

# Diamond 2026 selection





# Diamond

14	7500	1984
<b>FAMILLES DE PRODUITS</b>	<b>RÉFÉRENCES</b>	<b>DEPUIS</b>
50	1800	
<b>PAYS</b>	<b>REVENDEURS</b>	



## RÉVÉLER L'ENVIRONNEMENT QUI STIMULE LA CRÉATIVITÉ DES CHEFS !

### Fiers d'accompagner nos partenaires !



**CHEF CURTIS MULPAS**  
Finaliste – Bocuse d'Or Monde (Lyon, 2019)  
Meilleur Commis – Bocuse d'Or Europe & Italie  
Ambassadeur de la marque Diamond®

# Diamond 2026 selection

## L'ESSENTIEL DES PROFESSIONNELLS

Depuis plus de quarante ans, Diamond® accompagne les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche avec un objectif clair : offrir des solutions fiables, efficaces et durables.

Avec Diamond Selection, nous avons réuni dans un seul catalogue le meilleur de nos gammes :

- Les incontournables de la cuisson et de la préparation
- Les références éprouvées du froid et du stockage
- Les solutions d'hygiène et de lavage les plus performantes
- Sans oublier les indispensables en inox, les accessoires et les innovations récentes

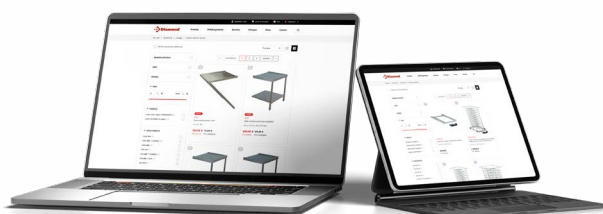
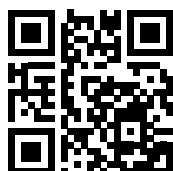
Chaque produit a été choisi pour son rapport qualité-prix, sa fiabilité sur le terrain et son succès auprès des utilisateurs.

Diamond Selection, c'est LA sélection pensée pour vous : les meilleures ventes, les meilleures nouveautés, les meilleures opportunités, réunies dans un catalogue unique, né de l'expérience et du savoir-faire Diamond®.

### DÉCOUVREZ TOUT LE SAVOIR-FAIRE DIAMOND®

Réfrigération.....	2
Ice cream.....	29
Cuisson.....	31
Lavage.....	49
Pizza - Pasta.....	55
Pâtisserie - Boulangerie.....	61
Préparation Dynamique.....	64
Mobilier inox - Hygiène.....	71
Selfs-Service - Buffets.....	78
Coffee bar - Tea room.....	82
Buanderie.....	87

Retrouvez la liste complète de nos produits sur notre site  
[www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



## BOTTLES LINE

### REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES

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



▶ TAVT/2-R2



▶ TAVT/4G-R2



T1/2-T **533 €**



T1/3-T **683 €**

### REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • PORTES PLEINES • NOIR

	Portes	°C	mm	
TAVT/2-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	<b>1 779 €</b>
TAVT/3-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	<b>2 153 €</b>
TAVT/4-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	<b>2 784 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 334

### REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • PORTES VITRÉES • NOIR

	Portes	°C	mm	
TAVT/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	<b>1 972 €</b>
TAVT/3G-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	<b>2 474 €</b>
TAVT/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	<b>3 171 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 334



▶ TAVX/4G-R2



T1/2-X **570 €**



T1/3-X **720 €**

### REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • PORTES VITRÉES • INOX

- ◆ Réalisation extérieure en acier inox AISI 430 intérieure en acier inox AISI 304.

	Portes	°C	mm	
TAVX/2G-R2	2	+1° +8°	1455x565xh890/905	<b>2 062 €</b>
TAVX/3G-R2	3	+1° +8°	2065x565xh890/905	<b>2 604 €</b>
TAVX/4G-R2	4	+1° +8°	2675x565xh890/905	<b>3 339 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. SILVER - P. 336



INCLUS



# BOTTLES EVO

## REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • NOIR

- Réalisation extérieure en "Thermolaqué" (couleur noir), intérieure en "skinplate" (couleur blanc), garantie alimentaire et contre la corrosion.
- Régulateur électronique avec affichage digital, étanche.
- Isolation (40mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- Évaporateur(s) ventilé(s).
- Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- Groupe frigorifique (logé du côté droit) classe climatique 3, condenseur ventilé, accessibilité frontale (aimanté), facilitant l'accès du SAV.
- Portes (525 mm) avec fermeture par joint magnétique (à pression), serrure à clé de série, poignée ergonomique intégrée, fermeture porte avec rappel automatique.
- Eclairage LED (portes vitrées).
- Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.



▶ RLB2-2P



▶ RLB3-3G

### VERSION AVEC PORTES PLEINES

- 1 grille chromée + 1 grille de fond par porte.

	Portes	°C	mm	
<b>RLB2-2P</b>		2	-2° +8°	1460x515xh860 <b>1 892 €</b>
<b>RLB3-3P</b>		3	-2° +8°	2085x515xh860 <b>2 444 €</b>
<b>RLB4-4P</b>		4	-2° +8°	2540x515xh860 <b>2 916 €</b>

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 190

### VERSION PORTES VITRÉES.

- 2 grilles chromées + 1 grille de fond par porte.
- Eclairage LED par porte.

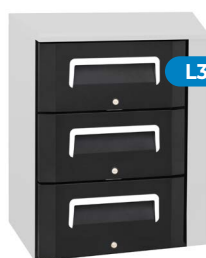
	Portes	°C	mm	
<b>RLB2-2G</b>		2	-2° +8°	1460x535xh860 <b>2 175 €</b>
<b>RLB3-3G</b>		3	-2° +8°	2085x535xh860 <b>2 711 €</b>
<b>RLB4-4G</b>		4	-2° +8°	2540x535xh860 <b>3 468 €</b>

R290 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 190

## ACCESSOIRES DISPONIBLES SUR DEMANDE



L2P



L3P



L2G

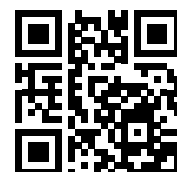


L3G



RG/RLB

Retrouvez la liste complète de nos produits sur notre site [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



## NORDICA LINE

### 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 (sauf ICE22A-R2 en ABS), pieds en inox (ou) vérins réglables.
- ♦ Timer électronique avec système automatique de lavage "AWS" (disponible de 22Kg à 95 Kg) permettant le nettoyage/détartrage sans utiliser le cycle de refroidissement.

