



Diamond
Promo 2024-25

Découvrez nos nouveautés dans les **12** pages centrales de cette promo.



Afin de faciliter votre recherche, nous vous invitons à suivre les codes couleurs suivants:



Best Price
Le meilleur prix!



Best Choice
Le meilleur rapport qualité/prix!



Best Quality
La meilleure qualité!

Bottles

Line

Refrigerateurs de bouteilles

- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte. - Livré de série avec 2 grilles de raccord centrale. - Eclairage intérieur de type LED, avec interrupteur On/Off. - Régulateur électronique. - Isolation (40 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale, disposé sur glissières "extractible". - Portes (510 mm) avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique.

Ed. 8-660



230/1N 50 Hz

GLASS
DOORS

TAVT/4G-R2

Black
SkinplateAvailable on stock !!!!
Tailor made solution

	Doors	mm	.../.G-R2
TAVT/2-R2	2	1455x565xh890/905	1 731,00 EUR 1 920,00 EUR
TAVT/3-R2	3	2065x565xh890/905	2 095,00 EUR 2 409,00 EUR
TAVT/4-R2	4	2675x565xh890/905	2 710,00 EUR 3 086,00 EUR

R290



T1/2-T 499,00 EUR



T1/3-T 618,00 EUR



T2/3-T 473,00 EUR



T1/2-X 545,00 EUR



T1/3-X 687,00 EUR



T2/3-X 521,00 EUR



TAVX/4G-R2

Stainless
Steel

PLUS Stockez de grandes quantités de bouteilles ou canettes (3 rangées de bouteilles de 33 cl par porte) et conservez-les bien au frais avec les refroidisseurs de bouteilles BOTTLES Line (Made in Europe). Performants, silencieux et "éco-responsable" réfrigérant écologique R290, composants à basse consommation énergétique, régulateur électronique, etc... Les opérations de maintenance et de service après-vente sont facilitées par le groupe extractible disposé sur glissières. Nombreuse possibilités de kits, 2 tiroirs ou 3 tiroirs.....agencement à la carte!!

Refrigerateurs de bouteilles

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430 et intérieur en acier inox AISI 304.

Ed. 8-662

GLASS
DOORS

	Doors	mm	.../.G-R2
TAVX/2-R2	2	1455x565xh890/905	1 832,00 EUR 2 007,00 EUR
TAVX/3-R2	3	2065x565xh890/905	2 258,00 EUR 2 534,00 EUR
TAVX/4-R2	4	2675x565xh890/905	2 886,00 EUR 3 250,00 EUR

Mille Bolle

Line



Led Light



Upper Chamber Lower Chamber



VENTILATED

R600a

2
Temperatures

Vitrines cave à vins, ventilées

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieur en ABS thermoformé - Porte vitrée (réversible), double vitrage "Thermopane®", fermeture par joint magnétique. - Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital. - Eclairage interne de type LED. - Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR).. - Niveau sonore 40 db (A). - Évaporateur ventilé. - Réfrigérant R600a. - Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Vitrines inférieures réglables. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

Ed. 8-674

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-XS	160	595x570xh820	+5° +18°		1 079,00 EUR
WCB/16-X2S	160	595x570xh820	+5° +18° +10° +18°		1 238,00 EUR
WCB/38-XS	375	595x680xh1760	+5° +18°		1 973,00 EUR
WCB/38-X2S	375	595x680xh1760	+5° +18° +10° +18°		2 057,00 EUR

A
T
G
G

230/1N 50 Hz

WCB/16-X2S



WCB/38-X2S

River
Line

PEDAL



LED



REMOVAL TRAY



Pedal
System

R290



BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P

CR-18S/35-P

30 L/h

R290



230/1N 50-60 Hz

+ SANITISATION

Fontaine réfrigérée à pédale, inox, 35 Lit/h.

Débit de 35 litres/heure - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox - Robinet à col-de-cygne pour remplir les verres, tirage instantané. - plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
mm : 400x385xh1245 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-667

CR-18S/35-P

1 145,00 EUR

Refroidisseurs d'eau à pédal, inox

- Idéal pour carafes. - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox. - Eclairage LED - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareil prédisposé pour une connexion au réseau d'eau froide ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox.

Ed. 8-667

80 l/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P

2 131,00 EUR

150 l/h

mm : 400x385xh1400 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P

2 429,00 EUR

Fontaines réfrigérées

- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique). - Système à détente directe (normes françaises). - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Prédisposé pour connexion au réseau d'eau froide, ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.

Ed. 8-666

Lit./h mm

CR-18P/30-R2 30 300x340xh1010

956,00 EUR

Nordica

Line

R290

SPRAYERS
SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro

Line

PADDLE
SYSTEM

R290



MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE "Diamond a poursuivi le développement de ces machines, adaptées aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité, en les rendant plus fiables et plus silencieuses. Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur."

Machines à glaçons creux, système à "palettes"

- Système à "palettes", particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues). - Glaçons creux de 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Production par cycle (15 glaçons). - Evaporateur à doigts en cuivre étamé. - Unité hermétique tropicalisée. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Vérins inférieurs réglables. *Ed. 8-690*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/R2	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 377,00 EUR
MXP-35A/R2	401x506xh698 (+15/57)	31kg	12 kg	1 559,00 EUR
MXP-45A/R2	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 788,00 EUR
MXP-55A/R2	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 998,00 EUR
MXP-65A/R2	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	2 314,00 EUR
MXP-95A/R2	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 701,00 EUR
MXP-140A/R2	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	3 565,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Gicleurs en laiton, conçus pour éliminer la magnétisation du calcaire. Alimentation en eau durant le cycle en circuit fermé. Glaçons en cubes, compacts et cristallins. Leurs formes répondent à toutes les exigences du secteur.

Machines à glaçons pleins, système à "spray"

- Système à "spray" avec gicleurs en laiton. (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire). - Glaçons de 13 g. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante + 43 °C. - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox (ou) vérins réglables. *Ed. 8-692*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	1 138,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	1 219,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 498,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 728,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 848,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 553,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 832,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	3 684,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 896,00 EUR

Nordica

Line

ICE
FLAKES

R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Production en continu de granulés de glace, grâce à une technologie innovante. Parfait pour améliorer la conservation et la présentation d'aliments en restauration, hôtellerie, fast-food... Idéal pour les laboratoires pharmaceutiques et en milieu hospitalier.

Machines à glace granulée

- Système avec vis sans fin (production continue). - Evaporateur en inox. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante +43°C. - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables. *Ed. 8-700*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	3 057,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	3 354,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 681,00 EUR

R290
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 380 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 470x440 mm. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche).
- Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage non réversible, châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.
mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-711

E38NC/N2**1 329,00 EUR**
Light Box

-14° -24°

C


+2° +10°

F
Light Box
R600a


-12° -22°

D
R290
Vitrines 500 Lt. avec caisson lumineux

- Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage (Thermopane®), châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), charnières avec arrêt à 100°, fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.

Ed. 8-710

Vitrine T° positive, ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles réglables 574x405 mm.
mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6**981,00 EUR**
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 577x500 mm.
mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-711

E50NC/R2**1 746,00 EUR**
Drink Line

+2° +10°

D
R290
Sliding Doors
Vitrine T° positive, ventilée, 760 Lt., 2 portes coulissantes, avec caisson lumineux

- 5 grilles réglables 795x400mm. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanche. - 2 portes double vitrage, coulissantes, poignée encastrée, fermeture avec rappel automatique. - Eclairage interne (de type LED). - Régulateur électronique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 4 roulettes et 4 vérins réglables.
mm : 890x740xh1990 - kW : 0.41 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-654

DRINK-90S/P9**1 867,00 EUR**

Drink

Line

Vitrines ventilées T° positive, 380 Lit, noire

Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en acier laqué noir. - Eclairage LED dans de le cadre de la porte - Evaporateur (Roll Bond) ventilé - Dégivrage automatique avec auto évaporation - Thermostat mécanique. - Thermomètre digital. - Serrures à clés sur le cadre, livrées de série. - Porte avec poignée réversible (voir réf. CK38/Z6). - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables. Réfrigérant R600a.

Ed. 8-652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox		
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	A ↑ D ↓ G	769,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes		811,00 EUR

+2° +12°

R600a



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink

Line

R600a

Vitrines à boissons 1 porte, 380 litres

- Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc. - Eclairage LED dans le cadre de la porte. - Evaporateur (Roll Bond) ventilé. - Dégivrage automatique avec auto évaporation - Thermostat mécanique. - Thermomètre digital. - Serrures à clés sur le cadre, livrées de série. - Clayettes réglables, 500x410 mm. - Porte avec poignée réversible (voir réf. CK38/SE). - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables.

Ed. 8-652

	mm	Lit.	Grids	Lightbox		
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	A ↑ D ↓ G	726,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes		769,00 EUR



DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6

+2° +12°

Sliding Lids

A
↑
B
↓
G

+1° +10°



R600a

Refroidisseur bout. bahut 300 lit, couvercles pleins, coulissants

- Couvercles pleins coulissants. - Thermomètre mécanique. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué, couleur blanche, intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec freins.

mm : 1010x640xh860 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-655

BVL035/R6**800,00 EUR**

PLUS - Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURNORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur les 4 montants, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, et aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!

Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®) - Plaques de fond en acier inox (amovibles) - 4 éclairages intérieurs de type LED - 2 étagères de présentation (amovibles) - Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé) - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR) - Dégivrage automatique, avec auto-évaporation du condensat - Régulateur électronique (affichage digital) - NB Livré sans plats GN - EN.

Ed. 8-902

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 446,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	3 187,00 EUR



Comptoirs vitrines réfr. pano., ventilé, 4 niveaux, sans réserve

- Réalisée en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC. - 3 étagères intermédiaires en verre "trempé" (1x 300 + 2x 350 mm) réglables, structure portante en acier inox AISI 304. - Côté service 2 portes coulissantes double vitrage "Thermopane®", joints verticaux. - Régulation électronique. - Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3. - Evaporateur ventilé (température homogène), traité contre la corrosion des acides alimentaires. - Dégivrage automatique, avec auto-évaporations des condensats.

Ed. 8-736

ADVANTAGE Avec leur design épuré, les vitrines Panoramic Line PLUS, sauront mettre en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... Grande surface d'exposition en verre (EURNORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant.

Vitrines 4 faces, 5 étagères en verre, ventilées

- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat - Régulateur électronique, affichage digital. - Parois à double vitrage (Thermopane®), parfaite isolation. - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique, avec poignée intégrée - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR) - Monté sur 4 roues doubles

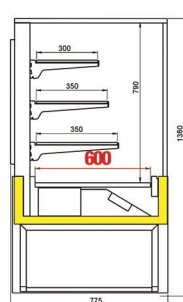
Ed. 8-714

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 627,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 627,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	5 552,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	5 552,00 EUR

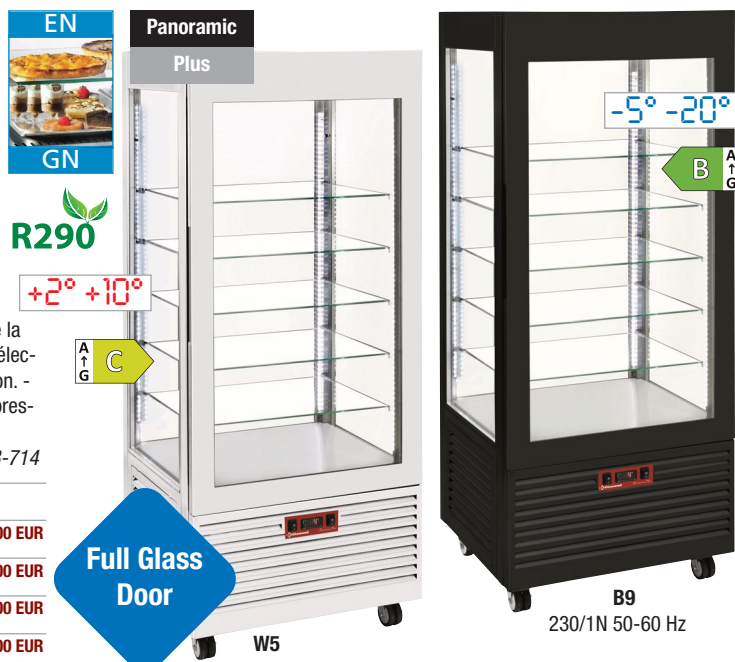
Equipment without energy class, not concerned by the European directive



PLUS "Voici un petit aperçu des points forts de nos comptoirs vitrines Capri Line, entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®", exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir) (possibilité de platines GN), évaporateur traité, auto-évaporations des condensats, disponibles en noir, gris ou dans la couleur de votre choix.... Grâce à un large volume de présentation incluant les 3 étagères intermédiaires réfrigérées et un éclairage LED, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, mais aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!. Disponible aussi en version chauffante ou neutre."



	mm	
CB10V-B9/P2	1000	3 344,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	3 621,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	4 065,00 EUR



Panoramic
Plus



Led
Light

R290

Vitrines panoramiques

- Eclairage interne uniforme, de type Led. - Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique. - Parois à triple vitrage, parfaite isolation. - Régulateur électronique. - Porte à fermeture magnétique. - Groupe compresseur incorporé " tropicalisé ". - Gaz réfrigérant R290. - Monté sur 4 roues doubles.

Ed. 8-712



A5



B7

230/1N 50 Hz

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 641,00 EUR
	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 510,00 EUR
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 510,00 EUR
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 388,00 EUR
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 882,00 EUR
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 882,00 EUR

PLUS Venice Line des comptoirs vitrine de dernière génération MADE IN ITALY un Design épuré, moderne et surtout écoresponsable avec réfrigérant écologique R290. Surface d'exposition très importante, vitre frontale relevable à pistons, éclairage de type LED, froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, des portillons coulissants en plexiglass côté service,... et pour finir la tablette de travail en granit de type NOIR ABSOLU !!

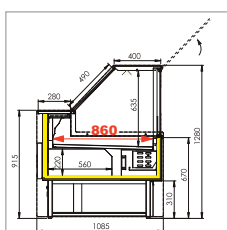
VENTILATED WITH
SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS
WITH PISTONS



VENTILATED



	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	4 737,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	5 657,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	6 364,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	7 173,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

SLIDING PLEXIGLAS

Led Light

0° +4°

Black
Granite

R290

VZT-...



230/1N 50 Hz

Comptoirs vitrine réfrigérés vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joutes en ABS thermoformées, frontal e et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé. - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860 mm. - Tablette de travail en granit de type "NOIR ABSOLU". - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaire " coating " (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre digital dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât - Avec réserve réfrigérée.

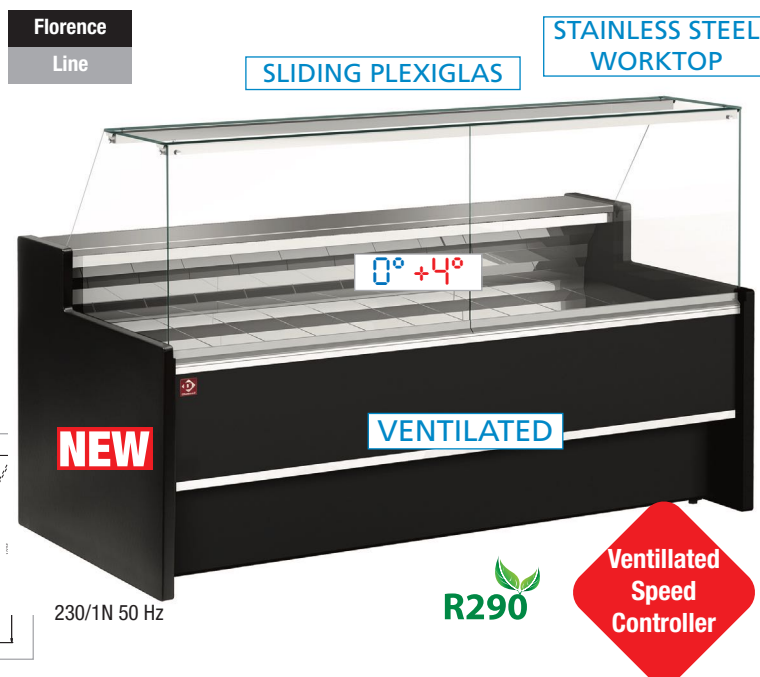
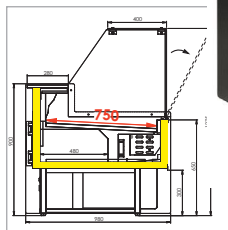
Ed. 8-739

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joints en ABS thermoformés, frontale et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé). - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 750 mm. - Tablette de travail en acier inox AISI 304. - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaires "coating" (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Réfrigérant R290. - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât. - Avec réserve réfrigérée.

Ed. 8-735

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 859,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	4 471,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	5 020,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 853,00 EUR



230/1N 50 Hz

R290

Ventilated
Speed
Controller

Saigon

Plus

DOUBLE STATIC

STAINLESS STEEL
WORKTOPStainless
Steel

230/1N 50 Hz

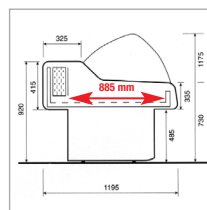
R290

PLUS - Réfrigération "double statique", au fond par serpentin réfrigérant et à l'arrière un évaporateur statique traité contre les sels "coating". - Version sur socles entièrement réalisés en acier inox.

Comptoirs vitrine réfrigérés "statiques", vitre bombée, sur socles

- Conçu pour poisson et viande fraîche. - Vitres frontales bombées, toutes en "verre trempé". - Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. - Plan de travail en acier inox AISI 304. - Surface exposition en acier inox AISI 316, muni aussi de double fond perforé d'un écoulement des eaux. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition. - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

Ed. 8-741



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	3 515,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	4 051,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	4 826,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	5 334,00 EUR

Other dimensions on request

Verona

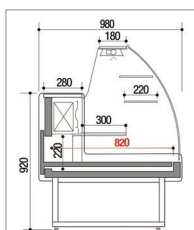
Line

STAINLESS STEEL
WORKTOP
Comptoirs vitrine réfrigérés "statiques", chargement à tiroirs

- Conçu pour pâtisserie, boulangerie, viennoiseries, etc. - Vitres frontales bombées rabattables, toutes en "verre trempé". - Portillons en plexiglass. - Eclairage vitrine uniforme de type LED, "panoramique" excellente visibilité des produits. - Joints en bois laqué, plan de travail en inox AISI 304. - 3 niveaux en verre et chargement exposition par tiroirs. - Régulateur électronique (digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires

Ed. 8-740

	mm	
VE14/B5-R2P	1400	3 870,00 EUR
VE22/B5-R2P	2200	5 060,00 EUR
VE29/B5-R2P	2900	6 036,00 EUR

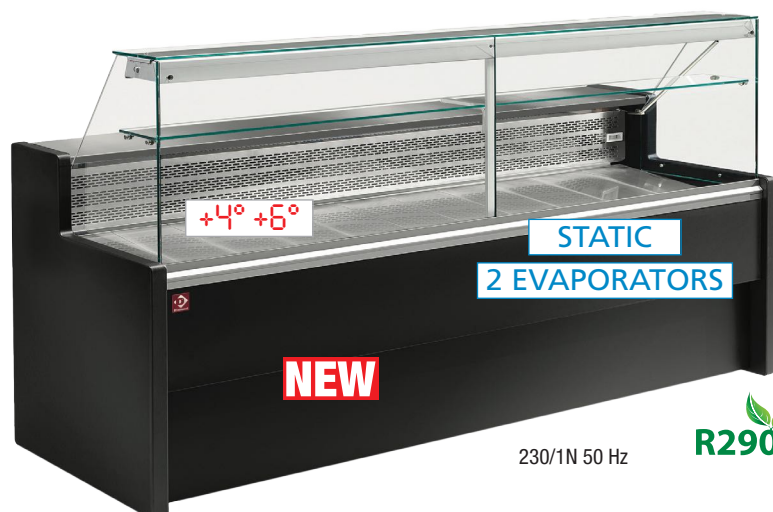
Loading
Through
Drawers

R290

230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2



Full
BlackSTAINLESS STEEL
WORKTOPRome
Line**Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve**

- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en inox AISI 304. - Vitres en "verre trempé", vitre frontale droite à 90° - Exposition en acier inox. - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Vitre intermédiaire - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition. - 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires. - Dégivrage automatique - Gaz Réfrigérant R290 - Groupe compresseur incorporé, Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réserve réfrigérée. - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

Ed. 8-731

On request .../E8-R2

Molina
Line

Led Light

STAINLESS STEEL
WORKTOP**Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre bombée, avec réserve**

- Vitres bombées, toutes en "verre trempé". - Exposition en acier inox. - Vitre intermédiaire, éclairage vitrine de type LED. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en inox AISI 304, prise 230V/1 de service. - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) ventilés (air forcé). - Réserve réfrigérée. - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

Ed. 8-732

mm	...-VV/R2	...
ML10/B5-R2 1040	2 436,00 EUR	2 727,00 EUR
ML15/B5-R2 1500	2 738,00 EUR	3 069,00 EUR
ML20/B5-R2 2000	3 160,00 EUR	3 546,00 EUR
ML25/B5-R2 2500	3 663,00 EUR	4 208,00 EUR
ML30/B5-R2 3000	4 390,00 EUR	5 144,00 EUR

...-VV Ventillated version

On request .../E8-R2



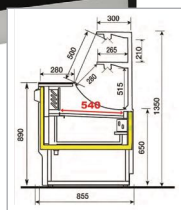
230/1N 50 Hz

STAINLESS STEEL
WORKTOP

On request .../A2-R/R2



2 EVAPORATORS

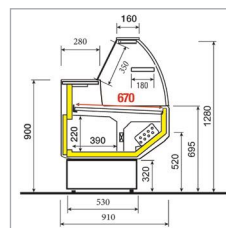
Ventilated
Version

2 EVAPORATORS

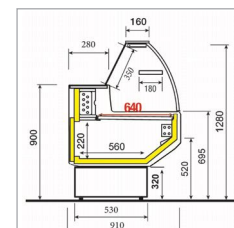
R290



230/1N 50 Hz



VENTILATED



2 EVAPORATORS

Orléans
Plus

R290

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve

- Vitre(s) droite(s) en "verre trempé". - Joues en ABS - Plan d'exposition en acier inox AISI 304. - Avec réserve. - Evaporateur(s) traité(s) contre les acides alimentaires (Coating). - Plan de travail en acier inox AISI 304. - Vitres intermédiaires de série, avec éclairage type LED. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Dégivrage automatique - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

Ed. 8-734

mm	...
OL104/B5-R/R2 1000	2 865,00 EUR
OL150/B5-R/R2 1500	3 234,00 EUR
OL200/B5-R/R2 2000	3 805,00 EUR
OL250/B5-R/R2 2500	4 637,00 EUR

Padova

Line

On request .../A7-R2


**DOUBLE
AUTO-EVAPORATION**

 A
↑
G C

 Glass
Doors
Self Closing

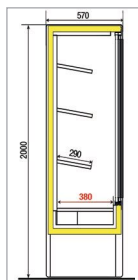
R290

PLUS - Conçu pour vente en libre-service de sandwiches, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons etc - Portes coulissantes en double vitrage (évitant la formation de condensation externe à la vitre), fermeture des portes avec rappel automatique. - Eclairage supérieur de type LED (protégés par un plexiglas), intégrés à l'intérieur des 2 joues latérales - "Double" auto-évaporation du condensât, dispositif à gaz chaud + par résistance électrique

Meubles Muraux réfrigérés, ventilés, avec portes coulissantes en verres

- Cuve et grille perforées (postérieure) en acier inox - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus). - Régulateur électronique (affichage digital) - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réfrigérant R290 - Evaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS

Ed. 8-749



	mm	
PD10/B5-R2	1000	3 615,00 EUR
PD12/B5-R2	1200	3 907,00 EUR
PD15/B5-R2	1500	4 644,00 EUR
PD18/B5-R2	1800	5 312,00 EUR
PD20/B5-R2	2000	5 947,00 EUR

Modena

Line

On request .../A7-R2P

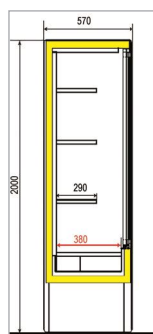

NEW

 A
↑
G C

 Double
Auto
Evaporation

R290

230/1N 50 Hz


Meubles Muraux réfrigérés, ventilés, portes battantes

- Vente en libre-service. - Unique!! 570 mm de profondeur. S'adapte parfaitement aux petits espaces. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Portes battantes. - Régulateur électronique (Affichage digital). - Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. Eclairage supérieur de type LED. - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (Inox) réglables en hauteur. Munies de moulures "porte-prix". - Évaporateur ventilé (air forcé). - "Double" auto évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).

Ed. 8-748

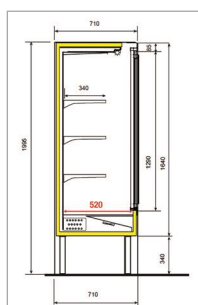
	mm	
MD07/B5-R2P	700	3 049,00 EUR
MD10/B5-R2P	1000	3 247,00 EUR
MD12/B5-R2P	1200	3 543,00 EUR
MD15/B5-R2P	1500	4 125,00 EUR

NEW
Meubles Muraux réfrigérés, ventilés, portes battantes

- Vente en libre service. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Cuve et grille perforées en acier inox. - Portes battantes. - Eclairage supérieur de type LED. - 3 tablettes (340 mm) d'exposition (Inox) réglables en hauteur. Munies de moulures "porte-prix". - Régulateur électronique (affichage digital). - Evaporateur ventilé (air forcée). - Double auto évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).

Ed. 8-750

	mm	
DS10/B5-P9P	1000	3 485,00 EUR
DS12/B5-P9P	1200	3 835,00 EUR
DS15/B5-P9P	1500	4 289,00 EUR
DS18/B5-P9P	1800	5 011,00 EUR



Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Dallas

Line



R290

 Double
Auto
Evaporation

On request .../A7-P9P



230/1N 50 Hz

Mandy

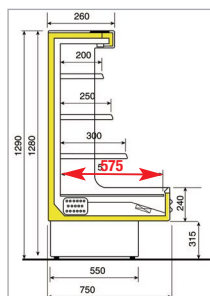
Plus

R290

Muraux réfrigérés, ventilés

- Cuve et grille perforées (postérieure) en acier inox - Eclairage sur la partie supérieure - 3 tablettes d'exposition (en inox), munies de moulures "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables. - Régulateur électronique (affichage digital) Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). Évaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant. - Sur demande : Rideau de nuit.

