

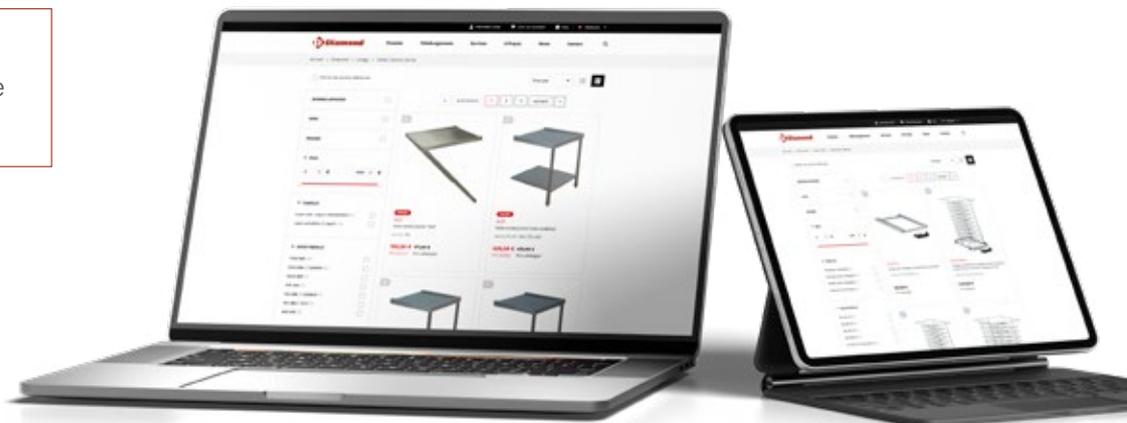
2025
2026

PLATINUM



[ALLER AU SOMMAIRE](#)

Retrouvez la liste complète
de nos produits sur notre site
www.diamond-eu.com





catalogue
PLATINUM
2025 - 2026

Bienvenue dans la nouvelle ère de Diamond® avec le catalogue PLATINUM 2025, un jalon marquant dans l'évolution de notre marque.

Depuis près de 40 ans, Diamond Europe s'est construit une réputation de fournisseur d'équipements fiables pour les cuisines professionnelles. Aujourd'hui, nous opérons un virage stratégique avec une gamme de produits haut de gamme qui réinvente notre approche des arts culinaires et de la restauration.

Le catalogue PLATINUM 2025 est une démonstration de notre engagement à offrir des solutions à la pointe de la technologie, tout en respectant les standards esthétiques et fonctionnels les plus élevés.

Notre gamme Cook&Chill exclusive combine innovation et performance : des fours à étages couplés à des cellules de refroidissement, jusqu'au four ultra-rapide conçu pour maximiser l'efficacité des cuisines modernes.

Nous avons également intégré une sélection de fours à charbon, apportant la tradition et l'authenticité à la cuisson extérieure, pour les chefs en quête d'expériences uniques.

En matière de réfrigération, les tables à pizza au design italien offrent à la fois style et praticité, tandis que notre section dédiée à la préparation propose des appareils sous vide de précision, garantissant la fraîcheur et la qualité des aliments.

Dans le cadre de cette transition ambitieuse, Diamond Europe réinvente également ses solutions de lavage avec des lave-verres et lave-vaisselles haut de gamme, avec ou sans capot, offrant un nettoyage impeccable et une durabilité à toute épreuve.

Ce catalogue reflète notre désir de nous affirmer en tant qu'un des leaders européens du secteur.

Bienvenue dans l'univers Diamond® PLATINUM, où performance, élégance et innovation se rencontrent.

Durant l'année 2025, Diamond Europe vous proposera une multitude d'équipements qui viendront compléter cette première édition PLATINUM.

L'équipe Diamond Europe

 **Diamond**

catalogue
PLATINUM
2025 - 2026

CUISSON

- | | |
|--|------------|
| 6 FOURS BBQ À CHARBON | 12 iPRONTI |
| 8 FOURS BBQ À CHARBON
• VITRE RELEVABLE | |

COOK&CHILL

- | | |
|--|--|
| 20 FOUR VAPEUR DIRECTE/
CONVECTION | 26 FOURS VAPEUR AVEC BOILER/
CONVECTION "TOUCH" |
| 22 FOURS VAPEUR DIRECTE/
CONVECTION "TOUCH" | 28 BANQUET SYSTEM |
| 24 FOURS VAPEUR AVEC
BOILER/CONVECTION | 32 REFROIDISSEUR RAPIDE |

LAVAGE

- | | |
|---|---|
| 40 LAVE-VERRES | 50 LAVE-VAISSELLE &
BATTERIES À CAPOT |
| 42 LAVE-VAISSELLE | 52 OSMOSEURS D'EAU
MONOBLOC INOX |
| 44 LAVE-VAISSELLE &
USTENSILES | 53 ADOUCISSEUR D'EAU
CHRONO-VOLUMÉTRIQUE |
| 46 LAVE-VAISSELLE À CAPOT | |
| 48 LAVE-VAISSELLE À CAPOT
& CONDENSEUR | |

RÉFRIGÉRATION

- | | |
|--|---|
| 58 ARMOIRES VENTILÉES | 68 TABLES RÉFRIGÉRÉES
VENTILÉES GASTRO |
| 60 ARMOIRES DE CONSERVATION | 70 SALADETTES
RÉFRIGÉRÉES À POSER |
| 62 ARMOIRES FRIGORIFIQUES
"ROLL-IN" | 73 COMPTOIRS À GLACE |
| 65 ARMOIRES DE MATURATION | 79 COMPTOIRS LINÉAIRES |

PIZZERIA

- | | |
|---|---|
| 94 FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE | 97 TABLE À PIZZA VENTILÉE
• STRUCTURE VITRÉE |
| 96 TABLE À PIZZA VENTILÉE
• STRUCTURE INOX | |

PRÉPARATION

- | | |
|--------------------------------|------------------------|
| 100 MACHINES DE MISE SOUS VIDE | 102 GAMME INOX PREMIUM |
|--------------------------------|------------------------|

ACCESSOIRES

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| 106 ACCESSOIRES CUISSON | 110 ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATION |
| 107 ACCESSOIRES IPRONTI | 111 ACCESSOIRES PIZZERIA |
| 108 ACCESSOIRES COOK&CHILL | 112 ACCESSOIRES PRÉPARATION |
| 109 ACCESSOIRES LAVAGE | |

CUISSON

6 FOURS BBQ À CHARBON

8 FOURS BBQ À CHARBON • VITRE RELEVABLE

12 IPRONTI

106 ACCESSOIRES CUISSON

107 ACCESSOIRES IPRONTI

CUISSON



FOURS BBQ À CHARBON

CHARCOAL PLUS



RETROUVEZ TOUS LES
ACCESSOIRES EN PAGE 106

Les fours BBQ à charbon sont la combinaison parfaite entre barbecue et four, mêlant en un seul appareil le meilleur des deux. Ils offrent la saveur du grillé dans tous vos plats tout en conservant arôme, jutosité et texture parfaite, le tout dans le confort de votre cuisine.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ... **MATÉRIAUX DE QUALITÉ:** Construction extérieure en acier, intérieure en acier et fonte, garantissant longévité et résistance. La chambre de cuisson est entièrement isolée pour une efficacité thermique optimale.
- ... **TECHNOLOGIE D'ISOLATION INNOVANTE:** Grâce à une isolation brevetée, la température extérieure du four reste autour de 60 °C, réduisant ainsi la consommation de charbon de 25 % pour une meilleure gestion de l'énergie.
- ... **ACCÈS FACILITÉ:** Porte sur charnières, facilitant l'accès aux aliments.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- ... **CONFORT ET SÉCURITÉ:** Doté d'un collecteur de graisse et d'un tiroir à cendres amovible, d'un thermomètre analogique, d'un dispositif pare-feu et d'un régulateur de flux d'air en cheminée pour un contrôle précis de la cuisson.
- ... **ERGONOMIE AJUSTABLE:** Livré avec des pieds réglables pour une installation sur mesure dans toute cuisine professionnelle. En dotation: une pince à viande et un racloir.

avantages

- Un four à charbon permet d'économiser jusqu'à 40 % de charbon par rapport aux grillades traditionnelles, tout en gagnant jusqu'à 35 % du temps de cuisson.
- Grâce à la conception unique du système de grille et du bac à graisse, il n'y a pas de flammes à l'intérieur du four.



FOURS BBQ À CHARBON

CHARCOAL PLUS



CBQ-060/BK

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 1/1
(60 KG/H)/NOIR

6 niveaux, possibilité GN 1/1.
Production 60 Kg/h (90 couverts).
Puissance exprimée en kW: 3.
Capacité en charbon 3 kg.
1 grille en forme "O" (585x465 mm).

706x613(925)xh690 mm

5 353 EUR



CBQ-075/BK

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 1/1 + GN2/4
(75 KG/H)/NOIR

6 niveaux,
possibilité GN 1/1 + GN 2/4.
Production 75 Kg/h (115 couverts).
Puissance exprimée en kW: 4,5.
Capacité en charbon 4,5 kg.
1 grille en forme "O" (685x535 mm).

800x675(990)xh690 mm

6 595 EUR



CBQ-120/BK

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 2/1 + GN1/1
(120 KG/H)/NOIR

6 niveaux,
possibilité GN 2/1 + GN 1/1.
Production 120 Kg/h (155 couverts).
Puissance exprimée en kW: 8.
Capacité de charbon 5 kg.
1 grille en forme "O" (1060x625 mm).

1200x784(1176)xh870 mm

10 001 EUR



CBQ-060/SS

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 1/1
(60 KG/H)/INOX

6 niveaux, possibilité GN 1/1.
Production 60 Kg/h (90 couverts).
Puissance exprimée en kW: 3.
Capacité en charbon 3 kg.
1 grille en forme "O" (585x465 mm).

706x613(925)xh690 mm

5 582 EUR



CBQ-075/SS

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 1/1 + GN2/4
(75 KG/H)/INOX

6 niveaux,
possibilité GN 1/1 + GN 2/4.
Production 75 Kg/h (115 couverts).
Puissance exprimée en kW: 4,5.
Capacité en charbon 4,5 kg.
1 grille en forme "O" (685x535 mm).

800x675(990)xh690 mm

6 971 EUR



CBQ-120/SS

FOUR-BBQ À CHARBON
GN 2/1 + GN1/1
(120 KG/H)/INOX

6 niveaux,
possibilité GN 2/1 + GN 1/1.
Production 120 Kg/h (155 couverts).
Puissance exprimée en kW: 8.
Capacité de charbon 5 kg.
1 grille en forme "O" (1060x625 mm).

1200x784(1176)xh870 mm

10 613 EUR





FOURS BBQ À CHARBON

CHARCOAL PLUS



RETROUVEZ TOUS LES ACCESSOIRES EN PAGE 106

Les fours BBQ à charbon avec porte vitrée relevable allient les avantages d'un barbecue traditionnel à la fonctionnalité d'un four moderne. Ces modèles permettent une cuisson optimale tout en maintenant une excellente visibilité sur les aliments, offrant ainsi aux chefs professionnels une expérience culinaire efficace et agréable.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ⋮ **VISIBILITÉ OPTIMALE:** Porte relevable avec grande vitre (haute température 750 °C), permettant une surveillance facile sans compromettre la cuisson.
- ⋮ **MATÉRIAUX DE QUALITÉ:** Construction extérieure en acier inox, intérieure en acier et fonte, garantissant durabilité et performance.
- ⋮ **CHAMBRE DE CUISSON ISOLÉE:** Assure une température constante tout en réduisant la consommation d'énergie, avec 25 % d'économie de charbon.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- ⋮ **CONFORT ET PRATICITÉ:** Comprend un collecteur de graisse intégré, un tiroir à cendres amovible, et un thermomètre analogique.
- ⋮ **SYSTÈME DE SÉCURITÉ:** Dispositif pare-feu intégré et régulateur de flux d'air pour un contrôle précis.
- ⋮ **EN DOTATION:** Une pince à viande et un racloir.

avantages

- Un four à charbon avec vitre relevable permet d'économiser jusqu'à 40 % de charbon par rapport aux grillades traditionnelles tout en gagnant jusqu'à 35 % de temps de cuisson.
- Sa conception unique offre une visibilité constante sur les aliments, permettant un contrôle optimal sans perte de chaleur.



FOURS BBQ À CHARBON

CHARCOAL PLUS



CBQ-060/RX

FOUR-BBQ À CHARBON GN 1/1 (60 KG/H) PORTE RELEVABLE/INOX

6 niveaux, possibilité GN 1/1.
Production 60 Kg/h (90 couverts).
Puissance exprimée en kW: 3.
Capacité en charbon 3 kg.
1 grille en forme "O" (585x465 mm).

800x645(885)xh690(840) mm

7753 EUR

CBQ-075/RX

FOUR-BBQ À CHARBON GN 1/1+ GN2/4 (75 KG/H) PORTE RELEVABLE/INOX

6 niveaux, possibilité GN 1/1 + GN 2/4.
Production 75 Kg/h (115 couverts).
Puissance exprimée en kW: 4,5.
Capacité en charbon 4,5 kg.
1 grille en forme "O" (685x535 mm).

900x722(953)xh690(840) mm

9507 EUR



CBQ-120/RX

FOUR-BBQ À CHARBON, GN 2/1+ GN1/1 (120 KG/H) PORTE RELEVABLE/INOX

6 niveaux, possibilité GN 2/1 + GN 1/1.
Production 120 Kg/h (155 couverts).
Puissance exprimée en kW: 8.
Capacité de charbon 5 kg.
1 grille en forme "O" (1060x625 mm).

1300x829(1180)xh870(1080) mm

12584 EUR



iPronti
INNOVASELECTION



FOUR PROFESSIONNEL ULTRA-RAPIDE ET INTUITIF



* 3 min*



* 9 min*



* 2 min 30*



* 2 min*



* 2 min 30*



* 1 min 30*

* Produits surgelés

IDÉAL POUR TOUT TYPE D'ÉTABLISSEMENT : HÔTELS, RESTAURANTS, BARS DE PLAGE, FAST FOOD, STATIONS-SERVICE, ETC. NOTRE FOUR S'ADAPTE À TOUS VOS BESOINS EN RESTAURATION.

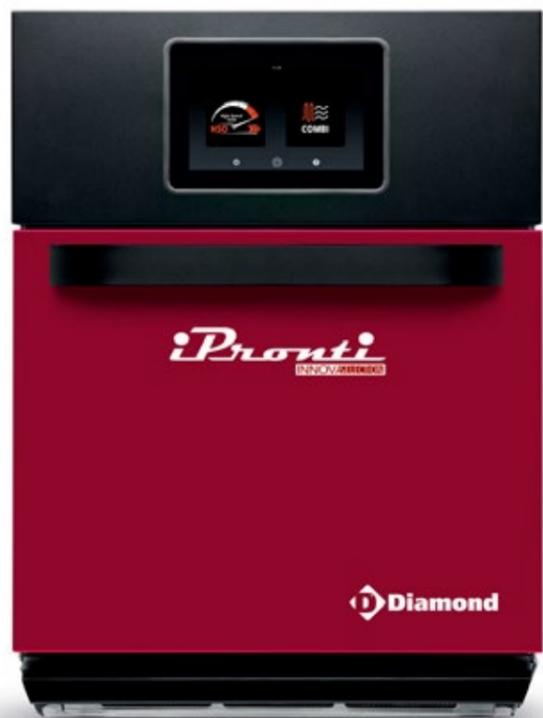
- ⋮ **ULTRA-RAPIDE ET POLYVALENT :** Combine convection et micro-ondes pour une cuisson rapide, avec un faible encombrement, et un entretien simplifié. Un atout incontournable pour offrir un service client impeccable !
- ⋮ **TECHNOLOGIE AVANCÉE :** Équipé de la connexion Wi-Fi et d'un port USB, vous pouvez gérer et conserver facilement les programmes de cuisson et les données HACCP.

- ⋮ **CHAMBRE-BOX AMOVIBLE :** Pratique et hygiénique, cette chambre est facilement extractible pour un nettoyage rapide.
- ⋮ **ACCESSOIRES DISPONIBLES :** Plateaux en téflon, plaque de cuisson en pierre, chambre-box supplémentaire, et bien plus, sont disponibles sur demande.

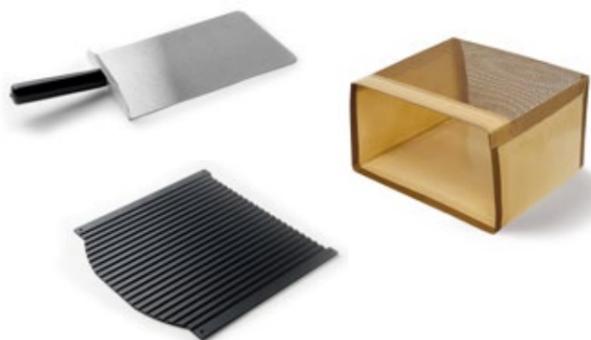
**FOUR PROFESSIONNEL
ULTRA-RAPIDE ET INTUITIF**

Découvrez le four multifonction ultime, conçu pour une cuisson ultra-rapide grâce à ses modes convection, micro-ondes ou combiné, et des performances inégalées :

- ⋮ Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné).
- ⋮ Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 7" et couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four.
- ⋮ Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.
- ⋮ 2 modalités de cuisson (automatique, manuelle).
- ⋮ Préchauffage jusqu'à 300 °C et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson avec porte ouverte.
- ⋮ Interface utilisateur en 29 langues.
- ⋮ Mémoire (préprogrammable) pour recettes.
- ⋮ Réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, bords arrondis pour une circulation optimale de l'air et un nettoyage aisé.
- ⋮ Surfaces externes parfaitement lisses (pour un nettoyage facile), indice de protection.
- ⋮ IPX3 (contre les jets d'eau).
- ⋮ Porte avec poignée ergonomique et athermique.
- ⋮ Micro-interrupteur pour porte.
- ⋮ Autodiagnostic avec affichage des erreurs.
- ⋮ Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte et sans odeur.
- ⋮ Vitesse de ventilation automatique pour le mode High Speed Oven.
- ⋮ Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode Combi Wave.
- ⋮ Connexion wifi et port USB.
- ⋮ Raccordement du four très aisé.



LIVRÉ DE SÉRIE AVEC
PLAQUE DE CUISSON, SPATULE ALUMINIUM
ET CHAMBRE-BOX.



avantages

- IBOX: Facilité d'entretien.
- ICOMPACT: Profondeur réduite (510 mm).
- ISTACKABLE: Meilleure productivité.
- IFILTER: Fini les odeurs.



LKS/3M
**FOUR ULTRARAPIDE
MICRO-ONDE, CONVECTION, MIXTE
MONOPHASÉ**

465x510/610xh630 mm
Chambre de cuisson: 310x320xh180 mm
3,6 kW ⚡ 230/1N 50Hz

9 648 EUR

LKS/6T
**FOUR ULTRARAPIDE
MICRO-ONDE, CONVECTION, MIXTE
TRIPHASÉ**

465x510/610xh630 mm
Chambre de cuisson: 310x320xh180 mm
6 kW ⚡ 400/3N 50Hz

9 955 EUR



accessoires

Retrouvez tous les accessoires iPronti en page 107

COOK&CHILL

- 20 FOUR VAPEUR DIRECTE/CONVECTION
- 22 FOURS VAPEUR DIRECTE/CONVECTION "TOUCH"
- 24 FOURS VAPEUR AVEC BOILER/CONVECTION
- 26 FOURS VAPEUR AVEC BOILER/CONVECTION "TOUCH"
- 28 BANQUET SYSTEM
- 32 REFROIDISSEUR RAPIDE

- 108 ACCESSOIRES COOK&CHILL

COOK&CHILL



COOK&CHILL

Le système **COOK&CHILL Diamond®** est le résultat de nombreuses innovations brevetées, en faisant la solution la plus avancée pour la cuisson et le refroidissement rapide sur le marché.

- ⋮ **CUISSON PARFAITE ET GESTION INTELLIGENTE DE L'HUMIDITÉ (CCHY):** Ce système de contrôle hygrométrique ajuste automatiquement l'apport d'air frais, la diffusion optimale de la vapeur et l'évacuation de l'humidité excédentaire, assurant une atmosphère de cuisson idéale, quel que soit le produit ou le type de cuisson.
- ⋮ **RÉPARTITION UNIFORME DE LA CHALEUR (CCRR):** Grâce à l'optimisation de la chambre de cuisson, le système CCRR garantit une diffusion homogène de la chaleur, indépendamment de la charge, pour des aliments juteux, dorés et croustillants. Un système de refroidissement rapide intégré permet un passage fluide vers des programmes à basse température, offrant un gain de temps significatif.
- ⋮ **NETTOYAGE AUTOMATIQUE (CCNA):** Un simple appui sur un bouton active le nettoyage automatique de l'enceinte du four, du générateur de vapeur et des ventilateurs, pour une hygiène impeccable sans effort.
- ⋮ **OPTIMISATION DE LA CUISSON (COOKING OPTIMISER):** Ce système analyse l'ordre de cuisson optimal des différents plats, permettant des économies d'énergie et de temps. Particulièrement performant pour les séries CT et AT, il assure une cuisson idéale et une meilleure gestion des ressources.
- ⋮ **CUISSON BASSE TEMPÉRATURE (CCBT):** Garantissant une cuisson précise des grosses pièces de viande, ce système réduit la perte de poids de plus de 50 % par rapport aux méthodes traditionnelles, tout en permettant de conserver les aliments à plus de 65 °C pendant 24 heures sans risque de prolifération bactérienne, conformément aux normes HACCP.
- ⋮ **ESTIMATION DE DURÉE RÉSIDUELLE (CCRT):** Ce système calcule automatiquement le temps restant de chaque cycle de cuisson ou de refroidissement rapide, facilitant ainsi la planification des opérations.

⋮ **BRÛLEUR GAZ À HAUT RENDEMENT:** Avec un échangeur de chaleur rainuré, ce nouveau brûleur permet d'économiser jusqu'à 20 % de la consommation de gaz et réduit les émissions nocives de manière équivalente. Il est certifié Gastec.

⋮ **REFROIDISSEMENT RAPIDE INTELLIGENT (CRUISE):** Cette fonction ajuste automatiquement le processus de refroidissement en fonction de la nature et de la taille des aliments, garantissant un refroidissement optimal sans dessécher la surface des produits.

⋮ **SYSTÈME DE DÉMARRAGE AUTOMATIQUE (CCAS):** Après 24 heures d'inactivité, ce système assure une répartition homogène de l'huile dans les conduites du compresseur, améliorant ainsi les performances et la longévité des cellules.

⋮ **FONCTION TURBO (CCTC):** Conçue pour la production continue, cette fonction maintient une température constante entre -36 °C et +3 °C, avec des turbines en marche continue et un dégivrage automatique.

⋮ **CONTRÔLE DE LA SONDE À CŒUR (CCAC):** En vérifiant la bonne insertion de la sonde dans le produit, cette fonction ajuste automatiquement les cycles de refroidissement rapide ou de congélation pour un résultat optimal, avec sélection automatique entre les modes "sonde à cœur" et "durée contrôlée".

Ce système **COOK&CHILL Diamond®** offre une solution complète et performante, alliant innovation et efficacité pour une gestion optimale de la cuisson et du refroidissement.





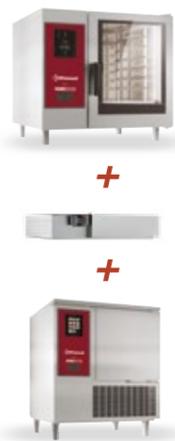
COOK&CHILL

Un choix complet de fours pour satisfaire les chefs les plus exigeants. De celui qui n'exige que le meilleur d'un four à celui qui privilégie sa créativité et son expérience.

