox
- Moteur asynchrone protégé
- Panneau de commande étanche
- Minuteur
- Livrée avec plateau abrasif standard
- Livrée avec piètement et filtre

### ÉPLUCHEUSE 30 KG

Référence	Dimensions intérieures L x P x H (mm)	Production (kg/H)	Puissance (kw)	Tension
<b>RDEEPF130M</b>	550 x 800 x 1150	700 kg/h	0,96	MONO 230+T
<b>RDEEPF130T</b>	550 x 800 x 1150	500 kg/h	0,96	TRI 400 N+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour éplucheuse 30 kg

**RDE0828** Couvercle inox éplucheuse 10-18



### Éplucheuse

- Plateau abrasif et déflecteur latéral pour une meilleure rotation de la pomme de terre et une économie de la matière de 6 à 8% selon la qualité de celle-ci
- Possibilité de la placer à côté d'un évier pour une vidange directe modèle M.5
- Nettoyage facile
- Système anti-retour évitant le mélange d'eau propre et eau usée
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure
- Bouton de commande avec protection IP65
- Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu
- Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité
- Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse

### ÉPLUCHEUSE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Production (kg/H)	Puissance (kW)	Tension
		Sans socle	Avec socle			
<b>RSA1000654</b>	PI.10T	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,37	TRI 400 N+T
<b>RSA1000655</b>	PI.10M	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,55	MONO 230+T
<b>RSA1000664</b>	PI.20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	TRI 400 N+T
<b>RSA1000665</b>	PI.20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	MONO 230+T
<b>RSA1000636</b>	PI.30T	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	TRI 400 N+T
<b>RSA1000637</b>	PI.30M	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	MONO 230+T

### Référence

### Accessoires & options pour éplucheuse

- RSA2009270** Socle inox avec filtre (soudé) pour l'éplucheuse (modèle PI-30) - Dimensions : 570 x 640 x 480 mm
- RSA2009250** Socle inox avec filtre (soudé) - Dimensions : 580 x 460 x 350 mm (pour modèles PI-10/PI-20/PES-20)



### Éplucheuse / Essoreuse PES20

- Fabrication inox
- Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice
- Facile à démonter pour nettoyer
- Essoreuse capacité par opération de 2 kg de salade (20 kg/h)
- Couvercle relevable
- Dotation : plateau abrasif et panier d'essorage
- Tableau de commande étanche (IP65)
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse
- Système anti-retour à l'entrée d'eau

### ÉPLUCHEUSE/ ESSOREUSE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)		Production	Volume utile (L)	Puiss. (kW)	Tension
		Sans socle	Avec socle				
<b>RSA1000674</b>	PES 20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	300 kg/h	19,5 litres	0,55	TRI 400 N+T
<b>RSA1000675</b>	PES 20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	300 kg/h	19,5 litres	0,55	MONO 230+T

### Référence

### Accessoires & options pour éplucheuse & essoreuse

- RSA2009250** Socle inox avec filtre (soudé) - Dimensions : 580 x 460 x 350 mm (pour modèles PI-10/PI-20/PES-20)

# ESSOREUSE

## POLISSEUR À COUVERTS



### Essoreuse

- Acier inoxydable
- Couvercle transparent
- Vibration Control System : permet la répartition de la charge dans le panier
- Moteur asynchrone protégé
- Panneau de commande digital
- Minuteur
- 3 roues pivotantes avec freins

### ESSOREUSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) Sans socle	Capacité (kg)	Essorage (tr/min)	Production (kg/H)	Puissance (kW)	Tension
<b>RSA1000714</b>	ES200	540 x 750 x 815	12 kg	900 tr/mn	240-720	0,55	MONO 230+T



### Polisseur à couverts

- Tout inox
- Économique : réduit les coûts de personnel et retour rapide sur investissement
- Lampe germicide
- Brille et élimine les traces de calcaire sur les couverts après lavage

### POLISSEUR À COUVERTS

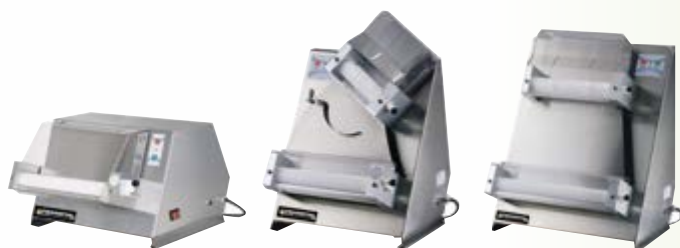
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Prod. Couverts Pièces/heures	Ventilateurs	Freins	Puiss. (kW)	Tension
<b>RSA1370053</b>	SAM-3001	489 x 652 x 412	jusqu'à 3000	Ventilateur de sortie de série	-	0,7	MONO 230+T

### Référence

### Accessoires & options pour polisseur à couverts

<b>RSA2370011</b>	Granule polisseur, sac de 5 kg
-------------------	--------------------------------





### Façonneuse

- Deux couples de rouleaux réglables, suivant les modèles
- Précision millimétrique de l'épaisseur désirée

### FAÇONNEUSE - GOLD

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RMEDL30M</b>	DL30M	420 x 450 x 350	1 couple de rouleaux	Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RMEDL30</b>	DL30	420 x 450 x 650	2 couples de rouleaux dont un incliné	Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T
<b>RMEDL40</b>	DL40	520 x 450 x 712	2 couples de rouleaux dont un incliné	Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RMEDL40P</b>	DL40P	520 x 450 x 750	2 couples de rouleaux parallèles	Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T



### Coupe-pain

- Pour couper le pain en tranches d'épaisseur variable
- Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains
- Fabrication en inox
- Nettoyage facile
- Lame extractible
- Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie des tranches

### COUPE-PAIN - SILVER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Épaisseur tranche	Débit (tranches/h)	Puissance (kW)	Tension
<b>RSA1050229</b>	CP-250	410 x 524 x 910	20 mm 90 mm	8 400/16 800 tranches/heure	0,25	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options coupe pain
<b>RSA1050230</b>	Socle mobile pour CP-250 dimension : 494 x 567 x 605 mm

# HACHOIR À VIANDE



## Hachoir inox simple coupe

- Conseillé en restauration, magasin et petite collectivité
- Simple coupe
- Groupe de hachage démontable

### HACHOIR INOX SIMPLE COUPE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Utilisation	Puiss. (kW)	Tension
RDE0112	FHE70 MONO	260 x 420 x 480	Ø 70	4,5	150 à 200 kg/h	Viande fraîche et cuite	0,750	MONO 230+T
RDE0114	FHE82 MONO	280 x 460 x 520	Ø 82	4,5	300 kg/h	Viande fraîche et cuite	1,104	MONO 230+T
RDE0115	FHE82 TRI	280 x 460 x 520	Ø 82	4,5	300 kg/h	Viande fraîche et cuite	1,104	TRI 400+N+T
RDE0127	FHL82MONO	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,104	MONO 230+T
RDE0128	FHL82INOXTRI	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,500	TRI 400+N+T



## Hachoir inox double coupe

- Conseillé en collectivité et laboratoire
- Groupe de hachage démontable
- Double coupe (conseillée pour le travail de la viande fraîche, cuite ou nerveuse)

### HACHOIR INOX DOUBLE COUPE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Utilisation	Puiss. (kW)	Tension
RDE0129	FHL82/2 MONO	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,104	MONO 230+T
RDE0130	FHL82/2 TRI	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,5	TRI 400+N+T



## Hachoir réfrigéré inox

- Conseillé en collectivité et laboratoire
- Groupe froid statique R134A

### HACHOIR REFRIGÉRÉ INOX

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RDE0143	FHR82 TRI	290 x 430 x 540	Ø 82	4,5	280 kg/h	Double coupe	1,104	TRI 400+N+T
RDE0144	FHR82 P TRI	425 x 455 x 540	Ø 82	4,5	280 kg/h	Portionneur à steak de 110 à 180 grammes Double coupe	1,104	TRI 400+N+T



### Mixeur plongeant pied démontable (vitesse variable de 3 000 à 13 000 tr/min)

- Gamme spécialement conçue pour les petites préparations, les sauces et émulsions, adaptée jusqu'à 4L
- Confort d'utilisation, léger, ergonomique
- Exclusivité Pied Blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche
- Conformité aux normes CE
- Livré avec un bol gradué 1L et un pack couteaux - offert

#### MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 13 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse variable	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
<b>RDYD050</b>	160	3000 à 13000 tr/mn vitesse	Fouet : 600 à 2500 tr/mn Presse purée : 70 à 300 tr/mn	1 à 4 Litres/mixeur	0,22

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
<b>RDYD050F</b>	Fouet longueur 185 mm – vitesse variable de 600 à 2 500 tr/min - Contenance adaptée pour 1 à 4 L
<b>RDYD050PP</b>	Presse-purée – Longueur 126 mm – vitesse variable de 70 à 300 tr/min - Contenance adaptée pour 1 à 5 Kg
<b>RDYD050BM</b>	Bloc moteur



### Mixeur plongeant monobloc (vitesse 12 000 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 25L
- Léger, robuste, meilleur rapport poids / puissance
- Conformité aux normes CE

#### MIXEUR PLONGEANT MONOBLOC (VITESSE 12 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (L)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDYJ060</b>	225	2 lames	1 à 25 L	0,27	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant monobloc
<b>RDYAC040</b>	Variateur de vitesse de 0 à 12000 tr/min (modèle J060)
<b>RDYJ060BM</b>	Bloc moteur – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L (pied mixeur), pour 1 à 10 L (pied blender), pour 1 à 5 L (fouet), pour 1 à 10 Kg (presse-purée)
<b>RDYJ060M1</b>	Pied mixeur longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L



### Mixeur plongeant démontable (vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 25L
- Léger, robuste et très maniable
- Exclusivité pied homogénéisation blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche en option
- Conformité aux normes CE

#### MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 12 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (L)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDYJ060VV</b>	225	2 lames	1 à 25 L	0,27	-
<b>RDYJ060VVMF</b>	Pied mixeur 225 Fouet 185	2 lames	1 à 25 L (pied mixeur) 1 à 5 L (fouet)	0,27	MONO 230+T
<b>RDYJ060VV300</b>	300	2 lames	1 à 25 L	0,27	MONO 230+T
<b>RDYJ060VVB</b>	225	Marteau blender	1 à 10 L	0,27	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
<b>RDYJ060BM</b>	Bloc moteur vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L (pied mixeur), pour 1 à 10 L (pied blender), pour 1 à 5 L (fouet), pour 1 à 10 Kg (presse-purée)
<b>RDYJ060M1</b>	Pied mixeur longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L
<b>RDYJ060M</b>	Pied mixeur longueur 300 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L
<b>RDYJ060B</b>	Pied homogénéisation blender longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 1 à 10 L
<b>RDYJ060F</b>	Fouet – longueur 185 mm – vitesse variable de 600 à 2 500 tr/min Contenance adaptée pour 1 à 5 L
<b>RDYJ060PP</b>	Presse-purée longueur 200 mm – vitesse variable de 70 à 300 tr/min contenance adaptée pour 1 à 10 Kg

# MIXEUR PLONGEANT



## Mixeur plongeant monobloc (vitesse 9 500 tr/min)

- Robuste, puissant, maniable
- Confort d'utilisation
- Conformité aux normes CE

### MIXEUR PLONGEANT MONOBLOC (VITESSE 9 500 TR/MIN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
<b>RDYS080</b>	300	9500 tr/mn vitesse variable	20 à 40 L	0,35



## Mixeur plongeant démontable (vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 40L
- Robuste, puissant, maniable
- Confort d'utilisation
- Conformité aux normes CE

### MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 2 800 À 9 500 TR/MIN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
<b>RDYS080VV</b>	300	2800 à 9500 tr/mn vitesse variable	20 à 40 L	0,35

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant démontable
<b>RDYS080M</b>	Pied mixeur longueur 300 mm – vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/min contenance adaptée pour 20 à 40 L
<b>RDYS080F</b>	Fouet longueur 205 mm – vitesse variable de 300 à 900 tr/min contenance adaptée pour 5 à 20 L
<b>RDYS080PP</b>	Pied presse-purée longueur 300 mm
<b>RDYS080BM</b>	Bloc moteur sénior
<b>RDYS080M1</b>	Pied mixeur longueur 400 mm



## Mixeur plongeant démontable (vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 100L
- Nombreux accessoires pour un seul bloc moteur
- Confort d'utilisation
- Pied et cloche entièrement démontable pour un entretien et une hygiène parfaite
- Exclusivité pied homogénéisation blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisailée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche
- Crochet de maintien pour marmite RDYSM020 inclus
- Conformité aux normes CE

### MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 10 500 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (litres)	Puiss. (kW)
<b>RDYS090VVMFP</b>	Pied mixeur 410 Fouet 245 Presse purée 420	3 lames	20 à 100 L (pied mixeur) 5 à 20 L (fouet) 10 à 30 Kg (presse-purée)	0,6
<b>RDYS090VVMF</b>	Pied mixeur 410 Fouet 245	3 lames	20 à 100 L (pied mixeur) 5 à 20 L (fouet)	0,6
<b>RDYS090VV</b>	410	3 lames	20 à 100 L	0,6
<b>RDYS090VV500</b>	500	3 lames	20 à 100 L	0,6
<b>RDYS090VVB</b>	410	Marteau blender	5 à 40 L	0,6

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
<b>RDYS090BM</b>	Bloc moteur – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min – contenance adaptée pour 20 à 100 L (pied mixeur), pour 5 à 40 L (pied homogénéisation blender), pour 5 à 20 L (fouet), pour 10 à 30 Kg (presse-purée)
<b>RDYS090M1</b>	Pied mixeur – longueur 410 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min Contenance adaptée pour 20 à 100 L
<b>RDYS090M</b>	Pied mixeur – Longueur 500 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min Contenance adaptée pour 20 à 100 L
<b>RDYS090B</b>	Pied homogénéisation Blender – Longueur 410 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min contenance adaptée pour 5 à 40 L
<b>RDYS090F</b>	Fouet longueur 245 mm – vitesse variable de 300 à 900 tr/min contenance adaptée pour 5 à 20 L
<b>RDYS090PP</b>	Presse-purée longueur 420 mm – vitesse variable de 100 à 600 tr/min contenance adaptée pour 10 à 30 Kg
<b>RDYSM020</b>	Crochet de maintien pour marmite inclus pour les versions démontables





### Machine sous-vide

- Modèle de table et sur socle nouvelle génération
- Écran couleur LCD, (20 prog. mémorisables)
- Contrôle du vide en mbar ou %
- Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel, soft-air
- Connection imprimante, suivi HACCP
- Alarme vidange
- Double soudure convexe haute pression
- Mise sous-vide de bocaux en verre
- Programme de déshumidification de pompe
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle plus rapide
- Kit d'entretien
- Contrôle du vide haute précision par capteur

### MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 350 LCD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEPLA-35-16</b>	450 x 554 x 405	350 x 420 x 150	16 m³/h 2 cycles/min	350	0,55	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 350

<b>RHEB035SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
<b>RHEALLPRINT-TH</b>	Imprimante pour étiquettes DLC
<b>RHETROLLEY-BAS</b>	Meuble sur roulettes avec étagères
<b>RHEJU-BOCONN</b>	Connexion extérieure pour bacs gastro

### MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 420 LCD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEPLA-42-21</b>	493 x 528 x 440	420 x 420 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75	MONO 230+T
<b>RHEPLA-42XL-21</b>	493 x 616 x 440	420 x 510 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 420

<b>RHEB042SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
<b>RHEB042XSCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide 420 xl - LCD
<b>RHEALLPRINT-TH</b>	Imprimante pour étiquettes DLC
<b>RHETROLLEY-BAS</b>	Meuble sur roulettes avec étagères
<b>RHEJU-BOCONN</b>	Connexion extérieure pour bacs gastro
<b>RHEALLSCF2-VA420</b>	Deuxième barre de soudure

### MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 410-2 LCD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEPLA-41/2-21</b>	698 x 528 x 440	620 x 410 x 185	21 m³/h 1 à 2 cycles/min	2 x 410	0,75	MONO 230+T

#### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 410

<b>RHEALLPRINT-TH</b>	Imprimante pour étiquettes DLC
<b>RHEJU-BOCONN</b>	Connexion extérieure pour bacs gastro
<b>RHEB052SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide

### MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 520-2 LCD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEPLA-52/2-63</b>	695 x 710 x 1025	520 x 600 x 200	63 m³/h 2 à 3 cycles/min	2 x 520	2,4	TRI400+N+T

#### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 520

<b>RHEALLPRINT-TH</b>	Imprimante pour étiquettes DLC
<b>RHEMA52SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
<b>RHEMA52CONN</b>	Connexion extérieure pour bacs gastro

#### Référence ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNES

<b>RHEALLBS-OPHTH20ACS</b>	Senseur contrôle des liquides
<b>RHEALLGASTAFEL</b>	Injection de gaz (MAP)



# MACHINE SOUS-VIDE & THERMOPLONGEUR



## Caractéristiques communes pour les Machine sous-vide RHEGO et RHEGO+

- Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Modèle de table compact, robuste, rapide et simple d'utilisation
- Barre de soudure amovible sans connexions électriques
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Programme de déshumidification de pompe
- Contrôle du vide haute précision par senseur [en %]
- Kit d'entretien



### Machine sous-vide RHEGO

- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Double soudure convexe haute pression
- 10 programmes mémorisables Softair de série pour modèle G042-21 & modèle G0-41/2-21



### Machine sous-vide RHEGO+

- Châssis en inox et couvercle transparent
- Double soudure
- Kit d'entretien
- Trois programmes ajustables et mémorisables.
- Remise en atmosphère progressive de série

## MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 280

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEG028-8</b>	335 x 450 x 305	280 x 360 x 85 / 130	8 m³/h 2 cycles / min	280	0,4	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 280

<b>RHEJU-PDEK-HOOG</b>	Couvercle bombé
<b>RHEJU-PSCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
<b>RHETROLLEY-BAS</b>	Meuble sur roulettes avec étagères

## MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 350

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEG0+35-8</b>	450 x 540 x 450	451x543x454	8 m³/h - 2cycles/ min	350	0,4	MONO 230+T
<b>RHEG035-16</b>	450 x 554 x 405	350 x 420 x 150	16 m³/h - 2 cycles/min	350	0,55	MONO 230+T
<b>RHEG0+35-16</b>	450 x 540 x 450	350 x 370x150	16 m³/h - 2 cycles/min	350	0,6	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 350

<b>RHETROLLEY-BAS</b>	Meuble sur roulettes avec étagères
<b>RHEJU35SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide

## MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 420 & 420 PLUS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEG042-16</b>	493 x 530 x 440	420 x 420 x 180	16 m³/h 2 cycles /min	420	0,55	MONO 230+T
<b>RHEG042-21</b>	493 x 528 x 440	420 x 420 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75 - 1,0	MONO 230+T
<b>RHEG0+42-16</b>	491x523x464	420x370x180	16 m³/h 2 cycles /min	420	0,55	MONO 230+T
<b>RHEG0+42-21</b>	491x523x464	420x370x180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75	MONO 230+T
<b>RHEG0+42XL-16</b>	491x523x464	420x370x180	16 m³/h 2 cycles /min	420	0,75	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 420 & 420 plus

<b>RHETROLLEY-BAS</b>	Meuble sur roulettes avec étagères
<b>RHEJU42SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
<b>RHEALLSCF2-VA420</b>	Deuxième barre de soudure arrière

## MACHINE VIDE À CLOCHE 2 BARRES DE SOUDURE 410 & 420 PLUS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
	Machine	Chambre				
<b>RHEG041/2-21</b>	698 x 528 x 440	620 x 410 x 180	21 m³/h 1 à 2 cycles/min	2 x 410	0,75	MONO 230+T
<b>RHEG0+42XL/2-21</b>	491 x 613 x 469	420 x 460 x 180	21 m³/h 1 à 2 cycles/min	2 x 420	0,8	MONO 230+T

### Référence Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 410

<b>RHEB052SCH-INLEG</b>	Plaque inclinée pour liquide
-------------------------	------------------------------

### Référence ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNES

<b>RHEJU-BOCONN</b>	Connexion extérieure pour bacs gastro
---------------------	---------------------------------------



### Thermoplongeur

- Construction inox
- Capacité de chauffe 50 L

### THERMOPLONGEUR PROFESSIONNEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Programmes	Poids (kg)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDEFRCOOK</b>	130 x 260 x 380	mémorisables temps et température 24 °C à 99 °C	4,5	0,2	MONO 230+T



### Machine à emballer sous-vide barre de soudure 250 mm

- Machine sous-vide de table à cloche
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage/nettoyage de la pompe
- "CLEAN PUMP" pour effectuer le nettoyage de la pompe et effacer toute trace d'humidité
- "STEP VAC" pour emballer sous-vide les produits liquides
- "SOFT VAC" pour éviter tout écrasement des produits
- "HEAT PUMP" pour effectuer le préchauffage de la pompe en présence de températures basses
- "EXTRA VAC" conçu pour emballer plus facilement la viande désossée

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 250 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m <sup>3</sup> /h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUPOCKET	360 x 420 x 400	8	250	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,35	MONO 230+T



### Machine à emballer sous-vide

- Structure en acier inox
- Machine sous-vide de table à cloche
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons entièrement extractible
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage / nettoyage de la pompe
- Pompe à bain d'huile
- Panneau des commandes LCD
- Démarrage automatique du cycle de travail

