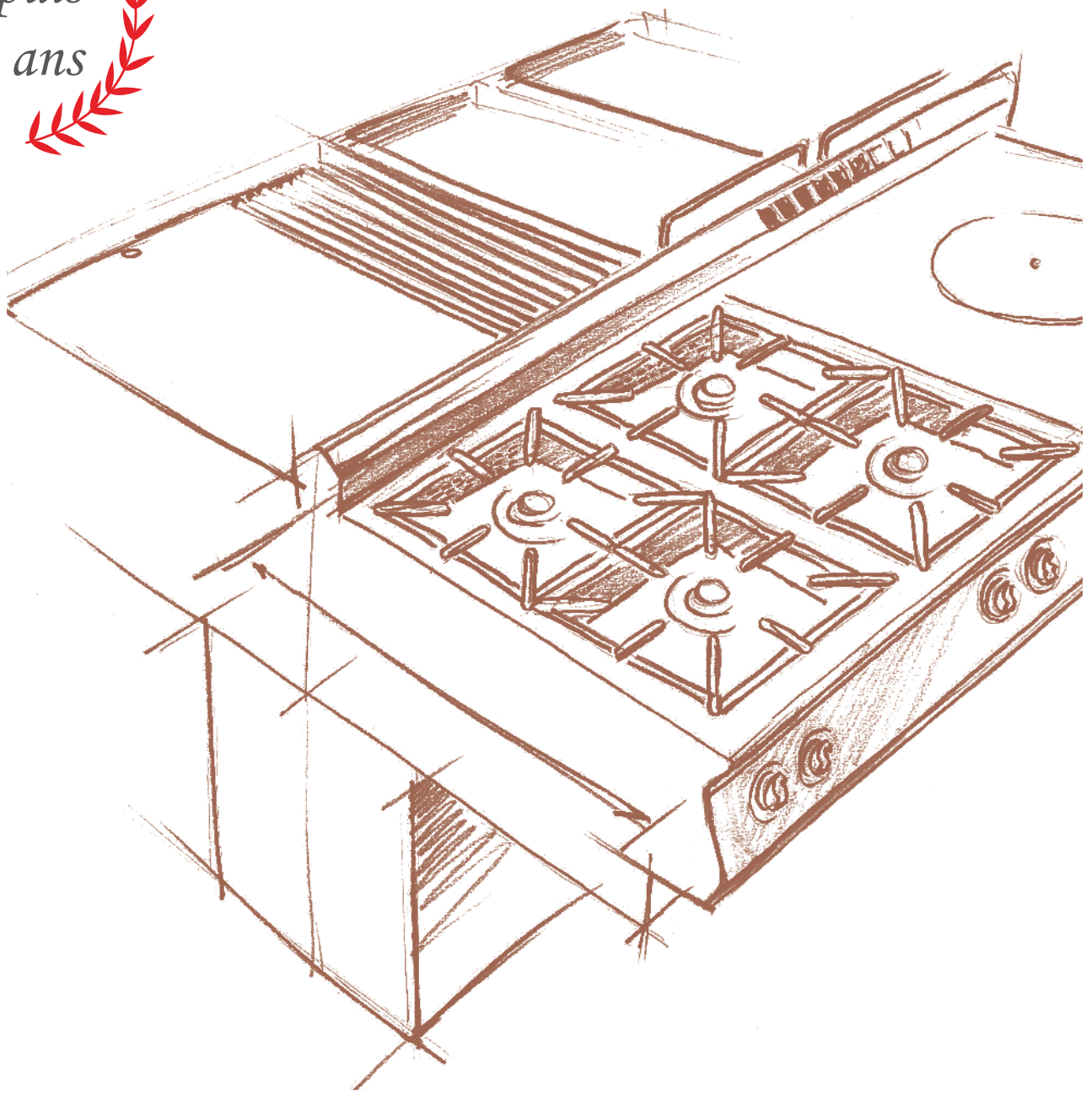
POLY CUISINES

Equipements pour : Hôtels - Cafés - Restaurants - Boulangeries - Pâtisseries

Catalogue Gros Materiel

Depuis 30 ans



La Société POLYCUISINES PROFESSIONNELLES est spécialisée dans l'importation, la commercialisation, la distribution et l'installation des matériels à l'équipement des hôtels, restaurants, cafés, glacies, pâtisseries, boulangeries et collectivités, ...

POLYCUISINES PROFESSIONNELLES met à la disposition des ses clients une large gamme de matériels de pointe représentant les marque ci-après :

Une exposition permanente est organisée dans son show room d'une superficie de plus de 2400 m² couverte .
Elle dispose d'entités équipées de stockage d'une superficie de plus de 3000 m² couverte .
Les livraisons sont assurés par un parc de véhiculess adaptés aux types et volumes des matériels à livrer .
Les installation, branchement et réparations sont assurés par une équipes performante de dessinateur industriel,
techniciens spécialisés, équipe administative constamment à l'écoute de nos clients et partenaires

900

Series

Silko

GRANDI CUCINE

900
Series

Les nombreux modèles de la gamme "The Essence" permettent une parfaite flexibilité et d'optimiser les espaces disponibles à l'avantage de l'efficacité en cuisine pour les professionnels les plus exigeants.
"The Essence" est une cuisine de caractère, ses lignes sont soignées et simples. Ergonomie et précision, les détails qui la rendent unique.

Silko Grandi Cucine

Raccordement sur l'arrière pour les branchements.
Disponible avec structure à pont.

Hygiène

Plans des cuissons emboutis, étudiés pour faciliter le nettoyage. Sur demande le remplissage/écoulement automatique de l'eau.

Puissance

Brûleurs étanche à haut rendement. Présentent le maximum de la distance pour l'utilisation de grosses casseroles. Grilles en acier en option.

Efficacité

Maximum d'efficacité par la contre-porte et la façade emboutie en acier inox. Absence des joints pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

900 Series

The Essence suspendue

Un monde complet et équipé pour les chefs. L'île représente un concept évolué de cuisine, une solution dynamique et efficace. Riche en possibilités, "The Essence" réduit la fatigue, augment la sécurité des opérations grâce au plan affleurant encastré.

Les éléments top sont soutenus par une structure en acier inox tubulaire à vue ou avec panneaux.

Silko
GRANDI CUCINE

Poignée

Ergonomique avec design, prise et manoeuvrabilité facile.

Plan affleurant

La force des plans en acier inox en 20/10, affleurants, facilite et rende unique la possibilité de déplacer facilement la casseroles.

900
Series

Frits de tout point

Les friteuses à gaz et électriques protagonistes, de la gamme "The Essence", présentent les cuves intégrées au plan, emboutie avec larges angles. Cette solution permet de maintenir plus longtemps et parfaitement l'huile utilisé et assure des frittures pour poissons, légumes et pommes de terre très croquants.

Cuisinière à gaz

Silko

Infos Produit

- Cuisine d'ensemble
  Avec sa vaste gamme de produits et modèles, "The Essence" compte sur son "équipe d'acier", solide et fiable, à la hauteur de chaque situation et demande, valorise au maximum ceux qui travaillent dans le secteur de la restauration.

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 4 feux	800 x 900 x 850		28

Cuisinière électrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 4 plaques	800 x 900 x 850		16

Cuisinière vitrocéramique et induction

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Vitrocéramique	400 x 900 x 850 800 x 700 x 850		8

Cuiseur à pâtes gaz et Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuiseur gaz	400 x 900 x 850		14
Cuiseur Elec	400 x 900 x 850		6,5

Élément bain marie

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Bain marie	400 x 900 x 850		1,5

ELement neutre

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Neutre	400 x 900 x 850		

Plaque coupe-feu gaz

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Coupe-feu - gaz	800 x 900 x 850		14

Grillade gaz et électrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Fry - gaz	800 x 900 x 850		14
Fry - élec	800 x 900 x 850		15

Friteuse gaz et électrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Friteuse - gaz	400 x 900 x 850		14
Friteuse - élec	400 x 900 x 850		12

Sauteuses gaz ou Electriques

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Sauteuse - gaz	400 x 650 x 850		28
Sauteuse - elec	400 x 650 x 850		15

Marmites gaz ou Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Marmite - gaz	800 x 900 x 850		21
Marmite - elec	800 x 900 x 850		12

Barbecue gaz et Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Barbecue - gaz	400 x 650 x 850		11
Barbecue - elec	400 x 650 x 850		8,8

Des arguments "saillant" pour choisir l'Essence en cuisine.

Votre choix récompense l'engagement de "The Essence": une cuisine étudiée et réalisée par Siko, pour proposer un "menu complet" d'équipements pour des résultats à haut gré.

Ouvrir en beaute'

Parce-que entrer dans le lieu de travail équipé avec "The Essence", rend agréable touts les heures passées en cuisine

Avant tout

"The Essence" rassemble tout ce qu'en demande à une cuisine de vrai chef, optimise les prestations et permet d'améliorer continuellement les résultats.

Ensuite

Parce-que "The Essence" est le meilleur choix pour une cuisine solide, fiable et sûr, qui ne craint aucun comparaison.

Par support

Une équipe dynamique et qualifiée, pour garantir une grande flexibilité des livraisons, un service technique efficace et rapide, pour un véritable valeur ajouteé.

A la fin

Dans le nom et dans les faits, "The Essence" est la composante essentielle pour une cuisine unique, ses multiples qualités font d'un chef un grand Chef.

700

Series

Cuisinière 4 Feux Sur Four

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 4 Feux	600 x 700 x 850		28,9

Cuisinière 6 Feux sur Four

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuisinière 6 Feux	1200 x 700 x 850		39,76

Plaque Grillade

Model	Dim (mm)	Type de Plaque	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	400 x 700 x 850			5,5
Double	800 x 700 x 850			11

Friteuse

Model	Dim (mm)	Capacité de Cuve	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	400 x 700 x 850	13 L		11,5
Double	800 x 700 x 850	13 L + 13 L		23

Barbecue à Pierre de lave sur Meuble

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	400 x 700 x 850		8
Double	800 x 700 x 850		16

Cuiseurs à Pâtes

Model	Dim (mm)	Capacité de Cuve	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	400 x 700 x 850	28 L		10
Double	800 x 700 x 850	28 L + 28 L		20

Rechaud Gaz

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Rechaud 2 Feux	300 x 600 x 280		9
Rechaud 4 Feux	600 x 600 x 280		18

Rechaud Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Rechaud 2 Plaque	300 x 600 x 280		4
Rechaud 4 Plaque	600 x 600 x 280		8

Plaque Grillade Gaz

Model	Dim (mm)	Type de Plaque	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	300 x 600 x 280			4
Double	600 x 600 x 280			8

Plaque Grillade Electrique

Model	Dim (mm)	Type de Plaque	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	300 x 600 x 280			3,75
Double	600 x 600 x 280			7,5

Friteuse Gaz

Model	Dim (mm)	Capacité de Cuve	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	300 x 600 x 280	8 L		7
Double	600 x 600 x 280	8 L + 8 L		14

Friteuse Electrique

Model	Dim (mm)	Capacité de Cuve	Brûleurs	Puissance(kw)
Simple	300 x 600 x 280	10 L		8
Double	600 x 600 x 280	10 L + 10 L		16

Chauffe Frite Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Chauffe Frite	300 x 600 x 280		0,75

Cuiseur à Pâte Electrique

Model	Dim (mm)	Brûleurs	Puissance(kw)
Cuiseur à Pâte	300 x 600 x 280		4

Armoire GN 1400 Lt

Régulateur CARREL

Inox 304 18/10

Serrure en standard

Porte emboutie et joints de porte magnétiques démontables plastifiés

Pieds inox réglables en hauteur, roulettes en option

Coins arrondis et poignées de porte renforcées

Évaporateur intégré volume 100% utile

Jusqu'à 18 clayettes possibles

Infos Produit

- Extérieur inox 18/10 (sauf partie arrière en standard).
- Intérieur inox 18/10 avec angles arrondis.
- Porte emboutie et réversible avec dispositif de retour. Reste ouverte au-delà de 90°.
- Ambiance 43° - 230/1/50 (60 hz en positif : +5%).
- Portes vitrées : double vitrage en positif et double vitrage avec gaz pour isolation thermique renforcée et cordon chauffant en négatif.

- Compresseur hermétique ventilé R134 (+)/ R404 (-).
- Évaporateur intégré ventilé traité anti corrosion.
- Thermostat électronique avec afficheur digital.
- Dégivrage et évaporation par résistances.
- Isolation polyuréthane densité 40 kg/m^3, épaisseur 60mm, sans effets ODP ou GWP.
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital.
- Joints de porte magnétiques plastifiés démontables
- Pieds inox réglables de 125 à 200 mm.
- Gaz R-134a (+) – R-404A (-)

Armoire GN Porte vitrée

Température Positive (-2° / +8°)

Model	N° Portes	Dim (mm)	Puissance
1400 - 700 L			
PC1400TN	2 Pleines	1440 x 815x 2080	510
PC1400TNG	2 Vitrées	1440 x 815x 2080	510
PC700TN	1 Pleines	720 x 815x 2080	410
PC700TNG	1 Vitrées	720 x 815x 2080	410
1000 - 550 L			
D1000L2	2 Pleines	1220 x 750 x 1970	470
D1000L4	4 Pleines	1220 x 750 x 1970	470
D550L1	1 Pleines	660 x 750 x 1970	340
D550L2	2 Pleines	660 x 750 x 1970	340

Température Négative (-20° / -15°)

Model	N° Portes	Dim (mm)	Puissance
1400 - 700 L			
PC1400BT	2 Pleines	1440 x 815x 2080	770
PC1400BTG	2 Vitrées	1440 x 815x 2080	770
PC700BT	1 Pleines	720 x 815x 2080	580
PC700BTG	1 Vitrées	720 x 815x 2080	580
1000 - 550 L			
D1000L2F	2 Pleines	1220 x 760 x 1970	680
D1000L4F	4 Pleines	1220 x 760 x 1970	680
D550L1F	1 Pleines	660 x 760 x 1970	480
D550L2F	2 Pleines	660 x 760 x 1970	480

Comptoire Refrigéré

Dosseret de 100 mm en Option

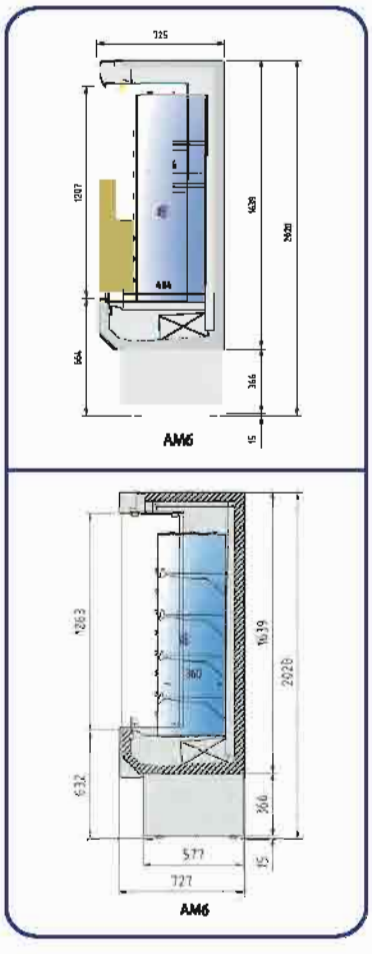
Température Positive (-2° / +8°)

Model	N° Portes	Dim (mm)	Puissance
ECT702	2 Pleines	1280 x 700 x 850	290
ECT703	3 Pleines	1730 x 700 x 850	290
ECT704	4 Pleines	2180 x 700 x 850	378
ECT702G	2 Vitrées	1280 x 700 x 850	290
ECT703G	3 Vitrées	1730 x 700 x 850	290
ECT704G	4 Vitrées	2180 x 700 x 850	378

Température Négative (-20° / -15°) en Option

Comptoire porte vitrée

Vitrines Murales



Model	N° Niveaux	Dim. (mm)	Puissance
AM6-100	4	970 x 727 x 2020	1497
AM6-150	4	1480 x 727 x 2020	2878
AM6-190	4	1880 x 727 x 2020	2878

Infos Produit

- Côtés vitrés
- Carrosserie intérieure et extérieure en tôle d'acier plastifié ou inox Aisi 304 selon modèles.
- Froid ventilé - Évaporateur ventilé
- Étagères réglables en hauteur et en angle livrées avec porte-étiquette
- Température -1°/+5°C
- Rideau de nuit souple
- Lumière en partie haute
- Groupe logé (sauf option groupe à distance)
- R404A - 230/1/50 (60hz : +5%)
- Thermostat électronique à affichage digital
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Cotés (30+30 mm) en ABS thermoformé ou inox Aisi 304 selon modèles.
- Protection frontale anti-chocs
- Isolation polyuréthane sans CFC

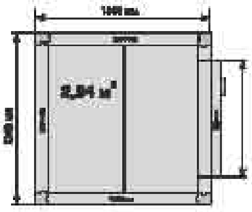
Chambre Froide Avec Moteur

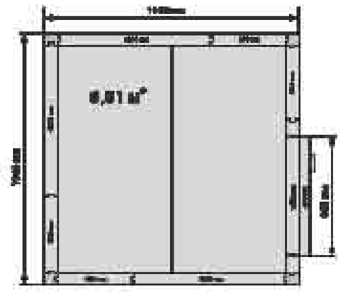
Infos Produit

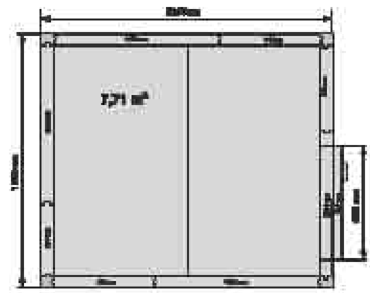
- Chambre froide modulaire innovante qui se distingue clairement des chambres froides traditionnelles.
- Elle offre des solutions pratiques et professionnelles aux besoins de conservation et de stockage pour l'agro alimentaire (restaurants, commerces ....)