Fours et cellules, ayant les mêmes capacités de production et utilisant des accessoires de manutention 100 % compatibles, vous permettront d'optimiser la gestion, la flexibilité et de rationaliser ainsi votre activité. De plus une large gamme d'accessoires vous permet d'adapter le Système COOK&CHILL Diamond® à la taille ou au secteur de votre activité, du kit de superposition en passant par la hotte aspirante, le service, la manutention, y compris toutes les solutions pour le « banqueting system »...

Choisissez le Système Cook&Chill Diamond® qui vous convient le mieux !

6 GN1/1



10 GN1/1



10 GN2/1



20 GN1/1



20 GN2/1



TYPE DE CUISSON

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
CONVECTION DE 25 À 300 °C	◆	◆	◆	◆
VAPEUR 100 °C	◆	◆	◆	◆
VAPEUR AVEC FONCTION « BOOSTER ROCKET » DE 101 À 130 °C (SURGELÉ...)	-	-	◆	◆
MIXTE CONVECTION/VAPEUR DE 25 À 250 °C	◆	◆	◆	◆
VAPEUR BASSE TEMP. 25-99 °C (PRODUITS DÉLICATS)	-	-	◆	◆
CUISSON BASSE TEMP. CCBT (GRANDES PIÈCES DE VIANDE...)	-	-	◆	◆
FONCTIONS DE RÉGÉNÉRATION ET D'ENTRETIEN DE 25 À 250 °C	◆	◆	◆	◆

DIAMOND® « PLUS »

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
CUISSON MULTI-MINUTERIE	-	◆	-	◆
PASTEURISATION DES PÂTES/DÉSHYDRATATION	-	-	-	◆
CCHY - SYSTÈME « SMART », GESTION DE LA VAPEUR	-	-	◆	◆
CCRR - PRÉCHAUFFAGE DE L'AIR FRAIS ENTRANT ET REFROIDISSEMENT RAPIDE	◆	◆	◆	◆
CCNA - NETTOYAGE AUTOMATIQUE INTÉGRÉ	◆	◆	◆	◆
CCBT - CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE	-	-	◆	◆
CCRT - DURÉE RÉSIDUELLE DE CUISSON	-	-	◆	◆

ÉQUIPEMENT STANDARD

	C SERIES	CT SERIES	AS SERIES	AT SERIES
SONDE À CŒUR	1	1	1	6
PHASES DE CUISSON (PAR CYCLE)	4	16	4	16
PROGRAMME	100	1000	100	1000
ROBINET DE NETTOYAGE	◆	◆	◆	◆
VITESSE DU VENTILATEUR	5	7	5	7
STRUCTURE AVEC PAS DE 65 MM ANTI-BASCULEMENT	◆	◆	◆	◆
ECRAN TACTILE	-	◆	-	◆
BOILER	-	-	◆	◆





FOURS VAPEUR DIRECTE/CONVECTION

COOK&CHILL



- ⋮ **CHAUFFAGE EFFICACE** : Doté d'un chauffage double :
 - **GAZ** : Brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, permettant d'économiser jusqu'à 20 % de consommation de gaz et de réduire les émissions nocives.
 - **ÉLECTRIQUE** : Résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs du ventilateur, avec vapeur produite par nébuliseur.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- ⋮ **VAPEUR À INJECTION DIRECTE** : Saturation à 90 % pour une cuisson rapide et homogène.
- ⋮ **PORTE À DOUBLE VITRAGE** : Avec fermeture automatique et micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture, garantissant sécurité et efficacité. Éclairage LED latéral pour une vision optimale de l'enceinte.
- ⋮ **AUTO-CLEANING** : Dispositif de nettoyage automatique avec 4 cycles au choix pour un entretien simplifié.

SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

- ⋮ Indice de protection IPx5 (résistant aux jets d'eau).
- ⋮ Enceinte de cuisson avec construction hygiénique et facilité d'accès pour l'entretien.

Faites le choix de l'efficacité et de la qualité avec notre **four vapeur directe/convection**, un allié indispensable pour toutes vos préparations culinaires !

avantages

- 11 niveaux d'humidification avec cuisson en 2 phases distinctes.
- Mémoire pré programmable pour jusqu'à 100 recettes, avec possibilité de cuissons sur 4 phases différentes.
- 5 régulations de vitesse et sonde à cœur pour un contrôle précis de la cuisson.
- Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.

Découvrez le four vapeur directe/convection, une solution de cuisson polyvalente et économe en énergie, parfaite pour les professionnels de la cuisine. Ce four innovant est conçu pour offrir une utilisation facile et rapide, grâce à son panneau de commandes digital accessible à l'avant. Il est équipé d'un thermostat ajustable de 25 °C à 300 °C et d'un timer programmable jusqu'à 8 heures.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ⋮ **CONSTRUCTION DURABLE** : Fabriqué en acier inoxydable AISI 304, il garantit robustesse et longévité. Son isolation thermique en fibre céramique et son panneau de commande avec filtre inox empêchent l'encrassement des composants.
- ⋮ **ENCEINTE DE CUISSON** : Entièrement soudée avec des coins et angles arrondis, elle dispose d'un joint d'étanchéité à l'avant et d'une structure porte platine amovible. Les diffuseurs de chaleur sont facilement démontables.



FOURS VAPEUR DIRECTE/CONVECTION

COOK&CHILL



ÉLECTRIQUE

	SDE/XC-06	SDE/XC-10	SDE/XC-12	SDE/XC-20	SDE/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	♦	♦	-	♦	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
PUISSANCE (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	7 663 EUR	9 705 EUR	16 086 EUR	21 046 EUR	30 148 EUR

GAZ

	SDG/XC-06	SDG/XC-10	SDG/XC-12	SDG/XC-20	SDG/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	♦	♦	-	♦	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT GAZ ET ÉLECTRIQUE	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
PUISSANCE (KCAL-H/KW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	9 451 EUR	11 588 EUR	18 707 EUR	23 557 EUR	34 355 EUR

TYPE DE CUISSON

CONVECTION DE 25 À 300 °C	♦
VAPEUR 100 °C	♦
VAPEUR AVEC FONCTION « BOOSTER ROCKET » DE 101 À 130 °C (SURGELÉ...)	-
MIXTE CONVECTION/VAPEUR DE 25 À 250 °C	♦
VAPEUR BASSE TEMP. 25-99 °C (PRODUITS DÉLICATS)	-
CUISSON BASSE TEMP. CCBT (GRANDES PIÈCES DE VIANDE...)	-
FONCTIONS DE RÉGÉNÉRATION ET D'ENTRETIEN DE 25 À 250 °C	♦

* Kit pâtisserie en option • **230/3 50Hz (+5 %)



Le four vapeur directe/convection **TOUCH** est un équipement de haute technologie destiné aux professionnels recherchant performance et précision. Son écran tactile haute définition de 7" simplifie l'utilisation, permettant un accès rapide aux paramètres de cuisson et une gestion intuitive des recettes.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ... **ÉCRAN TACTILE 7"** : Interface TOUCH SCREEN haute définition avec gestion des favoris et alerte sonore/visuelle à la fin des programmes. Accès frontal et facilité de maintenance avec un indice de protection IPx5 contre les jets d'eau.
- ... **CONSTRUCTION ROBUSTE** : Acier inoxydable AISI 304, isolation thermique en fibre céramique. Le panneau de commande est ventilé et équipé d'un filtre inox pour éviter l'encrassement.
- ... **ENCEINTE DE CUISSON** : Coins arrondis, enceinte soudée et joint d'étanchéité à l'avant pour une parfaite hygiène. Structure porte platine amovible et diffuseurs de chaleur démontables pour un entretien facile.
- ... **PORTE À DOUBLE VITRAGE** : Poignée ergonomique, fermeture automatique avec sécurité, et récupérateur de condensation. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture et éclairage LED pour une vision complète de l'enceinte.

TECHNOLOGIE DE CHAUFFAGE

- ... **GAZ** : Brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, permettant d'économiser jusqu'à 20 % de gaz et de réduire les émissions nocives.
- ... **ÉLECTRIQUE** : Résistances blindées inox placées derrière les déflecteurs, avec production de vapeur par nébuliseur.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- ... **VAPEUR À INJECTION DIRECTE** : Saturation à 90 % et 11 niveaux d'humidification pour une cuisson homogène.
- ... **MÉMOIRE AVANCÉE** : Capacité de stocker jusqu'à 1000 recettes, avec cuisson en 16 phases successives pour une flexibilité maximale.
- ... **COOKING OPTIMISER** : Fonction d'optimisation de l'ordre de cuisson permettant d'économiser temps et énergie.
- ... **PORT USB** : Transfert des données HACCP et programmes de cuisson pour une gestion efficace.
- ... **AUTO-CLEANING** : Dispositif de nettoyage automatique avec 4 cycles au choix, et fonction ECONOMIZER pour réduire la consommation d'eau et de détergents.

Le four **TOUCH** est conçu pour les cuisines professionnelles exigeantes, garantissant une gestion optimisée des ressources et des performances de cuisson de haute précision.

avantages

- 7 régulations de vitesse et sonde à cœur intégrée pour un contrôle précis.
- Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
- Fonctionnalités avancées pour des économies d'énergie et un entretien simplifié.



ÉLECTRIQUE

	SDET/XC-06	SDET/XC-10	SDET/XC-12	SDET/XC-20	SDET/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
PUISSANCE (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	9 094 EUR	11 152 EUR	18 206 EUR	25 284 EUR	32 641 EUR

GAZ

	SDGT/XC-06	SDGT/XC-10	SDGT/XC-12	SDGT/XC-20	SDGT/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT GAZ ET ÉLECTRIQUE	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
PUISSANCE (KCAL-H/KW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	11 608 EUR	13 324 EUR	20 387 EUR	27 746 EUR	37 486 EUR

TYPE DE CUISSON

CONVECTION DE 25 À 300 °C	◆
VAPEUR 100 °C	◆
VAPEUR AVEC FONCTION « BOOSTER ROCKET » DE 101 À 130 °C (SURGELÉ...)	-
MIXTE CONVECTION/VAPEUR DE 25 À 250 °C	◆
VAPEUR BASSE TEMP. 25-99 °C (PRODUITS DÉLICATS)	-
CUISSON BASSE TEMP. CCBT (GRANDES PIÈCES DE VIANDE...)	-
FONCTIONS DE RÉGÉNÉRATION ET D'ENTRETIEN DE 25 À 250 °C	◆

* Kit pâtisserie en option • **230/3 50Hz (+5 %)



Le four vapeur avec **boiler/convection** est spécialement conçu pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles à la recherche de performances optimales. Ce modèle offre une production de vapeur à **100 % de saturation** grâce à un boiler intégré, garantissant une humidité constante pour une cuisson parfaite. Le panneau de commandes digital, clair et intuitif, permet un réglage précis de la température entre 25 °C et 300 °C, et propose un timer programmable jusqu'à 8 heures.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- ... **COMMANDES DIGITALES:** Interface tactile intuitive avec touches sensibles, permettant une gestion simplifiée de la température et des temps de cuisson.
- ... **CONSTRUCTION ROBUSTE:** Acier inoxydable AISI 304, offrant résistance et durabilité. L'isolation thermique en fibre céramique assure une efficacité énergétique maximale.
- ... **ENCEINTE DE CUISSON:** Coins et angles arrondis pour une hygiène irréprochable, avec joint d'étanchéité à l'avant. Un condenseur de vapeur de série permet de réduire la température des condensats et limite les projections à l'ouverture.

TECHNOLOGIE DE CHAUFFAGE

- ... **CHAUFFAGE GAZ:** Brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés permettent d'économiser jusqu'à 20 % de gaz tout en réduisant les émissions nocives.

- ... **CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:** Résistances blindées inox placées derrière les déflecteurs du ventilateur pour une diffusion optimale de la chaleur. La vapeur est produite par un boiler extérieur en acier inox.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- ... **VAPEUR PAR BOILER:** Génération de vapeur à 100 % de saturation pour une humidité constante, indispensable pour des cuissons précises.
- ... **TECHNOLOGIE BY-PASS:** Gestion précise du taux d'humidité grâce à une sonde intégrée, permettant d'adapter la cuisson en fonction des besoins.
- ... **MÉMOIRE AVANCÉE:** Capacité de programmer jusqu'à 100 recettes avec cuisson en 4 phases successives pour une flexibilité maximale.
- ... **FONCTION BANQUETING:** Parfaite pour la régénération des plats, assurant une qualité constante pour les grands événements.
- ... **CUISSON BASSE TEMPÉRATURE (LOW T° COOKING):** Permet de cuire en dessous de 100 °C, idéale pour des plats délicats nécessitant une cuisson lente et précise.
- ... **AUTO-CLEANING:** Dispositif de nettoyage automatique avec fonction de détartrage du boiler, proposant 4 cycles au choix pour un entretien facilité.

Le four vapeur avec **boiler/convection** est un appareil performant, idéal pour les professionnels de la restauration cherchant à maximiser la précision et la qualité de leurs préparations, tout en réduisant la consommation énergétique.

avantages

- Porte à double vitrage avec poignée ergonomique et fermeture automatique pour une sécurité accrue.
- 5 régulations de vitesse pour un contrôle précis de la cuisson.
- Sonde à cœur intégrée pour des cuissons parfaitement contrôlées.
- Système de refroidissement rapide et préchauffage automatique pour optimiser le temps de travail.



ÉLECTRIQUE

	SBES/XC-06	SBES/XC-10	SBES/XC-12	SBES/XC-20	SBES/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
PUISSANCE (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	9 489 EUR	11 063 EUR	17 774 EUR	23 401 EUR	33 826 EUR

GAZ

	SBGS/XC-06	SBGS/XC-10	SBGS/XC-12	SBGS/XC-20	SBGS/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT GAZ ET ÉLECTRIQUE	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
PUISSANCE (KCAL-H/KW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	12 662 EUR	14 542 EUR	21 947 EUR	27 806 EUR	41 154 EUR

TYPE DE CUISSON

CONVECTION DE 25 À 300 °C	◆
VAPEUR 100 °C	◆
VAPEUR AVEC FONCTION « BOOSTER ROCKET » DE 101 À 130 °C (SURGELÉ...)	◆
MIXTE CONVECTION/VAPEUR DE 25 À 250 °C	◆
VAPEUR BASSE TEMP. 25-99 °C (PRODUITS DÉLICATS)	◆
CUISSON BASSE TEMP. CCBT (GRANDES PIÈCES DE VIANDE...)	◆
FONCTIONS DE RÉGÉNÉRATION ET D'ENTRETIEN DE 25 À 250 °C	◆

* Kit pâtisserie en option • **230/3 50Hz (+5 %)



FOURS VAPEUR AVEC BOILER/CONVECTION "TOUCH"

COOK&CHILL



Le four électrique "TOUCH" à vapeur avec boiler et convection combine technologie avancée et précision pour offrir un contrôle de cuisson optimal. Son panneau de commande TOUCH SCREEN de 7", avec un écran tactile couleur haute définition, permet une gestion simplifiée et une accessibilité frontale facilitant le SAV. Il est conçu pour répondre aux exigences des professionnels, garantissant des cuissons parfaites tout en optimisant la consommation énergétique.

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- CONSTRUCTION ROBUSTE: Conception en acier inox AISI 304 avec isolation thermique en fibre céramique, assurant une durabilité maximale et une efficacité énergétique accrue. Le panneau de commande est équipé d'un filtre inox, prévenant l'encrassement des composants internes.
- ENCEINTE DE CUISSON ÉTANCHE: Coins arrondis et joint d'étanchéité fixé sur la face avant. Le fond à double emboutissement sépare la condensation des graisses, garantissant une évacuation efficace et un entretien facile.
- PORTE À DOUBLE VITRAGE: Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique avec sécurité pour éviter toute ouverture accidentelle. La vitre intérieure montée sur charnières facilite le nettoyage et assure une hygiène parfaite.

TECHNOLOGIE DE CHAUFFAGE

- CHAUFFAGE GAZ: Brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur rainurés, permettant une réduction de 20 % de la consommation de gaz et des émissions nocives.

- CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE: Résistances blindées circulaires en inox, situées derrière les déflecteurs du ventilateur pour une répartition uniforme de la chaleur.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- VAPEUR 100 % BOILER: Production de vapeur saturée à 100 % pour des cuissons nécessitant une humidité totale et constante.
- SONDE LAMBDA BREVETÉE: Régulation précise de l'humidification de 1 % à 100 %, offrant un contrôle optimal pour des cuissons délicates.
- MÉMOIRE ÉTENDUE: Capacité de programmer jusqu'à 1000 recettes, avec des cuissons en 16 phases successives.
- AUTO-MATIC MODE: Mode de cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids et de la quantité, permettant une cuisson optimisée.
- 11 CYCLES SPÉCIAUX: Fonctions spécialisées telles que la cuisson à basse température (LOW T° COOKING), la pasteurisation de pâtes fraîches (FRESH PASTA PASTEURISATION), et la déshydratation (DEHYDRATING).

Le four électrique "TOUCH" vapeur avec boiler et convection est idéal pour les professionnels de la restauration qui recherchent polyvalence, précision, et optimisation des ressources énergétiques. Grâce à ses multiples fonctionnalités et sa gestion automatisée des cuissons, il est l'allié indispensable pour des performances culinaires de haute qualité.

avantages

- ÉCRAN TACTILE 7": Interface haute définition pour une gestion intuitive des favoris et des paramètres de cuisson.
- CUISSON PERSONNALISÉE: Flexibilité de cuisson avec 3 modes (automatique, programmée, manuelle) pour s'adapter aux besoins variés des cuisines professionnelles.
- DISPOSITIF DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE (AUTO-CLEANING): Intégré avec la fonction ECONOMIZER, permettant des économies en eau et détergents pour un entretien plus respectueux de l'environnement.



FOURS VAPEUR AVEC BOILER/CONVECTION "TOUCH"

COOK&CHILL



ÉLECTRIQUE

	SBET/XC-06	SBET/XC-10	SBET/XC-12	SBET/XC-20	SBET/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**	400/3N 50-60Hz**
PUISSANCE (kW)	11	19	35,4	37,7	65,4
	11 887 EUR	13 786 EUR	21 825 EUR	26 571 EUR	39 531 EUR

GAZ

	SBGT/XC-06	SBGT/XC-10	SBGT/XC-12	SBGT/XC-20	SBGT/XC-22
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400* mm	10x 1/1 8x 600x400* mm	10x 2/1 8x 600x400* mm	20x 1/1 16x 600x400* mm	20x 2/1 16x 600x400* mm
CHARGE MAX. (kg)	30	50	100	100	200
ACCEPTÉ GN 1/3 - 1/2 - 2/3	◆	◆	-	◆	-
DIMENSIONS EXTÉRIEURES	867x850xh808 mm	867x850xh1058 mm	1090x1046xh1058 mm	911x864xh1794 mm	1162x1066xh1794 mm
RACCORDEMENT GAZ ET ÉLECTRIQUE	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1/2" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz	1" 230/1N 50Hz
PUISSANCE (KCAL-H/KW)	10318/1,1	26655/1,1	40413/1,5	46432/1,80	85985/2,5
	15 247 EUR	17 462 EUR	26 501 EUR	31 260 EUR	47 078 EUR

TYPE DE CUISSON

CONVECTION DE 25 À 300 °C	◆
VAPEUR 100 °C	◆
VAPEUR AVEC FONCTION « BOOSTER ROCKET » DE 101 À 130 °C (SURGELÉ...)	◆
MIXTE CONVECTION/VAPEUR DE 25 À 250 °C	◆
VAPEUR BASSE TEMP. 25-99 °C (PRODUITS DÉLICATS)	◆
CUISSON BASSE TEMP. CCBT (GRANDES PIÈCES DE VIANDE...)	◆
FONCTIONS DE RÉGÉNÉRATION ET D'ENTRETIEN DE 25 À 250 °C	◆

* Kit pâtisserie en option • **230/3 50Hz (+5 %)

BANQUET SYSTEM

OPTIMISEZ VOTRE GESTION AVEC LA GAMME "COOK&CHILL BY DIAMOND EUROPE"

La fonction de régénération des fours mixtes de la gamme **COOK&CHILL Diamond®** révolutionne l'organisation de vos banquets en vous offrant :

- ✓ **UNE EFFICACITÉ ACCRUE ET UNE MEILLEURE GESTION DU TEMPS**
Réduisez considérablement le temps de préparation de vos plats.
- ✓ **UN GAIN DE TEMPS PRÉCIEUX**
Préparez à l'avance sans compromettre la qualité. Pas de dessèchement ni de perte de poids des aliments.
- ✓ **ZÉRO GASPILLAGE, UNE RENTABILITÉ OPTIMALE**
Maîtrisez vos coûts tout en assurant une meilleure conservation des aliments.

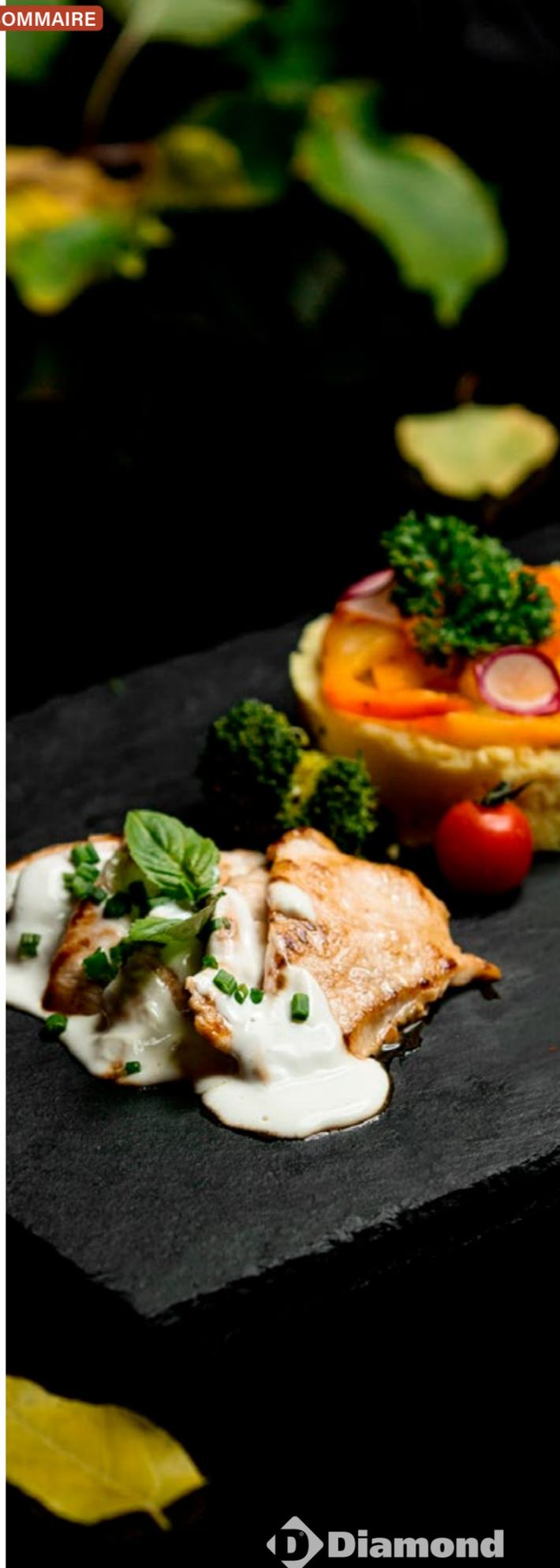
SIMPLIFIEZ VOS PRÉPARATIFS, ÉLIMINEZ LE STRESS

Ne laissez plus la mise en place de dernière minute vous stresser. Avec **COOK&CHILL Diamond®**, anticipez vos préparations en les réalisant plusieurs jours à l'avance.