- Réouverture automatique de la cloche à la fin du cycle de travail
- Plaques de remplissage pour régler la hauteur du sachet
- Connexion possible à l'extérieur pour faire le vide en bacs GN
- Possibilité de régler le % de vide et la durée de la phase de soudure
- Cuve inox avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Carter inox basculant jusqu'à 90° pour faciliter toute assistance technique à l'intérieur de l'appareil
- Double senseur (vide + liquide) sur tous les modèles

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE À CLOCHE BARRE DE SOUDURE 300 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m <sup>3</sup> /h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUJUNIOR	410 x 480 x 420	8	300	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,45	MONO 230+T

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE À CLOCHE BARRE DE SOUDURE 350 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m <sup>3</sup> /h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIDY	460 x 530 x 420	8	350	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,65	MONO 230+T

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 400 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m <sup>3</sup> /h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUBASIC	510 x 580 x 450	20	400	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T
REUMIXERXXL	920 x 560 x 450	20	2 x 400	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

# MACHINE SOUS-VIDE

## CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE



### Machine à emballer sous-vide

- Structure en acier inox
- Machine sous-vide de table à cloche
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons entièrement extractible
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage / nettoyage de la pompe
- Pompe à bain d'huile
- Panneau des commandes LCD
- Démarrage automatique du cycle de travail

- Réouverture automatique de la cloche à la fin du cycle de travail
- Plaques de remplissage pour régler la hauteur du sachet
- Connexion possible à l'extérieur pour faire le vide en bacs GN
- Possibilité de régler le % de vide et la durée de la phase de soudure
- Cuve inox avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Carter inox basculant jusqu'à 90° pour faciliter toute assistance technique à l'intérieur de l'appareil
- Double senseur (vide + liquide) sur tous les modèles

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 450 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIXER	560 x 630 x 450	20	450	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T
REUMIXERDUO	600 x 580 x 450	20	2 x 450	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

### MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 500 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIXERPLUS	620 x 650 x 450	20	500	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine à emballer sous-vide
REUOPGAZ	Système d'injection du gaz inerte
REUMIMPRIM	Imprimante d'étiquettes autocollantes
REUMINIORDI	Clavier extérieur pour la modification et personnalisation des étiquettes
REUCHARIOT	Chariot sur roulettes pour machines de table à cloche 680 x 575 x 630 mm sauf REUMIXERXXL



### Système de cuisson à basse température

- Structure acier inox avec une cuve GN 1/1 GN 2/1GN et GN 1/2 robinet de vidange (Sauf REUSOUSVIDE9)
- Panneau des commandes "LCD" avec signal sonore
- Possibilité de régler la durée de la cuisson
- Possibilité de régler la température
- Grille inox interne
- Température de cuisson : de 45° à 100°

### SYSTÈME DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve (Litres)	Puiss. (kW)	Tension
REUSOUSVIDE9	345 x 285 x 270	9 litres	0,6	MONO 230+T
REUSOUSVIDE25	350 x 550 x 320	25 litres	1	MONO 230+T
REUSOUSVIDE50	670 x 550 x 320	50 litres	2	MONO 230+T





### Pétrin

- Tête relevable et cuve démontable ou tête et cuve fixe
- La cuve, l'outil spiralé et la barre sont en acier inoxydable
- Grille de protection en acier inoxydable
- Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile
- Minuteur pour les pétrins de 12 à 60 kg
- Pétrins avec un moteur monophasé ou triphasé ou un moteur triphasé 2 vitesses (sauf 5 et 8 Kg)
- Les modèles de 12 à 44 kg sont équipés de roulettes avec freins
- Revêtement carrosserie peinture qualité alimentaire

### PÉTRIN À SPIRALE TÊTE RELEVABLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK12AM</b>	675 x 350 x 702	12	8	1	0,9	MONO 230+T
<b>RMEPK18AM</b>	700 x 390 x 702	18	12	1	0,9	MONO 230+T
<b>RMEPK25AM</b>	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	MONO 230+T
<b>RMEPK38AM</b>	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	MONO 230+T
<b>RMEPK44AM</b>	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	MONO 230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK12AT</b>	675 x 350 x 702	12	8	1	0,75	TRI400 N+T
<b>RMEPK18AT</b>	700 x 390 x 702	18	12	1	0,75	TRI400 N+T
<b>RMEPK25AT</b>	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	TRI400 N+T
<b>RMEPK38AT</b>	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	TRI400 N+T
<b>RMEPK44AT</b>	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	TRI400 N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK12AD</b>	675 x 350 x 702	12	8	2	0,8	TRI400 N+T
<b>RMEPK18AD</b>	700 x 390 x 702	18	12	2	0,8	TRI400 N+T
<b>RMEPK25AD</b>	770 x 430 x 790	25	17	2	1,4	TRI400 N+T
<b>RMEPK38AD</b>	830 x 480 x 790	38	25	2	2,2	TRI400 N+T
<b>RMEPK44AD</b>	860 x 530 x 790	44	30	2	2,2	TRI400 N+T

### PÉTRIN À SPIRALE TÊTE FIXE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK5M</b>	540 x 260 x 527	5	3	1	0,37	MONO 230+T
<b>RMEPK8M</b>	550 x 280 x 567	8	5	1	0,37	MONO 230+T
<b>RMEPK12M</b>	675 x 350 x 702	12	8	1	0,9	MONO 230+T
<b>RMEPK18M</b>	700 x 390 x 702	18	12	1	0,9	MONO 230+T
<b>RMEPK25M</b>	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	MONO 230+T
<b>RMEPK38M</b>	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	MONO 230+T
<b>RMEPK44M</b>	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	MONO 230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK5T</b>	540 x 260 x 527	5	3	1	0,37	TRI400 N+T
<b>RMEPK8T</b>	550 x 280 x 567	8	5	1	0,37	TRI400 N+T
<b>RMEPK12T</b>	675 x 350 x 702	12	8	1	0,75	TRI400 N+T
<b>RMEPK18T</b>	700 x 390 x 702	18	12	1	0,75	TRI400 N+T
<b>RMEPK25T</b>	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	TRI400 N+T
<b>RMEPK38T</b>	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	TRI400 N+T
<b>RMEPK44T</b>	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	TRI400 N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)		Vitesse	Puissance (kW)	Tension
		global	farine			
<b>RMEPK12D</b>	675 x 350 x 702	12	8	2	0,8	TRI400 N+T
<b>RMEPK18D</b>	700 x 390 x 702	18	12	2	0,8	TRI400 N+T
<b>RMEPK25D</b>	770 x 430 x 790	25	17	2	1,4	TRI400 N+T
<b>RMEPK38D</b>	830 x 480 x 790	38	25	2	2,2	TRI400 N+T
<b>RMEPK44D</b>	860 x 530 x 790	44	30	2	2,2	TRI400 N+T

# TRANCHEUR À COURROIE

**FRANSTAL**  
Platinum



## Trancheur Himalaya 300

- Entièrement inox 18/10<sup>ème</sup>
- Lame Ø 300 mm
- Accès facile pour le nettoyage
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Conforme aux normes CE
- Indice de protection IP 63
- Entraînement par courroie
- Grand dégagement pour travail aisé

### TRANCHEUR À COURROIE HIMALAYA 300

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
	sans chariot	avec chariot			
<b>RDAHIMALAYA300</b>	633 x 450 x 393	634 x 508 x 467	Ø 300	0,35	MONO 230+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour trancheur 300

**RDALAMETEFLO300** Lame teflon Ø 300 mm



## Trancheur Himalaya 350 GX

- Entièrement inox 18/10<sup>ème</sup>
- Lame Ø 350 mm
- Accès facile pour le nettoyage
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Conforme aux normes CE
- Indice de protection IP 63
- Entraînement par courroie
- Grand dégagement pour travail aisé

### TRANCHEUR À COURROIE HIMALAYA 350

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
	sans chariot	avec chariot			
<b>RDAHIMALAYA350GX</b>	674 x 480 x 489	695 x 522 x 521	Ø 350	0,35	MONO 230+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour trancheur 350

**RDALAMETEFLO350** Lame teflon Ø 350 mm



### Trancheur à pignons Himalaya semi-automatique

- Entièrement inox
- lame Ø 350 mm
- Équipé d'un guide sur porte produit
- Semi-automatique
- Nettoyable à la douchette possible entièrement étanche
- Indice de protection IP67
- Conforme aux normes CE
- Écran tactile
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Fonctionnement manuel ou automatique
- Cadence réglable jusqu'à 40 cycles/min
- Entraînement par pignons

### TRANCHEUR À PIGNONS HIMALAYA SEMI-AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
	sans chariot	avec chariot			
<b>RDAHIMALAYA350SA</b>	770 x 492 x 515	800 x 545 x 500	Ø 350	0,47	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur 350 SA
<b>RDACOMPTEURSAUTO</b>	Compteur de tranches automatique, programmable avec arrêt automatique réglage du nombre de tranches.
<b>RDAEXTRACTEUR</b>	Extracteur de lame quart de tour, pour trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons extraction de la lame en toute sécurité, sans outil
<b>RDAGUIDEPRODUIT</b>	Guide pour porte produit de trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons
<b>RDALAMETEFLO350</b>	Lame teflon Ø 350 mm



### Trancheur 350 pignons Himalaya 350

- Entièrement inox
- Affûteur indépendant
- Entièrement étanche
- Indice de protection IP67
- Entraînement par pignons
- Conforme aux normes CE
- Lavable douchette
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)

### TRANCHEUR À PIGNONS HIMALAYA 350

Référence	Dimensions L x P x H (mm)		Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
	sans chariot	avec chariot			
<b>RDAHIMALAYA350</b>	770 x 492 x 415	840 x 550 x 599	Ø 350	0,35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheurs Himalaya 350
<b>RDAEXTRACTEUR</b>	Extracteur de lame quart de tour, pour trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons extraction de la lame en toute sécurité, sans outil
<b>RDAGUIDEPRODUIT</b>	Guide pour porte produit de trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons
<b>RDALAMETEFLO350</b>	Lame teflon Ø 350 mm

# TRANCHEUR GRAVITÉ À COURROIE & À PIGNONS



## Trancheur

- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 avec bâti en aluminum anodisé
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé à la machine
- Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement
- Cercle protège lame

## TRANCHEUR GRAVITÉ À COURROIE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RBR146</b>	590 x 610 x 425	Ø 250 mm	16 mm	28	0,33	MONO 230+T
<b>RBR166</b>	625 x 610 x 435	Ø 275 mm	16 mm	30	0,33	MONO 230+T
<b>RBR194</b>	630 x 610 x 440	Ø 292 mm	16 mm	32	0,33	MONO 230+T
<b>RBR195</b>	670 x 610 x 470	Ø 320 mm	16 mm	34	0,33	MONO 230+T



## Trancheurs

- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 tout inox
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 Hrc
- Affûteur automatique incorporé à la machine
- Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement
- Cercle protège lame

## TRANCHEUR GRAVITÉ À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RBR196</b>	705 x 550 x 510	Ø 292 mm	25 mm	42	0,4	MONO 230+T
<b>RBR197</b>	765 x 550 x 530	Ø 350 mm	25 mm	47	0,4	MONO 230+T

## Trancheurs

- Cercle protège lame
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Boîtier de commande 24 volts
- Transmission par engrenage, couronne vis sans fin
- Indice de protection IP65
- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé
- Épaisseur de coupe : 0-25 mm



## TRANCHEUR GRAVITÉ À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RBRMG300-12EG</b>	725 x 570 x 435	Ø 292 mm	25 mm	62	0,4	MONO 230+T
<b>RBRMG350-12EG</b>	775 x 590 x 455	Ø 350 mm	25 mm	68	0,4	MONO 230+T

## Trancheurs

- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8
- Trancheur de grande capacité avec mouvement automatique du chariot
- Transmission par engrenage, couronne vis sans fin
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Système de débrayage pour utilisation manuelle
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé
- Vitesse du chariot : 32 coupes / minute
- Cercle portège lame



## TRANCHEUR GRAVITÉ SEMI-AUTOMATIQUE À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)	Tension
<b>RBRMA300-12G</b>	735 x 585 x 490	Ø 292 mm	25 mm	77	0,4	MONO 230+T
<b>RBRMA350-12LEG</b>	810 x 670 x 530	Ø 350 mm	25 mm	83	0,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur
<b>RBR10649-2</b>	Option couteau teflon MG-MA300
<b>RBR13200-2</b>	Option couteau teflon MG-MA350
<b>RBR16193</b>	Option chariot prolongé trancheur MG-350
<b>RBR16103</b>	Option règle chariot trancheur MG-COR
<b>RBR16102</b>	Option règle chariot trancheur USA-COR-MG



### Trancheur aluminium 300/350 à courroie

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Nouvelle conception pour un nettoyage totalement accessible
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

#### TRANCHEUR 300 COURROIE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300AMC</b>	650 x 560 x 470	290 x 170 x 20	300	-	0/400	0,25	MONO 230+T
<b>RDE300AMCELR</b>	650 x 560 x 470	290 x 170 x 20	300	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/400	0,25	MONO 230+T

#### TRANCHEUR 350 COURROIE

<b>RDE350AMC</b>	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	-	0/600	0,25	MONO 230+T
<b>RDE350AMCELR</b>	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/600	0,25	MONO 230+T



### Trancheur aluminium 300/350 à pignons

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Nouvelle conception pour un nettoyage totalement accessible
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

#### TRANCHEUR 300 À PIGNONS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300AMP</b>	630 x 580 x 440	280 x 160 x 20	300	Lavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/800	0,25	MONO 230+T
<b>RDE300AMPELR</b>	630 x 580 x 440	280 x 160 x 20	300	Lame extractible livrée avec disque ELR. Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/800	0,25	MONO 230+T

#### TRANCHEUR 350 À PIGNONS

<b>RDE350AMP</b>	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/1000	0,25	MONO 230+T
<b>RDE350AMPELR</b>	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/1000	0,25	MONO 230+T



### Trancheur déco courroie

- Trancheur design pour petite restauration commerciale, bar à vin et à tapas
- Idéal pour l'animation en salle ou cuisine ouverte

#### TRANCHEUR DÉCO COURROIE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couleur	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE250BIR</b>	250 BI ROUGE	500 x 460 x 365	210 x 150 x 13	250	Rouge	0/80	0,14	MONO 230+T
<b>RDE250BIN</b>	250 BI NOIR	500 x 460 x 365	210 x 150 x 13	250	Noir	0/80	0,14	MONO 230+T



# TRANCHEUR

**FRANSTAL**  
Silver



## Trancheur AUTOMATIQUE 300/350 à pignons

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Étanche douchette IP 54 (M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

### TRANCHEUR 300/350 AUTOMATIQUE ELR ALU À PIGNONS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300AUTOELR</b>	300 AUTO ELR	600 x 725 x 595	285 x 165 x 20	300	Extracteur de lame ELR Douchette tolérée	0/2000	0,37	MONO 230+T
<b>RDE350AUTOELR</b>	350 AUTO ELR	720 x 725 x 595	285 x 190 x 20	350	Extracteur de lame ELR Douchette tolérée	+1000	0,37	MONO 230+T



## Trancheur automatique en titane à pignons

- Trancheur ergonomique sécurisé et étanche
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés
- Conseillé pour la restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries, légumes et fromages
- Lame extractible livrée avec disque ELR
- Variateur de déplacement plateau
- Plateau avec guide produits
- Affûteur indépendant hygiénique

### TRANCHEUR 300/350 AUTOMATIQUE ELR PIGNONS TITANE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300AUTOELRT</b>	300 AUTO ELR TITANE	660 x 725 x 595	285 x 165 x 20	300	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	0/2000	0,37	MONO 230+T
<b>RDE350AUTOELRT</b>	350 AUTO ELR TITANE	720 x 725 x 595	285 x 190 x 20	350	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	+1000	0,37	MONO 230+T



## Trancheur 350 à pignons titane

- Trancheur ergonomique sécurisé et étanche
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries, légumes et fromages
- Conseillé pour la restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Lame extractible livrée avec disque ELR
- Affûteur indépendant hygiénique

### TRANCHEUR 350 PIGNONS TITANE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE350AMP</b>	350 AMP TITANE	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Douchette tolérée	0/1000	0,25	MONO 230+T
<b>RDE350AMPELRT</b>	350 AMP ELR TITANE	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	0/1000	0,25	MONO 230+T





### Trancheur 250/300 courroie

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant hygiénique
- Douchette déconseillée
- Conseillé pour la petite restauration

#### TRANCHEUR 250/300 COURROIE ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE250PR</b>	250 PR	540 x 430 x 380	215 x 150 x 15	250		0/80	0,18	MONO 230+T
<b>RDE300PR</b>	300 PR	625 x 430 x 430	250 x 200 x 15	300		0/200	0,22	MONO 230+T
<b>RDE300PRELR</b>	300 PR ELR	625 x 430 x 430	250 x 200 x 15	300	Extracteur de lame ELR	0/200	0,22	MONO 230+T



### Trancheur 300/350 courroie

- Chariot démontable
- Affûteur intégré
- Douchette déconseillée
- Conseillé pour la petite restauration

#### TRANCHEUR 300/350 COURROIE ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300LU</b>	300 CLU	550 x 370 x 480	280 x 180 x 15	300	0/400	0,24	MONO 230+T
<b>RDE350LU</b>	350 CLU	550 x 430 x 490	290 x 200 x 15	350	0/600	0,37	MONO 230+T



### Trancheur 300/350 pignons

- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur intégré

#### TRANCHEUR 300/350 PIGNONS ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
<b>RDE300PS</b>	300 PS	615 x 547 x 465	270 x 190 x 23	300	0/1000	0,4	MONO 230+T
<b>RDE350PS</b>	350 PS	660 x 575 x 455	270 x 225 x 23	350	0/2000	0,4	MONO 230+T

# TURBO-BROYEUR BLENDER



## Turbo-broyeur blender

Faible encombrement, grande capacité

- Performance : moteur de 1.5 Kw
- Ergonomie : maniabilité aisée grâce aux 3 roues (1 directrice)
- Fonctionnel : compact, faible empiètement, soit un encombrement minimum
- Rangement aisé de par son gabarit
- Hygiène : entièrement en inox pour un entretien facile

### TURBO-BROYEUR BLENDER

Référence	Version	Livre avec	Capacité max.	Vitesse	Puissance (kw)	Tension
<b>RDYTB1000</b>	BLENDER TRIPHASE	Accessoire Blender	150L	2800 tr/mn	1,5	TRI400 N+T



Blender



Cloche

## Turbo-broyeur Spécial collectivité pour un usage intensif

- Performance : moteur puissant de 2.2 KW, la plus puissante et la plus rapide du marché (4000 tr/min)
- Confort : maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement
- Ergonomie : encombrement minimum
- Hygiène : tout en inox pour un entretien facile
- Variateur de vitesse surmodèle\*

### TURBO-BROYEUR

Référence	Version	Livre avec	Capacité max.	Vitesse	Longueur tube en mm	Puissance (kw)	Tension
<b>RDYTB1500M</b>	460-500	Accessoire cloche	100 à 300L	4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T
<b>RDYTB1500B</b>	BLENDER	Accessoire blender	100 à 300L	4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T
<b>RDYTB1500VVB</b>	BLENDER	Accessoire blender	100 à 300L	2800/4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T





### Operculeuse de barquette

- Operculeuse tout inox livrée avec une matrice réglable brevetée
  - Régulation électronique de température
  - 2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF :
    - 195 x 140 mm
    - 140 x 96 mm
  - Capacité de soudure : 195 mm x 160 mm
  - Laize maxi bobine : 150 mm
  - Diamètre maxi bobine : 200 mm
- Avantage :** Opercule les barquettes standard CLTP ou TMF de 125 gr à 2 kg

### OPERCULEUSE 150 BARQUETTE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (élec.kW)	Tension
<b>RCCB150</b>	490 x 210 x 480 ouverte	490 x 210 x 230 fermée	12	0,35	MONO 230+T



### Operculeuse de barquette

- Operculeuse tout inox
  - Livrée avec une matrice au choix
  - Régulation électronique de température
  - Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm)
  - Exemples de matrices standards au choix :
    - 2 empreintes 195 x 140 mm
    - 6 empreintes 140 x 96 mm
    - 4 empreintes GN1/8 (162 x 132 mm)
    - 4 empreintes GN1/6 (176 x 163 mm)
    - 2 empreintes GN1/4 (265 x 162 mm)
    - 2 empreintes GN1/3 (323 x 174 mm)
    - 1 empreinte GN1/2 (325 x 265 mm)
- Avantage :** Opercule jusqu'à 6 barquettes standard à la fois  
Matrice sur mesure : nous consulter

### OPERCULEUSE 325 BARQUETTE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (élec.kW)	Tension
<b>RCCB325</b>	470 x 725 x 610 (H. bras ouvert)	470 x 725 x 420 (H. bras fermée)	45	1,2	MONO 230+T



### Gaufrier spécial pour gaufre sandwich et pizza

- Dimensions de la gaufre : diamètre de 169 mm et épaisseur de 20 mm
- Fermeture hermétique empêche le débordement de la pâte
- Position du thermostat à 300° C pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses
- Plateau en inox 18/10<sup>ème</sup> pour déchets de cuisson, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Moule en fonte spécial permet une cuisson sans collage et un nettoyage à la brosse en inox
- Poignées robustes en inox en forme U, isolées
- Version réversible permet la cuisson des gaufres fourrées

### GAUFRIER SPÉCIAL SANDWICH OU PIZZA

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Gamme	Thermostat	Nombre Gaufres	Puiss. (kW)	Tension
<b>RPA131TS</b>	300 x 300 x 172	Thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131RTS</b>	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131TD</b>	600 x 300 x 172	Thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
<b>RPA131RTD</b>	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
<b>RPA131CS</b>	300 x 300 x 172	Afficheur digital, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131RCS</b>	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, afficheur digital, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131CD</b>	600 x 300 x 172	Afficheur digital, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
<b>RPA131RCD</b>	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, afficheur digital, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T