Ed. 8-746



	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 652,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 840,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	3 310,00 EUR



230/1N 50 Hz

Boston

Line

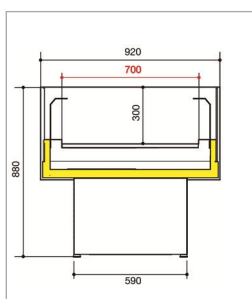
Vitrines self-service réfrigérées "panoramiques" - NOIRES

- Rideau de nuit intégré. - Vente en libre service produit pré-emballé, à conserver au frais, produits laitiers, fromages, charcuterie, etc. - Vitres frontales droites en verre trempé, vitres latérales en plexiglass (20mm). - Surface d'exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noire). - Évaporateur ventilé (air forcé). - Gaz réfrigérant R290. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique (affichage digital), Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique. - Auto évaporation des condensats par résistances électriques.

Ed. 8-742



VENTILATED



	mm	
BN129/V-B5/T2	1290	2 644,00 EUR
BN150/V-B5/T2	1500	3 164,00 EUR



230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Discover our new products in the 12 central pages of this promo.

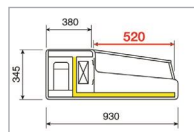
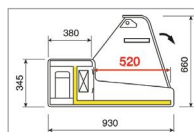



**Super
Plus**
**Sliding
Plexiglas**
R290

Ref	h	
100-Z	610	173,00 EUR
200-Z	610	388,00 EUR

Comptoirs vitrines réfrigérés

- Vitre intermédiaire*. - Exposition en acier inox AISI 304. - Eclairage type LED*. - Plan de travail en acier inox AISI 304. - Joints en polyuréthane. - Evaporateur statique traité contre les acides alimentaires "coating", dégivrage automatique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%), sous la tablette de service. - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Portillons coulissants côté service*. *sauf...-ZS.

Ed. 8-729


	mm	
SUP10-ZD/R2	1000	1 804,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	2 069,00 EUR
SUP20-ZD/R2	2000	2 724,00 EUR

	mm	
SUP10-ZC/R2	1000	1 869,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	2 077,00 EUR

	mm	
SUP10-ZS/R2	1000	1 524,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 777,00 EUR

Conservateurs bahuts, couvercles coulissants

- Couvercles coulissants, châssis en aluminium naturel, vitres Thermopane®. - Thermomètre digital. - Réalisation en tôle d'acier laqué blanche intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein.

Ed. 8-709

	mm	
GVL030/P9	1010x630xh890	725,00 EUR
GVL040/P9	1300x630xh890	845,00 EUR


**Chest
Freezers**
SC030EP/R6

SC050EP/R6


230/1N 50 Hz

Sliding Lid
R290


230/1N 50 Hz

Congélateurs bahuts

- Couvercle plein battant, serrure à clés. - Thermomètre, température interne. - Exécution interne en aluminium "gaufré" et externe en acier plastifié blanc. - Châssis sur roues, toutes pivotantes.

Ed. 8-708

	mm	
SC030EP/R6	984x700xh945	583,00 EUR
SC050EP/R6	1504x700xh945	710,00 EUR

R600a



CURVED GLASS

SLID-18-R2

230/1N 50 Hz

R290

Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Vente en libre service. - Couverts coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre. - Réalisation extérieure en galvanisé "Blanc", isolation 60 mm. - Moulure anti-caddy - 2 groupes compresseurs couplés et incorporés, 2 évaporateurs "serpentin" placés dans les parois, 2 condenseurs ventilés, régulation électronique (digital). - VT250E/N double compar-
timents indépendants

Ed. 8-744

	Lt	mm	Compartiment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 929,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	2 014,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 466,00 EUR



VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

R290

Sliding Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS



ROUNDED ANGLES

PHENOLIC FLOOR

PLUS - Minicold EVO, une toute nouvelle conception de fabrication, munie d'angulaires périphériques et panneaux à jonction linéaire, plus de facilité d'assemblage et possibilité d'extension à tout moment, niveau de finition irréprochable. Les angles et coins tous arrondis, sans aucunes moulures de report, une hygiène assurée à 100% !! Sol recouvert d'une résine phénolique antidérapante "alvéolée". Encadrement périphérique de la porte en aluminium anodisé, meilleure protection (transit chariots, échelles à platines, etc ...) Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, y compris de supports pour plafond, rendant celui-ci plus sûr, aisé et rapide..... Sur demande : étagères modulables, rideau à lanières, rampe à chariot (extérieure et intérieure), etc

Ed. 8-626

	External mm	m³	
C26B/BF	*1390x1190xh2190	2,57	2 381,00 EUR
C31B/BF	*1590x1190xh2190	2,99	2 625,00 EUR
C37B/BF	*1990x1190xh2190	3,83	2 927,00 EUR
C43B/BF	*2190x1190xh2190	4,24	3 387,00 EUR
C35A/BF	*1390x1390xh2190	3,07	2 965,00 EUR
C40B/BF	*1590x1390xh2190	3,57	3 300,00 EUR
C48B/BF	*1990x1390xh2190	4,57	3 582,00 EUR
C55B/BF	*2190x1390xh2190	5,07	3 711,00 EUR
C50A/BF	1790x1590xh2190	4,73	3 608,00 EUR
C59B/BF	1990x1590xh2190	5,31	3 804,00 EUR
C67B/BF	2390x1590xh2190	6,47	4 072,00 EUR
C65B/BF	1990x1990xh2190	6,8	4 061,00 EUR



-5° +5°

AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP50M-1A	1 899,00 EUR
AP75M-1B	2 125,00 EUR
AP75M-1B	2 125,00 EUR



-15° -25°

AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN120M-1C	2 266,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN170M-1D	2 471,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR
AN201M-1E	2 495,00 EUR

ATTENTION: Possibility to put the door just in bold dimensions - Other dimensions in STOCK!! - * Door 700x1900 mm (standard 800x1900 mm)

Slim Line

Plus

Compact Line

EVO



400 L

FISH

IDS40-R6

Armoires frigorifiques et de congélation, ventilées

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure et extérieure AISI 304/441 (arrière en acier traité, de couleur gris), châssis monocoque. - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés). - Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières. - Régulateur électronique, LED rouge. - Évaporateur, placé sur l'arrière, couplé à un ventilateur. - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C Température - 55% d'humidité), condenseur ventilé. - Pieds en inox, réglables. Ed. 8-532

ID40-R6

230/1N 50 Hz

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6		-2° +8°	620x620xh1920	1 750,00 EUR
IE40-R9		-10° -22°	620x620xh1920	2 055,00 EUR
IDS40-R6		0° +5°	620x620xh1920	1 988,00 EUR

SA26/C4

SA36/C6



Tables frigorifiques, 1/2 tiroirs GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304. - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C - Humidité relative 55% »). - Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé. - Groupe compresseur sur glissières. - Régulateur électronique. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. - Tiroirs (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture assurée par joint magnétique. - 4 pieds réglables avec roulettes incorporées. Ed. 8-577

Ref	mm	Drawer	
SA26/C4	900x700xh880	4	1 485,00 EUR
SA36/C6	1365x700xh880	6	2 510,00 EUR

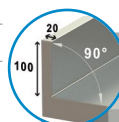
Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Tables de congélation, portes GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304. - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm), dégivrage manuel, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C - Humidité relative 55% »). - Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé. - Groupe compresseur sur glissière. - Régulateur électronique. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. - Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture assurée par joint magnétique avec rappel automatique. - Résistance électrique sur chaque contre-porte. - 4 pieds réglables avec roulettes incorporées. Ed. 8-577

Ref	mm	Doors	
SB26/B2	900x700xh880	2	1 232,00 EUR
SB36/B3	1365x700xh880	3	1 701,00 EUR



...D



Tables frigorifiques, portes GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304. - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé (45mm). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C - Humidité relative 55% »). - Accessibilité frontale avec charnières et serrure à clé. - Groupe compresseur sur glissières. - Régulateur électronique. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. Portes (épaisseur 50mm) avec poignée intégrée, fermeture par joint magnétique "à pression" avec rappel automatique. - 4 pieds réglables avec roulettes incorporées. Ed. 8-576

Ref	mm	Doors	
SA26/X2	900x700xh880	2	1 062,00 EUR
SA26/X2D	900x700xh880 (+100)	2	1 115,00 EUR
SA36/X3	1365x700xh880	3	1 497,00 EUR
SA36/X3D	1365x700xh880 (+100)	3	1 571,00 EUR

Gastro Line

PLUS

Cellules de congélation ou refroidissement rapide

GN 1/1
OR
EN 600x400Touch
Screen

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT

230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique programmable (deux cycles "Soft" pour les produits délicats, "Hard" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à cœur, avec également fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore "norme HACCP"). - Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire). - Fond intérieur embouti, angles arrondis. - Porte réversible, joint magnétique. - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), accessibilité frontale. - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat.

Ed. 8-513

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/N1	3 x GN	590x700xh520	8	5	2 431,00 EUR
GTP-5/N2	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	3 178,00 EUR
GTP-10/N3	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	4 510,00 EUR

Gold Line

Plus

+70° -18°
+70° +3°Touch
ScreenGN 1/1
OR
EN 600x400

PLUS - Commandes TOUCH SCREEN, navigation très intuitive, écran de 5", cycles standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continu, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD et cycle UV pour désinfecter la cellule. Les rapports HACCP peuvent être facilement consultés. Visualisation des données, des événements, tel00s que les alarmes à haute température, le manque de tension et le dépassement du temps de cycle maximal. Les alarmes peuvent être visualisées directement ou téléchargées en format .txt sur un stylo USB (un port USB est disponible en option). Affichage au choix sur 6 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol, hollandais). Ed. 8-515

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	2 917,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 663,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 663,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	5 295,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	6 912,00 EUR

Profi

Line

Electronic
Control

GTP-10/N3

GN 1/1
OR
EN 600x400

R290

Cellules de congélation ou refroidissement rapide

PLUS GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de tous vos aliments, la même qualité, le même goût, la même consistance que des aliments frais !..... Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: le passage de la température à cœur de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +65°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +70°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF), les cellules Diamond vous garantissent le respect de toutes ces obligations.

Ed. 8-521

A partir de : DBT....

5 234,00 EUR



70 mm

PLUS - Composants haute efficacité et basse consommation énergétique. - Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm = super-isolé. - Groupe frigorifique (Classe climatique 4 « T° ambiante +30°C – Humidité relative 55% »). - Des prestations exceptionnelles et une température uniforme, garantissant la bonne conservation des produits. - Joints latéraux internes embouties. - Régulateur digital, en façade avec affichage LED "Wide". - Livrée avec roues de série, déplacement aisé pour l'entretien et SAV.

Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure AISI 304, extérieure AISI 441. - Joints latéraux internes embouties. - Fond intérieur embouti et angles et coins arrondis (sans aspérités). - Fond munis d'un bouchon de drain (gros entretien). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés), fermeture assurée par joint magnétique "à pression". - Groupe compresseur traditionnel. - Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires "coating". - Régulateur digital, avec affichage LED "Wide". - Eclairage interne, avec interrupteur. - Dégivrage automatique de l'évaporateur.



ID140/R9

GN 2/1

R600a
or
R290

-15° -25°

230/1N 50 Hz

ID70/R6



EMBOSSED

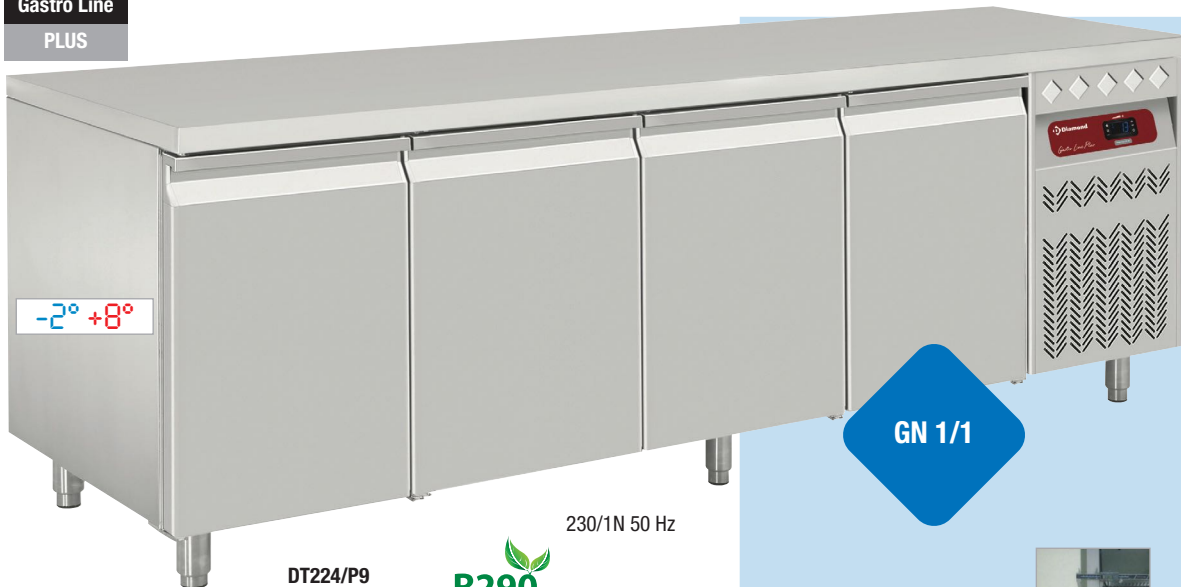
WIDE DIGITAL

WHEELS
INCLUDED

	Lit	mm	T°		
ID70/R6	700	693x856xh2145	-2° +8°	A ↑ G C	2 227,00 EUR
ID140/R9	1400	1356x856xh2145	-2° +8°	A ↑ G C	3 397,00 EUR
IE70/R9	700	693x856xh2145	-15° -25°	A ↑ G E	2 874,00 EUR
IE140/R9	1400	1356x856xh2145	-15° -25°	A ↑ G E	4 027,00 EUR

Gastro Line

PLUS



230/1N 50 Hz

DT224/P9

R290

GN 1/1

Tables frigorifiques ventilées, GN 1/1

- Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441. - Top supérieur indémontable (démontable), en acier inox AISI 304. - Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Portes réversibles. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Evaporateur(s) (surdimensionné) ventilé(s) (ou) statique(s) (87% d'humidité relative), positionné entre les portes. - Régulateur électronique - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique du condensat. Ed. 8-584

CA1/2-P9 567,00 EUR

Available on stock !!!!
Tailor made solution



PLUS - Glissières double coulisses (grilles et bacs GN en même temps !!). - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. - Evaporateur traité contre les sels et les acides alimentaires "coating". - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche).



60 mm

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

DOUBLE SLIDES



Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/P9	1330x700xh860/960	260	2	1	2 421,00 EUR
DT178/P9	1795x700xh860/960	405	3	2	2 949,00 EUR
DT224/P9	2260x700xh860/960	550	4	2	3 594,00 EUR

Profi

Line

BMIV15/R2

MR2/R2



BMIV20/R2

MR3/R2

MR4/R2

**Tables réfrigérées ventilées, GASTRONORM**

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes avec poignée, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche). - Dégivrage automatique, évaporation automatique du condensat.

Ed. 8-581

R290

0° +8°

230/1N 50 Hz

MR4/R2

GN 2/1

 .._BC1/2-TP
 .._MC1/2-TP

	mm	Doors		.._BC1/2-TP
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	1 811,00 EUR	2 270,00 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	2 163,00 EUR	2 622,00 EUR
				.._MC1/2-TP
GN 1/1				
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	1 882,00 EUR	2 341,00 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	2 156,00 EUR	2 615,00 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	2 531,00 EUR	2 990,00 EUR

Gastro Line

EVO

GN 1/1

R290

-2° +8°

N77/R316G-9B

230/1N 50 Hz

Profi

Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz

HD706/R2

R290

Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Conception Monocoque. - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (arrière également). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Tiroirs sur glissières télescopiques. - Groupe compresseur classe climatique 5. - Evaporateur ventilé, positionné entre les portes. - Régulateur électronique. - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique.

	mm	
N77/R212G-9A	1200x700xh570/610	2 368,00 EUR
N77/R316G-9B	1600x700xh570/610	2 931,00 EUR
N77/R420G-9C	2050x700xh570/610	3 381,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Armoires ventilées 550 et 1100 litres

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur en classe climatique 4, logé en dessous de l'armoire. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. - Dégivrage automatique, évaporation automatique.

Ed. 8-534

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	-15° -22°	0° +8°	-15° -22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
	1 880,00 EUR	2 328,00 EUR	2 665,00 EUR	3 131,00 EUR

Gold Line

Plus



**Dry Aged
Maturing**

-3° +35°

Armoire de maturation 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée

PLUS - Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits spécifiques pour la maturation de viandes "DRY AGED MATURING", les charcuteries ainsi que les fromages "FERMENTING AGING". - 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. - Groupe à "Tampon", tropicalisé (+43°). - Isolation 75 mm "super-isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré, température uniforme. - Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche).

Ed. 8-559

A partir de : AL4S....

6 752,00 EUR

Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology" jusqu'à 70%* d'économie. - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", pas de "dessèchement des aliments". - Produits délicats possibilités de régulation hygrométrique. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP.

Ed. 8-541

**85 mm**

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Gold Line

Plus

R290

GN 2/1

A ↑ B



A partir de : AD1....

3 028,00 EUR

Gold Line

Plus



A ↑ G

R290

GN 1/1

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

Tables frigorifiques ventilées GN 1/1

PLUS - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Produits délicats 2 niveaux hygrométriques. - Microprocesseur (100% étanche), avec fonctions HACCP.

Ed. 8-592

**FORCED
VENTILATION
SYSTEM**



A partir de : TG2....

3 227,00 EUR

Direct Steam



Touch
Screen

Ct
Series

A partir de : SDET/XC.... 7 796,00 EUR

A partir de : SDGT/XC.... 9 961,00 EUR

C
Series

DIGITAL

A partir de : SDE/XC.... 6 564,00 EUR

A partir de : SDG/XC.... 8 347,00 EUR



PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes TOUCH SCREEN écran tactile de 7" et couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. - Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle). - 11 niveaux d'humidification. - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs). - Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP). - 7 régulations de vitesse. - Sonde à coeur (1 capteur "sensor"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergent. Ed. 8-387

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes à touches sensibles "affichage digital" - 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). - 5 régulations de vitesse - Sonde à coeur (1 capteur "sensor") - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix. Ed. 8-385

Steam Boiler



Touch
Screen

At
Series

A partir de : SBET/XC.... 10 943,00 EUR

A partir de : SBTG/XC.... 14 022,00 EUR

As
Series

DIGITAL

A partir de : SBES/XC.... 8 143,00 EUR

A partir de : SBTG/XC.... 10 867,00 EUR



PLUS - Vapeur générée par boiler (100% de saturation). - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle). - Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (Brevet exclusif). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), AUTOMATIC MODE cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), BANQUETING fonction régénération, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc... - 7 régulations de vitesse - Sonde à coeur (6 capteurs "sensors"). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - Port USB (gestion des données HACCP). - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents." Ed. 8-391

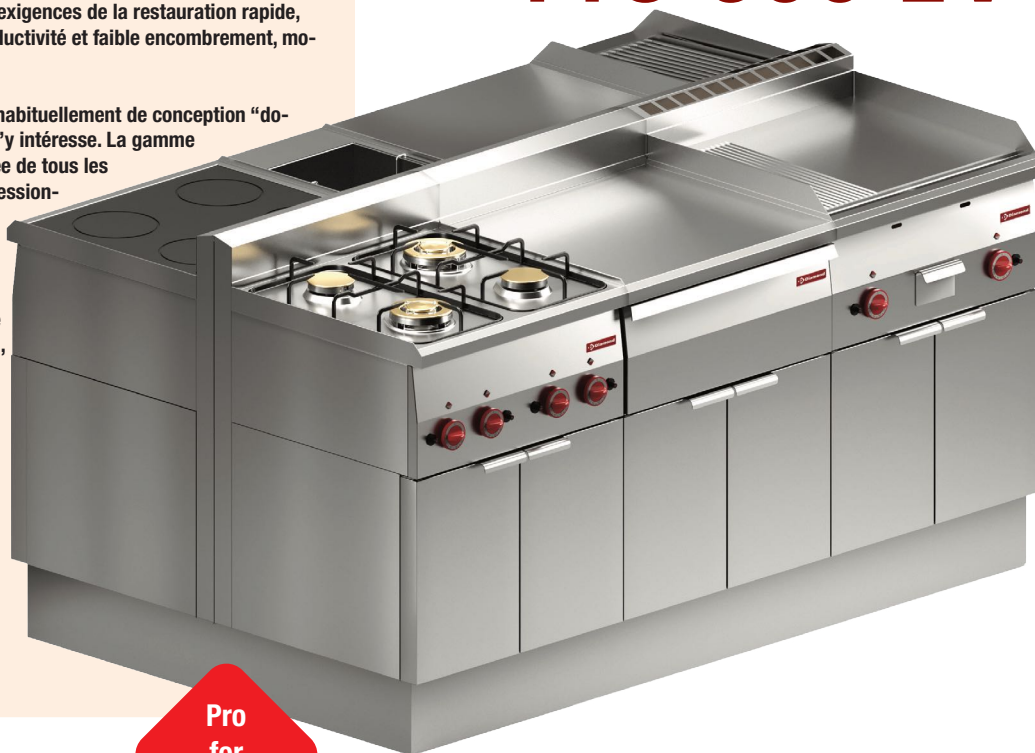
PLUS - Vapeur générée par boiler (100% de saturation). - Commandes à touches sensibles affichage digital. - Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuisson en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuisson sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). BANQUETING fonction régénération, - LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C). - 5 régulations de vitesse. - Sonde à coeur (1 capteur sensor). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix. Ed. 8-389

ADVANTAGE PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord...
Conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, modules de 300, 600 et 900 mm.

Cette gamme, souvent marginalisée, habituellement de conception "domestique", mérite pourtant que l'on s'y intéresse. La gamme PRO 600 EVO Diamond® est composée de tous les équipements d'une vraie cuisine professionnelle. Proposant des fourneaux 4 ou 5 brûleurs avec four à convection "Gastronorm", plaques de cuisson "chromées" d'une grande superficie de cuisson, friteuses puissantes et de grande capacité, grills pierres de lave, plaques vitrocéramiques, cuiseurs à pâtes,...

Une gamme complète, une grande modularité...

Pro 600 EVO



E60/F20-6T-N

Friteuses électriques

- Cuves 250x370x210 mm (10 litres). - Paniers en acier chromé 230x255x110 mm.
Ed. 8Bis-13

	mm	Tank	kW	
 E60/F10-3T-N	300x600xh280/400	1	7,5	1 083,00 EUR
 E60/F20-6T-N	600x600xh280/400	2	15	1 860,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz* On request)



E60/PL6T-N

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat.
Ed. 8Bis-14

	mm	kW	
 E60/PL3T-N	300x600xh280/400	3	838,00 EUR
 E60/PL6T-N	600x600xh280/400	6	1 183,00 EUR



G60/F16-6T-N

Friteuses gaz

- Cuves 280x300x230 mm (8 litres). - Paniers en acier chromé 230x255x110 mm.
Ed. 8Bis-12

	mm	Tank	kcal/h	
 G60/F8-3T-N	300x600xh280/400	1	5850	1 184,00 EUR
 G60/F16-6T-N	600x600xh280/400	2	11700	2 065,00 EUR



G60/PL6T-N

Plaques de cuisson gaz

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz).
Ed. 8Bis-16

	mm	kcal/h	
 G60/PL3T-N	300x600xh280/400	4475	862,00 EUR
 G60/PL6T-N	600x600xh280/400	8950	1 203,00 EUR

Alpha 650 EVO

ADVANTAGE Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650 EVO.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.

Robust
Efficient



E65/F20-7T-N

Friteuses électriques

- Cuves 244x364xh169 mm., min. 9 L, max. 10 L, Paniers 220x300xh110 mm.

Ed. 8Bis-34

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T-N	400x650xh280/380	1	7,5	1 228,00 EUR
E65/F20-7T-N	700x650xh280/380	2	15	2 112,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (On request)



G65/F16-7T-N

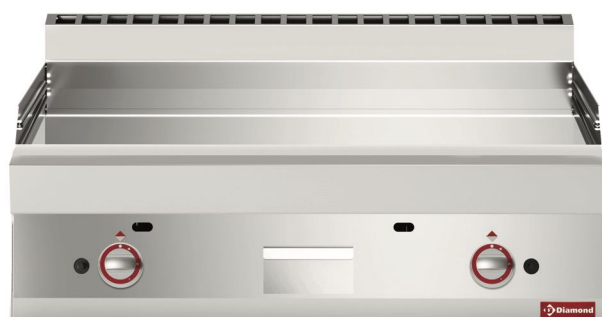
Friteuses gaz

- Cuve 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L. Panier 260x230xh110 mm.

Ed. 8Bis-35

	mm	Tank	
G65/F8-4T-N	400x650xh280/380	1	1 309,00 EUR
G65/F16-7T-N	700x650xh280/380	2	2 262,00 EUR

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T-N

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat.

Ed. 8Bis-38

Plaques de cuisson gaz

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz).

Ed. 8Bis-36

	mm	Surface	kcal/h	kW		...65/PLCD...
E65/PL4T-N	400x650xh280/380	395x520	-	4,5	988,00 EUR	1 482,00 EUR
G65/PL4T-N	400x650xh280/380	395x520	4900	-	1 000,00 EUR	1 588,00 EUR
E65/PL7T-N	700x650xh280/380	659x520	-	9	1 442,00 EUR	2 086,00 EUR
G65/PL7T-N	700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 408,00 EUR	2 211,00 EUR
E65/PL10T-N	1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 942,00 EUR	2 723,00 EUR
G65/PL10T-N	1000x650xh280/380	995x520	13330	-	2 004,00 EUR	2 754,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (On request)

CHROME

Optima 700 EVO



E7/GVQA8-N

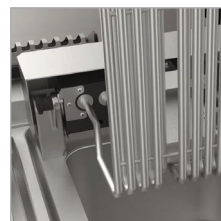
Grills vapeur électriques

- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson). - Tiroir(s) à eau amovible(s).

Ed. 8Bis-87

ADVANTAGE Une gamme d'équipements spécifiques en modules de 400, 700, 1100 et 1500 mm de large. En version "Top" ou "Monobloc", la nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO est très polyvalente, et offre une infinité de possibilités. Agencement dos à dos 700+700 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 900 EVO 700+900. Grâce à ces prestations exceptionnelles, à sa conception robuste et à sa fiabilité, la nouvelle OPTIMA 700 EVO s'affiche comme la référence actuelle du marché.

Lift-up heating element



Friteuse électrique HP 1 cuve "Y" de 15 litres sur armoire - DIGIT

mm : 400x700(730)xh850/920 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8Bis-76

	E7/GVQA4-N	400x700xh850/920	6	2 601,00 EUR
	E7/GVQA8-N	700x700xh850/920	12	4 115,00 EUR

E7/F15A4-NAP

3 868,00 EUR

G7/6BA11-RN

Cuisinières gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronnes en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Armoire ouverte.

Ed. 8Bis-55



G7/6BA11-N

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronnes en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four gaz (6 kW), dimensions 560x630xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm.