- ✓ **JUSTE AVANT LE SERVICE :**
Disposez les assiettes portionnées sur le **chargeur Banquet System** et activez la fonction régénération (en seulement 4 à 6 minutes).
Utilisez le chariot pour sortir le chargeur, couvrez avec la housse thermique : vos assiettes resteront à température idéale pendant 30 minutes.
- ✓ **PLUS D'ATTENTE NI DE PLATS FROIDS**
Tous vos convives seront servis en même temps.
- ✓ **FACILITÉ DE MANIPULATION**

À chaque étape, une **gamme complète d'accessoires** est à votre disposition pour vous offrir une expérience sans effort.

Vous pouvez les retrouver à la page 108 de ce catalogue.



Diamond

BS
SERIES

CHARIOT • CHARGEUR • HOUSSE THERMIQUE

BANQUET SYSTEM



CHARGEUR AMOVIBLE SUR ROULETTES

Pour 23 à 51 assiettes (ø 300 mm).

RÉFÉRENCES

AC/A10-2385-X • AC/A10-2965-X
AC/A12-5175-X



CHARIOT ET CHARGEUR AMOVIBLE

Pour 45 à 92 assiettes (ø 300 mm).

RÉFÉRENCES

AC/2A20-4585-X
AC/2A20-5474-X • AC/2A22-9275-X



GUIDES FOURS

Pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1 et 10x GN2/1.

RÉFÉRENCES

AC/GF6-10-X • AC/GF12-X



CHARIOT

Pour chargeur amovible fours 6 & 10x GN 1/1 et 10x GN 2/1.

RÉFÉRENCES

AC/C6-10-X • AC/C12-X



GUIDES CELLULES

Pour chargeur amovible cellules 10x GN 1/1 et 10x GN 2/1.

RÉFÉRENCES

AA/GC10-X • AA/GC12-X



HOUSSE THERMIQUE

Pour chargeur 10x GN 1/1, 10x GN 2/1, 20x GN 1/1 et 20x GN 2/1.

RÉFÉRENCES

AC/HT10-X • AC/HT12-X
AC/HT20 • AC/HT22-X

RETROUVEZ TOUS LES ACCESSOIRES COOK&CHILL EN PAGE 108

COOK&CHILL

FROID ET SÉCURITÉ VONT DE PAIR

Le refroidisseur rapide **COOK&CHILL** permet de maximiser la productivité et d'améliorer le flux de travail.

✓ MEILLEURE ORGANISATION DANS LA CUISINE

Grâce à la capacité de refroidir les aliments par soufflage, vous pouvez préparer vos repas à des heures moins chargées de la journée et régénérer les aliments si nécessaire.

✓ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GARANTIE

La réfrigération par soufflage, selon les normes de sécurité et d'hygiène, empêche la prolifération de bactéries et garantit l'harmonie organoleptique et la consistance des aliments.

✓ CONSERVATION LONGUE DURÉE

Vous pouvez préparer tous les aliments qu'il vous faut pour une semaine : les aliments cuits peuvent en effet être conservés jusqu'à 5 jours avant d'être servis. Les aliments surgelés peuvent durer encore plus longtemps.

✓ FACILE À UTILISER

Facilité d'utilisation grâce au nouvel écran tactile. Très intuitif, facilement accessible et avec la possibilité de personnaliser de nombreux paramètres.



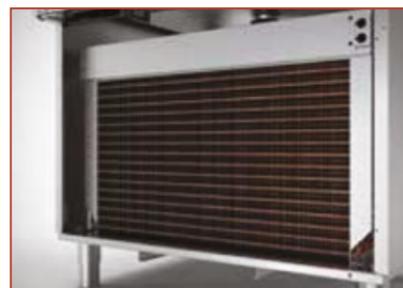
COOK&CHILL

De nouveaux programmes automatiques et 9 cycles spéciaux vous guident tout au long du processus de réfrigération et de congélation, pour des résultats rapides et sûrs sans nuire à la qualité.

- ⋮ **CRÈME GLACÉE** : La production de crème glacée se déroule à une température de $-8/10$ °C. Avec un comptoir de présentation, la température est de -14 °C. La glace reste ainsi épaisse et crémeuse, ne gèle pas et n'a pas l'air translucide, mais reste toujours appétissante.
- ⋮ **CYCLE CHOCOLAT** : Faites parfaitement fondre ou cristalliser le chocolat grâce à ce cycle spécial.
- ⋮ **LEVAGE** : Avec le refroidisseur rapide, la production de pain, son levage ou son levage différé peut être géré de manière encore plus rationnelle pour vous permettre de terminer la cuisson finale lorsque vous avez moins de travail en cuisine.
- ⋮ **DÉCONGÉLATION RAPIDE** : Le cycle de décongélation rapide est contrôlé électroniquement afin de donner aux aliments la température idéale pour le service ou la cuisson.
- ⋮ **SUSHIS ET SASHIMIS** : Des sushis et sashimis sains, sans anisakis, à une température de -20 °C, en maintenant la même température pendant 24 heures.
- ⋮ **SOUS VIDE** : Un cycle spécial dédié aux aliments emballés sous vide.
- ⋮ **YOGOURT** : Contrôlez la fermentation pour la production du yaourt et une fois le processus terminé, le porte à la bonne température pour la conservation.
- ⋮ **BOISSONS** : Outre les aliments, le refroidisseur rapide peut parfaitement rafraîchir les boissons afin de les amener à la température idéale pour le service.



Sonde multi-capteurs 3 points, standard.
Sonde multi-capteurs 6 points, en option.



Grand condenseur facilement accessible pour le nettoyage.



Ventilateur puissant à 7 niveaux de vitesse.



Butée de porte pour garder la porte ouverte, évitant les mauvaises odeurs.



Bouchon de vidange pour une nettoyabilité maximale.



Boîtier confortable pour grilles ou plateaux.

PW SERIES
REFROIDISSEURS RAPIDE
COOK&CHILL



- ❖❖❖ **RÉFRIGÉRATION TURBO** : le refroidisseur fonctionne en continu à la température désirée ; idéal pour une production continue.
- ❖❖❖ **MODE AUTOMATIQUE** comprenant 10 familles d'aliments (viande, volaille, poisson, sauces et soupes, légumes, pâtes/riz, pain, boulangerie salée et sucrée, dessert, réfrigération rapide des boissons) avec plus de 100 variantes préinstallées différentes. Grâce à la phase de détection automatique, le refroidisseur rapide optimise le processus de réfrigération en fonction de la taille, de la quantité et du type d'aliment chargé pour obtenir le résultat souhaité.
- ❖❖❖ **MODE PROGRAMMES** : 1000 programmes peuvent être enregistrés au maximum dans la mémoire du refroidisseur rapide pour recréer exactement le même niveau élevé à tout moment.
- ❖❖❖ **LA FONCTION MULTITIMER** permet de gérer jusqu'à 20 cycles différents de réfrigération simultanément pour améliorer la flexibilité et garantir d'excellents résultats.
- ❖❖❖ **SYSTÈME DE DISTRIBUTION D'AIR AIRFLOW** pour obtenir des performances maximales en matière d'uniformité de réfrigération/chauffage et de contrôle de la température grâce à une conception spéciale de la chambre combinée à un ventilateur à vitesse variable de haute précision.

❖❖❖ **CYCLE DE RÉFRIGÉRATION (+10 °C À -41 °C) AVEC CYCLES AUTOMATIQUES PRÉRÉGLÉS :**

- Réfrigération douce (température de l'air de 0 °C), idéale pour les aliments délicats et les petites portions.
- Réfrigération dure (température de l'air de -20 °C), idéale pour les aliments solides et les morceaux entiers.

❖❖❖ **CYCLE X-FREEZE (+10 °C À -41 °C) :** idéal pour la congélation par soufflage de toutes sortes d'aliments (crus, mi-cuits ou entièrement cuits).

❖❖❖ **CYCLE LITE-HOT (+40 °C À -18 °C) :** idéal pour les préparations à chauffage doux.

❖❖❖ **Maintien à +3 °C** pour la réfrigération ou -22 °C pour la congélation, activé automatiquement à la fin de chaque cycle.

- ❖❖❖ **VENTILATEUR** à 7 niveaux de vitesse.
- ❖❖❖ Connectivité prête pour un accès à distance en temps réel aux appareils connectés et la surveillance HACCP (nécessite un accessoire en option).



PW SERIES
REFROIDISSEURS RAPIDE
COOK&CHILL



ÉLECTRIQUE

	BCC/XT-06	BCC/XT-10	BCC/XT-12	BCC/XT-20GR	BCC/XT-22TD-GR
CAPACITÉ	6x 1/1 5x 600x400 mm	10x 1/1 8x 600x400 mm	10x 2/1 8x 600x400 mm	20x 1/1 16x 600x400 mm	20x 2/1 16x 600x400 mm
PRODUCTION PAR CYCLE (kg) +70° +3°	30	50	100	100	200
PRODUCTION PAR CYCLE (kg) +70° -18°	30	50	70	85	170
DIMENSIONS EXTÉRIEURES (mm)	897x937xh1060	897x939xh1730	1250x1092xh1730	1040x850xh1741	1400x1266xh2270
DIMENSIONS INTÉRIEURES (mm)	505x705xh450	505x705xh900	670x843xh900	525x705xh1453	780x946xh1850
SONDE À CŒUR	◆	◆	◆	◆	◆
COMPRESSEUR INCORPORÉ	◆	◆	◆	-	-
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50Hz*	400/3N 50-60Hz*	400/3N 50-60Hz*
PUISSANCE (kW)	2,70	4,15	5,50	-	-
	14 671 EUR	19 258 EUR	Contactez-nous	Contactez-nous	Contactez-nous

Normes britanniques (T° à cœur)
+70 °C à +3 °C en 90 minutes
+70 °C à -18 °C en 240 minutes

Normes NF (T° à cœur)
+65 °C à +10 °C en 110 minutes
+65 °C à -18 °C en 270 minutes

RACCORDEMENT ET INSTALLATION, MARQUES DE CONFORMITÉ, CERTIFICATIONS

	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
FACTEUR DE PROTECTION CONTRE L'EAU IPX5	◆	◆
CLASSE CLIMATIQUE 5	◆	◆
PIEDS RÉGLABLES EN HAUTEUR (SAUF MODÈLES 20GN 2/1)	◆	◆
PLANCHER ISOLÉ AVEC RAMPE D'ACCÈS POUR 20GN 2/1	-	en option
COMPATIBILITÉ DES CHARIOTS AVEC LES SYSTÈMES ELECTROLUX AIR-O-STEAM, SKYLINE, RATIONAL SCC	-	◆
SUPPORT POUR EMPILAGE: FOUR 6GN 1/1 SUR REFROIDISSEUR/CONGÉLATEUR RAPIDE 30 KG	en option	-
ETL ET NORME HYGIÉNIQUE ETL	◆	◆
MANUEL, SCHÉMAS D'INSTALLATION, GUIDE D'UTILISATION	◆	◆

*230/3 50Hz (+5 %)



REFROIDISSEUR RAPIDE

COOK&CHILL



MODE DE RÉFRIGÉRATION

	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
CYCLE DE RÉFRIGÉRATION (-41 + 10 °C).	◆	◆
CYCLES DE RÉFRIGÉRATION DOUCE PRÉRÉGLÉS (IDÉAL POUR LES LÉGUMES ET LES ALIMENTS DÉLICATS). TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT: 0 °C	◆	◆
CYCLE DE RÉFRIGÉRATION DURE PRÉRÉGLÉ (IDÉAL POUR LES VIANDES). TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT: -20 °C	◆	◆
CYCLE DE CONGÉLATION (-41 + 10 °C)	◆	◆
CYCLE LITEHOT (-18 + 40 °C)	◆	◆
CYCLE DE MAINTIEN DE LA RÉFRIGÉRATION (ACTIVÉ AUTOMATIQUÉMENT APRÈS RÉFRIGÉRATION) À +3 °C	◆	◆
CYCLE DE MAINTIEN DE LA CONGÉLATION (ACTIVÉ AUTOMATIQUÉMENT APRÈS RÉFRIGÉRATION) À -22 °C	◆	◆
PLUS DE 100 PROCESSUS AUTOMATIQUES DE RÉFRIGÉRATION ET DE CONGÉLATION PAR SOUFFLAGE AVEC POSSIBILITÉ DE PERSONNALISER ET DE VISUALISER LES PARAMÈTRES	◆	◆
CYCLE DE DÉCONGÉLATION RAPIDE	◆	◆
CYCLE DE LEVAGE	◆	-
LEVAGE RETARDÉ	◆	-
CYCLE CHOCOLAT	◆	-
CYCLE YOGOURT	◆	-
CYCLE SUSHI ET SASHIMI	◆	◆
CYCLE CRÈME GLACÉE	◆	◆
CYCLE SOUS VIDE POUR RÉFRIGÉRATION PAR SOUFFLAGE	◆	◆
LE CYCLE CRUISE RÈGLE AUTOMATIQUÉMENT LES PARAMÈTRES POUR UNE RÉFRIGÉRATION OPTIMALE	◆	◆
PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE ET PERSONNALISABLE	◆	◆
REFROIDISSEMENT ACCÉLÉRÉ AUTOMATIQUE	◆	◆
GESTION SIMULTANÉE DE PLUSIEURS CYCLES DE RÉFRIGÉRATION AVEC MULTITIMER	◆	◆
FONCTION TURBO COOLING: TEMPÉRATURE DE FONCTIONNEMENT DE +10 °C À -41 °C	◆	◆

CARACTÉRISTIQUES

	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
INTERRUPTEUR MARCHE/ARRÊT	◆	◆
INTERFACE AVEC ÉCRAN TACTILE HAUTE RÉOLUTION (262 000 COULEURS) - PANNEAU CONVIVIAL POUR LES DALTONIENS	◆	◆
AFFICHAGE LISIBLE À PARTIR DE 12 MÈTRES	◆	◆
INTERFACE AVEC ÉCRAN TACTILE DANS PLUS DE 30 LANGUES	◆	◆
ÉVAPORATEUR AVEC PROTECTION ANTIROUILLE	◆	◆
MOTEURS ET VENTILATEURS ÉTANCHES IP54	◆	-
MOTEURS ET VENTILATEURS ÉTANCHES IP23	-	◆
BIBLIOTHÈQUE DE PROGRAMMES - 1 000 PROGRAMMES GRATUITS, 16 ÉTAPES (NOM, PHOTO ET CATÉGORIE)	◆	◆
PAGE D'ACCUEIL AVEC ACCÈS DIRECT AUX FONCTIONS FAVORITES	◆	◆
SONDE MULTI-CAPTEURS 6 POINTS	en option	en option
SONDE MULTI-CAPTEURS 3 POINTS	◆	◆



REFROIDISSEUR RAPIDE

COOK&CHILL



CARACTÉRISTIQUES

	30/30 50/50 100/70 kg	100/85 150/120 200/170 kg
SONDE MULTI-CAPTEURS 3 POINTS COMME ACCESSOIRE	en option	en option
ESTIMATION DU TEMPS RÉSIDUEL POUR LES CYCLES AVEC SONDE (ARTE 2.0)	◆	◆
AFFICHAGE SIMULTANÉ DES VALEURS PRÉRÉGLÉES ET RÉELLES	◆	◆
SYSTÈME DE DISTRIBUTION D'AIR À FLUX D'AIR	◆	◆
VENTILATEUR À VITESSE VARIABLE AVEC ARRÊT MOTEUR (7 NIVEAUX DE VITESSE)	◆	-
PERSONNALISATION COMPLÈTE DE L'INTERFACE ET TÉLÉCHARGEMENT	◆	◆
PAUSE	◆	◆
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	◆	◆
PAGE AIDE POUR L'AUTO-APPRENTISSAGE AVEC CODE QR	◆	◆
CALENDRIER	◆	◆
MODE PARAMÈTRES: CONFORMES AUX NORMES UK, NF OU À DES NORMES PERSONNALISÉES	◆	◆
ALARME VISUELLE ET SONORE HACCP	◆	◆
VISUALISATION DE LA CONSOMMATION	◆	◆
SYMBOLES AUTO-EXPLICATIFS POUR FACILITER LA FONCTIONNALITÉ	◆	◆
DÉGIVRAGE MANUEL AVEC RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE	◆	◆
CYCLE HYGIÈNE AVEC LAMPE UV	en option	en option
CYCLE DE SÉCHAGE	◆	◆
DÉCONGÉLATION INTELLIGENTE AUTOMATIQUE AVEC RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES	◆	◆
SYSTÈME AUTOMATIQUE DE DIAGNOSTIC	◆	◆
THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	◆	◆
BUTÉE DE PORTE POUR MAINTENIR UNE BONNE CIRCULATION D'AIR	◆	-
JOINT D'ÉTANCHÉITÉ MAGNÉTIQUE AMOVIBLE POUR PORTE ET CADRE DE PORTE CHAUFFANT	◆	◆
MODE DE SAUVEGARDE AUTOMATIQUE NON-STOP POUR LE SYSTÈME DE RÉCUPÉRATION AUTOMATIQUE	◆	◆
PORT USB	◆	◆
TÉLÉCHARGEMENT DES DONNÉES HACCP, PROGRAMMES, RÉFRIGÉRATION AUTOMATIQUE, RÉGLAGES	◆	◆
POIGNÉE DE PORTE INTÉGRÉE PEU ENCOMBRANTE (SAUF 20 GN 2/1)	◆	◆
OUVERTURE DE PORTE SUR CHARNIÈRES INVERSÉE (SAUF 20 GN 1/1)	en option	en option
RÉCIPIENT DE COLLECTE DES EAUX USÉES EN OPTION POUR INSTALLATION SANS VIDANGE (SAUF 20 GN 2/1)	◆	◆
ÉLECTROVANNE	◆	◆
PANNEAUX EN ACIER INOXYDABLE 304 AISI	◆	◆
CHAMBRE EN ACIER INOXYDABLE 304 AISI	◆	◆
CAVITÉ HYGIÉNIQUE GRÂCE AUX COINS ARRONDIS	◆	◆
STRUCTURE DE RAYONNAGE POLYVALENTE À PAS VARIABLE	◆	-
CHARIOT AVEC BUTÉE POUR PLATS. COINS ARRONDIS. BAC D'ÉGOUTTEMENT ENCASTRÉ AVEC VIDANGE	-	◆
BUTÉE DE PLATEAU POUR GRILLE MOBILE	-	◆
GAZ RÉFRIGÉRANT R452A (SAUF MODÈLES À DISTANCE)	◆	◆
PRÊT POUR CONNEXION	◆	◆

LAVAGE

- 40 LAVE-VERRES
- 42 LAVE-VAISSELLE
- 44 LAVE-VAISSELLE & USTENSILES
- 46 LAVE-VAISSELLE À CAPOT
- 48 LAVE-VAISSELLE À CAPOT & CONDENSEUR
- 50 LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT
- 52 OSMOSEURS D'EAU MONOBLOC INOX
- 53 ADOUCISSEUR D'EAU CHRONO-VOLUMÉTRIQUE

- 109 ACCESSOIRES LAVAGE

LAVAGE

FULL HYGIENE

La gamme Full Hygiène Diamond® représente l'excellence en matière de lavage professionnel, alliant technologie de pointe et normes d'hygiène les plus strictes. Conçus pour répondre aux exigences élevées des secteurs tels que la restauration, l'hôtellerie et les établissements de santé, ces lave-vaisselle garantissent un nettoyage impeccable tout en préservant l'intégrité de vos ustensiles et de votre vaisselle.

Chaque modèle de cette gamme est équipé de fonctionnalités innovantes, notamment des cycles de désinfection thermique conformes à la norme EN 15883, assurant l'élimination efficace des germes et bactéries. Grâce à leur conception en acier inoxydable de haute qualité, les lave-vaisselle Diamond® allient durabilité et performance, tout en facilitant l'entretien et la maintenance.

Les équipements de la gamme Full Hygiène incluent également des systèmes de rinçage à température constante et des adoucisseurs d'eau en continu, garantissant une qualité d'eau optimale pour des résultats de lavage exceptionnels. Le panneau de commande digital et intuitif permet une utilisation facile, tandis que les cycles automatiques d'auto-nettoyage garantissent une propreté irréprochable de l'appareil.

Avec la gamme Full Hygiène Diamond®, vous choisissez une solution de lavage qui place l'hygiène au cœur de ses priorités, tout en respectant l'environnement grâce à une consommation d'eau et d'énergie réduite. Optez pour l'excellence en matière de lavage professionnel et assurez-vous que votre vaisselle est toujours impeccablement propre et conforme aux normes sanitaires les plus élevées.


Diamond

FULL HYGIENE

SYSTÈME HRS

Optimisez votre performance de lavage avec le système HRS, une innovation qui récupère la chaleur des vapeurs pour préchauffer l'eau d'alimentation. Ce procédé révolutionnaire réduit vos coûts d'énergie tout en garantissant des cycles de lavage efficaces. En intégrant le HRS à vos lave-vaisselle et lave-batteries, vous améliorez non seulement votre rentabilité, mais vous contribuez également à un environnement de travail plus agréable et durable.

H.R.S. : Système de récupération de chaleur et de condensation de vapeur. Il se compose : d'une batterie d'échange de chaleur à double flux, qui croisée dans un sens par l'eau froide d'alimentation et dans l'autre par la vapeur provenant de la chambre de lavage, obtient sa condensation.

- FAIBLES COÛTS D'EXPLOITATION : la T° de l'eau d'alimentation augmente ainsi de 25 °C, se traduisant par une économie de 38 % d'énergie électrique.
- ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL PLUS SAIN : en éliminant l'émission d'humidité dans l'environnement, plus de vapeur d'eau saturée d'humidité à plus de 60 °C.
- SOUPLESSE D'INSTALLATION : il n'est donc pas nécessaire d'installer une hotte aspirante pour éliminer la vapeur, pas de plomberie ou de connexions électriques supplémentaires !
NB : pas compatible avec osmose.

AVANTAGES DU LAVAGE FULL HYGIÈNE

La gamme Diamond® offre des technologies avancées pour un lavage efficace et hygiénique. Le **Break Tank** empêche le reflux d'eau contaminée, tandis que le système **Save the Planet** réduit la consommation d'eau et d'énergie. La **Sanitisation** garantit un niveau d'hygiène optimal et l'**adoucisseur d'eau** en continu assure un lavage impeccable. Enfin, le **HRS (Heat Recovery System)** optimise les coûts d'exploitation.

Ensemble, ces innovations font de chaque cycle de lavage une solution respectueuse de l'environnement et conforme aux normes sanitaires les plus strictes.

- **BREAK TANK** : Le "break tank" est un dispositif "antipollution" de type AB (normes UK). Il empêche que l'eau en cuve (avec des détergents) puisse refluer vers le réseau de distribution.
- **SAVE THE PLANET** : Machines de dernière génération, technologies avant-gardistes respectueuses de la planète, basse consommation énergétique d'eau et de détergent grâce à une cuve plus contenue et à son filtre "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage à bonne température, ainsi qu'une pompe de lavage à haut rendement (double flux).
- **SANITISATION** : Ce nouveau programme d'assainissement offre une garantie supplémentaire grâce à une phase de désinfection thermique au cours de laquelle la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C. Elle y reste pendant un temps suffisant pour atteindre un indice de létalité A0 égal à 30 calculé sur base de la norme sanitaire EN 15883. Cette norme garantit l'élimination de germes, bactéries... Le niveau d'hygiène réalisé avec ce cycle est donc bien supérieur à ce qu'un cycle de lavage traditionnel peut offrir.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER** : L'adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable. Il offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines. Pendant le cycle de lavage, des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver !



LAVE-VERRES FULL HYGIENE

Conçu en acier inox AISI 304 pour une durabilité optimale, ce lave-verres de haute qualité est équipé de bras de lavage et de rinçage rotatifs, fabriqués en "Composit" pour une performance de nettoyage impeccable.