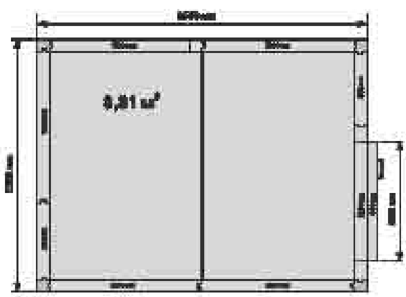
Model	Dim (mm)	Capacité
H-2,94	1360 x 1360 x 2200	2,94
H 3,76	1360 x 1660 x 2200	3,76
H-4,41	1360 x 1960 x 2200	4,41
H-5,51	1660 x 1960 x 2200	5,51
H-6,61	1960 x 1960 x 2200	6,61
H-8	2260 x 2260 x 2200	8
H-11,75	2560 x 2560 x 2200	11,75
H-18,36	3160 x 3160 x 2200	18,36

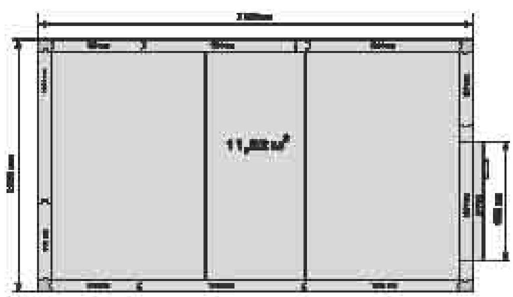
POLAIR
impianti professionali di refrigerazione

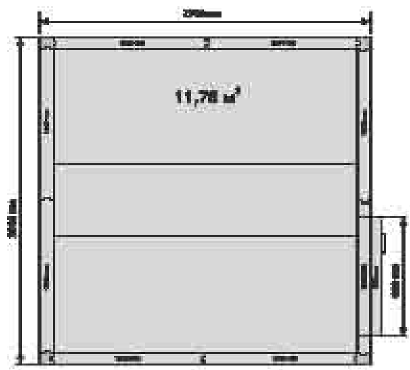












Température (+)

for h=2200 mm

5560															59,46
5260														50,04	55,14
4960													47	48,94	52,08
4660												41,81	44,08	46,03	49,57
4360											35,89	38,56	41,15	43,7	46,37
4060										31,08	33,46	35,9	39,19	40,56	42,66
3760									26,44	29,64	30,64	33,08	35,25	37,94	39,66
3460								22,22	24,26	26,25	28,27	30,29	32,31	34,33	36,35
3160							19,36	20,2	22,03	23,87	25,7	27,54	29,38	31,21	33,05
2860						14,67	16,62	18,18	19,82	21,46	23,10	24,79	26,44	28,08	29,74
2560					11,79	13,22	14,69	16,16	12,65	19,08	20,56	22,03	23,50	24,97	26,44
2260				9,0	10,28	11,57	12,85	14,14	15,42	16,71	17,99	19,28	20,56	21,85	23,13
1960			6,61	7,71	8,81	9,91	11,02	12,12	13,22	14,32	15,42	16,52	17,63	18,73	19,83
1660		4,59	5,51	6,43	7,34	8,26	9,18	10,1	11,02	11,93	12,86	13,77	14,69	15,61	16,52
1360	2,94	3,67	4,41	5,14	5,88	6,61	7,34	8,08	8,81	9,55	10,28	11,02	11,75	12,49	13,22
mm	1360	1660	1960	2260	2560	2860	3160	3460	3760	4060	4360	4660	4960	5260	5560

Température (-)

Volume interne

for h=2240 mm

5600															59,46
5300														50,04	55,14
5000													47	48,94	52,08
4700												41,81	44,08	46,03	49,57
4400											35,89	38,56	41,15	43,7	46,37
4100										31,08	33,46	35,9	39,19	40,56	42,66
3800									26,44	29,64	30,64	33,08	35,25	37,94	39,66
3500								22,22	24,26	26,25	28,27	30,29	32,31	34,33	36,35
3200							19,36	20,2	22,03	23,87	25,7	27,54	29,38	31,21	33,05
2900						14,67	16,62	18,18	19,82	21,46	23,10	24,79	26,44	28,08	29,74
2600					11,79	13,22	14,69	16,16	12,65	19,08	20,56	22,03	23,50	24,97	26,44
2300				9,0	10,28	11,57	12,85	14,14	15,42	16,71	17,99	19,28	20,56	21,85	23,13
2000			6,61	7,71	8,81	9,91	11,02	12,12	13,22	14,32	15,42	16,52	17,63	18,73	19,83
1700		4,59	5,51	6,43	7,34	8,26	9,18	10,1	11,02	11,93	12,86	13,77	14,69	15,61	16,52
1400	2,94	3,67	4,41	5,14	5,88	6,61	7,34	8,08	8,81	9,55	10,28	11,02	11,75	12,49	13,22
mm	1400	1700	2000	2300	2600	2900	3200	3500	3800	4100	4400	4700	5000	5300	5600

Congélateur

Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	Puissance
PHC240	208	830 x 660 x 850	146
PHC320	263	990 x 660 x 850	167
PHC370	323	1170 x 660 x 850	199
PHC460	401	1400 x 660 x 850	231
PHC700	664	1570 x 670 x 890	260

Infos Produit

- Extérieur en tôle galvanisée avec revêtement PVC
- Livré avec roulettes diam.30 (sauf mod.110)
- Intérieur PVC avec isolation injectée 65 mm
- Livré avec 1 panier 470x245x185
- Porte pleine battante avec serrure (sauf mod.110)
- Évaporateur statique
- Décongélation manuelle avec vidange en partie frontale
- Thermostat analogique digital réglable
- Classe énergétique A+/4*
- Autonomie de 26 à 33 heures - Niveau de bruit : 44 db
- Température -18°/-22°
- 230/1/50

Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	Puissance
BD380L	390	1330 x 640 x 860	250
BD598L	598	1610 x 686 x 940	280
BD768L	768	1850 x 750 x 910	300

Conservateur

WD330Y (Glace)

WD500Y
WD700Y
(Poisson)

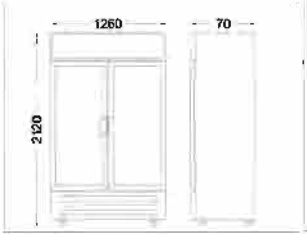
Model	Volume Utile (Lt)	Dim (mm)	N° Tenpérature °C
WD330Y	330	1325 x 625 x 975	-18 / -22
WD500Y	500	1425 x 754 x 840	-18 / -22
WD700Y	700	1876 x 606 x 600	-18 / -22

Infos Produit

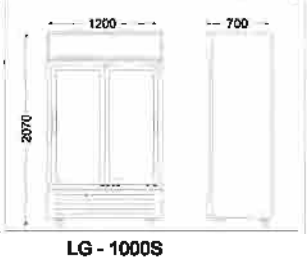
- Extérieur en tôle galvanisée avec revêtement PVC
- Livré avec roulettes diam.406 mm pivotante
- Intérieur PVC avec isolation injectée 65 mm
- Évaporateur statique
- Serrure en standard
- Décongélation manuelle, vidange
- Thermostat analogique digital réglable
- Gaz R134A
- Autonomie de 16 à 17 heures

Armoire Verticale Portes Vitrée

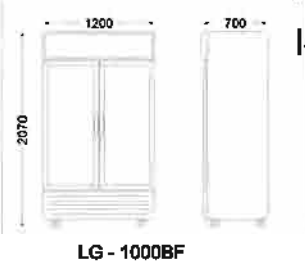
LG - 350



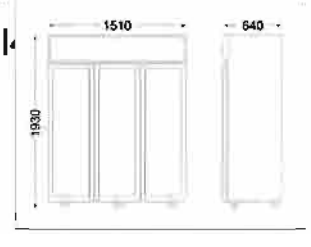
LG - 820



LG - 1000S



LG - 1000BF



LG - 1000M3F

Température Positive (0° / +10°C

Model	Temp °C	Dim (mm)	Capacité (Lt)	N° Portes	Puissance
LG - 350	0 / +8	600 x 540 x 1980	350	1	140
LG - 820	0 / +8	1260 x 700 x 2120	820	2	480
LG - 1000BF	0 / +8	1200 x 700 x 2070	1000	2	650
LG - 1000S	0 / +8	1200 x 700 x 2070	1000	2 Coulissantes	650
LG - 1000M3F	0 / +8	2180 x 700 x 850	1000	3	326

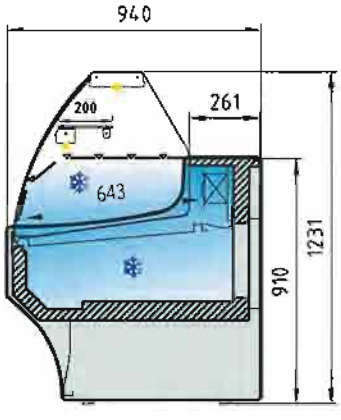
Infos Produit

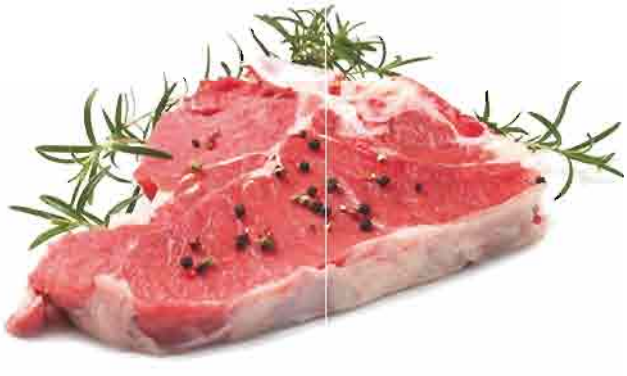
- Extérieur en acier galvanisé blanc
- Porte double vitrage sur bâti aluminium et poignée emboutie
- Eclairage intérieur
- Bandeau lumineux supérieur
- Affichage digital de la température
- Evaporateur ventilé
- Ambiance 43° - 230/1/50 (60hz sur demande pour RVCS-1000 et AGPC-125 :
- PVP +5%)
- Roulettes

Vitrine Boucherie

Infos Produit

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en Inox.
- AISI-304
- Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm. différents versions disponibles
- Profilés en aluminium anodisé
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température avec indicateur
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 3 (25°C 60%Hr) régime M1
- Tension de fonctionnement monophasé 220V/50Hz



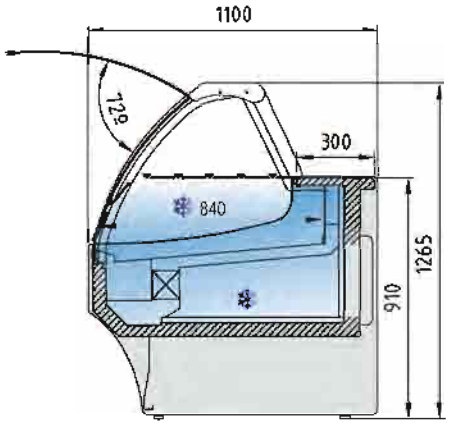


Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m²)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissancdég. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VED-S-10	1055	0,28	0,50	1	330	10,92	R-404A
VED-S-15	1525	0,43	0,77	2	550	15,02	R-404A
VED-S-20	2025	0,57	1,05	3	875	17,81	R-404A
VED-S-25	2525	0,72	1,32	4	880	17,86	R-404A

Vitrine Boucherie Pour Supermarché

Infos Produit

- Vitre bombée sécurit rabattable levée
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèles neutres)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Évaporation statique en option

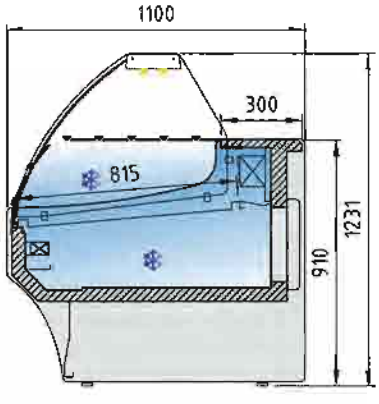


modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	chambre (m)³	Exposition (m)²	portes (uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE-10E-10	1055	1235	1100	0,38	0,75	1	545	10,9	R-404A
VE-10E-13	1305	1235	1100	0,5	0,98	2	635	14,9	R-404A
VE-10E-15	1525	1235	1100	0,58	1,13	2	855	16,4	R-404A
VE-10E-20	2025	1235	1100	0,79	1,52	3	1050	17,8	R-404A
VE-10E-25	2525	1235	1100	0,99	1,91	4	1219	17,8	R-404A
VE-10E-30	2995	1235	1100	1,25	2,30	4	1755	22	R-404A

Vitrine Boucherie Pour Supermarché

Infos Produit

- Design special pour places et marchés
- Prix par mètre linéaire de vitrine, côtés non inclus.
- Aucune tablette intermédiaire en verre pour une meilleure visibilité
- Illumination standard: Plan de travail supérieur : deux néons
- Version evaporateur ventilé avec batterie
- Version evaporateur statique avec double batterie (une en réserve)
- Condensation ventilée, évaporation automatique de série
- Dégivrage automatique, sur option électrique
- Kit d'union inclus dans le prix
- PR: Modèle pré-installation
- Modèles VEMS et VVEMS sans réserve, même prix et VEM modèles VVEM

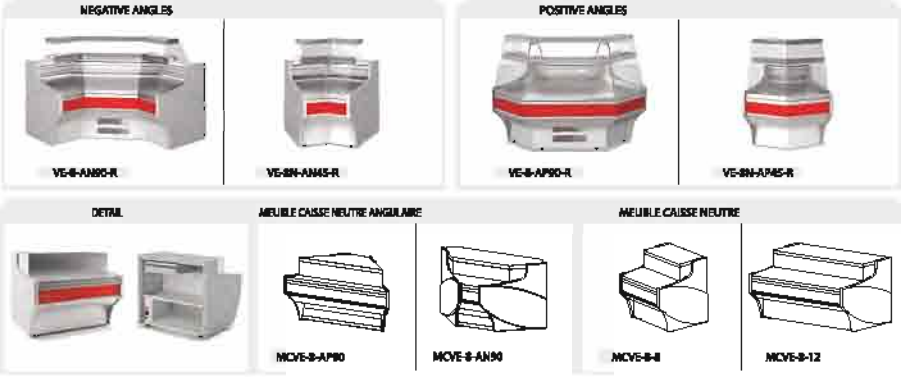


Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m³)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (W)	Réfrigérant
VVEM-VEM	1000	0,33	0,75	1	350W x m R-404A	715	R-404A

Ensemble Vitrine Boucherie Sur Mesure

Infos Produit

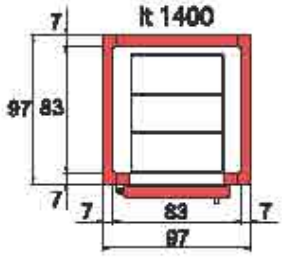
- Systéme d'evaporation ventilé
- Modéles AP45 y AN45 neutres
- Preinstallation model vannes inclus
- R: Vitre droit
- Tous les modéles avec tiroir incorporé, etagéres et prise électrique sant MCVE-8-AP90
- Décoration inclus

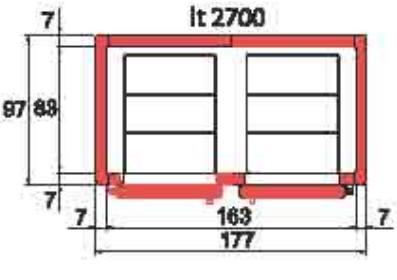


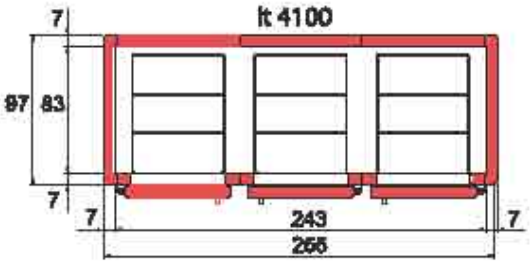
Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m³)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE-8-AN90	1500	1230	1500	0,14	0,85	1	675	13,4	R-404A
VE-8-AP90	1184	1230	1184	0	0,79	0	675	13,4	R-404A
VE-8N-AN45	1055	1230	990	0	0,42	0	0	-	-
VE-8N-AP45	900	1230	840	0	0,53	0	0	-	-
MCVE-8-8	800	910	800						
MCVE-8-12	1200	910	800						
MCVE-8-AP90	1427	910	725						
MCVE-8-AN90	1467	910	590						

Armoire Boucherie

A encombrement égal, capacité double par rapport aux armoires frigorifiques traditionnelles.







Hachoire à Viande

TC22/2000

TC32/2000

Infos Produit

- Les mod. TC sont réalisés en alliage spécial d'aluminium, les mod.
- TC/SERIE 2000 sont en acier Inox 18/8, moteur ventilé à fonctionnement continu (sauf le Mod. TC 8), réducteur à bain d'huile très silencieux, trémie et conteneur pour la viande en acier inox 18/8, groupe hache-viande en fonte ou en acier inox 18/8.
- Conforme aux normes CE professionnelles.
- Disponible sur demande version sans certification CE.
- Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise

Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC22/2000 TC32/2000	450 x 240 x 390 470 x 300 x 450	27 44	280 550	230 230

Hachoire à Viande

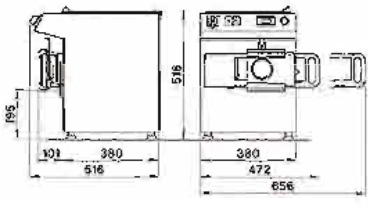
TC12/2000

Infos Produit

- Construction solide et de forme elegante en acier Inox AISI 304.
- Trèmie exctractible en acier Inox AISI 304
- Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.
- Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.
- Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier Inox autoaffutants
- Dispositif d'inversion de marche.
- Nettoyage simple et rapide.