### Gaufrier numérique spécial gaufre sandwich et pizza

- Dimensions de la gaufre : diamètre de 169 mm et épaisseur de 20 mm
- Fermeture hermétique empêche le débordement de la pâte
- Position du thermostat à 300° C pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses
- Plateau en inox 18/10 pour déchets de cuisson, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Moule en fonte spécial permet une cuisson sans collage et un nettoyage à la brosse en inox
- Poignées robustes en inox en forme U, isolées
- Version réversible permet la cuisson des gaufres fourrées

### GAUFRIER NUMÉRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRE SANDWICH ET PIZZA

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Gamme	Version	Nombre Gaufres	Puiss. (kW)	Tension
<b>RPA131NS</b>	300 x 300 x 172	Compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131RNS</b>	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	1	1	1,6	MONO 230+T
<b>RPA131ND</b>	600 x 300 x 172	Compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	2	2	3,2	MONO 230+T
<b>RPA131RND</b>	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	2	2	3,2	MONO 230+T



### Grill panini et contact-grill

- Carrosserie robuste en inox Aisi 304 pour un usage intensif
- Moule en fonte spéciale très lourde pour une bonne réserve de chaleur
- Tiroir ramasse-jus en inox, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Thermostat (0-300° C) de qualité supérieure permettant de travailler d'une manière régulière sans risque de surchauffe
- Thermo-sécurité automatique incorporé
- Pieds réglables

### GRILL PANINI ET CONTACT GRILL

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Surface de cuisson (mm)	Plaques	Puissance (kW)	Tension
<b>RPAPA-R</b>	PA-R	450 x 360 x 190	364 x 240mm.	Rainurée en bas et rainurée en haut	2,9	MONO 230+T
<b>RPACG-R</b>	CG-R	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Rainurée en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
<b>RPACG-L</b>	CG-L	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Lisse en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
<b>RPACGD-L</b>	CGD-L	630 x 360 x 190	547 x 240mm	Lisse en bas et rainurée en haut	4,8	TRI400 N+T
<b>RPACGD-R</b>	CGD-R	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Deux rainurées en bas, deux rainurées en haut	4,8	TRI400 N+T
<b>RPACGD-LR</b>	CGD-LR	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Une rainurée et une lisse en bas, deux rainurées en haut	4,8	TRI400 N+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur 350
<b>RS0618.020.025</b>	Bloc transformateur- adaptateur secteur 230 V

# Sommaire

## LAVERIE

☛ Lave-verres, Lave-vaisselle PLATINIUM .....	6.04
☛ Lave-verres GOLD.....	6.05
☛ Lave-vaisselle GOLD .....	6.06
☛ Lave-verres, Lave-vaisselle SILVER.....	6.07
☛ Lave vaisselle à capot PLATINIUM .....	6.08
☛ Lave vaisselle à capot GOLD.....	6.09
☛ Lave vaisselle à capot SILVER .....	6.10
☛ Lave-plateaux GOLD .....	6.11
☛ Lave-batterie à granules GOLD.....	6.11
☛ Lave-batterie GOLD .....	6.12 à 6.13
☛ Laveuse à avancement GOLD triple rinçage renforcé.....	6.14 à 6.17
☛ Laveuse à avancement GOLD double rinçage renforcé .....	6.18 à 6.19
☛ Laveuse à avancement GOLD .....	6.20 à 6.21
☛ Laveuse à avancement SILVER rinçage traditionnel .....	6.22 à 6.23

## HYGIÈNE

☛ Cartouche / Adoucisseur GOLD.....	6.24 à 6.25
☛ Centrale de désinfection GOLD .....	6.26 à 6.27
☛ Centralisation & Désinfectant GOLD .....	6.28
☛ Doseur électronique GOLD .....	6.29
☛ Produit d'entretien GOLD .....	6.30 à 6.33

## BLANCHISSERIE

☛ Machine à laver & séchoir professionnelle GOLD .....	6.34
☛ Circuit du traitement de linge .....	6.35
☛ Machine à laver industrielle GOLD.....	6.36 à 6.37
☛ Machine à laver aseptique GOLD.....	6.38 à 6.39
☛ Séchoir professionnel GOLD.....	6.40 à 6.41
☛ Sécheuse-repasseuse GOLD .....	6.42 à 6.44
☛ Machine à laver SILVER .....	6.45
☛ Séchoir SILVER .....	6.46





### LKRDUPLA40LST et LKRDUPLA50T

- Construction en acier AISI 304
- Isolation double paroi
- Bras de lavage et rinçage composite en croix (DUPLA40)
- Bras de lavage inox et rinçage composite indépendant (DUPLA50)
- Panneau de commande LED avec visualisation des températures
- Démarrage lent, programme auto nettoyage
- Système de charnière « porte » souple
- Thermostop
- Doseur de rinçage incorporé
- **Dotation lave verres** : 2 paniers verres + godet à couverts + supports soucoupes
- **Dotation laveuse frontale** : 1 panier à verres + 1 panier à vaisselle + 1 godet à couverts



### LKRPREMIUM2-40, LKRPREMIUM2-50 et LKRPREMIUM2-50SMALL

- Réduction consommation, de produit et d'énergie grâce au système de rinçage optimisé
- Cycles de lavage, avec vidange partielle et 2 avec vidange totale
- START avec touche sensitive multi couleur
- Commandes électroniques avec écran TFT lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Autodiagnostique et avis de panne sur deux niveaux différents, gérables par l'utilisateur ou par le service d'assistance selon la typologie du problème
- Multi-voltage
- Système PLUS permettant un rinçage à pression et température constante
- Doseurs péristatiques intégrés
- Pompe de vidange intégrée
- Système Thermostop avec dispositif Energy Saving
- Cuves embouties et arrondies pour faciliter le nettoyage et pour une meilleure hygiène
- Possibilité de raccordement eau osmosée

### LAVE-VERRES ÉLECTRONIQUE CASIER 400X400 MM

Référence	Dimensions (L x P x H (mm))	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LKRDUPLA40LST	460 x 545 x 715	60/40/30/20	4 cycles : 60/90/120/180sec	verres 305mm, assiettes Ø 295mm	3,2	MONO 230+T
LKRPREMIUM2-40	460 x 550 x 780	5/58/30/20/38/30/27/21	9 cycles : (7 vidanges partielles, 2 vidanges totales)	Ø 310mm	3,3 ou 4,75	TRI400+N+T commutable TRI230+N+T ou MONO230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verre
LKRDE	Doseur de détergent produit lavage pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRPS	Pompe de vidange incorporée pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter pour DUPLA
LKRKITPS	Kit pompe de vidange à monter pour DUPLA
LKRSOLE40	Socle de réhausse
LKRFLOAT	Senseur présence détergent / rinçage pour LKRPREMIUM40II
LKRCLLOUD*	Module pour connection à distance pour LKRPREMIUM40II

\*10 ans d'abonnement inclus

### LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE FRONTAL CASIER 500X500 MM

Référence	Dimensions (L x P x H (mm))	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LKRDUPLA50T	595 x 610 x 845	60/40/30/20	4 cycles 60/90/120/180sec	verres 310mm assiettes Ø 325mm	5,15 kW	TRI400+N+T
LKRPREMIUM2-50	600 x 610 x 850	5/X/60/30/20/40/20/20/10	8cycles (6 vidanges partielles, 2 vidanges totales)	340mm	6,65kW	TRI400+N+T commutable TRI230+N+T ou MONO230+T
LKRPREMIUM2-50SMALL	600 x 610 x 730	5/X/60/30/20/40/20/20/10	8 cycles (6 vidanges partielles, 2 vidanges totale),	260mm	6,35kW	TRI400+N+T commutable TRI230+N+T ou MONO230+T
LKRPREMIUM2-50H+	600 x 610 x 850	-	10 cycles (7 vid partielles, 3 vidanges totales), 2 cycles sp désinfectant	340mm	6,65kW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour Lave-vaisselle
LKRDE	Doseur de détergent produit lavage pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRPS	Pompe de vidange incorporée pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter pour DUPLA
LKRKITPS	Kit pompe de vidange à monter pour DUPLA
LKRSOLE50	Socle de réhausse
LKRXP	Puissance renforcée alimentation EF 8°-55°C pour LKRDUPLA50T
LKRFLOAT	Senseur présence détergent / rinçage pour LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII
LKRCLLOUD*	Module pour connection à distance pour LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII

\*10 ans d'abonnement inclus



# LAVE-VERRES



## Lave-verres et lave-vaisselle frontal

- Construction en acier inox AISI304
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange
- Supports panier emboutis (sauf 35.25)
- Carrosserie double paroi partielle (sauf 35.25)
- Thermostop température rinçage garantie
- Doseur rinçage électrique incorporé
- **Dotation lave-verres** : 2 casiers verres, 1 support soucoupes, 1 godet couverts
- **Dotation lave-vaisselle** : 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 godet couverts
- Adoucisseur automatique incorporé (en option 'S')

## LAVE-VERRES CASIER 350 X 350 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/H)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF35.25	440 x 497 x 640	30	120	électromécanique	250 mm	2,9	MONO 230+T
LARAF35.25E	440 x 497 x 640	40-30-20	90-120-180-540	électronique	250 mm	2,9	MONO 230+T
LARAF35.25EDP	440 x 497 x 640	40-30-20	90-120-180-540	électronique + pompe de vidange	250 mm	2,9	MONO 230+T
LARAF35.25ES	440 x 497 x 640	40-30-20	90-120-180-540	électronique + adoucisseur	250 mm	2,9	MONO 230+T

## LAVE-VERRES CASIER 400 X 400 MM AVEC LAVAGE SUPÉRIEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/H)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF40.30LS	455 x 550 x 700	30	120	électromécanique	300 mm	3	MONO 230+T
LARAF40.30ELSDP	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180	électronique + pompe de vidange	300 mm	3	MONO 230+T
LARAF40.30ELS	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180-540	électronique	300 mm	3	MONO 230+T
LARAF40.30ELSPRSDP	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180-540	électronique PRS + pompe de vidange	300 mm	3	MONO 230+T
LARAF40.30ELSS	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180-540	électronique + adoucisseur	300 mm	3	MONO 230+T
LARAF40.30ELSSDP	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180-540	électronique + adoucisseur + pompe de vidange	300 mm	3	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verres
LAR8395-0007	Kit filtres inox cuve (seulement pour lave-verres casier 400 mm)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-VERRES LARAF35.25 /LARAF40.30LS
LAR8395-0034	Doseur de détergent à monter - Produit de lavage
LAR8395-0002	Pompe de vidange à monter





### Laveuse frontale LARAF50.35E + lave-verres électronique 40.30E

- Doseur détergent électrique incorporé
- Display électronique avec touche multi chromatique
- Multi-voltage laveuse frontale commutable TRI400 5kW ou TRI230 ou MONO230
- Cycle Auto-nettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres
- Fonction GREEN économie d'énergie
- Démarrage progressif SOFT START

### Spécificités lave-vaisselle frontal

- Lavage GN1/1 avec casier spécial
- Filtre de surface cuve en inox
- Trois niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Surchauffeur avec calorifugeage

### LAVEUSE FRONTALE MÉCANIQUE CASIER 500 X 500 MM

Référence	Dimensions (x P x H (mm))	Débit (casiers/H)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF50.35M	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique	350 mm	3,25	MONO 230+T
LARAF50.35MDP	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique + pompe de vidange	350 mm	3,25	MONO 230+T
LARAF50.35MS	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique + adoucisseur	350 mm	3,25	MONO 230+T
LARAF50.35T	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique	350 mm	5	TRI400+N+T*
LARAF50.35TS	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique + adoucisseur	350 mm	5	TRI400+N+T*
LARAF50.35TDP	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique + pompe de vidange	350 mm	5	TRI400+N+T*

\*commutable MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verres
LAR8395-0034	Doseur de détergent à monter - produit de lavage

### LAVEUSE FRONTALE ÉLECTRONIQUE CASIER 500 X 500 MM

Référence	Dimensions (x P x H (mm))	Débit (casiers/H)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF50.35E	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique	350 mm	5	MONO 230+T*
LARAF50.35EDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique + pompe de vidange	350 mm	5	MONO 230+T*
LARAF50.35ESDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique + adoucisseur + pompe de vidange	350 mm	5	MONO 230+T*
LARAF50.35ES	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique + adoucisseur	350 mm	5	MONO 230+T
LARAF50.35EPRS	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique PRS	350 mm	5	MONO 230+T
LARAF50.35EPRSDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique PRS + pompe de vidange	350 mm	5	MONO 230+T
LARAF50.35EPRSSDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique PRS + adoucisseur + pompe de vidange	350 mm	5	MONO 230+T

\*commutable MONO 230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE FRONTALE LARAF50.35M /LARAF50.35E
LAR6110-050002	Socle de réhausse (H420 mm + 130 mm pieds)
LAR6110-050004	Socle de réhausse avec porte (H420 mm + 130 mm pieds)
LAR8395-0002	Pompe de vidange à monter

# LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE



## Lave-verres et lave-vaisselle frontal

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, support de guides embouti et guides support paniers emboutis
- Porte contrebalancée double paroi
- Niveau sonore inférieur à 63 dB pour le lave-vaisselle, 70 dB pour les lave-verres
- Contrôle thermostatique des températures de lavage (60°) et rinçage (85°)
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produits de lavage et rinçage de série
- 1 cycle de lavage de 120 secondes pour les lave-verres et 3 cycles pour les lave-vaisselles frontaux
- Fonction surchauffeur atmosphérique, capacité 7 L pour une température supérieure à 82,5 °C avec pompe de rinçage permettant une pression optimale pour modèle FRCOP504
- Panneau de commande digital avec contrôle électronique pour modèle FRCOP504
- Hauteur de porte de 380 mm, pour les lave-vaisselle, possibilité de laver des plateaux GN 1/1
- Hauteur de porte de 270 mm pour les lave-verres
- Consommation d'eau : 2,4 litres pour les frontaux et 2,2 litres pour les lave-verres
- **Dotation :**
- Lave-verre : 2 paniers 400x400 + godet à couverts + support à soucoupes
- Laveuse frontale : 1 panier assiettes + 1 panier à objets creux + 4 godets à couverts

## LAVE-VERRES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080687	FRCO-400COLDDD	470 x 520 x 720	120	30 paniers/heure	1 pompe de lavage	3,06	MONO 230+T
LFA19080688	FRCO-400COLDBDD	470 x 520 x 720	120	30 paniers/heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	3,06	MONO 230+T

### Référence

### Accessoires & options pour lave-verres

LFA19013376	Kit pompe de vidange pour le LFA19080687
LFA19031298	Socle EVPL- 47 en inox AISI 304 aux dimensions 470 x 450 x 400 mm

## LAVE-VAISSELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Fonction	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080703	FRCO-501DD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage	-	3,4/4,3	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080704	FRCO-501BDD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	-	3,4/4,3	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080705	FRCOP-504DD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage 82,5°C)	3,4/4,3	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080706	FRCOP-504BDD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage, 1 pompe de vidange et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage 82,5°C)	3,4/4,3	MONO 230+T commutable TRI400+N+T

### Référence

### Accessoires & options pour lave-vaisselle

LFA19004660	Socle dimension : 600 x 600 x 400 mm
LFA19013376	Kit pompe de vidange





### Lave-vaisselle à capot LKRHD130 ET 140

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Panneau électronique facile et intuitif
- Capot à double paroi isolé
- Cuve emboutie
- Pompe verticale auto-vidangeable
- Doseurs détergent et liquide de rinçage inclus (doseur de rinçage péristaltique sur la version LKRHD130PLUS, LKRHD140HR et LKRHD140HRH+)
- Température de rinçage garantie (thermostop)
- Système Plus qui garantit un rinçage à température et pression constantes (LKRHD130PLUS, LKRHD140HR et LKRHD140HRH+)
- HR: Système ENERGY RECOVERY Récupérateur condenseur
- Cycle d'auto nettoyage
- Toit anti égouttement
- Support panier facilement amovible
- Installation en ligne ou en angle
- LIFT: relevage automatique du capot à la fin du cycle
- Pompe de vidange intégrée (LKRHD140HR et LKRHD140HRH+)
- Pompe de lavage à démarrage lent

**Versión Hygiene + (modèles H+):**  
deux cycles spéciaux additionnels conformes à A0=30 sur l'échelle de thermo-désinfection définie par la norme EN ISO 15883-1

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHD130	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	4 cycles 50/90/120/180'	10,49	TRI400+N+T
LKRHD130H+	720 x 735 x 1445/1880	4 cycles 50/90/180/630' dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE ET POMPE DE RINÇAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Cycles de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHD130PLUS+	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	Rinçage plus + hygiène plus	6 cycles dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T
LKRHD130PLUSHRH+	720 x 735 x 2095	-	6 cycles dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T
LKRHD130PLUSHR-LIFTH+	720 x 735 x 2095	Rinçage plus + récupérateur énergie + hygiène plus + remontée automatique	6 cycles dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T
LKRHD130PLUSLIFTH+	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	Rinçage plus + hygiène plus + remontée automatique.	6 cycles dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE ET RELEVAGE AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Cycles de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHD130LIFT	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	Remontée automatique	4 cycles	10,49	TRI400+N+T
LKRHD130LIFTH+	720 x 735 x 1880	Hygiène plus + remontée automatique	6 cycles dont 2 hygiène plus	10,49	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour lave-vaisselle
LKRDE	Doseur de détergent incorporé - produit de lavage
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter - produit de lavage
LKRKITPSCAPOT	Kit pompe vidange à capot à monter
LKRSPCAPOT	Pompe de vidange incorporée
LKRXPAPOT	Puissance supp. capot - pour eau d'alimentation froide. 8° - 55°C +3000W seulement pour modèles en triphasé
LKRFLOAT	Senseur présence détergent/rinçage
LKRK55-DX	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite de la machine
LKRK55-SX	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche de la machine

### LAVE-VAISSELLE À CAPOT - ÉCRAN TFT AVEC ICONES, POMPE DE RINÇAGE ET RÉCUPÉRATEUR CONDENSEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Cycles	Puiss. (kW)	Tension
LKRHD140HR	720 x 735 x 2095	Rinçage plus + récupérateur énergie	7	9,9	TRI400+N+T
LKRHD140HRH+	720 x 735 x 2095	Rinçage plus + récupérateur énergie + hygiène plus	8 dont 1 hygiène plus	9,9	TRI400+N+T

**Nota :** alimentation eau froide 8°-15°C pour modèle 140 premium HR

Référence	Accessoires & options pour lave-vaisselle
LKRCLLOUD*	Module pour connexion à distance
LKRFLOAT	Senseur présence détergent/rinçage

\*10 ans d'abonnement inclus

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT **FRANSTAL** Gold



## Lave-vaisselle à capot GOLD

- Laveuse à capot haut rendement utilisation possible en continu
- Bras de lavage et rinçage
- Cuve emboutie pentée vers la vidange latérale afin de réduire les déperditions thermiques
- Filtre de surface cuve en acier inox
- Hauteur utile 420 mm
- Lavage 600 x 400 mm ou GN1/1 avec casier spécial
- Doseur détergent et rinçages électriques réglables
- Commande et affichage électronique avec touche multi chromatique
- Système PRS avec pompe rinçage et surchauffeur atmosphérique en AISI 316 pour rinçage indépendant de la pression du réseau, adapté pour l'eau osmosée (sauf version ES avec récupérateur chaleur)
- Multi-voltage
- Cycle Auto-nettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres
- Fonction GREEN économie d'énergie
- Thermostop température de rinçage garantie
- Pompe de lavage verticale auto-nettoyante
- Trois niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Adoucisseur automatique incorporé (en option 'S')
- **Dotation** : 2 casiers assiettes, 1 verres, 2 godets - Casiers/h 60-30-20-7

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
<b>LARAH1040EPRSHD</b>	657/760 x 793 x 1485/1969 (Capot ouvert)	60-120-180-540	Bras lavage + rinçage inox Pompe de rinçage	12,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1040EPRSHDDP</b>	760 x 793 x 1494	60-120-180-540	Bras lavage + rinçage inox Pompe de rinçage - pompe de vidange	12,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1040EPRSHDDW</b>	760 x 793 x 1494	60-120-180-540	Bras lavage + rinçage inox Capot double paroi isolée Pompe de rinçage	12,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1040EPRSSH</b>	760 x 793 x 1494	60-120-180-540	Bras lavage + rinçage inox adoucisseur intégré Pompe de rinçage	12,8	TRI400+N+T

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
<b>LARAH1240EPRSHD</b>	657/760 x 793 x 1485/1942 (Capot ouvert)	60-120-180-540	Bras lavage triple + rinçage inox Pompe de rinçage	14,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1240EPRSHDDW</b>	760 x 793 x 1494	60-120-180-540	Bras lavage triple + rinçage inox Capot double paroi isolée Pompe de rinçage	14,8	TRI400+N+T

## Lave-vaisselle à capot - modèles ES avec récupérateur chaleur

- Récupérateur de chaleur/condenseur des buées pour préchauffer l'eau froide d'alimentation avec 50% d'économie d'énergie pour le rinçage et pour supprimer la hotte d'aspiration