Ed. 8Bis-52

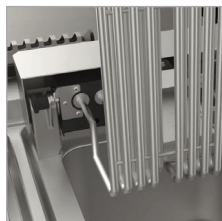
	mm	Base	
 G7/4B7T-N	700x700xh250/320	-	1 466,00 EUR
 G7/6B11T-N	1100x700xh250/320	-	1 886,00 EUR
 G7/4BA7-RN	700x700xh850/920	Yes	1 967,00 EUR
 G7/6BA11-RN	1100x700xh850/920	Yes	2 460,00 EUR

	mm	Oven	Cabinet	
 G7/4BF7-N	700x700xh850/920	Yes	-	2 744,00 EUR
 G7/6BFA11-N	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 587,00 EUR



E7/F26A7-N

Lift-up heating element



Friteuses électriques

- Cuves 240x340xh215 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Panier 225x260xh115 mm.

Ed. 8Bis-74



G7/F28A7-N

Friteuses gaz

- Cuves 280x340xh300 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Panier 260x295xh120 mm.

Ed. 8Bis-72

	mm	Tank	kW	
 E7/F13A4-N	400x700xh850/920	1	9	2 026,00 EUR
 E7/F26A7-N	700x700xh850/920	2	18	3 277,00 EUR

	mm	Tank	kcal/h	
 G7/F14A4-N	400x700xh850/1180	1	10750	2 188,00 EUR
 G7/F28A7-N	700x700xh850/1180	2	21500	3 894,00 EUR

Optima900 EVO



E9/GVQA8-N

Grills vapeur électriques

- Grille de cuisson en fonte, réversible (viande / poisson). - Tiroir(s) à eau extractible(s)

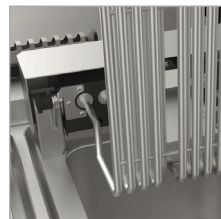
Ed. 8Bis-129

	mm	kW	
E9/GVQA4-N	400x900xh850/920	7	3 117,00 EUR
E9/GVQA8-N	800x900xh850/920	14	4 931,00 EUR

AVANTAGE Choisir OPTIMA 900 EVO, c'est beaucoup plus que choisir des équipements! ...

OPTIMA 900 EVO la toute nouvelle gamme conçue par Diamond pour satisfaire les chefs les plus exigeants. Une gamme très complète, faite pour durer dans le temps. Avec ces modules de 400, 800, 1200 mm de large, la gamme OPTIMA 900 EVO offre une infinité de combinaisons, lui permettant de s'adapter à tous types d'agencements. L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 "BACK to BACK" ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 EVO 900+700.

Lift-up heating element



Friteuse électrique 1 cuve "Y" de 21 litres sur meuble fermé - DIGIT

mm : 400x900xh850/920 - kW : 22.5 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 8Bis-120

E9/F21A4-NAP

4 743,00 EUR



Fourneaux gaz sur armoire ouverte

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronnes en laiton (High Efficiency - Flexibility).

Ed. 8Bis-105

	mm	Base	
G9/4BA8-N	800x900xh850/920	Yes	2 195,00 EUR
G9/6BA12-N	1200x900xh850/920	Yes	3 179,00 EUR



G9/6BA12-N

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronnes en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm)

Ed. 8Bis-106

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8-N	800x900xh850/920	Yes	-	3 151,00 EUR
G9/6BFA12-N	1200x900xh850/920	Yes	Yes	4 256,00 EUR



G9/F36A8-N

Friteuses gaz

- Cuves 300x400xh315 mm., min. 16 lit. max. 18 lit. 1 panier (270x360xh140 mm) (G9/F36A8-N : + 2 paniers (270x360xh140 mm)).

Ed. 8Bis-118

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4-N	400x900xh850/1180	1	15480	2 820,00 EUR
G9/F36A8-N	800x900xh850/1180	2	30960	5 289,00 EUR



E9/F36A8-N

Friteuses électriques

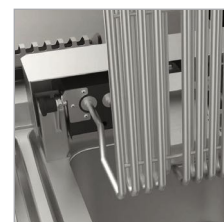
- Cuves 300x400xh250 mm., min. 16 litres max. 18 litres. 1 panier (270x325xh140 mm) (E9/F36A8-N : + 2 paniers (270x325xh140 mm)).

Ed. 8Bis-116

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4-N	400x900xh850/920	1	16	2 747,00 EUR
E9/F36A8-N	800x900xh850/920	2	32	4 889,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Lift-up heating element





34 L
GN 2/3

Pro Duty

Line

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1400 W. (34 Lt), digital

- Puissance 1400 W. - 1 magnétron pour usage professionnel. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Dimensions internes : 370x385xh230 mm. - Éclairage. - Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type "Axial", grille d'aération frontale. - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3414-DE

634,00 EUR

Heavy Duty

Line

PLUS Réalisés en acier inoxydable, puissants, rapides et très robustes, les fours micro-ondes "Heavy Duty" de chez Diamond, ont été spécialement conçus pour les professionnels du secteur alimentaire. Leurs doubles magnétrons sont particulièrement adaptés pour des usages intensifs en continu. Ils sont livrés de série avec une étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique, qui permet la cuisson de 2 plats simultanément. Appareils superposables, plus de facilité et d'optimisation des espaces. Les fours micro-ondes Diamond ne sont pas disponibles dans la grande distribution, mais uniquement auprès de revendeurs professionnels agréés. Sur demande : support mural en acier inox : SPD/65.



34 L
GN 2/3

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 2100 W. (34 Lt), digital

- Puissance 2100 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel très intensif. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche "X2" portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3421-DE

1 123,00 EUR

34 L
GN 2/3

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), mécanique

- Puissance 1800 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel. - Panneau mécanique : sélecteur 7 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes et display d'affichage. - 100 programmes "mémorisables". - Étagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série. - Dimensions internes : 360x409xh225 mm. - Éclairage. - Refroidissement des 2 magnétrons grâce à une turbine de type "Vortex", grille d'aération frontale. - Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre aisé. - Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-341

DW3418-M

1 041,00 EUR

Combi Small

Line



4x
GN 2/3
GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Charge-ment en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensât, en dessous de la porte. - Lu-mière halogène. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées. - Va-peurs de cuisson.

Ed. 8-362

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 601,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 831,00 EUR

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. - Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensibles (très intuitif). - Turbines "auto-revers". - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait. - Port "USB" de série (positionnement latéral droit). - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. - Sonde à coeur, avec DELTA-T (fours prédisposés, sur demande SC-FVS). - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Fonction refroidissement rapide. - Système de lavage in-tégré AUTO-CLEANING.

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Combi Smart

Line

Touch
Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées der-rière le déflecteur et vapeur "directe" par "nébulisation". - Charge-ment en profondeur 67 mm. - S.A.V. aisé, accès en façade. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière halogène. - Porte avec double vitrage ther-mique (réversible), vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). - Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte. - Micro-in-terrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte. - "Oura" pour l'évacuation des vapeurs-fumées.

Ed. 8-371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	3 053,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 896,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	4 177,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	5 093,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	6 930,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

High
Speed

Fours ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné)

- Four ultra-rapide (convection, micro-ondes ou combiné). Commandes "TS", écran tac-tile de 7" et couleur HD. 2 modes de cuisson (automatique, manuelle). - Interface utilis-auteur en 29 langues. Mémoire (pré-programmable). - Chambre de cuisson en acier inox AISI 304, bords arrondis. 2 magnétrons latéraux. - Indice de protection IPX3 (contre les jets d'eau). Porte avec poignée ergonomique et athermique "iFilter": Filtre catalyseur in-tégré pour un fonctionnement sans hotte et sans odeur. Connexion Wi-Fi et port USB (HACCP, import/export recettes). - NB: livré de série avec plaque de cuisson, spatule alu-minium et chambre-box.

	mm	Cooking Chamber	kW	V	
LKS/3M	465x610xh630	310x320xh180	3.6	230/1N 50Hz	8 429,00 EUR
LKS/6T	465x610xh630	310x320xh180	6	400/3N 50Hz	8 697,00 EUR

Combi

Line

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile 4,3", couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port "USB" de série (positionnement en façade)- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programmes spécifiques de régénération - Sonde à cœur, avec DELTA-T - Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson - Dispositif d'autodiagnostic - Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable - Double vitesses avec "Autoreverse"

Touch Screen

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. - Vapeur directe par "nébulisation". - Chargement en profondeur 67 mm. - Défecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. - Chambre inox AISI 304. - Lumière halogène. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-porte magnétique. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. - Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. - "Oura" pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. - De série livré avec grille(s)

Ed. 8-365



2 speeds

auto Cleaning

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	3 989,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	5 710,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	5 341,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	6 964,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz

Turbo

Line

Fours électriques à convection "GASTRONORM"

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. - Chambre avec coins arrondis. - Joint sur le contre porte "facilement amovible". - Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge - Structure porte platine facilement amovible. - Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec Turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commande composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.

Ed. 8-349

STRUCTURE
H 75 MM

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BQ

	Levels	mm	kW	
CGE11-N	4x GN 1/1	865x685xh565	6,5	1 606,00 EUR
CGE11-M-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	3,6	1 652,00 EUR
CGE611-BQ	6x GN 1/1	865x685xh715	7,9	2 092,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Autorevers
HumidificatorSTRUCTURE
H 70 MM

CGE23-L

	Levels	mm	kW	
CGE23-L	4x GN 2/3	725x685xh565	3,3	1 254,00 EUR

Multifunction

PLUS

Four électrique à convection "Multifunction"

- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie inox (419x335 mm). - Commutateurs 5 positions. - Thermostat 0-270°C, minuterie 120'. - Quartz infrarouges intégrés, résistance inférieure Incoloy. - Eclairage intérieur. - Chambre intérieure tout inox, (volume 38 Lit.). - Porte en verre à double paroi.

mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-347

FMX-4136

819,00 EUR

Turbo
Quartz

Combi

Line

Premix
System

DGV-711/P

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN : - Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port "USB" de série (positionnement en façade). - 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programmes spécifiques de régénération. - Sonde à coeur, avec DELTA-T - Fonction "Cook & Hold" pour le maintien à température après cuisson. - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec "Autoreverse".

Fours gaz vapeur-convection

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chauffage convection: par un brûleur gaz et un échangeur (PREMIX SYSTEM) placés derrière le déflecteur de(s) turbine(s). - Chargement en profondeur, espacement 67 mm - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière halogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique - Micro porte magnétique - AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit de lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide - Réalisation en acier inox AISI 304.

Ed. 8-375

Touch
Screen

2 speeds

auto
Cleaning

DGV-1111/PTS

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brûleur et échangeur de chaleur (réalisé en acier inox AISI 310) placés à l'intérieur de la chambre. Avec cette technologie à pré-mélange pas de perte de chaleur, augmentant l'efficacité, la rapidité, de surcroît la performance du four lui-même. Le dispositif de contrôle électronique maintient la proportion gaz : air = 1 : 1, économisez jusqu'à 20% de la consommation de gaz et en prime une forte réduction des émissions nocives !!

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

	Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h	
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	5 102,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	7 196,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	6 684,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	8 536,00 EUR

ADVANTAGE - Un four à charbon est la combinaison parfaite entre barbecue et four, en mélangeant en un seul appareil le meilleur des deux. Il offre la saveur du grillé dans tous vos plats en conservant arôme, jutosité et texture parfaite; tout cela dans le confort de votre cuisine. - Economisez jusqu'à 40% de charbon par rapport aux grillades traditionnelles tout en gagnant du temps de cuisson, jusqu'à 35%. - Grâce à la conception unique du système de grille et bac à graisse, pas de flammes à l'intérieur du four



Charcoal
PLUS

	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	5 165,00 EUR
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	6 362,00 EUR
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	9 648,00 EUR

Ovens
BBQ

CBQ-120/BK



.../RX

Ed. 8-333

On request

Fours BBQ à charbon

- Construction extérieure en acier, Intérieure en acier et fonte. - Chambre de cuisson entièrement isolée. - Système d'isolation (breveté) qui permet de réduire la température au contact du four (+/-60°C) et de réduire la consommation d'énergie (25% de réduction de la consommation de charbon!). - Porte sur charnières, basculante, munie de grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure, plus besoin d'ouvrir la porte si souvent. - Collecteur de graisse intégré, avec tiroir récolteur. - Tiroir à cendres (amovible). - Thermomètre analogique. - Dispositif pare-feu intégré. - Dispositif régulateur du flux d'air en cheminée intégré. - Livré avec 4 pieds réglables.

Induction

Cooking

Plaque à induction "wok" 3500 watt, touches sensibles

- Inducteur de 280 mm. - Régulation sur 20 positions de 100 W. - 3500 W., minuterie de 0-99 minutes.

mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-853

WOKI-35/DH

2 147,00 EUR

PSW/D-FC



162,00 EUR

Wok
Induction



WOKI-35/DH

Induction



IND-25/DH



IND-2F35/DH

Plaques à induction professionnelles -Top-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche. - Commandes par touches sensibles, avec affichage digital, composé de : Interrupteur On/Off, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX". - Equipé d'un ventilateur de refroidissement. - Filtre lavable. - Châssis en acier inox.

Ed. 8-252

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	787,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	858,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	1 141,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 435,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Salamander

Line

**Salamandres gaz et électriques**

- Réalisation: entièrement en acier inoxydable. - SX: Réglable sur 4 niveaux, SA: Plafond mobile (brevet exclusif). - Plat inférieur amovible pouvant accueillir des plats GN (latéraux ouverts). - 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique, 1/2 ou pleine puissance - Version électrique: chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", sélecteur de puissance. - Version gaz: 2 rampes de brûleurs céramique haute pression, régulation par vannes, thermocouples de sécurité. - Sur demande: support mural (SSM/1 ou SSM/2).

Ed. 8-246

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 517,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	2 102,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	2 099,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 637,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Salamandres vitrocéramiques

PLUS SYSTÈME S.R.S = Démarrage et arrêt automatique (au contact du plat). - Montée en température instantanée (seulement 30" !). - Grande économie d'énergie, plus besoin de le garder allumé toute la journée ! - Nettoyage facile : pièces démontables. - 400°C en 9" et 570°C sur la plaque vitrocéramique.

Ed. 8-248



Movable Roof



A partir de : SA/....

2 585,00 EUR

Vacuum Cooking Plus



mm : 360x565xh230 -

V1/1C**342,00 EUR**

mm : 565x685xh230 -

V2/1C**550,00 EUR****Cuiseur sous vide à basse température, électrique**

- Régulation électronique T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 25 programmes pré-programmés (modifiables à souhait) ou en mode manuel. - Agitateur d'eau avec hélice, T° uniforme. - Serre-joint pour tout récipient (H max. 165 mm - max. 50 Lit.). - Poignée en acier inox. - Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille inox. - Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3). mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-244

HOT-BLOC/N**1 030,00 EUR****VACUUM COOKING LOW TEMPERATURE**

Soft Cooker



PLUS Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tous types de cuissons de viandes, poissons, légumes... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéal pour hôtels, restaurants, traiteurs, services "banqueting"...

Vapor

Line


**Table
Top**

GCV/MX

Grills-vapeur électriques de table

- Grille amovible en inox 410x340 mm. - Bac à eau inférieur, atténuer la fumée et éviter le dessèchement des produits.

mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-286

GCV/SX

981,00 EUR

- Grille amovible en inox 600x340 mm.

mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-286

GCV/MX

1 297,00 EUR

Grill-vapeur électrique, 1/2 module

- Surface de cuisson 270x450 - Bac GN 1/1-65 mm pour l'eau, amovible. - Le grill-vapeur est une réalisation technique unique, cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire les jus de cuisson. - Régulateur(s) d'énergie - Résistances en acier inox, préchauffage très rapide - Basculement des éléments de chauffage - Bac à eau amovible (nettoyage aisé), atténue les fumées, recueille le jus de cuisson - Niveleurs inférieurs réglables - Réalisation en acier inox AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 8-285

VEX47-PN

1 849,00 EUR

Grill-vapeur électrique, 1/1 module

- Surface de cuisson 2x 270x450 - 2x bacs GN 2/1-65 mm pour l'eau, amovible.

mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 8-285

VEX87-PN

2 599,00 EUR

Grill Vapor

PLUS


**Liftable
Grids**

VEX87-PN

Grill Stone

PLUS

**Double
Face
Grids**


PLX87-PN

Grill pierre de lave, 1/2 module, grille en fonte "double face"

- Surface de cuisson 365x485mm - Livré avec 1 sac pierre de lave (1x 4kg). - Grille(s) de cuisson en fonte (double face). - Support pierre de lave en acier inox, de forte épaisseur. - Chauffage par brûleur(s) en acier inox à flamme stabilisée - Régulation par vanne muni de sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse et dispositif piézo-électrique. - Tiroir pour récupération des graisses de cuisson. - Niveleurs inférieurs réglables. - Réalisation en acier inox AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450

Ed. 8-284

PLX47-PN

1 362,00 EUR

Grill pierre de lave, 1/1 module, grille en fonte "double face"

- Surface de cuisson 2x 365x485 mm - Livré avec 2 sacs pierre de lave (2x 4kg)

mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900

Ed. 8-284

PLX87-PN

2 061,00 EUR



Grill Vapor

GV677

Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

- Grille de cuisson en fonte (330x470 mm) amovible. - Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous de calottes en acier inox "spéciale". - Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1. recueillir les jus des cuissons et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2. dégager une vapeur pour une cuisson remarquable. - Construction en acier inox.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 8-287

GV641

1 320,00 EUR

Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte -Top-

- Grill de cuisson en fonte (660x470 mm) amovible.

mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677

1 881,00 EUR



Hot Dog Universal Snack !

230/1N 50-60Hz

Chauffes saucisses électriques

- Manchon en verre Pirex ± 40 saucisses (diam. 200 h/ 40 mm) (hot-dog), 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox. - Plots chauffe-pain en aluminium. - Régulateur d'énergie.

Ed. 8-320

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	501,00 EUR



GN 1/1

Bain Marie de table électrique GN 1/1 - 150 mm + robinet

- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1. Robinet de vidange. Résistances blindées en acier inox, Thermostat de 0 à 90°C, thermostat de sécurité.

mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-309

BMZR/XS

234,00 EUR



GN 1/1

Bain marie gaz, de table GN 1/1 - 150 mm

- Cuve emboutie "amovible" en inox AISI 304. - Chauffage gaz, par brûleur en acier inox, placé en-dessous de la cuve. - Régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.

mm : 365x575xh305 - kcal/h : 1550

Ed. 8-309

BMG-1/1

322,00 EUR



F30E/D-N

Pastry

Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres

- Idéal pour les beignets, muffins, chips... - Capacité min. 14 lt et max. 16 lt. Régulation de 50 à 190°C. - 1 panier 475x245x80 mm, avec 2 poignées athermiques.- Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond. - 2 poignées.
mm : 540x450x370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-279

F16E/D-N**764,00 EUR****Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres**

- Capacité min. 27 lt et max. 30 lt. - 1 panier 585x445x80 mm avec 2 poignées.
mm : 670x650x370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-279

F30E/D-N**1 072,00 EUR****Friteuse de table électrique "S-POWER" 12 litres + robinet**

- Utile (+/- 11 litres). - Panier 255x255x110mm. - Robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Chauffage par résistance blindée "traitées". - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité. - Boîtier de commandes amovible.
mm : 325x430x510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-279

F12TR/SP**501,00 EUR**

S-Power



F8E/D2

NEW

8 L



F8E/D1

NEW**Friteuses électriques Monophasés**

- Réalisation en acier inoxydable. - Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique. - Cuve inox, munie de couvercle. - Chauffage par résistance blindée "traitée", immergée en cuve. - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires, ni transmission de goût. - Commutateur-Thermostat de 0° à 190° C, ainsi qu'un thermostat de sécurité (en cas de surchauffe ou insuffisance d'huile) munis de voyant lumineux. - Robinet de vidange (tout en acier inox) avec dispositif de sécurité. - Entretien facile: boîtier de commandes démontable (munis d'un micro interrupteur de sécurité). - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. - Made in Europe.

Friteuse électrique de table 8 Lit.+ robinet de vidange

- Panier dimensions 220x250x100 mm. - Cuve capacité utile (+/- 7 litres).
mm : 265x445x350 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

F8E/D1**301,00 EUR****Friteuse électrique de table 2x 8 Lit.+ robinet de vidange**

- 2 Paniers dim. 220x250x100 mm. - 2 cuves capacité utile (+/- 7 Lit).
mm : 545x445x350 - kW : 6 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

F8E/D2**524,00 EUR**



Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir. - Bloc résistance amovible, entretien aisé. - FSM-16E/N Résistances modulables (4-8-12 kW). - Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. T° de 0 à 180°C. - Thermostat sécurité.

Ed. 8-278

Friteuses électriques - TOP -

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. - Paniers aux poignées athermiques. - Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. - Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance. - Voyants de contrôle. - Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.

Ed. 8-280

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	922,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	1 031,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 567,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 738,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz - 400/3N 50-60Hz

**Cleaning
100%**

Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

- Panier 250x270xh110 mm. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. - Vidange par robinet tout inox. - Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance. - Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740

Ed. 8-273

FSM-12GT/N**1 592,00 EUR**

Friteuses gaz et électriques, sur meuble

- Cuve soudée, zone froide sur meuble, robinet de vidange. - Filtre en cuve en acier chromé. - Panier avec poignée athermique. Electrique: - Chauffage par résistances "extractibles", régulation de 100°C à 190°C. - Voyant de contrôle. - Armoire inférieure avec bacs filtrage huile. Gaz: Chauffage par brûleurs en fonte. - Allumage piezo, veilleuse de maintien, thermocouple de sécurité. - Régulation de 90° à 190°C. - Pieds en inox réglables.

Ed. 8-275

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	976,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 679,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 659,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 989,00 EUR



**Cleaning
100%**



Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier 250x300xh145 mm. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox. - Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. - Allumage piezo, veilleuse de maintien. - Réglage thermostatique 190°C. - Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.

Ed. 8-274

FSM-16G/C**1 821,00 EUR**

Chicken Line

Plus



RVE/4C-CM



RVG/3-CM

Spit
6 Chickens

Chicken

Line

Rôtissoires gas et électriques "SMALL"

- Réalisation en acier inox AISI 304 - Capacité 3 poulets par broche, crochet pour la manipulation. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme - Régulation indépendante de chaque broche - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible.

Ed. 8-329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 631,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	2 116,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 399,00 EUR
RVG/3-SBC	800x400xh735	3	9	103200	1 776,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit

Line



Pass-through

Rôtissoires à poulets

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Capacité 6 poulets (1,25 kg) par broche (utile 900mm), toutes les broches sont livrées de série avec 2 piques terminales et 4 intermédiaires, munies de poignées athermiques. - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables. - Régulation indépendante de chaque broche. - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres "sécurité", fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur

Ed. 8-326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 670,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	3 296,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 522,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 981,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz



RVE/3C-SBC

Spit
3 Chickens



RVG/2-SBC

Rôtissoire à balancelles, 25 poulets

- 5 balancelles rotatives (677x145 mm), chacune pour 5 volailles, gigots, rôtis, gibier... - 4 faces vitrées, 2 portes en verre "securit" sur la face avant et arrière, avec 2 poignées athermiques. - Chauffage par résistances blindées, et supérieure par des tubes quartz infrarouge. - Régulation par thermostat, thermomètre analogique et d'une minuterie. - Eclairage halogène. - Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles. Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson.

mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 8-330

RPB-5C

4 716,00 EUR

Exalta EVO



ADVANTAGE Avec leur design épuré, les vitrines Exalta EVO sauront mettre en valeur vos aliments. Elles offrent une belle surface d'exposition en verre, quatre faces vitrées, une porte entièrement en verre "FULL GLASS", et un éclairage LED sur chaque montant. Ce sont quelques-uns des points qui font de ces vitrines les compagnons idéaux des plus exigeants.

VENTILATED



Led Light

R290

230/1N 50 Hz

Vitrines "FULL vitrée" à pâtisserie
- 5 niveaux en verre

-2° +10° **A** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/305-PB	Black	260	450x650xh1900	4 609,00 EUR
MAX/305-PW	White*	260	450x650xh1900	4 609,00 EUR
MAX/507-PB	Black	440	700x650xh1900	4 875,00 EUR
MAX/507-PW	White*	440	700x650xh1900	4 875,00 EUR
MAX/609-PB	Black	600	900x650xh1900	6 151,00 EUR
MAX/609-PW	White*	600	900x650xh1900	6 151,00 EUR

Vitrines "FULL vitrée" à glace / pâtisserie
- 5 niveaux en verre

-22° +5° **C** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/305-BB	Black	260	450x650xh1900	5 730,00 EUR
MAX/305-BW	White*	260	450x650xh1900	5 730,00 EUR
MAX/507-BB	Black	440	700x650xh1900	6 186,00 EUR
MAX/507-BW	White*	440	700x650xh1900	6 186,00 EUR
MAX/609-BB	Black	600	900x650xh1900	7 098,00 EUR
MAX/609-BW	White*	600	900x650xh1900	7 098,00 EUR

Vitrines "FULL vitrée" pour chocolat
- 5 niveaux en verre - régulation hygrométrique

+15° +18° **A** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-CB	Black	440	700x650xh1900	5 548,00 EUR
MAX/507-CW	White*	440	700x650xh1900	5 548,00 EUR
MAX/609-CB	Black	600	900x650xh1900	6 358,00 EUR
MAX/609-CW	White*	600	900x650xh1900	6 358,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

STATIC

R290

MAX/507-SW



Vitrines "FULL vitrée" à glace
- 6 niveaux en verre statique

-15° -22° **C** A ↑ G

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-SB	Black	440	700x650xh1900	5 903,00 EUR
MAX/507-SW	White*	440	700x650xh1900	5 903,00 EUR

VENTILATED

R290

MAX/507-MB



-2° +10° **A** A ↑ G

Vitrines "FULL vitrée" pour Viande

- 2 étagères en inox + support salaison - régulation hygrométrique - Lampe UV

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-MB	Black	440	700x650xh1900	6 876,00 EUR
MAX/507-MW	White*	440	700x650xh1900	6 876,00 EUR
MAX/607-MB	Black	600	900x650xh1900	7 936,00 EUR
MAX/607-MW	White*	600	900x650xh1900	7 936,00 EUR



VENTILATED

R290

WOOD SHELVES

MAX/507-VB2



MAX/507-VB

0° +20° **A** A ↑ G

Vitrines "FULL vitrée" à vin

- 2 supports inox (voir réf : ...-VB) ou 3 supports horizontal et 2 inclinés en bois (voir réf : ...-VB2)

	Color	Lit.	mm	
MAX/507-VB	Black	440	700x650xh1900	5 496,00 EUR
MAX/507-VB2	Black	440	700x650xh1900	5 994,00 EUR
MAX/609-VB	Black	600	900x650xh1900	6 630,00 EUR
MAX/609-VB2	Black	600	900x650xh1900	7 073,00 EUR

* On request

For more info visite www.diamond-eu.com

NEW

Bar Line



		mm	Sink(s)	Compartiments	Sink(s) side	kW	
KBR/21D	A ↑ G	1550x700xh930	1	2	right	0.22	3 441,00 EUR
KBR/22D	D	1950x700xh930	2	2	right	0.22	4 139,00 EUR
KBR/21G	A ↑ G	1550x700xh930	1	2	left	0.22	3 441,00 EUR
KBR/22G	D	1950x700xh930	2	2	left	0.22	4 139,00 EUR
KBR/32D	A ↑ G	2500x700xh930	2	3	right	0.28	4 627,00 EUR
KBR/32G	E	2500x700xh930	2	3	left	0.28	4 627,00 EUR

ADVANTAGE - Maximisez l'efficacité de votre espace bar avec les comptoirs "Bar Line" ! Parfait pour les installations de pompes à bière (en fût ou via python). Choisissez librement la disposition des cuves, qu'elles soient à droite ou à gauche, en fonction de vos préférences. Personnalisez votre comptoir avec une large gamme de tiroirs et de portes, disponibles en version pleine ou vitrée, pour créer l'ambiance parfaite selon vos désirs.