Moteur	Dim (mm)	Poids (kg)	Production (kg/h)	Voltage
TC12/2000	230 x 445 x 336	25	140	230

Hachoire à Viande Réfrigéré

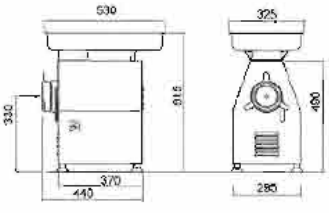


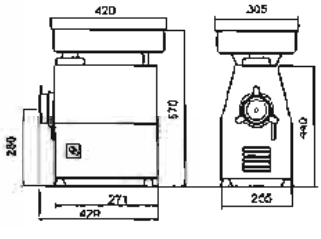
Infos Produit

- Carrosserie et trémie en acier inox AISI 304
- Trémie grandes dimensions
- Corps d'amenée, vis et collier de serrage en acier inox AISI 304
- Coupe: Simple coupe: 1 plaque et 1 couteau à aiguisage automatique pour usage industriel;
- Triple coupe: Ø 82, 3 plaques, ø 98, 5 plaques, 2 couteaux à aiguisage automatique pour usage industriel et 2 anneaux
- Couvercle et vitrine démontables pour le nettoyage
- Affichage et régulation électroniques du froid
  Interrupteur marche arrière
- Groupe de hachage, cuve et lames facilement démontables pour le nettoyage
- Pièces électriques dans boîtier étanche degré de protection IP56, commandes avec N.V.R. basse tension (24 V)

Moteur	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
triphase monophase	22/82	47	300	1100 900

Hachoire à Viande





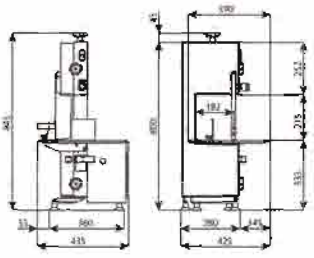
Infos Produit

- Construction solide et de forme elegante en acier inox AISI 304.
- Trémie exctractible en acier inox AISI 304
- Bouche en acier inox AISI 304 rapidement démontable pour faciliter le nettoyage.
- Conforme aux normes en vigueur en matière de parties qui soient en contact avec les aliments.
- Version Simple Coupe: plaque et couteau en acier inox autoaffutants
- Dispositif d'inversion de marche.
- Nettoyage simple et rapide.

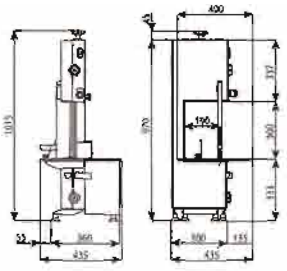
Model	Bouche	Poids	Production (kg/h)	Puissance
H22 H32	22 32	33 50	300 500	1100 2200

Scie à os

la Minerva food service equipment



A/E 155



A/E 182

Infos Produit

- La gamme de scies à os représentée dans cette section est parmi les plus complètes pour toutes les exigences en matière de transformations alimentaires.
- Des modèles idéaux pour les boucheries, pour la restauration collective, pour les laboratoires de la grande distribution ou pour l'industrie de transformation des viandes, ainsi que pour l'industrie du poisson.
- Les scies à os Minerva Omega Group sont des machines hautement professionnelles, robustes, construites en acier inox AISI 304 et certifiées conformes aux Normes CE en matière d'hygiène et sécurité.

Model	Dim lame (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
A/E 155	1550 x 16	32	1460	750
A/E 182	1820 x 16	35	1460	750

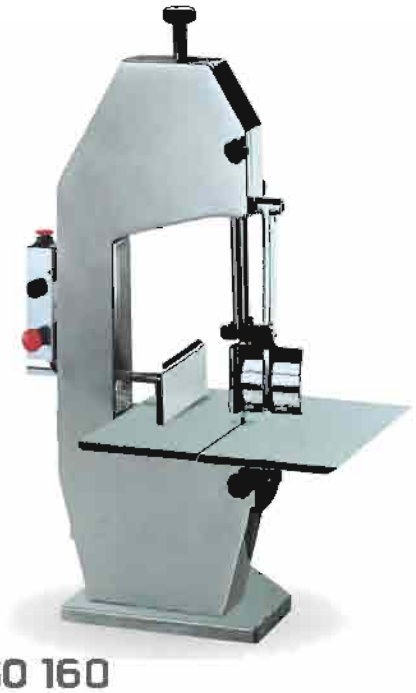
Scie à os

Swedlinghaus®

Infos Produit

- Machines conformes aux normes hygiéniques internationales. Corps de la machine anodisé. Surface de travail en acier Inox.
- Tendeur de lame enregistrable. Portionneuse de coupe incorporée.
- Conforme aux normes CE professionnelles. Disponible sur demande version sans certification CE.
- Êtes Vous un revendeur? Rempliissez le formulaire pour faire demande de Votre remise

SO 165



SO 160

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Tr/mn	Puissance
SO 165	540 x 520 x 955	38	1850	750
SO 160	520 x 410 x 830	30	1550	750

Poussoire à Saucise Horizontale Inox

Model	Dim. (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (l)
8870N	67,5 x 33,5 x 20,5	10,8	5	6
8871N	67,5 x 33,5 x 20,5	12,3	8	6,8
8873N	74 x 41 x 22	18,3	10	10
8875N	100 x 35 x 23	20	12	15

Infos Produit

- Engrenages en acier et protection engrenages pour les modèle PROFESSIONELLES.
- Système d'expulsion d'air sans l'utilisation d'une soupape sur le piston.
- Les ensacheuses sont équipées d'une série de 4 entonnoirs de dimensions différentes (15, 23, 28 et 36 mm) pour ensacher tout type de viande et de saucisses.
- Tuyau en acier inox AISI 304.
- Engrenages métalliques de réduction ou multiplication de la vitesse du piston afin de faciliter et rendre rapides les opérations d'ensachage (lent) et d'extraction du piston à la fin du travail (rapide). (Sauf 8952 N et 8962 N).
- Structure en acier verni soit en acier inox

Poussoire à Saucise Verticale Inox

Model	Dim. (mm)	Poids (kg)	Lt	Capacité (l)
8870N	40 x 31 x 78	14	5	6
8871N	39,5 x 31 x 79	15,2	8	6,8
8873N	44 x 31 x 88	24	10	10
8875N	46 x 31 x 110	31,5	12	15

Trancheure

Infos Produit

- Carrosserie en aluminium coulé et poli, arbre porte lame monté sur palier à billes double, moteur ventilé, transmission par courroie, lame en acier anti-adhérent.
- Affûteur amovible.

Model	Dim (mm)	Poids (kg)	Lame (Ø)	Puissance
CED220S	360 x 440 x 330	10	220	160
CED250S	440 x 530 x 365	14	250	160
CED300S	470 x 600 x 450	23	300	220

Presse Hamburger

Infos Produit

- Compacts et indestructibles, ces pressoirs à viande sont indispensables pour la préparation de hamburgers parfaitement ronds.
- Ils peuvent être utilisés avec des viandes de boeuf ou du poisson, y compris en combinaison avec d'autres ingrédients.
- Idéaux pour les boucheries, les fast-foods, les traiteurs, les supermarchés, la restauration collective.
- Les modèles sont construits en conformité aux normes CE en matière d'hygiène et sécurité.

Model	Poids (kg)	Lame (Ø)
C/95F	200	130
C/95G	265	150

Billot de Boucher

Model	Dim (mm)
B.B	50 x 50

Barre à Dents Pour Boucherie

Model	Dim (mm)
PRD 1	700
PRD 2	1000
PRD 3	1200

Portique à Viande

Model	Dim (mm)
PAV	1600

Balance

Infos Produit

- Balance suspendue avec ticket
  Optimiser l'espace de vente – Idéale pour les étals de fruits de mer et les espaces exigus
- Clavier ergonomique
- Clavier amovible et facile à nettoyer
- Écrans d'affichage lumineux
- Informations claires

Infos Produit

- Balance poids-prix avec colonne
  Balances autonomes conçues pour les magasins spécialisés et les marchés.
- Simple, connectable et fiable
- Idéale pour les applications de pesage mobiles
- Destinée aux animations promotionnelles et magasins spécialisés

Infos Produit

- Dimensions compactes avantageuses pour gagner de la place
- Grande mobilité: grâce au fonctionnement avec accu (en option)
- Pesage avec plage de tolérance (Checkweighing): Entrée d'une valeur limite supérieure/inférieure. Un signal optique assiste la mise en portions ou le triage
- Totalisation des pièces de comptage|Exemples d'utilisation:
- Balance de préparation officinale pour pharmacies
- Mélanges manuels de thé, café, chocolats
- Portionnement de pâte, viande, poisson, volaille, assiettes de salade dans les cantines etc.
- Pesée ambulante de produits agricoles en fonction du prix au kilo
- Applications industrielles de haute précision|Indication: Dans le commerce, il existe une obligation administrative d'homologation en métrologie légale

Infos Produit

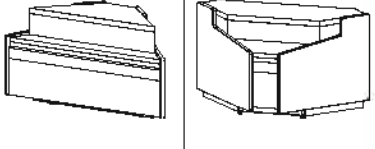
- Les balances suspendues offrent des solutions économiques pour
- la manutention de matériel et les applications de pesage. Leur conception avancée génère des économies d'énergie.

Ensemble Vitrine à Pâtisserie Sur Mesure

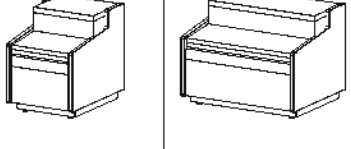
Modèle	Longueur (mm)	Hauteur (mm)	Profondeur (mm)	Stockage (m²)	Exposition (m²)	Portes (Uni)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE/VES-9-AN90	1500	1230	1500	0,15	0,98	1/0	675	13,4	R-404A
VE/VES-9-AP90	1325	1230	1325	-	1,04	0/0	675	13,4	R-404A
VE/VES-9N-AN45	1090	1230	1060	-	0,48	0/0	-	-	-
VE/VES-9N-AP45	1040	1230	940	-	0,53	0/0	-	-	-
VE/VES-9-RN90	1352	1230	1352	0,31	1,01	2/0	1119	16,7	R-404A
VE/VES-9-RP90	1335	1230	1335	-	1,32	0/0	1119	16,7	R-404A
MCVE-9-8	800	910	940						
MCVE-9-12	1200	910	940						
MCVE-9-AP90	1670	910	690						
MCVE-9-AN90	1638	910	825						

DETAIL

MEUBLE CAISSE NEUTRE ANGULAIRE



MEUBLE CAISSE NEUTRE



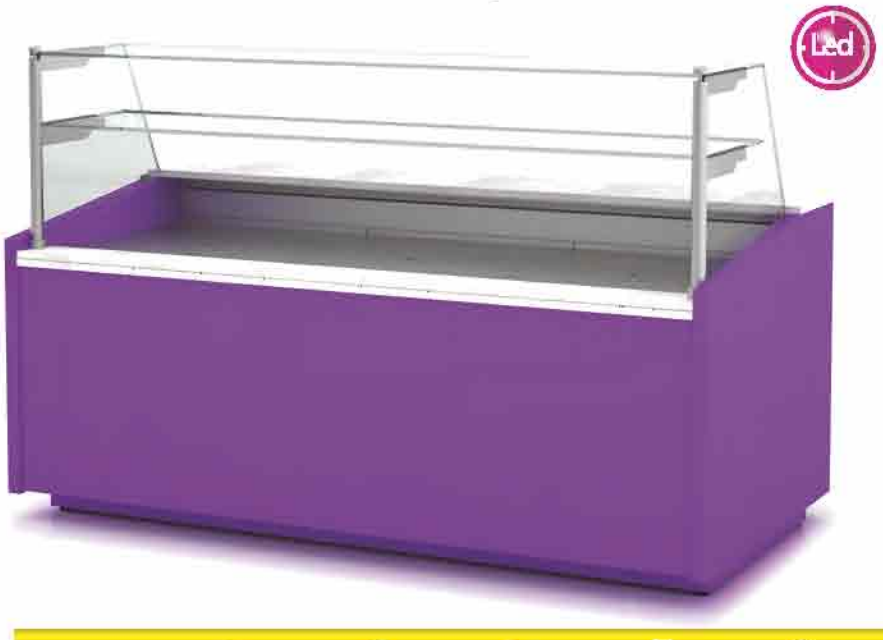
Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit

Infos Produit

- Extérieur et intérieur en acier plastifi é.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox.
- AISI-304
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température avec indicateur

Modèle	Longueur (mm)	Stockage VE (m²)	Exposition (m²)	Portes VE / VES (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE / VES-9-10	1055	0,33	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VE / VES-9-13	1305	0,43	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VE / VES-9-15	1525	0,49	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VE / VES-9-20	2025	0,67	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VE / VES-9-25	2525	0,84	1,56	4/0	1060	17,8	R-404A
VE / VES-9-30	2995	1,19	1,97	4/0	1460	22	R-404A

Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit



Infos Produit

- Système de froid ventilé
- Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
- Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
- Une visibilité maxdmale
- Aucune étagère intermédiaire
- Leds sous plan de travail
- Le verre trempé
- Quartz comptoir blanc technologiques
- Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué

Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m²)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VEGPC-10-10	1035	0,38	0,61	1	410	10,9	R-404A
VEGPC-10-13	1285	0,5	0,8	2	550	14,9	R-404A
VEGPC-10-15	1505	0,58	0,93	2	675	16,4	R-404A
VEGPC-10-20	2005	0,79	1,24	3	880	17,8	R-404A

Vitrine à Pâtisserie Vitrage Droit

Infos Produit

- La conception spéciale pour la pâtisserie, avec deux
- étagères au niveau de l'exposition et le niveau à trois points d'éclairage
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier laminé
- Niveau d'exposition et de haut en acier inoxydable.
- AISI-304
- Niveau de plateaux d'exposition lisses, pas à pas le sur demande
- Côtés de 40 mm en ABS injecté
- Profilés en aluminium anodisé.
- Sur le pare-chocs avant
- Façade en verre trempé, deux courbes versions de pliage et fixe le verre plat
- Étagères en verre intermédiaires, et non pas au réfrigérateur
- Éclairage standard: surface supérieure étagère du bas, et avant de la base
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et ODP
- Zéro portes à effet de livres refroidis, creuse 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)

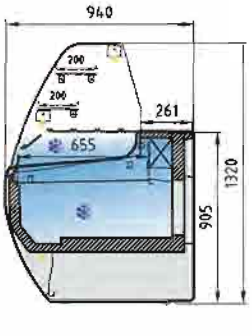
Modèle	Longueur (mm)	Stockage VE (m²)	Exposition (m²)	Portes VE / VES (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VE / VES-9-10	1055	0,33	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VE / VES-9-13	1305	0,43	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VE / VES-9-15	1525	0,49	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VE / VES-9-20	2025	0,67	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VE / VES-9-25	2525	0,84	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VE / VES-9-30	2995	1,19	1,97	4/0	1480	22	R-404A

Vitrine à Pâtisserie Vitrage Bombé

Infos Produit

- La conception spéciale pour la pâtisserie
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier laminé
- Niveau d'exposition et de haut en acier inoxydable
- AISI-304
- Niveau de plateaux d'exposition lisses, pas à pas le sur demande
- Façade en verre trempé, trois courbes
- Étagères en verre intermédiaires, et non pas au réfrigérateur
- Ventilé série évaporation de la condensation, automatique
- Contrôle électronique de la température Indicateur de température
- Dégivrage automatique, électrique en option

Modèle	Longueur (mm.)	Exposition (m²)	Portes VEP/VEPS (Uds)	Puissance Frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Frigorigène
VP / VPS-9-10	1055	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VP / VPS-9-13	1305	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VP / VPS-9-15	1525	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VP / VPS-9-20	2025	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VP / VPS-9-25	2525	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VP / VPS-9-30	2995	1,97	4/0	1480	22	R-404A



Vitrine à Pâtisserie Bijoux

Led

Infos Produit

- Système de froid ventilé
- Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
- Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
- Une visibilité maximale
- Aucune étagère intermédiaire
- Leds sous plan de travail
- Le verre trempé
- Quartz comptoir blanc technologiques
- Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué
- Schéma température (25 ° C) -1 / +5°C

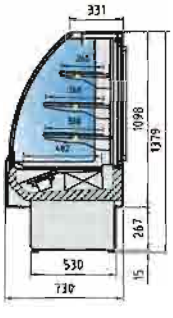
Modèle	Longueur (mm)	Stockage (m²)	Exposition (m²)	Portes (Uds)	Puissance frig. (W)	Consommation (KWh/24h)	Réfrigérant
VEG-10-10	1035	0,38	0,61	1	410	10,9	R-404A
VEG-10-13	1285	0,5	0,8	2	550	14,9	R-404A
VEG-10-15	1505	0,58	0,93	2	675	16,4	R-404A
VEG-10-20	2005	0,79	1,24	3	880	17,8	R-404A

Vitrine Presentoire

Infos Produit

- Extérieur fabriqué en tôle d'acier plastifi ée, laquée ou inox
- Côtés en ABS injecté
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Double vitrage
- Profi ls en aluminium anodisé
- Evaporateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2°C à +8°C)
- VVB : Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14°C à +17°C,55% HR)

Modèle	Longueur (mm)	Exposition (m²)	Portes coulissantes	Puissance frig. (W)	Consommation (Kwh/24h)	Réfrigérant
VV-6-6	600	0,3	NO	817	14,2	R-404A
VV-6-9	960	0,47	2	1096	18,3	R-404A
VV-6-13	1300	0,65	2	1497	22,7	R-404A
VV-6-16	1650	0,82	2	2009	28,8	R-404A



TEKNA

Vitrine 4 Face Positive

Model	Dim lame (mm)	Température
4400 PV	670 x 640 x 1680	Positive

Vitrine Large 4 Face Négative

Model	Dim lame (mm)	Température
8400 NT	930 x 640 x 1930	Positive

Fours Boulangerie Rotatif 18 Niv 60 x 80

Infos Produit

- FOURS ROTATIFS traditionnels pour PAIN et PATISSERIE.
- Depuis plus de 15 ans des milliers de boulangeries artisanales et industrielles, situées dans plus de 60 pays choisissent de faire cuire leurs produits traditionnels de pain e pâtisserie dans nos fours GALILEO. MASSIFS, FONCTONNELS, COMPACTS et au DESIGN RAFFINE, repensés et améliorés au cours du temps grâce aux technologies innovantes qui nous ont permis d'obtenir des rendements optimaux.
- FOURS ROTATIFS traditionnels avec échangeur de chaleur postérieur
- Disponibles en différents modèles pour chariots 40x60 / 60x80
- Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL, ELECTRIQUE ou en
- la nouvelle version GALILEO Green Edition avec brûleur A PELLETS (biomasse)
- Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur
- Standard: TABLEAU DE COMMANDES DIGITAL avec écran LCD et afficheur LED, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire
- Standard: HOTTE avec extracteur
- Standard: GENERATEUR DE VAPEUR puissant (breveté) projeté et testé pour
- productions intensives nécessitant des temps de récupération très rapides
- Possibilité d'encastrer le modèles à combustible entre 2 parois (accès postérieur au brûleur)