	Production / 24 heures	Capacité Réserve	mm	
<b>ICE22A-R2</b>	22 kg	4 kg	355x404xh590	<b>1 157 €</b>
<b>ICE22AX-R2</b>	22 kg	4 kg	345x404xh590	<b>1 257 €</b>
<b>ICE30A-R2</b>	29 kg	9 kg	390x460xh690	<b>1 462 €</b>
<b>ICE35A-R2</b>	35 kg	16 kg	500x580xh690(+110)	<b>1 717 €</b>
<b>ICE50A-R2</b>	47 kg	25 kg	500x580xh800(+110)	<b>1 917 €</b>
<b>ICE70A-R2</b>	67 kg	40 kg	738x600xh920(+110)	<b>2 551 €</b>
<b>ICE95A-R2</b>	95 kg	55 kg	738x600xh1020(+110)	<b>2 910 €</b>
<b>ICE130A-R2</b>	130 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	<b>3 789 €</b>
<b>ICE155A-R2</b>	155 kg	65 kg	840x740xh1075(+110)	<b>3 969 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 160



▶ MXP-65A/R2



SYSTÈME À PALETTES

## NORDICA LINE

### 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.

	Production / 24 heures	Capacité Réserve	mm	
<b>ICE70AS-R2</b>	67 kg	10 kg	450x620xh680	<b>3 094 €</b>
<b>ICE115AS-R2</b>	113 kg	30 kg	500x660xh800(+110)	<b>3 526 €</b>
<b>ICE155AS-R2</b>	153 kg	55 kg	738x690xh1020(+110)	<b>4 091 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 169



GLACE GRANULÉE



▶ ICE50A-R2



SYSTÈME À SPRAY

## BISTRO LINE

### 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 20g, ø 30mm, h 25mm.
- ♦ Production par cycle de 15 glaçons.
- ♦ Evaporateur à doigts en cuivre étamé.
- ♦ Unité hermétique tropicalisée.
- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ♦ Vérins inférieurs réglables.

	Production / 24 heures	Capacité Réserve	mm	
<b>MXP-25A/R2</b>	22 kg	9 kg	401x506xh643 (+15/57)	<b>1 472 €</b>
<b>MXP-35A/R2</b>	31kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	<b>1 629 €</b>
<b>MXP-45A/R2</b>	38 kg	12 kg	401x506xh698 (+15/57)	<b>1 873 €</b>
<b>MXP-55A/R2</b>	48 kg	25 kg	513x557xh811 (+95/165)	<b>2 096 €</b>
<b>MXP-65A/R2</b>	55 kg	30 kg	593x557xh934 (+95/165)	<b>2 427 €</b>
<b>MXP-95A/R2</b>	75 kg	37 kg	673x557xh984 (+95/165)	<b>2 833 €</b>
<b>MXP-140A/R2</b>	122 kg	50 kg	843x557xh984 (+95/165)	<b>3 739 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 346



▶ ICE155AS-R2

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

**CUBO** LINE

**MACHINE À GLAÇONS EN FORME DE CUBE**

- ◆ Conçues pour répondre aux exigences des bars et lounges, ces machines ont de grandes capacités de productions en un temps record. La forme et le poids idéal des glaçons allie l'élégance et fonctionnalité, à la fois pratique et tendance. Sa transparence exemplaire s'accompagne d'une grande résistance. Lors du shaking, il ne se brise pas, ne fond pas, et ses arêtes favorisent une dilution parfaitement maîtrisée dans le shaker.
- ◆ Système à "spray" avec gicleurs en laiton (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire).
- ◆ Unité hermétique tropicalisée température ambiante + 43 °C.
- ◆ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ◆ Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.



► CUB100/55A

	Production / 24 heures	Capacité Réserve	mm	
<b>CUB30/9A</b>	29 kg	9 kg	387x470xh687	<b>1 707 €</b>
<b>CUB40/16A</b>	38 kg	16 kg	497x592xh687+110/150	<b>2 096 €</b>
<b>CUB50/25A</b>	48 kg	25 kg	497x592xh797+110/150	<b>2 252 €</b>
<b>CUB80/40A</b>	72 kg	40 kg	735x603xh850+110/150	<b>2 926 €</b>
<b>CUB100/55A</b>	95 kg	55 kg	735x603xh1010+110/150	<b>3 339 €</b>
<b>CUB160/65A</b>	152 kg	65 kg	840x740xh1075+110/150	<b>4 596 €</b>

🌿 R290 🌿 230/1N 50Hz

**PEBBLE** LINE

**MACHINE À GLAÇONS EN FORME ORGANIQUE**

- ◆ Production en continu de granulés de glace, grâce à une technologie innovatrice. Parfait pour répondre aux exigences des bars, discothèques, restauration, hôtellerie, laboratoires pharmaceutiques et milieu hospitalier... Sa forme unique, équilibre entre cube et glace granulée, convient à de nombreux usages et garantit une consommation réduite d'eau et d'électricité tout en offrant une performance optimale.
- ◆ Système avec vis sans fin (production continue).
- ◆ Evaporateur en inox.
- ◆ Unité hermétique tropicalisée température ambiante + 43 °C.
- ◆ Réalisation en acier inox AISI 304, pieds réglables.
- ◆ Appareil construit dans le respect de toutes les normatives (CE) en vigueur.