Comptoirs bars « Bar Line »

- Réalisation intérieure et face avant en inox AISI 304 - Revêtement latéraux en inox AISI 430 Scotch-brite et arrière en tôle galvanisée. - Top en acier inoxydable AISI 304 avec évacuation périphérique, égouttoir avec grille et rince-verres, cuve(s) soudée(s) avec bonde de trop plein. - Réserve réfrigérée avec crémaillères en inox. - Accessibilité frontale au groupe compresseur, facilitant l'inspection. Groupe compresseur en classe climatique 4 (Température de 30°C - Humidité de 55%), incorporé dans le meuble, condenseur ventilé. - Gaz réfrigérant R455a. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans la paroi arrière. - Réserve ventilée, dégivrage automatique. - Panneau de contrôle en façade avec interrupteur général et régulateur électronique, affichage digital. - Isolation en polyuréthane sans CFC (50 mm). - Appareil construit dans le respect de toutes les normes CE en vigueur. - NB : Accessoires portes, tiroirs, étagères, etc. non inclus.



Kit bloc tiroirs (1/2+1/2) inox x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T1/2

578,00 EUR



Kit bloc tiroirs (2/5+3/5) inox x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T25/35

587,00 EUR



Kit bloc tiroirs (1/3+1/3+1/3) inox x KBR...
mm : 560x805xh550 -

K-T1/3

792,00 EUR



Porte pleine inox x KBR...
mm : 560x805xh55 -

K-P1/L

201,00 EUR



Porte vitrée x KBR...
mm : 560x805xh55 -

K-P1/V

424,00 EUR



Etagère de fond inox pour compartiment avec porte
mm : 475x550xh22 -

K-PF

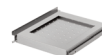
67,00 EUR



Etagère intermédiaire inox pour compartiment avec porte
mm : 475x550xh22 -

K-PI

85,00 EUR



Etagère de fond inox extractible sur guides pour compartiment avec porte
mm : 550x640xh60 -

K-PF/E

246,00 EUR

Jumbo Line EVO

GN2/1 - EN 600x400mm

525 L

NEW



PFV55-X-R6
NFT55-X-R2

PFV55/X-R6G

NFT55/X-R2G

PFV55-R6G

PFV55-R6
NFT55-R2

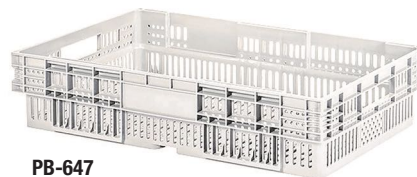
NFT55-R2G

R600a
R290

EN 600X400
GN2/1



Accessory



PB-647

ADVANTAGE - Armoires (Made in Europe) GN 2/1 - EN 600x400 avec finition Skinplate blanc ou inox. "Éco-responsable" avec réfrigérants écologiques R600a ou R290 - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, éclairage LED (seulement armoires vitrées),.... - Serrure à clés de série. - 4 roulettes et 2 pieds réglables. - Possibilité de les placer côte à côte "Side by Side".

Armoires frigorifiques et congélation, GN2/1 - EN 600x400mm, 525L

- Réalisation intérieure en ABS moulé blanc. - Dimensions internes: 650x538xh1480mm. - Porte avec fermeture par joint magnétique, rappel automatique. - Glissières thermoformées. - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte. - Affichage digital. - Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe compresseur en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C - Humidité relative 55%), logé dans la partie inférieure. - Température positive : Évaporateur de type Roll bond, ventilé. Dégivrage automatique, autoévaporation. 4 grilles réglables en acier plastifié. - Température négative : Évaporateurs statiques "6 grilles évaporantes". Dégivrage manuel, autoévaporation du condensât.

		Color	LED	Glass	T°	Refrigeration	kW	mm	
PFV55-R6	A C	White	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,20	750x740xh1900	1 368,00 EUR
PFV55/X-R6		Stainless steel	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,20	750x740xh1900	1 493,00 EUR
PFV55-R6G	A B	White	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,24	750x740xh1900	1 644,00 EUR
PFV55/X-R6G		Stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,24	750x740xh1900	1 744,00 EUR
NFT55-R2		White	-	-	-18° -22°	Static	0,30	750x740xh1900	1 493,00 EUR
NFT55/X-R2		Stainless steel	-	-	-18° -22°	Static	0,30	750x740xh1900	1 619,00 EUR
NFT55-R2G		White	Yes	Yes	-18° -22°	Static	0,45	750x740xh1900	2 070,00 EUR
NFT55/X-R2G		Stainless steel	Yes	Yes	-18° -22°	Static	0,45	750x740xh1900	2 196,00 EUR
PB-647								600x400xh130	31,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

Jumbo Line EVO 400 L



R600a R290

230/1N 50 Hz

Armoires frigorifiques et congélation, 400 litres

- Dimensions internes : 477x470x1590mm - Porte avec fermeture par joint magnétique, rappel automatique - Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte - affichage digital. - Groupe compresseur en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C – Humidité relative 55%), logé à l'arrière. - Température positive : Réfrigérant R600a. Évaporateur de type Roll bond, ventilé. Dégivrage automatique, autoévaporation. 4 grilles amovibles en acier plastifié. Isolation (50 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Température négative : Réfrigérant R290. Évaporateurs statiques "6 grilles évaporateur". Dégivrage manuel, autoévaporation du condensât. Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.

ADVANTAGE - Armoires (Made in Europe) avec finition Skinplate blanc ou inox. "Éco-responsable" avec réfrigérants écologiques R600a ou R290 - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, glissières thermoformées, éclairage LED (armoires vitrées),... - Serrure à clés de série. - 4 roulettes et 2 pieds réglables. - Possibilité de les placer côte à côte "Side by Side".

		Color	LED	Glass	T°	Refrigération	kW	mm	
PFV402-R6		White	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 117,00 EUR
PFV402-R6X		Stainless steel	-	-	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 217,00 EUR
PFV402-R6/G		White	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 317,00 EUR
PFV402-R6X/G		Stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,18	590x645xh1860	1 405,00 EUR
NFT402-R2		White	-	-	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 292,00 EUR
NFT402-R2X		Stainless steel	-	-	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 393,00 EUR
NFT402-R2/G		White	Yes	Yes	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 794,00 EUR
NFT402-R2X/G		Stainless steel	Yes	Yes	-16° -22°	Static	0,32	620x675xh1860	1 869,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

For more info visite www.diamond-eu.com

Jumbo Line EVO 200 L

NEW



ADVANTAGE - Armoires (Made in Europe) entièrement inox, sauf congélateur (intérieur aluminium). "Éco-responsable" avec réfrigérants écologiques R600a ou R290 - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, crémaillères en inox, éclairage LED (frigo ventilé),.... - Serrure à clés de série. - 4 pieds réglables. - Possibilité de les placer côte à côte "Side by Side".

Armoires frigorifiques et congélation, 200 litres

- Réfrigérant R600a. - Dimensions internes: 460x410xh680mm. - Porte avec fermeture par joint magnétique, rappel automatique. - Crémaillères en inox. - 2 grilles amovibles en acier plastifié. - Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte (frigo ventilé) - affichage digital. - Groupe compresseur en classe climatique 4 (T° ambiante +30°C - Humidité relative 55%), logé à l'arrière. - 4 pieds réglables. - Température positive : Évaporateur de type Roll bond, ventilé. Dégivrage automatique, autoévaporation. Isolation (50 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Température négative : Évaporateur statique. Dégivrage manuel, autoévaporation du condensât. Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.

	Color	LED	Glass	T°	Refrigeration	kW	mm	
PFV202-R6X	stainless steel	Yes	-	+1° +8°	Ventilated	0,15	600x600xh835	1 029,00 EUR
PFV202-R6X/G	stainless steel	Yes	Yes	+1° +8°	Ventilated	0,13	600x600xh835	1 104,00 EUR
NFT202-R6X	stainless steel	-	-	-16° -22°	Static	0,11	600x600xh835	1 117,00 EUR

R600a

Mantova EVO



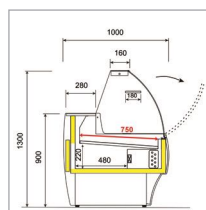
PLUS Température uniforme, meilleure conservation des aliments, une plus grande surface d'exposition 750.

Comptoirs vitrines réfrigérés ventilés à vitres bombées avec réserves

- Vitres bombées rabattables, en "verre trempé". - Vitre intermédiaire, éclairage vitrine, type LED. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, Plan de travail en acier inox AISI 304, prise 230V/1 - Exposition en acier inox AISI 304 - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Évaporateur ventilé (air force). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Dégivrage automatique - Réserve réfrigérée. - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

230/1N 50 Hz

On request .../E8/R2V



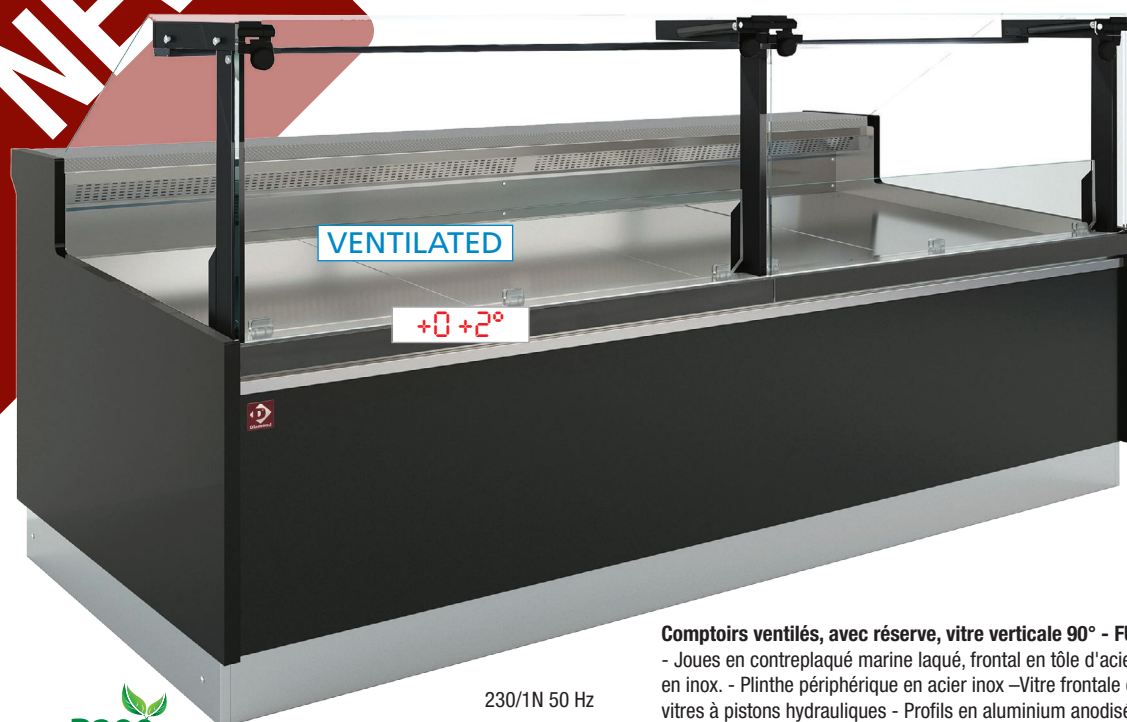
	mm	
MA15/B5-R2V	1500	3 516,00 EUR
MA20/B5-R2V	2000	4 647,00 EUR
MA25/B5-R2V	2500	5 526,00 EUR
MA30/B5-R2V	3000	5 902,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

Porto Line

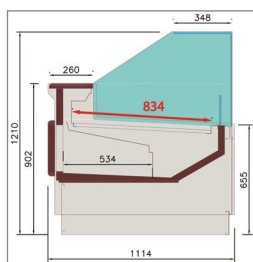


R290

230/1N 50 Hz

Comptoirs ventilés, avec réserve, vitre verticale 90° - FULL BLACK

- Joints en contreplaqué marine laqué, frontal en tôle d'acier peinte en noir (époxy), plan de travail en inox. - Plinthe périphérique en acier inox - Vitre frontale droite à 90°, système de relevage des vitres à pistons hydrauliques - Profils en aluminium anodisé noir - Exposition 834mm. - Lumière LED, - Régulateur électronique - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur incorporé, Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Avec réserve réfrigérée - NB: Portillons en plexiglass non inclus.



	mm	kW	Compressor(s)	Door(s)	
DPT13-V5	1310x1114xh1210	0,48	1	1	6 327,00 EUR
DPT17-V5	1620x1114xh1210	0,53	1	2	6 705,00 EUR
DPT20-V5	1935x1114xh1210	0,62	1	2	7 767,00 EUR
DPT26-V5	2560x1114xh1210	0,8	2	3	8 648,00 EUR
DPT32-V5	3185x1114xh1210	0,85	2	4	9 806,00 EUR
DPT38-V5	3810x1114xh1210	1,27	2	4	11 356,00 EUR

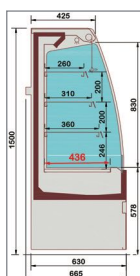
Rimini Line



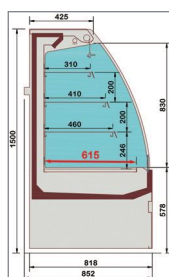
R290

Meubles semi-muraux réfrigérés, libre-service, ouvert, avec rideau - FULL BLACK

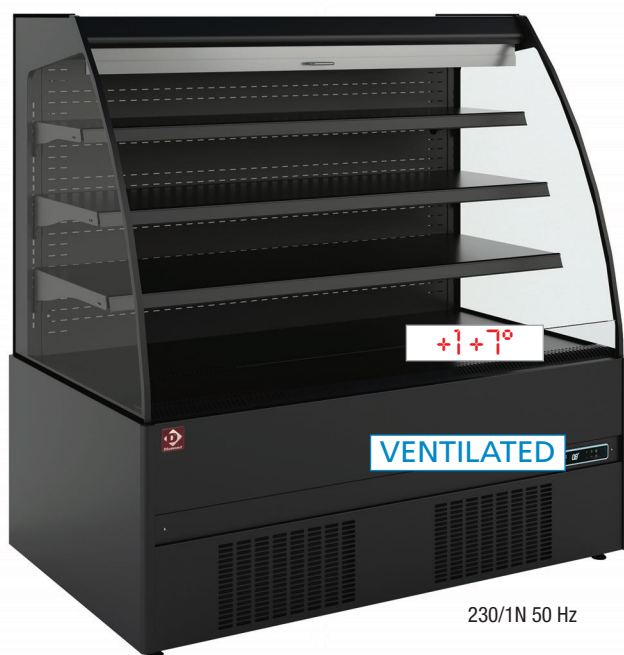
- Intérieur et extérieur réalisé en tôle d'acier peint en noir (Epoxy) - Vitres externes en verre trempé - 3 étagères intermédiaires munies de moulure "porte-prix réglables en hauteur. - Rideau de nuit. - Groupe compresseur incorporé (à vitesse variable), en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats. - Eclairage de type LED. - Version disponible avec profondeur 665mm (Réf.: ERM...) ou 852mm (Réf.: FRM...).



	mm	kW	Compressor(s)	
ERM13-P5	1310x665xh1500	0,8	1	4 692,00 EUR
ERM15-P5	1510x665xh1500	1,12	2	4 711,00 EUR
ERM20-P5	1935x665xh1500	1,2	2	5 805,00 EUR



	mm	kW	Compressor(s)	
FRM13-G5	1312x852xh1500	0,8	1	4 445,00 EUR
FRM15-G5	1512x852xh1500	1,12	2	4 783,00 EUR
FRM19-G5	1937x852xh1500	1,2	2	5 890,00 EUR
FRM25-G5	2562x852xh1500	1,49	2	6 531,00 EUR



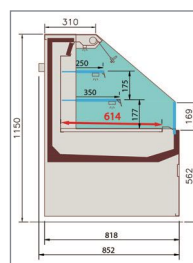
230/1N 50 Hz

Bologna Line



R290

230/1N 50 Hz



Meubles semi-muraux réfrigérés, libre service, ouvert, avec rideau - NOIR

- Intérieur et extérieur réalisé en tôle d'acier peint en noir (Epoxy) - Vitres externes en plexiglass (15mm) - Exposition 614mm - 2 étagères en verre trempé munies de moulure "porte-prix", réglables en hauteur. - Rideau de nuit. - Eclairages de type LED sous chaque étagère - Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec autoévaporation des condensats.



	mm	kW	Compressor(s)	
GBN13-L5	1315x902xh1150	1,08	2	4 563,00 EUR
GBN15-L5	1515x902xh1150	1,12	2	4 859,00 EUR
GBN20-L5	1940x902xh1150	1,2	2	6 023,00 EUR
GBN26-L5	2565x902xh1150	1,49	2	6 692,00 EUR

Como Line

Meubles muraux, libre-service, portes battantes - NOIR

- Intérieur et extérieur réalisé en tôle d'acier peint en noir (Epoxy) - Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec autoévaporation des condensats. - Eclairage de type LED

Meubles muraux réfrigérés

- Exposition 610 mm - Latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®" - 4 tablettes (460 mm) réglables noires avec possibilité d'inclinaison (0° à 12°), munie de moulures "porte-prix".

		mm	kW	Compressor(s)	
SCM14-C5		1350x898xh2040	0,76	1	4 805,00 EUR
SCM16-C5		1550x898xh2040	0,86	1	5 345,00 EUR
SCM20-C5		1975x898xh2040	1	2	6 660,00 EUR
SCM26-C5		2600x898xh2040	1,33	2	7 805,00 EUR

Meubles muraux congélation

- Exposition 570 mm - Joints en ABS - Portes battantes triple vitrage " Thermopane®. - 4 étagères en grilles (505 mm) réglables noires, munie de moulures "porte-prix".

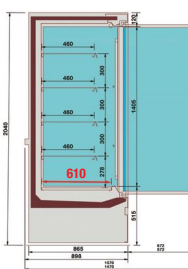
		mm	kW	Compressor(s)	
TCM14-D5		1350x898xh2040	0,76	1	6 724,00 EUR
TCM16-D5		1550x898xh2040	1,24	2	7 999,00 EUR
TCM20-D5		1975x898xh2040	1,69	2	9 250,00 EUR

TCM14-D5

TCM16-D5 - TCM20-D5

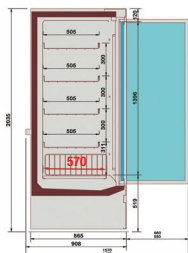


R290



230/1N 50 Hz

R290



230/1N 50 Hz

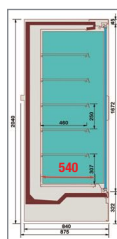
Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

Napoli Line

Meubles muraux réfrigérés, libre service, portes battantes - NOIR

- Intérieur et extérieur réalisé en tôle d'acier noire - Latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®" - Exposition 540 mm - 5 tablettes (460mm) réglables noires avec possibilité d'inclinaison (0° à 12°), munie de moulures "porte-prix". - Rideau de nuit. Eclairage de type LED - Groupe compresseur incorporé (à vitesse variable), en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec autoévaporation des condensats.



VENTILATED

R290



230/1N 50 Hz

	mm	kW	Compressor(s)	
RNP13-U5	1310x87	0,37	1	6 073,00 EUR
RNP20-U5	1935x87	0,44	2	8 736,00 EUR
RNP26-U5	2560x87	0,71	2	9 925,00 EUR
RNP39-U5	3810x87	0,74	3	13 232,00 EUR



Led Light

Imola Line



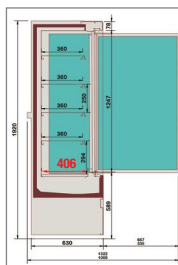
VENTILATED

230/1N 50 Hz



Led Light

R290



Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - NOIR

- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peinte en noir (Epoxy) - latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC. - Portes battantes renforcées- Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec auto évaporation des condensats. - Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.

Meubles muraux réfrigérés, profondeur 665mm

- Exposition 406 mm - 4 tablettes (360 mm) réglables noires, munies de moulures "porte-prix".

	mm	kW	Compressor(s)	
LML09-F5	866x665xh1920	0,49	1	3 819,00 EUR
LML13-F5	1310x665xh1920	0,57	1	4 424,00 EUR
LML15-F5	1510x665xh1920	0,61	1	4 731,00 EUR
LML20-F5	1935x665xh1920	1,19	2	6 063,00 EUR

LML09-FX - LML20-FX

LML13-FX - LML15-FX



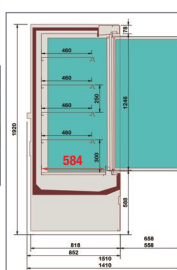
VENTILATED

230/1N 50 Hz



Led Light

R290



Meubles muraux réfrigérés, profondeur 852mm

- Exposition 584 mm - 4 tablettes (460 mm) réglables noires, munies de moulures "porte-prix".

	mm	kW	Compressor(s)	
PML09-H5	866x852xh1920	0,49	1	4 045,00 EUR
PML13-H5	1310x852xh1920	0,57	1	4 566,00 EUR
PML15-H5	1510x852xh1920	0,61	1	4 917,00 EUR
PML20-H5	1935x852xh1920	1,19	2	6 296,00 EUR
PML25-H5	2500x852xh1920	1,51	2	7 380,00 EUR



Imola Line

Meubles muraux réfrigérés, libre-service, portes battantes - INOX

- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier inox AISI 304 - latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®", isolation en polyuréthane sans CFC. - Portes battantes renforcées- Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique - Dégivrage automatique, avec autoévaporation des condensats. - Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes. - NB : Version « fruits/légumes » sur demande.

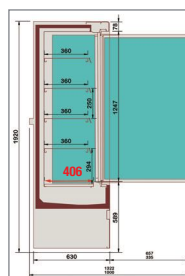
Meubles muraux réfrigérés, profondeur 665mm

- Exposition 406 mm - 4 tablettes (360 mm) réglables inox AISI 304, munie de moulures "porte-prix".

	mm	kW	Compressor(s)	
MML09-FX	866x665xh1920	0,49	1	4 370,00 EUR
MML13-FX	1310x665xh1920	0,57	1	5 106,00 EUR
MML15-FX	1510x665xh1920	0,61	1	5 477,00 EUR
MML20-FX	1935x665xh1920	1,19	2	6 959,00 EUR



VENTILATED



230/1N 50 Hz

MML09-FX - MML20-FX



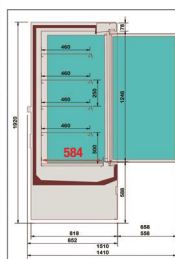
MML13-FX - MML15-FX



230/1N 50 Hz



VENTILATED



Meubles muraux réfrigérés, profondeur 852mm

- Exposition 584 mm - 4 tablettes (460 mm) réglables inox AISI 304, munie de moulures "porte-prix".

	mm	kW	Compressor(s)	
QML09-HX	866x852xh1920	0,49	1	4 477,00 EUR
QML13-HX	1310x852xh1920	0,57	1	5 273,00 EUR
QML15-HX	1510x852xh1920	0,61	1	5 724,00 EUR
QML20-HX	1935x852xh1920	1,19	2	7 396,00 EUR
QML25-HX	2500x852xh1920	1,51	2	8 713,00 EUR

Aosta Line

Vitrines chauffantes, libre-service, avec portes vitrées, sur roues - NOIR

- Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peinte en noir (Epoxy) - latérales " panoramiques " double vitrage "Thermopane®" - Exposition 487 mm - Portes battantes renforcées Chauffage ventilé - Etagères en grilles acier inox AISI 304 (487 mm) incliné à 9°- Régulateur électronique (affichage digital) -Eclairage de type LED. - Livrée avec 4 roues, 2 avec freins.

	mm	kW	Shelves	
HAS08-P5	800x741xh1497	3,1	3	3 902,00 EUR
HAS10-P5	1000x741xh1497	3,7	3	4 445,00 EUR
HAS08-G5	800x741xh1917	3,1	4	4 368,00 EUR
HAS10-G5	1000x741xh1917	3,7	4	4 844,00 EUR

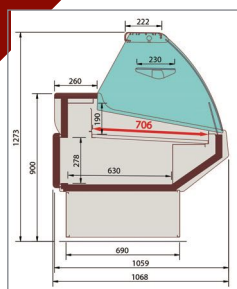


230/1N 50 Hz

HOT

Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW



R290

230/1N 50 Hz



Monaco Line

Comptoirs statiques, avec réserve, vitre bombée - Frontal BLANC

- Réalisation extérieure en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy, joues en ABS, plan de travail en inox. - Vitre frontale rabattable. - Tablette intermédiaire - Exposition 706mm. - Lumière LED, - Régulateur électronique - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur incorporé, Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Avec réserve réfrigérée - NB: Portillons en plexiglass non inclus.

	mm	kW	Compressor(s)	Door(s)	
CMN11-S3	1050x1070xh1277	0,32	1	1	3 063,00 EUR
CMN13-S3	1300x1070xh1277	0,46	1	1	3 527,00 EUR
CMN15-S3	1510x1070xh1277	0,47	1	2	3 718,00 EUR
CMN20-S3	2010x1070xh1277	0,54	2	3	4 451,00 EUR
CMN25-S3	2510x1070xh1277	0,85	2	4	5 310,00 EUR
CMN30-S3	2930x1070xh1277	0,98	2	4	5 641,00 EUR

Tilting bratt pan 120 L

ADVANTAGE Augmentez votre production avec nos sauteuses Gaz & Electriques 120L.

Robustes, performantes et faciles à utiliser. Fabriquées en acier inoxydable AISI 304 18/10 à haute conductibilité thermique qui vous permettra de sauter, poêler, rôti,..... et même de cuire à l'eau en toute tranquillité !! Leurs cuves basculantes électriques, avec coins arrondis (100% hygiénique), simplifient le processus de déchargement. Présence d'un robinet d'eau sur le dessus pour le remplissage de la cuve. Proposées en deux versions : chauffage au gaz avec brûleurs en inox et un allumage électronique, et chauffage électrique avec résistances blindées en acier inoxydable situées sous la cuve. Nos sauteuses répondront à tous vos besoins.