Fours Boulangerie Rotatif 15 Niv 60 x 40

Infos Produit

- La série BELL redéfinit le concept de "four rotatif": dimensions ultra-compactes,
- facilité et rapidité de montage, consommations très réduites, équipement de série très complet et professionnel. BELL est la solution idéale pour ceux qui désirent un four aux grands performances même en ayant espace restreint et un petit budget. BELL ne limite pas votre créativité.
  FOURS ROTATIFS COMPACTS de dernière génération disponibles en différent modèles pour chariots 40x80 60x80
- Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL o ELECTRIQUE
- La version FREESTYLE "OPTION" (brevetée) rend BELL le premier "four électrique rotatif à 3 zones", dont les consommations sont réduites de 33% ou 66% quand on ne cuit pas un chariot complet (4-5 ou 8-10 plaques), évitant de gaspillages inutiles d'énergie
- Livrés en 2 modules, ces fours passent par portes de 850mm et sont installés en 2-3 heures
- Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur qui rend aisé le nettoyage du four
- Standard: tableau de commandes DIGITAL avec BOUTON MULTIFONCTION, écran LCD, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire
- Standard: GENERATEUR DE VAPEUR pour la cuisson de pain
- Standard: 2 VITESSES de ventilation (pain/pâtisserie et pâtisserie délicate)
- Standard: HOTTE avec extracteur
- Standard: façade, chambre de cuisson et PANNEAUX EXTERNES EN ACIER INOX
- Standard: porte à DOUBLE VITRAGE avec ouverture à 180° (idéale pour espaces restreints)

Fours Boulangerie Rotatif 10 Niv 60 x 40

Infos Produit

- Les nouveaux fours MINI-ROTOR COOPER représentent notre solution
- de cuisson ALL-IN-ONE: petits FOURS ROTATIFS placés sur une CHAMBRE DE FERMENTATION, sur un FOUR STATIQUE o sur un SUPPORT fixe ou sur roulettes. Il est le choix idéal pour pâtisseries, petites boulangeries ou points chauds.
- FOURS MINI-ROTOR de dernière génération disponibles pour chariots 40x60
- Capacité: 1 MINI-CHARIOT de cuisson (qui peut porter 8, 9, 10 ou 11 plaques)
- Disponibles en version GAZ, GPL, GASOIL, ou ELECTRIQUE
- La version FREESTYLE 2 "OPTION" (brevetée) permet de réduire les consommations du 50% quand on ne cuit que 4-5 plaques, évitant
- de gaspillages inutiles d'énergie
  Livrés en 2 modules, ces fours passent par portes de 850mm et sont installés en 2-3 heures
- Standard: système de rotation avec CROCHET supérieur
- Standard: tableau de commandes DIGITAL avec BOUTON MULTIFONCTION,
- écran LCD, 30 programmes, système de démarrage automatique hebdomadaire
- Standard: GENERATEUR DE VAPEUR pour la cuisson de pain
- Standard: 2 VITESSES de ventilation (pain/pâtisserie et pâtisserie délicate)
- Standard: HOTTE avec extracteur
- Standard: façade, chambre de cuisson et PANNEAUX EXTERNES EN ACIER INOX
- Standard: porte à DOUBLE VITRAGE avec ouverture à 180° (idéale pour espaces restreints)

Chambre de Fermentation

Infos Produit

- CHAMBRES DE FERMENTATION TESLA permet compléter l'achat de
- chaque modèle des nos fours avec une CHAMBRE DE FERMENTATION moderne et fiable, très importante pendant la phase du LEVAGE FINAL précédant la cuisson.
  Le levage est un élément essentiel dans la boulangerie, par conséquent nous avons crée un produit personnalisé, au design moderne et solutions technologiques fiables, nécessitant des opérations d'entretien très simples
- Disponibles en différents modèles pour 2/4/6/8/10 chariots 40x60 / 60x80
- Disponibles avec 1 ou 2 portes en aluminium pré-peint équipée de hublot qui permet de vérifier la fermentation
- Disponibles aussi en VERSION TUNNEL (avec porte/s postérieure/s)
- Disponibles CHAMBRES NON STANDARD (dimensions personnalisées)
- Structure solide et moderne composée de panneaux en polyuréthane expansé recouverts en tôle d'aluminium
- Standard: tableau de commandes DIGITAL avec écran LCD et afficheur LED, 30 programmes et système de démarrage automatique hebdomadaire
- Standard: Thermorégulation automatique de la température
- Standard: contrôle automatique de l'humidité
- Standard: Ventilateur de recirculation
- Standard: éclairage à l'intérieur de la chambre
- Alimentation électrique triphasée

Fours Electrique à Pâtisserie

Infos Produit

- Fours à air pulsé
- Four professionnel en acier inox, à air
- pulsé, avec humidification, fonction gril,
- Type Fours Catégorie Fours à air pulsé Gamme

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 4 Plaque	Alimentation
ALFA43GH	602 x 594 x 537	électromécanique	435 x 320	électrique

Infos Produit

- Fours à air pulsé
- Four professionnel en acier inox, à air pulsé, mono-turbine,
- 4 plaques 600x400mm ou GN1/1
- Type Fours Catégorie Fours à air pulsé

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 4 Plaque	Alimentation
ALFA1420M	760 x 715 x 562	électromécanique	600 x 400	électrique

Infos Produit

- Fours à air pulsé
- Four professionnel en acier inox, à air pulsé, avec humidification,
- 6 plaques 600x400mm ou GN1/1
- Type Fours Catégorie Fours à air pulsé Gamme 6 et 10 plaques 600x400mm

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 6 Plaque	Alimentation
ALFA241XM	672 x 810 x 805	électromécanique	600 x 400	électrique

Infos Produit

- Fours à air pulsé/
- Four professionnel en acier inox, à air pulsé, avec humidification,
- 10 plaques 600x400mm ou GN1/1
- Type Fours Catégorie Fours à air pulsé Gamme 6 et 10 plaques 600x400mm

Model	Dim (mm)	Type de com	Dim 10 Plaque	Alimentation
ALFA341XM	672 x 810 x 1125	électromécanique	600 x 400	électrique

Fours à Pâtisserie Gaz

PRIMAX
CATERING EQUIPMENTS INNOVATION

Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
EUG-906-HS	920 x 690 x 850	660 x 420 x 450	5 GN 1/1 400 x 600	5,8	5
EUG-907-HS3	920 x 750 x 910	660 x 470 x 600	7 GN 1/1 400 x 600	13,5	7

Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
EDG-910 -HS/PF	920 x 690 x 1075	660 x 420 x 825	10 GN 1/1 400 x 600	13,95	10

Model	Dim Ext (mm)	Dim Int (mm)	Capacité	Puissance(w)	Niv
PDE-120-LD/PF	920 x 690 x 850	660 x 420 x 450	5 GN 1/1 400 x 600	5,8	20

Petrin Spirale

MECNOSUD

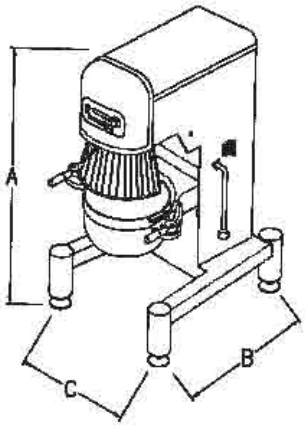
Infos Produit

- LA CUVE, LA SPIRALE, LA BARRE SONT EN ACIER INOXYDABLE HAUTEMENT RÉSISTANT
- LA GRILLE DE PROTECTION EST EN ACIER INOXYDABLE
- LA PLAQUE CULASSE EST RECOUVERTE EN ACIER INOXYDABLE
- LA MACHINE PEUT ÊTRE DOUÉE DE DEUX VITESSES D'EXÉCUTION RÉGLABLES AUTOMATIQUEMENT
- DEUX MOTEURS INDÉPENDANTS POUR LA SPIRALE ET LA CUVE
- DEUX TIMERS ÉLECTRONIQUES POUR LA GESTION AUTOMATIQUE DES VITESSES D'EXÉCUTION
- UNE CUVE AVEC UNE ROTATION PAR IMPULSION
- LA PRÉDISPOSITION POUR UN BASCULEUR SUR BANC OU MACHINE À COUPER LA PÂTE
- L'INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA CUVE
- UN SYSTÈME DE TRANSMISSION RÉALISÉ À TRAVERS DES COURROIES TRAPÉZOÏDALES POUR OBTENIR LE PLUS HAUT SILENCE
- LES PIEDS D'APPUI ANTÉRIEURS SONT EN ACIER INOXYDABLE ET ILS SONT RÉGLABLES
- LES ROUES ARRIÈRES DONNENT UNE MANUTENTION FACILE
- L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE ET LES DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ SONT CONFORMES AUX NORMES EUROPÉENNES

Model	Capacité de pâte	Volume de la cuve	Puissance (W)	Poids (kg)
SP80	80	130	750	51
SP100	100	160	750	52
SP130	130	200	750	58
SP160	160	250	1100	79

Batteur Mélangeur

Model	Dim (mm)	Capacité cuve (lt)
PL20	750 x 630 x 470	20
PL30	1450 x 870 x 730	30
PL40	1600 x 900 x 770	40
PL60	1600 x 900 x 770	60
PL80	1800 x1030 x 800	80

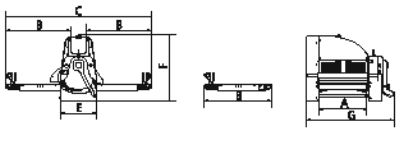


Laminoir

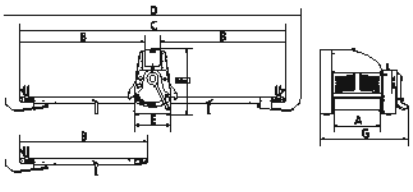
Infos Produit

- Le Laminoir pour pâtisserie, permet la réalisation sur place de toutes les abaisses de pâte à foncer ainsi que le travail du feuilletage.
- La tendance actuelle vers une pâtisserie fraîche de qualité en restauration collective ou commerciale donne un regain d'intérêt au laminoir.
- Les racleurs supérieurs et inférieurs sont facilement démontables pour le nettoyage. Les surfaces lisses sont en finition peinture blanche or inox. Les cylindres peuvent être réglés pour des pâtes très fines, épaisseur de 0,1 à 47 mm.
- Le passage entre deux cylindres assure le laminage des pâtes en pâtisserie. L'inversion du sens de la marche permet un laminage progressif et régulier. Les tapis transporteur possèdent des vitesses différentes, afin d'éviter toute accumulation de pâte en sortie de cylindres.
  L'épaisseur est réglable à l'aide d'une manette qui commande l'ouverture.

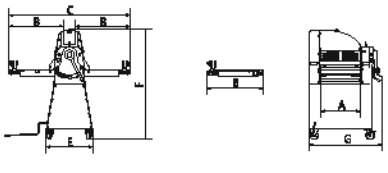
SB500-50/70



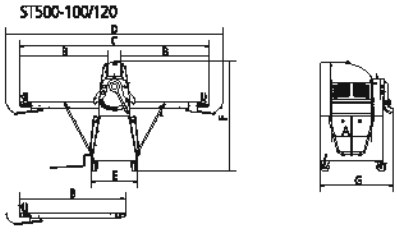
SB500-100/120



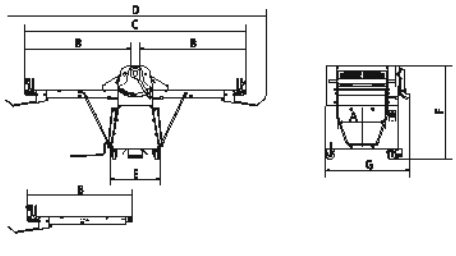
ST500-50/70



ST500-100/120



SF600-85/100/120/140



Model	Dim (mm)						
	A	B	C	D	E	F	G
SB500-50	500	500	1120	-	380	700	920
SB500-70	500	700	1520	-	380	700	920
SB500-100	500	1100	2370	2700	380	700	920
SB500-120	500	1300	2770	3100	380	700	920
ST500-50	500	500	1120	-	580	1380	920
ST500-70	500	700	1520	-	580	1380	920
ST500-100	500	1100	2370	2700	580	1380	920
ST500-120	500	1300	2770	3100	580	1380	920
SF600-85	600	966	2070	2585	620	1163	1055
SF600-100	600	1116	2370	2885	620	1163	1055
SF600-120	600	1316	2770	3285	620	1163	1055
SF600-140	600	1516	3170	3685	620	1163	1055

Façonneuse à Baguettes

Infos Produit

- Façonneuse à baguette IB est une machine destinée à façonner et allonger les pâtons, et convenant à toutes sortes de pains (baguettes, petits pains, campagne etc.).
- Avec ses variantes et options, elle s'adapte sur un pied, repose-pâtons, table et convoyeur évacuateur.

Model	Dim (mm)	Capacité	Alimentation	Poids (kg)
ITP700	1130 x 1090 x 740	1800	220-380	260

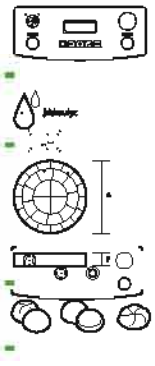
Epluche ur pour Amandes

Infos Produit

- Les amandes, déversées dans la trémie après avoir été échaudées dans de l'eau bouillante, passent à travers des cylindres spéciaux en caoutchouc et tombent parfaitement
- pelées dans le récipient approprié; les épluchures sont automatiquement séparées et transportées au récipient latéral par le ventilateur. Le récipient est démontable pour être facilement nettoyé. Toutes les parties en contact avec le produit sont en acier inox. Production: 30 kg/heure en 3 passages, sans casser aucune amande. Degré d'épluchage: 75% au 1er passage, 92% au 2ème passage, 99% au 3ème passage.

Model	Dim (mm)	Capacité	Puissance	Poids (kg)
F-361	730 x 400 x 1380	30	380	85

Diviseuse Hydraulique



Model	Division	Prof (mm)	Capacité (kg)	⌀ (mm)	Poids (kg)
SPA A 15	15	65	1,5 / 4	40	100 / 260
SPA A 22	22	65	1,1 / 4	40	50 / 180
SPA A 30	30	65	1,2 / 4	40	40 / 130

Refroidisseur d'Eau

Infos Produit

- EAPI Exterieur en acier inoxydable AISI 304.
- EAP plastique blanc revêtu extérieur en acier.
- Reservoir et bobine en acier Inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane injecté, sans CFCs avec densité
- 40kg/m3 et 60mm épaisseur.
- Remplissage automatique à flotteur, diametre 1/2" Agita
- teur d'eau intérieur
- Control digital electronique.
- Frigorigène R-134a.
- "Trop plein", securitee diámetre 3/4".

Modèle	Longueur (mm)	Exposition (m²)	Portes coulissantes	Puissance frig. (W)	Consommation (Kw/h/24h)	Réfrigérant
VV-6-6	600	0,3	NO	817	14,2	R-404A
VV-6-9	950	0,47	2	1096	18,3	R-404A
VV-6-13	1300	0,65	2	1497	22,7	R-404A
VV-6-16	1650	0,82	2	2009	28,6	R-404A

Tour à Pâtisserie

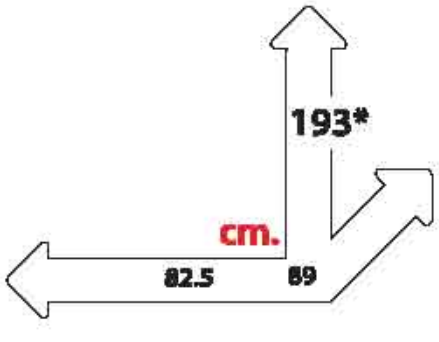
Model	Dim (mm)
PA 2100 TNP2	1500
PA 3100 TNP2	2000

Cellules de Refroidissement Rapide

Model	Plaque (mm)
BC 5	GN 1/1 60 x 40
BC 10	GN 1/1 60 x 40
BC14	GN 1/1 60 x 40

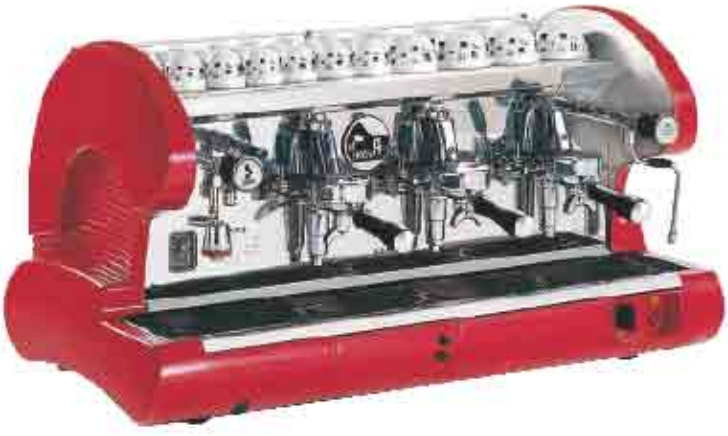
Armoire à Pâtisserie

Model	Plaque (mm)
EC5000NF-P	22 (60 x 40



La Pavoni

Machine à Café Semi - Automatique



Infos Produit

- Machine à café espresso semi-automatique à débit continu : touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe étamé en laiton chromé avec chambre d'infusion.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
2 3	65 78	4780 W 5950 W	780 x 550 x 550 980 x 550 x 550	220-380 V 220-380 V	14 lt 22,5 lt

Machine à Café Semi - Automatique 1 Groupe

Infos Produit

- Machine à café espresso semi-automatique à débit continu; touche du débit à levier avec microinterrupteur. Groupe étamé en laiton chromé avec chambre d'infusion à valves.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Reservoir d'eau
1	65	1650 W	522 x 510 x 522	220-360 V	2,9 lt

Machine à Café Automatique

Infos Produit

- ELLISSE 2011 est le parfait compromis entre modernité et tradition, il combine à la technologie la plus récente à la conception Ellisse bien connu pour répondre à toutes les exigences.
- Est disponible en 3 configurations: PM semi-automatique,
- DE dosage électronique, DE PID dosage électronique avec PID, affichage
- LCD et d'auto-formation de mousse. Acier inoxydable / chromé ou en acier inoxydable / noir.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
2	70	3000 W	750 x 500 x 510	220 -380 V	11 Lt
3	83	5000 W	960 x 500 x 510	220 -380 V	17 Lt

Machine à Café à Levier

Infos Produit

- Les nouvelles machines à café expresso B2013 vont curriculum vitae des principaux signes distinctifs de BEZZERA: fiabilité, robustesse, acier inox AISI 304 corps et design soigné.
- Polyvalence absolue: DE dosage électronique,
- PM semi-automatique de dosage et de versions du groupe du levier AL (2 à 3 groupes)
- Options: toutes les versions peuvent être livrées avec chauffage au gaz, les modèles électroniques
- DE peuvent être équipés avec la baguette pratique de vapeur Auto-Foamer.