	Production / 24 heures	Capacité Réserve	mm	
<b>PEB90/20A</b>	90 kg	20 kg	500x660xh690+110/150	<b>3 485 €</b>
<b>PEB140/40A</b>	142 kg	40 kg	738x690xh851.5+110/150	<b>4 162 €</b>
<b>PEB150/50A</b>	146 kg	50 kg	738x690xh1020+110/150	<b>4 236 €</b>

🌿 R290 🌿 230/1N 50Hz



► PEB150/50A



**DEMANDEZ VOS CATALOGUES !**

Découvrez la sélection complète de matériel Diamond®, élaborée avec passion pour l'excellence et l'innovation, à travers nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum, pour répondre à toutes vos exigences professionnelles.

Sur demande ou en téléchargement sur notre site : [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)

## RIVER LINE

### FONTAINE RÉFRIGÉRÉE À PÉDALE • INOX • 35 LITRES/HEURE

- ◆ Débit: 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.



BAC AMOVIBLE



PÉDALE



► CR-18S/35-P

	L/h	kW	mm	
<b>CR-18S/35-P</b>	35	0.28	400x385xh1245	<b>1 186 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 339</span>				

### REFROIDISSEUR D'EAU À PÉDALE • INOX

- ◆ Idéal pour les 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 disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- ◆ Réalisation en acier inox.



BAC AMOVIBLE



LED



PÉDALE



► BFX-1R/15-P

	L/h	kW	mm	
<b>BFX-1R/08-P</b>	80	0.75	400x385xh1400	<b>2 202 €</b>
<b>BFX-1R/15-P</b>	150	0.75	400x385xh1400	<b>2 511 €</b>
R290 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 340</span>				

► CR-18P/30-R2



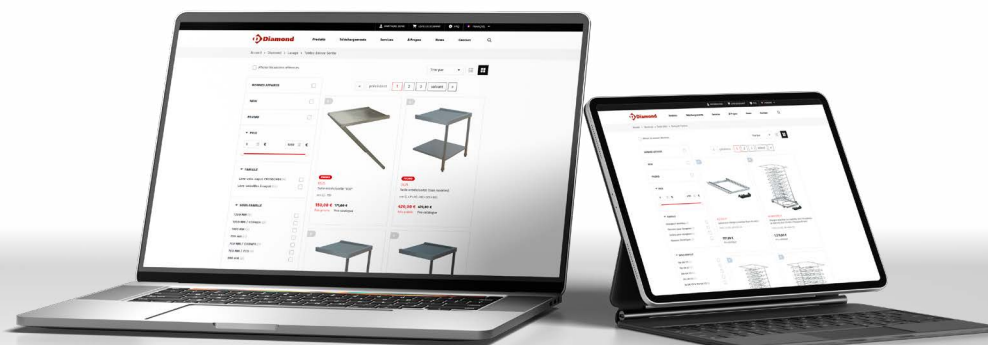
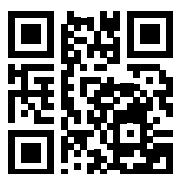
### FONTAINES RÉFRIGÉRÉES • INOX • 30 LITRES/HEURE

- ◆ 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.
- ◆ Appareil disposant d'une connexion au réseau d'eau froide et à une décharge.
- ◆ Réalisation en acier inox.
- ◆ Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané.

	L/h	kW	mm	
<b>CR-18P/30-R2</b>	30	0.28	300x340xh1010	<b>991 €</b>
R290 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 339</span>				



Retrouvez la liste complète de nos produits sur notre site [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



MILLE BOLLE EVO

VITRINES CAVE À VINS • VENTILÉES

- ◆ Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieur en ABS thermoformé.
- ◆ Porte double vitrage, fermeture par joint magnétique.
- ◆ Régulation électronique avec affichage digital.
- ◆ Eclairage interne de type LED.
- ◆ Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C Température -55% Humidité).
- ◆ Niveau sonore 39 db(A).
- ◆ Evaporateur ventilé.



- ◆ Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- ◆ Isolation (35 mm) en polyuréthane sans CFC.
- ◆ Vérins inférieures réglables.



► WCB/12-T1



► WCB/16-T2



► WCB/38-T1



► WCB/38-T2

	L	°C	mm	
<b>WCB/12-T1</b>	106	+5° +18°	380x647xh865	<b>901 €</b>
<b>WCB/16-T2</b>	140	+5° +10° +10° +18°	493x635xh840	<b>1 047 €</b>

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 344

	L	°C	mm	
<b>WCB/38-T1</b>	470	+5° +18°	595x720xh1767	<b>1 894 €</b>
<b>WCB/38-T2</b>	470	+5° +10° +10° +18°	595x720xh1767	<b>2 059 €</b>

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 345



► CVS38-BV

WINE EVO

VITRINE CAVE À VINS VENTILÉE 382 LITRES • SANS CADRE - NOIRE

- ◆ Châssis de porte vitrée "Thermopane®", poignée encastrée (non saillante), fermeture par joint magnétique avec rappel automatique.
- ◆ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ◆ Serrure à clés de série.
- ◆ Thermostat mécanique.
- ◆ Thermomètre analogique.
- ◆ Eclairage interne (de type LED).
- ◆ Evaporateur ventilé.
- ◆ Dégivrage manuel.
- ◆ Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en tôle d'acier laqué noire.
- ◆ 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant.

	L	°C	mm	
<b>CVS38-BV</b>	382	+7° +20°	600x618xh1863	<b>1 032 €</b>

🌿 R600a ⚡ 230/1N 50Hz
cat. SILVER - P. 344



## DRINK EVO

### VITRINES VENTILÉES T° POSITIVE • 221 LITRES.

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué.
- ♦ Châssis Porte en aluminium anodisé.
- ♦ Thermostat mécanique.
- ♦ Thermomètre analogique.
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Porte double vitrage avec poignée intégrée, rappel automatique.
- ♦ Clés de série.
- ♦ Eclairage LED.
- ♦ Evaporateur ventilé.
- ♦ Dégivrage manuel.
- ♦ Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- ♦ 5 grilles réglables.
- ♦ 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>SSP32-SW</b>	221	1	Blanc	+1° +9°	450x497xh1881	<b>882 €</b>
<b>SSP32-SB</b>	221	1	Noir	+1° +9°	450x497xh1881	<b>922 €</b>