E9/BRI12-N

Sauteuses Basculantes 120L

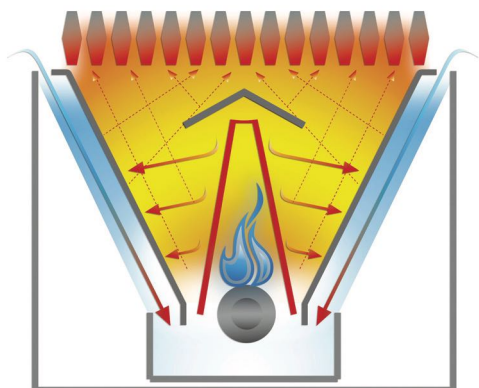
- Cuve basculante réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur (13 mm) à haute conductibilité thermique - Couvercle supérieur de la cuve "embouti", charnières avec "ressort à torsion" en acier inox. Dispositif de sécurité pour l'interruption du fonctionnement pendant la remontée de la cuve de série. - Basculement électrique de la cuve. Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables en inox. - Top (20/10 mm) en acier inox AISI 304. - Etanchéité à l'eau "IPX5".

	Sink	kcal/h	kW	mm	
G9/BRI12-N	1013x660xh245	24935	-	1200x930xh850	9 559,00 EUR
E9/BRI12-N	1013x660xh245		20,3	1200x930xh850	8 404,00 EUR

For more info visite www.diamond-eu.com

Grills High Power

NEW



ADVANTAGE Optimisez votre rendement grâce aux grills HIGHT POWER ! - Chauffage Gaz : La technologie de chaleur radiante haute performance élimine toutes les zones froides, assurant des températures extrêmement élevées sur toute la surface de cuisson. Les grilles en fonte émaillées offrent un revêtement antiadhésif pour une cuisson parfaite de vos aliments. De plus, Les grilles épaisses stockent davantage de chaleur, ce qui se traduit par des économies d'énergie significatives ! Déflecteurs et radiants, en inox AISI441, amovibles pour un entretien aisé. - Chauffage électrique : Le design unique des grilles de cuisson en "U" enveloppant les résistances, combiné aux déflecteurs placés en dessous, vous assurera une rapidité de cuisson sur toute la surface et une gestion fluide des pics de production, vous permettant ainsi un gain de temps précieux ! L'espace réduit entre les résistances et les grilles permet une diminution de la demande en énergie, entraînant des économies de coûts significatives !



G17/GPLP1-HP

Grills gaz HP

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Grille en fonte antiadhésive. - Brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée. - Déflecteurs et radiants, amovibles. - Tiroir(s) de récupération de graisse extractible(s).

	Working Area	kcal/h	mm	
G17/GPLP1-HP	371x472	6018	400x700xh250	3 830,00 EUR
G17/GPLP2-HP	742x472	12038	800x700xh250	4 746,00 EUR
G22/GPLP1-HP	371x644	9028	400x900xh250	4 766,00 EUR
G22/GPLP2-HP	742x644	18056	800x900xh250	5 994,00 EUR
G22/GPLP3-HP	1113x644	27085	1200x900xh250	7 250,00 EUR

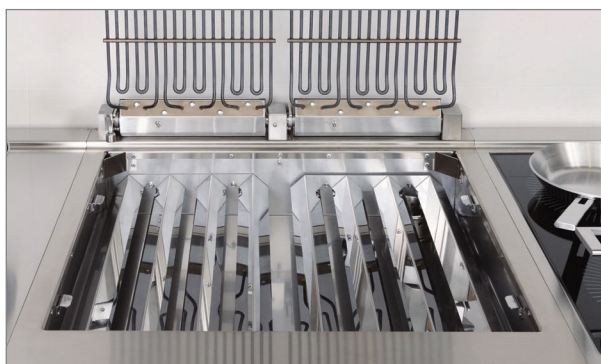


E22/GPLP3-HP

Grills électriques HP

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Grilles de cuisson en forme de "U" en acier inox de 2mm d'épaisseur. - Grilles et déflecteurs amovibles pour un entretien aisé. - Bac à eau inférieur en acier inox - Robinet d'eau permettant le remplissage de la cuve. - Décharge de l'eau via le trop-plein (avec filtre). - Résistances blindées en acier inox, relevables à 90°.

	Working Area	kW	mm	
E17/GPLP1-HP	345x400	3.75	400x700xh250	3 661,00 EUR
E17/GPLP2-HP	690x400	7.5	800x700xh250	5 323,00 EUR
E17/GPLP3-HP	1030x400	11.25	1200x700xh250	7 190,00 EUR
E22/GPLP1-HP	345x600	5.8	400x900xh250	3 967,00 EUR
E22/GPLP2-HP	690x600	11.6	800x900xh250	6 089,00 EUR
E22/GPLP3-HP	1030x600	17.4	1200x900xh250	7 581,00 EUR



Discover the new Diamond's products on www.diamond-eu.com

NEW

Pulse EVO



ADVANTAGE Conforme aux normes CE et à la norme allemande DIN 18869 - T1 selon VDI 2052, conçus pour une extraction optimale de l'air à haute température et en présence d'un composant graisseux dans les cuisines industrielles et les restaurants, ces ventilateurs sont adaptés à une utilisation aussi bien en extérieur qu'en intérieur. Leur conception assure une maintenance aisée et une direction d'air totalement ajustable.

Ventilateurs centrifuges "Hors flux" avec caisson isolé.

- Ventilation centrifuge à simple ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/résistance : -20° +110°C). Profils en aluminium et panneaux galvanisés avec isolation acoustique de 20mm - Moteur fermé, indice de protection IP54, avec protection thermique (sous boîte étanche).

	Variator	mm	Voltage	kW	m³/h	Pa	
CVX/2M	VS4/A & VK5/B	500x500xh500	230V/1N 50Hz	0,55	2200	200	1 394,00 EUR
CVX/4M		560x560xh560	230V/1N 50Hz	0,42	3200	200	1 476,00 EUR
CVX/6M		700x700xh700	230V/1N 50Hz	0,65	4200	200	1 739,00 EUR
CVX/8M	VS8/A & VK8/B	700x700xh700	230V/1N 50Hz	1	5600	200	1 980,00 EUR
CVX/4T	VF42/C & VF46/C	560x560xh560	400V/3N 50Hz	0,42	3400	200	1 481,00 EUR
CVX/6T		700x700xh700	400V/3N 50Hz	0,75	4400	200	1 550,00 EUR
CVX/8T		700x700xh700	400V/3N 50Hz	1	5800	200	1 875,00 EUR



Variateur électronique
mm : 128x88xh73 - V : 230/1N 50-60Hz

VS4/A **123,00 EUR**



Variateur électronique + interrupteur pour TL
mm : 128x88xh73 - V : 230/1N 50-60Hz

VK5/B **126,00 EUR**



Variateur électronique
mm : 158x130xh95 - V : 230/1N 50-60Hz

VS8/A **175,00 EUR**



Variateur électronique + interrupteur pour TL
mm : 150x110xh130 - V : 230/1N 50-60Hz

VK8/B **193,00 EUR**



Variateur électronique - IP20.
mm : 123x83xh173 - V : 400/3N 50-60Hz

VF42/C **719,00 EUR**



Variateur électronique - IP66
mm : 162x161xh232 - V : 400/3N 50-60Hz

VF46/C **1 115,00 EUR**



**Pincers
Included**

M6-TOSTI/N

Toaster 3 pinces au quartz

- Dimensions internes 380x250xh63 mm - Résistances au quartz, grilles de protection. - Timer de 0 à 15 minutes. - Cuvette inférieure extractible.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

M3-TOSTI/N

213,00 EUR

Toaster 6 pinces au quartz

- Dimensions internes 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

M6-TOSTI/N

297,00 EUR



GN 1/1

MD22/R-N

Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 1 étage (520x320), à "Quartz"

- 1 étage, grille 520x320 mm.- Chauffage par tubes "quartz" infrarouges (grilles de protection). - Sélecteur de rampes, minuterie 15 min. (position en continu). - des tubes "quartz". - Cuvette inférieure amovible. - Paroi arrière pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.
mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

MS12/R-N

634,00 EUR

Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 2 étages (520x320), à "Quartz"

- 2 étages, grilles 520x320 mm.
mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-319

MD22/R-N

776,00 EUR



**Quick
Cooking**



Conveyor

Grille pain électrique, automatique, bande 210 mm

- Productivité : 1080 toasts/h. - Interrupteur On/Off, commandes indépendantes (supérieur, inférieur). - Régulateur de vitesse du tapis. - Tapis en acier inox, largeur 210 mm, profondeur 500 mm, Hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, partie supérieure pour maintenir au chaud. - Pieds réglables.
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-318

GPE/210

1 015,00 EUR

Toaster automatique, 540 toasts/heure

- Production sans préchauffage. - Tapis: largeur 300 mm, longueur 330, hauteur 50 mm. - 2 rampes, chacune avec 4 tubes quartz. - Sélecteur de rampes, vitesse du tapis réglable. - Sortie avant et sortie arrière. - Moteur autolubrifiant.
mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-318

TA/540

1 209,00 EUR



Conveyor



Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

- Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges. - Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demi ou pleine puissance). - Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne). - Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé. - 8 tubes quartz (1500 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe. - Plateaux avant et arrière de 150 mm. - Partie supérieure pour maintenir au chaud. - Réalisation en acier inox, pieds réglables.
mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-320

TPW/30

1 844,00 EUR

Grill Panini

230/1N 50-60 Hz

GR82



Grills panini électriques, plaques rainurées

- Plaque en fonte traitée. - Stabilisation de la plaque supérieure. - Poignée en matériau athermique. - Thermostat de régulation jusqu'à 250°C. - Châssis en acier inox. Ed. 8-297

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	418,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	484,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	702,00 EUR

Vitrocéramic

LGV62/F-N



230/1N 50-60 Hz

Grills Panini électriques, vitrocéramique

- Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse. - Ressorts d'équilibrage de la partie supérieure. - Régulation jusqu'à 300°C (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie. - Cuvette récolte liquide frontale. Ed. 8-296

	mm	Working Area	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	679,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	1 074,00 EUR

Easy Cooking Coated



230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

Grills contact émaillés

- Plaques en émail alimentaire. - Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série. - Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto balancée. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation de 0 à 300°C. Ed. 8-298

	mm	Working Area	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	693,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	922,00 EUR

Easy Cooking Coated

FTG-60/SS



230/1N 50-60 Hz

Plaques à snacker émaillées

- Plaque (10 mm), montée en température rapide, jusqu'à 300°C. - Entretien aisé et facile, tiroir ramasse-jus en façade. - Version électrique: résistance(s) traitées "Incoloy", thermostat(s) 0-300°C. - Version gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation, thermocouples de sécurité, allumage piezo-électrique. Ed. 8-304

	mm	Working Area	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	567,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	759,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	604,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	807,00 EUR

Snacking

Line

Full Stainless Steel



FTG-60/XC

Plaques à snacker, double, surface en acier inox

Plaque (épaisseur 4 mm) en acier inox. Montée en température rapide, jusqu'à 300°C. Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus en façade et à la surface de la plaque qui est 100% lisse. Réalisation en acier inoxydable et isolation renforcée. Version gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation avec position ralenti, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piézo-électrique. Version électrique: résistance(s) traitées "Incoloy", commutateurs-thermostats 0-300°C et voyant(s) lumineux. Vérin(s) réglable(s).

	mm	Working Area	kW	kcal/h	
FTG-60/XC	600x450xhH190	580x380 mm	-	4729	786,00 EUR
FTE-60/XC	600x450xhH190	580x380 mm	3,5	-	739,00 EUR

Easy Cooking Coated



Contact-grill "HAUT RENDEMENT", plaques émaillées

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchisés et tout établissements à fort débit. - Plaque inférieure, munie d'un sélecteur indépendant. - Plaque dimensions utiles: 360x360 mm. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-299

BIGFOOD/SN 904,00 EUR

Plancha

Line

Gas
Thermostatic
Tap

ADVANTAGE - Surface chromée "50 µ", distribution uniforme de la chaleur (norme ROHS). - Régulation par vanne gaz "thermostatique", garantissant une température maximale de travail de 300°C (pas de détérioration du chromage, une hygiène parfaite, sans risque d'intoxication).

Electric
single-phase

PLANCHA/3CR-N

PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

Plaques de cuisson

- Plaque en acier (15 mm), haute conductibilité, rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.- Chauffage gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.- Chauffage électrique: par résistances en inox. Régulation par thermostat.

Ed. 8-306

CHROME

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
 PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	679,00 EUR	961,00 EUR
 PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	845,00 EUR	1 240,00 EUR
 PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	704,00 EUR	1 069,00 EUR
 PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	922,00 EUR	1 383,00 EUR

ADVANTAGE - Zones de chauffe réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur, coulissante sur 4 roulements à billes pour s'adapter au diamètre de la "carotte".

Gyros grill

- Réalisation acier inox. - Mise en place aisée de la broche, support de broche complètement hermétique, le moteur protégé. Monté sur roulement à billes, et donc protégé de toutes torsions. - Ramasse-jus embouti, grille perforée et tiroir de récupération. - Version électrique: chauffage par résistances blindées "incoloy", avec pierre réfractaire, régulation par commutateurs. - Version gaz: radiants infrarouges à haute pression, régulation par vanne, thermocouples de sécurité. - Livré avec: 1 broche complète (disque et goupille).

Ed. 8-300

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
 KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	1 144,00 EUR
 KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 517,00 EUR
 KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 814,00 EUR
 KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	1 056,00 EUR
 KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 416,00 EUR
 KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 686,00 EUR



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz

Adjustable
Heating

KEB-G81

230/1N 50 Hz

Pincers
Included

D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz

Stainless
Steel

D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Toasters croque-monsieur électriques

- Zones de chauffe (28x150xh180mm). Livré de série avec pincers. - Eléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. Sélecteur pour sandwiches, croque-monsieur, gaufres, etc... (Épaisseur 20 mm). - Minuterie (0-15min). Tiroir recueil miettes incorporé, facilitant l'entretien. - Construction entièrement acier inox. Ed. 8-303

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	374,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	520,00 EUR

Toasters grille-pain électriques

- Zones de chauffe (19x150xh180mm). Sélecteur partiel. - Eléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. - Possibilité grosses tranches (18 mm). - Minuterie (0-15min). - Levier pour sortir les tranches. Tiroir recueil miettes incorporé. - Construction entièrement acier inox. Ed. 8-303

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	387,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	450,00 EUR

Friteuses gaz à pots HEAVY DUTY, mécaniques

- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé. - Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité). - Bac supérieur pour les aliments précuits, muni d'un fond perforé permettant l'égouttage. - Portes battantes à double parois et isolées. - Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée. - Cheminées (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion. - Vanne thermostatique de type "SIT" muni d'une sécurité par thermocouple et piezo d'allumage (fini le raccordement électrique!). - Affichage "analogique" de la température en façade avant pour chaque cuve. - Fabrication en acier inox AISI 441. - Conformes aux normes CE en vigueur. Ed. 8-271

	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	3 869,00 EUR
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	6 438,00 EUR
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	9 237,00 EUR



Mika
Line



Heavy
Duty

MIKA/3-MC

Water
Cooled



Wok
Line

On request



CHINA/7L



CHINA/3L

Fourneau wok 5 brûleurs avec rideau d'eau

- Brûleurs type wok 3x Ø 290 mm 23,82 kW et 2x Ø 230 mm 11,25 kW. - Plan de cuisson embouti, bacs de récupérations inférieurs. - Evacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse. - 1 vanne de commande par brûleur, raccordement gaz 4/4". - Rideau d'eau pour le refroidissement du top comprend un robinet et une étagère de rangement. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 Ed. 8-259

CHINA/5L

6 960,00 EUR



7+5 kW

Réchaud de table - 2 feux vifs (7+5 kW)

- Brûleurs à haut rendement (1x 7kW et 1x 5kW). - Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. - Grilles en fonte émaillées 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 Ed. 8-254

RF2G/Q

804,00 EUR



12 kW

Réchaud bas 1 feux vif

- Brûleur en fonte à haut rendement (12 Kw), grille support (550x550 mm). - Réalisation en acier inox AISI 304. mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 Ed. 8-255

BBRV-N

790,00 EUR



Lave-batterie

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - Porte double parois, ouverture "soft contact". - RGD Exclusivité Diamond, assure un rinçage à une température constante de 80°C. - BTB "break tank" dispositif anti-pollution de type AB. - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 8-459

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	4 506,00 EUR
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	6 890,00 EUR

*Break tank anti-pollution device type AB

Break Tank

Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- De 60 à 30 paniers/heure, 2 cycles, 60"-120". - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (20 Lit., 2,1 kW) avec bords arrondis, fond "embouti". - Parois embouties. - Portes double parois embouties, joint d'étanchéité amovible. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 4,9 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet. Ed. 8-415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	1 939,00 EUR
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	1 939,00 EUR
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	2 222,00 EUR
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	2 222,00 EUR
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	2 193,00 EUR
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	2 193,00 EUR

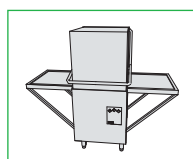
K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz

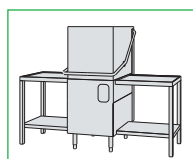


Peristaltic Pump

450 mm



.../A



.../AX



Integral Filter

DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm

Peristaltic Pump

400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

...+BD/F-S



DEEP DRAWN TANK



Integral Filter

Lave-vaisselle à capot panier 500x500 mm

- De 40 à 24 paniers/heure, 2 cycles : 90"-150". - Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Pieds inox réglables (160-220 mm). - Panneau de commandes frontal. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture du capot. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet. Ed. 8-424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	3 422,00 EUR
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 722,00 EUR
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			4 262,00 EUR

K = Kit on request

Lave-verres panier carré

- 30 paniers/heure, cycle 120" - Bras de lavage (et rinçage) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve bords arrondis (0,6 kW). - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 8-407*



DC202/6

Peristaltic Pump



DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast

Wash



	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	1 139,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 396,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 670,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 638,00 EUR

K = Kit on request



Peristaltic Pump



INTEGRAL FILTER



Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120". - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (14 Lit., 0,6 kW) avec bords arrondis. - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 8-411*

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 779,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	2 050,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	2 020,00 EUR

K = Kit on request

Polisseuses à couverts

PLUS 1) Fonctionnement entièrement automatique "en continu". 2) Cuve avec coins arrondis, avancement fluide des couverts qui, par suite, ne s'enchevêtrent pas, ne se coincent pas et surtout ne se rayent pas. 3) Contrôle thermostatique assurant la bonne température et garantissant ainsi une plus longue durée de vie du granulat. 4) Lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. 5) Réalisation en acier inox AISI 304. 6) Le ventilateur à air chaud en " fin de course " permet de sécher et d'évaporer les dernières traces d'humidités, de garder les granulés à l'intérieur de la polisseuse et d'éviter la surchauffe du moteur. *Ed. 8-479*

	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	0,75	3 787,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 896,00 EUR



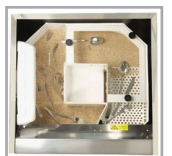
UV Lamp Sterilisation

MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz

Sanicut

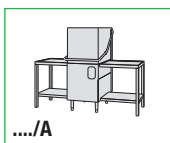
PLUS





Active

Wash



450 mm

Break
Tank

Lave-vaisselle panier 500x500 mm

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (20 Lit., 2,5 kW). Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB, incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 8-427

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et 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!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	5 632,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			6 472,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	5 890,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Lave-vaisselle & batteries à capot CROSSOVER

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (30 Lit., 2,5 kW). Réalisation du capot en double parois munie d'une isolation thermique. Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'autonettoyage (semiautomatique). BTD "Break Tank" dispositif antipollution de type AB. NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 8-431

ADVANTAGE Continuous Water Softener :

L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et 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!

	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	6 503,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080			Dishwasher Entry : Right or Left		7 607,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB



Active

Wash

Basket
600x500**CROSSOVER**
by DiamondCONTINUOUS
WATER SOFTENER

On request

Active

Wash



230/1N 50 Hz

Break
Tank**Lave-verres panier 400x400 "double parois"**

- De 60 à 24 paniers/heure, cycle 60" - 120" - 150" - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible". - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,65 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Prédipose "kit pompe de rinçage", "kit doseur de détergent liquide". - Réalisation: en acier inox AISI 304. - De série: 2 paniers, 1 support "petites assiettes", 1 gobelet.

PLUS - Cuve intégralement emboutie (8 Lit., 0,6 kW). - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - TCD dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée".

Ed. 8-413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 790,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	2 046,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 969,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	2 081,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Lave-vaisselle panier 500x500 mm

- De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60" - 150" et continu. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois "emboutie" joint d'étanchéité "amovible". - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6 kW). - Pompe de lavage en 230V/1N 50Hz. - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

PLUS - Cuve emboutie intégralement (15 Lit., 2,1 kW). - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. - CSD Panneau de commande digital (soft touch). - EED Économiseur d'énergie. - TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C - DRD Phase accélérée de préchauffage. - DID Auto diagnostic en cas d'anomalie. - ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). - CID Porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmose".

Ed. 8-419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 639,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 967,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 936,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	3 003,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



400-230/3N 50Hz

Break
Tank

Best

Wash

Lave-verres, panier 400x400 mm "Full-Hygiene"

- De 60 à 24 paniers/heure, PLD cycle 60", 120", 150".

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - 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 autodiagnostic en cas d'anomalies. - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée). - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB. - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-435



Full Hygiene

DGS8/6

mm
436x534xH670Discharge
Pump
YesBreak
Tank*
YesDetergent
Dispenser
YeskW
3,4

2 072,00 EUR

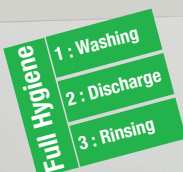
230/1N 50Hz

Best

Wash



Full Hygiene



400-230/3N 50Hz

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

- De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation".

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - 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 autodiagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée) - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-439

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	2 749,00 EUR
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	3 029,00 EUR

+ SANITISATION

Best

Wash

Lave-vaisselle à capot "Full Hygiene"

- De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation".

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - 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 autodiagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-445

Full Hygiene

450 mm



400-230/3N 50Hz

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	3 950,00 EUR
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	4 287,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Best Wash



Full Hygiene

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

300 mm

Lave-verres "Full Hygiene"

PLUS Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. 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 autodiagnostic en cas d'anomalies. ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). CID porte à fermeture automatique "soft contact". RGD Rinçage à température constante, pression stable. BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB. CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-437

A partir de : DBS5....

2 270,00 EUR

Best Wash

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - 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 autodiagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée) -RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank",dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique) -NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-441

A partir de : DFS7.... **3 128,00 EUR**

+ SANITISATION

Full Hygiene



390 mm

OSMOSIS
On request
RS15/AT

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

Best Wash



Full Hygiene

450 mm

1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing



+ SANITISATION

Lave-vaisselle à capot "Full Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - 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 autodiagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB.- CAD cycle d'auto-nettoyage - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Ed. 8-447

A partir de : DCS9.... **6 152,00 EUR**

Apollo

Line

Stackable



Digital Display

Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 6,5 Kg

- Tambour en acier inox AISI 304, système "ACTIVEDRUM". - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction "MEMORY". - Display affichant tous les états relatifs aux programmes. - Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux pour lavage des chiffons industriels, etc. Système de pesage automatique.

mm : 595x591xh865 - kW : 3.2 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-488

ML65-NP**3 368,00 EUR****Lave-essoreuse "Inox-Titanium", avec pompe de décharge 8 Kg**

mm : 595x700xh865 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-489

ML80-NP**3 991,00 EUR****Sèche-linge "Inox-Titanium", avec condenseur 6,5 Kg**

- Tambour en acier inox AISI 304, porte réversible. - Système de séchage "BUTTERFLY". - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction "MEMORY". - Display affichant tous les états relatifs aux programmes, demande de nettoyage du filtre, vidange du réservoir du condenseur, etc. Connexion Wi-fi.

mm : 595x593xh865 - kW : 2.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-488

SL65-NC**2 428,00 EUR****Sèche-linge "Inox-Titanium", avec décharge 8 Kg**

mm : 595x710xh865 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-489

SL80-NP**2 987,00 EUR****6,5 Kg****8 Kg**

ML65-NP & ML80-NP
Switchtable in 230/1N 50Hz

**SL65-NC & SL80-NP**

Foot Control

Table de repassage avec aspiration

- Structure métallique pliante, rangement aisé. - Planche chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale. - Dimensions de la surface de travail: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-491

DTR-CM**817,00 EUR**

Steam Generator

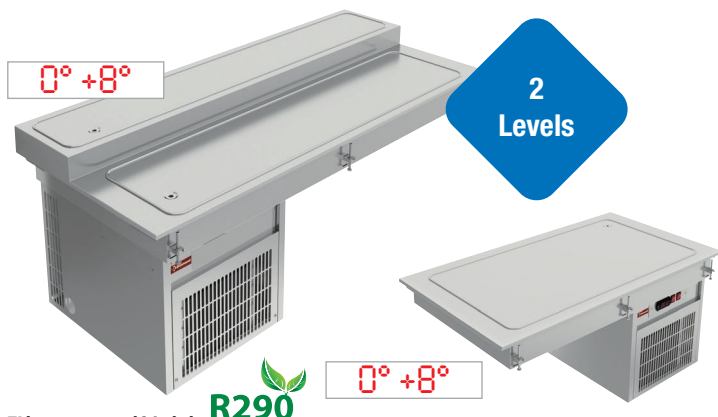
Fer à repasser avec chaudière à vapeur

- Fer à repasser de conception industrielle (1 kg). - Réalisation extérieure de la chaudière en ABS, capacité 1,5 litres, remplissage manuel. - Générateur de vapeur muni d'un thermostat. - Thermostat de sécurité de série.

mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-491

DFRV-EL**842,00 EUR**



Eléments top réfrigéré

- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. - Panneau de commande avec régulation électronique. - Groupe frigorifique intégré. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

Ed. 8-920

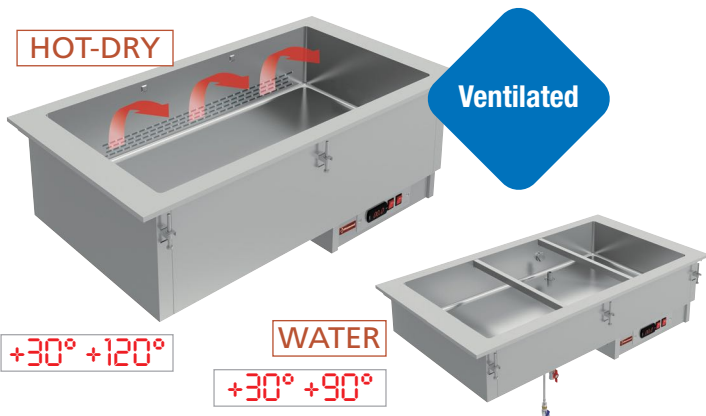
	mm	GN	
IN/RPX08-R9	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 766,00 EUR
IN/RPX12-R9	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 992,00 EUR
IN/RPX15-R9	1440x610xh476	4 x GN 1/1	2 149,00 EUR

Eléments top réfrigéré, 2 niveaux

- Surfaces planes (2 niveaux), avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque...