Groupes	Poids	Puissance	Dim (mm)	Voltage	Chaudière
2	58	4820 W	670 x 495 x 520	220-380 V	11 Lt
3	75	5000 W	850 x 495 x 520	220-380 V	17 Lt

Moulin à Café

Infos Produit

- Marche / arrêt version standard: mise en marche manuelle
- En option : mise en marche automatique tous les 2 cafés
- Le levier de commande du doseur peut être monté à gauche ou à droite
- 0 – 500 g = 5' – C.O.C. : 3 kg – Niveau sonore:
- 77 dBConçu conformément à la directive 89/392 CE

Marfil

Phase	Poids	Tr/Min	Puissance	Dim (mm)	Tension	Capacité doseur
1	9 Kg	1300 1600	356 W	210 x 380 x 600	230 V	600 gr

Tranquilo

Phase	Poids	Tr/Min	Puissance	Dim (mm)	Tension	Capacité doseur
1	6 Kg	1300 1600	270W	170 x 340 x 410	230 V	300 Gr

Movie

Phase	Poids	Tr/Min	Puissance	Dim (mm)	Tension	Capacité doseur
1	13 Kg	1300 1600	497 W	270 x 460 x 630	230 V	600 gr

ugolini

Distributeur à Jus

Granita

Infos Produit

- Marche / arrêt version standard: mise en marche manuelle
- En option : mise en marche automatique tous les 2 cafés
- Le levier de commande du doseur peut être monté à gauche ou à droite
- 0 – 500 g = 5' – C.O.C. : 3 kg – Niveau sonore:
- 77 dBConçu conformément à la directive 89/392 CE

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
2	23 - 26 Kg	360 x 570 x 470	24
3	37 - 40 Kg	540 x 570 x 470	36

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
2	39 - 42 Kg	360 x 690 x 470	20
3	53 - 56 Kg	540 x 690 x 470	30

Distributeur à Chocolat

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
1	6 - 7 Kg	240 x 320 x 490	5

Turbine à Glace Sur Comptoire

Bacs	Poids	Dim (mm)	Capacité (lt)
1	25 - 27 Kg	200 x 480 x 620	6
2	45 - 48 Kg	400 x 480 x 620	6

Milkshake

Infos Produit

- Mixeur a milk shake. Fourni d'origine avec bol en lexan de 1 lt, 2 lt

Model	Poids	Dim (mm)	Tr / min	Capacité (lt)
ML1 ML2	3 Kg 6 Kg	175 x 180 x 480 300 x 180 x 480	15 000 15 000	1 2

Toasteur Convoyeur

Infos Produit

- Mixeur a milk shake. Fourni d'origine avec 2 bol en lexan de 1 lt,
- disponible avec verre en acier sur demande. Êtes Vous un revendeur? Remplissez le
- formulaire pour faire demande de Votre remise

Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Voltage
Simple	2 Kw	8 Kg	440 x 240 x 280	230 V

Crepière

Infos Produit

- La crêpière gaz est plébiscitée par les professionnels de la restauration pour
- ses multiples qualités: cuisson de précision, sécurité, fiabilité, puissance et robustesse.

Model	Puissance	Type	Dim (mm)	8 Branches	Ø(cm)
CGCIE3	2x6 Kw	Manuelle	760 x 420 x 195	32 Kg	35

Model	Puissance	Type	Dim (mm)	6 Branches	Ø(cm)
CGCIB3	6 Kw	Manuelle	375 x 420 x 195	16 Kg	35

Gaufrier

easy clean System

easy clean System

Infos Produit

- Répartition homogène de la chauffe, puissance de cuisson, fiabilité et robustesse des appareils,
- les gaufriers krampouz disposent d'un large choix de formes et de tailles de fers correspondant à toutes les recettes : gaufres de Bruxelles, gaufres de Liège, gaufres rondes ... faites votre choix.

Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Bruxelles 2	Voltage
WECAAA	1 800 W	20 Kg	260 x 440 x 220	3 x 5	240 V

Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Bruxelles 2	Voltage
WECAKC	1 400 W	15 Kg	260 x 315 x 220	4 x 7	240 V

Meuble Machine à Café

Infos Produit

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10. sauf dossier.
- Dossier en acier plastifié
- Supports en inox, réglables en hauteur.
- Tiroirs auxiliaires sur rails à roulements.
- Trémie à café avec percuteur.
- CMC : étagère intermédiaire
- CMC-2 : Deux étagères intermédiaires.
- Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande.

Modèle	Longueur mm	Hauteur mm	Profondeur mm	Poid Net Kg	Tiroirs
CMC-100	1000	1040	600	66	1
CMC-150	1400	1040	600	75	2
CMC-200	2020	1040	600	84	2

Vitrine Froide

Modèle	Dim Int (mm)	Dim Ext (mm)	Température	Capacité (lt)
RTW-120 RTW-160	600 x 600 x 600 874 x 627 x 600	773 x 627 x 736 951 x 627 x 736	0 - 12 0 - 12	120 160

Vitrine Chauffe Croissant

Modèle	Dim Int (mm)	Dim Ext (mm)	Température	Capacité (lt)
RTW-120L RTW-160L	670 x 600 x 670 895 x 600 x 791	749 x 627 x 791 895 x 627 x 791	30 - 90 30 - 90	120 160

Machine Fabrique Glaçons

Icematic

Infos Produit

Série E

- Creuses machines à glaçons avec bac de rangement intégré et de grande capacité.
- Les petites dimensions pour faciliter le placement.
- Design moderne avec des bords arrondis et le corps externe entièrement en acier inoxydable.

Model	Dim (mm)	Capacité (kg/24h)	Bin (kg)
E 25	400 x 545 x 690	25	10
E 30	450 x 545 x 690	37	12
E 45	500 x 600 x 690	45	16
E 50	500 x 585 x 880	50	21
E 60	600 x 585 x 880	60	28
E 75	700 x 585 x 880	75	36
E 90	800 x 585 x 880	92	40

Machine Fabrique Glaçons

Infos Produit

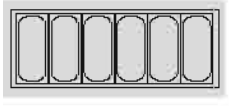
- La gamme de floconneuses est livré complet avec les deux modèles et machines autonomes pour être combinés avec notre vaste gamme de bacs. La gamme atteint une production maximale de 1000 kg par jour.

Model	Dim (mm)	Capacité (kg/24h)	Bin (kg)
F 80 C	570 x 600 x 695	20	90
F 125 C	680 x 510 x 1000	27	90
F 120	584 x 538 x 531	27	120
F 200	584 x 538 x 531	27	200
F 300	538 x 883 x 650	27	320

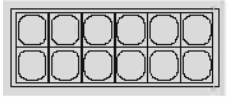
Vitrine à Glace Droite

Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
TOP 6	246	1120 x 675 x 1175	420
TOP 7	293	1350 x 675 x 1175	480

TOP 6

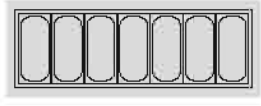


* 5 l.

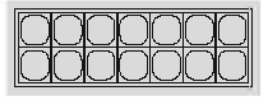


* 2,5 l.

TOP 7



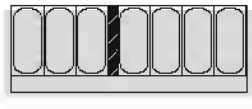
* 5 l.



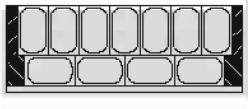
* 2,5 l.

Vitrine à Glace Bombée

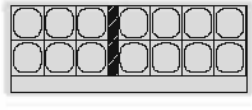
Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
SLURP 7	317	1341 x 723 x 1190	470
SLURP 9	423	1858 x 723 x 1190	500



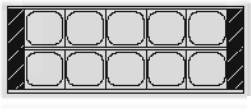
* 5 l.



* 4 l. & * 4,7 l.



** 2,5 l.

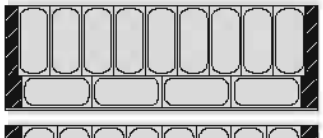


* 5,2 l.

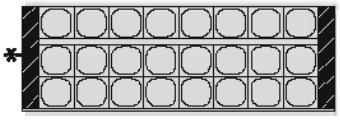
Vitrine à Glace Bombée

Model	Capacité (lt)	Dim (mm)	Watt
PALMA 13	566	1760 x 926 x 1277	900

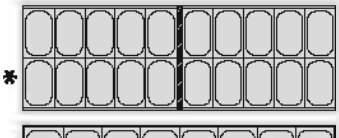
PALMA 13



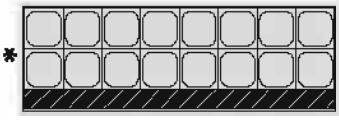
5 l. *



2,5 l. *



4 l. * & 4,7 l. *



5,2 l. *

Vitrine à Glace Alba Squared

Frigomeccanica

Model	Bac de 5(l)	Dim (mm)
ALBA 7	7	1050 x 970
ALBA 9	9	1230 x 970
ALBA 11	11	1550 x 970
ALBA 16	16	2060 x 970

Lave verre

Infos Produit

- Carrosserie et cuve en acier inox AISI 304 (18/10), machines équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, fonctionnement complètement automatique, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien. Dotation: 2 paniers, doseur de produit de rinçage.

Model	Dim (mm)	Dim panier (mm)	Capacité (l)
C 35	400 x 470 x 815	350 x 350	7,5
C 40	450 x 520 x 885	400 x 400	8,5
C 50	550 x 600 x 835	500 x 500	15

Lave Vaisselle à Capot

Infos Produit

- Carrosserie, cuve et filtre de la cuve en acier inox AISI 304 (18/10), indiquées pour le lavage des plats à pizza et plateaux gastronorm, équipées avec toutes les fonctionnalités de sécurité, accessibilité à tous les composants par l'avant de la machine pour un meilleur entretien.
- Dotation: Doseur de produit de rinçage peristaltique et temporisé, Pieds réglables en acier inox, dispositif antipollution (T120 et T155), électrovanne pour eau chaude (T120 et T155), pompe de lavage auto-vidant et autonettoyant (1 x T120 et 2 x T155). Suppléments: Doseur de produit de lavage peristaltique et temporisé, pompe de vidange.

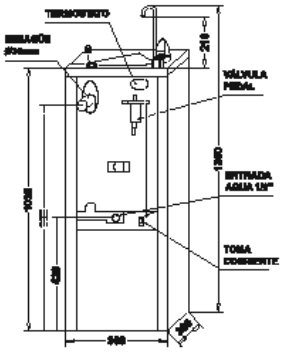
Model	Dim (mm)	Dim panier (mm)	Capacité (l)
T 110	640 x 740 x 1500 / 1830	500 x 500	15
T 120	820 x 835 x 1550 / 2000	500 x 500	22

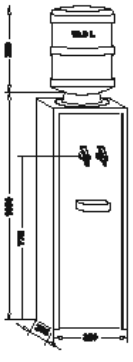
Canaletas

Fontaine à Eau

Infos Produit

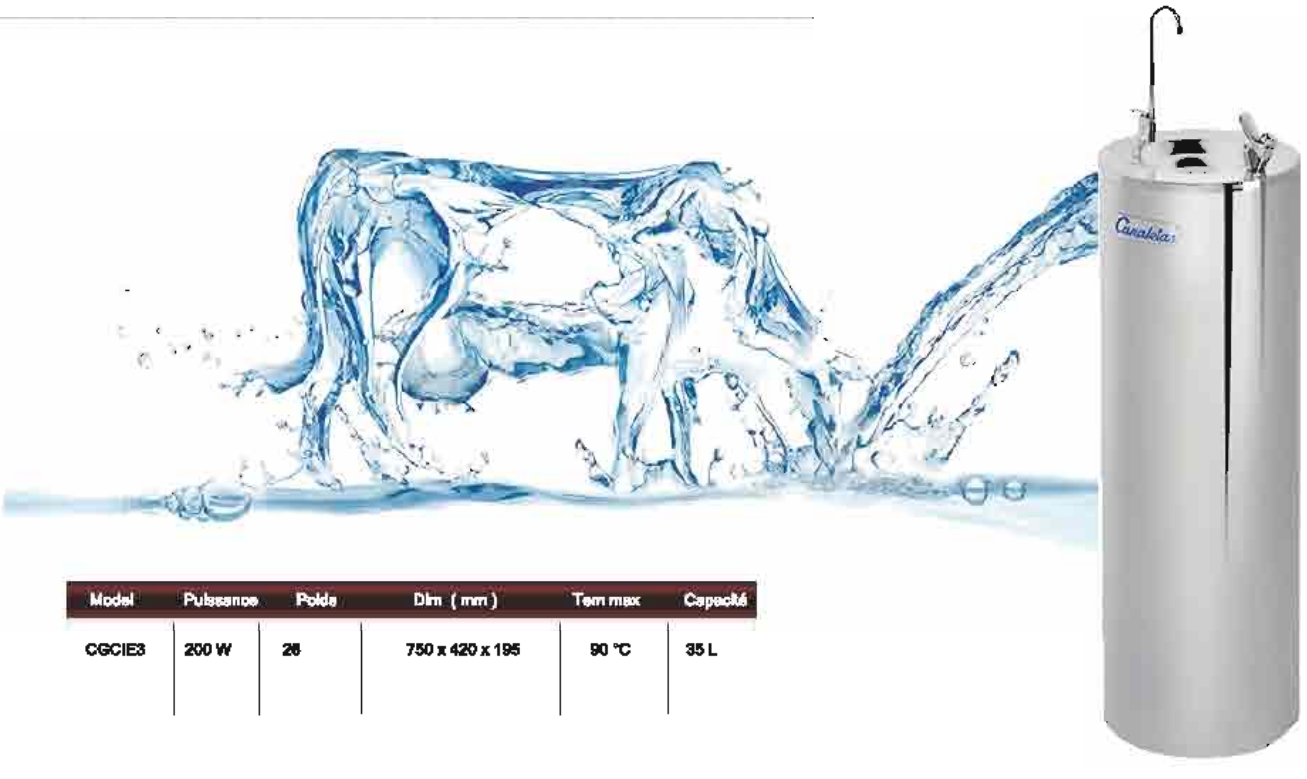
- Carrosserie en acier Inox, chauffage par tube quartz,interrupteur pour
- le règlage du temps, feourni avec grill avec poignée standard, pinces sur demande.
- Êtes Vous un revendeur? Remplissez le formulaire pour faire demande de Votre remise





Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	200 W	26	750 x 420 x 195	90 °C	35 L

Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	100 W	15,5	750 x 420 x 195	90 °C	3,5 L

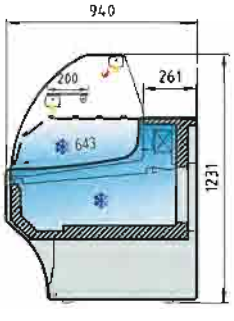


Model	Puissance	Poids	Dim (mm)	Tem max	Capacité
CGCIE3	200 W	26	750 x 420 x 195	90 °C	35 L

Vitrine Snack

Infos Produit

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm. différents versions disponibles
- Profilés en aluminium anodisé
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température avec indicateur
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 3 (25°C 60%Hr) régime M1
- Tension de fonctionnement monophasé 220 V 50 Hz

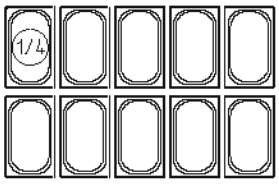


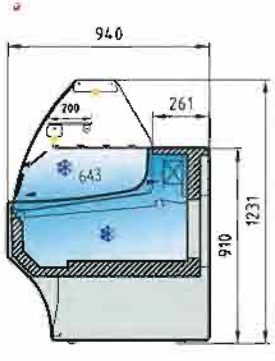
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Cámara VE Storage VE Stockage VE (m²)	Exposición Display Exposition (m²)	Puertas VE / VES Doors VE / VES Portes VE / VES (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (KWh/24h)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VE / VES-9-10	1055	0,33	0,61	1/0	410	10,9	R-404A
VE / VES-9-13	1305	0,43	0,80	2/0	550	14,9	R-404A
VE / VES-9-15	1525	0,49	0,93	2/0	675	16,4	R-404A
VE / VES-9-20	2025	0,67	1,24	3/0	880	17,8	R-404A
VE / VES-9-25	2525	0,84	1,56	4/0	1050	17,8	R-404A
VE / VES-9-30	2995	1,19	1,97	4/0	1480	22	R-404A

Vitrine Salade

Infos Produit

- Extérieur et intérieur en acier plastifi é.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 40 mm. différents versions disponibles
- Profi lés en aluminium anodise
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température avec indicateur
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 3 (25ºC 60%Hr) régime M1
- Tension de fonctionnement monophasé 220 V 50 Hz





Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm)	Cámara Storage Stockage (m³)	Exposición Display Exposition (m²)	Potencia frig. Frig. power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (kWh/24h)	Refrigerante Realant Réfrigérant
VE-9ES-10	1055	0,33	0,61	410	10,9	R-404A
VE-9ES-13	1305	0,43	0,80	550	14,9	R-404A
VE-9ES-15	1525	0,49	0,93	675	16,4	R-404A
VE-9ES-20	2025	0,67	1,24	880	17,8	R-404A
VE-9ES-25	2525	0,84	1,56	880	17,8	R-404A
VE-9ES-30	2995	1,19	1,97	1480	22	R-404A

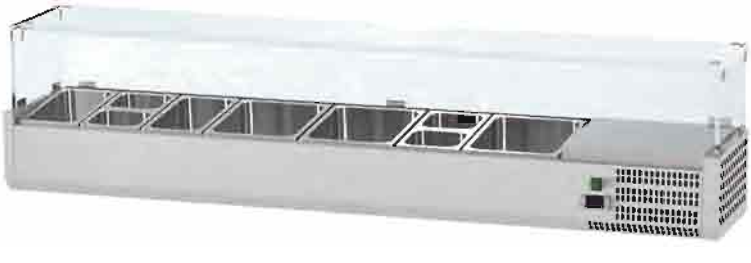
Saladette Refrégirée

Model	Dim (mm)
ESL 3864	1365 x 700 x 1100

Saladette Refrégirée

Model	Dim (mm)
PS 200	1000
PS 300	1500

Saladette Posable



Model	Dim (mm)
RT 1200	1200
RT 1400	1400
RT 1600	1600
RT 1800	1800

Panini Electrique

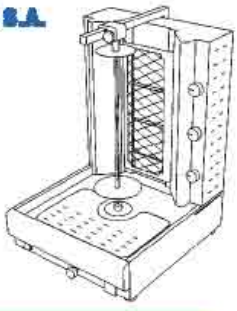
Infos Produit

- Le système "Easy Clean" vous permet:
- Le changement aisé des plaques de cuisson pour une fonction grill ou snack.
- L'appareil devient modulable pour vous offrir plus de souplesse dans vos choix de recettes.
- Le démontage des plaques de cuisson en quelques secondes pour un nettoyage aisé
  au lave-vaisselle. Le concept "Easy Clean" offre une hygiène parfaite.