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE AVEC CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
<b>LARAH1040EESH</b>	657/760 x 793 x 2254	60-120-180-540	Récupérateur chaleur. Capot double paroi isolée. Bras lavage + Rinçage inox. Alimentation eau froide	12,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1240EESH</b>	657/760 x 793 x 2254	60-120-180-540	Récupérateur chaleur. Capot double paroi isolée Bras lavage triple + Rinçage inox. Alimentation eau froide	14,8	TRI400+N+T
<b>LARAH1240EESSHD</b>	760 x 793 x 2254	-	Récupérateur chaleur. Capot double paroi isolée. Bras lavage triple + rinçage inox	14,8	TRI400+N+T

Référence	ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNS POUR LAVE-VAISSELLE
<b>LAR16719</b>	Kit pompe de vidange à monter
<b>LAR5819</b>	Kit surpresseur rinçage à monter
<b>LAR8395-0028</b>	Tableau de commande déporté avec boîtier, câble max. 3 mètres : option à monter



### Lave-vaisselle à capot

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie
- Capot simple paroi, ouverture compensée pour les modèles FRCO-110
- Capot double paroi, ouverture compensée et structure châssis renforcé pour les modèles FRCOP-144 S garantissant une isolation thermique et phonique parfaite.
- Niveau sonore inférieur à 63 dB
- Panneau de commande digital avec contrôle électronique pour les modèles FRCOP-144 S
- Hauteur utile d'ouverture de capot de 440 mm
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produits de lavage et rinçage de série
- Surchauffeur atmosphérique, capacité 10 L garantissant une température linéaire de rinçage supérieure à 82,5 °C avec pompe de rinçage permettant une pression optimale, quelque soit la pression du réseau pour les modèles FRCOP144
- Indice de protection : IPX 4
- Tension : 400 V + N + T
- Multipower
- **Dotation** : 1 panier base 500 x 500 mm + 1 panier à assiettes + 2 godets à couverts

### LAVE-VAISSELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Puiss. (kW)	Tension
<b>LFA19080682</b>	FRCO-110DD	630 x 750 x 1465	90-120-180	40	1 pompe de lavage	6,6 kW / 11,1 kW	TRI400+N+T
<b>LFA19080683</b>	FRCO-110BDD	630 x 750 x 1465	90-120-180	40	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	6,6 kW / 11,1 kW	TRI400+N+T
<b>LFA19080684</b>	FRCOP-144DDS	630 x 750 x 1465	55-75-120	65	1 pompe de lavage et 1 pompe de rinçage	9,6 kW / 14,1 kW	TRI400+N+T
<b>LFA19080685</b>	FRCOP-144BDDS	630 x 750 x 1465	55-75-120	65	1 pompe de lavage, 1 pompe de vidange et 1 pompe de rinçage	9,6 kW / 14,1 kW	TRI400+N+T

### Référence

### Accessoires pour lave-vaisselle

<b>LFA19059326</b>	Kit pompe de vidange pour FRCO-110DD et FRCOP-144DDS
--------------------	------------------------------------------------------

# LAVE-PLATEAUX

## LAVE-BATTERIE À GRANULES



### Lave-plateaux

- Circuit lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage, surpresseur incorporés. Triple filtrage de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, pressostatique de niveau d'eau
- Tableau de commande électronique et affichage digital des températures
- Cycle d'autonettoyage

- Auto-diagnostic avec alarmes, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Capacité 6 plateaux avec support pour 600 x 400 x H25 mm
- Dimensions casiers : 500 x 500 mm
- Double paroi et cuve emboutie
- Adoucisseur intégré (KP76ELDA) avec régénération automatique

### LAVE-PLATEAUX

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycle de Lavage (mn)	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP76ELPAP	600 x 680 x 850	90/120/180/300 4 Cycles	400	surpresseur de rinçage	6,7	TRI 400+N+T
LKRKP76ELDA	600 x 680 x 850	90/120/180/300 4 Cycles	400	Lave-plateaux avec adoucisseur	6,7	TRI 400+N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-PLATEAUX
LKRDE	Doseur détergent incorporé
LKRDF	Filtre de surface
LKR575010	Grille inox 500 x 500 mm
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP76EL	Pompe vidange pour KP76ELPAP - KP76ELDA
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + Rinçage
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250 mm



### Lave-batterie à granules

- Construction en acier inoxydable avec isolation double paroi intégrale
- Parfaite isolation thermique et phonique / machine isolée
- Porte double paroi demi-abattante utilisable comme support panier
- Cuve estampée en AISI316 avec angles arrondis sur toute la surface interne
- Pompe de lavage en AISI316 L et surchauffeur isolé en acier inoxydable AISI316

\* Dont 6 avec un mélange d'eau, produit de lavage et granules

- Circuit de lavage à haut rendement avec bras verticaux facilement démontables
- Doseur de rinçage, break-tank et aspiration des buées incorporés
- Système "PLUS" de rinçage à température constante
- Commande électronique permettant 12 cycles de lavage\* économie d'énergie, sécurité de température de rinçage, autodiagnostic des alarmes
- Dotation, paniers et supports et seau granules
- Alimentation eau froide adoucie 8°-15°C en version avec TR récupérateur de chaleur

### LAVE-BATTERIE À GRANULES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cycle de Lavage (mn)	Dimensions casiers	Passage utile	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LKRGR300PLUS	1095 x 910 x 1910/2020	4, 6, 8, 10, 12, 15 avec et sans granules	735 mm	635 mm	-	13
LKRGR800TRPLUS	1200 x 1010 x 2260/2305	5, 7, 9, 11, 13, 16 avec et sans granules	850 mm	830 mm	LKRTR : Inclus condenseur de buées et récupérateur de chaleur x épargne énergétique.	13

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-BATTERIE
LKRGR	Chariot de service - Granules
LKR96100	Seau de granules
LKRDE	Doseur détergent incorporé
LKRXPGRANULES	Puissance supplémentaire pour lave-batterie à granules avec alimentation eau froide 8°-55°C
LKRTRGR300	Récupérateur de chaleur (pour GR300) avec branchement eau froide 8°-15°C
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + Rinçage





## LAVE-BATTERIE ET PLATEAUX

Référence	Dimensions (mm) L x P x H	Casiers	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRKP86ELPLUS</b>	600 x 700 x 1380	Casier 500 x 610 support 500 x 500	440 mm	SYSTÈME PLUS : 4 cycles	10,2	TRI 400+N+T
<b>LKRKP136ELPLUS</b>	720 x 735 x 1445/1915	Casier 500 x 500 Support 500 x 600	410 mm	SYSTÈME PLUS : 5 cycles	10,5	TRI 400+N+T
<b>LKRKP151EL</b>	650 x 750 x 1690/2070	550 x 665	805 mm	Porte isolée Pompe de surpression rinçage 5 cycles	8,2	TRI 400+N+T
<b>LKRKP152ELPLUS</b>	690 x 800 x 1890/2275	550 x 665	805 mm	SYSTÈME PLUS : 4 cycles	8,2	TRI 400+N+T
<b>LKRKP202ELPLUS</b>	840 x 885 x 1790/2050	700 x 700	645 mm	2 pompes de lavage 4 cycles + système PLUS	12,5	TRI 400+N+T
<b>LKRKP302ELPLUS</b>	990 x 885 x 1790/2050	850 x 725	645 mm	2 pompes de lavage 4 cycles + système PLUS	13,4	TRI 400+N+T

## LAVE-BATTERIE

Référence	Dimensions (mm) L x P x H	Casiers	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRKP402ELPLUS</b>	1490 x 885 x 1970/2310	1350 x 725	820 mm	2 pompes de lavage et rinçage 4 cycles + système PLUS	14,8	TRI 400+N+T
<b>LKRKP402ELV</b>	1490 x 885 x 1970/2310	1350 x 725	820 mm	Lave-batterie à vapeur 25 kg/H - 4 cycles	5,8	TRI 400+N+T

### Référence ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES POUR LAVE-BATTERIE

<b>LKRDE</b>	Doseur détergent incorporé
<b>LKRXPBATTERIE</b>	Puissance supplémentaire pour alimentation eau froide 8° - 55°C (exclue version vapeur)
<b>LKRFLOAT</b>	Flotteurs détergent + Rinçage
<b>LKRC6/A</b>	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250 mm



# LAVE BATTERIE



## Lave-batterie à chargement frontal

- Circuits lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage et pompe de surpression incorporés
- Double filtration de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, pressostatique de niveau d'eau et de surchauffeur (modèle PLUS)
- Tableau de commande électronique et affichage digital des températures
- Double parois : LKRKP86ELPLUS, LKRKP152ELPLUS, LKRKP202ELPLUS, LKRKP302ELPLUS, LKRKP402ELPLUS
- Autodiagnostic avec alarme, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Cycle d'auto-nettoyage
- Modèle 402 avec 2 pompes de rinçage
- Modèle 202,302, 402 avec 2 pompes de lavage autonettoyantes
- Système PLUS rinçage à température et pression hydrique constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + pompe de rinçage **pour tous les modèles sauf LKRKP151S**
- Bouton start multicolore

Référence	Accessoires pour lave-batterie
<b>LKRKP86ELPLUS</b>	
LKR575010	Grille inox 500 x 500 mm
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP86ELPLUS	Pompe vidange
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces
<b>LKRKP86ELPLUS</b>	
LKRPSKP136ELPLUS	Pompe vidange
LKRK2ME	Table suspendue 600 x 510 mm
LKRK4/120B	Table de sortie 1200 x 590 x 860 mm
LKRK4/65	Table de sortie 650 x 510 x 860 mm
LKRK4/70B	Table de sortie 700 x 590 x 860 mm
<b>LKRKP151EL</b>	
LKRC87/B	Casier inox 665 x 550 x 75 mm
LKRC100	Grille inox 550 x 550 mm
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRPSKP151EL	Pompe vidange
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places
<b>LKRKP152ELPLUS</b>	
LKRC87/B	Casier inox 550 x 665 x 75 mm
LKRC100	Grille inox 550 x 550 mm
LKRPSKP152ELPLUS	Pompe vidange pour KP152EPLUS
LKRTRKP152EL	Récupérateur chaleur avec alimentation eau froide 8°C - 15°C
<b>LKRKP202ELPLUS</b>	
LKRPSKP202ELPLUS	Pompe vidange pour KP202EPLUS
LKR91100	Casier inox 700 x 700 x 130 mm
<b>LKRKP302ELPLUS</b>	
LKR92100	Casier inox 850 x 725 x 130 mm
LKRPSKP302ELPLUS	Pompe vidange pour KP302EPLUS
<b>LKRKP402ELPLUS</b>	
LKRPSKP402ELPLUS	Pompe vidange

Référence	<b>ACCESSOIRES COMMUNS LKRKP402EPLUS/ LKRKP402EV</b>
LKR93600	Casier inox 1350 x 725 x 130 mm
LKRTR	Récupérateur chaleur lave-batterie avec alimentation eau froide 8°C-15°C
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places
Référence	<b>ACCESSOIRES COMMUNS LKRKP152EPLUS / LKRKP202EPLUS / LKRKP302EPLUS</b>
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRTR	Récupérateur chaleur lave-batterie avec alimentation eau froide 8°C-15°C (Sauf LKRKP152E)
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places





**TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ  
ENTRÉE À DROITE  
COMPTEURS CONSOMMATION  
HEURES / EAU / ÉLECTRICITÉ**

## ← ENTRÉE À DROITE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK2500-DX</b>	2250 x 900 x 1750/2220	100/250	Lavage /Rinçage	21,08	TRI 400+N+T



<b>LKRRK3000-DX</b>	2850 x 900 x 1750/2220	135/300	Prélavage / Lavage /Rinçage	21,98	TRI 400+N+T
---------------------	------------------------	---------	-----------------------------	-------	-------------



<b>LKRRK3300-DX</b>	3150 x 900 x 1750/2220	150/330	Prélavage renforcé Lavage / Rinçage	26,26	TRI 400+N+T
---------------------	------------------------	---------	----------------------------------------	-------	-------------



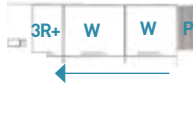
<b>LKRRK3600-DX</b>	3750 x 900 x 1750/2220	190/360	Prélavage 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T
---------------------	------------------------	---------	----------------------------------	-------	-------------

<b>LKRRK4000-DX</b>	4050 x 900 x 1750/2220	210/400	Prélavage renforcé 2 Lavages / Rinçage	40,44	TRI 400+N+T
---------------------	------------------------	---------	-------------------------------------------	-------	-------------

## ← ENTRÉE À DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK3000+K10-DX</b>	2550 x 985 x 1750/2220	135/300	Prélavage en angle Lavage-rinçage	21,98	TRI 400+N+T



<b>LKRRK3600+K10-DX</b>	3450 x 985 x 1750/2220	190/360	Prélavage en angle 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T
-------------------------	------------------------	---------	-------------------------------------------	-------	-------------

# LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



## Laveuse avancement automatique 3R PLUS

- Avancement à vitesse variable
- Écran TFT avec compteurs pour consommation heures / eau / électricité
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Isolation complète de tout le tunnel
- Rinçage débit variable
- Surchauffeur inox AISI 316
- Cuve inox AISI 316
- 10 vitesses d'avancement
- Puissance installée variable selon options
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,45 à max. 1L/panier
- Prélavage léger avec filtre à tiroir (version AS)
- Multicuves
- Vidange centralisée
- Option sur mesure vidange automatisée avec servovalves
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Armoire technique en façade
- Système de récupération de chaleur KHDR breveté en option

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK19S	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10) 700x610 mm
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1500
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1800
LKRK21	Courbe 90° à rouleau 1300x1300 mm
LKRK22	Courbe 90° motorisée 850x850 mm
LKRK23	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisée 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisée 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDR218M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 180° + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDR209M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 90° + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRDO5/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseurs
LKRXP RK PREMIUM	Puissance supplémentaire RK PREMIUM - Branchement eau froide 8°-55°C
LKRAS	Prélavage léger avec filtre à tiroir
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x H105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x H105 mm
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRK55-DX	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite de la machine
LKRK55-SX	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche de la machine

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10



**TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ  
ENTRÉE À GAUCHE  
COMPTEURS CONSOMMATION  
HEURES / EAU / ÉLECTRICITÉ**

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE

AS	W	3R+	Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension		
AS	W	3R+	<b>LKRRK2500-SX</b>	2250 X 900 X 1750/2220	100/250	Lavage /Rinçage	21,08	TRI 400+N+T		
			<b>LKRRK3000-SX</b>	2850 X 900 X 1750/2220	135/300	Prélavage/ Lavage /Rinçage	21,98	TRI 400+N+T		
AS	P	W	3R+	<b>LKRRK3300-SX</b>	3150 X 900 X 1750/2220	150/330	Prélavage renforcé Lavage / Rinçage	26,26	TRI 400+N+T	
			<b>LKRRK3600-SX</b>	3750 X 900 X 1750/2220	190/360	Prélavage 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T		
AS	P	W	W	3R+	<b>LKRRK4000-SX</b>	4050 X 900 X 1750/2220	210/400	Prélavage renforcé 2 Lavages / Rinçage	40,44	TRI 400+N+T

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

P	W	3R+	Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension	
P	W	3R+	<b>LKRRK3000+K10-SX</b>	2550 x 985 x 1750/2220	135/300	Prélavage en angle Lavage / Rinçage renforcé	21,98	TRI 400+N+T	
P	W	W	3R+	<b>LKRRK3600+K10-SX</b>	3450 x 985 x 1750/2220	190/360	Prélavage en angle 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T

# LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## Laveuse avancement automatique 3R PLUS

- Avancement à vitesse variable
- Écran TFT avec compteurs pour consommation heures / eau / électricité
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Isolation complète de tout le tunnel
- Rinçage débit variable
- Surchauffeur inox AISI 316
- Cuve inox AISI 316
- 10 vitesses d'avancement
- Puissance installée variable selon options
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,45 à max.1L/panier
- Prélavage léger avec filtre à tiroir (version AS)
- Multicuves
- Vidange centralisée
- Option sur mesure vidange automatisée avec servovalves
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Armoire technique en façade
- Système de récupération de chaleur KHDR breveté en option

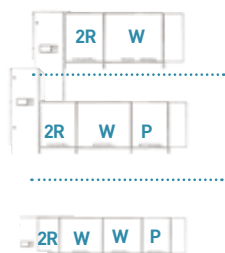
Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK19S	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10) 700x610 mm
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX) 1500
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX) 1800
LKRK21	Courbe 90° à rouleau 1300x1300 mm
LKRK22	Courbe 90° motorisée 850x850 mm
LKRK23	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisée 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisée 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDR218M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 180° + récupérateur chaleur. Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDR209M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 90° + récupérateur chaleur. Branchement eau froide 8°-15°C
LKRD05/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDEGROUP	Groupe doseurs
LKRXP RK PREMIUM	Puissance supplémentaire RK PREMIUM - Branchement eau froide 8°-55°C
LKRAS	Prélavage léger avec filtre à tiroir
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x H105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x H105 mm
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRK55-DX	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite de la machine
LKRK55-SX	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche de la machine

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10



**DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ  
COMPTEURS CONSOMMATION  
HEURES / EAU / ÉLECTRICITÉ**

## ← ENTRÉE DROITE



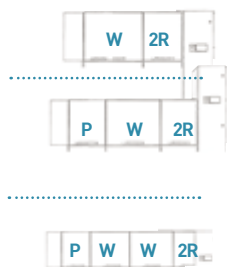
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers / H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK2460-DX</b>	2100 x 805 x 1830/2220	100/250	Lavage / Rinçage sur module séparé	20,68	TRI 400+N+T
<b>LKRRK2960-DX</b>	2700 x 805 x 1830/2220	135/300	Prélavage / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3260-DX</b>	3000 x 805 x 1830/2220	150/330	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage sur module séparé	25,86	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3560-DX</b>	3600 x 805 x 1830/2220	190/360	Prélavage / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3960-DX</b>	3900 x 805 x 1830/2220	210/400	Prélavage renforcé / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	40,04	TRI 400+N+T

## ← ENTRÉE DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers / H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK2960-DX+K10</b>	2425 x 985 x 1830/2220	135/300	Prélavage en angle / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3560-DX+K10</b>	3325 x 985 x 1830/2220	190/360	Prélavage en angle / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers / H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK2460-SX</b>	2100 x 805 x 1830/2220	100/250	Lavage / Rinçage sur module séparé	20,68	TRI 400+N+T
<b>LKRRK2960-SX</b>	2700 x 805 x 1830/2220	135/300	Prélavage / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3260-SX</b>	3000 x 805 x 1830/2220	150/330	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage sur module séparé	25,86	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3560-SX</b>	3600 x 805 x 1830/2220	190/360	Prélavage / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3960-SX</b>	3900 x 805 x 1830/2220	210/400	Prélavage renforcé / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	40,04	TRI 400+N+T

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers / H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK2960-SX+K10</b>	2425 x 985 x 1830/2220	135/300	Prélavage en angle / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
<b>LKRRK3560-SX+K10</b>	3325 x 985 x 1830/2220	190/360	Prélavage en angle / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T

# LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



## Laveuse avancement automatique 2R

- Laveuses à traction avec double rinçage renforcé sur module indépendant pour économie eau ultérieure
- Construction acier inox AISI 304
- Portes isolées et balancées
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Moteur à avancement avec variateur de fréquence à 5 vitesses
- Auto-timer et économiseurs de fonctionnement par zone
- Écran LCD avec compteurs consommation heures/eau/électricité
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Alimentation en eau chaude adoucie
- Multicuves et cuves en inox AISI 316 inclinées
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Vidange centralisée

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK2460-DX / SX</b>	
<b>LKRDWIRK2460</b>	Isolation pour RK2460
<b>LKRDWIRK2460AS</b>	Isolation pour RK2460 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKRDWICUVE</b>	Isolation bacs pour RK2460
<b>LKRAS</b>	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKDR184MT</b>	Séchage avec virage à 180° motorisé pour RK2460, puiss. 4,5 kw
<b>LKRKDR94MT</b>	Séchage avec virage à 90° motorisé pour les 2R, puiss. 4,5 kw
<b>LKRKDR64</b>	Tunnel de séchage élec. modèle RK2460,puiss. 4,5 kw, lg. 600mm
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel séchage élec. modèle 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK2960-DX /SX &amp; LKRRK2960-DX+K10 / SX+K10</b>	
<b>LKRDWIRK2960</b>	Isolation pour RK2960
<b>LKRDWIRK2960AS</b>	Isolation pour RK2960 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKRDWICUVE</b>	Isolation bacs pour RK2960
<b>LKREXP3PARTIES</b>	Machine en 3 parties
<b>LKRAS</b>	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKHR20</b>	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKHRP30</b>	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur 8°-15°C
<b>LKRKDR189MT</b>	Séchage avec virage à 180° motorisé pour modèle 2R, puissance 9 kw
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel de séchage élec. modèle 2R, puissance 4,5 kw, long. 900mm

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK3260-DX / SX</b>	
<b>LKRDWIRK3260</b>	Isolation pour RK3260
<b>LKRDWIRK3260AS</b>	Isolation pour RK3260 avec AS
<b>LKRDWICUVE</b>	Isolation bacs pour RK3260
<b>LKREXP3PARTIES</b>	Machine en 3 parties
<b>LKRAS</b>	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKHR20</b>	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKHRP30</b>	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur 8°-15°C
<b>LKRKDR189MT</b>	Séchage avec virage à 180° motorisé pour 2R, puiss. 9 kw
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK3560-DX/SX &amp; LKRRK3560-DX+K10 /-SX+K10 &amp; LKRRK3960-DX/SX</b>	
<b>LKRDWIRK3560</b>	Isolation pour RK3560
<b>LKRDWIRK3560AS</b>	Isolation pour RK3560 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKRDWICUVE</b>	Isolation 2 bacs pour RK3560
<b>LKREXP3PARTIES</b>	Machine en 3 parties
<b>LKRAS</b>	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
<b>LKRKHR20</b>	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKHRP30</b>	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
<b>LKRKDR189MT</b>	Séchage avec virage à 180° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
<b>LKRKDR99MT</b>	Séchage avec virage à 90° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
<b>LKRDWIRK3960</b>	Isolation pour RK3960
<b>LKRDWIRK3960AS</b>	Isolation pour RK3960 avec AS