Les gicleurs autonettoyants et les coulisses panier sans aspérités évitent les incrustations de calcaire, assurant un nettoyage constant et efficace.

Grâce à son filtre de pompe breveté, ce modèle maintient l'eau de lavage à une température optimale plus longtemps.

La porte double parois, le panneau de commandes extractible pour un entretien facile et la fonction de décharge automatique intégrée permettent un usage simplifié et intuitif.

Équipé d'une pompe de lavage double flux à haut rendement et d'une fonction de remplissage automatique, ce lave-verres allie efficacité énergétique et économies.

Son micro-interrupteur arrête automatiquement le cycle à l'ouverture de la porte, garantissant une sécurité accrue.

Enfin, le thermostat de sécurité intégré et les vérins réglables assurent une utilisation sereine et personnalisable selon vos besoins.

▼ Lave-verre double paroi • DBS5/6



avantages

- **BREAK TANK** : Dispositif antipollution.
- **SAVE THE PLANET** : Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- **SANITISATION** : Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER** : Adoucisseur en continu.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CID** porte à fermeture automatique "soft contact".
- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".



LAVE-VERRES FULL HYGIENE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Panier 400x400 mm.
- ▶ Hauteur de charge 320 mm.
- ▶ Hauteur de charge verres 300 mm.
- ▶ De 24 à 60 paniers/heure, PLD cycles 60", 120", 150".
- ▶ **FULL HYGIÈNE 3 PHASES** : lavage, décharge, rinçage.
- ▶ Pompe de vidange de série.
- ▶ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- ▶ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.
- ▶ Rinçage à l'eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres).
- ▶ Boiler en inox (2,6 litres - 2,6 kW).

EN DOTATION : 2 paniers, 1 support "sous-tasses", 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.

DGS8/6

LAVE-VERRES • SIMPLE PAROI

Cuve bords arrondis (8 litres - 0,6 kW).

436x535xh670 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 394 EUR

DBS5/6

LAVE-VERRES • DOUBLE PAROI

Cuve emboutie intégralement (8 litres - 0,6 kW).

466x556xh695 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 620 EUR

DBS5/6-AC

LAVE-VERRES • DOUBLE PAROI ADOUCCISSEUR CONTINU

Cuve emboutie intégralement (8 litres - 0,6 kW).
Avec adoucisseur en continu incorporé
(ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

466x556xh695 mm
3,4 kW 230/1N 50Hz

2 955 EUR



▲ Lave-verre simple paroi • DGS8/6





LAVE-VAISSELLE

FULL HYGIENE

Avec une structure entièrement en acier inox AISI 304, ce lave-vaisselle haut de gamme est conçu pour une performance et une longévité exceptionnelles. Ses bras de lavage et de rinçage en "Composit" assurent une couverture complète pour un lavage impeccable. Le filtre de pompe breveté conserve l'eau de lavage propre et à température idéale, optimisant l'efficacité de chaque cycle. La porte double paroi et le panneau de commandes extractible simplifient l'entretien et le service après-vente.

Ce modèle se distingue par sa fonction de décharge automatique de l'eau en cuve et son remplissage automatique. La pompe de lavage double flux garantit des économies d'énergie notables, tandis que le micro-interrupteur intégré interrompt le cycle dès l'ouverture de la porte pour une sécurité maximale. Ce lave-vaisselle inclut également une soupape anti-retour et une régulation précise de la température de la cuve et du boiler.

avantages

- **BREAK TANK** : Dispositif antipollution.
- **SAVE THE PLANET** : Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- **SANITISATION** : Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER** : Adoucisseur en continu.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CID** porte à fermeture automatique "soft contact".
- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

▼ Lave-vaisselle double paroi • DFS7/6



LAVE-VAISSELLE

FULL HYGIENE

DFE8/6

LAVE-VAISSELLE • SIMPLE PAROI

Hauteur de charge 365 mm.
Hauteur de charge verres/assiettes 325/365 mm.
Cuve (20 litres - 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
Rinçage à l'eau chaude
(consommation d'eau par cycle 2,4 litres).
Boiler en inox (6 litres - **4,9 kW**).

575x605xh820 mm
5,4 kW 400-230/3N 50Hz

3184 EUR

DFE8/6-AC

LAVE-VAISSELLE • SIMPLE PAROI
ADOUCCISSEUR CONTINU

Adoucisseur d'eau en continu incorporé
(ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

575x605xh820 mm
5,4 kW 400-230/3N 50Hz

3557 EUR

▲ Lave-vaisselle simple paroi • DFE8/6

DFS7/6

LAVE-VAISSELLE • DOUBLE PAROI

Hauteur de charge 385 mm.
Hauteur de charge verres/assiettes 355 mm.
Cuve emboutie intégralement (15 litres - 1,4 kW).
Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé".
Rinçage à l'eau chaude
(consommation d'eau par cycle 2,7 litres).
Boiler en inox (6 litres - **7,6 kW**).

600x600xh820 mm
8,2 kW 400-230/3N 50Hz

3613 EUR

DFS7/6-AC

LAVE-VAISSELLE • DOUBLE PAROI
ADOUCCISSEUR CONTINU

Adoucisseur d'eau en continu incorporé
(ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

600x600xh820 mm
8,2 kW 400-230/3N 50Hz

3981 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Panier 500x500 mm.
- ▶ De 20 à 30 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "sanitisation".
- ▶ **FULL HYGIÈNE 3 PHASES** : lavage, décharge, rinçage.
- ▶ Pompe de vidange de série.
- ▶ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- ▶ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.

EN DOTATION : 2 paniers, 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.





LAVE-VAISSELLE & USTENSILES

FULL HYGIENE

Conçus en acier inox AISI 304, les lave-vaisselle et ustensiles de la gamme Diamond® allient robustesse et performance. Disponibles en deux versions, haute et basse, ainsi qu'avec un système crossover, ces modèles sont spécialement conçus pour répondre aux besoins des environnements professionnels. Grâce à une profondeur augmentée, ils permettent le nettoyage efficace d'assiettes, de verres, ainsi que d'ustensiles divers, offrant une flexibilité inégalée dans le lavage.

Ces lave-vaisselle sont équipés de bras de lavage rotatifs en acier inox, de gicleurs autonettoyants et d'un filtre de pompe breveté, assurant un nettoyage approfondi et la conservation de l'eau à la température idéale. La porte à double parois et le panneau de commandes facilement accessible facilitent l'entretien et le service après-vente. Avec des fonctions de décharge automatique et de remplissage intégré, ces modèles garantissent une utilisation intuitive et efficace, tout en optimisant la consommation d'énergie.

avantages

- **BREAK TANK**: Dispositif antipollution.
- **SAVE THE PLANET**: Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- **SANITISATION**: Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER**: Adoucisseur en continu.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CID** porte à fermeture automatique "soft contact".
- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".



LAVE-VAISSELLE & USTENSILES

FULL HYGIENE



04D/6S

LAVE-VAISSELLE & USTENSILES
VERSION BASSE

Version basse, possibilité d'encastrement sous l'égouttoir des éviers, armoires...
Rinçage à l'eau chaude
(consommation d'eau par cycle 2,5 litres).
Boiler en acier inox (7 litres - **6 kW**).

600x700xh850 mm
6,7 kW 400-230/3N 50Hz

4 346 EUR



04D/6H

LAVE-VAISSELLE & USTENSILES
VERSION HAUTE

Version haute, plus de facilité pour le chargement/déchargement des paniers.
Rinçage à l'eau chaude
(consommation d'eau par cycle 2,5 litres).
Boiler en acier inox (7 litres - **8 kW**).

600x700xh1228 mm
8,7 kW 400-230/3N 50Hz

4 904 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Platines 600x400 CROSSOVER.
 - ▶ Réalisation en "double paroi".
 - ▶ Avec dispositif anti-pollution de type AB (break tank), incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique).
 - ▶ Hauteur de charge 405 mm.
 - ▶ Hauteur assiettes 380 mm.
 - ▶ **FULL HYGIÈNE 3 PHASES**: lavage, décharge, rinçage.
 - ▶ Pompe de vidange de série.
 - ▶ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
 - ▶ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.
 - ▶ De 24 à 60 paniers/heure, cycles 60" - 120" - 150" ou continu.
 - ▶ Cuve (23 litres - 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti".
- EN DOTATION**: 2 paniers, 1 panier assiettes 500x600, 1 panier générique 500x500, 1 gobelet.
- NB**: structure inclinée pour platines (sur demande).





LAVE-VAISSELLE À CAPOT

FULL HYGIENE



Idéal pour les environnements exigeants, ce lave-vaisselle à capot en acier inox AISI 304 offre robustesse et performance. Doté de bras de lavage et de rinçage entièrement en acier inox, avec des gicleurs autonettoyants, il garantit un lavage en profondeur et une maintenance simplifiée. Le capot isolé à double parois réduit les déperditions thermiques et améliore l'efficacité énergétique. La pompe de lavage verticale, auto-vidangeable et autonettoyante, maintient une eau propre à la température optimale.

Avec son panneau de commandes accessible en façade, ce modèle facilite le service après-vente. La fonction de décharge automatique de l'eau et le remplissage automatique de la cuve améliorent l'ergonomie d'utilisation, tandis que la soupape anti-retour et la régulation de la température permettent un contrôle précis de chaque cycle. Le micro-interrupteur de sécurité et les pieds réglables en inox complètent ce lave-vaisselle à capot, pensé pour allier confort d'utilisation et sécurité maximale.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostique en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

avantages

- **BREAK TANK** : Dispositif antipollution.
- **SAVE THE PLANET** : Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- **SANITISATION** : Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER** : Adoucisseur en continu.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

FULL HYGIENE



DXE8/6

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - SIMPLE PAROI

Hauteur de charge verres/assiettes 440/450 mm.
 PLD cycles 120", 180", continu et "sanitisation".
 Cuve intégralement "emboutie" (15 litres - 2,1 kW).
 Rinçage à l'eau chaude
 (consommation d'eau par cycle 2,6 litres).
 Boiler en inox (6 litres - **6 kW**).

724x818xh1529/2010 mm
 6,5 kW 400-230/3N 50Hz

4567 EUR

DXE8/6-AC

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - SIMPLE PAROI ADOUCCISSEUR CONTINU

Adoucisseur d'eau en continu incorporé
 (ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

724x818xh1529/2010 mm
 6,5 kW 400-230/3N 50Hz

4947 EUR

DCS9/6

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - DOUBLE PAROI

Hauteur de charge 450 mm.
 Hauteur de charge verres/assiettes 425/440 mm.
 PLD cycles 110", 150", continu et "sanitisation".
 Cuve intégralement "emboutie" (20 litres - 2,5 kW).
 Rinçage à l'eau chaude
 (consommation d'eau par cycle 3 litres).
 Boiler en inox (11 litres - **8 kW**).

724x818xh1529/2010 mm
 8,7 kW 400-230/3N 50Hz

7125 EUR

DCS9/6-AC

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - DOUBLE PAROI ADOUCCISSEUR CONTINU

Adoucisseur d'eau en continu incorporé
 (ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

724x818xh1529/2010 mm
 8,7 kW 400-230/3N 50Hz

7430 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▷ Panier 500x500 mm.
- ▷ Hauteur de charge 450 mm.
- ▷ De 20 à 30 paniers/heure.
- ▷ **FULL HYGIÈNE 3 PHASES** : lavage, décharge, rinçage.
- ▷ Pompe de vidange de série.
- ▷ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- ▷ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.

EN DOTATION : 1 panier-assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.





LAVE-VAISSELLE À CAPOT & CONDENSEUR

FULL HYGIENE

Les lave-vaisselle de la gamme Diamond®, dotés du système HRS, se distinguent par leur innovation en matière d'efficacité énergétique et de performance. Conçus en acier inox AISI 304, ces modèles intègrent un condenseur qui récupère la chaleur des vapeurs pour préchauffer l'eau d'alimentation, réduisant ainsi les coûts énergétiques tout en garantissant des cycles de lavage efficaces. Grâce à cette technologie, la température de l'eau d'alimentation augmente de 25 °C, ce qui se traduit par une économie significative de 38 % d'énergie électrique.

Les lave-vaisselle avec condenseur offrent non seulement des performances de nettoyage optimales, mais contribuent également à un environnement de travail plus sain en éliminant l'émission d'humidité. En effet, la condensation des vapeurs empêche la dispersion de vapeur d'eau saturée dans l'air, créant ainsi un cadre de travail agréable. De plus, ces modèles se caractérisent par leur souplesse d'installation, ne nécessitant ni hotte aspirante ni plomberie ou connexions électriques supplémentaires. Avec leurs caractéristiques robustes et leur technologie avancée, les lave-vaisselle Diamond® avec HRS représentent un choix idéal pour les professionnels soucieux de rentabilité et de durabilité.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostique en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB: machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

H.R.S. : RÉCUPÉRATION DE CHALEUR



avantages

- BREAK TANK: Dispositif antipollution.
- SAVE THE PLANET: Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- SANITISATION: Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- CONTINUOUS WATER SOFTENER: Adoucisseur en continu.
- H.R.S.: Système de récupération de chaleur. Non compatible avec osmose.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT & CONDENSEUR

FULL HYGIENE

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Double paroi.
- ▶ Panier 500x500 mm.
- ▶ Hauteur de charge 450 mm.
- ▶ Hauteur de charge verres/ assiettes 425/440 mm.
- ▶ De 20 à 30 paniers/heure, PLD cycles 110", 150", continu et "sanitisation".
- ▶ FULL HYGIÈNE 3 PHASES: lavage, décharge, rinçage.
- ▶ Pompe de vidange de série.
- ▶ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- ▶ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.
- ▶ Cuve intégralement "emboutie" (20 litres - 2,5 kW).
- ▶ Rinçage à l'eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres).
- ▶ Boiler en inox (11 litres - 8 kW).

EN DOTATION: 1 panier-assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet, tuyaux de raccordement au réseau d'eau et de décharge.

DCS9/6-RC

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONDENSEUR-RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE

Intégration du "green system H.R.S.", condenseur-récupérateur de buée, grandes économies d'énergie.

724x818xh2229 mm
8,7 kW 400-230/3N 50Hz

10 135 EUR

DCS9/6-AC-RC

LAVE-VAISSELLE À CAPOT CONDENSEUR-RÉCUPÉRATEUR DE BUÉES ADOUCCISSEUR CONTINU

Adoucisseur d'eau en continu incorporé (ATTENTION: raccordement à l'eau froide). Intégration du "green system H.R.S.", condenseur-récupérateur de buée, grandes économies d'énergie.

724x818xh2229 mm
8,7 kW 400-230/3N 50Hz

10 445 EUR





LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT

FULL HYGIENE

Les lave-vaisselle et batteries à capot de la gamme Diamond® sont conçus pour les environnements professionnels exigeants, offrant une flexibilité pour le lavage d'ustensiles de grande dimension. Fabriqués en acier inox AISI 304, ils garantissent durabilité et performance. Disponibles en versions avec ou sans condenseur, le modèle avec condenseur intègre le système HRS, qui récupère la chaleur des vapeurs pour préchauffer l'eau d'alimentation, réduisant ainsi les coûts énergétiques et améliorant l'efficacité de lavage.

La conception à capot facilite l'accès pour le chargement, tandis que des caractéristiques comme la pompe de rinçage automatique et les gicleurs autonettoyants assurent un nettoyage optimal. Ces lave-vaisselle sont la solution idéale pour une propreté irréprochable dans les cuisines professionnelles.



avantages

- **BREAK TANK:** Dispositif antipollution.
- **SAVE THE PLANET:** Machines écologiques avec faible consommation d'énergie, d'eau et de détergent.
- **SANITISATION:** Programme d'assainissement avec désinfection thermique.
- **CONTINUOUS WATER SOFTENER:** Adoucisseur en continu.
- **H.R.S.:** Système de récupération de chaleur. Non compatible avec osmose.

Rendez-vous en page 39 pour plus de détails.

FONCTIONNALITÉS AVANCÉES

- CSD** panneau de commande digital (soft touch).
- EED** économiseur d'énergie.
- TCD** thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85 °C.
- DRD** phase accélérée de préchauffage.
- DID** auto-diagnostic en cas d'anomalies.
- ADD** affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP).
- RGD** rinçage à température constante, pression stable.
- BTD** "break tank" dispositif antipollution de type AB.
- CAD** cycle d'autonettoyage (100 % automatique).

NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".



LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT

FULL HYGIENE



DCR49/6-AC

LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT ADOUCCISSEUR EN CONTINU

788x835xh1565/2080 mm
9,5 kW 400-230/3N 50Hz

8 088 EUR

DCR49/6-AC-RC

LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT ADOUCCISSEUR EN CONTINU CONDENSEUR-RÉCUPÉRATEUR DE BUÉE

Intégration du "green system H.R.S.", condenseur-récupérateur de buée, grandes économies d'énergie (ATTENTION : raccordement à l'eau froide).

788x835xh1565/2265 mm
9,5 kW 400-230/3N 50Hz

10 960 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▷ Double paroi.
- ▷ Panier 600x500 mm, capacité 22 assiettes, platines 600x400 mm (voir accessoire), toujours possibilité d'utilisation de paniers 500x500 mm.
- ▷ Adoucisseur d'eau en continu, incorporé (ATTENTION : raccordement à l'eau froide).
- ▷ Hauteur de charge 465 mm.
- ▷ Hauteur de charge verres/assiettes 440 mm.
- ▷ Réalisation du capot en double parois muni d'une isolation thermique.
- ▷ De 24 à 60 paniers/heure, PLD cycles 60", 120", 150" ou continu.
- ▷ **FULL HYGIÈNE 3 PHASES :** lavage, décharge, rinçage.
- ▷ Pompe de vidange de série.
- ▷ Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).
- ▷ Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série.
- ▷ Cuve intégralement "emboutie" (30 litres - 2,5 kW).
- ▷ Rinçage à l'eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres).
- ▷ Boiler en inox (12 litres - 8 kW).

EN DOTATION : 1 panier 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment.





OSMOSEURS D'EAU MONOBLOC INOX

OSMOSIS PLUS



RS15/AT

OSMOSEUR 150 L/H MONOBLOC EN INOX

Recommandé pour les machines avec pompe de rinçage ou dispositif "Break Tank".

240x560xh590 mm
0,2 kW 230/1N 50Hz

1789 EUR

RS15/PP

OSMOSEUR 150 L/H AVEC VASE D'EXPANSION MONOBLOC EN INOX

Version avec vase d'expansion (5,5 litres à 3 bar), pour tout type de machines.

280x560xh525 mm
0,2 kW 230/1N 50Hz

2029 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ **PRODUCTIVITÉ:** 150 Litres/heure (à 15 °C).
- ▶ 3 compartiments distincts pour une meilleure gestion hydraulique, inspection (frontale) et électrique.
- ▶ Manomètres inclus pour visualiser la pression de l'eau.
- ▶ Membrane extractible par le devant pour un entretien facile.
- ▶ Filtre à charbon actif avec fonction "by-pass".
- ▶ Réalisation en acier inoxydable pour une durabilité accrue.

Les osmoseurs Diamond® produisent une eau légère et pure, « La référence » en matière de traitement d'eau. Le traitement par osmose inverse est ce qu'il se fait de mieux de nos jours en termes de purification d'eau !

Cette technique offre un résultat encore meilleur et plus précis que les procédés classiques. Une qualité d'eau optimale pour les laves verres, lave-vaisselle, fours à vapeur-mixte ou avec humidificateur...

De conception très robuste, nos osmoseurs ont été conçus à l'aide de matériaux sélectionnés, répondants aux dernières normes internationales en vigueur.

avantages

SYSTÈME DE PURIFICATION DE L'EAU: Filtrage des impuretés de rouille, des minéraux nocifs (fer, manganèse, sel), des produits chimiques (fluorure, chlore) et de toutes bactéries avec comme résultat :

- Une vaisselle étincelante.
- Moins de frais de service après-vente.
- Des économies énergétiques et produits lessiviels.
- Une hygiène assurée à 100 %.
- Très faible impact sur l'environnement.



ADOUCISSEURS D'EAU CHRONO-VOLUMÉTRIQUE

SOFTNER PLUS



ADOUCISSEURS D'EAU CHRONO-VOLUMÉTRIQUE

	ADD-6/MX	ADD-8/MX	ADD-27/MX	ADD-60/MX2
TYPE	Monobloc	Monobloc	Monobloc	Avec bonbonne externe
CAPACITÉ (LITRE)	6	8	27	60
DÉBIT (MAX.)	1,2 mc/h = 1200 l/h	1,8 mc/h = 1800 l/h	2,4 mc/h = 2400 l/h	2,7 mc/h = 2700 l/h
CAPACITÉ RÉSINE (LITRE)	5	6,5	20	50
CAPACITÉ CYCLIQUE	1,35 mc/h (20°F) = 1350 litres	1,75 mc/h (20°F) = 1750 litres	5,45 mc/h (20°F) = 5450 litres	13,50 mc/h (20°F) = 13500 litres
DIMENSIONS (mm)	220x430xh530	240x465xh535	320x540xh1140	264/470x264/470xh1590/680
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
PUISSANCE (kW)	0,03	0,03	0,03	0,03
	756 EUR	859 EUR	1240 EUR	1667 EUR

avantages

- **PRÉVENTION DE L'ENTARTRAGE:** Réduit la dureté de l'eau en diminuant la quantité de calcaire (principalement des carbonates de calcium et de magnésium).
- **DURABILITÉ DES ÉQUIPEMENTS:** Prolonge la vie des appareils, réduisant ainsi les frais de service après-vente.
- **ÉCONOMIES:** Diminue la consommation énergétique et les besoins en produits lessiviels.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Adoucisseur d'eau chrono volumétrique monobloc.
- ▶ **MODES DE RÉGULATION:** Fonctionnement en mode "Chronométrique" et "Volumétrique".
- ▶ Tête Programmable équipée d'un affichage sur display LCD (disponible en 5 langues).
- ▶ **BYPASS AUTOMATIQUE:** Système de by-pass intégré pour un fonctionnement flexible.
- ▶ **MATÉRIAUX:** Structure en ABS alimentaire et bonbonne en polyester, dotée d'un flotteur de sécurité.

RÉFRIGÉRATION

- 58 ARMOIRES VENTILÉES
- 60 ARMOIRES DE CONSERVATION
- 62 ARMOIRES FRIGORIFIQUES "ROLL-IN"
- 65 ARMOIRES DE MATURATION
- 68 TABLES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GASTRO
- 70 SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER
- 73 COMPTOIRS À GLACE
- 79 COMPTOIRS LINÉAIRES

- 110 ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATION



RÉFRIGÉRATION

RÉFRIGÉRATION

La Platinum Line de Diamond Europe propose des équipements fiables et performants, adaptés aux exigences des métiers de la restauration. Armoires, tables, saladettes, vitrines et comptoirs linéaires : chaque solution allie design, robustesse et innovation.

DES ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ADAPTÉES À CHAQUE USAGE

Idéales pour la conservation des produits sensibles, les armoires de la Platinum Line offrent des solutions en froid positif et négatif, alliant efficacité énergétique et hygiène irréprochable.

TABLES ET SALADETTES : POLYVALENCE AU QUOTIDIEN

Les tables et saladettes réfrigérées garantissent un espace de travail optimisé et une conservation parfaite des ingrédients. Leur modularité et leur durabilité en font des alliées indispensables des cuisines professionnelles.

LA GLACERIE : ÉLÉGANCE ET FRAÎCHEUR

Les vitrines pour glaces de la Platinum Line associent visibilité parfaite et conservation optimale grâce à des vitrages anti-condensation et des éclairages LED performants.