Ed. 8-920

	mm	GN	
IN/RPX08-R92	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	2 084,00 EUR
IN/RPX12-R92	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	2 261,00 EUR
IN/RPX15-R92	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	2 432,00 EUR



Eléments bain-marie

- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Chauffage électrique par résistances (en silicone) situées en dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +90°, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

Ed. 8-918

	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	1 275,00 EUR
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	1 658,00 EUR
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	1 845,00 EUR

Eléments bain-marie à sec

- Cuve emboutie profondeur 210 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve couplées à un ventilateur, permettant une meilleure distribution de la chaleur.

Ed. 8-918

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	1 336,00 EUR
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	1 491,00 EUR
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	1 660,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Eléments cuve réfrigérée

- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique - Groupe frigorifique intégré - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

Ed. 8-921

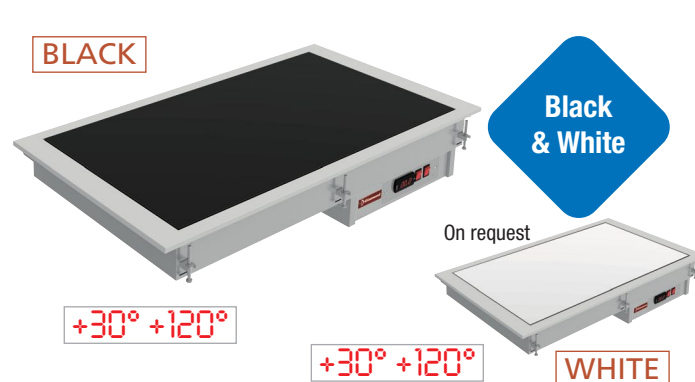
	mm	GN	
IN/RXC08-R9	790x610xh632	2 x GN 1/1	2 132,00 EUR
IN/RXC12-R9	1115x610xh632	3 x GN 1/1	2 418,00 EUR
IN/RXC15-R9	1440x610xh632	4 x GN 1/1	2 548,00 EUR

Eléments cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115 mm (bacs GN-100 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Evaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en dessous de la cuve.

Ed. 8-921

	mm	GN	
IN/RXC08-R9V	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 722,00 EUR
IN/RXC12-R9V	1115x720xh678	3 x GN 1/1	3 059,00 EUR
IN/RXC15-R9V	1440x720xh678	4 x GN 1/1	3 282,00 EUR



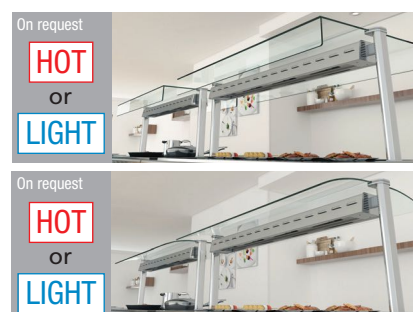
Eléments vitrocéramique

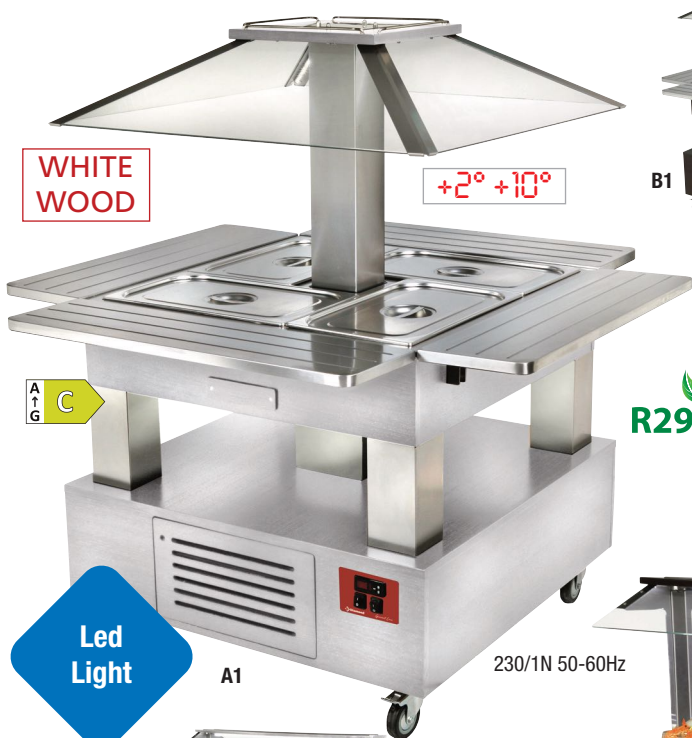
- Plaque de maintien à température en vitrocéramique. - Chauffage par résistances (en silicone), placées en dessous de la plaque (distribution uniforme). - Panneau de commande avec régulation électronique, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

Ed. 8-919

	mm	GN	KW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	1 426,00 EUR
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	1 682,00 EUR
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	1 838,00 EUR

Self
Drop-In





Gourmet

Line

Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts. - Poterne en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED. - 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables. - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. - Régulateur électronique (digital). - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. NB: livré sans bac GN. Ed. 8-910

	GN	mm	
CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 629,00 EUR
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 629,00 EUR



230/1N 50-60Hz

R290



B1

230/1N 50-60Hz

4 x GN1/1
A ↑ G C

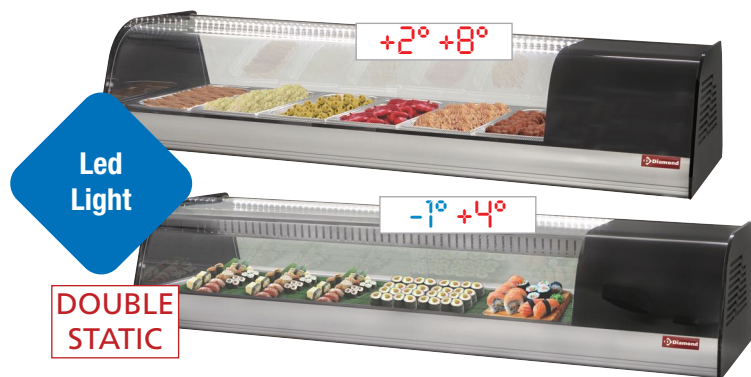
6 x GN1/1
A ↑ G B

PLUS Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéal, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

	GN	mm	
BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 355,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	3 355,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 396,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	4 396,00 EUR

Buffets - Salad bars réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts. - Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED. - 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. - Régulateur électronique (digital). - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. NB: livré sans bac GN. Ed. 8-904



Tapas

Line

A ↑ G C

R600a

PLUS Elle sont spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes... Température homogène sur bacs GN.

Ed. 8-896

Sushi

Line

R600a

PLUS - Réfrigération "DOUBLE STATIC" double évaporateurs, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. - Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leurs conservation. Ed. 8-897

	mm	Bacs GN	Perforated Bottom	
TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	1 130,00 EUR
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	1 253,00 EUR
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	1 264,00 EUR
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	1 423,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Hot
GN**Vitrines chauffantes**

- Réalisation: en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité" bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur. - Lampe halogène, outre l'éclairage, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène. - Bâti inox encastrable, grâce à son rebord. - Vidange par robinet situé côté opérateur. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", placées sous la cuve, régulation thermostatique de 0 à 90°C. (livré sans bac).

Ed. 8-900

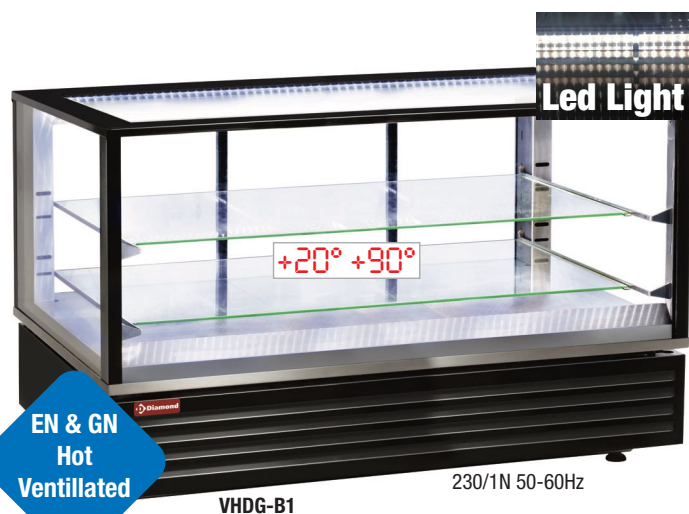
	GN	mm	kW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	1 053,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	1 177,00 EUR

Vitrines chauffantes EN ou GN

ADVANTAGE Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage "Thermopane®". Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur le top, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos quiches, pizzas, croissants, brioches, Les étagères en verres, portes coulissantes et récipient d'eau en inox sont entièrement amovible pour un entretien aisé. Sur demande : vitres avec micro-trous pour une utilisation en altitude (Option).

Ed. 8-903

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 594,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	2 347,00 EUR

EN & GN
Hot
Ventillated

VHDG-B1

230/1N 50-60Hz

Hot
GN 1/1

VLD2/R

230/1N 50-60Hz

EN & GN
Humidifier

HSD5-B2

230/1N 50-60Hz

PLUS - Possibilité d'utiliser des platines de type EURONORM ou GASTRONORM. - Température homogène et économies d'énergie grâce à sa résistance placée sous la pierre réfractaire (non visible), ventilée (2 ventilateurs) - Thermostat électronique : +20 +90°C (régulation au 0,1 degré près) - Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments.

Vitrines chauffantes panoramiques

- Exposition GN 1/1 hauteur 25 mm. - Portillons (2 côtés) et latéraux en plexiglas. - Châssis en acier inox, pieds réglables. - Maintient à température (90°C) sans dessèchement, humidification intégrée. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat - Bloc lumineux publicitaire.

Ed. 8-1039

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	631,00 EUR
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	810,00 EUR

Vitrines chauffantes panoramiques

- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique.- Côté service, ouvertures portes vitrées à 180°.- Eclairage de type LED sur chaque montant.

Ed. 8-898

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 225,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 470,00 EUR


Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale, idéale pour les restaurants. - Nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 1,3 litres. - Niveau sonore inférieur 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.
mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-757

TGB/5**4 665,00 EUR**
Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres. - Durée du cycle : 10/20 min.. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.
mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-757

TGV/5D-N

**On request 230/1N 50Hz

9 313,00 EUR**
Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. - Sur demande condensateur à air, prix identique. NB: essentiellement pour le travail à froid, livrée sur roues.
mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-758

TGV/20DA

* On request 230/3 50Hz

11 292,00 EUR*
Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)

- Production en continu. - Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation. - Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution. - Possibilité de stopper la production à tout moment. - Facilité de nettoyage, cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-756

MCV/2**3 311,00 EUR**

Gold Line
Plus

Ice cream

85 mm

54*

*5 LIT. 360x165xh120 mm

R290

-10° -25°

D
A
G

PLUS - "Diamond Green Technology", jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", température uniforme, sans provoquer la cristallisation de la crème glacée. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche).

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

Armoire conservation "ice-cream" 700 litres ventilée, 54 bacs (5 litres)
- 5 platines (530x720 mm).
mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-556

CAB61/H1-R2

3 959,00 EUR

Comptoirs présentoirs pour crème glacée

- Vitre droite. - Eclairage interne, châssis sur roues (sauf BRIOICE) - Couvercle transparent coulissant. - Régulation par thermostat. - Cuve avec angles et coins arrondis. - Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois. - Groupe compresseur incorporé (T° ambiante +32° 55%RH) - NB : Livré sans bacs.

Ed. 8-766

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE-R2	780x640xh1185	4	-	1 618,00 EUR
BIG-EXPO/LUX-R2	1341x725xh1235	10	18	2 443,00 EUR

*5 LIT. 360x165xh120 mm

R290

Sliding Doors

A
B
G

-18° -20°

BIG-EXPO/LUX-R2

230/1N 50 Hz

BRIOICE-R2

Planetary
Line

10 L

Speed Variator

230/1N 50-60Hz

Batteurs mélangeurs professionnels

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâte, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates).....

Ed. 8-791

	Lt	mm	Speeds	Timer	kW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	2 699,00 EUR

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites et moyennes productions, pour tous types de préparations, pâte à biscuits, pâte pour gâteaux ou pizzas, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve,



On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Batteurs-mélangeur professionnels

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	4 694,00 EUR	4 312,00 EUR
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	7 187,00 EUR	6 600,00 EUR
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		8 214,00 EUR	-

230/3 50Hz (on request)



HBM-40T/VV

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Speed
Variator

Sheeter

Line

Speed
Variator

JOYSTICK



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

LB50-100/MVV

ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

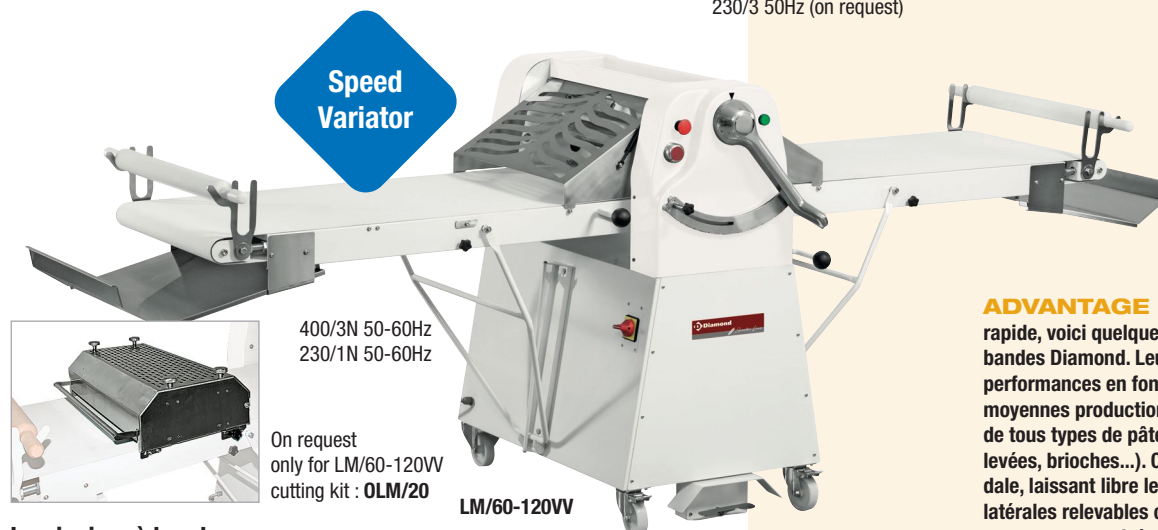
Ed. 8-796

Laminoirs à bande

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	4 941,00 EUR	5 474,00 EUR
LB50-100/SS	2370x920xh700	500x1000	0,55	5 073,00 EUR	5 533,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

Speed
Variator



400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

LM/60-120VV

On request
only for LM/60-120VV
cutting kit : **OLM/20**

Laminoires à bande

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	5 829,00 EUR	6 361,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	6 509,00 EUR	7 338,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tous types de pâtes (feuilletés, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangements aisés. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

Ed. 8-798

Delice

Line

Fours à convection "EURONORM" avec humidificateur

- Chambre avec coins arrondis. - Joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible". - Structure porte platine facilement amovible. - Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. - Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec Turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. - Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

Ed. 8-778

	Level	mm	kW	
CPE644-E	4x600x400	885x795xh560	6,4	1 606,00 EUR
CPE644-F-230/1-	4x600x400	885x795xh560	3,6	1 644,00 EUR
CPE664-BG	6x600x400	885x815xh720	7,8	2 068,00 EUR



PFE-52/S

Convobis

Line

EN 600x400

Or

GN1/1



PFE-102/S

2 Speeds
Autorevers

400-230/3N 50 Hz

Autorevers
HumidificatorSTRUCTURE
H 75 MM

CPE644-E



CPE664-BG

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60HzSTRUCTURE
H 70 MM

	Level	mm	kW	
CPE434-D	4x460x340	730x700xh610	3,3	1 281,00 EUR

Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge. - Structure porte platines (75mm), amovible. - Cheminée évacuation condensat réglable (motorisée) - Éclairage enceinte. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge - Porte double vitrage (option: porte avec charnières à droite, vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible) - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse. - Chauffage électrique: résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs - Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique - Thermostat de sécurité - Réalisation en acier inox. - Pieds en inox, réglables.

Ed. 8-775

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 752,00 EUR
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	4 896,00 EUR
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	4 471,00 EUR
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	5 884,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation extérieure en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC. - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis. - Porte réversible avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé logé sur la partie supérieure. - Régulateur électronique programmable. - Isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m³). - Pieds en inox réglables. Ed. 8-547

Armoire frigorifique 20x EN 600x400, ventilé (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 mm). - Evaporateur de type Roll bond, ventilé. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - En dotation : 5 grilles (600x400 mm), réglables. mm : 725x625xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV**1 518,00 EUR****Armoire congélation 20x EN 600x400, statique, (500 Lit.) - Acier inox**

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38 mm). - Evaporateurs statiques "7 grilles évaporateur". - Dégivrage manuel. mm : 725x625xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS**1 631,00 EUR****Euronorm****Line****R290****EN 600x400 mm****IP70/PC-R2****IB70/PC-R2**

230/1N 50 Hz

Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

PLUS - "Diamond Green Technology", jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 75 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", température uniforme. - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. Ed. 8-552

A partir de : AP1....**3 443,00 EUR**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Storage**Line****STAINLESS STEEL****+2° +8°****R600a****-12° -22°****R290****EN 600x400 mm****Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM**

- Structure monobloc, Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire), l'arrière en acier galvanisé. - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés) avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé. - Réfrigérant R290. - Evaporateur ventilé (ou) statique (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, alarme sonore et visuel (porte ouverte prolongée), display en façade. - Dégivrages automatiques programmables à souhait, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m³). - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. Ed. 8-551

	T°	Lit.	mm	
IP70/PC-R2	0°+8°	700	760x729xh2005	2 309,00 EUR
IB70/PC-R2	-10°-20°	700	760x729xh2005	2 698,00 EUR

Pastry Line**Plus****R290****EN 600x400****EN 600x800****Hygrometric Control**

Euronorm

Line

Tables frigorifiques ventilées, EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Top supérieur en acier inox AISI 304 (démontable) épaisseur (40 mm). - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémailières et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm). - Portes (réversibles) avec poignée intégrée (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé, logé du côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV. - Réfrigérant R290. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade. - Dégivrages automatiques programmables à souhait, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

Ed. 8-603

DP255/PC-R2
 230/1N 50 Hz

EN
600x400 mm

DP202/PC-R2



DP255/PC-R2



	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 712,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	3 273,00 EUR

Tables frigorifiques, ventilées, EURONORM

PLUS - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, une température uniforme. - Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable). - (0° +8°) Hygrometric Control: 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. Ed. 8-604

Pastry Line

Plus



A partir de : TP2....

3 828,00 EUR
**Forced
Ventilation
System**

**AUTOMATIC
CONTROL**
**Touch
Screen**
EN 600x800
EN 600x400

Pastry Line

Plus

Armoires de fermentation contrôlées, ventilées EURONORM

PLUS Avec les armoires de fermentation contrôlées Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps.

Ed. 8-789

A partir de : CF1....

6 624,00 EUR

Rustic

Line

Fours électriques à pizzas

- Esthétique de façade "RUSTIQUE", réalisée en acier peint à haute température, châssis en tôle laquée. Isolation en laine de roche. - Chambre avec arcade supérieure en acier inox (sauf E3F/24R), empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon. - Chambre réalisée en acier galvanisé, la sole est dans un matériau réfractaire "spécial". - Porte avec, poignée athermique - Eclairage intérieur (sauf E3F/24R). - Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 400°C), thermomètre analogique (sauf E3F/24R) et thermostat de sécurité de série.

Ed. 8-826

**Four électrique à pizzas, 2 chambres**

- Chambres: 2x 620x500x120 mm. - Contrôle thermostatique des deux chambres, par 3 thermostats.

mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

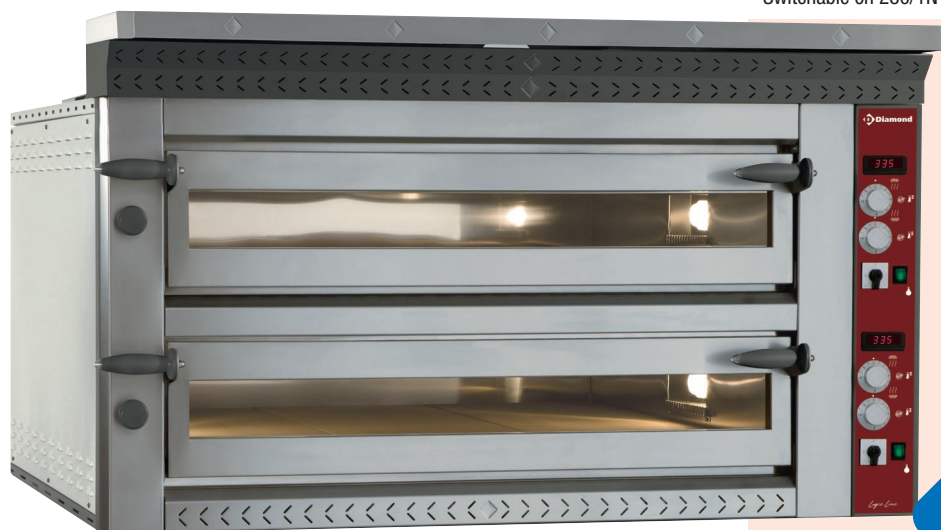
E3F/24R**1 332,00 EUR**

400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 224,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 408,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	2 036,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 392,00 EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

**LD12/35XL-N**

400-230/3N 50-60 Hz

**LD6/35-N**

Logic Line

Plus

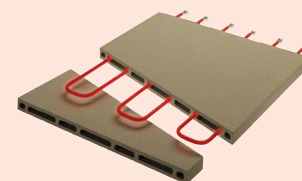
**Fours électriques à pizzas**

- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées. - Eclairage intérieur "haute T°", encastré. - Portillon avec charnières à "ressorts", hublot en verre securité de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox, régulation de la T° (400°C).

Ed. 8-829

PLUS - Chambre en acier inox. - Résistances intégrées dans la pierre réfractaire de la sole, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie. - Arcade de voûte en inox "double paroi", empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures "rapprochées", sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! - Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. - Affichage de la T° par thermomètre digital. - Hotte décorative démontable livrée de série.

Integrated Elements



	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	2 195,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 372,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 662,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	2 968,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	3 511,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	4 063,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	4 556,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	5 231,00 EUR

Macro
Line



Ø 420mm



PLUS Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. Affichage de la T°, thermomètre analogique.

Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420xh140 mm

- Chambre avec sole en pierre réfractaire. - Petite cheminée d'évacuation des fumées. - Éclairage intérieur "haute T°", encastré. - Hublot en verre securit de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox. - Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série.

mm : 700x560xh390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-839

MACR042-N

1 123,00 EUR

Conduction
&
Convection

Gaz
Line



GL9/35-D

230/1N 50 Hz

Fours gaz à pizzas

- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire. - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs. - Double éclairage intérieur encastré "haute T°". - Rappel de Porte, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit "panoramique". - Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et d'un dispositif de sécurité. - Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon. - Panneau de commandes "indépendant" et extractible, double affichage digital (T° sélectionnée et réelle), facilité pour le SAV.

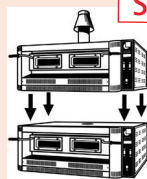
Ed. 8-833



Stackable

ADVANTAGE Four alliant performance et économie. Panneau de commande à touches sensitive. Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.

Stackable



Ø 350mm

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	kW	
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	5 129,00 EUR
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	5 833,00 EUR
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	6 062,00 EUR
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	6 855,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Fours gaz à pizzas

PLUS Four alliant performance et économie. Panneau de commande à touches sensitive. Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.



Ø 350mm

Genius Line
Plus

A partir de : GDX/.... 4 013,00 EUR



Electronic
Control

ENERGY
SAVING



Conveyor

Conveyor
Line

Fours à translation ventilés

AVANTAGE Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagnes etc... Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.

Ed. 8-845



A partir de : FTEV....

7 260,00 EUR

A partir de : FTGV....

7 560,00 EUR

Stackable



AVANTAGE Idéal pour pizzas, flammenküche, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à cœur. La double régulation (brevetée), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella: de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.



Ø 430mm

Stackable

Pizza
Quick

PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

Fours électriques pizzas "Quartz"

- Réalisation en acier inox. - Isolation en laine de roche de forte épaisseur - Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C) - Sole en pierre réfractaire. - Préchauffage très rapide (15 min.). - Minuterie 15 min. avec position continu. - Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour la sole (Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30). - Thermostat de sécurité de série.

Ed. 8-841

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	922,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 431,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 431,00 EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm



Conveyor

Four électrique à translation, bande 375mm

- Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cuisson). - Interrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance. - Régulateur de vitesse. - Thermomètre analogique. - Tapis en acier inox, largeur 375 mm,

longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm. -

Construction en acier inox, grille supérieure perforée - Pieds réglables.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 8-839

FET/375

2 086,00 EUR

Roll

Form

- Laminaires très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Laminage "à froid". - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox. - Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles. Ed. 8-868

Ø 320 mm
Ø 420 mm



P32/X

Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm. mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X

999,00 EUR

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X

1 131,00 EUR

Linear

Form

Ø 420 mm



Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-869

P42/XV

1 185,00 EUR

Ø 420 mm



Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox

- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Commandes à basse tension 24V. - Pizza, sur platines (1 seul rouleau), pas de possibilité d'avoir une commande à pédale. mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-869

P42/XVM

891,00 EUR

ADVANTAGE

Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité - Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme - Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

Ed. 8-867



Press

Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm

DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Formeuses pour pizzas

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	5 656,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	7 505,00 EUR

*On request 230/3N 50Hz

Hot



Plaque chauffante, surface en inox

- Surface utile 500x500 mm - Réalisation entièrement en acier inox AISI 304 - Régulation par thermostat de 0° à 60°C, interrupteur ON/OFF avec voyant lumineux - Chauffage par résistances blindées. mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-870

PIZ/SP

450,00 EUR

2 SPEEDS

Pétrins à pâtes

- Cuve en acier inox AISI 304. - Spirale en acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304. - Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité. - Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !! - Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance. - Panneau de commande avec indice de protection IP21.