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
<b>LKRK19</b>	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
<b>LKRK19/1</b>	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
<b>LKRK19/1A</b>	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
<b>LKRK19/B</b>	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
<b>LKRK19/C</b>	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
<b>LKRK19S</b>	Table à rouleaux longs avec bac incorporé L. 1600 mm
<b>LKRK20/1</b>	Table à rouleaux longs sur roulettes L. 1140 mm
<b>LKRK20/1A</b>	Table à rouleaux longs sur roulettes L. 1640 mm
<b>LKRKM7/1800</b>	Table de tri mécanisée 1800 mm
<b>LKRKM7/2400</b>	Table de tri mécanisée 2400 mm
<b>LKRK7A/1600+K7M16</b>	Table de tri 1600 mm + étagère
<b>LKRPACTION</b>	Surpresseur de rinçage
<b>LKRK7A/2400+K7M24</b>	Table de tri 2400 mm + étagère
<b>LKRDEGROUP</b>	Groupe doseurs
<b>LKRID</b>	Double parois séchage linéaire
<b>LKREXP2PARTIES</b>	Machine en 2 parties
<b>LKRK21</b>	Courbe 90° à rouleaux 1300x1300 mm
<b>LKRK22</b>	Courbe 90° motorisée 850x850 mm
<b>LKRK23</b>	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
<b>LKRK25</b>	Table chargement en angle mécanique (sauf la version avec K10) 700x610 mm
<b>LKRK8-DX</b>	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1500
<b>LKRK8-SX</b>	Table d'entrée droite (pour les références SX) 1500
<b>LKRK9-DX</b>	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1800
<b>LKRK9-SX</b>	Table d'entrée droite (pour les références SX) 1800
<b>LKRC47</b>	Casier couverts 8 places 490x180xH140 mm
<b>LKRKSC10</b>	Condenseur buées
<b>LKRDOS/S</b>	Doseur détergent avec sonde
<b>LKRC43</b>	Panier à plateaux 6 pièces 500x500xH105 mm
<b>LKRC43/B</b>	Panier à plateaux pour GN1/1
<b>LKRC40</b>	Panier assiettes 500x500x105h mm
<b>LKRC44</b>	Panier verres 500x500x105h mm
<b>LKRKHR10</b>	Récupérateur d'énergie compact
<b>LKRKDR189MT</b>	Séchage avec virage à 180° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
<b>LKRKDR99MT</b>	Séchage avec virage à 90° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
<b>LKRKDR69</b>	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 600 mm
<b>LKRKDR99</b>	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 900 mm
<b>LKRK1HR</b>	Douchette avec robinet
<b>LKRK1</b>	Douchette
<b>LKRK55-DX</b>	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite
<b>LKRK55-SX</b>	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche





## ⇐ ENTRÉE DROITE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1020E-DX</b>	1900 x 805 x 2250	-	Lavage + simple rinçage 2 vitesses	19,7	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1040E-DX</b>	1900 x 805 x 1830/2250	83/107	Lavage / Double rinçage	19,9	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1420E-DX</b>	1900 x 805 x 2250	-	Lavage + simple rinçage 2 vitesses	21,9	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1440E-DX</b>	2100 x 805 x 1830/2250	111/143	Lavage / Double rinçage	20,6	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1840E-DX</b>	2500 x 805 x 1830/2250	148/190	Prélavage / Lavage / Double rinçage	23,8	TRI 400+N+T
<b>LKRRK2440E-DX</b>	2800 x 805 x 1830/2250	185/238	Prélavage renforcé / Lavage / Double rinçage	28,1	TRI 400+N+T

## ⇐ ENTRÉE DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1840E-DX+K10</b>	2225 x 985 x 1830/2250	148/190	Prélavage en angle / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1020E-SX</b>	2100 x 805 x 2250	-	Lavage + simple rinçage 2 vitesses	19,7	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1040E-SX</b>	1900 x 805 x 1830/2250	83/107	Lavage / Rinçage	19,9	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1420E-SX</b>	2100 x 805 x 2250	-	Prélavage simple + lavage + simple rinçage 2 vitesses	21,9	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1440E-SX</b>	2100 x 805 x 1830/2250	111/143	Lavage / Rinçage	20,6	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1840E-SX</b>	2500 x 805 x 1830/2250	140/190	Prélavage / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T
<b>LKRRK2440E-SX</b>	2800 x 805 x 1830/2250	185/238	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage	28,1	TRI 400+N+T

## ⇒ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1840E-SX+K10</b>	2225 x 985 x 1830/2250	148/190	Prélavage en angle / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T



# LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## Laveuse avancement automatique RR

- Laveuse à traction avec double rinçage : l'eau de rinçage est récupérée et canalisée sur deux bras de pré-rinçage
- Auto-timer et économiseurs de fonctionnement par zone
- Système d'avancement par 2 rails inox
- Commande électronique
- Construction acier inox AISI 304 avec cuves en inox AISI 316 inclinées
- Portes isolées et balancées
- Monocuve lavage et petite cuve double rinçage ou double cuve pré-lavage/lavage et petite cuve double rinçage
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Deux vitesses d'avancement
- Alimentation en eau chaude adoucie

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK1040-DX / SX &amp; LKRRK1440-DX / SX</b>	
<b>LKRDWIRK1040E</b>	Isolation pour RK1040
<b>LKRDWIRK1040EAS</b>	Isolation pour RK1040 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKRAS</b>	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR* +0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKDR184MC</b>	Séchage avec virage à 180° mécanisé pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
<b>LKRKDR94MC</b>	Séchage avec virage à 90° mécanisé pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
<b>LKRKDR64</b>	Tunnel séchage élec. modèle RK1040, puissance 4,5 kw, long. 600mm
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
<b>LKRDWIRK1440E</b>	Isolation pour RK1440

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK1840-DX / SX &amp; LKRRK1840-DX+K10 / SX+K10</b>	
<b>LKRDWIRK1840E</b>	Isolation pour RK1840
<b>LKRDWIRK1840EAS</b>	Isolation pour RK1840 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKREXP3PARTIES</b>	Machine en 3 parties
<b>LKRAS</b>	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR*+0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKHR20</b>	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKHRP30</b>	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 4,5 kw, long. 900mm

Référence	Options laveuse à avancement
<b>LKRRK2440-DX / SX</b>	
<b>LKRDWIRK2440E</b>	Isolation pour RK2440
<b>LKRDWIRK2440EAS</b>	Isolation pour RK2440 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
<b>LKREXP3PARTIES</b>	Machine en 3 parties
<b>LKRAS</b>	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR*+0,5Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRKHR20</b>	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKHRP30</b>	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
<b>LKRKDR94</b>	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm

<b>LKRDWIRK1020E</b>	Isolation thermo-acoustique pour RK1020E
<b>LKRDWIRK1420E</b>	Isolation thermo-acoustique pour RK1420E

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

Référence	ACCESSOIRES OPTIONS COMMUNS
<b>LKRC47</b>	Casier couverts 8 places 490x180xH140mm
<b>LKRKSC10</b>	Condenseur buées
<b>LKRD05/S</b>	Doseur détergent avec sonde
<b>LKRDEGROUP</b>	Groupe doseurs
<b>LKRID</b>	Double parois, séchage linéaire
<b>LKREXP2PARTIES</b>	Machine en 2 parties
<b>LKRC43</b>	Panier à plateaux 6 pièces 500x500x105H mm
<b>LKRC40</b>	Panier assiettes 500x500x105h mm
<b>LKRC43/B</b>	Panier à plateaux pour GN1/1
<b>LKRC44</b>	Panier verres 500x500x105h mm
<b>LKRKHR10</b>	Récupérateur d'énergie compact branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRKDR189MC</b>	Séchage avec virage à 180°, modèle mécanisé puiss. 9 Kw
<b>LKRKDR99MC</b>	Séchage avec virage à 90°, modèle mécanisé puiss. 9 Kw
<b>LKRXPTRACTION</b>	Surpresseur de rinçage
<b>LKRKDR69</b>	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 600mm
<b>LKRKDR99</b>	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 900mm
<b>LKRK1</b>	Douchette
<b>LKRK1HR</b>	Douchette avec robinet
<b>LKRK19</b>	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
<b>LKRK19/1</b>	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
<b>LKRK19/1A</b>	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
<b>LKRK19/B</b>	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
<b>LKRK19/C</b>	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
<b>LKRK195</b>	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
<b>LKRK20/1</b>	Table à rouleaux courts sur roulettes L. 1140 mm
<b>LKRK20/1A</b>	Table à rouleaux courts sur roulettes L. 1640 mm
<b>LKRK21</b>	Courbe 90° à rouleaux 1300x1300 mm
<b>LKRK25</b>	Table chargement en angle mécanique (sauf K10) 700x610 mm
<b>LKRK8-DX</b>	Table d'entrée droite (références DX) 1500 mm
<b>LKRK8-SX</b>	Table d'entrée gauche (références SX) 1500 mm
<b>LKRK9-DX</b>	Table d'entrée droite (références DX) 1800 mm
<b>LKRK9-SX</b>	Table d'entrée gauche (références SX) 1800 mm
<b>LKRKM22</b>	Virage mécanisé 90°
<b>LKRKM23</b>	Virage mécanisé 180°
<b>LKRKM7/1800</b>	Table de tri mécanisée 1800 mm
<b>LKRKM7/2400</b>	Table de tri mécanisée 2400 mm
<b>LKRK7A/1600+K7M16</b>	Table de tri 1600 mm + étagère
<b>LKRK7A/2400+K7M24</b>	Table de tri + Étagère L. 2400 mm
<b>LKRK55-DX</b>	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite
<b>LKRK55-SX</b>	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche



**[RINÇAGE TRADITIONNEL]**

⇐ **ENTRÉE DROITE**

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1010E-DX</b>	1080 x 715 x 1565/1900	70/100	Lavage / Rinçage	22,1	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1640E-DX</b>	1880 x 715 x 1565/1900	100/150	Prélavage / Lavage / Rinçage	29,58	TRI 400+N+T

⇒ **ENTRÉE GAUCHE**

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
<b>LKRRK1010E-SX</b>	1080 x 715 x 1565/1900	70/100	Lavage / Rinçage	22,1	TRI 400+N+T
<b>LKRRK1640E-SX</b>	1880 x 715 x 1565/1900	100/150	Prélavage / Lavage / Rinçage	29,58	TRI 400+N+T

Référence	OPTIONS
<b>LKRKSC5</b>	Condenseur de buées
<b>LKRKHR5</b>	Récupérateur énergie compact branchement eau froide 8°-15°C
<b>LKRDEGROUP</b>	Groupe doseurs
<b>LKRPACTION</b>	Surpresseur de rinçage
<b>LKRDOS/S</b>	Doseur détergent avec sonde

# LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



## Laveuse avancement automatique compacte

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve arrondie avec filtres inox
- Porte en double paroi isolée et contrebalancée
- Système d'avancement par 2 rails inox latéraux
- Pompe auto-vidangeable
- Surchauffeur isolé
- Modèle compact (sans option) réversible
- Deux vitesses d'avancement
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Commande électronique
- Pieds inox réglables
- Alimentation en eau chaude adoucie (55°C)
- Monocuve lavage / rinçage ou double cuve pré-lavage / lavage rinçage

### ENTRÉE DROITE

Référence	Options LKRRK1010-DX
<b>LKRXP RK1010</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRDWIRK1010E</b>	Isolation pour RK1010

Référence	Options LKRRK1640-DX
<b>LKRXP RK1640</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRDWIRK1640E</b>	Isolation pour RK1640

### ENTRÉE GAUCHE

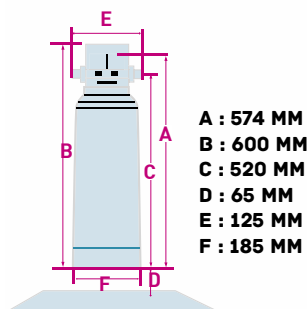
Référence	Options LKRRK1010-SX
<b>LKRXP RK1010</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRDWIRK1010E</b>	Isolation pour RK1010

Référence	Options LKRRK1640-SX
<b>LKRXP RK1640</b>	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
<b>LKRDWIRK1640E</b>	Isolation pour RK 1640

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS
<b>LKRK19</b>	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
<b>LKRK19/1</b>	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
<b>LKRK19/1A</b>	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
<b>LKRK19/B</b>	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
<b>LKRK19/C</b>	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
<b>LKRK195</b>	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
<b>LKRK20/1</b>	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
<b>LKRK20/1A</b>	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
<b>LKRKM7/1800</b>	Table de tri mécanisée 1800 mm
<b>LKRKM7/2400</b>	Table de tri mécanisée 2400 mm
<b>LKRK7A/1600+K7M16</b>	Table de tri 1600 mm
<b>LKRK7A/2400+K7M24</b>	Table de tri 2400 mm
<b>LKRC43</b>	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H. 105 mm
<b>LKRC43/B</b>	Panier à plateaux pour GN1/1
<b>LKRC40</b>	Panier assiettes 500 x 500 x H. 105 mm
<b>LKRC44</b>	Panier verres 500 x 500 x H. 105 mm
<b>LKRC47</b>	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140 mm
<b>LKRK55-DX</b>	Table d'entrée droite 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à droite

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS
<b>LKRK21</b>	Courbe 90° à rouleaux 1300x1300 mm
<b>LKRK25</b>	Table de chargement en angle mécanisé 700x610 mm
<b>LKRK8-DX</b>	Table d'entrée droite (références DX) 1500 mm
<b>LKRK8-SX</b>	Table d'entrée gauche (références SX) 1500 mm
<b>LKRK9-DX</b>	Table d'entrée droite (références DX) 1800 mm
<b>LKRK9-SX</b>	Table d'entrée gauche (références SX) 1800 mm
<b>LKRKDR24</b>	Séchage électrique 4,5kw
<b>LKRK16AC</b>	Sas pour laveuse LKRK 1010
<b>LKRKDRA924</b>	Séchage électrique 4,5kw sur courbe mécanisée 90°
<b>LKRKM22</b>	Virage mécanisé 90°
<b>LKRKM23</b>	Virage mécanisé 180°
<b>LKRK1</b>	Douchette
<b>LKRK1HR</b>	Douchette avec robinet
<b>LKRK55-SX</b>	Table d'entrée gauche 1200 mm avec bac 500x400x270mm, 4 pieds, accrochée à gauche





### Traitement anticalcaire : Kit et Cartouche Franstal 2XL

- Applications : fours mixtes / machines à café et machines à glaçons
- Traitement anticalcaire par décarbonatation (réduction du °Kh)
- Capacités à 10°Kh : four mixte 8270 litres / machine à café 12 000 litres et machines à glaçons 14 000 litres
- Traitement des résines pour éviter la prolifération bactérienne
- Filtration goûts et odeurs (chlore)
- Cartouche à usage unique
- Utilisation horizontale ou verticale
- Filetage de raccordement : 3/8"
- Microfiltration particules 20µm
- Tête avec réglage de by-pass
- Vanne d'arrêt et clapets anti-retour incorporés
- Pas de rinçage à la mise en service



### KIT ET CARTOUCHE ANTICALCAIRE

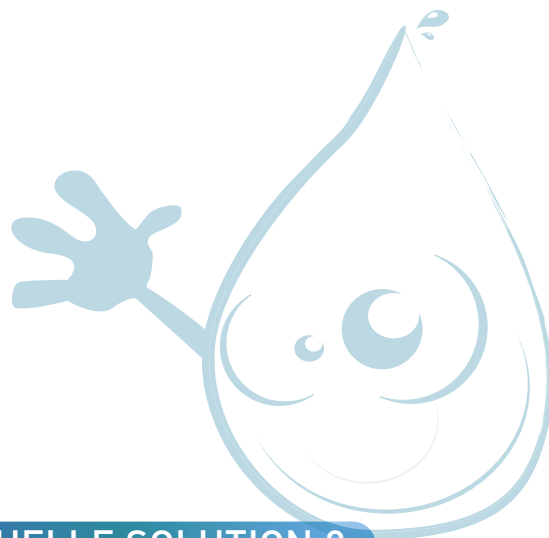
Référence	Désignation	Pression d'arrivée min-max (bar)	Température min-max (°C) de l'eau	Température min-max (°C) ambiante	Poids sec-humide (kg)
LWAFRANSTAL2XL	Cartouche anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11
LWAKIT2XL	Kit anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11



Référence	Accessoires & options LWAFRANSTAL2XL
LWASUPPORTMURAL	Support mural

## TRAITEMENT D'EAU POURQUOI ?

- Pour obtenir un résultat de qualité sur la porcelaine, les couverts et la verrerie
- Pour limiter les risques sanitaires (légionellose, pollutions diverses...)
- Pour préserver les matériels en évitant les dépôts de calcaire qui endommagent les résistances et les chaudières
- Pour réduire l'utilisation de produits lessiviels
- Pour optimiser la qualité d'une boisson chaude ou froide



### SUR QUEL MATÉRIEL ?

- Machine à distribution automatique
- Machine à laver (verres, couverts et vaisselle)
- Machine à glaçons
- Four mixte
- Fontaine à eau
- Machine à café



### QUELLE SOLUTION ?

- Cartouche
- Adoucisseur :  
- chrono (eau chaude, eau froide),  
- volumétrique (eau chaude, eau froide)
- Osmoseur

# ADOUCCISSEURS



POUR EAU FROIDE

POUR EAU CHAUDE

## Adoucisseur d'eau monobloc complet

Composé :

- D'un bac à sel en polyéthylène (PE)
- D'une paire de flexibles (+ joints) de raccordement 3/4" (20/27)
- De la première charge de sel régénérant
- D'un kit de test de dureté
- De la notice technique
- D'un kit de raccordement égout et trop-plein avec colliers de serrage
- D'une vanne chronométrique ou volumétrique suivant le modèle
- Capot de protection pour version 50 EFC et ECC
- Tension : MONO 230+T

## ADOUCCISSEURS EAU FROIDE POUR

### MACHINE À LAVER À PORTE FRONTALE (ADOUCCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m <sup>3</sup> /H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange [°fm <sup>3</sup> ]	Nbre de régénérations	Temp. max eau [°C]	Puissance (kW)	
							Service	Régénération
LWASOFT25EFC	275 x 525 x 550	2	5	25	40	35	0,010	0,035

### MACHINE À LAVER À CAPOT ET AVANCEMENT AUTOMATIQUE COMPACT (ADOUCCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m <sup>3</sup> /H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange [°fm <sup>3</sup> ]	Nbre de régénérations	Temp. max eau [°C]	Puissance (kW)	
							Service	Régénération
LWASOFT50EFC	330 x 505 x 670	2	10	50	28	35	0,010	0,035

### MACHINE À LAVER AVANCEMENT AUTOMATIQUE (ADOUCCISSEUR VOLUMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m <sup>3</sup> /H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange [°fm <sup>3</sup> ]	Nbre de régénérations	Temp. max eau [°C]	Puissance (kW)	
							Service	Régénération
LWASOFT100EFV	330 x 505 x 1115	2,5	20	100	30	35	0,010	0,035

## ADOUCCISSEURS EAU CHAUDE POUR

### MACHINE À LAVER À CAPOT ET AVANCEMENT AUTOMATIQUE (ADOUCCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m <sup>3</sup> /H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange [°fm <sup>3</sup> ]	Nbre de régénérations	Temp. max eau [°C]	Puissance (kW)	
							Service	Régénération
LWASOFT50ECC	330 x 535 x 670	4,5	10	50	28	65	0,003	0,035

Référence	Accessoires & options pour adoucisseurs
LWAPLATEAUSOFT	Support mobile pour adoucisseur 50 EFC et ECC
LWACAPOT50/100	Capot adoucisseur soft 50 & 100 ef + ec

# HYGIÈNE CENTRALE DE DÉSINFECTION

## 1 PRODUIT



### Centrale 1 produit - disconnecteur DC Support bidon 5 L

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Pistolet anti choc
- Tuyau alimentaire diamètre Ø 12 x 20 mm
- Support bidon 5 litres

### Centrale de désinfection 1 produit Inox

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur double clapet
- Tuyau alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

#### CENTRALE 1 PRODUIT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Chariots	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCENE14120</b>	342 x 115 x 478	-	-	10 mètres
<b>HERHCENE14121</b>	342 x 115 x 478	-	-	15 mètres
<b>HERHCENE14122</b>	342 x 115 x 478	-	-	20 mètres
<b>HERHCENE14123</b>	342 x 115 x 478	-	-	25 mètres

#### CENTRALE 1 PRODUIT AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCENE14158</b>	-	Automatique en polypropylène	13 mètres
<b>HERHCENE14164</b>	342 x 170 x 478	Automatique en inox	20 mètres

#### CENTRALE INOX 1 PRODUIT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Chariots	Tuyau (m)
<b>HERHCIDC00120</b>	281 x 170 x 363	-	10 mètres
<b>HERHCIDC00121</b>	281 x 170 x 363	-	15 mètres
<b>HERHCIDC00122</b>	281 x 170 x 363	-	20 mètres
<b>HERHCIDC00123</b>	281 x 170 x 363	-	25 mètres