COMPTOIRS LINÉAIRES ET MODULABLES

Les comptoirs Platinum s'adaptent à vos besoins avec des configurations personnalisables et des options de réfrigération statique ou ventilée, idéales pour sublimer chaque produit exposé.



PLATINUM LINE

LA RÉFRIGÉRATION ÉCORESPONSABLE

La Platinum Line incarne l'engagement de Diamond Europe envers une réfrigération professionnelle durable et performante. Conçue pour allier efficacité énergétique et respect de l'environnement, cette gamme met en avant des solutions innovantes, adaptées aux attentes des professionnels exigeants et soucieux de réduire leur empreinte écologique.

Au cœur de cette démarche se trouve l'utilisation de technologies écoresponsables, comme les gaz réfrigérants naturels R290, reconnus pour leur faible impact environnemental. Associés à des systèmes d'isolation performants en mousse de polyuréthane haute densité, ces équipements minimisent les pertes thermiques tout en garantissant des performances optimales. Chaque détail, de la conception à la production, a été pensé pour optimiser la consommation énergétique sans compromettre la fiabilité ni la durabilité.

GAZ RÉFRIGÉRANT ÉCOLOGIQUE (R290)

- Utilisé dans la majorité de nos équipements, ce gaz respecte l'environnement grâce à son faible impact sur le réchauffement climatique et son absence de HCFC ou HFC.

TECHNOLOGIE ÉCO-ÉNERGÉTIQUE

- La conception optimise la répartition de la température grâce à une circulation d'air homogène, réduisant la consommation énergétique.
- Les fonctions avancées comme le dégivrage automatique au gaz chaud permettent également de minimiser l'impact énergétique.

MATÉRIAUX DURABLES ET RECYCLABLES

- Fabrication en acier inoxydable AISI 304, robuste, hygiénique et entièrement recyclable.

ISOLATION PERFORMANTE

- Utilisation de mousse de polyuréthane haute densité, garantissant une excellente isolation thermique et réduisant ainsi les pertes d'énergie.

La Platinum Line se distingue également par ses fonctions avancées, telles que le dégivrage automatique au gaz chaud et la régulation électronique intelligente. Ces innovations réduisent considérablement la consommation d'énergie et assurent une gestion précise des cycles de réfrigération, même dans des environnements à températures élevées. Enfin, les matériaux durables comme l'acier inoxydable AISI 304, à la fois robuste et recyclable, renforcent l'engagement écologique de Diamond Europe, garantissant une empreinte minimale sur les ressources naturelles.

Avec la Platinum Line, Diamond Europe démontre que performance et écologie peuvent aller de pair, répondant aux besoins des professionnels tout en respectant l'environnement.

Une réfrigération durable pour des solutions tournées vers l'avenir !

OPTIMISATION DE LA CONSOMMATION

- Groupes frigorifiques tropicalisés (fonctionnent efficacement même à des températures ambiantes élevées jusqu'à +43 °C), évitant une surconsommation d'énergie dans des conditions extrêmes.
- Régulateurs électroniques avec fonctions HACCP et modes d'économie d'énergie pour une gestion optimale.





ARMOIRES VENTILÉES

PLATINUM LINE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Construction monocoque en acier inoxydable AISI 304.
- ▶ Finition extérieure en Scotch Brite.
- ▶ Joues embouties (700 Litres).
- ▶ Isolation en mousse de polyuréthane haute densité (85 mm, env. 40 kg/m³), sans HFC.
- ▶ Intérieur avec coins arrondis pour une meilleure hygiène.
- ▶ Pieds réglables en acier inoxydable 18/10 (115-165 mm).
- ▶ Portes auto-fermantes et réversibles.
- ▶ Joints magnétiques remplaçables sans outils.
- ▶ Cadres de porte avec résistance remplaçable.
- ▶ Éclairage intérieur LED standard.
- ▶ Système de circulation d'air indirect pour une répartition uniforme de la température.
- ▶ Groupe réfrigérant monobloc tropicalisé (43 °C).
- ▶ Dégivrage automatique au gaz chaud.
- ▶ Panneau de contrôle numérique avec fonctions avancées.
- ▶ Disponibles en froid positif (-2/+8 °C) et négatif (-22/-15 °C).
- ▶ Filtre à condensateur amovible pour une maintenance facilitée.
- ▶ Gaz réfrigérants écologiques R290 par défaut.

avantages

- CONSERVATION OPTIMALE: Isolation performante et groupes tropicalisés.
- HYGIÈNE SIMPLIFIÉE: Intérieur arrondi et facile à nettoyer.
- POLYVALENCE: Modèles simples ou doubles, froid positif ou négatif.
- ÉCONOMIES D'ÉNERGIE: Contrôle numérique et fonction ENERGY SAVING.
- ROBUSTESSE: Acier inoxydable AISI 304 et conception durable.

Les armoires réfrigérées Diamond®, disponibles en versions simples ou doubles, offrent une solution idéale pour la conservation des aliments dans les environnements professionnels exigeants. Construites en acier inoxydable AISI 304 avec une finition extérieure Scotch Brite, elles allient robustesse et design moderne. Leur isolation écologique de 85 mm en mousse de polyuréthane haute densité assure une performance thermique optimale tout en respectant l'environnement.

Conçues pour allier praticité et hygiène, ces armoires disposent d'un intérieur arrondi pour un nettoyage facile, de portes auto-fermantes et réversibles, et de joints magnétiques remplaçables sans outils. Les groupes réfrigérants tropicalisés garantissent un fonctionnement efficace même dans des conditions extrêmes (jusqu'à 43 °C). Disponibles en froid positif (-2/+8 °C) et négatif (-22/-15 °C), elles répondent à tous les besoins de stockage, avec une répartition uniforme de la température grâce à un système de circulation d'air optimisé.

Pour encore plus de praticité, ces armoires intègrent un contrôle numérique intuitif. L'écran permet de régler précisément la température, de suivre les performances et de réduire la consommation énergétique grâce à un système de dégivrage intelligent et une fonction d'économie d'énergie. Ces caractéristiques font des armoires réfrigérées Diamond® un choix fiable et performant pour les cuisines et laboratoires modernes.



ARMOIRES VENTILÉES

PLATINUM LINE

ARMOIRES VENTILÉES 1 PORTE • 700L

Dimensions internes: 600x682,5x1440 mm.

Capacité: 24 grilles GN 2/1 • 700 litres.

Dotation: 3 grilles fournies.

AE1P/PL1

ARMOIRE POSITIVE

770x820xh2025 mm
 0,42 kW 230/1N 50Hz
 -2 °C à +8 °C

4242 EUR

AE1N/PL2

ARMOIRE NÉGATIVE

770x820xh2025 mm
 0,6 kW 230/1N 50Hz
 -22 °C à -15 °C

4724 EUR



ARMOIRES VENTILÉES 2 PORTES • 1400L

Dimensions internes: 1370x682,5x1440 mm.

Capacité: 48 grilles GN 2/1 • 1400 litres.

Dotation: 6 grilles fournies (3 par porte).

AE2P/PL3

ARMOIRE POSITIVE

1540x820xh2025 mm
 0,52 kW 230/1N 50Hz
 -2 °C à +8 °C

5845 EUR

AE2N/PL4

ARMOIRE NÉGATIVE

1540x820xh2025 mm
 0,74 kW 230/1N 50Hz
 -22 °C à -15 °C

6544 EUR

Affichage numérique intuitif avec dégivrage intelligent et fonction **ENERGY SAVING** pour des performances optimisées.

- ✓ FONCTION DÉGIVRAGE
- ✓ INTERRUPTEUR GÉNÉRAL
- ✓ LUMIÈRE INTÉRIEURE
- ✓ TOUCHE DE SÉLECTION





ARMOIRES DE CONSERVATION

PLATINUM LINE



CARACTÉRISTIQUES

- ▶ **STRUCTURE:** Intérieure et extérieure en acier inox (alimentaire) AISI 304, châssis monocoque et arrière en acier galvanisé.
- ▶ Gaz réfrigérant R290.
- ▶ Évaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires (non apparent).
- ▶ Serrure à clés.
- ▶ Éclairage interne avec interrupteur.
- ▶ Portes avec poignée ergonomique, réversible, fermeture par joint "triple chambres" et magnétique (remplacement aisé sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur et de l'évaporateur lors de l'ouverture porte).
- ▶ Microprocesseur de régulation, électronique "digital" (sous boîte fermée, 100 % étanche) avec fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED.
- ▶ Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud), panneau supérieur pour accessibilité au groupe compresseur sur charnières, facilité d'inspection.

avantages

- Jusqu'à 70 % d'économie avec "Diamond® Green Technology".
- Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits. Pas de "dessèchement des aliments" dans les armoires frigorifiques.
- Conçues pour les produits délicats.
- Régulation hygrométrique à 2 niveaux d'humidité de 40 % ou 60 %.
- Crémaillères et glissières en inox (anti-basculantes), fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).

Les armoires de conservation ventilées assurent une gestion optimale des températures pour préserver la qualité des produits alimentaires les plus délicats. Conçues avec des technologies avancées, elles garantissent une répartition homogène de l'air réfrigéré et une régulation précise des paramètres essentiels. Grâce à leur isolation renforcée et leur conception en acier inoxydable AISI 304, elles allient robustesse, hygiène et efficacité énergétique. Ces armoires répondent ainsi aux exigences des professionnels soucieux de la conservation des produits sensibles.

Polyvalentes et performantes, elles s'adaptent aussi bien aux produits nécessitant une température positive, comme le chocolat et les pralines, qu'à ceux demandant une température négative, telles que les glaces. Leur régulation fine de l'hygrométrie et leur conception ergonomique en font des équipements indispensables pour préserver la texture, les saveurs et l'apparence des produits, tout en respectant les normes alimentaires strictes.



ARMOIRES DE CONSERVATION

PLATINUM LINE



L'armoire de conservation "Ice-Cream" garantit une conservation optimale des glaces, avec une capacité de 700 litres et un système de ventilation performant. Idéale pour maintenir la texture et la saveur des produits, elle combine efficacité et économie d'énergie.

CAB61/H1-R2

ARMOIRE DE CONSERVATION
"ICE-CREAM"

Froid négatif ventilé • R290.
Super-isolée: Épaisseur de 85 mm.
Capacité: 54 bacs à glace de 5 litres
(dimensions: 360x165x120 mm).
En dotation: 5 platines (530x720 mm).
4 pieds en inox réglables.
Livrée sans bacs.

770x930xh2025 mm
0,7 kW 230/1N 50Hz
-10 °C à -25 °C

4 890 EUR

L'armoire de conservation "chocolaterie" est parfaite pour préserver la qualité des chocolats grâce à une régulation précise de l'humidité. Pratique et robuste, elle s'adapte aux besoins des artisans et professionnels exigeants.

AP1CH/F86-R2

ARMOIRE CONSERVATION
"CHOCOLATERIE"

Froid positif • Armoire ventilée • R290.
Super-isolée: Épaisseur de 75 mm.
Capacité: 40x EN 600x400 ou 20x EN 600x800.
En dotation: 20 paires de glissières (600x800 mm).
4 pieds en inox réglables.

790x1010xh2025 mm
0,4 kW 230/1N 50Hz
+4 °C à +18 °C

5 633 EUR





ARMOIRES FRIGORIFIQUES "ROLL-IN"

PLATINUM LINE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304 (arrière en acier galvanisé). Châssis monocoque robuste, avec sol plat en acier inox AISI 304, angles et coins arrondis.
- ▶ Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm, "super-isolé").
- ▶ Gaz réfrigérant R290.
- ▶ Portes réversibles avec poignées ergonomiques, joint magnétique "triple chambres", charnières avec arrêt à 100°, fermeture automatique.
- ▶ Dispositif alarme sonore et visuel pour "porte ouverte".
- ▶ De série avec serrure à clés.
- ▶ Groupe compresseur tropicalisé (+43 °C) avec condenseur ventilé.
- ▶ Évaporateur ventilé, traité contre le sel et les acides alimentaires "coating".
- ▶ Microprocesseur électronique "digital" 100 % étanche et écran de contrôle en façade avec LED.
- ▶ Dégivrage automatique de l'évaporateur (gaz chaud).
- ▶ Évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).

Les armoires réfrigérées Roll-In de Diamond® sont spécialement conçues pour accueillir des chariots GN 2/1 ou 600x800, répondant ainsi aux besoins des professionnels exigeants. Leur structure monocoque en acier inox AISI 304, associée à une isolation haute densité sans HFC, garantit robustesse, efficacité énergétique et respect des normes d'hygiène.

Disponibles en versions pour un chariot avec option passante ou pour deux chariots, ces armoires optimisent la gestion des flux de travail tout en offrant une conservation uniforme grâce à une circulation d'air optimisée. Avec des portes auto-fermantes, un groupe réfrigérant tropicalisé et une serrure intégrée, elles assurent à la fois praticité et sécurité au quotidien.

Attention: installation sur un sol parfaitement de niveau nécessaire pour un bon fonctionnement.

avantages

- Jusqu'à 70 % d'économie avec "Diamond® Green Technology".
- Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", permettant une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits. Pas de "dessèchement des aliments" dans les armoires frigorifiques.
- Conçues pour les produits délicats.
- Régulation hygrométrique à 2 niveaux d'humidité de 40 % ou 60 %.



ARMOIRES FRIGORIFIQUES "ROLL-IN"

PLATINUM LINE



AR1N/H1-R2

ARMOIRE FRIGORIFIQUE "ROLL-IN"
1 CHARIOT

Volume intérieur 1250 litres.
Dimensions internes : 740x920xh1850 mm.
Pour chariot GN2/1 ou EN 600x800,
hauteur max. 1830 mm (chariot non inclus).

900x1060xh2260 mm
0,43 kW 230/1N 50Hz
0 °C +10 °C

7898 EUR

AR2N/H2-R2

ARMOIRE FRIGORIFIQUE "ROLL-IN"
2 CHARIOTS

Volume intérieur 2500 litres.
Dimensions internes : 1640x920xh1850 mm.
Pour chariot GN2/1 ou EN 600x800,
hauteur max. 1830 mm (chariot non inclus).

1800x1060xh2260 mm
0,75 kW 230/1N 50Hz
0 °C +10 °C

12267 EUR



ARP1/H11-R2

ARMOIRE FRIGORIFIQUE "ROLL-IN"
1 CHARIOT - PASSANTE

2 portes : 1 de chaque côté "passante".

Volume intérieur 1250 litres.
Dimensions internes : 740x920xh1850 mm.
Pour chariot GN2/1 ou EN 600x800,
hauteur max. 1830 mm (chariot non inclus).

900x1130xh2260 mm
0,43 kW 230/1N 50Hz
0 °C +10 °C

8374 EUR





ARMOIRE DE MATURATION

PLATINUM LINE

Notre armoire de maturation pour la viande propose des conditions de vieillissement idéales grâce à un contrôle précis de l'humidité, de la température et de la ventilation.

Ce modèle haut de gamme permet aux professionnels de la restauration et de la transformation de la viande d'offrir des coupes exceptionnelles, savoureuses et parfaitement tendres, issues d'un processus de maturation maîtrisé et sécurisé, sublimant chaque coupe pour révéler des saveurs riches et authentiques.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Armoire ventilée de 600 litres.
- ▶ Porte vitrée.
- ▶ Réalisation avec une finition extérieure noire plastifiée et un intérieur en acier inoxydable AISI 304. Structure monobloc.
- ▶ Épaisseur de 60 mm avec mousse de polyuréthane haute densité (40 kg/m³).
- ▶ Fond interne rayonné • 20xGN 2/1.
- ▶ Portes à fermeture automatique avec arrêt à 90°.
- ▶ Circulation d'air indirecte et uniforme pour un vieillissement contrôlé et homogène. Dégivrage électrique automatique et évaporation automatique de l'eau de condensation.
- ▶ Roues de série (ø 80 mm).
- ▶ Éclairage intérieur pour une visibilité optimale.
- ▶ Serrure à clé de série.
- ▶ Sonde d'humidité pour un contrôle précis.



Fonctionnalités avancées

- Écran LCD avec fonctions avancées pour un réglage précis de la température et de l'humidité.
- Sans CFC ni HCFC, respectueuse de l'environnement.
- Système d'humidification/déshumidification automatique à contrôle uniforme.



AL4S/FGCB

ARMOIRE DE MATURATION • VIANDE

Avec humidificateur

3 jeux de guides • 4 crochets • 3 grilles inox 2/1.

720x800xh2010 mm
 0,42 kW ⚡ 230/1N 50Hz
 0 °C à +25 °C

5491 EUR



ARMOIRES DE MATURATION

PLATINUM LINE



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Armoire ventilée de 850 litres.
- ▶ Porte pleine ou vitrée, 20xGN 2/1.
- ▶ Réalisation en acier inoxydable AISI 304 (alimentaire) pour l'intérieur et l'extérieur (arrière en acier galvanisé) avec châssis monocoque.
- ▶ Crémaillères et glissières antibasculantes en inox (20xGN 2/1 • Espacement 67 mm).
- ▶ Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités).
- ▶ Portes avec poignée ergonomique, réversible, fermeture assurée par joint "triple chambre" et magnétique (remplacement aisé sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique (dispositif d'alarme sonore et visuelle pour "porte ouverte").
- ▶ Gaz réfrigérant R134.
- ▶ Groupe compresseur (T° ambiante 43 °C), condenseur ventilé.
- ▶ Évaporateur ventilé (surdimensionné) avec traitement anti-sel et acides alimentaires "coating", complètement caché.
- ▶ Dégivrage automatique de l'évaporateur (électrique) et évaporation automatique du condensat (à gaz chaud).
- ▶ Éclairage intérieur, avec interrupteur.
- ▶ Serrure à clé de série.
- ▶ 4 pieds inox réglables.

Fonctionnalités avancées

- Panneau de commande "TOUCH SCREEN" (sous boîte fermée, 100 % étanche), avec fonctions HACCP. Mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température et temps (modifiables à souhait).
- Isolation en polyuréthane sans CFC (75 mm=super-isolée).
- Dispositif automatique pour l'humidification de 30 % à 99 % (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande). Renouvellement de l'air à l'intérieur de l'armoire, extraction automatique.

Découvrez notre gamme d'armoires de maturation ventilées Diamond®, conçues pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels de la viande, de la charcuterie et du fromage. Ces armoires offrent une maîtrise précise des paramètres de conservation et d'affinage, garantissant des résultats exceptionnels en matière de texture et de saveur. Grâce à leur fabrication en acier inoxydable de qualité alimentaire, elles assurent une hygiène irréprochable et une durabilité remarquable.

Chaque modèle est adapté à un usage spécifique : les armoires pour charcuterie et fromages intègrent un système d'humidification/déshumidification automatique, tandis que les modèles pour viande se concentrent sur une performance de conservation optimale sans humidificateur. Avec leurs portes pleines ou vitrées, leurs panneaux de commande tactile étanche et leurs équipements robustes, ces armoires s'imposent comme des outils indispensables pour maîtriser parfaitement le processus de maturation.



ARMOIRES DE MATURATION

PLATINUM LINE



ARMOIRES DE MATURATION • VIANDE

Sans humidificateur

3 paires de glissières • 4 crochets • + 2 grilles en acier inoxydable 2/1.

790x1095xh2025 mm
 0,7 kW 230/1N 50Hz
 -3 °C à +35 °C

AL4S/FC

Porte pleine en acier inox.

7 266^{EUR}

AL4S/FGC

Porte vitrée "thermopane" avec cadre en acier inox.

7 928^{EUR}

ARMOIRES DE MATURATION • CHARCUTERIE

Avec humidificateur

2 paires de glissières • 8 crochets à viande.

790x1095xh2025 mm
 0,7 kW 230/1N 50Hz
 -3 °C à +35 °C

AL4S/FS

Porte pleine en acier inox.

8 813^{EUR}

AL4S/FGS

Porte vitrée "thermopane" avec cadre en acier inox.

9 440^{EUR}

ARMOIRES DE FERMENTATION • FROMAGES

Avec humidificateur

8 paires de glissières • 8 grilles en plastique 2/1.

790x1095xh2025 mm
 0,7 kW 230/1N 50Hz
 -3 °C à +35 °C

AL4S/FF

Porte pleine en acier inox.

8 896^{EUR}

AL4S/FGF

Porte vitrée "thermopane" avec cadre en acier inox.

9 524^{EUR}



TABLES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GASTRO

PLATINUM LINE



AUSSI DISPONIBLE
SANS GROUPE



Les tables réfrigérées professionnelles pour la conservation des aliments sont la solution fonctionnelle et esthétique pour les cuisines professionnelles. Vous pouvez choisir entre différents modèles ventilés de 2 à 4 compartiments avec une température positive -2 °C +8 °C, en version motorisée ou préparée pour une unité à distance. Les modèles à température positive sont disponibles avec 1/2, 1/3 tiroirs (facilement amovibles) ou portes. Dans la version motorisée, le compartiment technique est positionné à droite. Possibilité d'avoir le groupe à gauche sur demande.

Les nouvelles tables réfrigérées sont construites avec une structure monocoque en acier inoxydable AISI 304 et une finition extérieure en scotch-brite satiné. L'épaisseur de l'isolation est de 60 mm pour la coque et de 50 mm pour les portes en mousse haute densité. Les charnières supérieures et inférieures des portes sont fixées à l'avant du corps (interchangeables sans enlever le plan de travail) et permettent de monter des portes réversibles.



K12P/PL1

**KIT BLOC 2 TIROIRS
1/2 + 1/2**

Dimensions internes:
305x525xh200 mm.

480 EUR



K13P/PL2

**KIT BLOC 3 TIROIRS
1/3 + 1/3 + 1/3**

Dimensions internes:
305x525xh100 mm.

795 EUR

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304.
- ▶ Hauteur de porte exceptionnelle de 710 mm.
- ▶ Gaz réfrigérant écologique R290.
- ▶ Crémaillères et glissières anti-basculantes en inox, fond intérieur embouti, angles et coins arrondis.
- ▶ Portes avec poignée ergonomique et joints magnétiques « triple chambres », à fermeture automatique avec arrêt à 95°.
- ▶ Groupe frigorifique en classe climatique 5 (40 °C - 40 % humidité), type « monobloc », munie d'un filtre à air (lavable).
- ▶ Évaporateur (latéral) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- ▶ Système de ventilation canalisé à l'arrière pour une température interne parfaite et homogène.
- ▶ Dégivrage par gaz chaud et évaporation automatique de l'eau de condensation.
- ▶ Température uniforme, grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré.
- ▶ Panneau de commande accessible frontalement, facilité d'inspection.
- ▶ Régulateur électronique (sous boîte fermée, 100 % étanche) avec fonctions HACCP.

DOTATION : 1 grille GN 1/1 (530x325 mm), par porte et 4 pieds en inox réglables H 95/140 mm.