NEW

FD33/T2V-S

Spiral
Line

2 SPEEDS

Timer
&
Wheels**NEW**400/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Ref	Lit	mm	kW	...	AL/T2V-L
FD10/M1-S	10	290x590xh580	0,37	1 034,00 EUR	-
FD22/M1-S	22	390x670xh730	0,75	1 367,00 EUR	-
FD33/M1-S	33	435x750xh810	1,1	1 651,00 EUR	-
FD22/T2V-S	22	390x670xh730	0,75	1 575,00 EUR	1 969,00 EUR
FD33/T2V-S	33	435x750xh810	1,5	1 864,00 EUR	2 231,00 EUR
FD42/T2V-S	42	480x820xh845	2	2 100,00 EUR	2 528,00 EUR
FD53/T2V-S	53	480x820xh845	2	2 231,00 EUR	2 627,00 EUR

.../M1 = 230/1N 50Hz

.../T2V = 400/3N 50Hz

Pétrins à pâtes automatique, contrôle digital

ADVANTAGE Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !... Ils s'adaptent ainsi à tous types de mélanges. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

Ed. 8-861

AUTOMATIC
2 SPEEDSHEAD AND
TAKING OFF
BOWL

	Lit.	mm	kW	...	AL/2TV
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	2 043,00 EUR	2 506,00 EUR
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	2 349,00 EUR	2 942,00 EUR
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	2 538,00 EUR	3 031,00 EUR

Dough
Rounders**Bouleuse 3600/1000 pcs/h de 20/300 gr**

- Production 3600/1000 pièces/heure. - Boules de 20 à 300 gr. - Réalisation extérieure en acier "peinture epoxy". - Couvercle muni d'un micro-interrupteur. - Vis sans fin en aluminium alimentaire. - Commande à basse tension 24 V. - Bouton d'arrêt d'urgence. - Entièrement démontable pour un entretien facile. - 2 roues arrières pour facilité le transport.

mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-872

BSL-300A**3 303,00 EUR**

FD53AL/T2V-L

Atomix
Line

DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz



DH33AL/T2V


Portionneuse 2400/800 pcs/h de 50/300gr, piètement et entonnoir

- Production 2400/800 pièces/heure. - Portions de 50 à 300 gr. contrôle de la coupe "millimétrique" par photocellule. - Couvercle transparent muni d'un micro-interrupteur. - Cuve capacité 30 kg, couteaux et vis sans fin en acier inoxydable. - Commande à basse tension 24 V. Bouton d'arrêt d'urgence. - Entièrement démontable pour un entretien facile. - Réalisation extérieure en acier "peinture époxy". - Livré avec 2 formes CN/45 & CN70, support & entonnoir pour accouplement BSL-300A. mm : 440x830xh530/1480 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-873

PPL-800/B3**6 325,00 EUR****E290****MR-PIZZA/R2**
Tables frigorifiques Pizzeria "EURONORM"

- Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm). - Portes réversibles, joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Fond intérieur embouti, angles arrondis, crémailières et glissières (anti-basculantes) en acier inox. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique programmable. - Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensat.

Ed. 8-615

Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

- 2 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique intégrée, vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 4 pieds en inox réglables.

mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2**3 119,00 EUR**
Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

- 3 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique, vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 6 pieds en inox réglables

mm : 2115x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2**3 644,00 EUR**
Gold Line
Plus

PLUS - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Groupe de type "monobloc", muni d'un filtre à air (lavable). - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. - Microprocesseur (100% étanche).

**GN1/3****American Pizza****EN 600x400**

Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400, structure réfrigérée GN 11x 1/3
 - Top avec bord de 50 mm (15/10 ème) - Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm - En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte - 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins. - Installation possible sur socle.

mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-620

TS31-US/H**6 088,00 EUR**



SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

R600a

Compact

Line

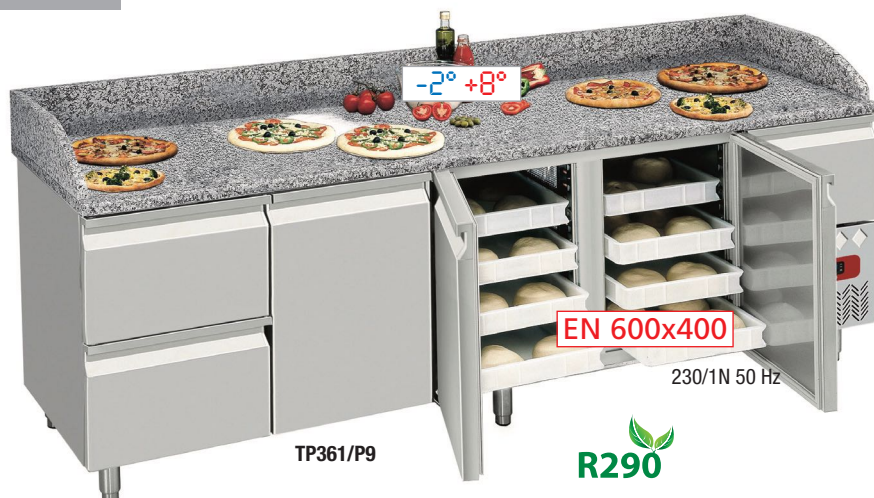
Structures réfrigérées GN 1/4 avec vitre
 - Réalisation en acier inox (alimentaire). - Thermostat électronique. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois. - Groupe frigorifique (+43°C). - Condenseur ventilé. NB : livré sans bacs GN. Ed. 8-568

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	582,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	668,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	758,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	637,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	707,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	769,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/P9

230/1N 50 Hz

EN 600x400

R290



On request

GN 1/4

TP361/P9+SY249G/PP9

GN 1/3

TP361/P9+SY249G/PP9



TP23/P9

Tables réfrigérées 600x400 pour pizzas

- Top de travail en granit, dosserets (150 mm). - Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441. - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Crémaillères et glissières "L" en acier inox. - Portes avec poignée ergonomique et réversible, fermeture par joint magnétique "à pression" (remplacement aisé), charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), LED bleu. - Évaporateur(s) (surdimensionné) ventilé(s) (ou) statique(s), positionné entre les portes. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Dégivrage automatique. - Évaporation automatique du condensat. NB: Livré sans bacs 600x400 ou bacs GN.

Ed. 8-617

	mm	Doors	Laders	
TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	3 902,00 EUR
TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	4 448,00 EUR
TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	5 221,00 EUR

A
B
G

B

**Râpe à mozzarella**

- Châssis et cuvette en acier inox AISI 304. Livrée avec râpe 7 mm. - Production: 50 kg/h - Traction à engrenage à bain d'huile. - Commande à basse tension (24 V).

mm : 220x420xh430 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-870

HRP-7M

991,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Latte découpe pâte avec poignée nylon

- Lame en acier inox AISI 304. - Poignée en nylon.

mm : 120x150xh -

Ed. 8-877

AC-TPM

9,00 EUR

**Latte découpe pâte avec poignée nylon**

- Lame en acier inox AISI 304. - Poignée en nylon.

mm : 100x240xh -

Ed. 8-877

AC-ROM

12,00 EUR

Pelle en aluminium rectangulaire 320 mm

- Tête en acier galvanisé - Poignée anodisée bleue.

mm : 320xh1890 -

Ed. 8-875

A-32R

146,00 EUR



Vortex

Plus



230/1N 50 Hz

Full
Equipment

INFO - Moteur du ventilateur centrifuge à basse consommation énergétique (Energy saving) - Evacuation maximum 6 mètres de gainage et 1 coude à 90° = 160 Pa. En dotation: fixations murales réglables.

Energy
Saving

Hottes murales "Vortex PLUS"

- Version avec turbine centrifuge "étanche" (IP55) incorporée, à basse consommation énergétique "Energy Saving" (position centrale à la verticale). - Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points. - Filtres anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI 430. - Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange. - Eclairage encastrée (LED) étanche (IP65), haute température. - Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.

Ed. 8-1178

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	1 402,00 EUR
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	1 495,00 EUR
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	1 798,00 EUR
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	1 928,00 EUR

*D= 400x500 C= 500x500 mm



Combi

Lave-mains combiné sur piétement

- Cuve lave mains 430x280xh130. - Cuve 400x500xh200, tablette perforée. - Robinet mélangeur, 2 crépines, 2 bondes, 1 siphon Ø32 mm. - Acier inox AISI 304. mm : 500x700xh620/870 -

Ed. 8-1154

LMC-57

725,00 EUR

Chariot de service en inox

- Structure démontable en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm). - Tablette emboutie et insonorisée. - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm (2 avec freins). - Structure démontable.

Ed. 8-994



80 Kg

Stainless
Steel

	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	326,00 EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	357,00 EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	444,00 EUR

ADVANTAGE Facilité de montage, facilité de transport et gain de place pour le stockage. Idéales pour les espaces difficiles d'accès, livrées prêtes à être assemblées, avec un plan de montage. Construction robuste.

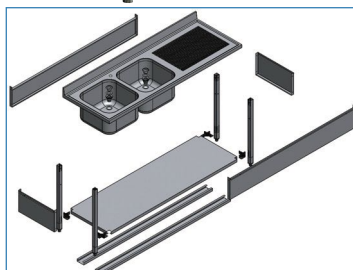
Ed. 8-1152



Dismontable

600
700

DISMONTABLE



	mm	Sink		Lower Shelf
L610/6-KD-D		600x600xh880/900	400x400xh275	507,00 EUR
L1210D/6-KD-D		1200x600xh880/900	500x500xh325	565,00 EUR
L1210S/6-KD-D		1200x600xh880/900	500x500xh325	565,00 EUR
L710-KD-D		700x700xh880/900	500x500xh325	512,00 EUR
L1410D-KD-D		1400x700xh880/900	600x500xh325	634,00 EUR
L1410S-KD-D		1400x700xh880/900	600x500xh325	634,00 EUR
L1620D-KD-D		1600x700xh880/900	400x500xh275	812,00 EUR
L1620S-KD-D		1600x700xh880/900	400x500xh275	812,00 EUR
RX06/6-KD				91,00 EUR
RX12/6-KD				122,00 EUR
RX12/6-KD				122,00 EUR
RX07-KD				101,00 EUR
RX14-KD				154,00 EUR
RX14-KD				154,00 EUR
RX16-KD				166,00 EUR
RX16-KD				166,00 EUR



Mono

Robinet mélangeur, (Sortie MONO)
- Mono-trou 3/4" (Ø 29 mm). - Réalisation en laiton chromée.
mm : 300x300xh305 - Ed. 8-1164

CW2001-MT

99,00 EUR

Robinet mitigeur, monocommande et douchette extractible (Sortie MONO)
- Mitigeur céramique 17 litres/minute. - Col de cygne Ø 20 mm. - Douchette longueur 2000 mm, avec fixation murale. - Débit de la douchette 11 litres/minute. - Sortie mono-trou 3/4" (Ø 35 mm).
mm : 250x250xh1250 - Ed. 8-1165

CW5001-MT

285,00 EUR

Mono



Douchette et robinet mélangeur, (Sortie MONO)
- Robinet, débit: 18 litres/minute. - Flexible 1000 mm de longueur. - Débit (12 litres/minute). - Mono-trou 3/4" (Ø 29 mm). - Fixation murale 135 mm.
mm : 350x350xh1100 - Ed. 8-1166

CW8003-MT

318,00 EUR

Mono



Stainless Steel



Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- Réalisation en acier inox AISI 304, fond étanche.
mm : 390x390xh615 - Ed. 8-1169

PCR/50B

175,00 EUR

Pedal Opening



Poubelle avec couvercle à pédale, 50 litres
- Réalisation en acier inox 304, fond étanche.
mm : 390x390xh615 - Ed. 8-1169

PCRA/50B

234,00 EUR

Special Snacking



Poubelle snacking 80 Lit.
- Réalisation en acier inox AISI 441. - Ouverture avec clapet basculant. - Capacité 80 litres. Fond étanche. - 2 roues.
mm : 470x470xh1200 - Ed. 8-1169

PCR/SK

440,00 EUR

Hot

+30° +90°



Armoire chauffe-assiettes, 60 pièces diam. 350mm
- Réalisation en acier inox (double parois). - 1 grille intermédiaire.
mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-310

GEM/350-N

569,00 EUR

Hot Ventilated

+30° +130°

Armoires chauffantes ou de maintien ventilées, sur roulettes

- Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure, (double parois). - Thermostat 130°C, à cœur de 65°C (normes HACCP). - Thermo-ventilateur(s). Porte(s) à fermeture magnétique. - Poignées athermiques. - Livrée avec 3 grilles réglables. - Réserve d'eau pour maintien d'humidité (possibilité platines GN 2/3 ou 1/1). - 4 roues, 2 avec freins.

- 3 grilles (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-310

GEMMA60/V

752,00 EUR

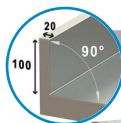


GEMMA 120/V

- 3 grilles (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 8-310

GEMMA120/V

1 125,00 EUR


...D NEW

On request


700
Tables de travail avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Structure soudée. Vérins en inox réglables.

Ed. 8-1130

DISMONTABLE

	mm		.../KD
TL771/KD	700x700xh880/900	-	363,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	389,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	416,00 EUR	421,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	445,00 EUR	455,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	470,00 EUR	481,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	538,00 EUR	517,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	561,00 EUR	545,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	592,00 EUR	589,00 EUR

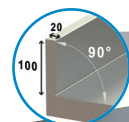
.../KD version dismountable


Double Wall Doors
Armoires murales, portes coulissantes

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées. - Réalisation en acier inox AISI 441.

Ed. 8-1145

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	599,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	702,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	747,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	796,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	897,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	981,00 EUR


...D NEW

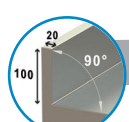
On request


700
Tables armoires, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes, poignées intégrées. - Pieds en acier inox avec vérins réglables.

Ed. 8-1136

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	903,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	975,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	1 071,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	1 111,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	1 181,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 242,00 EUR


...D NEW

On request


700

230/1N 50-60 Hz

Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes

- Plan insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire réglable et renforcée, 2 portes coulissantes (double paroi), poignées intégrées - Chauffage par résistance électrique, ventilé, régulation thermostatique, réalisation en acier inox AISI 441, pieds inox réglables.

Ed. 8-1142

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 405,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 476,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 549,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	3	1 638,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	3	1 701,00 EUR



**Soap
Distributor**

Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml

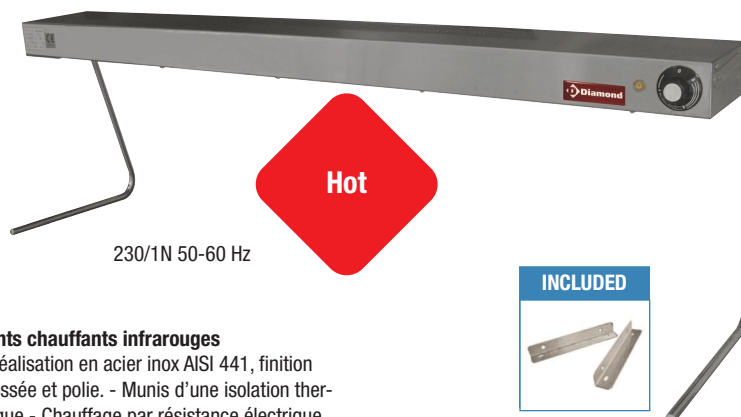
- Réalisation en acier inox AISI 304, dossier monobloc embouti. - Mitigeur eau chaude et froide. Commande à genou, robinet col de cygne, temporisateur 15".

mm : 400x340xh560 -

Ed. 8-1163

LM4-LSD

287,00 EUR



Hot

230/1N 50-60 Hz

Ponts chauffants infrarouges

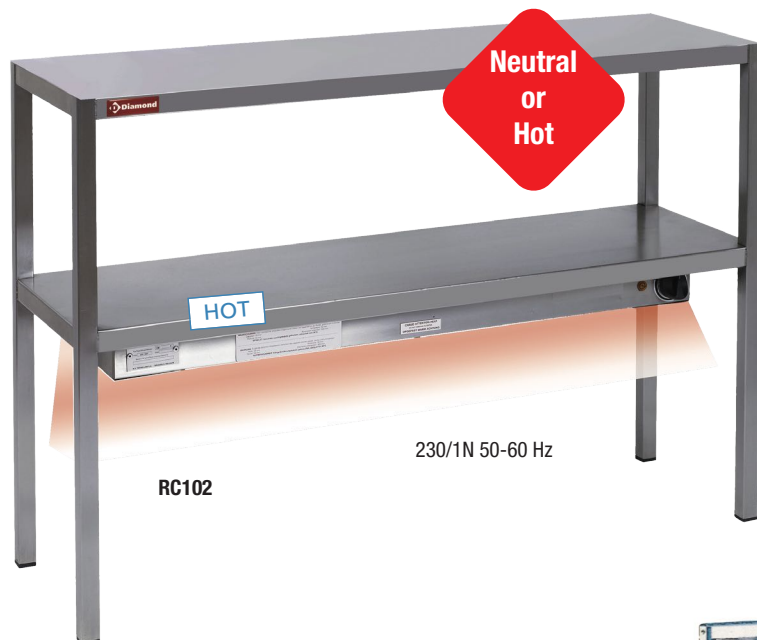
- Réalisation en acier inox AISI 441, finition brossée et polie. - Munis d'une isolation thermique - Chauffage par résistance électrique, avec réflecteur permettant une répartition uniforme de la chaleur. - Modulation de la chaleur grâce à un régulateur d'énergie, avec témoin lumineux - En dotation: 2 équerres latérales pour fixation en version "plafonnier" - Cordon d'alimentation électrique (1500 mm) à droite. - NB Entre le chauffe-mets et les plats nous préconisons une distance d'environ 330 mm.

Ed. 8-314

INCLUDED



	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	357,00 EUR
RHD/126	1260x150xh60	1.25	385,00 EUR
RHD/156	1560x150xh60	1.60	417,00 EUR
RHD/196	1960x150xh60	2	453,00 EUR
SRH/NS	Optional/Supports		97,00 EUR



**Neutral
or
Hot**

HOT

230/1N 50-60 Hz

RC102

Etagères de "chef", 2 niveaux

- Réalisation en acier inox AISI 441. Tablettes renforcées. - Structure soudée, livrée avec fixations. (RC...) - Chauffage par résistance électrique. - Régulation par thermostat.

Ed. 8-1155

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	635,00 EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	721,00 EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	737,00 EUR
RC202	2000x300xh700	2	787,00 EUR

	mm	
R102	1000x300xh700	296,00 EUR
R122	1200x300xh700	312,00 EUR
R142	1400x300xh700	327,00 EUR
R162	1600x300xh700	343,00 EUR
R182	1800x300xh700	358,00 EUR
R202	2000x300xh700	374,00 EUR

HOT

NEUTRAL

PLUS - Très grande robustesse, jusqu'à 120 kg par niveau. (Clayettes lavables au lave-vaisselle). - 2 profondeurs 400 mm et 500 mm (...5-4/EF). - Montage facile, rapide et sans outils.

Ed. 8-1160

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	890x400xh1750	4	373,00 EUR
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	401,00 EUR
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	438,00 EUR
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	479,00 EUR
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	529,00 EUR

On request from 790 mm to 1690 mm



120 Kg

**Modular
Rack**

On request



Basculés électroniques inox avec colonne

- Bascule électronique de sol avec colonne. - Plateau de pesée 400x500mm en acier inoxydable AISI 304. - Clavier étanche protégé contre la saleté et les déversements accidentels - Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 20mm - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables. - Contrôle de pesée avec alarme sonore. - Plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien). - Temps de stabilisation: 2-3 sec. - Mise hors tension automatique programmable - Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie. - Protection de la bascule contre les surcharges. - Cordon d'alimentation électrique. - Interface RS-232. - Calibrage externe - Pieds réglables et indicateur de mise à niveau qui assurent une bonne stabilité.

Ed. 8-1110

	mm	Capacity	Readability	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	541,00 EUR
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	541,00 EUR

Libra
Line



IP 67

LED
Display

230/1N 50-60Hz

PLUS - Pouvoir désinfectant élevé. - Efficace contre les mauvaises odeurs et un large spectre de microbes, parasites animaux/végétaux (bactéries, spores, virus, acariens, mouches, poux, phlébotomes, blattes, champignons et moisissures, etc...) - Faible coût d'utilisation - Facile à utiliser - Production instantanée (pas de stockage) - Ne laisse pas de résidus ou d'odeurs dans la pièce aseptisée - Atteint des points d'accès difficiles. - Utilisation Généralisée : Restaurants, bars/discothèques, clubs de sport, salles d'attente, cuisines, laboratoires alimentaire, bureaux, métros, voitures, etc...

Générateur d'ozone portable, de 60m² à 360m²

1 ventilateur, capacité de production nominale : 28g/h
mm : 244x210xh252 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT

519,00 EUR

Générateur d'ozone sur socle, de 120m² à 720m²

1 ventilateur, capacité de production nominale: 56g/h.
mm : 236x166xh689 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC

686,00 EUR

Générateur d'ozone sur socle, de 240m² à 1440m²

2 ventilateurs, capacité de production nominale: 112g/h. Possibilité de réglage via une application mobile. Panneau de commande digitale.
mm : 336x186xh1806 - kW : 0.74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MCT

1 583,00 EUR

Libra

Line

On request : BSC/KTM

WALL
FIXATIONLED
Display

230/1N 50-60Hz

Balances électroniques inox

- Plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304. - Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles - Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière) - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptables. - Contrôle de pesée avec alarme sonore. - Temps de stabilisation: 1 sec - Batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie. - Calibrage externe - Pieds de mise à niveau réglables.

Ed. 8-1110

	mm	Capacity	Readability	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	314,00 EUR
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	314,00 EUR
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	314,00 EUR

Sani

Ozone

Ozone
System

OZONE/112MCT

OZONE/56MC



OZONE/28MT

Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE - Chariots de "Liaison Chaude" fonctionnement a convection (ventilé) ou convection avec humidification. - Poignées robustes et ergonomiques intégrées sur les côtés, manutention aisée - Accès facile aux éléments techniques permettant une maintenance aisée et rapide. - Protection de coins (haute résistance) du panneau de commande. - Parois équipées de glissières "monobloc" embouties - Angles et coins internes arrondis, garantissant une hygiène à 100% et un entretien aisé.

Chariots chauffants distribution repas, humidification contrôlée

- Construction en acier inox AISI 304. - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 70 mm. - Homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Cuvette de fond emboutie avec coins arrondis. - Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure à clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inoxydable, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. - Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant. - Panneau de commande intégré à touches sensibles, affichage digital " très intuitif ". - Régulation électronique de 30 à 90°C. - Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments. - NB grilles inox et bacs GN non inclus.

Ed. 8-981

A partir de : CTH....

5 142,00 EUR



Chariots de maintien à température pour repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire). - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). - Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure à clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur. - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm. - Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. - Pare-chocs périphérique, très résistant et non marquant. - Poignées latérales très robustes, manutention aisée. - Dispositif humidificateur, bac à eau avec système anti-débordement. - Affichage digital. Régulation électronique de 30 à 90°C. - NB grilles inox et bacs GN non inclus.

Ed. 8-983

	Capacity	mm	kW	
CCE10-DG	10x GN2/1	799x876xh1190	2	2 446,00 EUR
CCE20-DG	20x GN2/1	799x876xh1640	2	2 690,00 EUR
CCE40-DG	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	4 219,00 EUR

With
Humidifier

CCE10-DG



230/1N 50-60 Hz



CCE20-DG

+30° +90°

3

Temperatures



CT331/D-N

Chariots thermiques 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 températures

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/10, cuves embouties, munies d'une isolation thermique. Chauffage par résistances positionnées sous la cuve. Températures indépendantes (30 à 90°C). Robinets de vidange. - 4 roues Ø 125, 2 avec freins, butoirs de coin. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-988

CT221/D-N

1 205,00 EUR

Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-988

CT331/D-N

1 644,00 EUR


**Double
Welding**
VAX/45-DSL

230/1N 50-60 Hz

Sous-videuses

- Réalisation en acier inox. - Pompe autolubrifiante, mise sous-vide contrôlée par sensor.
- Fonctionnement automatique. - Possibilité de mise sous-vide des liquides. - Tableau de contrôle avec display. NB: employez uniquement des sachets gaufrés! *Ed. 8-1113*

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	422,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	806,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	1 123,00 EUR


**10
Programms**
**Double
Welding**
GA-80/S

230/1N 50-60 Hz


**UV
Lamps**
Armoire, stérilisateur de couteaux (25/30 pièces)

- Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 - 2h. - Portillon avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur. - Support pour couteaux en acier chromé, amovible. - Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbologique (bactéries, virus, germes, etc.).
mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-1092*

AS/P1-N
304,00 EUR
Machines sous-vide

- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts. - Cou-vercle en Plexiglass. - Chambre "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. - Commande à touches sensibles. - Barre de soudure (soudure double) amovible. Réalisation en acier inox AISI 304. *Ed. 8-1114*

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 826,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 519,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	3 006,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 877,00 EUR


**Film
400 mm**
Dispenser film d'emballage (film 400 mm)

- Châssis en acier inox, rouleaux en aluminium anodisé. - Tablette chauffante, avec régulation par thermostat. - Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).
mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 8-1111*

DFE-45
304,00 EUR

Polyethylene
Billots à viande en polyéthylène, sur pieds inox

- Réalisation du support en acier inox AISI 441. - Epaisseur du bloc 100 mm en polyéthylène blanc. *Ed. 8-1092*

CIT5-BN

	mm	
CIT5-BN	500x500xh900	600,00 EUR
CIT7-BN	500x700xh900	750,00 EUR

Trancheuse verticale "RETRO", lame Ø 300 mm

- Traction manuelle de la lame par volant (pas d'alimentation électrique). - Lame en acier trempé, aiguisage automatique incorporé. - Protège lame incorporé (norme CEE). - Capacité de coupe 230x190 mm, réglage de coupe de 0-8 mm, course du chariot 230 mm, assiette 240x275 mm. - Réalisée fonte (rouge vif) et aluminium anodisé.
mm : 550x800xh500 -

Ed. 8-1070

RET-300**5 022,00 EUR****Socle en fonte (rouge vif) pour trancheuse**

mm : 500x500xh800 -

Ed. 8-1070

SU-RET**1 276,00 EUR**

PLUS 1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes;
2°) large espacement, entre lame et châssis;
3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0";
4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.
Ed. 8-1068

**Blue Line****Trancheuse professionnelle verticale, Ø 300 mm "Charcuteries"**

- Double chariot coulissant. - Course du chariot 265 mm, plateau 275xh260 mm. - Épaisseur de coupe 0 -13 mm.
mm : 540x580xh770 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1071

300/BSV**1 627,00 EUR****Blue Line****Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**

- Coupe: 250xh185 mm (Ø 210 mm), épaisseur de 0-13 mm. - Lame en acier trempé, chromé et rectifié. - Affûteur intégré. - Réalisée en alliage d'aluminium.
mm : 610x535xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1071

300/BS**1 247,00 EUR****Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**

- Coupe: 230xh175 mm (Ø 200 mm), épaisseur de 0-30 mm.
mm : 495x590xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1068

300/TL**1 538,00 EUR****Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm**

- Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. (extracteur lame de série).
mm : 575x615xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL**2 107,00 EUR****Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "engrenages"**

- Entraînement par engrenages "autolubrifiants". - Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).
mm : 575x575xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS**2 442,00 EUR**



Top
Line

AUTOMATIC

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm "automatique"

- Avancement automatique, variateur de vitesse (aussi manuel). - Chariot avec "fixation intégrale" permettant de soutenir tous produits (brevet exclusif), contrepoids sur ressorts, poussant le produit vers la lame. - Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).

mm : 575x685xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1070

350/AVV

4 304,00 EUR



Refrigerated

TB32/ICE

Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 350 kg. - En dotation: grille 4,5 mm. - Hachoir réfrigéré innovant super compact, réalisé en acier inox AISI 304. - Système de refroidissement par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche. - Entretien aisé, trémie et col inox amovibles. - Commandes à basse tension 24V, avec inversion de marche, boîtier (IP54). - Moteur puissant et ventilé, muni d'un thermique. - Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.

mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1087

TC22/ICE

3 092,00 EUR

Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 650 kg. - En dotation: grille 4,5 mm.

mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1087

TB32/ICE

3 815,00 EUR



Ø 100
or
Ø 130

PHM-130B

Presses à hamburger manuelles

- Châssis et cuvette hamburger en acier inox. - Ø du cylindre: 100 mm, support pour film incorporé.

mm : 190x250xh320 -

Ed. 8 - -1096

PHM-100

350,00 EUR

- Ø du cylindre: 130 mm.

mm : 190x300xh280 -

Ed. 8-1096

PHM-130B

460,00 EUR



1550
or
1830
mm

SA-183/2

Scie à os, 1550 mm

- Scie à ruban en acier inox. - Régulation de la tension. - Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24V). - Equipé d'un poussoir, plaque de calibrage en acier inox AISI 304. - Châssis en aluminium anodisé.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1093

SA-155/2

2 303,00 EUR

Scie à os, 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1093

SA-183/2

2 445,00 EUR

Automatic

BSH-35C

**Poussoirs hydrauliques verticaux en inox sur roues**

- Châssis, cylindre et couvercle en acier inox AISI 304 (cylindre démontable). - Entièrement démontable (sans outils) pour un entretien aisé; - Circuit hydraulique hermétique (120 bar), régulateur du circuit hydraulique, réservoir d'huile, avec indicateur du niveau. - Moteur ventilé (2800 rpm), très silencieux, action directe. - Axe du piston en acier inox, retour du piston automatique, à l'arrêt du moteur. - Châssis sur roues de série, commandes 24 V (IP 54).