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 330

## EXPO EVO

### VITRINES VENTILÉES T° NÉGATIVE • 221 LITRES.

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué.
- ♦ Châssis porte en aluminium anodisé.
- ♦ Thermostat électronique.
- ♦ Thermomètre digital.
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Porte double vitrage chauffante (non réversible), poignée encastrée, rappel automatique.
- ♦ Evaporateurs statiques (mixte ventilé).
- ♦ Clés de série.
- ♦ Eclairage LED.
- ♦ Condenseur à ailettes, ventilé.
- ♦ Dégivrage manuel.
- ♦ Dimensions internes 374x388xh1441 mm.
- ♦ 7 grilles "évaporateur".
- ♦ 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>SSN33-SW</b>	221	1	Blanc	-24° -18°	494x521xh1915	<b>1 383 €</b>
<b>SSN33-SB</b>	221	1	Noir	-24° -18°	494x521xh1915	<b>1 423 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 352

## DRINK EVO

### VITRINES VENTILÉES T° POSITIVE

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué.
- ♦ Châssis de porte en aluminium.
- ♦ 2 éclairages LED verticales, commande par interrupteur on/off.
- ♦ Thermostat mécanique.
- ♦ Thermomètre analogique.
- ♦ Portes double vitrage, poignées encastrées, rappel automatique.
- ♦ Clés de série.
- ♦ Evaporateur ventilé.
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Dégivrage manuel.
- ♦ En dotation: 2x 4 grilles réglables.
- ♦ 4 roulettes.



▶ DRP12-2B



▶ DRP12-2W



▶ DRK12-CW



▶ DRK12-CB

- ♦ Caisson lumineux.
- ♦ Portes coulissantes.
- ♦ Dimensions internes 1125x641xh1386 mm.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>DRK12-CW</b>	1142	2	Blanc	+1° +9°	1200x835xh2009	<b>1 963 €</b>
<b>DRK12-CB</b>	1142	2	Noir	+1° +9°	1200x835xh2009	<b>2 002 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 331

- ♦ Portes battantes.
- ♦ Dimensions internes 1125x622xh1571 mm.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>DRP12-2W</b>	1142	2	Blanc	+1° +9°	1200x736xh2009	<b>1 989 €</b>
<b>DRP12-2B</b>	1142	2	Noir	+1° +9°	1200x736xh2009	<b>2 028 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 332

**DRINK LINE**

**VITRINES VENTILÉES T° POSITIVE**

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué.
- ♦ Portes battantes, châssis en aluminium anodisé.
- ♦ 6 éclairages LED verticales.
- ♦ Thermostat électronique (avec mode "ECO").
- ♦ Thermomètre digitale.
- ♦ Portes double vitrage, poignées encastrées, rappel automatique.
- ♦ Clés de série.
- ♦ Evaporateur ventilé.
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Dimensions internes 1500x623xh1545 mm.
- ♦ Dégivrage manuel.
- ♦ En dotation: 3x 4 grilles réglables.
- ♦ 6 roulettes.



► DRP16-3W



► DRP16-3B

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>DRP16-3W</b>	1455	3	Blanc	+1° +9°	1600x736xh2050	<b>2 629 €</b>
<b>DRP16-3B</b>	1455	3	Noir	+1° +9°	1600x736xh2050	<b>2 684 €</b>

✓ R290 ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 333



► CLP52-SB

► CLP72-SW

**EXPO EVO**

**VITRINES VENTILÉES T° POSITIVE • CAISSON LUMINEUX**

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier laqué.
- ♦ Châssis de porte en aluminium.
- ♦ Eclairage LED.
- ♦ Caisson lumineux.
- ♦ Thermostat mécanique.
- ♦ Thermomètre analogique.
- ♦ Porte double vitrage avec poignée intégrée, rappel automatique.
- ♦ Clés de série.
- ♦ Evaporateur ventilé.
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Dégivrage manuel.
- ♦ 5 grilles réglables.
- ♦ 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

♦ Dimensions internes 575x500xh1490 mm

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>CLP52-SW</b>	494	1	Blanc	+1° +9°	680x652xh2130	<b>1 113 €</b>
<b>CLP52-SB</b>	494	1	Noir	+1° +9°	680x652xh2130	<b>1 152 €</b>

✓ R600a ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 353

♦ Dimensions internes 720x576xh1520 mm

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>CLP72-SW</b>	715	1	Blanc	+1° +9°	800x740xh2125	<b>1 274 €</b>
<b>CLP72-SB</b>	715	1	Noir	+1° +9°	800x740xh2125	<b>1 314 €</b>

✓ R600a ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 354

**VITRINES VENTILÉES T° NÉGATIVE • CAISSON LUMINEUX**

- ♦ Réalisation extérieure et intérieure en tôle laquée.
- ♦ Châssis en aluminium.
- ♦ 2 éclairages LED verticales.
- ♦ Caisson lumineux.
- ♦ Thermostat électronique.
- ♦ Thermomètre digital.
- ♦ Porte double vitrage chauffante (non réversible), poignée encastrée, rappel automatique.
- ♦ Evaporateurs statiques (mixte ventilé).
- ♦ Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Clés de série.
- ♦ Condenseur a fils, ventilé.
- ♦ Dégivrage automatique, avec auto-évaporation.
- ♦ 5 grilles réglables.
- ♦ 4 roulettes et 2 vérins réglables à l'avant.

♦ Dimensions internes 548x521xh1361 mm.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>CLN53-SW</b>	496	1	Blanc	-24° -18°	670x718xh2026	<b>1 924 €</b>
<b>CLN53-SB</b>	496	1	Noir	-24° -18°	670x718xh2025	<b>2 037 €</b>

✓ R290 ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 355

♦ Dimensions internes 624x636xh1405 mm.