TABLES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES GASTRO

PLATINUM LINE

TABLES RÉFRIGÉRÉES - 2 PORTES

	TFC2/AG-1	TFM2/AG-2	TFC2/SG-7	TFM2/SG-8
GROUPE RÉFRIGÉRÉ	Avec groupe	Avec groupe	Sans groupe	Sans groupe
CENTRALE MURALE	Centrale	Murale	Centrale	Murale
CAPACITÉ (LITRE)	260	260	260	260
DIMENSIONS (mm)	1351x680xh900	1351x680xh900	1141x680xh900	1141x680xh900
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
PUISSANCE (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPÉRATURES	-2 °C à +8 °C			
	4 008 EUR	4 088 EUR	3 688 EUR	3 762 EUR



TABLES RÉFRIGÉRÉES - 3 PORTES

	TFC3/AG-3	TFM3/AG-4	TFC3/SG-9	TFM3/SG-10
GROUPE RÉFRIGÉRÉ	Avec groupe	Avec groupe	Sans groupe	Sans groupe
CENTRALE MURALE	Centrale	Murale	Centrale	Murale
CAPACITÉ (LITRE)	405	405	405	405
DIMENSIONS (mm)	1799x680xh900	1799x680xh900	1589x680xh900	1589x680xh900
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
PUISSANCE (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPÉRATURES	-2 °C à +8 °C			
	4 695 EUR	4 786 EUR	4 404 EUR	4 489 EUR



TABLES RÉFRIGÉRÉES - 4 PORTES

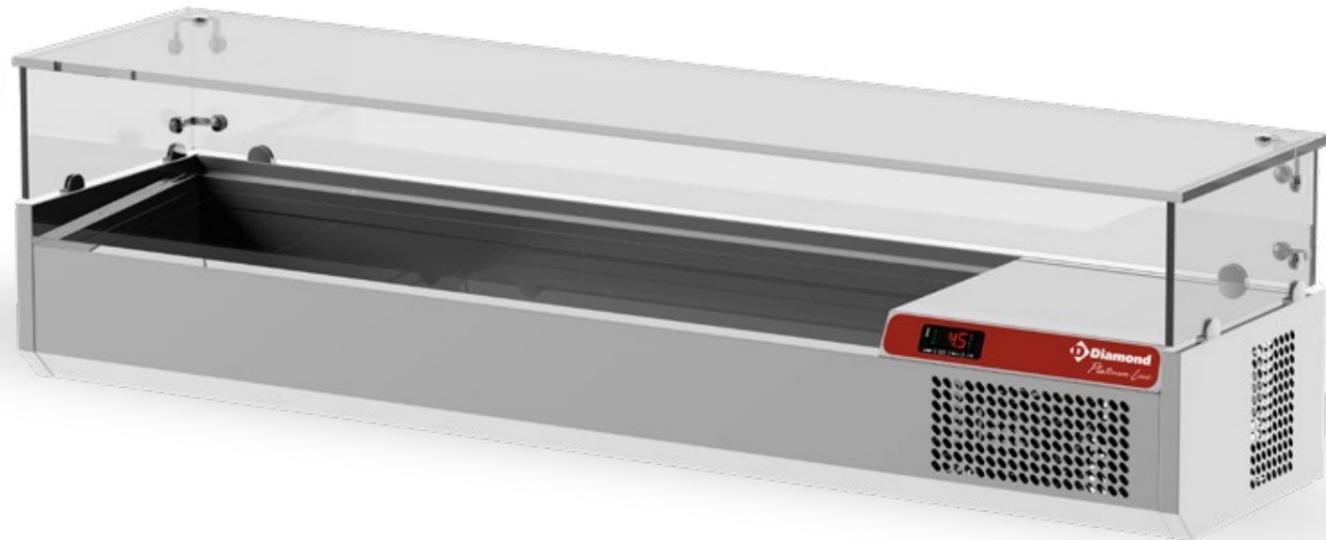
	TFC4/AG-5	TFM4/AG-6	TFC4/SG-11	TFM4/SG-12
GROUPE RÉFRIGÉRÉ	Avec groupe	Avec groupe	Sans groupe	Sans groupe
CENTRALE MURALE	Centrale	Murale	Centrale	Murale
CAPACITÉ (LITRE)	550	550	550	550
DIMENSIONS (mm)	2247x680xh900	2247x680xh900	2037x680xh900	2037x680xh900
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz	230/1N 50-60Hz
PUISSANCE (kW)	0,42	0,42	-	-
TEMPÉRATURES	-2 °C à +8 °C	-2 °C à +8 °C	-2 °C à +8 °C	-2 °C à +8 °C
	5 426 EUR	5 528 EUR	5 116 EUR	5 213 EUR





SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

PLATINUM LINE



Les saladettes Diamond® en inox avec vitre sont conçues pour les professionnels de la restauration. Elles allient performance et esthétique. Fabriquées en inox AISI 304 avec une finition satinée Scotch-Brite, elles sont idéales pour optimiser l'organisation de votre espace de travail tout en garantissant une présentation soignée des ingrédients.

Avec leurs dimensions de 1400 mm à 2000 mm de large, nos saladettes s'adaptent à toutes les configurations de cuisine, qu'elles soient intégrées à un comptoir ou installées sur une table de préparation. Chaque modèle peut contenir différentes combinaisons de bacs GN en inox ou polycarbonate, assurant une flexibilité maximale pour répondre à vos besoins de stockage et de préparation.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ **MATÉRIAU:** Inox alimentaire AISI 304, finition satinée Scotch-Brite.
- ▶ **ISOLATION:** Mousse de polyuréthane haute densité (40 kg/m³).
- ▶ **COMPATIBILITÉ:** Convient aux bacs GN en acier inoxydable ou en polycarbonate.
- ▶ **INSTALLATION:** Peut être fixée sur tables de préparation, équerres murales, ou pieds réglables.



DIMENSIONS INTÉRIEURES

1400	958 x 305 x h150 mm	
1600	1158 x 305 x h150 mm	
1800	1358 x 305 x h150 mm	
2000	1558 x 305 x h150 mm	



SALADETTES RÉFRIGÉRÉES À POSER

PLATINUM LINE



SY140/PL1

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE 1400

Capacité brute: 44 litres.
 Largeur de la vitre: 1400 mm.
 Dimensions intérieures: 958x305xh150 mm.

1400x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0 °C à +15 °C

1736 EUR



SY160/PL2

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE 1600

Capacité brute: 53 litres.
 Largeur de la vitre: 1600 mm.
 Dimensions intérieures: 1158x305xh150 mm.

1600x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0 °C à +15 °C

1806 EUR



SY180/PL3

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE 1800

Capacité brute: 62 litres.
 Largeur de la vitre: 1800 mm.
 Dimensions intérieures: 1358x305xh150 mm.

1800x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0 °C à +15 °C

1873 EUR



SY200/PL4

SALADETTE RÉFRIGÉRÉE 2000

Capacité brute: 71 litres.
 Largeur de la vitre: 2000 mm.
 Dimensions intérieures: 1558x305xh150 mm.

2000x380xh410 mm
 0,22 kW 230/1N 50Hz
 0 °C à +15 °C

1957 EUR



LA GLACERIE

Diamond Europe propose une gamme complète de comptoirs de glacerie alliant design moderne, efficacité énergétique et technologies avancées. Chaque ligne, conçue pour répondre aux besoins spécifiques des professionnels, garantit une présentation élégante et une conservation optimale des crèmes glacées. Les modèles de cette gamme offrent des capacités variées, adaptées aux petites comme aux grandes surfaces, tout en maximisant la visibilité des produits grâce à des vitrines sans condensation et un éclairage LED performant. Du style compact et urbain de la TORONTO LINE à l'élégance raffinée de la MONTREAL LINE, chaque solution combine esthétique, praticité et innovation pour valoriser vos créations glacées.

Grâce à l'utilisation de gaz réfrigérant R290 écologique et de technologies anti-condensation, les comptoirs Diamond® assurent une efficacité énergétique exemplaire tout en minimisant leur impact environnemental. Faciles à entretenir et conçus pour durer, ces vitrines répondent aux exigences des établissements modernes et s'adaptent parfaitement à tous les espaces. Que vous recherchiez une solution compacte comme la LAVAL LINE ou une vitrine d'exposition étendue comme l'OTTAWA LINE, Diamond Europe vous offre la garantie d'un équipement fiable, performant et adapté à vos besoins.



COMPTOIRS À GLACE TORONTO

PLATINUM LINE

TORONTO

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▷ Présentation et service parfaits pour la crème glacée.
- ▷ Modèles plug-in avec unité de condensation intégrée.
- ▷ Dégivrage automatique par gaz chaud.
- ▷ Verre avant et panneaux latéraux en double vitrage pour une meilleure efficacité énergétique et une visibilité parfaite.
- ▷ Éclairage LED à haute luminosité et écoénergétique.
- ▷ Composants internes faciles à retirer et à nettoyer.
- ▷ Classe climatique 4 • Réfrigérant R290.
- ▷ **TEMPÉRATURE** : -18 °C à -15 °C.

CHOISISSEZ VOTRE STYLE !

Plusieurs options de revêtement pour votre magasin.

Sur demande : d'autres couleurs et matériaux de revêtement peuvent être utilisés à l'intérieur et à l'extérieur de l'équipement.



TORONTO • ADAPTABLE ET COMPACT, IDÉAL POUR VOS GLACES !

TORONTO est une ligne complète et adaptable de comptoirs réfrigérés. Avec une grande variété de solutions et sans changer le look, TORONTO s'adapte à toutes les exigences de votre magasin.

Glaces parfaites et mises en évidence !

- ⋮ Modèles pour 10 ou 13 bacs de 5 litres de glace.
- ⋮ Système de réfrigération avec ventilation douce qui assure répartition uniforme de la température.
- ⋮ Comptoir à glace compact avec 900 mm de profondeur, idéal pour les espaces où chaque centimètre compte.
- ⋮ Illumination LED de haute luminosité et efficacité énergétique.



Comptoir à glace compact pour les espaces réduits.

TORO12-V10

COMPTOIR TORONTO 10 BACS

Surface d'exposition : 0,59 m².
10 bacs 16x36 mm.

1250x900xh1300 mm
1 kW 230/1N 50Hz

9 888 EUR

TORO17-V11

COMPTOIR TORONTO 13 BACS

Surface d'exposition : 0,77 m².
13 bacs 16x36 mm.

1650x900xh1300 mm
1,5 kW 230/1N 50Hz

11 591 EUR



COMPTOIRS À GLACE LAVAL

PLATINUM LINE



LAVAL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Pour glaces et crèmes glacées.
- ▶ Modèles avec ventilation réfrigérée.
- ▶ Éclairage LED à haute luminosité et à faible consommation d'énergie.
- ▶ Classe climatique 4 • Réfrigérant R290.
- ▶ **TEMPÉRATURE:** -18 °C à -15 °C.

LAVAL • UN CONCEPT D'EXPOSITION URBAIN ET CONTEMPORAIN

Conçue pour le service alimentaire d'excellence, LAVAL est une ligne moderne de comptoirs pour Cafétéria & Restauration qui combine le design contemporain avec la rigueur et la fiabilité.

Glaces parfaites avec une incroyable présentation !

- ⋮ Modèles pour 6, 10 ou 13 bacs de 5 litres de glace.
- ⋮ Système de réfrigération avec ventilation douce qui assure une répartition uniforme de la température.
- ⋮ Illumination LED de haute luminosité et efficacité énergétique.

CHOISISSEZ VOTRE STYLE !

Sur demande: d'autres couleurs et matériaux de revêtement peuvent être utilisés à l'intérieur et à l'extérieur de l'équipement.



LAVA09-V12

COMPTOIR LAVAL 6 BACS

Surface d'exposition : 0,36 m².
6 bacs 16x36 mm.

850x900xh1300 mm
⚡ 0,7 kW ⚡ 230/1N 50Hz

10 863 EUR

LAVA13-V13

COMPTOIR LAVAL 10 BACS

Surface d'exposition : 0,59 m².
10 bacs 16x36 mm.

1250x900xh1300 mm
⚡ 1 kW ⚡ 230/1N 50Hz

12 641 EUR

LAVA17-V14

COMPTOIR LAVAL 13 BACS

Surface d'exposition : 0,77 m².
13 bacs 16x36 mm.

1650x900xh1300 mm
⚡ 1 kW ⚡ 230/1N 50Hz

15 407 EUR



COMPTOIRS À GLACE OTTAWA

PLATINUM LINE



OTTAWA

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Modèles spécialisés pour glaces.
- ▶ Éclairage LED à haute luminosité et faible consommation énergétique.
- ▶ Vitrines pour glaces avec unité de condensation intégrée (plug-in).
- ▶ Double vitrage latéral et système passif anti-condensation pour une plus grande économie d'énergie.
- ▶ Vitrage frontal avec ressort à gaz pour faciliter l'accès et le nettoyage du présentoir.
- ▶ Accès facile au condenseur pour le nettoyage et l'entretien.
- ▶ Classe climatique 4 • Réfrigérant R290.
- ▶ **TEMPÉRATURE:** -18 °C à -15 °C.

OTTAWA • EXPOSITION ATTRACTIVE DE VOS GLACES ET SERVICE FACILE !

OTTAWA est la solution idéale de présentation des glaces, parfaite pour équiper les petites et moyennes surfaces.

Disponible en différentes tailles, il offre flexibilité et design pour que vos glaces soient présentées de manière attrayante et efficace !

Version spécialisée pour la présentation et le service des glaces avec ventilation douce pour une répartition uniforme de la température dans l'ensemble du présentoir.

- ⋮ Modèles pouvant contenir 12, 18, 24 bacs à glace de 5 litres.
- ⋮ Bonne conservation des glaces jusqu'à 80 mm au-dessus du bac.



Accès facile au condenseur pour le nettoyage et l'entretien.



Vitrage frontal avec ressort à gaz.

OTTA11-V7

COMPTOIR OTTAWA 8 À 12 BACS

Surface d'exposition : 0,71 m².
12 bacs 16x36 mm
ou 8 bacs 25x36 mm.

1105x1240xh1200 mm
⚡ 1,4 kW ⚡ 230/1N 50Hz

12 429 EUR

OTTA16-V8

COMPTOIR OTTAWA 12 À 18 BACS

Surface d'exposition : 1,07 m².
18 bacs 16x36 mm
ou 12 bacs 25x36 mm.

1605x1240xh1200 mm
⚡ 2,00 kW ⚡ 400/3N 50Hz

15 084 EUR

OTTA21-V9

COMPTOIR OTTAWA 16 À 24 BACS

Surface d'exposition : 1,43 m².
24 bacs 16x36 mm
ou 16 bacs 25x36 mm.

2100x1240xh1200 mm
⚡ 2,7 kW ⚡ 400/3N 50Hz

23 180 EUR



COMPTOIRS À GLACES QUÉBEC

PLATINUM LINE



QUÉBEC

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Présentation et service parfaits pour la crème glacée.
- ▶ Modèles plug-in avec unité de condensation intégrée.
- ▶ Dégivrage automatique par gaz chaud.
- ▶ Verre avant relevable avec vérins à gaz pour un réapprovisionnement et un nettoyage faciles.
- ▶ Finitions intérieures en acier inoxydable avec des composants internes faciles à retirer et à nettoyer.
- ▶ Éclairage LED à haute luminosité et écoénergétique.
- ▶ Classe climatique 4 • Réfrigérant R290.
- ▶ **TEMPÉRATURE**: -18 °C à -15 °C.



Vitrage frontal avec ressort à gaz.



Système passif anti-condensation.

QUÉBEC • L'EXPÉRIENCE ULTIME DE LA CRÈME GLACÉE

Une vitrine avec un design et une technologie innovante, destinée à l'exposition de la glace, qui dispose d'une large surface d'exposition et offre une incroyable visibilité. Elle possède un ensemble d'innovations technologiques qui assure une conservation parfaite et une mise en valeur performante de votre produit.

Tout le monde verra et voudra goûter vos incroyables glaces !

La conception unique de la vitre frontale sans éléments techniques combinant des côtés chauffants et un système anti-condensation passif à faible consommation d'énergie de la vitre frontale, assure une visibilité parfaite sans condensation ni obstacles de vos glaces.

... Vitrine pouvant contenir 12, 18, 24 bacs à glace de 5 litres.

... Conservation des glaces jusqu'à 80 mm au-dessus du bac.

QUEB11-V4

COMPTOIR QUÉBEC 8 À 12 BACS

Surface d'exposition : 0,71 m².
12 bacs 16x36 mm
ou 8 bacs 25x36 mm.

1105x1150xh1150 mm
2,08 kW 230/1N 50Hz

13 650 EUR

QUEB16-V5

COMPTOIR QUÉBEC 12 À 18 BACS

Surface d'exposition : 1,07 m².
18 bacs 16x36 mm
ou 12 bacs 25x36 mm.

1605x1150xh1150 mm
2,82 kW 400/3N 50Hz

16 867 EUR

QUEB21-V6

COMPTOIR QUÉBEC 16 À 24 BACS

Surface d'exposition : 1,43 m².
24 bacs 16x36 mm
ou 16 bacs 25x36 mm.

2100x1150xh1150 mm
2,86 kW 400/3N 50Hz

25 973 EUR



COMPTOIRS À GLACE MONTREAL

PLATINUM LINE



MONTREAL

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Conçu pour la présentation de gelato et de crèmes glacées jusqu'à 15 cm au-dessus du bac.
- ▶ Température uniforme dans le comptoir grâce à un système de ventilation douce avec double conduit d'air.
- ▶ Verre avant incliné à double vitrage, réduisant les reflets et améliorant la visibilité.
- ▶ Unité de condensation intégrée.
- ▶ Verre avant relevable avec vérins à gaz pour un accès et un nettoyage faciles.
- ▶ Finitions intérieures en acier inoxydable avec des composants internes faciles à retirer et à nettoyer.
- ▶ Éclairage LED à haute luminosité et écoénergétique.
- ▶ Classe climatique 4 • Réfrigérant R290.
- ▶ **TEMPÉRATURE**: -18 °C à -15 °C.



Accès facile au condenseur pour le nettoyage et l'entretien.

MONTREAL • PERFORMANCE ET VISIBILITÉ, VOTRE CRÈME GLACÉE TOUJOURS À SON MEILLEUR NIVEAU !

Conçue pour les magasins de crèmes glacées modernes, la vitrine **MONTREAL** pour glaces et gelato allie haute performance et superbe visibilité des produits. La conception avancée du flux d'air assure une température constante dans toute la vitrine, garantissant que votre crème glacée reste parfaite pour vos clients qui méritent ce qu'il y a de mieux !

Exposition maximale, superbe présentation pour toutes vos glaces ! Vitrine spécialement conçue pour les glaces artisanales et semi-industrielles avec une technologie innovante pour des glaces toujours meilleures.

Système de refroidissement ventilé avec double canal d'air et ventilation douce qui assure une température homogène dans tout le présentoir, préservant correctement les caractéristiques et la qualité de vos glaces, même dans des conditions ambiantes difficiles.

... Vitrine pouvant contenir 12, 18, 24 bacs à glace de 5 litres.

... Conservation des glaces jusqu'à 150 mm au-dessus du bac.

MONT11-V1

COMPTOIR MONTREAL 8 À 12 BACS

Surface d'exposition : 0,71 m².
12 bacs 16x36 mm
ou 8 bacs 25x36 mm.

1105x1150xh1150 mm
2,1 kW 230/1N 50Hz

13 650 EUR

MONT16-V2

COMPTOIR MONTREAL 12 À 18 BACS

Surface d'exposition : 1,07 m².
18 bacs 16x36 mm
ou 12 bacs 25x36 mm.

1605x1150xh1150 mm
2,9 kW 400/3N 50Hz

16 867 EUR

MONT21-V3

COMPTOIR MONTREAL 16 À 24 BACS

Surface d'exposition : 1,43 m².
24 bacs 16x36 mm
ou 16 bacs 25x36 mm.

2100x1150xh1150 mm
3,7 kW 400/3N 50Hz

25 973 EUR

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS

Les comptoirs réfrigérés représentent l'équilibre parfait entre technologie et esthétique, pensés pour offrir une présentation soignée tout en préservant la fraîcheur des produits.

Ils répondent aux exigences des professionnels grâce à des systèmes de réfrigération adaptés : ventilés pour une circulation uniforme de l'air, ou statiques avec un fond matifié pour une température constante et sans reflets.

Chaque comptoir est conçu avec des matériaux nobles et durables, comme l'acier inoxydable, soudé à la main, assurant robustesse et qualité dans les environnements de boucherie et de traiteur.

L'accessibilité et la visibilité sont maximisées grâce aux vitres ouvrables vers le haut, idéales pour un accès pratique aux produits et aux grilles arrondies favorisant la circulation de l'air. Leur conception soignée permet de mettre en valeur chaque produit exposé, alliant fonctionnalité et élégance. Ces comptoirs polyvalents et robustes s'intègrent parfaitement dans les espaces professionnels et garantissent une expérience visuelle et qualitative à la hauteur des attentes les plus élevées.

De nombreuses configurations sont disponibles pour chaque gamme de comptoirs réfrigérés.

Contactez Diamond Europe pour plus de détails :
sales@diamond-eu.com



COMPTOIR CORSICO

PLATINUM LINE

LA SOLUTION LA PLUS COMPLÈTE ET LA PLUS FLEXIBLE POUR LA DISTRIBUTION ALIMENTAIRE AU DÉTAIL MODERNE

Conçue pour tous les formats de la grande distribution, la gamme de vitrines CORSICO renaît avec des caractéristiques élargies et des valeurs ajoutées supplémentaires, notamment une consommation d'énergie réduite, un système de réfrigération intégré, un grand plateau d'exposition et 3 largeurs. Plus d'opportunités commerciales qui, associées à la facilité de nettoyage, facilitent les opérations quotidiennes et garantissent une hygiène parfaite.

AUGMENTATION DES PERFORMANCES ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Système de refroidissement ventilé qui garantit une distribution parfaite et uniforme de la température dans l'ensemble du présentoir - classe de température 3M0.

- ⋮ Système passif anti-condensation à faible consommation d'énergie pour les vitres frontales.
- ⋮ Système de décongélation par ventilation et compresseur stop 2H/2H sans résistances ni gaz chauds.
- ⋮ Double vitrage latéral pour une meilleure efficacité énergétique.
- ⋮ Thermomètre solaire sans pile, sans entretien, sans frais.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▷ DIMENSIONS DISPONIBLES :
 - Groupe intégré (Plugin) • Réfrigérant R290 937 | 1250 | 1562 | 1875 | 2500 mm
 - Groupe distant • Réfrigérant R452 3125 | 3750 mm
- ▷ Éclairage LED 4000K qui sublime les couleurs des aliments.
- ▷ Plateau d'exposition inclinable.
- ▷ Classe de température M0 (-1 °C à +4 °C).

DEUX MODÈLES EN FONCTION DES BESOINS DE VOTRE ACTIVITÉ

Conçues pour améliorer les opérations de nettoyage quotidiennes et augmenter la capacité d'exposition, les vitrines CORSICO sont disponibles en deux modèles :

- Modèles avec évaporateur vertical (EV) sous le plateau de service, ce qui garantit une plus grande protection, réduit l'accumulation de déchets et facilite le nettoyage.
- Modèles avec évaporateur horizontal (EH) sous le plateau d'exposition, offrant une profondeur de +80 mm pour les produits.

CAPACITÉ D'EXPOSITION ADAPTÉE AUX BESOINS DE VOTRE ACTIVITÉ

Disponible en 1050, 1150 et 1250 mm de largeur, le grand présentoir de 220 mm de hauteur de chargement offre une grande capacité pour vos produits, toujours dans les meilleures conditions de conservation.