Model	Surface de cuisson (mm)	Dim (mm)	Watt
Petit	260 x 230	326 x 379 x 220	188
Moyen	350 x 230	416 x 379 x 220	260
Grand	510 x 230	646 x 379 x 220	376

Shawarma

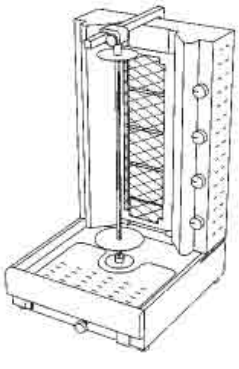
Visvardis S.A.
Made in Greece



Model	Capacité	Dim (mm)	Puissance
DG6A	30 - 40	530 x 640 x 830	10,5 Kw

Infos Produit

- ompletely realized in stainless steel AISI304.
- With the motor placed at the bottom, protected
- from the heat.
  The main body of the gyros with the burners moves
- forwards & backwards.
  Control panel placed in front easier to use and saving more spare place on the right side of gyros.
  The rounded lines are made for easier cleaning.
  Removable burners protection net.
  Removable container of oil at the bottom.
  Possibility to regulate the distance between the spit and the burners.
  All the gyros are given with a practical Inox shovel for cut meat.



Model	Capacité	Dim (mm)	Puissance
DG6A	50 - 65	530 x 640 x 990	9,9 Kw

Rotissoire à Poulet

Model	Rotation	Dim (mm)	Puissance
EG - 1	06	1080 x 460 x 460	4,5 Kw
EG - 2	12	1080 x 460 x 640	9,1 Kw
EG - 3	18	1080 x 460 x 820	13,6 Kw
EG - 4	24	1080 x 460 x 1000	18,2 Kw
EG - 5	2,5 R.P.M	1080 x 460 x 480	9,9 Kw
EG - 6	2,5 R.P.M	1080 x 460 x 640	9,9 Kw

Friteuse Posable Simple

Model	Poids (kg)	Dim int (mm)	Dim ext (mm)
HDF4	6,2	385 x 275 x 300	445 x 285 x 360
HDF8	9,26	465 x 315 x 395	545 x 328 x 448

Friteuse Posable Double

Model	Poids (kg)	Dim int (mm)	Dim ext (mm)
HDF4+4	11,14	385 x 480 x 300	495 x 445 x 360
HDF8+8	16,84	595 x 430 x 360	615 x 545 x 448

Four à Pizza

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm)	Brûleurs
1	65 340	164,5	13	103 x 110 x 56	gaz G20 GPL30 G31

Infos Produit

- La carcasse de l'appareil est réalisée en acier AISI430. Le tableau de commande destiné à activer et à régler l'appareil et où sont indiquées les positions de marche d'arrêt et de pilotage, est situé à la face avant droite de l'appareil.
- Le tuyau d'alimentation en gaz et les brûleurs associés sont positionnés au fond du four et sont recouverts d'un panneau spécial d'accès.

Le fond du four est perforé pour permettre le passage de l'air nécessaire à la combustion.
Le four est chauffé par des brûleurs dont les caractéristiques sont reprises dans les tableaux annexés. Ces brûleurs sont tubulaires et sont positionnés de telle sorte que la chambre de combustion soit chauffée uniformément.
Les produits alimentaires n'entrent jamais en contact direct avec les flammes.

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm)	Brûleurs
1	65 450	177	28,5	99,7 x 147 x 79	gaz natural LPG

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm)	Brûleurs
1	65 450	165	4,6 + 4,6	15,5 x 94 x 76	gaz natural LPG

Four à Pizza

Infos Produit

- Partie frontale, porte, chambre de cuisson et brûleurs en acier inox.
- Eclairage intérieure. Brûleurs indépendants supérieur et inférieur.
- Pierre réfractaire épaisseur 25 mm. Thermorégulateur digital avec réglage et mesurage de la température.

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) int	Brûleurs
1	450	112	13,9	1000 x 840 x 470	620 x 620 x 155	5

Infos Produit

- Version en acier inox. Eclairage intérieure. Pyromètre pour chaque chambre de cuisson. Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments. 2 thermostats pour chaque chambre de cuisson.

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) int
1	450	64	4	855 x 810 x 330	620 x 610 x 130

Infos Produit

- Version en acier inox. Eclairage intérieure. Pyromètre pour chaque chambre de cuisson. Surface de cuisson en matériel réfractaire certifié pour aliments.
- Eclairage interieure avec lampe halogene. 3+3 resistences pour chaque chambre de cuisson. 2 thermostats tripolaires pour chaque chambre de cuisson.

Cuisson	°C	Poids	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) int
2	500	200	12	1010 x 850 x 750	720 x 720 x 140

Façonneuse à Pizza

Infos Produit

- Transmission par motoreducteur.
- Pizza ronde Ø 40 cm.

Model	Poids (kg)	Dim (mm)	Voltage (V)
SPA 40	44	520 x 520 x 690	230

Petrin à Pâte

Infos Produit

- Structure de la machine en acier de haute endurance, lacquée blanche.
  Cuve, couvercle de la cuve, spirale et brise-pâte en acier inox AISI 304. Tous les petrins sont equipes avec regulateur du temps et bouton d'urgence inclus.

Model	Volume(l)	Poids(kg)	Capacité(kg)	Puissance(hp)	Dim (mm)	Dim (mm) Emo	Ø (mm)
B10	10	43	7	0,5	390 x 600 x 610	360 x 630 x 740	260 x 200
B16	16	43	12	0,5	360 x 630 x 610	410 x 720 x 630	317 x 210
B20	21	62	17	0,75	390 x 700 x 630	410 x 720 x 630	360 x 210
B30	31	88	24	1,5	470 x 720 x 740	460 x 800 x 900	400 x 260
BK25	25	63	19	1,0	390 x 700 x 630	410 x 720 x 630	360 x 240
BK30	33	87	25	1,1	470 x 720 x 740	460 x 800 x 900	400 x 260
BK40	42	87	33	2,0	470 x 720 x 740	560 x 880 x 950	460 x 260
BK60	60	146	48	2,6	570 x 880 x 840	560 x 880 x 970	600 x 315

Meuble à Pizza avec Vitrine

Model	Dim (mm)	Puissance
S903PZ	720 x 1060 x 155	22,5

Meuble à Pizza à Tiroire avec Vitrine

Model	°C	Type	Poids	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) Int	Lt
PCP8024C13	0 / +10	GN1/3	479	318	2000 x 800 x 1500	2070 x 830 x 1620	396

Meuble à Pizza

Model	°C	Type	Poids	Puissance	Dim (mm) ext	Dim (mm) Int	Lt
PS900R	2 / +8	GN1/3	479	250	1365 x 700 x 1075	0	396

Meuble à Pizza

Model	Dim (mm)
PS200	900 x 700 x 960
PS300	1365 x 700 x 960

Eplucheuses de pommes de terre

Infos Produit

- La gamme d'épluchueuses de pommes de terre ou de carottes qui font partie de la ligne de machines professionnelles a été conçue pour effectuer en quelques minutes un travail qui nécessiterait des heures et plusieurs opérateurs, permettant ainsi des gains de temps importants.
- idéales pour le secteur du catering, pour les restaurants, les cantines, les communautés, les super- et hypermarchés, elles sont disponibles dans des capacités de 5 à 50 Kg de produit.Le système de construction adopté fait de ces épluchueuses automatiques des équipements faciles et sûrs à utiliser et à nettoyer, étudiés précisément pour cet usage professionnel. Comme toutes les machines de transformation alimentaire, elles sont construites conformément aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.

Model	Capacité (kg)	Production kg/h	Cycle de net(min)	Puissance
EP5	5	140	3	270
EP10	10	300	3	270
EP20	20	480	3	150
EP30	30	680	2-3	1150

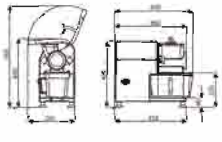
Robot Cutter

Infos Produit

- Carrosserie en acier inox, couvercle transparent avec garniture d'étanchéité des liquides moteur professionnel ventilé avec protection thermique et frein moteur, lames et moyeu porte-lames en acier inox, interrupteur marche/arrêt-pulse avec relais de sécurité 24 V, conforme aux normes CE professionnelles, supplément pour raclette de cuve sur demande.

Model	Capacité (kg)	Dim (mm)	Tour des lames	Puissance
S300	2	210 x 260 x 400	1400/m	550
S350	3,3	260 x 290 x 500	700-1400/m	1100
S450	5,5	260 x 290 x 560	700-1400/m	1100

Râpe à fromage



Infos Produit

- Construits pour un usage professionnel, ces modèles de râpe à fromage sont en réalité indiqués pour différentes utilisations par les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les super- et hypermarchés, les traiteurs, les pizzerias, les fast-foods etc.
- pour râper : parmesan, fromages affinés, pain, amandes, chocolat, gâteaux secs.
  Construites entièrement en acier inox, elles sont compactes, stables en appui, rapides dans la transformation, sûres et faciles à nettoyer.
- Machines conformes aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.

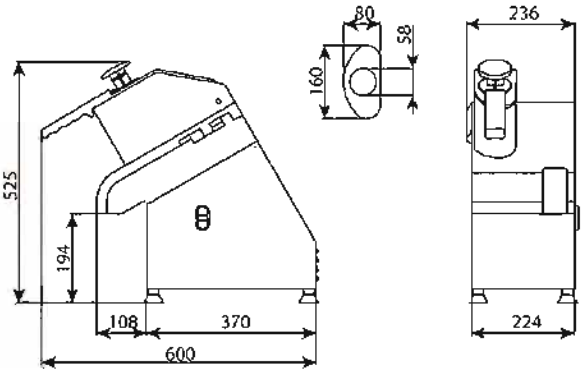
Model	Production (kg/h)	Dim bouche (mm)	Couverts/jour	Bac (lt)
RP	130	145x80	250	3,5

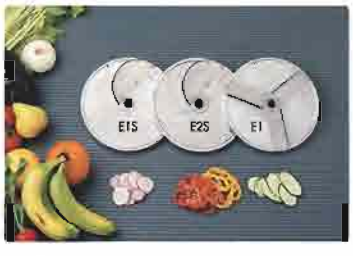
la Minerva food service equipment

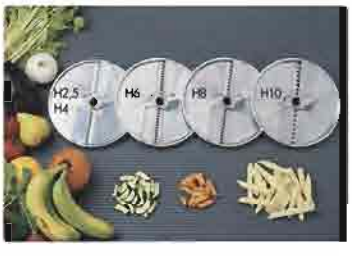
Coupe-légumes

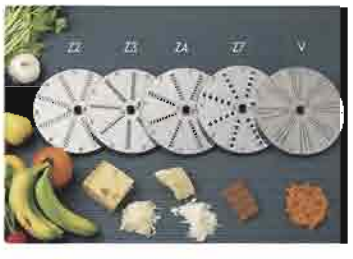
Infos Produit

- Parmi les produits construits pour le secteur de la restauration ou de la transformation des aliments, il y a aussi ces modèles de coupe-légumes professionnels qui peuvent être utilisés non seulement pour couper des légumes de tout type en tranches, lanières ou dés, mais aussi des fruits, des fromages, du pain, du chocolat ou des fruits secs, grâce à la série de disques et de couteaux en option.
- Polyvalents et efficaces, ils sont idéaux pour effectuer de façon rapide mais précise et avec une finition excellente le travail pour lequel ils ont été conçus. Tous les composants utilisés pour leur construction sont appropriés pour le contact avec les aliments.
- Les modèles sont conformes aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.









Model	Production kg/h	Couverts/jour	Moteur	Puissance
CL	150/450	450	triphasé monophase	750 570

INTER·COM

Sous Vide

Infos Produit

- Il s'agit d'apparells semi professionels, idéals pour le petit point de vente. Solides et fiables, elles offrent la possibilité de fourir le produit condictionné "à vue", en a ugmentant le temps de conservation et la fraicheur, avec une consequente augmentation du service e t de l'Image.
  Idéals pour le conditionnement des produits avec peu d'humidité
  (fromages, saucisses, caffé, etc..)

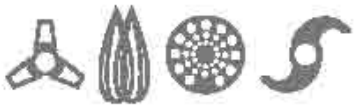
Model	Dim (mm)	Barre de soudure	Pompe du vide	Puissance
S350	370 x 260 x 130	350 mm	20/24 LT/MIN	250
S450	470 x 240 x 130	450 mm	20/24 LT/MIN	300
S500	520 x 240 x 130	500 mm	20/24 LT/MIN	450

Infos Produit

- I s'agit d'appareils professionels, completement en accier inox, vraiment flexibles aux différents secteurs d'usage. Equipés de nouvelles caractéristiques technologiques, ils peuvent être utilisés pour le condictionnement de différents produits (sauces, viande, liquides, poisson et legumes..) dans les secteurs de la restauration, gastronomie, catering, supermarché, etc..
  De plus, avec le système d'injection gaz inerte (sous demande), ces aparells peuvent emballer et proteger même produits delicats et fragiles.

Model	Dim (mm)	Dim chambre (mm)	Pompe du vide	Barre
S300	410 x 460 x 430	310 x 350 x 190	8/9,6m3/h	350(1x5) mm
S350	470 x 240 x 130	360 x 400 x 190	12/14,4m3/h	350(1x5) mm
S450	520 x 240 x 130	460 x 500 x 220	20/24m3/h	450(1x5) mm

Mixeur



Standard Combi

Model	Dim
S MX 020	Junior
C MX 022	Junior

Model	Dim
PMD98	Sénior

Model	Dim
MD31	Master
MD2000	Master

Presse purée

PP97 SMX 600 E SMX 800 E

Model	Dim
PP97	SMX
SMD600E	SMD2
SMD800E	SMD3

Essoreuse à salade

Model	Capacité (l)
ES 1	10
ES 2	20

Laveuse Essoreuse

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES LAVE-LINGE

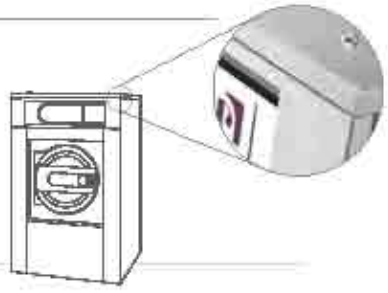
	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
TAMBOUR					
Capacité de charge (kg) 1:9	11	14	20	28	39
Capacité de charge (kg) 1:10	10	13	18	25	35
Volume (l)	100	130	180	250	350
Diamètre	620	620	700	770	880
Profondeur	330	430	470	530	602
GÉNÉRALITÉS					
Vitesse de lavage (tr/min)	53	53	50	48	45
Vitesse d'essorage (tr/min)	538	538	507	482	458
Facteur "G"	100	100	100	108	100
Décompresseur "L"	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Elec. programmable MAX	NO	NO	NO	NO	NO
Vitesse lavage Half-service	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES	SI / YES
Dosage Automatique	NO	NO	NO	NO	NO
Système de Installation	NO	NO	NO	NO	NO
PUPORTE					
Hauteur au sol - Centre de la porte (mm)	368	368	654	654	735
Hauteur au sol - Base de la porte (mm)	310	310	396	396	379
Diamètre (mm)	373	373	373	373	360

	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
PUISSANCE					
Moteur (kW)	0,75	1	1,5	2,2	3
Chauffage (kW) (électrique)	6	9	12	18	21
Chauffage (kW) (eau chaude)	0	0	0	0	0
Puissance mod. élec. (kW)	6,25	9,5	12,5	18,75	22
Puissance mod. eau chaude (kW)	0,75	1	1,5	2,2	3
Puissance mod. vapeur (kW)	0,75	1	1,5	2,2	3
CONNECCIONS					
Entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Entrée de vapeur	1/2"	1/2"	1/2"	3/4"	3/4"
Évacuation (mm)	3"	3"	3"	3"	3"
DIMENSIONS					
Largeur (mm)	719	719	788	885	979
Profondeur (mm)	738	853	895	1036	1166
Hauteur (mm)	1177	1177	1321	1321	1428
Poids net (kg)	217	239	281	340	473
DIMENSIONS AVEC EMBALLAGE					
Largeur (mm)	760	760	920	920	1030
Profondeur (mm)	1010	1010	1010	1160	1240
Hauteur (mm)	1410	1410	1560	1560	1680
Poids brut (kg)	225	247	301	370	503
Volume (m3)	1,08	1,08	1,51	1,69	2,12

Les Meilleures Prestations du Marché

Stainless Steel standard

Toutes nos machines sont dotées de manière standard d'un meuble, d'un tambour et d'une cuve en acier inoxydable. Outre une ligne élégante, cela offre une plus grande qualité et résistance aux agents externes, ce qui prolonge la durée de vie de la machine et évite tout problème d'oxydation prématuré.