#### CENTRALE INOX - AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Enrouleurs	Tuyau (m)
<b>HERHCIDC00158</b>	-	Enrouleur auto polypropylène	13 mètres
<b>HERHCIDC00164</b>		Enrouleur auto inox	20 mètres

Référence	Accessoires & options pour centrale
<b>HERPVDBA</b>	Pour la Belgique prévoir disconnecteur mettre BA au lieu de DC

# CENTRALE DE DÉSINFECTION

## 2 PRODUITS



### Centrale 2 produits - disconnecteur DC

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Tuyau alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon 5 litres
- Disconnecteur double clapet

### Centrale Inox 2 produits disconnecteur DC

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur double clapet
- Tuyau Alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

### CENTRALE 2 PRODUITS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Chariots	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCENE14220</b>	342 x 210 x 478	-	-	10 mètres
<b>HERHCENE14221</b>	342 x 210 x 478	-	-	15 mètres
<b>HERHCENE14222</b>	342 x 210 x 478	-	-	20 mètres
<b>HERHCENE14223</b>	342 x 210 x 478	-	-	25 mètres

### CENTRALE 2 PRODUITS AVEC ENROULEUR AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCENE14258</b>		Enrouleur automatique en polypropylène	13 mètres

### CENTRALE INOX 2 PRODUITS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCIDC00220</b>		-	10 mètres
<b>HERHCIDC00221</b>	281 x 210 x 363	-	15 mètres
<b>HERHCIDC00222</b>	281 x 210 x 363	-	20 mètres
<b>HERHCIDC00223</b>	281 x 210 x 363	-	25 mètres

### CENTRALE INOX 2 PRODUITS AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
<b>HERHCIDC00258</b>	-	Enrouleur en polypropylène	13 mètres
<b>HERHCIDC00264</b>	-	Enrouleur en inox	20 mètres

Référence	Accessoires & options pour centrale
<b>HERPVDBA</b>	Pour la Belgique prévoir disconnecteur mettre BA au lieu de DC



### Centralisation

- Centralisation système Dosatron de 0.5 A 3 %



### Doseur hospitalier

- Coffret en ABS
- Pompe proportionnelle
- Débit 2,5 m<sup>3</sup>/h
- Tuyau de 2 mètres avec clapet anti gouttes
- Tresse inox vanne d'alimentation

#### CENTRALISATION 1 PRODUIT AVEC POMPE DOSATRON 4,5 M<sup>3</sup>/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Centralisation	Pompes	Disconnecteur	Mitigeur
HERHCENT11145	775 x - x 920	Montée sur plaque	PVDF 4,5m <sup>3</sup> /h injection extérieur	CA	intégré

#### CENTRALISATION 2 PRODUITS AVEC 2 POMPES DOSATRON 4,5 M<sup>3</sup>/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Centralisation	Pompes	Disconnecteur	Mitigeur
HERHCENT11151	995 x - x 920	Montée sur plaque	PVDF 4,5m <sup>3</sup> /h injection extérieur	CA	intégré

#### POINT DE DISTRIBUTION POUR CENTRALISATION 1 PRODUIT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Point de distribution
HERHPOIN02012	197 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation

#### POINT DE DISTRIBUTION POUR CENTRALISATION 2 PRODUITS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Point de distribution
HERHPOIN02011	322 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation

#### DOSEUR HOSPITALIER AVEC POMPE DOSATRON 2,5 M<sup>3</sup>/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Doseur hospitalier
HERHDOSH00002	320 x 170 x 415	Avec pompe dosatron D25 RE5, concentration 1% à 5%
HERHDOSH00005	320 x 170 x 415	Avec pompe dosatron D25 RE2, concentration 0,2% à 2%

#### DOSEUR JAVEL AVEC POMPE DOSATRON 0,7 M<sup>3</sup>/H

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Centralisation	Tuyau	Circuits eau	Doseur
HERHDOSJ00001	320 x 170 x 415	Montée sur plaque	Ø12X16	2 circuits d'eau avec régulateur de pression Système de protection du réseau d'eau	Javel avec pompe dosatron D07 RE125, concentration 0,15% à 1,25%



# DOSEUR ÉLECTRONIQUE



## Lavage

- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos
- Réglage rapide et précis de la concentration
- 5000h de fonctionnement (plus de 10ans)
- Tuyau Ø5X8 pour aspiration / refoulement
- Passage de cloison équerre inox
- Débit de pompe 5L/h
- Pression refoulement 0,8 bars

## Rinçage

- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos
- Réglage rapide de la concentration
- 5000h de fonctionnement (+ de 10 ans)
- Tuyau Ø2.7X4 pour aspiration/refoulement
- Clapet d'injection inox canelé
- Débit de pompe 1,2L/h
- Pression refoulement 0,8 bars

## Lavage rinçage

- Coffret double moulé
- Tuyau Ø5x8 aspiration /refoulement (lavage)
- Tuyau Ø2.7x4 aspiration/refoulement (rinçage)
- Débit de pompe 5L/h (lavage) et 1,2L/h (rinçage)
- Passage de cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé
- Pression refoulement 0,8 bars (lavage) et 3 bars (rinçage)

### DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDEL0000101	80 x 150 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V

### DOSEUR ÉLECTRONIQUE RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDER0000101	80 x 154 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V

### DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDELRM00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone	220V - 24V

### DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MULTI-ZONE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDELRJ00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone	220V - 24V

### DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MULTI-ZONE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	tuyau	Tension
HERDELRJ00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone, sonde de résistivité	220V - 24V



## Produits pour CUISINE PROFESSIONNELLE

### LAVAGE MACHINE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF2016A-JN5L	LM 660	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau dure	Carton 4x5 L
HHAPF2016A-JN20L	LM 660	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau dure	Bidon 20 L
HHAPF0259A-JN5L	LM 560	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau douce	Carton 4x5 L
HHAPF0259A-JN20L	LM 560	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau douce	Bidon 20 L
HHAPF0399A-JN5L	LAVE CHLORE 755	Liquide de lavage de vaisselle chlorée en machine eau douce à dure	Carton 4x5 L
HHAPF0399A-JN20L	LAVE CHLORE 755	Liquide de lavage de vaisselle chlorée en machine eau douce à dure	Bidon 20 L
HHAPF0123B-JN5L	LAVE LS+	Liquide de lavage pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 4x5 L
HHAPF0123B-K1L	LAVE LS+	Liquide de lavage pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 12 kerdose 1L
HHAPF0257A-JN5L	PRO RINCE EDU	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (eau dure)	Carton 4x5 L
HHAPF0257A-JN20L	PRO RINCE EDU	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (eau dure)	Bidon 20 L
HHAPF0247F-JN5L	PRO RINCE	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 4x5 L
HHAPF0247F-JN20L	PRO RINCE	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Bidon 20 L
HHAPF0662A-JN5L	RINCE 751	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie -pH neutre	Carton 4x5 L
HHAPF0609-JN5L	SMN 500	Lait amande	Carton 4x5 L
HHAPF0612A-JN5L	SEPGEL	Gel hydroalcoolique	Carton 4x5 L
HHAPF0662A-JN20L	RINCE 751	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie -pH neutre	Bidon 20 L
HHAPR3001B-S10L		Pastille lave vaisselle	-

### DÉSINFECTION

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF1699A-JN5L	NETTAL 2 D 2	Détergent désinfectant homologué bactéricide fongicide (sols, surfaces lavables, canon à mousse, centrale d'hygiène...)	Carton 4x5 L
HHAPF1853A-JW5L	PRO PLONGE BACT	Détergent concentré bactéricide pour plonge manuelle	Carton 4x5 L
HHAPF1445A-JW5L	PRO LAVE CHLORE	Alcalin chloré pour nettoyage et désinfection dans les industries agro-alimentaires	Carton 4x5 L
HHAPF0053B-JN5L	HAGRAL SPRAY SR	Désinfectant de contact sur base alcoolique prêt à l'emploi sans rinçage	Carton 4x5 L
HHAPF0053B-NP500T	HAGRAL SPRAY SR	Désinfectant de contact sur base alcoolique prêt à l'emploi sans rinçage	Carton 12 x 500 ML spray
HHAPF1701A-JN5L	CLEAN SURFACE	Détergent désinfectant prêt à l'emploi - bactéricide, fongicide, virucide	Carton 4x5 L
HHAPF1701A-G500NM	CLEAN SURFACE	Détergent désinfectant prêt à l'emploi - bactéricide, fongicide, virucide	Carton 12 x 500ML spray

### NETTOYAGE FOUR, HOTTE & CUISSON

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF0776A-JN5L	PRO FOUR	Liquide dégraissant pour matériel de cuisson	Carton 4x5 L
HHAPF0776A-GW7500	PRO FOUR	Liquide dégraissant pour matériel de cuisson	Carton 10 x 750 ML spray
HHAPF1006B-JN5L	GRANET +	Dégraissant fortement alcalin pour l'industrie agroalimentaire (nettoyant spécial fours, filtres, friteuses..)	Carton 4x5 L
HHAPF0247K-JN5L	PRO RINCE FOUR	Liquide de rinçage pour four nettoyage automatique	Carton 4x5 L
HHAPF2428A-JN5L	FOUR 2 EN 1	Nettoyant 2 en 1 pour lavage automatique des fours	Carton 4x5 L
HHAPF1999A-JN5L	LM 990	Dégraissant pour graisses cuites sans soude, à base d'ingrédients naturels, sécurité d'emploi, prêt à l'emploi	Carton 4x5 L
HHAPF1999A-G500M	LM 990	Dégraissant pour graisses cuites sans soude, à base d'ingrédients naturels, sécurité d'emploi, prêt à l'emploi	Carton 12 x 500 ML spray



# PRODUITS D'ENTRETIEN



## DEGRAISSAGE SURFACES

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF1318AJN5L	QUICKNET	Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour toutes surfaces	Carton 4x5 L
HHAPF1318A-G500M	QUICKNET	Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour toutes surfaces	Carton 12 sprays de 500 ML
HHAPR3149C-JN5L	PRO BRILL INOX	Nettoyant et lustrant des inox, protège toutes surfaces lisses	Carton 4x5 L
HHAPR3149C-G500NM	PRO BRILL INOX	Nettoyant et lustrant des inox, protège toutes surfaces lisses	Carton 12 sprays de 500 ML
HHAPF0684C-JN5L	DEGRAISSANT ALCALIN 684	Dégraissant multiusage puissant à réserve d'alcalinité très élevée	Carton 4x5 L
HHAPF0088A-JN5L	SIDERAL 105	Nettoyant dégraissant multisurface non alcalin	Carton 4x5 L
HHAPF0094C-JN5L	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	Carton 4x5 L
HHAPF0094C-G500M	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	12 sprays de 500 ML

## ENTRETIEN MATERIEL

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF1436A-JN5L	EKO DETARTRE	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre Bio certifié ECOCERT	Carton 4x5 L
HHAPR3007B-1L	CALAMOX 850	Déboucheur de canalisations acide	Carton 12 flacons de 1 L
HHAPR1006A-J1L	DEBOUCHEUR ALCALIN	Déboucheur de canalisations alcalin	Carton 12 flacons de 1 L
HHAPF0716B-JN5L	POLYTARTRE	Détartrant puissant pour matériel de cuisine (pour désignation)	Carton 4x5 L

## LAVAGE MANUEL

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF0778B-JN5L	PLONGE 200	Liquide vaisselle manuelle parfumé à la pomme	Carton 4x5 L
HHAPF0778B-N1LC	PLONGE 200	Liquide vaisselle manuelle parfumé à la pomme	Carton de 15 flacons de 1 L
HHAPF0706I-JN5L	PLONGE 400	Liquide vaisselle haute performance parfumé au citron	Carton 4x5 L
HHAPF0706I-N1LC	PLONGE 400	Liquide vaisselle haute performance parfumé au citron	15 flacons de 1 L
HHAPR3009A-10KG	PRO TEMP	Poudre de trempage	Seau de 10 L
HHAPR3011D-9KG	PRO RENOV	Poudre de rénovation	Seau de 10 L

## GAMME ECO PRIX

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF0260A-JN5L	ALCOTAL EDU 50	Détergent lavage machine eaux dures	-
HHAPF0260A-JN20L	ALCOTAL EDU 50	Détergent lavage machine eaux dures	-
HHAPF0259B-JN5L	ALCOTAL EDO	Détergent lavage machine eaux douces	Carton 4x5 L
HHAPF0259B-JN20L	ALCOTAL EDO	Détergent lavage machine eaux douces	-
HHAPF02470-JN5L	CLEANCO RINCAGE CR30	Liquide de rinçage toutes eaux	Carton 4x5 L
HHAPF0965D-JN5L	PRO VITRES	Liquide de nettoyage de vitres prêt à l'emploi	Carton 4x5 L
HHAPF0282A-JN5L	PG NEUTRE AGRUMES	Détergent sols et surfaces à pH neutre	Carton 4x5 L
HHAPF0880B-JN5L	PLONGE 100	Détergent pour plonge manuelle - 8% matière active	Carton 4x5 L



# Produits pour HYGIÈNE LINGE

## MACHINE PROFESSIONNELLE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
<b>HHAPF2049A-JN5L</b>	LESSIVE ALCALINE	Lessive fortement alcaline liquide pour le lavage du linge en milieu professionnel	Carton 4x5 L
<b>HHAPF2049A-JN20L</b>	LESSIVE ALCALINE	Lessive fortement alcaline liquide pour le lavage du linge en milieu professionnel	Bidon 20 L
<b>HHAPF0369A-JN5L</b>	LM 100	Lessive liquide haute performance pour machine professionnelle	Carton 4x5 L
<b>HHAPF0369A-JN20L</b>	LM 100	Lessive liquide haute performance pour machine professionnelle	Bidon 20 L
<b>HHAPF0371A-JW5L</b>	LM 200	Lessive liquide complète tout textile spécial dosage automatique	Carton 4x5 L
<b>HHAPF0371A-JW20L</b>	LM 200	Lessive liquide complète tout textile spécial dosage automatique	Bidon 20 L

## MACHINE SEMI-PROFESSIONNELLE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
<b>HHAPF1027A-JN5L</b>	LESSIVE ULTRA CONCENTREE	Lessive liquide ultra concentrée tout type de machine	Carton 4x5 L
<b>HHAPF1027A-JN20L</b>	LESSIVE ULTRA CONCENTREE	Lessive liquide ultra concentrée tout type de machine	Bidon 20 L
<b>HHAPF1148A-JN5L</b>	LESSIVE LINGE SANS ADDITIFS	Lessive linge sans additifs avec conservateur naturel	Carton 4x5 L
<b>HHAPF1148A-JN20L</b>	LESSIVE LINGE SANS ADDITIFS	Lessive linge sans additifs avec conservateur naturel	Bidon 20 L
<b>HHAPF1166A-JN5L</b>	LESSIVE LINGE NOIR	Lessive linge spéciale pour linge noir et coloré	Carton 4x5 L
<b>HHAPF1166A-JN20L</b>	LESSIVE LINGE NOIR	Lessive linge spéciale pour linge noir et coloré	Bidon 20 L

## LESSIVE POUVRE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg)
<b>HHAPR3004A-20KG</b>	LESSIVE POUVRE POUR LES BLEUS	Lessive linge poudre pour le lavage des bleus de travail	20 kg
<b>HHAPR3006A-10KG</b>	LESSIVE POUVRE AVEC COPEAUX DE SAVON	Lessive linge en poudre pour tous textiles avec véritables copeaux de savon de Marseille	10 kg
<b>HHAPR3003A-20KG</b>	LESSIVE POUVRE ATOMISÉE	Lessive linge en poudre atomisée ultra concentrée	20 kg

# PRODUITS D'ENTRETIEN



## ADDITIF DE LAVAGE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF1462A-JN5L	MOUILLANT DEGRAISSANT	Mouillant dégraissant	Carton 4x5 L
HHAPF1462A-JN20L	MOUILLANT DEGRAISSANT	Mouillant dégraissant	Bidon 20 L
HHAPF1460A-JN5L	MOUILLANT DEGRAISSANT AO	Mouillant dégraissant avec azurant optique favorisant le blanchiment	Carton 4x5 L
HHAPF1460A-JN20L	MOUILLANT DEGRAISSANT AO	Mouillant dégraissant avec azurant optique favorisant le blanchiment	Bidon 20 L
HHAPF0891A-JN5L	ASSOUPLEISSANT	Assouplissant textiles parfum câlin	Carton 4x5 L
HHAPF0891A-JN20L	ASSOUPLEISSANT	Assouplissant textiles parfum câlin	Bidon 20 L
HHAPF1103A-JN5L	ASSOUPLEISSANT	Assouplissant textiles parfum lavande	Carton 4x5 L
HHAPF1103A-JN20L	ASSOUPLEISSANT	Assouplissant textiles parfum lavande	Bidon 20 L
HHAPF1690A-JN5L	DESINFECTANT DU LINGE	Désinfectant du linge	Carton 4x5 L
HHAPF1766A-GW7500	GREASE DETACH +	Détachant du linge à pulvériser avant lavage	Carton 6 x 750 ML spray
HHAPF1768A-GW7500	RUST DETACH +	Détachant du linge à pulvériser avant lavage	Carton 10 x 750 ML spray
HHAPF1124B-GW7500	COLOR DETACH +	Détachant du linge sans javel	Carton 10 x 750 ML spray

## GAMME ECOCERT

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF1436A-JN5L	EKO DETARTRE	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre Bio certifié ECOCERT	Carton 4 x 5 L

Référence	Accessoires & options pour gamme ECOCERT
HHAE2027A	Pompe jerrican 5L
HHAE0009A+EB2035A	Flacon 500 mL avec spray non mousse et buse mousse
HHAE0009A+EB2038A	Flacon pouss mouss 300 mL + pompe
HHAE0006A+EB2026A	Distributeur mural de savon 1 L à remplissage
HHAMP6008B	Distributeur mural de savon

# Produits pour HYGIÈNE MAINS

## DÉSINFECTION MAIN

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF0984A-JN5L	SEPVON	Lotion bactéricide pour les mains	Carton 4x5 L
HH2340A-JN5L		Gel désinfectant sans alcool	Carton 4x5 L



# B LANCHISSERIE MACHINE À LAVER & SÉCHOIR **FRANSTAL** Gold



Machine à laver



Séchoir

## Machine à laver professionnelle à cuve suspendue 6,5kg

- Carrosserie teinte inox
- Tambour et cuve inox
- Programmes faciles d'emploi, programmes standards (8) et spécifiques (9)
- Bac à produit sur le devant
- Large ouverture de porte (Ø305 mm)
- Gain de place pour les appareils en colonne
- Essorage 1400 trs/mn, Facteur G : 530

## Séchoir professionnel 6,5kg

- Carrosserie couleur gris titane
- Tambour et cuve en acier inoxydable
- Large ouverture du hublot (450mm)

### MACHINE À LAVER PROFESSIONNELLE 6,5 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
<b>LPRPFC070WN0HUN2EPT0</b>	595 x 591 x 850	60 L	Laveuse électrique standard - version collectivité - vidange par pompe - commutable en mono	3,2	TRI 400+N+T
<b>LPRPFC070WN0HUN2EGT0</b>	595 x 591 x 850	60 L	Laveuse électrique standard - version collectivité - vidange par gravité - commutable en tri	3,2	TRI 400+N+T
<b>LPRPFC070WN0HZN2EPT0</b>	595 x 591 x 850	60 L	Laveuse électrique standard - version collectivité - vidange par pompe - 60Hz - commutable en tri	3,2	TRI 400+N+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour machine à laver professionnelle LPRPFC070

**LPR548676** Socle en acier hauteur 200 mm - noir

\*Préciser le type de jetons/pièces

### SÉCHOIR PROFESSIONNEL 6,5 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
<b>LPRPDC115WN0SUN2EVT0</b>	595 x 654 x 850	111 L	Séchoir électrique standard - version collectivité - commutable en mono	2,6	TRI 400+N+T
<b>LPRPDC115WN0SZN2EVT0</b>	595 x 654 x 850	111 L	Séchoir électrique standard - version collectivité - commutable en tri	3,1	TRI 400+N+T
<b>LPRPDC115WN0SUN2ECT0</b>	595 x 654 x 850	111 L	Séchoir électrique standard - version collectivité avec condenseur	2,5	TRI 400+N+T
<b>LPRPDC115WN0SCN2HHT0</b>	595 x 654 x 850	111 L	Séchoir standard - version collectivité pompe à chaleur	0,9	TRI 400+N+T

#### Référence

#### Accessoires & options pour séchoir semi-professionnel LPRPDC115

**LPRRCPDAM** Kit carte pour connexion sur centrale de paiement

**LPRMCJDAM** Monnayeur en coffret à jetons 7k à fixer sur la machine\*

**LPR548676** Socle en acier hauteur 200 mm - noir pour machine à laver professionnelle LPRPFC070

\*Préciser le type de jetons/pièces



# CIRCUIT DU TRAITEMENT DE LINGE

## FRANSTAL Gold

Création de la fiche porteur  
Génération des étiquettes à codes  
barres  
Attribution des vêtements aux  
porteurs

Exploitation des données  
Statistiques  
Suivi de production



- |                                                                                          |                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Arrivée du camion<br>Déchargement sac de linge sale<br>Stockage en zone sale           | 6 Séchage et repassage                                                                                                         |
| 2 Lecture des articles<br>Tri par programme de lavage<br>Utilisation de voyants lumineux | 7 Finition et repassage                                                                                                        |
| 3 Lavage des articles                                                                    | 8 Piége des articles<br>Lecture et tri des articles<br>Regroupement par porteur (résident)<br>Utilisation des casiers lumineux |
| 4 SAS de décontamination<br>Personnel et chariot                                         | 9 Stockage des chariots avant<br>expédition                                                                                    |
| 5 Séchage des articles                                                                   | 10 Départ livraison                                                                                                            |



## MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC065VN0H1AHADAS	710 x 740 x 1115	7 Kg	65 L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC065VN0U1AHADAS	710 x 740 x 1135	7 Kg	65 L	Non fourni	7	TRI 400+N+T
LPRNYC065VN0U1BHADAS	710 x 740 x 1135	7 Kg	65 L	Non fourni	7	TRI 400+N+T
LPRNYC065XN0HUAHAAS	710 x 740 x 1115	7 Kg	65 L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC080XN0H1AHACAS	710 x 790 x 1115	8-9 Kg	75L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC080VN0U1AHADAS	710 x 790 x 1115	8-9 Kg	75L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC080VN0U1BHADAS	710 x 790 x 1115	8-9 Kg	75L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC080XN0HUAHAAS	710 x 790 x 1115	8-9 Kg	75L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T

## MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC105XN0H1AHACAS	795 x 761 x 1225	11-12 Kg	105L	15 modifiables	10,2	TRI 400+N+T
LPRNYC105VN0U1AHADAS	795 x 795 x 1245	12 Kg	105L	Non fourni	10,2	TRI 400+N+T
LPRNYC105VN0U1BHADAS	795 x 795 x 1245	12 Kg	105L	Non fourni	10,2	TRI 400+N+T
LPRNYC135XN0H1AHACAS	795 x 911 x 1225	14-15 Kg	135L	15 modifiables	12	TRI 400+N+T
LPRNYC135VN0U1AHADAS	795 x 945 x 1225	15 Kg	135L	Non fourni	13,5	TRI 400+N+T
LPRNYC135VN0U1BHADAS	795 x 945 x 1225	15 Kg	135L	Non fourni	13,5	TRI 400+N+T

## MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC180XN0H1AHACAS	970 x 970 x 1410	18-20 Kg	180L	15 modifiables	13,5	TRI 400+N+T
LPRNYC180VN0U1AHADAS	970 x 970 x 1430	20 Kg	180L	Non fourni	13,5	TRI 400+N+T
LPRNYC180VN0U1BHADAS	970 x 970 x 1430	20 Kg	180L	Non fourni	13,5	TRI 400+N+T
LPRNYC240VN0U1AHADAS	970 x 970 x 1430	27 Kg	240L	Non fourni	21	TRI 400+N+T
LPRNYC240VN0U1BHADAS	970 x 970 x 1430	27 Kg	240L	Non fourni	21	TRI 400+N+T

## MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC280VN0U1AHAFAS	970 x 1185 x 1430	32 Kg	280L	Non fourni	25	TRI 400+N+T
LPRNYC280VN0U1BHAFAS	970 x 1185 x 1430	32 Kg	280L	Non fourni	21	TRI 400+N+T



# MACHINE À LAVER

## INDUSTRIELLE

### Machine à laver industrielle à cuve suspendue

- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Dessus en acier inoxydable
- Tambour et cuve en acier inoxydable, cuve suspendue
- Programmable - Affichage graphique
- Bacs à produits lessiviels sur le dessus
- Lubrification externe des paliers
- Large vanne de vidange (Ø76 mm)
- Super essorage

- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Système de détection intégré des balourds
- Connexion rapide des produits liquides
- Moteur piloté par variateur de fréquence
- Connexion USB à l'arrière de la machine
- 3 arrivées eau diam. 20/27mm
- Vidange par gravité
- grand hublot
- Version collective

#### Accessoires & options pour machine à laver industrielle

	Pour LPRNYC065
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR550120
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR551901
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133
Kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134
Kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136
Kit 5 pompes péristaltiques	LPRL2-V7BKJJJJJ
Kit 6 pompes péristaltiques	LPRL2-W7BKJJJJJJ

#### Pour LPRNYC080

LPR547690
LPR547716
LPR90093133
LPRL2-T7BKJJJ
LPR90093134
LPRL2-U7BKJJJJ
LPR90093135
LPR90093136
LPRL2-V7BKJJJJJ
LPRL2-W7BKJJJJJJ

#### Accessoires & options pour machine à laver industrielle

	Pour LPRNYC105
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR551907
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR547725
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133
Kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134
Kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136
Kit 5 pompes péristaltiques	LPRL2-V7BKJJJJJ
Kit 6 pompes péristaltiques	LPRL2-W7BKJJJJJJ

#### Pour LPRNYC135

LPR551916
LPR547734
LPR90093133
LPRL2-T7BKJJJ
LPR90093134
LPRL2-U7BKJJJJ
LPR90093135
LPR90093136
LPRL2-V7BKJJJJJ
LPRL2-W7BKJJJJJJ

#### Accessoires & options pour machine à laver industrielle

	Pour LPRNYC180
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR551925
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR551935
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133
Kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134
Kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136
Kit 5 pompes péristaltiques	LPRL2-V7BKJJJJJ
Kit 6 pompes péristaltiques	LPRL2-W7BKJJJJJJ

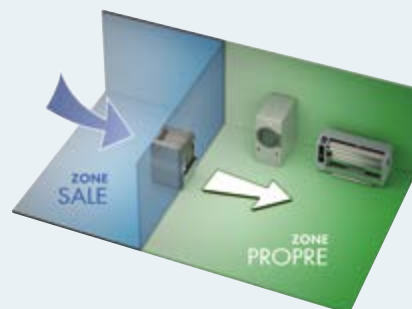
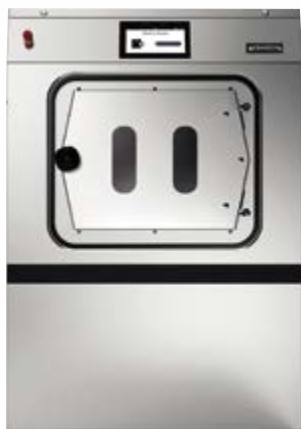
#### Pour LPRNYC240

LPR551944
LPR90093133
LPRL2-T7BKJJJ
LPR90093134
LPRL2-U7BKJJJJ
LPR90093135
LPR90093136
LPRL2-V7BKJJJJJ
LPRL2-W7BKJJJJJJ

#### Accessoires & options pour machine à laver industrielle

	Pour LPRNYC280
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR553563
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133
Kit 3 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134
Kit 4 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136
Kit 5 pompes péristaltiques	LPRL2-V7BKJJJJJ
Kit 6 pompes péristaltiques	LPRL2-W7BKJJJJJJ





Méthode R.A.B.C (analyse du risque et contrôle de biocontamination)

## MACHINE À LAVER ASEPTIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Essorage tours/min	Volume tambour	Facteur G	Puiss. (kW)	Tension
<b>LPRNHC180V0B01U2BDCN</b>	900 x 1145 x 1455	18 Kg	939	180 L	370	20,5	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC180V0B01U2BDDJ*</b>	900 x 1145 x 1456	18 Kg	940	180 L	370	20,5	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC180VDB01U2BDDQ**</b>	900 x 1145 x 1457	18 Kg	940	180 L	370	20,5	TRI 400+N+T

\*Option pesage intégrée optiload

\*\*Option pesage intégrée optiload + robinet de prélèvement + 2<sup>ème</sup> écran + alarme lumineuse et sonore

## MACHINE À LAVER ASEPTIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Essorage tours/min	Volume tambour	Facteur G	Puiss. (kW)	Tension
<b>LPRNHC240V0B01U2BDCN</b>	1020 x 1145 x 1455	24 Kg	939	240 L	370	21	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC240V0B01U2BDDJ*</b>	1020 x 1145 x 1456	24 Kg	940	240 L	370	21	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC240VDB01U2BDDQ**</b>	1020 x 1145 x 1457	24 Kg	940	240 L	370	21	TRI 400+N+T

\*Option pesage intégrée optiload

\*\*Option pesage intégrée optiload + robinet de prélèvement + 2<sup>ème</sup> écran + alarme lumineuse et sonore

## MACHINE À LAVER ASEPTIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Essorage tours/min	Volume tambour	Facteur G	Puiss. (kW)	Tension
<b>LPRNHC280V0B01U2BDCN</b>	1130 x 1145 x 1455	28 Kg	914	280 L	350	25	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC280V0B01U2BDDJ*</b>	1130 x 1145 x 1456	28 Kg	914	280 L	350	25	TRI 400+N+T
<b>LPRNHC280VDB01U2BDDQ**</b>	1130 x 1145 x 1457	28 Kg	914	280 L	350	25	TRI 400+N+T

\*Option pesage intégrée optiload

\*\*Option pesage intégrée optiload + robinet de prélèvement + 2<sup>ème</sup> écran + alarme lumineuse et sonore

# MACHINE À LAVER ASEPTIQUE



## Machine à laver aseptique

- Carrosserie en acier inoxydable
- Tambour et cuve en acier inoxydable
- Large vanne de vidange Ø 76 mm
- Moteur équipé d'un variateur de fréquence
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Pesage semi-automatique du linge
- Réduction significative des consommations d'eau et d'électricité
- Bac à produits breveté
- Positionnement automatique du tambour
- 8 connexions aux produits liquides
- Protection frontale
- 99 cycles de lavages programmables
- Connexion USB en option
- Programmeur : utilisation intuitive et complément programmable

Accessoires & options pour machine à laver aseptique	Pour LPRNHC180	Pour LPRNHC240
Socle pour mal aseptique - haut. 150mm - noir	<b>LPR548944</b>	<b>LPR548941</b>
Cadre de séparation mural avec optiload	<b>LPR549751</b>	<b>LPR549751</b>
Kit d'installation 3 pompes	<b>LPR90093133</b>	<b>LPR90093133</b>
Kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	<b>LPRL2-T7BKJJJ</b>	<b>LPRL2-T7BKJJJ</b>
Kit d'installation 4 pompes	<b>LPR90093134</b>	<b>LPR90093134</b>
Kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	<b>LPRL2-U7BKJJJJ</b>	<b>LPRL2-U7BKJJJJ</b>
Kit d'installation 5 pompes	<b>LPR90093135</b>	<b>LPR90093135</b>
Kit d'installation 6 pompes	<b>LPR90093136</b>	<b>LPR90093136</b>
Kit 5 pompes péristaltiques	<b>LPRL2-V7BKJJJJJ</b>	<b>LPRL2-V7BKJJJJJ</b>
Kit 6 pompes péristaltiques	<b>LPRL2-W7BKJJJJJJ</b>	<b>LPRL2-W7BKJJJJJJ</b>

Référence	Accessoires & options pour machine à laver aseptique pour LPRNHC280
<b>LPR556896</b>	Socle pour 1 mal aseptique 240 mm - haut. 150mm - noir
<b>LPR559510</b>	Cadre de séparation mural avec optiload
<b>LPR90093133</b>	Kit d'installation 3 pompes
<b>LPRL2-T7BKJJJ</b>	Kit 3 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver
<b>LPR90093134</b>	Kit d'installation 4 pompes
<b>LPRL2-U7BKJJJJ</b>	Kit 4 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver
<b>LPR90093135</b>	Kit d'installation 5 pompes
<b>LPR90093136</b>	Kit d'installation 6 pompes



### Séchoir rotatif industriel

- Carrosserie gris anthracite
- Tambour inversant en acier inoxydable en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial
  - transfert maximal de chaleur
  - faible consommation d'énergie
  - temps de séchage réduit
- Chauffage électrique ou gaz
- Flux d'air axial et radial
- Grande ouverture de porte pour un chargement et un déchargement aisé
- Période de refroidissement automatique en fin de cycle
- Autres tensions, nous consulter
- Full Control, microprocesseur facile d'utilisation avec contrôle d'humidité résiduelle

### SÉCHOIR ROTATIF INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC190MFN0R2S1G000	795 x 815 x 1465	9 Kg/190L	électrique	Ø 150 mm	12	TRI 400+N+T
LPRNC190MFN0R2B1G000	795 x 815 x 1465	9 Kg/190L	électrique	Ø 150 mm	12	TRI 400+N+T
LPRNC190MFN0R2B1A000	795 x 815 x 1465	9 Kg/190L	électrique	Ø 150 mm	12	TRI 400+N+T
LPRNC190NFN0RUS1GK00	795 x 815 x 1465	10 Kg/190L	gaz	Ø 150 mm	12,5	TRI 400+N+T
LPRNC190NFN0RUB1GK00	795 x 815 x 1465	10 Kg/190L	gaz	Ø 150 mm	12,5	TRI 400+N+T
LPRNC190NFN0RUB1AK00	795 x 815 x 1465	10 Kg/190L	gaz	Ø 150 mm	12,5	TRI 400+N+T
LPRNC250EFN0R2S1G000	795 x 1070 x 1675	11 Kg / 250L	électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC250EFN0R2B1G000	795 x 1070 x 1675	11 Kg / 250L	électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC250EFN0R2B1A000	795 x 1070 x 1675	11 Kg / 250L	électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC250NFN0RUS1GK00	795 x 1070 x 1675	11 Kg/ 250L	gaz	Ø 200 mm	16,5	TRI 400+N+T
LPRNC250NFN0RUB1GK00	795 x 1070 x 1675	11 Kg/ 250L	gaz	Ø 200 mm	16,5	TRI 400+N+T
LPRNC250NFN0RUB1AK00	795 x 1070 x 1675	11 Kg/ 250L	gaz	Ø 200 mm	16,5	TRI 400+N+T
LPRNC250HFN0RUS1GN00	795 x 1525 x 1680	11 Kg/ 250L	gaz	Ø 200 mm	16,5	TRI 400+N+T
LPRNC285EFN0R2S1G000	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	électrique	Ø 200 mm	19	TRI 400+N+T
LPRNC285EFN0R2B1G000	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	électrique	Ø 200 mm	19	TRI 400+N+T
LPRNC285EFN0R2B1A000	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	électrique	Ø 200 mm	19	TRI 400+N+T
LPRNC285NFN0RUS1GK00	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	gaz	Ø 200 mm	19,5	TRI 400+N+T
LPRNC285NFN0RUB1GK00	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	gaz	Ø 200 mm	19,5	TRI 400+N+T
LPRNC285NFN0RUB1AK00	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	gaz	Ø 200 mm	19,5	TRI 400+N+T
LPRNC285HFN0RUS1GN00	795 x 1615 x 1680	13 Kg/285L	gaz	Ø 200 mm	19,5	TRI 400+N+T
LPRNC285MFN0R2B1A000	795 x 1160 x 1680	13Kg	Électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC285MFN0R2B1G000	795 x 1160 x 1680	13Kg	Électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC285MFN0R2S1G000	795 x 1160 x 1680	13Kg	Électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T

# SÉCHOIR PROFESSIONNEL



## Séchoir industriel

- Carrosserie gris anthracite
- Tambour en acier inoxydable en standard
- Panneau supérieur en acier inoxydable
- Microprocesseur facile d'utilisation (ECT)
- Flux d'air axial
- Ouverture de porte à 210 ° pour un chargement et un déchargement aisés
- Commande intuitive et facile avec 3 programmes

### SÉCHOIR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC345EFN0R2S1G000	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	électrique	Ø 200 mm	26	TRI 400+N+T
LPRNC345EFN0R2B1G000	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	électrique	Ø 200 mm	26	TRI 400+N+T
LPRNC345EFN0R2B1A000	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	électrique	Ø 200 mm	26	TRI 400+N+T
LPRNC345NFN0RUS1GK00	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	gaz	Ø 200 mm	25	TRI 400+N+T
LPRNC345NFN0RUB1GK00	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	gaz	Ø 200 mm	25	TRI 400+N+T
LPRNC345NFN0RUB1AK00	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	gaz	Ø 200 mm	25	TRI 400+N+T
LPRNC345HFN0RUS1GN00	795 x 1735 x 1680	16Kg/345L	gaz	Ø 200 mm	25	TRI 400+N+T
LPRNC345MFN0R2B1A000	795 x 1280 x 1680	16Kg	Électrique	Ø 200 mm	20	TRI 400+N+T
LPRNC345MFN0R2B1G000	795 x 1280 x 1680	16Kg	Électrique	Ø 200 mm	20	TRI 400+N+T
LPRNC345MFN0R2S1G000	795 x 1280 x 1680	16Kg	Électrique	Ø 200 mm	20	TRI 400+N+T

### SÉCHOIR ROTATIF INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC530MFN0R2S1G000	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Électrique	Ø 200 mm	32	TRI 400+N+T
LPRNC530MFN0R2B1G000	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Électrique	Ø 200 mm	32	TRI 400+N+T
LPRNC530MFN0R2B1A000	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Électrique	Ø 200 mm	32	TRI 400+N+T
LPRNC530NFN0RUS1GK00	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Gaz	Ø 200 mm	33	TRI 400+N+T
LPRNC530NFN0RUB1GK00	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Gaz	Ø 200 mm	33	TRI 400+N+T
LPRNC530NFN0RUB1AK00	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Gaz	Ø 200 mm	33	TRI 400+N+T
LPRNC680MFN0R2S1G000	965x1490x1975	35Kg/680L	Électrique	Ø 200 mm	38	TRI 400+N+T
LPRNC680MFN0R2B1G000	965x1490x1975	35Kg/680L	Électrique	Ø 200 mm	38	TRI 400+N+T
LPRNC680MFN0R2B1A000	965x1490x1975	35Kg/680L	Électrique	Ø 200 mm	38	TRI 400+N+T
LPRNC680NFN0RUS1GK00	965x1490x1975	35Kg/680L	Gaz	Ø 200 mm	46	TRI 400+N+T
LPRNC680NFN0RUB1GK00	965x1490x1975	35Kg/680L	Gaz	Ø 200 mm	46	TRI 400+N+T
LPRNC680NFN0RUB1AK00	965x1490x1975	35Kg/680L	Gaz	Ø 200 mm	46	TRI 400+N+T

### SÉCHOIR INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC195MEN0RUS1G000	1150x710x945	9Kg	Électrique	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T
LPRNC195MEN0RUB1G000	1150x710x945	9Kg	Électrique	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T
LPRNC195MEN0RUB1A000	1150x710x945	9Kg	Électrique	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T
LPRNC195HEN0RUS1G000	1725x710x945	9Kg	Gaz	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T





## Sécheuse-repasseuse sortie arrière

- Carrosserie gris anthracite avec cylindre chromé Ø500 mm
- Évacuation des buées
- 2 évacuations pour référence 25/32EG
- Équipée d'un variateur de fréquence pour référence 25/32EG
- Contact linge avec le cylindre sur 300°C
- Sortie du linge à l'avant / à l'arrière de la machine
- Sécurité protège-doigt
- Vitesse repassage réglable de 1,5 à 8 m/min
- Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°
- Rouleau presseur optimisé pour une qualité supérieure de repassage
- Système d'entraînement direct - système sans entretien
- Refroidissement automatique
- Programmateur facile à utiliser
- Moteur à variateur de fréquence
- Affichage de la vitesse du cylindre et de la température
- 3 capteurs de température pour un contrôle précis et uniforme (contrôle automatique contre les risques de surchauffes)
- Autres tensions, nous consulter

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC520AN0R1C0ER00	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Électrique		39	-	TRI 400+N+T
LPRNIC520AN0RUC0KR00	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Gaz		1	36	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC520AN0R1C0ER04	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Électrique	oui	39		TRI 400+N+T
LPRNIC520AN0RUC0KR04	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	36	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC526AN0R1C0ER00	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Électrique		56	-	TRI 400+N+T
LPRNIC526AN0RUC0KR00	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Gaz		1	52	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC526AN0R1C0ER04	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Électrique		56		TRI 400+N+T
LPRNIC526AN0RUC0KR04	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Gaz		1	52	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC532AN0R1C0ER00	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Électrique	2 x Ø150 mm	66	-	TRI 400+N+T
LPRNIC532AN0RUC0KR00	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	66	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation Buées	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC532AN0R1C0ER04	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Électrique		66		TRI 400+N+T
LPRNIC532AN0RUC0KR04	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Gaz		1	66	TRI 400+N+T

# SÉCHEUSE-REPASSEUSE



## Sécheuse-repasseuse

- Sécheuse repasseuse à cylindre chauffant
- Carrosserie gris anthracite
- Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C
- Rouleau presseur optimisé pour une qualité supérieure de repassage
- Système d'entraînement direct - système sans entretien
- Refroidissement automatique : programmateur facile à utiliser
- Moteur à variateur de fréquence
- Affichage de la vitesse du cylindre et de la température
- Dispositif protégé doigts pour plus de sécurité
- 3 capteurs de température pour un contrôle précis et uniforme (contrôle automatique contre les risques de surchauffes)
- Modèle à cylindre Ø320 mm :  
Vitesse de repassage de 1 à 6 m/min
- Modèle à cylindre Ø500 mm :  
Vitesse de repassage de 1,5 à 8 m/min
- Autres tensions, nous consulter

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC520AN001C0ER00	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Électrique	1 - Ø150 mm	39	-	TRI 400+N+T
LPRNIC520AN00UC0KR00	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Gaz	1 - Ø150 mm	1	36	TRI 400+N+T
LPRNIC520AN001C0ER06	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Électrique	1 - Ø150 mm	39	-	TRI 400+N+T
LPRNIC520AN00UC0KR06	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Gaz	1 - Ø150 mm	1	36	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC526AN001C0ER00	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Électrique	2 x Ø150 mm	54	-	TRI 400+N+T
LPRNIC526AN00UC0KR00	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	52	TRI 400+N+T
LPRNIC526AN001C0ER06	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Électrique	2 x Ø150 mm	54	-	TRI 400+N+T
LPRNIC526AN00UC0KR06	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	52	TRI 400+N+T