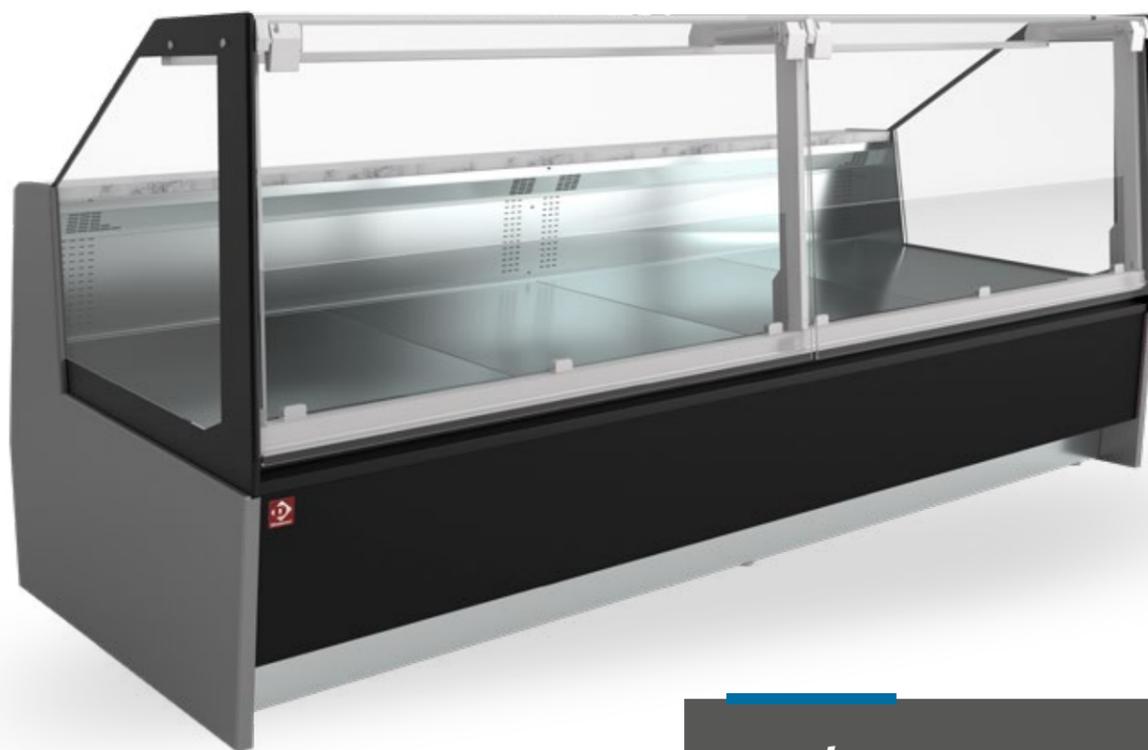


- ▷ ÉVAPORATEUR VERTICAL (EV) :
profondeur d'exposition - 670 | 770 | 870 mm.
- ▷ ÉVAPORATEUR HORIZONTAL (EH) :
profondeur d'exposition - 750 | 850 | 950 mm.



COMPTOIR EVORA PLATINUM LINE

FINITION COULEUR AU CHOIX



avantages

- Design moderne et élégant.
- Large espace d'exposition optimisé.
- Grande modularité grâce à ses nombreuses configurations.

Le comptoir EVORA combine design moderne et grande surface d'exposition pour une optimisation maximale de l'espace. Il s'accompagne d'accessoires variés permettant des configurations personnalisées, adaptées à vos besoins et à votre espace.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ **DIMENSIONS DISPONIBLES :**
1250, 1875, 2500, 3125, 3750 mm
(incluant meuble caisse INT et EXT 90°).
- ▶ **TROIS VERSIONS DE VITRES FRONTALES :**
 - VVE (Relevables)
 - VVR (Rabattables)
 - VVS (Self-Service)
- ▶ Jous latérales en double vitrage panoramique (VVE et VVR).
- ▶ **DEUX RÉGIMES DE TEMPÉRATURE :**
M1, M2 (classe climatique 3, ISO 23953-2).
- ▶ Multiplexage possible.
- ▶ **INTÉRIEUR EN ACIER INOX :** cuve et caisse de ventilation.
- ▶ Tablette de service en inox texturé et tablette supérieure vitrée.
- ▶ Résistance antibuée dans les vitres frontales.
- ▶ Éclairage LED "cool meat".
- ▶ Dégivrage naturel automatique.
- ▶ Détendeur thermostatique.
- ▶ Régulateur électronique convivial.



COMPTOIR AVEIRO PLATINUM LINE

Nombreuses configurations sur demande !
sales@diamond-eu.com



Avec un design élégant et inspiratoire, la vitrine AVEIRO se distingue par sa grande profondeur qui garantit une vaste surface d'exposition et la rentabilisation de l'espace occupé.

Extrêmement modulable, l'AVEIRO peut être fournie avec des vitres sphériques, des vitres verticales ou des vitres basses, une structure avec pieds ou tablier et une vaste gamme d'accessoires qui permettent une personnalisation selon le concept désiré par chaque établissement.

Disponible dans les versions réfrigérées (froid ventilé), bain-marie, bacs réfrigérés, plaque chauffante et plaque froide (froid statique), cette vitrine permet la création de plusieurs configurations tout en s'adaptant aux différents besoins de présentation de denrées alimentaires.

FINITION COULEUR AU CHOIX



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ **DIMENSIONS DISPONIBLES :**
1250, 1875, 2500, 3125, 3750 mm.
- ▶ **DEUX VERSIONS :** avec pieds ou tabliers fermés.
- ▶ Dégivrage naturel automatique.
- ▶ Jous latérales en double vitrage panoramique.
- ▶ Résistance antibuée dans les vitres frontales.
- ▶ Pare-choc frontale en profilé d'aluminium.
- ▶ Intérieur en acier inox brillant.
- ▶ Tablette de service en acier inox.
- ▶ Éclairage fluorescent T5.





COMPTOIR LIGNANO

PLATINUM LINE

LIGNANO L'ÉLÉGANCE ET LA POLYVALENCE À 360°

LIGNANO incarne l'équilibre parfait entre design, robustesse et fonctionnalité. Pensé pour la boucherie et le service traiteur, tant pour les produits froids que chauds, ce comptoir s'impose comme le choix universel par excellence, combinant élégance et efficacité dans chaque détail.

LA PERFECTION DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Avec LIGNANO, chaque élément est soigneusement étudié pour garantir une qualité inégalée en matière de matériaux, d'esthétique et de performance. Ce comptoir est une véritable œuvre d'art fonctionnelle où chaque finition et chaque texture contribuent à une expérience visuelle et sensorielle unique.

UN COMPTOIR POLYVALENT ET PERSONNALISABLE

Conçu pour répondre à une multitude d'utilisations, LIGNANO est le choix idéal pour sublimer vos produits. Adaptez l'espace d'exposition selon vos besoins, en délimitant des zones dédiées pour chaque catégorie de produits. Cette flexibilité de "visual merchandising" permet de mettre en valeur vos produits avec une précision millimétrée, optimisant l'agencement et l'expérience client.



FINITION COULEUR AU CHOIX



LIGNANO : L'EXPOSITION SUBLIMÉE

Chaque détail de LIGNANO est pensé pour magnifier la présentation de vos produits : la brillance de l'acier inoxydable, la pureté des vitres droites et la linéarité d'un design irréprochable. Polyvalent, il s'adapte à vos exigences en offrant des versions variées qui mettent en valeur chaque produit. LIGNANO est bien plus qu'un simple comptoir, c'est un espace où chaque article est sublimé pour une présentation haut de gamme à la hauteur de vos ambitions.

Nombreuses configurations disponibles !
Contactez Diamond Europe pour plus de détails :
sales@diamond-eu.com



Grilles rectangulaires avec angles arrondis pour l'évacuation de l'air.



Vitre droite ouvrable vers le haut.



Grilles rectangulaires avec angles arrondis pour l'évacuation de l'air.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Ventilé pour une circulation uniforme de l'air.
- ▶ Chaleur ventilée pour diffusion de chaleur homogène pour les produits chauds.
- ▶ Chambre ventilée pour une conservation optimale des produits.
- ▶ Réfrigération statique avec fond givré pour une température stable sans reflets.
- ▶ Verre droit ouvrable vers le haut pour un accès pratique et une meilleure visibilité des produits.
- ▶ Grilles rectangulaires avec angles arrondis pour une circulation d'air efficace.
- ▶ Côtés en acier inoxydable soudés à la main, assurant robustesse et finition de haute qualité.



LA SOLUTION IDÉALE POUR LA BOUCHERIE

LIGNANO se distingue particulièrement dans le domaine de la boucherie grâce à son système de réfrigération statique avec son fond argenté et ses plateaux en acier inoxydable. Ce comptoir assure la conservation optimale de la viande tout en la présentant sous son meilleur jour, offrant un espace d'exposition élégant et fonctionnel.





COMPTOIR OLBIA

PLATINUM LINE



L'ÉCRIN CIRCULAIRE DE LA FRAÎCHEUR

OLBIA est bien plus qu'un simple comptoir d'exposition : c'est un chef-d'œuvre d'ingéniosité et de technologie qui optimise l'espace sans sacrifier la surface d'exposition. Sa forme circulaire innovante offre une présence exceptionnelle, tout en garantissant une surface d'exposition équivalente à celle d'un comptoir linéaire. Adapté aux espaces réduits, OLBIA marie élégance et fonctionnalité pour un impact visuel captivant.

MATÉRIAUX NOBLES ET PRÉCISION ARTISANALE

Conçu avec des tôles en acier inoxydable de qualité supérieure, OLBIA allie robustesse et brillance. Chaque pièce est assemblée avec une précision remarquable, grâce à l'expertise de nos artisans soudeurs. La noblesse des matériaux et le soin apporté à chaque finition confèrent à OLBIA une durabilité incomparable, même en environnement salin, grâce à son acier Inox AISI 316 et son fond argenté.

L'AUTEL DE LA FRAÎCHEUR

Avec OLBIA, chaque produit exposé bénéficie d'une visibilité optimale. Sa forme circulaire et son plan incliné assurent une présentation spectaculaire où chaque détail – de la qualité des matériaux à la pureté du design – magnifie l'expérience d'exposition. Les 4,7 m² de surface d'exposition offrent une vue panoramique à vos clients, tout en facilitant l'accès pour les opérateurs.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Fond givré pour une présentation sans reflets.
- ▶ Verre droit incliné pour une meilleure visibilité des produits.
- ▶ Système de lavage complet avec robinet pour nettoyer le comptoir.
- ▶ Barrière frontale en plexiglas pour stopper la glace et canalisations d'évacuation pour le lavage quotidien.
- ▶ Cadre en acier inoxydable réalisé en une seule pièce, électrosoudé et poli à la main.

OPTIMISATION DE L'ESPACE ET DE LA VISIBILITÉ

OLBIA est la solution idéale pour les espaces restreints où chaque mètre compte. Sa forme compacte permet de maximiser l'exposition sans encombrement, offrant ainsi une accessibilité accrue aux produits. Ce présentoir polyvalent et hautement personnalisable est conçu pour sublimer chaque article en créant une expérience visuelle unique qui impressionne et attire.



Installation complète avec robinet pour les opérations de nettoyage du comptoir.



Plexi frontal bloque-glace et tuyaux d'évacuation de l'eau pour le lavage quotidien.



Cadre électrosoudé en acier réalisé en une pièce et poli à la main.

Nombreuses configurations disponibles !
Contactez Diamond Europe pour plus de détails :
sales@diamond-eu.com





COMPTOIR ORTONA

PLATINUM LINE



LE COMPTOIR D'EXCEPTION QUI SUBLIME VOS EXIGENCES

Découvrez ORTONA, le comptoir haute couture conçu sur mesure pour répondre aux plus hautes attentes. Produit phare et le plus personnalisable de notre gamme, ORTONA vous offre la liberté de créer l'espace de travail de vos rêves. Chaque détail est pensé pour s'adapter parfaitement à votre concept, transformant votre vision en réalité.

DESIGN FLEXIBLE ET CONSTRUCTION ROBUSTE

Avec ORTONA, alliez élégance et durabilité. Fabriqué à partir de matériaux nobles et avec un souci du détail exceptionnel, ce comptoir modulable est un véritable chef-d'œuvre. Sa conception flexible vous permet d'obtenir un agencement optimal, combinant esthétique et fonctionnalité.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Verre courbé pour un design élégant.
- ▶ Libre-service pour un accès direct aux produits.
- ▶ Verre droit pour une présentation claire et visible.
- ▶ Fond givré pour une présentation sans reflets et une réfrigération uniforme.
- ▶ Ventilé pour une circulation d'air homogène.
- ▶ Chaleur sèche pour maintenir la texture des produits chauds et frits.
- ▶ Prises électriques avec compartiment de rangement fermé.
- ▶ Espace technique facilement accessible pour la maintenance.
- ▶ Étagère ouverte dans la partie inférieure avec compartiment porte-papier.

UN COMPTOIR POLYVALENT POUR TOUTES LES SITUATIONS

ORTONA répond aux besoins spécifiques de chaque établissement grâce à ses multiples sections :

- ⋮ Zone avec fond argenté pour une présentation élégante, idéale pour vos produits phares.
- ⋮ Section promotionnelle surélevée avec fond argenté, offrant une visibilité accrue aux spécialités du jour.
- ⋮ Comptoir traiteur avec réfrigération ventilée pour des produits toujours frais.
- ⋮ Section chaude avec plafonnier chauffant pour garder les préparations croustillantes et savoureuses.
- ⋮ Zone self-service et une "Sandwich station" exclusive où les clients peuvent admirer la préparation en direct de sandwiches, tartines et bouchées gourmandes.



L'EXCLUSIVE SANDWICH STATION : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE

ORTONA enrichit l'offre de votre établissement avec sa "Sandwich station" exclusive, un espace dédié à la préparation de sandwiches, tartines et autres délices sur place. Offrez une expérience personnalisée et interactive à vos clients en complément de vos plats de poissons frais et de votre service traiteur.

ORTONA : LE COMPTOIR PARFAIT, CONÇU POUR VOUS

ORTONA incarne le comptoir ultime, intégrant chaque fonctionnalité essentielle à votre réussite. De la conservation du poisson frais à la présentation de la friture, en passant par les options de traiteur chaud et la préparation de sandwiches, ORTONA est la solution complète et raffinée pour sublimer votre offre culinaire.



Prises électriques et compartiment de rangement fermé avec des portes.



Espace technique facilement accessible pour la maintenance.



Niche avec étagère sous la cuve et compartiment porte-papier.

AUGMENTEZ VOTRE SURFACE D'EXPOSITION

Exposez avec éclat les spécialités de la mer et les produits du jour grâce au comptoir rehaussé au fond argenté, pensé pour capter l'attention et inciter à la dégustation. Idéal pour mettre en valeur les crustacés et les prises du jour, cet espace renforce l'attrait visuel et optimise l'expérience client.

Nombreuses configurations disponibles !

Contactez nous pour plus de détails :
sales@diamond-eu.com





COMPTOIR OSIMO

PLATINUM LINE

OSIMO - L'EXPOSITION DE POISSONS PRÉCISE ET UNIVERSELLE

Avec OSIMO, découvrez le présentoir qui conjugue accessibilité et polyvalence pour sublimer l'exposition de vos poissons. Best-seller de notre gamme, OSIMO est la solution idéale, offrant un excellent rapport qualité-prix et de vastes possibilités de personnalisation pour satisfaire toutes vos exigences.

PERSONNALISATION ET PERFORMANCE RÉFRIGÉRANTE

OSIMO excelle dans l'optimisation de l'espace d'exposition, notamment pour les moules et fruits de mer. Doté de la possibilité d'une double température et d'une cloison fixe, il garantit une réfrigération optimale et une présentation soignée. Ce présentoir répond à la fois aux impératifs esthétiques et fonctionnels pour une expérience visuelle captivante et une fraîcheur inégalée.

MATÉRIAUX NOBLES ET RÉSISTANTS

Conçu pour durer, OSIMO est fabriqué avec des matériaux résistants à la corrosion, sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle. Son fond argenté en acier inoxydable AISI 316 et son évaporateur statique personnalisable assurent une solidité infaillible et un entretien facile, idéal pour les environnements exigeants.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Verre simple courbé pour un affichage esthétique.
- ▶ Configuration adaptée pour le libre-service.
- ▶ Verre droit incliné pour une meilleure visibilité des produits.
- ▶ Version disponible sans vitrage ni plan de travail.
- ▶ Fond givré pour une présentation sans reflets.
- ▶ Ventilé pour une circulation d'air homogène.
- ▶ Chaleur sèche pour certains produits.
- ▶ Verre à simple courbure ouvrable en compas pour faciliter l'accès.
- ▶ Pare-chocs en acier inox poli (Ø 30 mm) pour plus de robustesse.
- ▶ Vitrage frontal pour maximiser la visibilité des produits.
- ▶ Section spécifique dédiée à l'exposition des moules.
- ▶ Pont avec cadre télescopique en option pour plus de flexibilité.



Vitre bombée relevable. Moulure antichoc, caddies en acier inox poli Ø 30 mm. Carénage frontal.



Bridge (sur demande avec cadre télescopique)



Espace moules.



Nombreuses configurations disponibles !
Contactez Diamond Europe pour plus de détails:
sales@diamond-eu.com

OSIMO : LA SOLUTION COMPLÈTE POUR VOS EXIGENCES

OSIMO est bien plus qu'un présentoir, c'est un outil de travail sur mesure, conçu pour répondre aux spécificités de votre établissement. De la conservation des poissons à la présentation des produits chauds, OSIMO est le choix parfait pour une exposition raffinée, fonctionnelle et durable.



PIZZERIA

94 FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

96 TABLE À PIZZA VENTILÉE • STRUCTURE INOX

97 TABLE À PIZZA VENTILÉE • STRUCTURE VITRÉE

111 ACCESSOIRES PIZZERIA

PIZZERIA



PIZZERIA

Diamond Europe propose une gamme complète d'équipements dédiée aux professionnels de la pizzeria, combinant innovation, performance et praticité pour répondre aux besoins des métiers de la restauration. Avec des solutions alliant technologies avancées et respect des traditions culinaires, ces appareils facilitent le travail quotidien tout en garantissant des résultats exceptionnels.

Les fours électriques, véritables concentrés de design et d'ingéniosité, offrent une cuisson homogène et maîtrisée grâce à des systèmes innovants comme le **Coupe Air System**. Ce dispositif breveté optimise la répartition de la chaleur et réduit la consommation d'énergie, tout en offrant une ergonomie parfaite pour un confort de travail optimal. Dotés d'un design raffiné et personnalisable, ces fours allient esthétique et efficacité, s'intégrant parfaitement dans tout environnement professionnel.

Les tables réfrigérées, conçues pour la préparation et la conservation des ingrédients, complètent cette offre avec des solutions modulables et robustes. Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 et dotées de plans de travail en granit, elles garantissent une hygiène irréprochable et une optimisation de l'espace. Avec des configurations personnalisables et une faible consommation énergétique grâce à des réfrigérants écologiques, elles assurent un gain de temps et d'efficacité au quotidien.

Cette gamme d'équipements allie tradition et modernité, permettant aux professionnels de sublimer leur savoir-faire tout en profitant des dernières avancées technologiques.

TIBERIO

DÉCOUVREZ L'ARTISAN DE LA CUISSON PARFAITE

Le four TIBERIO, un équipement électrique révolutionnaire conçu spécialement pour les pizzerias. Ce four allie esthétique italienne et technologie de pointe pour transformer chaque pizza en une véritable œuvre d'art culinaire.

- + INNOVATION
- + ESTHÉTIQUE
- + PUISSANCE
- + DISTRIBUTION DE LA CHALEUR

À DÉCOUVRIR PAGE 94



TABLES À PIZZA

Diamond Europe a mis au point une ligne complète d'équipements pour la pizzeria, conçue pour répondre aux exigences de flexibilité dans la composition des espaces de travail et à l'optimisation des zones disponibles, tout en garantissant une conservation des ingrédients en toute sécurité.

Cette ligne se compose de tables de préparation de 800 mm de profondeur, personnalisables avec des éléments neutres ou réfrigérés, offrant ainsi de nombreuses possibilités de combinaisons pour une organisation du travail parfaitement fonctionnelle.

Les éléments sont entièrement fabriqués en acier inox AISI 304 Cr-Ni 18/10, respectant pleinement les normes d'hygiène, et sont montés sur des pieds réglables.

Les plans de travail sont disponibles en granit sarde ou en acier inox AISI 304.

À DÉCOUVRIR PAGE 96





FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUE

TIBERIO

TIBERIO • FOUR STATIQUE À SOLE FIXE 100 % GREEN

Innovation, esthétique, puissance et distribution uniforme de la chaleur font du nouveau TIBERIO l'empereur des fours. Coupole noire, granit noir vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, commandes rétractables, parties externes en acier inox toutes peintes, base avec plan d'appui et 100 % "wood-free". TIBERIO est un four boutique au charme traditionnel italien mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour une consommation moyenne de moins de 10 kW.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▶ Température maximale 500 °C possible en seulement 90 minutes.
- ▶ Éclairage intérieur LED.
- ▶ Isolation thermique laine de roche.
- ▶ Chambre de cuisson 100 % céramique réfractaire.
- ▶ Sole en réfractaire de 30 mm.
- ▶ Hauteur chambre de cuisson de 125 mm.
- ▶ Plan d'appui en granit • profondeur de 450 mm.
- ▶ Pré-connexion à l'aspiration de ø 150 mm.
- ▶ Résistances cuirassées.
- ▶ Base peinte montée sur roues.
- ▶ Four démontable 5 éléments (en option).



**PORTE-ACCESSOIRE RÉTRACTABLE
EN OPTION • VOIR PAGE 111**

TIBERIO • ACCESSOIRES

- ▶ Porte isolante de fin de cuisson pour le maintien de la chaleur à l'intérieur du four.
- ▶ Base fermée sur trois côtés.
- ▶ Pose-pelles rétractables avec accessoires.
- ▶ Pieds pour base.

Tous les accessoires sont à découvrir en page 111.

CHAMBRE DE CUISSON OPTIMALE

Avec TIBERIO et son design recherché, choisissez la technologie d'aujourd'hui dans le respect de la tradition italienne.

L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire tous types de pizzas. TIBERIO simplifie votre travail en éliminant la chaleur excessive et les difficultés de gestion et de stockage du bois.



FOURS À PIZZA ÉLECTRIQUE

TIBERIO



TABLEAU DE COMMANDE

- ▶ Commandes électromécaniques rétractables grâce à la porte coulissante.
- ▶ Visualisation électronique des températures.
- ▶ Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.
- ▶ Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole avec double sonde.



LE DESIGN À L'ITALIENNE

Ergonomie et élégance font du four TIBERIO un élément d'ameublement design pour votre restaurant. Coupole noire mate, plan d'appui en granit noir vieilli, élégante bordure en acier inoxydable bronzé pour protéger la bouche du four, nombreux accessoires en option pour rendre votre four unique.

COUPE AIR SYSTEM : LA GARANTIE D'UNE PARFAITE HOMOGENÉITÉ DE LA CUISSON

Ce système breveté utilise l'air chaud qui s'accumule dans la coupole. Coupe Air System crée une barrière d'air devant la bouche du four, en retenant la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson.

- ⋮ Consommation inférieure de 20 % à 30 % pour les cycles de production journaliers de huit heures ou plus.
- ⋮ UNIFORMITÉ DE CUISSON GARANTIE : également à proximité de l'ouverture de la bouche du four.
- ⋮ ERGONOMIE DE TRAVAIL AU TOP : Ce système élimine la chaleur excessive qui enveloppe le pizzaiolo.
- ⋮ COUPE AIR SYSTEM OFF : Pour cuire la pizza napolitaine ou d'autres produits à des températures plus basses et permettre une diminution de température plus rapide



Couleurs de la coupole personnalisables sur demande avec supplément de prix.



TIBERIO-6E

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Four 6 pizzas Ø 330 mm.
Chambre: 1040x700xh125 mm.

1620x1800xh2160 mm
⚡ 14,4 kW ⚡ 400/3N 50Hz
🔥 500 °C

17 823 EUR



TIBERIO-9E

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE

Four 9 pizzas Ø 330 mm.
Chambre: 1040x1050xh125 mm.