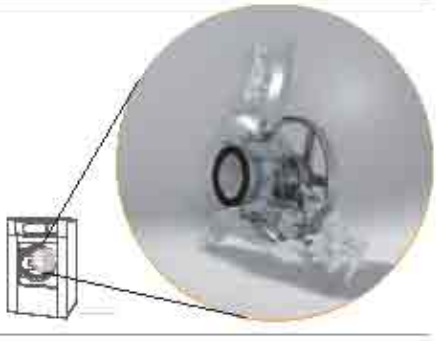


hot&cold MIX

Dotées d'un système de mélange d'eau automatique à différentes températures, toutes les machines permettent d'économiser l'énergie et de réduire le temps de lavage. En outre, la nouvelle gamme comprend un nouveau système de drainage de la boîte et de conduites d'eau. Conforme aux certifications les plus exigeantes du monde (WRAS), ce système empêche l'eau de la machine de réintégrer le réseau d'eau potable en aucune circonstance. Il permet également une connexion facile du produit détergent.

Inverter

Grâce à un développement technologique avancé et au variateur de fréquence, les lave-linge détectent préalablement tout déséquilibre dans leur charge. Cela leur permet de travailler plus en douceur et de prolonger ainsi la durée de vie de tous les composants, ce qui réduit les temps de lavage tout en économisant l'énergie.



easy maint.

Une mécanique simple, fiable et accessible qui va de pair avec l'utilisation intelligente de l'électronique. Tous particulièrement à maintenir accessible n'importe quel remplacement et composant décisif pour l'entretien. Les composants ont été conçus et fabriqués avec des pièces prestigieuses et de qualité optimale en veillant

Efficient DRUM

Ce système a été mis au point pour perfectionner au maximum la qualité du lavage, et ce dans les délais les plus courts possibles. Grâce à une série de perforations des pales du tambour, on obtient un effet cascade de l'eau qui permet d'augmenter considérablement l'action mécanique dans le tambour pendant le lavage et de réduire sensiblement la quantité d'eau nécessaire. Par ailleurs, le design efficace du tambour et de la cuve qui minimise l'espace entre ces deux éléments permet de réduire la consommation d'énergie.

Séchoire

DOMUS

Infos Produit

- Il est conçu pour les professionnels de ceux qui ont besoin d'une machine avec un top performance et un prix compétitif, ou besoin d'un disque monté OMS la machine, se distinguent par leur niveau élevé de l'extraction de l'eau, très faibles niveau de bruit et un fonctionnement sans vibration.
Ces modèles lourde permettent à un coût énergétique minimal avec l'aide de une programmation efficace et le déséquilibre Grâce à la fréquence de surveillance onduleur. Leur construction tubulaire solide et des composants durables font Ces machines de la plus grande fiabilité.
Cette gamme est disponible de 10 à 27 kg de capacité.

Capacité kg - Capacity kg		kg	10	14	20	27	35	47	65
Capacité lbs - Capacity lbs		lbs	11	17	26	33	46	66	74
Production horaire - Hourly Output		kg/h	28-30	35-42	50-60	72-86	99-117	132-156	169-182
Production horaire C - Hourly Output		kg/h	19-22	27-32	42-46	59-68	75-90	100-120	130-148
Puissance évaporation - Evaporation capacity		l/h	14,2	22,4	33,1	44,8	60,6	81,2	93,7
Puissance évaporation C - Evaporation capacity C		l/h	10,3	17,2	27,0	34,3	46,6	62,6	76,7
Ø Tambour - Drum Ø		mm	730	950	950	950	1220	1220	1220
Ø Ouverture porte - Ø Door		mm	574	574	574	574	600	600	600
Hauteur centre bouche ronde - Door centre height		mm	970	970	1080	1080	1320	1320	1320
Hauteur porte haute bouche ronde - Door centre height		mm	630	630	740	740	974	974	974
Profondeur machine - Drum length		mm	670	748	900	934	968	1000	1252
Volume tambour - Drum volume		l	218	330	530	640	950	1202	1900
Air recyclé	ECO ENERGY		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	COMFORT/LOW COST		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Air recyclé avec échangeur - Recirculation with heat exchanger	ECO ENERGY		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	COMFORT/LOW COST		OPC-PSM	OPC-PSM	OPC-PSM	OPC-PSM	OPC-PSM	OPC-PSM	OPC-PSM
Isolation thermique - Thermal insulation	ECO ENERGY		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	COMFORT/LOW COST		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Double flux - Double flow	ECO ENERGY /COMFORT		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	LOW COST		NO	NO	NO	NO			
Echappe Inox ACIER - Stainless steel exhaust	ECO-ENERGY/COMFORT/LOW COST		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
Tambour inox - Stainless steel drum	ECO ENERGY /COMFORT		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	LOW COST		NO	NO	NO	NO			
Commande type - Control type	ECO ENERGY		PSM	PSM	PSM	PSM	PSM	PSM	PSM
	COMFORT		PSM/ Timer	PSM/ Timer	PSM/ Timer	PSM/ Timer	PSM/ Timer	PSM/ Timer	PSM/ Timer
	LOW COST		Timer	Timer	Timer	Timer	NO	NO	NO
SPEX - Thermostat de sécurité intégré - Integrated safety thermostat	ECO ENERGY		STD	STD	STD	STD	STD	STD	STD
	COMFORT		OPC	OPC	OPC	OPC	OPC	OPC	OPC
	LOW COST		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Puissance @ 400V									
Puissance Moteur Tambour - Drum motor power		kW	0,25	0,25	0,37	0,55	0,75	1,1	1,5
Puissance Moteur Ventilateur ECO ENERGY - Fan Motor Power ECO ENERGY		kW	0,75	0,75	0,75	0,75	2,2	3,0	2,2
Puissance Moteur Ventilateur C COMFORT/LOW COST - Fan Motor Power C COMFORT/LOW COST		kW	0,18	0,18	0,55	0,55	1,1	1,1	1,1
Chauffage Electrique (Puissance totale installée) ECO ENERGY - Electric Heating (Power Supplied) ECO ENERGY		kW	12	18	25,12	37,2	56,55	75,2	75,2
Chauffage Electrique (Puissance totale installée) C COMFORT/LOW COST - Electric Heating (Power Installed) C COMFORT/LOW COST		kW	12,48	18,63	30,92	37,1	55,65	74,2	74,4
Chauffage Electrique (Puissance totale installée) ECO ENERGY/COMFORT/LOW COST - Electric Heating (Power Installed) ECO ENERGY/COMFORT/LOW COST		kW	12	18	30	36	54	72	72
Puissance électrique installée en kW - Total heating (Installed Power) in kW		kW	28,51	36,51	51,09	61	88	88	130
Chauffage gaz (Puissance et fonctionnement) ECO ENERGY - Gas heating (Installed el. power) ECO ENERGY		kW	1,88	1,63	1,77	1,39	3	3,57	3,79
Chauffage gaz (Puissance et fonctionnement) C COMFORT/LOW COST - Gas heating (Installed el. power) C COMFORT/LOW COST		kW	0,48	0,48	0,97	1,19	1,9	2,38	2,63
Chauffage vapeur (Puissance et fonctionnement) - Steam heating (Installed el. power)		kW	30	30	48,2	80,4	97,3	120	120
Chauffage vapeur (Puissance et fonctionnement) ECO ENERGY - Steam heating (Installed el. power) ECO ENERGY		kW	1,88	1,63	1,77	1,35	3	3,57	3,79
Chauffage vapeur (Puissance et fonctionnement) C COMFORT - Steam heating (Installed el. power) C COMFORT		kW	0,48	0,48	0,97	1,19	1,9	2,38	2,63
Encombrement & raccordements									
Hauteur totale - Width without packing		mm	765	765	890	965	1320	1320	1320
Profondeur totale - Depth without packing		mm	930	1108	1335	1508	1870	1930	1962
Hauteur totale - Height without packing		mm	1894	1894	1812	1956	2579	2579	2573
Hauteur vis Coldfire/Bis - Height without packing factory		mm	-	-	-	-	1880	1880	1880
Largeur totale - Gross Width		mm	940	980	980	1080	1340 H	1340 H	1340 H
Profondeur totale - Gross depth		mm	955	1035	1488	1358	1545 H	1625 H	1657 H
Hauteur totale - Gross Height		mm	1845	1848	1988	2135	2140 H	2140 H	2140 H
Poids net - Net Weight		kg	170	190	230	340	380	390	600
Poids brut - Gross Weight		kg	208	228	270	380	410	420	650
Divers & Other									
Capacité séchage ECO ENERGY - Max drying ECO ENERGY		mL/h	1900	1980	3000	3080	6000	6000	6000
Capacité séchage avec COMFORT/LOW COST - Max drying C COMFORT/LOW COST		mL/h	1980	1060	1600	1960	3600	3600	3600
Ø Evacuation buse - Ø Nozzle exhaust		mm	300	280	200	280	300	300	300
Niveau sonore ECO ENERGY /COMFORT/LOW COST - Noise level ECO ENERGY/COMFORT/LOW COST		dB	64	64	65	66	67	67	67

Table de repassage aspirante

Infos Produit

- Table de repassage aspirante-chauffante. Réglable en hauteur manuellement de 930 mm. a 750 mm.
  Aspiration très puissante avec aspirateur majoré incorporé dans la table, fonctionnement par pédale. Commutation manuelle de l'aspiration pour table ou jeannette.
  Chauffage électrique du plateau réglable par thermostat.
  Possibilité d'installer 1 brse avec jeannette.

Model	Décharge dl	Moteur(kw)	Dim. (mm)	Résistance (kw)	Poids(kg)
F1600	100	0,6	1380 x 480 x 770	1	110

Mannequin universal pour vestes , robes et manteaux

Infos Produit

- Mannequin universel pour le repassage de vestes , manteaux ,robes , soit en pressing /blanchisserie , soit en confection ,et en hotellerie .
  Disponible avec chaudière de 8 lts. ou de 20 lts., aussi avec deux groupes de résistances indépendantes , pour moduler les consommations énergétique.
  Cycle de repassage réglables par microprocesseur.
  La poupée pivotant permet d'intervenir sur la veste pendant les cycles .

Model	Ventilateur	Moteur(kw)	Dim. (mm)	Résistance (kw)	Poids(kg)
F1600	1 HP	0,6	1430 x 780 x 1050	12	155

Presse à Repasser

Infos Produit

- Presse manuelle universel avec molletton et housse.
  Abaissement du plateau superieur par pédale pour un utilization et entretien très simple.
  Les deux plateaux sont vaporisant et le plateau inferieur aspirant .
  Disponible soit en version autonome ou soit a raccorder sur vapeur et vacuum centraux .
  La chaudière incorporée peut etre renforcée pour alimenter une autre machine ..

Model	Moteur aspirateur	Moteur Pompe	Dim Emballage (mm)	Consomation Vapeur
F1650	0,37 Kw	0,6 Kw	1400 x 1150 x 1400	16 / 20 Kg / H

Calandre

DOMUS

Modèl	Puissance	Tr/mn	Dim (mm)	Voltage
F1800 F2800	12,8 Kw 12,5 kw	2,7 - 4,3	30 x 180 30 x 280	230 V

Tables de Travaille

Infos Produit

- Gamme Inox 18/10 (épaisseur 10)
- Démontables
- Dessus renforcé (ornage de 15) et insonorisé
- Pieds rond diam.50 mm réglables jusqu'à hauteur 6 pieds.
- 900

Model	Dim. (mm)
TP 1	400 x 700 x 860
TP 2	600 x 700 x 860
TP 3	800 x 700 x 860
TP 4	1000 x 700 x 860
TP 5	1200 x 700 x 860
TP 6	1600 x 700 x 860
TP 7	1800 x 700 x 860
TP 8	2000 x 700 x 860

Tables de Travaille Murale

Infos Produit

- Dosseret de 100 mm sur modèles de tables adossées

Model	Dim. (mm)
TP 1D	400 x 700 x 860 + 100
TP 2D	600 x 700 x 860 + 100
TP 3D	800 x 700 x 860 + 100
TP 4D	1000 x 700 x 860 + 100
TP 5D	1200 x 700 x 860 + 100
TP 6D	1600 x 700 x 860 + 100
TP 7D	1800 x 700 x 860 + 100
TP 8D	2000 x 700 x 860 + 100

Tables de découpe

Infos Produit

- Polyéthilène épaisseur 40 mm

Model	Dim. (mm)
CTB1000	1000 x 700 x 850
CTB1500	1500 x 700 x 850
CTB2000	1500 x 700 x 850

Plonges

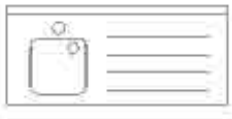
SN70D

SN60D

SN60D	600 x 600 x 850	1 Bac
SN70D	700 x 700 x 850	1 Bac

Infos Produit

- Gamme Inox 18/10 (épaisseur 10) Démontables.
- Dosseret arrière de 100 mm
- Cuve emboutie inoxydable
- Pieds rond diamètre 50



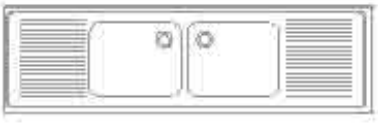
SN100D
SN130D

SN150D
SN180D

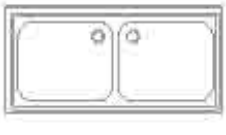
SN100D	1000 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir gauche
SN100G	1000 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir droite
SN130D	1300 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir gauche
SN130G	1300 x 700 x 850	1 Bac + égouttoir droite

Infos Produit

- Livrée avec bonde , tube surverse et robinetterie
- Egouttoir nervuré à bords anti-ruissellement - Cache-bec
- Livrées démontées



SN260 - 2



SN180 - 2

SN150 - 2	1500 x 700 x 850	2 Bac
SN260 - 2	2600 x 700 x 850	Egouttoir gauche + 2 Bac + égouttoir droite

Meubles chauds

Central

Model	Dim (mm)
NDT150SD	1500 x 700 x 850
NDT200SD	2000 x 700 x 850

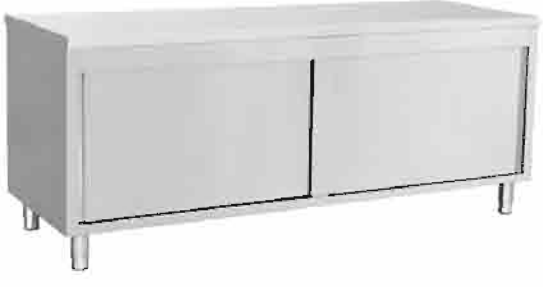
Infos Produit

- Chauffage intérieur par résistances ventilées facilement démontables.
- Thermostat digital et interrupteur lumineux. Protection sécurité par fusible.

Mural

Model	Dim (mm)
NDT150AD	1500 x 700 x 850 / 100
NDT200AD	2000 x 700 x 850 / 100

Meubles Neutres



Tiroirs + Portes coulissantes

Model	Dim (mm)
SCGZ150	1500 x 700 x 850 / 100
SCGZ200	2000 x 700 x 850 / 100

Infos Produit

- Construction inox 18/10 Dessus et étagère intérieure
- renforcés par omega
- Etagère Intérieure réglable Portes avec option serrure
- Pieds réglables permettant hauteur 900

Portes coulissantes

Model	Dim (mm)
SLM150	1500 x 700 x 850
SLM200	2000 x 700 x 850

Etagere murales

Armoires murales

Infos Produit

- Armoires portes battantes
- avec étagères réglables renforcées omega

CMD100	1000 x 400 x 660

Infos Produit

- Armoires portes coulissantes ou battantes
- avec étagères réglables renforcées omega

LMD150 LMD180	1500 x 400 x 660 1800 x 400 x 660

Infos Produit

- Armoires portes coulissantes sur roulements
- avec étagère intérieure réglable.

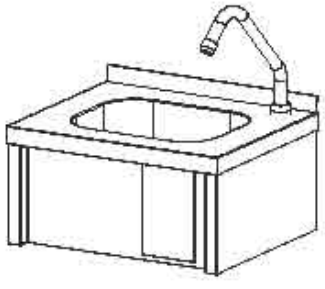
SLM120	1200 x 600 x 1800

Lave main

Infos Produit

- Construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, satiné.
- Plateau marqueté, les coins totalement soudés. Incorporer genouillère et bac.
- Les CLM-54 modèles peuvent être équipés avec robinetélectronique.
- Livré prêt à installer, y compris les tuyaux et les raccords.
- Les modèles LMD comprennent distributeur de savon.

CLM-54 CLMD-54	500 500	450 450	200 200

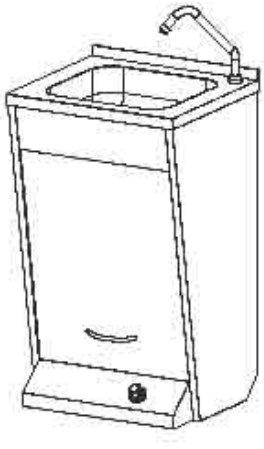


Lave main à pédale

Infos Produit

- Construit en acier inoxydable AISI 304 18/10, satiné. Enveloppes avec plateau en marqueterie et les
- coins totalement soudés.
- Porte enregistrable. Incorporer pédale et le bec avec base pivotante.
- Les modèles CLP-54G et 54G-CLPD comprennent robinet électronique.
- Les modèles comprennent CLPD distributeur de savon.
- Mélange d'eau chaude et froide.
- Livré prêt à installer, y compris les tuyaux et les raccords etassemblés.

CLP- 54 CLPD - 54	500 500	450 450	850 850



Chariot 3 Niveaux

Infos Produit

- Inox 304 de haute qualité
- Tupe carre 25x25mm
- Utilisé pour hôtel, restaurant.....

Modèle	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
CH3NG	950 x 500 x 940	3	800 x 500

Chariot plateforme

Infos Produit

- Inox 304 de haute qualité
- Tupe rond dim 25
- Grande capacité
- pratique pour chargement et déchargement
- Utilisé pour hôtel, restaurant.....

Modèle	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
CHP90	600 x 900 x 800	1	600 x 900

Echelles pâtisserie - Gastro

Infos Produit

- Fabrication Inox avec glissières soudées avec butées d'arrêt.
- Livrée démontée
- Roues diamètre 130 mm dont 2 avec freins.
- Espace de 80 mm entre les niveaux.