	L	Portes	Couleur	°C	mm	
<b>CLN73-SW</b>	646	1	Blanc	-24° -18°	745x820xh2086	<b>2 996 €</b>
<b>CLN73-SB</b>	646	1	Noir	-24° -18°	745x820xh2086	<b>3 152 €</b>

✓ R290 ❄️ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 356

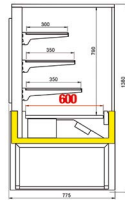


► CLN73-SB ❄️

► CLN53-SW ❄️



▶ CB10V-B9/P2



## CAPRI LINE

### 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 300mm + 2x 350mm), 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-évaporation des condensats.

	Réfrig.	°C	mm	
<b>CB10V-B9/P2</b>	Ventilé	+2° +6°	1000x780xh1380	<b>3 532 €</b>
<b>CB12V-B9/P2</b>	Ventilé	+2° +6°	1200x780xh1380	<b>3 825 €</b>
<b>CB15V-B9/P2</b>	Ventilé	+2° +6°	1500x780xh1380	<b>4 295 €</b>

➤ R290 ➤ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 373

## PANORAMIC LINE PLUS

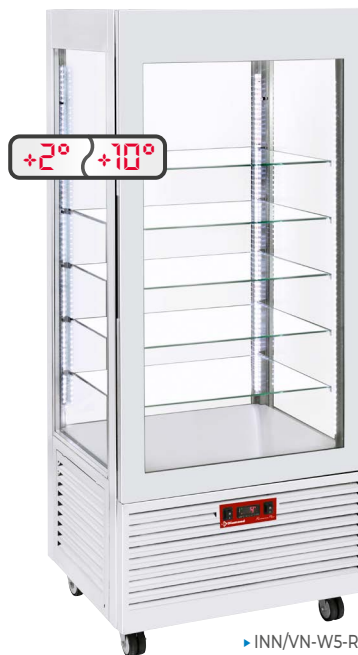
### VITRINES 4 FACES • 5 ÉTAGÈRES EN VERRE • VENTILÉES

- ♦ 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 et 60% HR).
- ♦ Monté sur 4 roues doubles.

	Couleur	°C	mm	
<b>INN/VN-B9-R2</b>	Noir	+2° +10°	800x630xh1850	<b>3 750 €</b>
<b>INN/VN-W5-R2</b>	Blanc	+2° +10°	800x630xh1850	<b>3 750 €</b>
<b>INN/VB-B9-R2</b>	Noir	-20° -5°	800x630xh1850	<b>6 107 €</b>
<b>INN/VB-W5-R2</b>	Blanc	-20° -5°	800x630xh1850	<b>6 107 €</b>

➤ R290 ➤ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 359



▶ INN/VN-W5-R2



▶ INN/VB-B9-R2 ❄️

## PANORAMIC LINE

### VITRINES PANORAMIQUES

- ♦ Eclairage interne uniforme de type LED.
- ♦ Parois à triple vitrage, parfaite isolation.
- ♦ Régulateur électronique.
- ♦ Porte à fermeture magnétique.
- ♦ Groupe compresseur incorporé "tropicalisé".
- ♦ Monté sur 4 roues doubles.
- ♦ **Version positive:** Evaporateur ventilé placé en partie supérieure de la vitrine. Dégivrage automatique.
- ♦ **Version négative:** Evaporateur statique (grilles évaporantes). Dégivrage manuel.
- ♦ **SNE/RN...** : avec plateaux tournants sur roulement à billes + verre miroir. Arrêt automatique à l'ouverture de la porte.



▶ SNE/RN-B7-R2



▶ SNE/SB-A5-R2 ❄️

	Dim. int.	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>SNE/RN-B7-R2</b>	5x Ø 470mm	Noir	Ventilé	+2° +10°	600x630xh1850	<b>2 730 €</b>
<b>SNE/RN-A5-R2</b>	5x Ø 470mm	Inox	Ventilé	+2° +10°	600x630xh1850	<b>2 730 €</b>
<b>SNE/GN-B7-R2</b>	5x 535x495mm	Noir	Ventilé	+2° +10°	600x630xh1850	<b>2 598 €</b>
<b>SNE/GN-A5-R2</b>	5x 535x495mm	Inox	Ventilé	+2° +10°	600x630xh1850	<b>2 598 €</b>
<b>SNE/SB-B7-R2</b>	5x 510x510mm	Noir	Statique	-18° -5°	600x630xh1850	<b>3 501 €</b>
<b>SNE/SB-A5-R2</b>	5x 510x510mm	Inox	Statique	-18° -5°	600x630xh1850	<b>3 501 €</b>
<b>SNE/GB-B7-R2</b>	5x 510x510mm	Noir	Ventilé	-20° -5°	600x630xh1850	<b>4 463 €</b>
<b>SNE/GB-A5-R2</b>	5x 510x510mm	Inox	Ventilé	-20° -5°	600x630xh1850	<b>4 463 €</b>

➤ R290 ➤ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 357

**EXALTA EVO**

**VITRINES "FULL VITRÉE"**

- ◆ Parois à triple vitrage.
- ◆ Porte "FULL GLASS" (réversible sur demande) à fermeture magnétique.
- ◆ Régulateur électronique, affichage digital.
- ◆ 4 éclairages internes de type LED.
- ◆ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (25°C & 60% HR).
- ◆ Dégivrage automatique avec auto évaporation des condensas.
- ◆ Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires.
- ◆ 4 roues pivotantes.
- ◆ NB Version spécial altitude sur commande.