Ed. 8-1098

	mm	L	kW	
BSH-15A	490x370xh1200	15	0,52	3 587,00 EUR
BSH-25B	565x450xh1160	25	0,52	4 951,00 EUR
BSH-35C	640x480xh1160	35	0,52	7 293,00 EUR



TMGD-32/CA



TTGD-42/DC-N

Hachoirs en inox piètement sur roues

- Conçu pour grand débit. Châssis en acier inox AISI 304. - Moteur ventilé (IP 55). Entraînement du moteur sous bain d'huile, double protection des liquides (entre la tête du hachoir et le moteur). - Tête du hachoir en acier inox AISI 304, dispositif de fixation rapide à baïonnette (sans outils). - Trémie supérieure en acier inox AISI 304 (amovible), avec introduction "carrée" pour en 2ème passage très rapide. - Commandes 24 V, en acier inox (IP 67), avec inversion de rotation (en cas de blocage).

Ed. 8-1088

	mm	N°	Capacity	
TMGD-32/CA	535x505xh1026	32	600 kg/h	5 662,00 EUR
TTGD-32/CB-N	564x911xh1237	32	700 kg/h	6 818,00 EUR
TTGD-42/DC-N	564x973xh1241	42	800/1000 kg/h	7 434,00 EUR



SAX-310/7

1650
to
3000
mm**Scies à os en inox**

- Châssis en acier inox AISI 304. - Equipé d'un pousse-talon et d'une plaque de calibrage de coupe. - Tiroir pour recueillir les résidus, accessible de l'extérieur. - Carter amovible et poulie supérieure amovible, pour un entretien aisé. - Poulies en aluminium, roulements à billes hermétiques. - Moteur avec dispositif de sécurité. - Racleurs lame en PVC, facilement démontables, régulation de la tension de la lame. - Commandes 24 V (IP 54), micro-interrupteur de sécurité.

Ed. 8-1094

	mm	Blade	kW	
SAX-165/9	545x650xh815	1650	0,75	3 432,00 EUR
SAX-202/9	600x750xh980	2020	0,75	4 121,00 EUR
SAX-240/7	710x830xh1630	2400	1,34	6 287,00 EUR
SAX-310/7	810x930xh1870	3000	1,86	9 516,00 EUR



MCR-50P/NS



MCR-80P/N

Mélangeurs à viande en inox

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Moteur puissant, ventilé, entraînement par motoréducteur hermétique, sous bain d'huile, double protection des liquides. - Couvercle muni d'un micro-interrupteur de sécurité. - Bras mélangeur démontables (sans outils), entretien aisé. - Ouverture de la cuve sur le côté, pour l'évacuation du mélange et du bras mélangeur. - Commandes 24 V (IP 54), avec inversion de rotation (meilleure homogénéisation).

Ed. 8-1090

	mm	Capacity	kW	
MCR-30T/N	680x365xh530	30 kg	1,1	2 995,00 EUR
MCR-50P/NS	750x465xh595	50 kg	1,46	3 793,00 EUR
MCR-80P/N	1000x630xh1220	80 kg	1,1	6 660,00 EUR
MCR-120P/N	1030x670xh1080	120 kg	2,2	7 680,00 EUR



**Silver
Line**



Free

Coupes-légumes

- Réalisé 100% en acier inox, anti-adhérent et traité contre les "acides alimentaires". - Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé. - Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur. - Commandes à basse tension 24 V, indice de protection (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

Disque éminceur 2 mm

T2/K 64,00 EUR

Disque éminceur 3 mm

T3/K 64,00 EUR

Disque éminceur 4 mm

T4/K 64,00 EUR



Disque râpe 3 mm

R3/K 69,00 EUR

Disque râpe 4 mm

R4/K 69,00 EUR

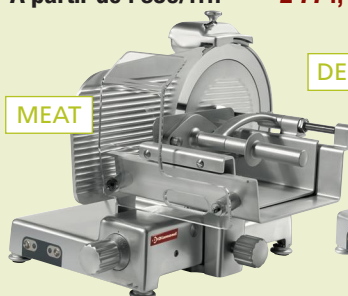
Disque râpe 7 mm

R7/K 69,00 EUR

PLUS - Formes arrondies sans arêtes vives et sans vis apparentes. - Large espacement, entre lame et châssis. - Décrochage sécurisé, permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0". - Couvre lame, amovible. - Anneau de protection, fixé autour de la lame. Ed. 8-1067

A partir de : 350/....

2 774,00 EUR



DELICATESSEN



**The
Original**



- Production à l'heure de 100-300 kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1104

TVA-38D

998,00 EUR

**Black
Line**



230/1N 50 Hz

PPF-05

PPF-18

ADVANTAGE Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive (facilement extractible pour l'entretien, opération ne nécessitant aucune main d'oeuvre spécialisée).

Eplucheuses pommes de terre

- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité. - Couvercle en plexiglas, micro interrupteur de sécurité. - Tableau de commande digital IP 55, timer digital multifonction. - Portillon frontale, muni d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05). - Décharge latérale diam. 50 mm. - Alimentation d'eau par électrovanne. Ed. 8-1100

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	1 747,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	2 201,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	2 323,00 EUR

Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse

- Tours/minute: rpm 15000. - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. Protection IP34. - Tube démontable mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Interrupteur On/Off, démarrage direct ("DVC") dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

mm : xxh520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-1060

MIF-25**270,00 EUR**

**Variable
Speed**

20 L**Mixers plongeants**

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion "quart de tour" facilitant le montage et démontage. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler avec la touche "cercle en continu"), variateur de vitesses digital (9 positions + fonction full). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC") dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

Ed. 8-1060

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	432,00 EUR
MIV-40	40	400	Yes	0,4	502,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Mixers plongeants

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique permettant de travailler efficacement et dans la bonne inclinaison ainsi que de mieux émulsionner le produit, avec un minimum d'effort. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion par emboîtement "traction par engrenage" très résistant, opérations de montage et démontage très faciles. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler, avec la touche "+"), variateur de vitesses digital (9 positions ou full vitesse). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC") dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

Ed. 8-1061



**Variable
Speed**

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	525,00 EUR
MAV-65	230	500	Yes	0,65	645,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

n° 12

**STAINLESS STEEL
GROUP**

**Hachoir à viande n°12 (groupe en acier inox)**

- Châssis "alliage d'aluminium" avec groupe tout en acier inox. - Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage", grille 6 mm. - Engrenage à bain d'huile, commande (24 V). mm : 380x220xh430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1080

TS12/X**979,00 EUR****n° 22**

**STAINLESS STEEL
GROUP**

**Hachoir à viande n° 22 (groupe en acier inox)**

- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif. - Châssis extérieur en "alliage d'aluminium" avec groupe tout en acier inox. - Livré avec couteau et grille 6 mm en inox à "auto-aiguisage". - Engrenage à bain d'huile, commande (24 V). mm : 450x220xh400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1081

TS22/X**1 209,00 EUR****n° 32**

**STAINLESS STEEL
GROUP**

**Hachoir châssis n°32 (groupe inox)**

- Moteur ventilé (2 Hp), conçu pour un usage intensif. - Traction à engrenage sous bain d'huile. - De série livré avec groupe tout en acier inox. - Châssis et trémie en acier inox AISI 304, groupe démontable (Ø 98 mm) (facilité d'entretien). - Grille de 6 mm et couteau en inox "auto-aiguisage". - Commande (24 V), inversion de rotation. mm : 500x225xh510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1081

TI32/SX**2 187,00 EUR**



Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate

- Réalisé en ABS, cuve facilement démontable, nettoyage aisé. - Moteur ventilé 2800 tours/min. - De série 1 couteau lisse et un mélangeur en ABS. - Micro-interrupteur de sécurité. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP67), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 8-1077

3,2 L

Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate
mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

667,00 EUR

Ventilated



Râpe parmesan (gros débit)

- Chassis en alliage d'aluminium et acier inoxydable. - Rouleau diam. 140 mm, avec levier supérieur (avec micro-interrupteur de sécurité), ouverture 140x80 mm. - Engrenages à bain d'huile. - Moteur ventilé (1,5 Hp), commande basse tension (24 V).

mm : 420x270xh380 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 8-1078

GM-BG

1 057,00 EUR

4, 6, 9 L



CSP/6V

Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304. Cuve en acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, transportable. - Moteur ventilé, (pour usages intensifs). Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte). - Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse). - Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette et pierre à aiguiser, livrées de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP54), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 8-1074

Cutter inox, 4 litres

- Tours/minute: 2600 rpm.

mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

910,00 EUR

Cutter inox, 6 litres, variateur de vitesse

- Variateur de vitesse: 1100/2600 rpm.

mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE
SPEED

CSP/6V

1 104,00 EUR

Cutter inox, 9 litres, variateur de vitesse

- Version avec 2 moteurs, variateur de vitesse 1100/2600 rpm.

mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

1 730,00 EUR

2 Motors
2 Speeds



Cutter inox, 15 Lit, de table

- Cuve en acier inox AISI 304, fond thermo-diffuseur, cuve transportable équipée de anses, facile à vider et à laver. - Moteur ventilé. - Couteau très robuste en acier trempé. - double micro-interrupteur sur le couvercle. - Racleur et pierre à aiguiser de série. - Commandes à basse tension 24V, indice de protection (IP54).

mm : 380x610xh530/700 - kW : 3.6 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 8-1076

CSP2/15B

4 278,00 EUR

Speed
Control



CUT-H6/N

CUT-H12/NV

Cutters Horizontal

- Entièrement construit en acier inox AISI 304. - Moteur asynchrone, ventilé. - Cuve démontable. - Couvercle facilement démontable. - Moyeu à 3 lames, facilement amovible.

Ed. 8-1073

	Lit	mm	Speed Control	Kw	
CUT-H6/N	6	832x582xh472/760	-	0,37	4 258,00 EUR
CUT-H12/N	12	902x680xh508/850	-	0,75	4 543,00 EUR
CUT-H12/NV	12	902x680xh508/850	yes	0,75	4 900,00 EUR

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel

Refroidisseurs de déchets

- Réalisé intérieur et extérieur inox, pour poubelle(s) 240 litres (non livrées). - Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage (polyuréthane sans CFC). - Clapets supérieurs, permettant de vider les déchets. Ed. 8-622

- Capacité 1 poubelle de 240 Lit. (Non livrée)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C

1 789,00 EUR

+

- Unité frigorifique, pour RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

1 167,00 EUR

+

- Capacité 2 poubelles de 240 Lit. (Non livrées)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C

2 535,00 EUR

- Unité frigorifique, pour RDY-1C & RDY-2C.
mm : 285x545xh745 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50Hz

GF-3C-F5

1 167,00 EUR

10 m
15 m

Postes de nettoyage

- Fixation murale - Enrouleur automatique (10 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 12 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 150x430xh460 - Ed. 8-1021

MAX-10/R2 1 162,00 EUR

- Enrouleur automatique (15 M.).
mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2 1 412,00 EUR



6 m

- Fixation murale - Enrouleur automatique (6 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 10 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 80x380xh380 -

Ed. 8-1020

MID-6/R2

901,00 EUR



Stainless Steel

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Exterminateurs d'insectes (lampes UV-A)

- 2 tubes fluorescents - Tension 5000 V. - Réalisation en acier inox. Ed. 8-1174

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m²	273,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m²	288,00 EUR

CG220/B

GN
EN

Echelles à platines

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Glissières soudées en "C" anti-reversement, avec butoir (espacement utile 75 mm). - Structure en tube de 25x25 mm, démontable. - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins. Ed. 8-998

	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	454,00 EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	528,00 EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	429,00 EUR



**Stainless
Steel
Cup**

**Milk
Shake**

- Version sur socle à poser, corps en ABS, moulé, de couleur (noire), colonne en aluminium extrudé et base moulée. - Spécialement étudiée pour usage professionnel et intensif. - Micro interrupteur marche/arrêt pour chaque verre. - Moteur puissant (1400 tours/minute), ventilé.

Ed. 8-1048

Machine à milk-shake, 1 verre Lexan 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/B

263,00 EUR

Machine à milk-shake, 2 verres Lexan 2x 650 cl

mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B

486,00 EUR

Machine à milk-shake, 1 verre inox 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB

277,00 EUR



BARMIX/W-CP



BAR/VP-T

PLUS Dotés des fonctions et caractéristiques les plus exigeantes du marché, il permet de mixer matières sèches (exemple des glaçons!) ou liquides, parfait pour les préparations à base de glace, pour réaliser toutes sortes de FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, parfait pour les bars, chaînes de restauration rapide, etc. Design attirant et fonctionnel, il occupe un faible encombrement.

Ed. 8-1052

Mixers professionnels programmables

- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS. - Moteur très puissant (750 W), ventilé, pour usage intensif. - Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. - Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Faible émission de bruit. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.

	mm	Receipts	Wi-Fi	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VP-T	208x210xh490	-	-	-	14000 - 24000	-	0,75	696,00 EUR
BARMIX/W-DB	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	850,00 EUR
BARMIX/W-CP	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	1 134,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

**Smoothie
and
Frozen
Cocktails**

**Ice
Crushers**



Broyeur à glace 3 Lit., bol inox

- Fonctionnement autonome - Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire. - Bol en inox (3 Lit.) - Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct) - Couvercle doté de dispositif micro interrupteur de sécurité - Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace.

mm : 205x235xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1049

TRT-NK

667,00 EUR

**Citrus
Juicers**



ACID-CHROME

ACID-1

230/1N 50 Hz

Presse-agrumes

- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien. - Version avec couvercle et levier. - Interrupteur on/off. - Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique.

Ed. 8-1045

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	427,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	509,00 EUR

Waffle

Line

Gaufrier électrique "épi sur bâtonnet" 4 pcs.+ minuterie

- Capacité 4 pièces, 23 cm, production 96 pièces/h (cuisson 2,30 Minutes). - Moule en fonte, cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées, en acier inox traité "Incoloy", régulation de 0 à 300°C (T° de cuisson 230°C). - Minuterie électronique (indépendante). - Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif). NB: livré sans bâtonnets (GE-500/BT).
mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 8-1037



Corn Waffles

GE-4X/EN

743,00 EUR



CC/NUT-2D

Hot

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide

- Livré avec bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile). - Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni dessèchement). - Résistance électrique autour du bac inox..- minuterie électronique.
Ed. 8-1042

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)

mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S

482,00 EUR

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)

mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D

803,00 EUR

Hot
Chocolat**Distributeur de boissons chaudes**

- Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.- Structure en acier inox, cuve en polycarbonate.
mm : 250x250xh500 - kW : 0.9 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-1039

CIOCAB

816,00 EUR



Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

- Moule en fonte, assure une cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif).
Ed. 8-1038

Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Bruxelles 3x5"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N

815,00 EUR

Gaufrier électrique 2 pièces, "Type Liège 4x6"

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N

815,00 EUR



ASD/FC

Presses agrumes automatiques

- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série.
- Contrôle de la pression.
- Réalisation en matériaux "alimentaires" ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange. - Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur. - Arrêt automatique.
Ed. 8-1046



Automatic

ASD/50

230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	2 236,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 811,00 EUR



**Pancakes
Ø 400 mm**

BRET/1E-HR

Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émailée"

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Chauffage par résistances en spirales, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 400x400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1040

BRET/1E-HR

376,00 EUR

Crêpière haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émailée"

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Brûleur à 6 branches "en étoile", régulation par vanne avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 400x400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

481,00 EUR



R290

CAR/2-R2

**Slush
&
Sherbet**

Distributeurs granita & sorbet

- Commandes protégées, munies d'un portillon d'inspection - Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304. - Fonction de maintien en température pour la nuit.

Ed. 8-670

	Lit.	mm	kW	
CAR/1-R2	5,5	200x400xh680	0,25	1 316,00 EUR
CAR/2-R2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	2 330,00 EUR

Pancake

Line

**Pancakes
Ø 400 mm**



BRET/2E-HR

Crêpière double haut rendement, électrique, Ø 400 "émailée"

- Production 2 x 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation par thermostat de 0 à 300° C. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1040

BRET/2E-R

1 150,00 EUR

Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm "émailée"

- Production 2x60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - 2 brûleurs indépendants à 6 branches "en étoile", régulation par vannes avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

1 150,00 EUR



R290

DD12/3T-R2

**Drink
Dispenser**

Distributeurs de boissons réfrigérées

- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304. - Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).

Ed. 8-669

	Lit.	mm	kW	
DD12/2B-R2	12+12	400x400xh650	0,25	1 162,00 EUR
DD12/3T-R2	12+12+12	600x400xh650	0,35	1 569,00 EUR

Coffee
Filters

- Construction en acier inox. - Capacité: 12 tasses en 6 minutes. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec. - NB: livré avec 2 carafes en verre de 1,8 litres. *Ed. 8-1032*

PCF-A2/F

Percolateur à café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Semi-automatique
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

348,00 EUR

Percolateur à café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Automatique
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

484,00 EUR

Hot
Water

- Construction intérieure et extérieure en acier inox. - Production horaire: 25 litres/heure. - Capacité réservoir: 10 litres. - Remplissage automatique. - Température réglable électroniquement par THERMOPID (80 - 98°C). - Avec robinet de service. - Contrôle du niveau d'eau automatique. - Alarme visuelle pour manque d'eau dans le réservoir. *Ed. 8-1035*

Distributeur eau chaude 10 Lit

mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

662,00 EUR

Coffee
Filters

- Construction en acier inox. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité contre la chauffe à sec. - NB: livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres. *Ed. 8-1033*

PTH-A1/T

Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Semi-automatique
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

409,00 EUR

Percolateur à café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Automatique
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

530,00 EUR

Fruit and
Milk
Cocktails

- Moteur puissant (450 W), ventilé, faible émission de bruit. - Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA. - Couverture étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, facilement démontables. *Ed. 8-1051*

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres

- Tours/minute (18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

T1/B

330,00 EUR

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres, variateur vitesse

- Tours/minute (11000-18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

VARIABLE
SPEED

358,00 EUR

Moulin à café avec doseur

- Cloche capacité 1 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-1031

TAURO-NEW/B**385,00 EUR**

Semi Automatic
**Moulin à café "automatique" avec doseur**

- Cloche capacité 2 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 8-1031

AUTO-80/B**443,00 EUR**

Automatic


Espresso & Americano

On request



DVA...


Electronic Automatic
**COMPACT/2EB**

Machine à café 1 groupe, automatique. - NOIRE
mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/1EB**2 096,00 EUR**

Machine à café 2 groupes, automatique - NOIRE
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/2EB**2 367,00 EUR**

DIGITAL DISPLAY

Aroma

Line



Espresso & Americano
**COMPACT/2PB**

Semi Automatic

- Robinet à vapeur, tube et tête vaporisant tout inox. - Groupe réalisé en laiton (finition chromé), avec pré-infusion. Robinet d'eau chaude, pour thé, tisanes, etc... - Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, contrôle du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (lampe témoin). - Chauffe tasses supérieur. - Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe. Motopompe incorporé, manomètre analogique.

Machine à café espresso 2 groupes, semi-automatique - NOIRE
mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 8-1029

COMPACT/2PB**2 056,00 EUR****Machines à café expresso**

PLUS Les toutes nouvelles machines à café expresso électroniques Aroma Line sont dotées d'un microprocesseur programmable incluant : A) Programmation des doses de café, pour chaque groupe. B) Gestion du remplissage automatique de la chaudière. C) Gestion de l'horloge et de la date. D) Mémoire des cafés préparés "totaux". E) Gestion de la température de la chaudière optimale par THERMOPID F) Alarme visuelle pour manque d'eau dans la chaudière. G) Dosage automatique de l'eau chaude. H) Alarme pour l'entretien de la machine et pour la régénération de l'adoucisseur d'eau. I) Programme de l'auto nettoyage des groupes à café... etc. J) Possibilité d'activation / désactivation manuelle de la fonction ECO MODE pour une réduction de la consommation d'énergie (température de la chaudière à 80°C). K) Visualisation de diverses alarmes... etc Display avec affichage digital : (5 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol.).

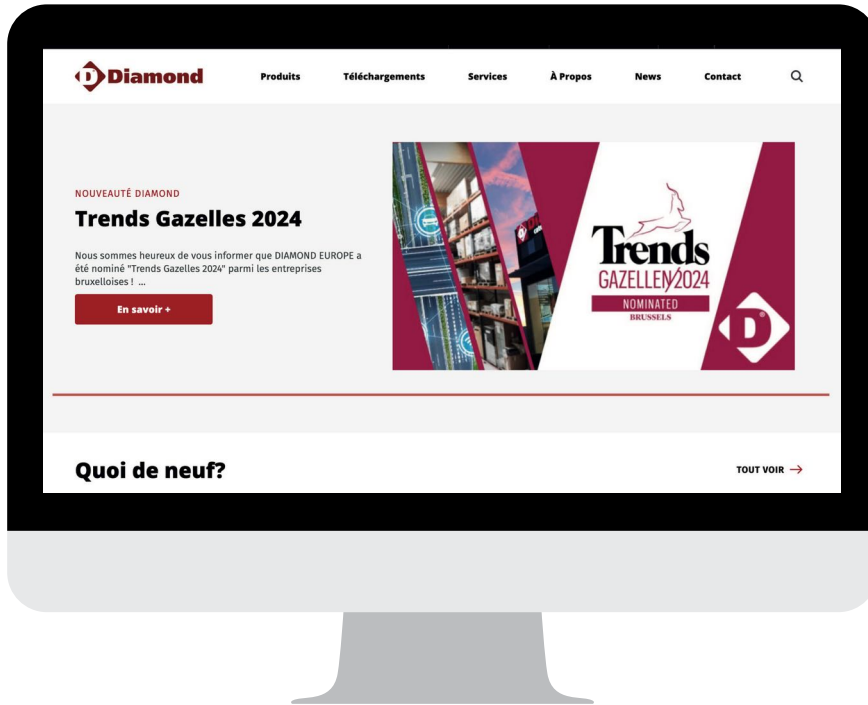
Ed. 8-1027

A partir de : AROMA/...**3 270,00 EUR**



Diamond

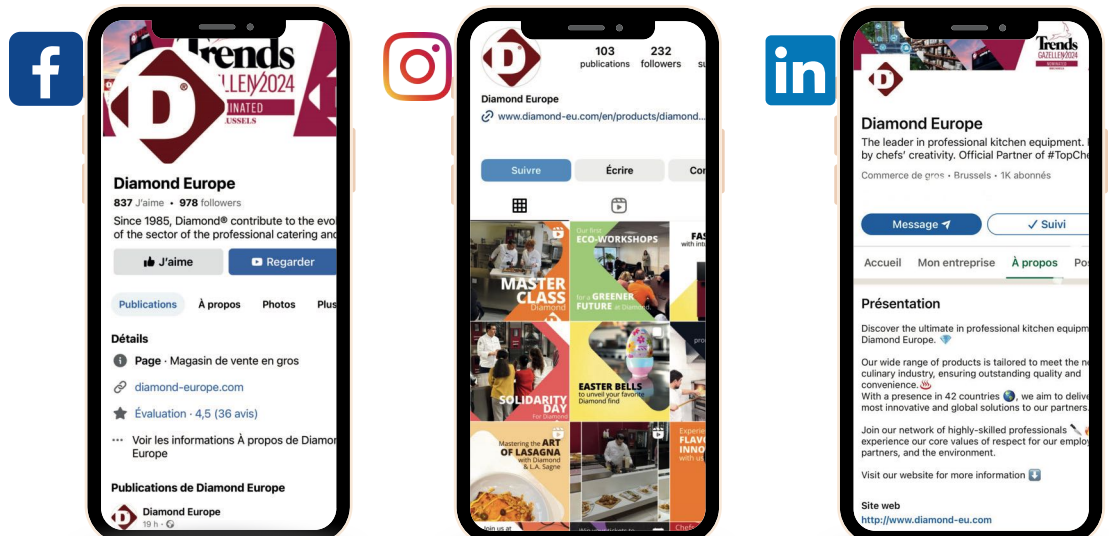
SITE WEB/ RÉSEAUX SOCIAUX



Scan me



SUIVEZ-NOUS !





PROFITEZ DE NOS OFFRES ET
DÉCOUVREZ NOS
NOUVEAUTÉS.



**Diamond Europe -
Une solution globale à
tous vos besoins en équipement.**

Distribué par



DIAMOND EUROPE
CHAUSSÉE DE VILVORDE 92
1120 BRUXELLES • BELGIQUE
WWW.DIAMOND-EU.COM

Tous nos prix sont hors T.V.A et hors cotisations Recupel et DEEE. Prix valables jusqu'au 30/04/25 - Sauf erreurs dans les prix, images et textes. Photos non contractuelles la taille des machines n'est pas proportionnelle entre elles - Imprimé en Belgique - Ne pas jeter sur la voie publique. Editeur responsable : Diamond Europe SA/NV, Chaussée de Vilvorde 92 - 1120 Bruxelles - TVA : BE0436.355.290

FR-EURPV3