Modèle	Dim (mm)	N° Niveaux	Plateau
PAT6040	390 x 630 x 1700	18	600 x 400
GN1100	470 x 620 x 1740	16	GN1 / 1

Table sortie - accroche droite ou gauche

Infos Produit

- Pieds en tube de 40x40 réglables en hauteur
- Montage facile et rapide (visserie fournie) L'étagère inférieure est autoportante
- Sens d'accroche = côté d'accroche a u lave vaisselle quand on est face à la machine

Model	Dising	Dim (mm)	Accroche
TB		600 x 600	Droite
TB12D		1200 x 700 x 850	Droite
TB12G		1200 x 700 x 850	Gauche

Table entrée avec bac accroche droite ou gauche

Infos Produit

- Construction Inox AISI-304 18/10 satiné Dosseret arrière surdimensionné de 150 mm et bord avant de 50 mm totalement soudé
- Fixation universelle - S'adapte à toute marque de lave vaisselle
- Evier embouti de 500x400x250mm avec protection phonique, bonde de vidange et syphon

Model		Dim (mm)	Accroche	Trou Vide ordure
TP80D		800 x 700 x 850	Droite	Non
TP80G		800 x 700 x 850	Gauche	Non
TP120D		1200 x 700 x 850	Droite	Non
TP120G		1200 x 700 x 850	Gauche	Non
TP120D2		1200 x 700 x 850	Droite	Oui
TP120G2		1200 x 700 x 850	Gauche	Oui
TP160D		1600 x 700 x 850	Droite	Oui
TP160D		1600 x 700 x 850	Gauche	Oui

douchettes avec ou sans mélangeur

Infos Produit

- Gamme industrielle
- Construit en laiton chromé haute densité avec ressort AISI 304
- Douchette ergonomique avec poignée plastique anti-calorique +valve anti-retour
- Accessoires et tuyaux flexibles nécessaires à l'installation fournis

Model	Description
DCH1	Sans mélangeur
DCH2	avec mélangeur

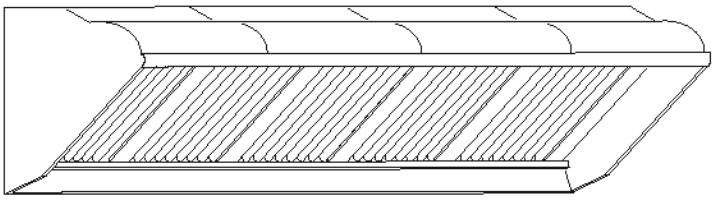
Visvardis S.A.
Made in Greece

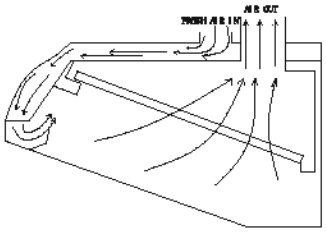
Hotte Luxe

Infos Produit

- Gamme inox 18/10 (épaisseur 10)
- Démontables
- Dessus renforcé (omega de 15) et insonorisé
- Pieds rond dim 50 mm réglables jusqu'à hauteur 6 pieds.
- 900

Modèle	Dim. (mm)
VIS15	1500 x 900 x 55
VIS20	2000 x 900 x 55
VIS25	2500 x 900 x 55
VIS30	3000 x 900 x 55
VIS35	3500 x 900 x 55





Hotte

Infos Produit

- Les cuisines de restaurant seraient vite envahies par les fumées et odeurs de cuissons sans l'utilisation d'une hotte professionnelle. Cette dernière aspire en effet les fumées et les vapeurs pour les rejeter vers l'extérieur ou les recycler.
- Une hotte professionnelle permet de garder un environnement confortable et hygiénique dans une cuisine :
  Elle canalise les odeurs et empêche leur diffusion intempestive.
  Elle contrôle l'humidité au sein de la cuisine.
  Elle empêche des dépôts de graisse peu hygiéniques sur les meubles et murs de la cuisine.

Modèle	Dim. (mm)
SHD100	1000 x 900 x 50
SHD120	1200 x 900 x 50
SHD140	1400 x 900 x 50
SHD150	1500 x 900 x 50
SHD160	1600 x 900 x 50
SHD180	1800 x 900 x 50
SHD200	2000 x 900 x 50
SHD250	2500 x 900 x 50
SHD300	3000 x 900 x 50
SHD350	3500 x 900 x 50

Self Service

Eléments Réfrigérés

Guides plateaux
Plinthes en Inox
Eclairage
Etagères Inox ou Verre
Verre Pare-Haleine
Roues
Kit de guides pour
1 ou 2 portes
Possibilité de poser des
panneaux frontaux avec
3 types de décorations
disponibles

PLAQUE FROIDE SANS RÉSERVE

Infos Produit

- Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle).
- Modèles avec réserve réfrigérée , de capacité GN 1/1.
- Cuve encastrée d'une seule pièce avec arêtes arrondies pour un nettoyage aisé.
- Réfrigérant R404A, respectueux des normes en matière d'environnement.
- Le modèle Plaque Froide PR1450SR avec une capacité de 4 GN 1/1 de 40 mm de profondeur.
- Isolation en polyuréthane injecté à haute pression exempt de CFC's, densité 40 Kg/m3.
- Contrôle de température digital.
- Façade disponible en 3 types de décorations.
- Installation possible de tablettes en verre ou en acier sur la partie supérieure.

options:

Model	Type	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SER 1450	Élément réfrigéré	1450 x 750 x 905	4	Oui	378
SER 1450 SR	Élém. réfrigéré sans réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	376
SEMF 1450	Plaque froide sans réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	378
SER 2175	Élément réfrigéré	2175 x 750 x 905	6	Oui	424

Vitrines Réfrigérées

options:

Guides plateaux
Plinthes en inox
Roues
Kit de guides pour
1 ou 2 portes
Possibilité de poser des
panneaux frontaux avec
3 types de décorations
disponibles

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Infos Produit

- Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle) pour des bacs GN de 210mm de profondeur.
- Modèles avec réserve réfrigérée de capacité GN 1/1
- Cuve emboutie d'une seule pièce à bords arrondis pour un nettoyage aisé.
- Modèle PR1450SR, capacité pour 4 GN 1/1 de 40 mm de profondeur.
- Portes coulissantes en verre côté service et avec abattants côté client.
- Fonctionnement avec un seul équipement frigorifique en circuits indépendants.
- Le modèle Vitrine Réfrigérée VR1450 possède une
- base isolée permettant de le poser sur n'importe quel élément neutre.
- Vitrine équipée de 6 grilles qui permettent une meilleure circulation d'air.
- Réfrigérant R404A qui respecte les dispositions en matière d'environnement.
- Isolation de polyuréthane injecté à haute pression
- exempt de CFC's de densité 40 Kg/m3.
- Contrôle de température digital.
- Installation possible de tablettes en verre ou en acier sur la partie supérieure.

Model	Type	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SERVR 1450	Élément vitrine réfrigéré	1450 x 750 x 1755	4	Oui	932
SMFVR 1450	Plaque froide / vitrine réserve	1450 x 750 x 1755	4	Non	932
SERVR 2175	vitine réfrigéré	2175 x 750 x 1755	6	Non	1246
SVCC 1450	vitine réfrigéré	1450 x 750 x 1755	.	Oui	479

Eléments Chauds

options:

Guides plateaux
Plinthes en Inox
Eclairage
Etagères Inox ou Verre
Verre Pare-Haleine
Modèles avec ou sans réserve
Roues
Possibilité de poser des panneaux frontaux avec 3 types de décorations disponibles

Infos Produit

- Éléments Bain Marie et Tables chaudes avec ou sans réserve.
- Cuves de dimensions GN 1/1 (4 à 6 récipients selon modèle).
- Cuve avec vidange.
- Système de chauffage de cuve par le biais de résistances en acier de manière indirecte.
- Cuve sans résistance apparente et avec bords arrondis pour une propreté et hygiène parfaite.
- Contrôle thermostatique réglable de 30°C à 90°C pour le bain Marie.
- Contrôle thermostatique réglable de 30°C à 90°C pour les tables chaudes.
- Les bains Marie avec réserve se contrôlent de manière indépendante à l'aide de contrôles thermostatiques.

Model	Type	Dim (mm)	Capacité G/N	Réserve	Puissance
SEBE 1450	Bain marie avec réserve	1450 x 750 x 905	4	Oui	4645
SEB 1450	Bain marie avec réserve	1450 x 750 x 905	4	Non	2400
SEBE 2175	Bain marie avec réserve	2175 x 750 x 905	6	Non	5845
SEB 2175	Bain marie avec réserve	2175 x 750 x 905	6	Oui	3600

FRIEMO

ÉLÉMENT NEUTRE AVEC PORTE

PROTECTION À GAUCHE

options:

Guides plateaux
Plinthes en inox
Eclairage
Etagères Inox ou Verre
Plaque infrarouge
Roues
Possibilité de poser des panneaux frontaux avec 3 types de décorations disponibles

ÉLÉMENT NEUTRE

ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE INTERNE 90°

ÉLÉMENT NEUTRE ANGLE EXTERNE 90°

Infos Produit

- Construction en acier inoxydable.
- Eléments neutre avec portes (CP) ou sans portes coulissantes.
- Eléments neutre avec étagères intermédiares réglables en hauteur.
- Disponibilité d'éléments en angles de 90° et 45° internes ou externes.
- Meubles caisses avec ou sans protection.

Model	Type	Dim (mm)	Tiroir	Portes
SEN 0725	Elément neutre	725 x 750 x 905	Non	Non
SENG 0725	Elément neutre avec troir	725 x 750 x 905	Oui	Non
SEN 1450	Elément neutre	1450 x 750 x 905	Non	Non
SEN 1450 CP	Elément neutre avec porte	1450 x 750 x 905	Oui	Oui

SELF À ENCASTRER

Plaque chaude vitrocéramique

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
ASC2G	790 x 646 x 160	765 x 625	2 GN1/1	900
ASC3G	1120 x 646 x 160	1095 x 625	3 GN1/1	1350
ASC4G	1445 x 646 x 160	1420 x 625	4 GN1/1	1800
ASC5G	1770 x 646 x 160	1745 x 625	5 GN1/1	2250
ASC6G	2915 x 646 x 160	2090 x 625	6 GN1/1	2700

Infos Produit

- Structure en inox AISI 304 18/8
- Verre trempé vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur
- Chauffage par résistances de silicone Température réglable par thermostat analogique (max 100°C).
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec
- thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux

Cuve bain-marie à eau

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
ABF2G	790 x 646 x 315	765 x 625	2 GN1/1	1000
ABF3G	1120 x 646 x 315	1095 x 625	3 GN1/1	2000
ABF4G	1445 x 646 x 315	1420 x 625	4 GN1/1	3000
ABF5G	1770 x 646 x 315	1745 x 625	5 GN1/1	3000
ABF6G	2115 x 646 x 315	2090 x 625	6 GN1/1	4000

Infos Produit

- Structure en inox AISI 304 18/8 Température réglable +30°/+90°C
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Pour bacs GN de profondeur 100 mm Chauffage par résistances de silicone Fusible thermique de sécurité
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec
- thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

Cuve bain-marie chaleur sèche Maintien en température

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
DMB2G	790 x 646 x 315	765 x 625	2 GN1/1	800
DMB3G	1120 x 646 x 315	1095 x 625	3 GN1/1	1200
DMB4G	1445 x 646 x 315	1420 x 625	4 GN1/1	1600
DMB5G	1770 x 646 x 315	1745 x 625	5 GN1/1	2000
DMB6G	2115 x 646 x 315	2090 x 625	6 GN1/1	2400

Infos Produit

- Structure en Inox AISI 304 18/8 Température réglable +30°/+90°C
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Pour bacs GN de profondeur 100 mm Chauffage par résistances de silicone Fusible thermique de sécurité
- Panneau de contrôle amovible de 1m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Vidange avec robinet à boisseau sphérique.

Cuve froide avec groupe incorporé - Froid ventilé

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
BXV3G	1126 x 710 x 725	1106 x 680	3 GN 1/1 - Prof 150l	789
BXV4G	1451 x 710 x 725	1431 x 680	4 GN 1/1 - Prof 150l	1038
BXV5G	1776 x 710 x 725	1756 x 680	5 GN 1/1 - Prof 150l	1497

Infos Produit

- Structure en inox AISI 304 18/8
- Réfrigération par évaporateur ventilé
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Pour bacs GN jusqu'à 150 mm de
- profondeur (bacs non inclus)
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R404A

Cuve négative pour glace et produits congelés

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
APF-4	800 x 530 x 665	775 x 510	4 Bacs	350

Infos Produit

- Maintient en température négative
- Structure en Inox AISI 304 18/8
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique)
- Isolation écologique de haute densité
- Vidange incorporée (Ø 16 mm)
- Pour 4 bacs à glace de dimensions
- 360x165x180 mm (bacs non compris)
- Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R404A
- Température -15°/-18°C
- Livré avec barrettes
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec
- thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux
- Froid renforcé : nous consulter

Bacs

Interrupteur amovible

Model	Dim (mm)	Capacité
GH-5	360 x 165 x 120	5
GH-7	360 x 165 x 150	7
GHT	360 x 165	Couvercle

Infos Produit

- Inox AISI 304
- Bac encastrable pour nettoyer les ustensiles
- Comprend une entrée d'eau (3/8") et une de service
- sortie (1/2").

Plaque froide avec groupe incorporé - Froid statique

edenox

Interrupteur amovible

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
AR3G	1120 x 646 x 410	1095 x 625	3 GN 1/1	250
AR4G	1445 x 646 x 410	1420 x 625	4 GN 1/1	300
AR5G	1770 x 646 x 410	1745 x 625	5 GN 1/1	530
AR6G	2115 x 646 x 410	2090 x 625	6 GN 1/1	530

Infos Produit

- Structure en inox AISI 304 18/8
- Température de la plaque : -4°/+4°C
- Plaque totalement soudée
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre (froid statique)
- Isolation écologique de haute densité
- Panneau de commande amovible avec
- thermostat digital et interrupteur lumineux
  Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R134A
- Panneau de contrôle mobil,
  L=1 mètre, avec
- thermostat digital et interrupteur lumineux
- Froid renforcé : nous consulter

Cuve froide avec groupe incorporé - Froid statique

Interrupteur amovible

Pour bacs profondeur 65

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
PL3G	1120 x 646 x 480	1095 x 625	3 GN 1/1 - 65	250
PL4G	1445 x 646 x 480	1420 x 625	4 GN 1/1 - 65	300
PL5G	1770 x 646 x 480	1745 x 625	5 GN 1/1 - 65	530
PL6G	2115 x 646 x 480	2090 x 625	6 GN 1/1 - 65	530

Infos Produit

- Structure en inox AISI 304 18/8
- Température de la cuve : +4°/+10°C
- Cuve totalement soudée, avec bords arrondis
- Vidange incorporée (Ø 16 mm)
- Réfrigération grâce à un serpentin en cuivre dans le fond et sur les côtés (froid statique) Isolation écologique de haute densité
- Pour bacs GN de profondeur 65 ou 150 mm selon modèle
- Panneau de commande amovible avec thermostat digital et interrupteur lumineux Unité frigorifique intégrée
- 230/1/50 hz - Gaz R134A
  Panneau de contrôle amovible de
  1 m avec thermomètre digital et interrupteur de
- fonctionnement lumineux
- Froid renforcé : nous consulter

Pour bacs profondeur 150

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
MN2G	790 x 646 x 560	765 x 625	2 GN 1/1 -150	180
MN3G	1120 x 646 x 560	1095 x 625	3 GN 1/1 -150	250
MN4G	1445 x 646 x 560	1420 x 625	4 GN 1/1 -150	300
MN5G	1770 x 646 x 560	1745 x 625	5 GN 1/1 -150	530
MN6G	2115 x 646 x 560	2090 x 625	6 GN 1/1 -150	530

edenox

Interrupteur amovible

Infos Produit

- Structure en inox AISI-304 18/8 satiné
- Réfrigération par évaporateur ventilé, compresseur R404A
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé, compresseur R404A
- Réglage de la température par thermostat électronique digital - Température : +4°/+12°C
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation avec du polyuréthane écologique injecté densité 40kg/m
- Cuve totalement soudée avec bords arrondis et capacité pour bacs GN, prof max 150mm
- Portes coulissantes en verre côté service, portes battantes en méthacrylate côté client
- Livré avec 6 clayettes facilement extractibles
- Lumière intérieure, basse consommation
- Panneau de contrôle amovible de 1 m avec thermomètre digital et interrupteur de fonctionnement lumineux 230/1/50hz
- Froid renforcé : nous consulter

Model	Dim extérieures (mm)	Dim encastrement (mm	Capacité GN	Puissance
ABL4G	1600 x 700 x 1610	1420 x 625	4 GN 1/1 -150	835
ABL5G	2000 x 700 x 1610	1745 x 625	5 GN 1/1 -150	835
ABL6G	2250 x 700 x 1610	2090 x 625	6 GN 1/1 -1500	950

Meuble pain - Couvert - Verre

Model	Dim (mm)
SEPTT	660x715x1835
SEPC	660x715x1835
SEPCC	660x715x1835
SET	660x715x1555
SEP	550x650x450
SETT	550x650x110
SEC	550x650x145
SECC	550x650x145

Buffet

Infos Produit

- Vitrine BUFFET pour restaurants vitrines de self-service et de présentation, pour tous les domaines de la restauration et de la gastronomie.exposition optimale des mets chauds et froids.
- Idéalement adaptée aux buffets de petit-déjeuner, à la présentation des entrée, des salades, des fruits, des desserts et pâtisseries, des boissons.
- les vitrines sont parfaitement équipées en fonction de leur affectation spécifique éclairage :
- zone à bain-marie
- bacs chauds
- bacs de maintien en temp
- réfrigération statique
- rangements à clayettes
- elments de liason pour installations free flow

Model	Type	Dim (mm)	Puissance	N° GN
BFR 1500	Réfrigéré	1500 x 900 x 1260	570	4
BFR 2180	Réfrigéré	2180 x 900 x 1260	570	6

POLYCUISINES

Equipements pour : Hôtels - Cafés - Restaurants - Boulangeries - Pâtisseries

14,Rue Vizir Tazi (en face cinéma lutécia) - Casablanca

05 22 27 14 91 - 27 61 84 - Gsm : 06 61 83 82 64
Fax : 05 22 27 62 74

www.polycuisines.com

polycuisines@polycuisines.com - commercial@polycuisines.com