**VITRINES "FULL VITRÉE"**

	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/305-PB</b>	260	Noir	-2° +10°	450x650xh1900	<b>4 733 €</b>
<b>MAX/305-PW</b>	260	Blanc*	-2° +10°	450x650xh1900	<b>4 733 €</b>
<b>MAX/507-PB</b>	440	Noir	-2° +10°	700x650xh1900	<b>5 007 €</b>
<b>MAX/507-PW</b>	440	Blanc*	-2° +10°	700x650xh1900	<b>5 007 €</b>
<b>MAX/609-PB</b>	600	Noir	-2° +10°	900x650xh1900	<b>6 318 €</b>
<b>MAX/609-PW</b>	600	Blanc*	-2° +10°	900x650xh1900	<b>6 318 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 202



**VITRINES "FULL VITRÉE" À GLACE / PÂTISSERIE**

- ◆ 5 niveaux en verre

	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/305-BB</b>	260	Noir	-22° +5°	450x650xh1900	<b>5 885 €</b>
<b>MAX/305-BW</b>	260	Blanc*	-22° +5°	450x650xh1900	<b>5 885 €</b>
<b>MAX/507-BB</b>	440	Noir	-22° +5°	700x650xh1900	<b>6 354 €</b>
<b>MAX/507-BW</b>	440	Blanc*	-22° +5°	700x650xh1900	<b>6 354 €</b>
<b>MAX/609-BB</b>	600	Noir	-22° +5°	900x650xh1900	<b>7 290 €</b>
<b>MAX/609-BW</b>	600	Blanc*	-22° +5°	900x650xh1900	<b>7 290 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 204

**VITRINES "FULL VITRÉE" POUR CHOCOLAT**

- ◆ 5 niveaux en verre - régulation hygrométrique



	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/507-CB</b>	440	Noir	+15° +18°	700x650xh1900	<b>5 698 €</b>
<b>MAX/507-CW</b>	440	Blanc*	+15° +18°	700x650xh1900	<b>5 698 €</b>
<b>MAX/609-CB</b>	600	Noir	+15° +18°	900x650xh1900	<b>6 530 €</b>
<b>MAX/609-CW</b>	600	Blanc*	+15° +18°	900x650xh1900	<b>6 530 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 205

**VITRINES "FULL VITRÉE" À GLACE**

- ◆ 6 niveaux en verre statique



	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/507-SB</b>	440	Noir	-22° -15°	700x650xh1900	<b>6 063 €</b>
<b>MAX/507-SW</b>	440	Blanc*	-22° -15°	700x650xh1900	<b>6 063 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 206

\* Sur demande

**VITRINES "FULL VITRÉE" POUR VIANDE**

- ◆ 2 étagères en inox + support salaison.
- ◆ Régulation hygrométrique.
- ◆ Lampe UV.



	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/507-MB</b>	440	Noir	-2° +10°	700x650xh1900	<b>7 062 €</b>
<b>MAX/507-MW</b>	440	Blanc*	-2° +10°	700x650xh1900	<b>7 062 €</b>
<b>MAX/607-MB</b>	600	Noir	-2° +10°	900x650xh1900	<b>8 150 €</b>
<b>MAX/607-MW</b>	600	Blanc*	-2° +10°	900x650xh1900	<b>8 150 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 207



**VITRINES "FULL VITRÉE" À VIN**

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

	L	Couleur	°C	mm	
<b>MAX/507-VB</b>	440	Noir	0° +20°	700x650xh1900	<b>5 644 €</b>
<b>MAX/507-VB2</b>	440	Noir	0° +20°	700x650xh1900	<b>6 156 €</b>
<b>MAX/609-VB</b>	600	Noir	0° +20°	900x650xh1900	<b>6 810 €</b>
<b>MAX/609-VB2</b>	600	Noir	0° +20°	900x650xh1900	<b>7 265 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 208

## WHITE EVO

### CONSERVATEURS BAHUTS • COUVERCLES COULISSANTS

- ◆ Couvertres coulissants, vitres Thermopane®, serrure à clés.
- ◆ Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- ◆ Thermostat mécanique.
- ◆ Thermomètre analogique.
- ◆ Evaporateur statique placé dans les parois.
- ◆ Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec freins.

	L	°C	mm	
<b>GVL31-G3</b>	303	-23° -15°	1015x635xh890	<b>788 €</b>
<b>GVL41-G4</b>	410	-23° -15°	1305x635xh890	<b>838 €</b>
<b>GVL51-G5</b>	503	-23° -15°	1555x635xh890	<b>937 €</b>
<b>GVL69-G6</b>	672	-23° -15°	2050x635xh890	<b>1 107 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 350



▶ GVL51-G5 ❄️

### CONGÉLATEURS BAHUTS

- ◆ Couvertre plein battant, serrure à clés.
- ◆ Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- ◆ Eclairage LED.
- ◆ Thermostat mécanique.
- ◆ Thermomètre analogique.
- ◆ Evaporateur statique dans les parois.
- ◆ Châssis sur roues pivotantes.



▶ SCO51-C5 ❄️

	L	°C	mm	
<b>SCO31-C3</b>	288	-24° -14°	1015x720xh845	<b>582 €</b>
<b>SCO41-C4</b>	391	-24° -14°	1305x720xh845	<b>685 €</b>
<b>SCO51-C5</b>	479	-24° -14°	1555x720xh845	<b>762 €</b>

🌿 R600a 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 349



## VT LINE

### CONSERVATEURS PANORAMIQUES POUR SURGELÉS

- ◆ Vente en libre-service.
- ◆ Couvertres coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre.
- ◆ Réalisation extérieure en galvanisée "blanc", isolation 60mm.
- ◆ 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 compartiments indépendants.

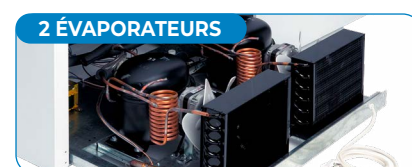
	L	Comp.	°C	mm	
<b>VT150E/N-R2</b>	598	1	-23° -15°	1550x960xh780	<b>1 974 €</b>
<b>VT200E/N-R2</b>	839	1	-23° -15°	2050x960xh780	<b>2 062 €</b>
<b>VT250E/N-R2</b>	1032	2	-23° -15°	2500x960xh780	<b>2 525 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 380



▶ VT250E/N-R2 ❄️



2 ÉVAPORATEURS

## MINICOLD 80 EVO

### CHAMBRES FROIDES "ISO 80".

- ◆ Chambre polyvalente (positive ou négative).
- ◆ Epaisseur parois, sol et plafond, de 80 mm (Disponible aussi en 100mm, voir réf. C.../10BF).
- ◆ Panneaux en tôle d'acier galvanisé laqué blanc.
- ◆ Isolation en polyuréthane haute densité (43 Kg/m<sup>3</sup>), écologique (sans CFC).
- ◆ Verrouillage panneaux par crochets incorporés.
- ◆ Sol renforcé en bois multiplex (12 mm), surface en résine phénolique antidérapante "alvéolée" (charge max.de 4000 kg/m<sup>2</sup>).
- ◆ Angulaires périphériques isolés.
- ◆ Angles et coins interne arrondis (R15 mm).
- ◆ Porte de 80 mm d'épaisseur isolés, charnières à droite (sur demande, charnières à gauche : CGC/BF), renforcée avec un encadrement périphérique en aluminium.
- ◆ Joint de porte magnétique (remplacement sans outillage), charnières avec arrêt à 100°, serrure à clés et fermeture intérieure avec dispositif de sécurité.
- ◆ Panneau certifié en classification "B-S3,d0" en accord avec la norme UNI EN 13501-1:2009.