1910x2120xh2180 mm
⚡ 19,2 kW ⚡ 400/3N 50Hz
🔥 500 °C

22 028 EUR



TABLES À PIZZA VENTILÉES

PIZZERIA



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- ▷ Réalisation intérieure et extérieure en inox AISI 304, châssis monocoque.
- ▷ Crémaillères et glissières en inox, fond intérieur embouti et angles et coins arrondis.
- ▷ Portes réversibles, poignée non saillante, joint magnétique "triple chambre", charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique.
- ▷ Accessibilité frontale au groupe compresseur.
- ▷ Groupe à droite, classe climatique 5 (40 °C - 40 % humidité), accessibilité, condenseur ventilé.
- ▷ Évaporateur latéral ventilé (surdimensionné), traité contre sel et acides alimentaires "coating".
- ▷ Gaz réfrigérant R134a - R290.
- ▷ Microprocesseur électronique "digital" (sous boîte fermée, 100 % étanche), fonctions HACCP, écran de contrôle en façade avec LED.
- ▷ Dégivrage de l'évaporateur et évaporation du condensat automatiques (gaz chaud).



TS31-US/H

TABLE À PIZZA VENTILÉE STRUCTURE RÉFRIGÉRÉE INOX

Top avec bord de 50 mm (15/10e).
Capacité de la structure 11 x GN1/3-h150 mm.
En dotation : 1 grille pâtisserie (600x400 mm) par porte,
4 roues inox pivotantes, 2 avec freins.
Groupe frigorifique « monobloc » avec filtre à air (lavable).

2030x860xh800/900-1395 mm
0,5 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

6731 EUR

avantages

- Canalisation forcée de l'air pour une température uniforme.
- Isolation en polyuréthane 60 mm, sans CFC.
- Possibilité d'installation sur socle.
- 2 niveaux de régulation hygrométrique 60 % ou 90 %.



TABLES À PIZZA VENTILÉES

PIZZERIA

TPP-165/PL1

TABLE À PIZZA VENTILÉE

2 portes • Plan de travail en granit.
Vitrine réfrigérée : 1600x380x410 mm.

1650x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

6594 EUR



TPC-165/PL2

TABLE À PIZZA VENTILÉE

1 porte et 7 tiroirs • Plan de travail en granit.
Vitrine réfrigérée : 1600x380x410 mm.

1650x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

8125 EUR



TPP-205/PL3

TABLE À PIZZA VENTILÉE

3 portes • Plan de travail en granit.
Vitrine réfrigérée : 2000x380x410 mm.

2050x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

7616 EUR



TPC-205/PL4

TABLE À PIZZA VENTILÉE

2 portes et 7 tiroirs • Plan de travail en granit.
Vitrine réfrigérée : 2000x380x410 mm.

2050x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

9056 EUR

TPC-185/PL5

TABLE À PIZZA VENTILÉE SANS GROUPE

2 portes et 7 tiroirs • Plan de travail en granit.
Vitrine réfrigérée : 1800x380x410 mm.

1850x800xh1450 mm
0,45 kW 230/1N 50HZ
-2 °C à +8 °C

8624 EUR



PRÉPARATION

100 MACHINES DE MISE SOUS VIDE

102 GAMME INOX PREMIUM

112 ACCESSOIRES PREPARATION

 Diamond

PRÉPARATION



MACHINES DE MISE SOUS VIDE

PRÉPARATION



Obtenez facilement des produits parfaitement mis sous vide avec le logiciel d'avant-garde. Il vous suffit de choisir le produit ou l'image sur le panneau de commande TOUCH (tactile) et la machine active ou désactive lui-même les bonnes fonctionnalités.

Avec des dizaines de produits finis programmés, notre matériel permet à chacun et chacune de mettre parfaitement sous vide chaque produit. Il dispose de manière standard et totalement intégrée des fonctionnalités telles que le contrôle des liquides, la marinade et la mise sous vide séquentielle.

L'ÉLÉGANCE DU DESIGN DIAMOND®

Cette machine de mise sous vide est conçue non seulement pour être extrêmement facile à utiliser mais elle est, en plus, un régal pour les yeux.

Les beaux angles arrondis et le grand panneau de commande TOUCH intégré ont tout à fait leur place dans les cuisines ouvertes ou les magasins.

Grâce à la transition sans soudures entre la chambre (intérieure) et le châssis, ce modèle est également facile à garder propre conformément à toutes les normes d'hygiène.

Ce modèle de table, le plus complet de notre marque Diamond®, est en outre conçu de manière standard pour permettre un éventuel raccordement (ultérieur) à un système d'injection de gaz ou à une imprimante d'étiquettes.

LA MISE SOUS VIDE INTELLIGENTE GRÂCE À UN LOGICIEL D'AVANT-GARDE

Quoi que vous vouliez mettre sous vide, notre matériel est doté de manière standard d'un éventail de programmes de mise sous vide prédéfinis qui permettent d'obtenir un produit emballé de manière optimale et professionnelle.

Le logiciel innovant assure l'activation ou la désactivation des bonnes fonctions sur la machine.

Vous pouvez aussi ajouter ou optimiser des programmes de mise sous vide, comme bon vous semble.

Notre matériel répond ainsi parfaitement à vos souhaits en matière d'emballage, et ce, à chaque cycle.

C'est ce qu'on peut appeler une mise sous vide intelligente.

PANNEAU DE COMMANDE TOUCH (TACTILE)

Cette gamme est équipée d'un panneau de commande tactile d'avant-garde exclusif et d'un écran couleur.

Cela simplifie encore l'utilisation de la machine.

L'écran tactile moderne doté d'images rend la navigation entre toutes les options tellement simple, que chaque utilisateur trouve aisément le programme dont il a besoin.

Ensuite, un simple clic et la machine fait le reste.

Une chose est sûre : cette interface utilisateur innovante rend la fonction d'emballage plus simple que jamais.

SOFT AIR

Cela permet de mettre sous vide des produits tranchants ou fragiles de façon optimale sans endommager le sachet sous vide ou le produit.

CONTRÔLE PAR CAPTEUR DE VIDE

Détecte et arrête automatiquement le processus lorsque le pourcentage de vide préprogrammé est atteint.

FONCTION VIANDE ROUGE

De petites injections d'air interrompent le dégazage de la viande pendant la phase de soudage.

Cela assure une plus longue conservation et prévient les bulles d'air et l'humidité dans l'emballage.



MACHINES DE MISE SOUS VIDE

PRÉPARATION



TA-90/IVAC

MACHINE DE MISE SOUS VIDE

Chambre : 370x420xh180 mm.

Barres de soudure : 410 mm • Plaques d'insertion : 3.

Capacité de la pompe : 21 m³/h.

Cycle de la machine : 12-33 sec.

523x491xh464 mm

0,8-1,0 kW 230/1N 50Hz

6124 EUR



TA-85/IVAC

MACHINE DE MISE SOUS VIDE

Chambre : 370x350xh150 mm.

Barres de soudure : 345 mm • Plaques d'insertion : 2.

Capacité de la pompe : 16 m³/h.

Cycle de la machine : 12-32 sec.

543x451x454 mm

0,6 kW 230/1N 50Hz

5270 EUR



TA-90B/IVAC

MACHINE DE MISE SOUS VIDE

Chambre : 460x420xh180 mm.

Barres de soudure : 410 mm • Plaques d'insertion : 3.

Capacité de la pompe : 21 m³/h.

Cycle de la machine : 13-35 sec.

613x491xh469 mm

0,8-1,0 kW 230/1N 50Hz

6552 EUR

INOX PREMIUM

Découvrez notre nouvelle gamme d'équipements en acier inoxydable AISI 304 pour l'aménagement de votre cuisine professionnelle ou de votre laboratoire.

Un équipement idéal pour les secteurs concernés de la restauration, des collectivités, des soins de santé et des laboratoires.

- ✓ ALIMENTAIRE
- ✓ RÉSISTANCE
- ✓ DURABILITÉ
- ✓ HYGIÉNIQUE
- ✓ ESTHÉTIQUE
- ✓ RECYCLABLE



DISPONIBILITÉ DE LA GAMME :
SECOND TRIMESTRE 2025



GAMME INOX PREMIUM

PRÉPARATION

TABLES DE TRAVAIL

- ⋮ Top en 15/10
- ⋮ Avec ou sans tablette renforcée inférieure



TABLES ARMOIRES

- ⋮ Top en 15/10
- ⋮ Tablette renforcée intérieure
- ⋮ Version neutre ou chauffante
- ⋮ Portes battantes ou coulissantes



PLONGES

- ⋮ Top renforcé en 12/10
- ⋮ Avec ou sans tablette renforcée inférieure
- ⋮ Jupe cache bac 3 côtés



avantages

L'inox 304 est facile à nettoyer avec de l'eau chaude, un détergent doux et un chiffon ou une éponge douce. Évitez les matériaux abrasifs et les produits chimiques agressifs qui pourraient causer des rayures. Un nettoyage régulier contribue à maintenir la brillance et l'hygiène du matériau.

ARMOIRES HAUTES

- ⋮ Portes battantes ou coulissantes doublées
- ⋮ Tablettes intermédiaires amovibles



ARMOIRES MURALES SUSPENDUES

- ⋮ Portes battantes ou coulissantes doublées
- ⋮ Tablettes intermédiaires amovibles
- ⋮ Modèles linéaires ou angulaires



ÉTAGÈRES CHEF

- ⋮ Tablettes en 10/10 renforcées
- ⋮ 1 ou 2 niveaux
- ⋮ Hauteur de 400 & 700 mm



ÉTAGÈRES MURALES

- ⋮ Versions pleines ou ajourées
- ⋮ Dossieret arrière de 30 mm
- ⋮ Combinaison avec consoles fixes ou réglables

DISPONIBILITÉ DE LA GAMME :
SECOND TRIMESTRE 2025

ACCESSOIRES

- 106 ACCESSOIRES CUISSON
- 107 ACCESSOIRES IPRONTI
- 108 ACCESSOIRES COOK&CHILL
- 109 ACCESSOIRES LAVAGE
- 110 ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATION
- 111 ACCESSOIRES PIZZERIA
- 112 ACCESSOIRES PREPARATION

ACCESSOIRES



ACCESSOIRES CUISSON

CHARCOAL PLUS

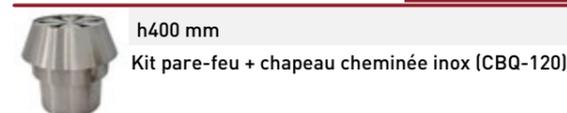
CCX/ST **243** EUR



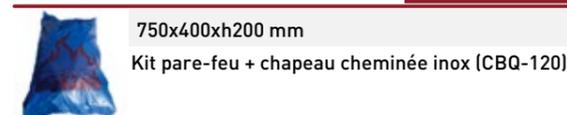
CFE/ST **427** EUR



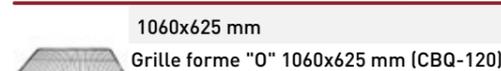
CFECCX/120 **721** EUR



CHD/15 **40** EUR



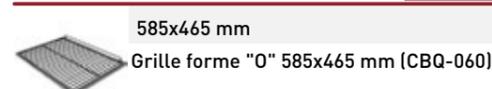
GFO/120 **831** EUR



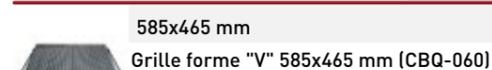
GFO/120-1/2 **525** EUR



GFO/60 **503** EUR



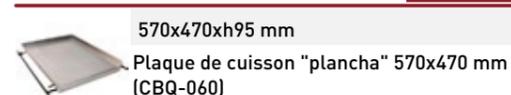
GFV/60 **554** EUR



PPC/120-1/2 **468** EUR



PPC/60 **514** EUR



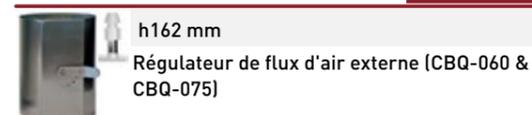
PXC/ST **54** EUR



RAC/ST **44** EUR



RFA/ST **321** EUR



SCS/120 **235** EUR



SHT/60 **363** EUR



ADC/ST **94** EUR



ADS/60-75 **144** EUR



BRC/60-N **1089** EUR



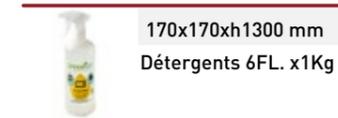
Retrouvez la liste complète des accessoires sur notre site www.diamond-eu.com



ACCESSOIRES IPRONTI

CUISSON

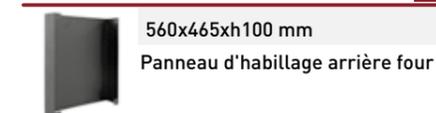
AK-CL1 **167** EUR



AK-PM **171** EUR



AK-PRF **240** EUR



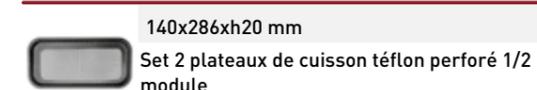
AK-SV **48** EUR



AK-TL1/2 **218** EUR



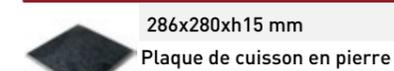
AK-TP1/2 **205** EUR



AK-FT33 **29** EUR



AK-PP **285** EUR



AK-SSP **242** EUR



AK-TL1 **231** EUR



AK-TP1 **218** EUR



AK-WB **332** EUR



Pronti
INNOVASELECTION

FOUR PROFESSIONNEL
ULTRA-RAPIDE ET INTUITIF

À RETROUVER EN PAGE 12



ACCESSOIRES COOK&CHILL BANQUET SYSTEM

AC/A10-2385-X **1657** EUR



391x653xh722 mm
Chargeur amovible sur roulettes, pour 23 assiettes (ø 300 mm), four 10x GN 1/1 (espace 85 mm)

AC/GF12-X **732** EUR



632x831xh42 mm
Guides pour chargeur amovible fours 10x GN2/1

AC/A10-2965-X **1900** EUR



391x653xh722 mm
Chargeur amovible sur roulettes, pour 30 assiettes (ø 300 mm), four 10x GN 1/1 (espace 65 mm)

AC/HT12-X **1361** EUR



625x785xh720 mm
Housse thermique pour chargeur 10x GN 2/1

AC/HT10-X **1190** EUR



390x660xh720 mm
Housse thermique pour chargeur 10x GN 1/1

AC/2A20-4585-X **3783** EUR



510x841xh1700 mm
Chariot et chargeur amovible, pour 45 assiettes (ø 300 mm), four 20x GN 1/1 (espace 85 mm)

AC/C12-X **3996** EUR



1090x971xh764 mm
Chariot pour chargeur amovible four 10x GN 2/1

AC/HT20 **1557** EUR



390x660xh1560 mm
Housse thermique pour chargeur 20x GN 1/1

**CHOISISSEZ LE SYSTÈME COOK&CHILL DIAMOND® QUI VOUS CONVIENT LE MIEUX !
À RETROUVER EN PAGE 18**



Retrouvez la liste complète des accessoires sur notre site www.diamond-eu.com



ACCESSOIRES LAVAGE FULL HYGIENE

BD/F-PF **549** EUR



595x570xh590 mm
Soubassement fermé, pour lave-vaisselle

DPP-22/DCR **125** EUR



600x500 mm
Panier 22 assiettes - Polypropylène (CROSSOVER)

DL120 **738** EUR



1200x575xh850 mm
Table entrée/sortie (tous modèles)

DBPU **86** EUR



150x150xh250 mm
Compartment pour ustensiles et couverts

DLV-D12 **1074** EUR



1200x715xh850/1000 mm
Table de pré-lavage "droite" (tous modèles)

DIPP **64** EUR



170x170xh250 mm
Support inox pour poches à douille

DLV-S12 **1074** EUR



1200x715xh850/1000 mm
Table de pré-lavage "gauche" (tous modèles)

LM4-LSD **323** EUR



400x340xh560 mm
Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml

CW2002-MT **116** EUR



240x240xh135 mm
Robinet mitigeur, commande à coude (Sortie MONO)

UNIV-SG **68** EUR



210x270xh340 mm
Détergent dégraissant universel, industriel et concentré - 2 BD. x 5 KG

PPX-60 **694** EUR



400x370xh770 mm
Poubelle inox, à pédale, couvercle avec vérin, 60 litres

WASH-PL **80** EUR



210x270xh340 mm
Détergent liquide lave-verres & lave-vaisselle - Eau dure - 2 BDx5 LT/6KG

CAR-1M/B **233** EUR



590x590xh800 mm
Chariot de transport pour paniers

DECA-GR **97** EUR



210x270xh340 mm
Produit décarboniseur et dégraisseur pour fours, grills, plaques de cuisson - 2 BD. x 5 LT/6,25 KG + PULV. (+ Pulvérisateur)

CCL-5P **432** EUR



640x600xh1840 mm
Chariot 5 niveaux paniers lave-vaisselle 500x500 mm

DESI-IC **65** EUR



210x270xh340 mm
Désincrustant industriel pour boiler, cuves - 2 BD. x 5 LT/5,5 KG

DCPV/DCR **126** EUR



600x500 mm
Panier 10 plateaux - Polypropylène (CROSSOVER)

BRILL-SS **26** EUR



170x170xh300 mm
Produit de finition surface acier inox- 1 FL. x 1 KG

Retrouvez la liste complète des accessoires sur notre site www.diamond-eu.com





ACCESSOIRES RÉFRIGÉRATION

PLATINUM LINE

UC-R134/TN 1033 EUR

345x511xh304 mm
Groupe compresseur T° positive, 2,3 et 4 portes

UC-R452/NB 1318 EUR

432x487xh340 mm
Groupe compresseur T° négative, 2,3 et 4 portes

AI64-L 51 EUR

540x30xh25 mm
Glissières Dx et Gx (600x400) pour armoires

AIGR-L 39 EUR

650x530xh50 mm
Grille rilsanisée GN 2/1

AIOP-L/GX 83 EUR

Option : Pédale pour ouverture gauche armoire 700 Lit

AIPL-L 84 EUR

530x720xh20 mm
Platine pour armoire CAB61/...

AIRR-L 57 EUR

300x500xh20 mm
Raccord central grilles 1400L

AT64-L 41 EUR

530x650xh30 mm
Structure EN 600x400 (armoires GN)

CIVX-L 129 EUR

400x600xh7 mm
Grille inox 600x400

TICG-H 26 EUR

520x40xh20 mm
Couple de glissières Dx et Gx tables GN 1/1

TIGR-L 30 EUR

325x530xh40 mm
Grille rilsanisée GN 1/1

TIK4-L 314 EUR

125 mm
Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins

TKDX-H 22 EUR

Kit charnière droite, portes tables GOLD Line PLUS

AICG-4S-L 46 EUR

650x30xh30 mm
Couple glissières Dx et Gx armoire de maturation

AICG-4S-SX 109 EUR

650x530xh6 mm
Structure en acier inox, pour crochets à viande

AIK4-L 279 EUR

ham.80 mm
Kit 4 roues inox, pivotantes, 2x freins

AIOP-L/GX 83 EUR

Option: pédale pour ouverture armoire 700 litres

AIVX-L 131 EUR

650x530xh50 mm
Grille inox GN 2/1



ACCESSOIRES PIZZERIA

TIBERIO

TIB/RAL 1046 EUR

Option: Couleur RAL au choix

TIB/BASP6 2750 EUR

850x1323xh1108,5 mm
Fermeture base avec portes pour four 6 pizzas

TIB/BASP9 3025 EUR

1130x1500xh1028,5 mm
Fermeture base avec portes pour four 9 pizzas

TIB/PV 660 EUR

610x120xh145 mm
Petite porte en verre pour pain

TIB/PPR 1925 EUR

765x492xh833 mm
Set pose-pelles rétractables avec accessoires

TIB/PR 467 EUR

150x90xh185 mm
Pieds réglables pour base



TIBERIO
FOUR STATIQUE À SOLE FIXE 100 % GREEN
À RETROUVER EN PAGE 94

Retrouvez la liste complète des accessoires sur notre site www.diamond-eu.com





ACCESSOIRES PREPARATION

MACHINES DE MISE SOUS VIDE

2BS/TA-90/IVAC

471^{EUR}



2 barres de soudure

CON/IVAC

260^{EUR}



Connexion extérieure pour bacs gastro

IDG/TA-85/IVAC

347^{EUR}



Injection gaz "Azote"

IDG/TA-90/IVAC

347^{EUR}



Injection gaz "Azote"

IDG/TA-90B/IVAC

347^{EUR}



Injection gaz "Azote"

KIT/IVAC

107^{EUR}



Kit de maintenance



COMMENT RECEPIONNER VOS MARCHANDISES ?

À la réception et en présence du transporteur, il faut toujours vérifier :

- ✓ LE NOMBRE DE COLIS.
- ✓ LA CONFORMITÉ DU MATÉRIEL PAR RAPPORT AU BON DE LIVRAISON.
- ✓ L'ÉTAT DES COLIS.

NB : il faut également vérifier l'état de la marchandise à l'intérieur des cartons.

ATTENTION

Les mentions « SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE », « SOUS RÉSERVE DE CONTRÔLE » et « EMBALLAGE EN BON ÉTAT » n'ont aucune valeur juridique !



LIVRAISON CONFORME



- ✓ DATER
- ✓ SIGNER EN ÉCRIVANT LE NOM COMPLET DU SIGNATAIRE
- ✓ APPOSER LE CACHET DE LA SOCIÉTÉ



LIVRAISON NON CONFORME

Indiquer très clairement les constatations sur la lettre de transport (CMR) :

les colis manquants, mauvaise référence livrée ou les dégâts constatés, et cela en présence du transporteur.

Confirmer en prévenant Diamond Europe des constatations le jour même, en envoyant copie de la lettre de transport (CMR) par mail à l'adresse suivante : customer.service@diamond-eu.com

Aucune réclamation ne pourra être prise en considération en cas de non-respect de la procédure.





UNE LARGE INFRASTRUCTURE

Diamond Europe est l'une des plus grandes entreprises européennes d'équipements pour cuisines professionnelles. Présents sur le marché depuis 40 ans, notre concept repose sur l'idée d'offrir à nos partenaires une qualité au meilleur prix ! Cela signifie que nous améliorons constamment nos services et recherchons de nouveaux produits pour répondre aux besoins du marché.

La marque Diamond® est commercialisée dans plus de 50 pays via notre réseau de distributeurs, et le groupe connaît une croissance constante chaque année. Diamond Europe emploie 90 personnes en Europe, avec un chiffre d'affaires dépassant les 60 millions d'euros.

Notre siège, le "Diamond Center", situé au cœur de l'Europe, dispose d'une infrastructure importante de 21000 m² avec 3 km de rayonnages (9 m de haut), permettant le stockage de plus de 18 500 euro-palettes. Les 12 quais de chargement et de déchargement permettent de recevoir et de gérer un grand nombre de transporteurs simultanément, tout en offrant une grande flexibilité.



DES DÉPARTS QUOTIDIENS DANS LE MONDE ENTIER

Le partenariat Diamond® est le concept qui vous permettra de dynamiser votre activité. En effet, vous serez en mesure de répondre favorablement aux attentes légitimes de vos clients grâce à une stratégie d'intégration de nouveaux partenaires et à des services établis.

Diamond® propose une très large gamme d'équipements de restauration, de réfrigération et de blanchisserie. La fabrication dans des usines de renommée internationale et l'approvisionnement direct garantissent la fiabilité et la compétitivité de nos équipements.

Être partenaire Diamond® offre l'avantage de réduire les délais d'approvisionnement grâce à des achats centralisés, ce qui se traduit par une gestion simplifiée, plus efficace et moins coûteuse.

Diamond® souhaite accompagner ses partenaires sur le long terme, au-delà des aspects techniques, et développer continuellement son offre afin de s'adapter au contexte économique actuel en constante évolution.

Sauf erreurs dans les prix, images et textes Tous nos prix sont H.T.V.A.

Photos non contractuelles - La taille des machines n'est pas proportionnelle entre elles

Imprimé en Belgique

Ne pas jeter sur la voie publique. Reproduction même partielle interdite.

Éditeur responsable: Diamond Europe, Chaussée de Vovorde 92/Vilvoordsesteenweg 92 - 1120 Brussels