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW)		Tension
						Élec.	Gaz	
LPRNIC532AN001C0ER00	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Électrique	2 x Ø150 mm	66	-	TRI 400+N+T
LPRNIC532AN00UC0KR00	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	66	TRI 400+N+T
LPRNIC532AN001C0ER06	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Électrique	2 x Ø150 mm	66	-	TRI 400+N+T
LPRNIC532AN00UC0KR06	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Gaz	2 x Ø150 mm	1	66	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour sécheuse repasseuse
LPR517119	Socle pour sécheuse repasseuse diamètre Ø 50 - H150 mm - noir 2 quantités requises





## Sécheuse-repasseuse

- Sécheuse repasseuse à cylindre chauffant
- Carrosserie gris anthracite
- Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C
- Rouleau presseur optimisé pour une qualité supérieure de repassage
- Système d'entraînement direct - système sans entretien
- Refroidissement automatique : programmeur facile à utiliser
- Moteur à variateur de fréquence
- Affichage de la vitesse du cylindre et de la température
- Dispositif protège doigts pour plus de sécurité
- 3 capteurs de température pour un contrôle précis et uniforme (contrôle automatique contre les risques de surchauffes)
- Modèle à cylindre Ø320 mm :  
Vitesse de repassage de 1 à 6 m/min
- Modèle à cylindre Ø500 mm :  
Vitesse de repassage de 1,5 à 8 m/min
- Autres tensions, nous consulter

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 32 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/h)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW)		Tension
					Élec.	Gaz	
LPRFCN032166CE1DN000	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Électrique	25	-	TRI 400+N+T
LPRFCN032166CKUDN000	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Gaz	0,5	24	TRI 400+N+T
LPRFCN032166CE1DN008*	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Électrique	25		TRI 400+N+T
LPRFCN032166CKUDN008*	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Gaz	0,5	24	TRI 400+N+T

\*Option cylindre chromé

### SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 32 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/h)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW)		Tension
					Élec.	Gaz	
LPRFCN032208CE1DN000	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Électrique	28,5	-	TRI 400+N+T
LPRFCN032208CKUDN000	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Gaz	0,5	30	TRI 400+N+T
LPRFCN032208CE1DN008*	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Électrique	28,5		TRI 400+N+T
LPRFCN032208CKUDN008*	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Gaz	0,5	30	TRI 400+N+T

\*Option cylindre chromé



# MACHINE À LAVER

**FRANSTAL**  
Silver



## Machine à laver

- Cuve, tambour et aubes en inox AISI 304
- Meuble extérieur fabriqué en skinplate gris
- Facteur G = 450
- Programmeur à écran tactile, très intuitif, écran de 4,3", identique aux sècheurs SILVER
- Gamme programmable, importation et exportation de programmes possible (USB)
- Possibilité d'extraire l'historique des cycles effectués
- Porte à grand diamètre d'ouverture
- Nettoyage humide inclus dans le programmeur
- Equipée de bacs pour détergent et prédisposée pour connection à des doseurs muraux
- Gestion de la quantité d'eau en fonction de la quantité de linge

## MACHINE À LAVER GAMME COMPACT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité	Vidange	Essorage (Trs/min)	Porte (Diamètre)	Puiss. (kW)	Tension
<b>LFA19080773</b>	FRLAP-08 TP2 E V	680 x 698 x 1040	8	Vanne	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
<b>LFA19080774</b>	FRLAP-08 TP2 E P	680 x 698 x 1040	8	Pompe	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
<b>LFA19080775</b>	FRLAP-10 TP2 E V	680 x 742 x 1040	10	Vanne	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
<b>LFA19080776</b>	FRLAP-10 TP2 E P	680 x 742 x 1040	10	Pompe	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

## MACHINE À LAVER GAMME INDUSTRIELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité	Vidange	Essorage (Trs/min)	Porte (Diamètre)	Puiss. (kW)	Tension
<b>LFA19080777</b>	FRLA-11 TP2 E	692 x 788 x 1185	10	100	1231	373	6,25	TRI 400+N+T
<b>LFA19080778</b>	FRLA-14 TP2 E	788 x 869 x 1307	13	130	1138	373	9,5	TRI 400+N+T
<b>LFA19080779</b>	FRLA-18 TP2 E	884 x 913 x 1415	18	180	1071	460	12,75	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires socle pour lave-linge gamme compact
<b>LFA19044811</b>	Kit socle 8-10 kg





## Séchoir

- Cuve, tambour et aubes en inox AISI 304 sur la gamme FR. Tambour galvanisé sur la gamme FRP
- Inversion du sens de rotation du tambour de série sur la gamme FR
- Meuble extérieur fabriqué en skinplate gris
- Grande porte vitrée panoramique
- Processeur Touch Plus Control (TP2), très intuitif, avec écran tactile de 4,3" identique aux laveuses SILVER
- Flux d'air axial-radial (seulement axial sur les modèles FRP). Productivité optimum
- Possibilité d'importer et exporter des programmes sur la gamme COMPACT (USB)
- Possibilité d'extraire l'historique des cycles effectués
- Grand filtre à peluches tiroir en façade, partie inférieure

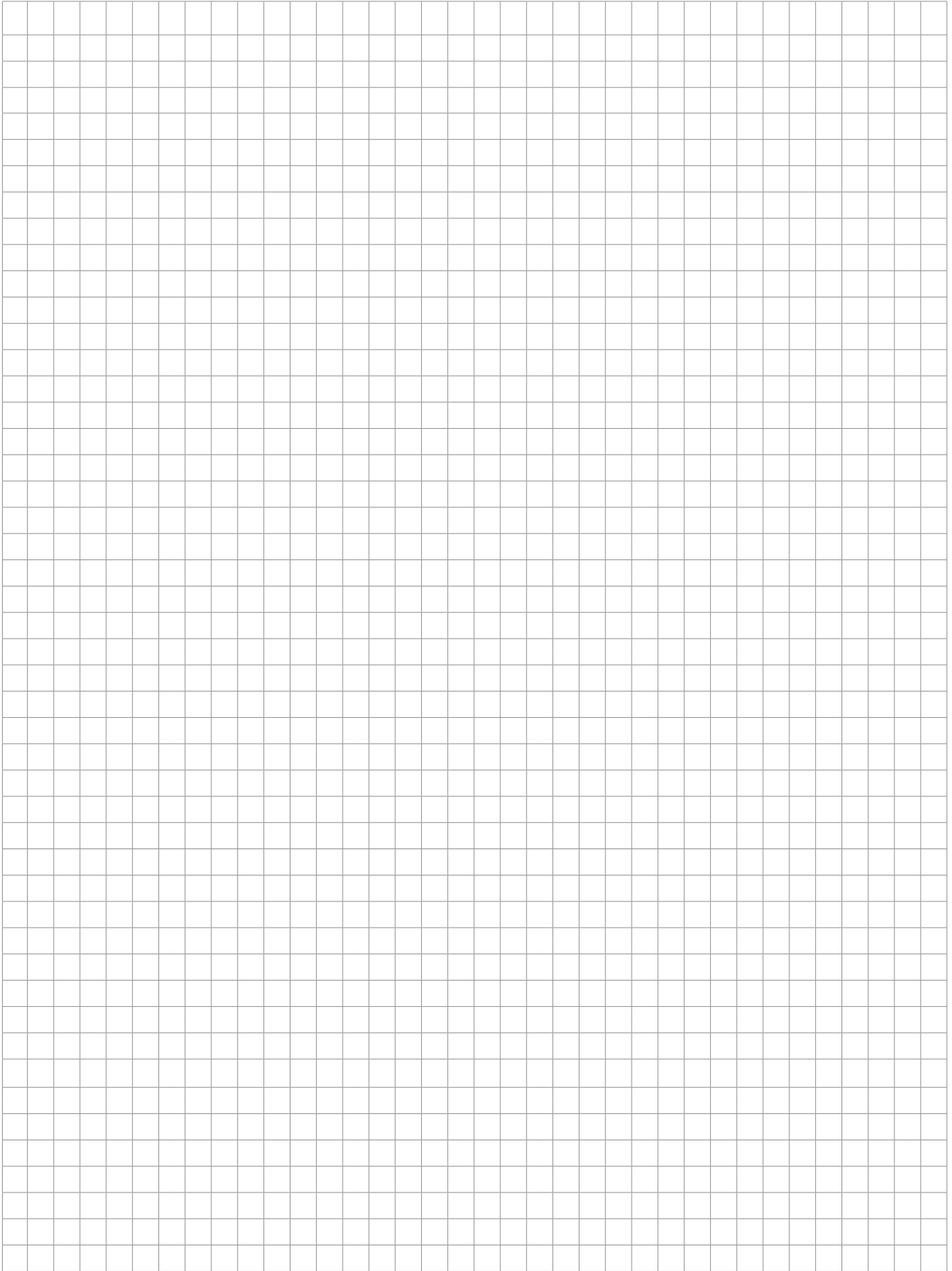
### SÉCHOIR GAMME COMPACT

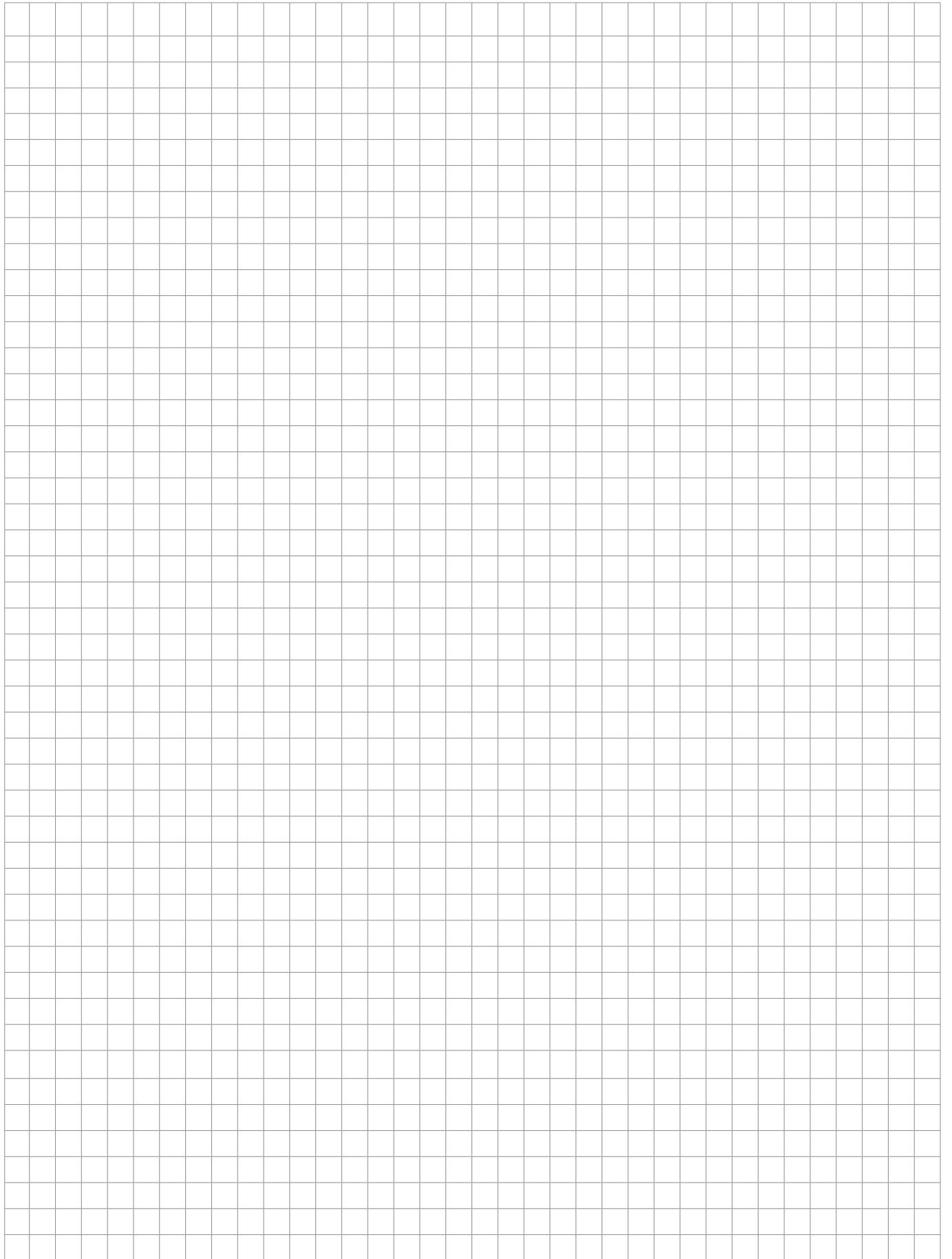
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (KG)	Volume (L)	Porte (Diamètre)	Puissance (kW)	Tension
<b>LFA19080745</b>	FRP-08 TP2 E	680 x 722 x 1040	8	160	588	7,17	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
<b>LFA19080746</b>	FRP-10 TP2 E	680 x 775 x 1040	10	200	588	7,17	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

### SÉCHOIR GAMME INDUSTRIELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production KG/H	Capacité (KG)	Volume (L)	Porte (Diamètre)	Puissance (kW)	Tension
<b>LFA19081011</b>	FR-10 TP2 E	785 x 840 x 1694	21	10	210	574	12,55	TRI 400+N+T
<b>LFA19080743</b>	FR-16 TP2 E	785 x 1110 x 1694	33	15	330	574	18,55	TRI 400+N+T
<b>LFA19080744</b>	FR-23 TP2 E	890 x 1245 x 1812	46	21	460	574	24,97	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour sècheuse repasseuse arrière
<b>LFA19060842</b>	Kit socle h-11
<b>LFA19060843</b>	Kit socle h-14
<b>LFA19060844</b>	Kit socle h-18





## Conditions Générales de Vente :

Le fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente de l'entreprise auprès de laquelle l'achat a été conclu qui sera dénommé « Le Fournisseur ». Cette entreprise peut être soit une entreprise adhérente de la société coopérative GIF soit une filiale de cette dernière. L'Acheteur reconnaît avoir eu communication des conditions générales complètes du « Fournisseur », en particulier des dispositions ci-dessous :

### 1. Commandes et Prix

L'envoi de nos catalogues, prospectus et tarifs ne peut en aucun cas être considéré comme une offre ferme. Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications nécessaires, susceptibles d'améliorer la qualité de nos prestations. La commande acquiert un caractère définitif après notre acceptation écrite. Un acompte pourra être exigé lors de la passation de la commande. Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur à la date de la confirmation de commande. Nos prix s'entendent hors taxes, paiement comptant, marchandises prises au magasin et emportées par vos soins dans un délai de 15 jours à compter de l'avis de mise à disposition. Toute commande spéciale (notamment les marchandises non suivies en stock, les quantités importantes...) fait l'objet de versement d'avances à la commande. Les délais de livraison mentionnés ne constituent pas des délais de rigueur et le Fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'Acheteur en cas de retard de livraison.

### 2. Paiement

Le prix est payable comptant, en totalité au jour de la livraison des produits. En cas de retard de paiement :

- Des pénalités de retard calculées au taux mensuel de 1,3 % du montant TTC du prix d'acquisition figurant sur la facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Fournisseur, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable outre, à titre de clause pénale, une somme égale à 20 % des sommes dues, sans préjudice de toute autre action que le Fournisseur serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre de l'Acheteur ;

- Le Fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre l'exécution de ses obligations jusqu'à parfait paiement.

Enfin, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable par l'Acheteur en cas de retard de paiement. Le Fournisseur se réserve le droit de demander à l'Acheteur une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs.

### 3. Réserve de propriété

Le Fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par l'Acquéreur, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant d'en reprendre possession. Tout acompte versé par l'Acquéreur restera acquis au Fournisseur à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre de l'Acquéreur. En revanche, le risque de perte et de détérioration sera transféré à l'Acquéreur dès la livraison des produits commandés. L'Acquéreur s'oblige, en conséquence, à faire assurer, à ses frais, les produits commandés, au profit du Fournisseur, par une assurance ad hoc, jusqu'au complet transfert de propriété et à en justifier à ce dernier lors de la livraison. A défaut, le Fournisseur serait en droit de retarder la livraison jusqu'à la présentation de ce justificatif. La reprise des marchandises pourra être effectuée par simple présentation d'une requête au Président du Tribunal de Commerce du lieu où se trouvent les marchandises. Cette action sera possible même en cas de sauvegarde, redressement ou de liquidation judiciaire. Tous les frais annexes et le dédommagement du préjudice subi sont à la charge de l'Acheteur.

### 4. Litiges

TOUS LES LITIGES AUXQUELS LE PRESENT CONTRAT POURRAIT DONNER LIEU, CONCERNANT TANT SA VALIDITE, SON INTERPRETATION, SON EXECUTION, SA RESILIATION, LEURS CONSEQUENCES ET LEURS SUITES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DU LIEU DU SIEGE SOCIAL DU FOURNISSEUR.

Les conditions générales de vente du Fournisseur sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.

Nos prix sont hors-taxes et unitaires. Les prix et les photos sont non-contractuels. Les prix ne tiennent pas compte d'éventuelles hausses imprévisibles des matières premières.

Nos prix ne comprennent pas la livraison/installation (nous consulter). Eco-participation en sus.

### Déchets issus des Équipements Electriques et Electroniques (DEEE)

C'est une directive européenne (n° 2012/19/UE) entrée en vigueur le 13 août 2013 appliquée dans les 28 Etats-membres de l'Union Européenne, transposée en droit interne par le décret 2014-928 du 19 août 2014.

La collecte et le recyclage des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE), c'est donc l'affaire de tous et c'est une obligation.

FRANSTAL respecte les obligations mises à sa charge et à adhérer à un système mutualisé qu'il a confié à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'Etat.

Quels sont les équipements concernés ?

Tous les équipements fonctionnant grâce à des courants électriques ou à des champs électromagnétiques, ainsi que les équipements de production, de transfert et de mesure de ces courants et champs, conçus pour être utilisés à une tension ne dépassant pas 1000 volts en courant alternatif et 1500 volts en courant continu qui relèvent des catégories fixées par le décret 2014-928.

Ci-dessous, exemple d'équipements concernés par la DEEE (liste non exhaustive) :

Gros appareils frigorifiques ; réfrigérateurs ; congélateurs ;

Autres gros appareils pour réfrigérer, conserver et entreposer les produits alimentaires ;

Lave-linge ; sèche-linge ; lave-vaisselle ;

Cuisinières ; réchauds électriques ; plaques chauffantes électriques ; fours à micro-ondes ;

Autres gros appareils pour cuisiner et transformer les produits alimentaires ;

Appareils de chauffage électriques ; radiateurs électriques ;

Autres gros appareils pour chauffer les pièces, les lits et les sièges ;

Ventilateurs électriques ; systèmes de climatisation ;

Autres équipements pour la ventilation, l'extraction d'air et la climatisation.

Distributeurs automatiques.

Aspirateurs ; aspirateurs-balais ; autres appareils pour nettoyer ;

Fers à repasser et autres appareils pour le repassage, le calandrage et d'autres formes d'entretien des vêtements ;

Grille-pain ; friteuses ; moulins à café, machines à café et équipements pour ouvrir ou sceller des récipients ou pour emballer ; couteaux électriques ;

Appareils pour couper les cheveux, sèche-cheveux, brosse à dents, rasoirs, appareils pour le massage et pour d'autres soins corporels ;

Réveils, montres et autres équipements destinés à mesurer, indiquer ou enregistrer le temps ; balances.

Matériel d'éclairage.

### Devoirs et obligations

1. Qui est le premier metteur sur le marché en France ?

Il s'agit du fabricant établi en France, de l'importateur établi en France, du revendeur sous sa seule marque établi en France, du vendeur établi dans un autre état-membre ou pays tiers vendant par communication à distance à un utilisateur final, qui vendent des équipements électriques et électroniques (EEE) sur le territoire national y compris les DOM et les COM.

Le premier metteur sur le marché est tenu de :

- Remplir des obligations déclaratives auprès de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME).

- Mettre en place un dispositif de collecte et de recyclage, à leur frais, pour la reprise des équipements qu'il a mis sur le marché après le 13 août 2005 et avant cette date dans le cadre du remplacement d'un équipement par un nouvel équipement équivalent ou assurant la même fonction.

Pour remplir ses obligations, il peut, soit adhérer à un éco-organisme agréé par l'état auquel il transfère ses obligations de gestion des déchets, soit mettre en place un système individuel attesté qu'il gère, de façon autonome, pour l'ensemble de ses obligations relatives à la gestion des DEEE.

Catalogue tarif professionnel exclusif FRANSTAL :

M.J.N Rungis, 2 rue du caducée - 94516 RUNGIS Cedex - Tél : 01 41 801 661 - Fax : 01 46 86 69 61 - www.franstal.fr

Directeur de communication : Virginie NIEL

Responsable marketing et communication : Marie-Claude LAGANOT

Attachée communication : Viviane AUDIC

Infographiste : Valérie AKAL

Crédits photos : l'ensemble des partenaires du GIF

Restaurant 3 étoiles RÉGIS & JACQUES MARCON 43290 Saint-Bonnet-le-Froid



CENTRE DE FORMATION ET DE DÉMONSTRATION

M.I.N. Rungis 2, rue du Caducée

94516 RUNGIS Cedex

Tél. : 01.41.801.661 - Fax : 01.46.866 961

[www.franstal.fr](http://www.franstal.fr) - [contact@franstal.com](mailto:contact@franstal.com)