SOL EN RÉSINE PHÉNOLIQUE



ANGLES INTERNES ARRONDIS



▶ C67B/BF

	m <sup>3</sup>		mm	
<b>C26B/BF</b>	2,57	*	1390x1190xh2190	<b>2 675 €</b>
<b>C31B/BF</b>	2,99	*	1590x1190xh2190	<b>2 916 €</b>
<b>C37B/BF</b>	3,83	*	1990x1190xh2190	<b>3 179 €</b>
<b>C43B/BF</b>	4,24	*	2190x1190xh2190	<b>3 517 €</b>
<b>C35A/BF</b>	3,07	*	1390x1390xh2190	<b>3 079 €</b>
<b>C40B/BF</b>	3,57	*	1590x1390xh2190	<b>3 427 €</b>
<b>C48B/BF</b>	4,57	*	1990x1390xh2190	<b>3 720 €</b>
<b>C55B/BF</b>	5,07	*	2190x1390xh2190	<b>3 854 €</b>
<b>C50A/BF</b>	4,73		1790x1590xh2190	<b>3 746 €</b>
<b>C59B/BF</b>	5,31		1990x1590xh2190	<b>3 951 €</b>
<b>C67B/BF</b>	6,47		2390x1590xh2190	<b>4 228 €</b>
<b>C65B/BF</b>	6,8		1990x1990xh2190	<b>4 217 €</b>

cat. SILVER - P. 303

		°C	
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP40M-1Z-R2</b>	-5° +5°		<b>1 842 €</b>
<b>AP50M-1A-R2</b>	-5° +5°		<b>1 965 €</b>
<b>AP50M-1A-R2</b>	-5° +5°		<b>1 965 €</b>
<b>AP50M-1A-R2</b>	-5° +5°		<b>1 965 €</b>

▶ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

		°C	
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN120M-1C-R2</b>	-25° -15°		<b>2 502 €</b>
<b>AN170M-1D-R2</b>	-25° -15°		<b>2 612 €</b>
<b>AN170M-1D-R2</b>	-25° -15°		<b>2 612 €</b>
<b>AN170M-1D-R2</b>	-25° -15°		<b>2 612 €</b>
<b>AN170M-1D-R2</b>	-25° -15°		<b>2 612 €</b>

▶ R290 ▼ 230/1N 50Hz

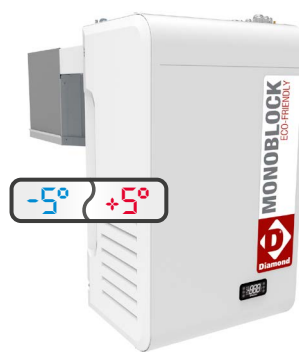
cat. SILVER - P. 320

ATTENTION : autres dimensions en stock \* Porte 700x1900 mm (standard 800x1900 mm)

## MONOBLOCK

### GROUPES FRIGORIFIQUES "À CHEVAUCHEMENT"

- ◆ Dégivrage automatique à gaz chaud avec auto-évaporation, ainsi qu'un trop-plein.
- ◆ Le tuyau d'écoulement de l'évaporateur est équipé d'une résistance évitant toute formation de glace.
- ◆ Hublot lumière livré de série.
- ◆ Contrôle par microprocesseur à touches sensibles.
- ◆ Doté d'un pressostat haute pression (étalonnage fixe).
- ◆ Tous les groupes sont fournis de série avec un pressostat haute pression et d'une vanne thermostatique.
- ◆ AN...-R2 : Fournis avec un câble pour la connexion de la résistance porte.



▶ AP40M-1Z-R2



▶ AN120M-1C-R2 ❄️

	kW	°C	mm	
<b>AP40M-1Z-R2</b>	0.36	-5° +5°	420x320/876xh728	<b>1 842 €</b>
<b>AP50M-1A-R2</b>	0.57	-5° +5°	420x320/876xh728	<b>1 965 €</b>
<b>AP75M-1B-R2</b>	0.78	-5° +5°	420x320/876xh728	<b>2 172 €</b>

▶ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 319

	kW	°C	mm	
<b>AN120M-1C-R2</b>	0.65	-25° -15°	420x320/876xh728	<b>2 502 €</b>
<b>AN170M-1D-R2</b>	0.91	-25° -15°	420x320/876xh728	<b>2 612 €</b>

▶ R290 ▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 320

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## JUMBO LINE EVO

### ARMOIRES FRIGORIFIQUES ET CONGÉLATION • 200 LITRES

- 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, auto évaporation. Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- **Température négative:** évaporateur statique. Dégivrage manuel, auto évaporation du condensat. Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.



	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>PFV202-R6X</b>	✓	—	Inox	Ventilé	+1° +8°	600x600xh835	<b>1057 €</b>
<b>PFV202-R6X/G</b>	✓	✓	Inox	Ventilé	+1° +8°	600x600xh835	<b>1135 €</b>
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 252</span>							
	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>NFT202-R6X</b>	—	—	Inox	Statique	-22° -16°	600x600xh835	<b>1147 €</b>
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 253</span>							



### ARMOIRES FRIGORIFIQUES ET CONGÉLATION • 400 LITRES

- Dimensions internes: 477x470xh1590mm.
- 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:** Évaporateur de type "Roll bond", ventilé. Dégivrage automatique, auto évaporation. 4 grilles amovibles en acier plastifié. Isolation (50mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.
- **Température négative:** Évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur". Dégivrage manuel, auto évaporation du condensat. Isolation (60mm) en polyuréthane expansé, sans CFC.

	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>PFV402-R6</b>	—	—	Blanc	Ventilé	+1° +8°	590x645xh1860	<b>1147 €</b>
<b>PFV402-R6X</b>	—	—	Inox	Ventilé	+1° +8°	590x645xh1860	<b>1250 €</b>
<b>PFV402-R6/G</b>	✓	✓	Blanc	Ventilé	+1° +8°	590x645xh1860	<b>1353 €</b>
<b>PFV402-R6X/G</b>	✓	✓	Inox	Ventilé	+1° +8°	590x645xh1860	<b>1444 €</b>
✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 256</span>							
	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>NFT402-R2</b>	—	—	Blanc	Statique	-22° -16°	620x675xh1860	<b>1328 €</b>
<b>NFT402-R2X</b>	—	—	Inox	Statique	-22° -16°	620x675xh1860	<b>1431 €</b>
<b>NFT402-R2/G</b>	✓	✓	Blanc	Statique	-22° -16°	620x675xh1860	<b>1843 €</b>
<b>NFT402-R2X/G</b>	✓	✓	Inox	Statique	-22° -16°	620x675xh1860	<b>1920 €</b>
✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 258</span>							

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

# JUMBO LINE EVO

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 (60mm) 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, auto évaporation. 4 grilles réglables en acier plastifié.
- ♦ **Température négative:** évaporateurs statiques "6 grilles pour évaporateur". Dégivrage manuel, auto évaporation du condensat.



EN 600X400 GN 2/1



▶ PFV55/X-R6G ❄️



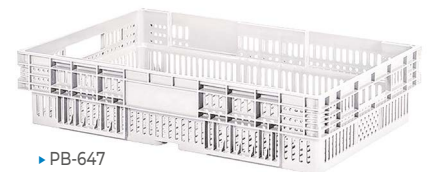
▶ PFV55-R6  
▶ NFT55-R2 ❄️

	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>PFV55-R6</b>	—	—	Blanc	Ventilé	+1° +8°	750x740xh1900	<b>1 405 €</b>
<b>PFV55/X-R6</b>	—	—	Inox	Ventilé	+1° +8°	750x740xh1900	<b>1 534 €</b>
<b>PFV55-R6G</b>	✓	✓	Blanc	Ventilé	+1° +8°	750x740xh1900	<b>1 689 €</b>
<b>PFV55/X-R6G</b>	✓	✓	Inox	Ventilé	+1° +8°	750x740xh1900	<b>1 792 €</b>

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 260

	LED	Vitré	Couleur	Réfrig.	°C	mm	
<b>NFT55-R2</b>	—	—	Blanc	Statique	-22° -18°	750x740xh1900	<b>1 534 €</b>
<b>NFT55/X-R2</b>	—	—	Inox	Statique	-22° -18°	750x740xh1900	<b>1 663 €</b>
<b>NFT55-R2G</b>	✓	✓	Blanc	Statique	-22° -18°	750x740xh1900	<b>2 127 €</b>
<b>NFT55/X-R2G</b>	✓	✓	Inox	Statique	-22° -18°	750x740xh1900	<b>2 256 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 262



▶ PB-647

	mm	
<b>PB-647</b>	600x400xh130	<b>32 €</b>

cat. SILVER - P. 259



▶ PFV55/X-R6  
▶ NFT55/X-R2 ❄️



▶ PFV55-R6G



▶ NFT55/X-R2G ❄️



▶ NFT55-R2G ❄️

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## SLIM LINE PLUS

### ARMOIRES FRIGORIFIQUES ET DE CONGÉLATION • VENTILÉES

- ♦ Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieur et extérieur AISI 304/441 (arrière en acier traité, gris), châssis monocoque.
- ♦ Porte réversible (prédisposition pour serrure à clé).
- ♦ Panneau supérieur 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.



	L	Portes	°C	mm	
<b>ID40-R6</b>	400	1	0° +8°	620x620xh1910	<b>1 777 €</b>
<b>IDS40-R6</b>	400	1	0° +5°	620x620xh1910	<b>2 049 €</b>

✓ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 263

	L	Portes	°C	mm	
<b>IE40-R9</b>	400	1	-22° -10°	620x620xh1910	<b>2 140 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 263



## PROFI LINE

### ARMOIRES VENTILÉES 550L ET 1100L

- ♦ 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.
- ♦ Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.
- ♦ Dégivrage automatique, évaporation automatique.

	L	Portes	°C	mm	
<b>HD706/R2</b>	550	1	0° +8°	690x720xh2065	<b>1 983 €</b>
<b>HD1412/R2</b>	1100	2	0° +8°	1385x720xh2065	<b>2 788 €</b>
<b>HE706/R2</b>	550	1	-22° -15°	690x720xh2065	<b>2 436 €</b>
<b>HE1412/R2</b>	1100	2	-22° -15°	1385x720xh2065	<b>3 275 €</b>

cat. SILVER - P. 265

## GASTRO LINE EVO

### ARMOIRES FRIGORIFIQUES ET CONGÉLATION GN 2/1

- ♦ Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure AISI 304, extérieure AISI 441 (arrière en acier galvanisé).
- ♦ Crémaillères et glissières en inox (anti-basculante).
- ♦ Glissières double coulisses.
- ♦ Portes avec poignée ergonomique, fermeture assurée par joint magnétique "à pression", charnières avec arrêt à 90° et fermeture porte avec rappel automatique.
- ♦ Panneau supérieure, sur charnières.
- ♦ Groupe compresseur à tampon, condenseur ventilé.
- ♦ Régulateur digital, indice de protection IP65, en façade avec affichage LED "Wide".
- ♦ Éclairage interne, avec switch de porte.
- ♦ Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm).



	L	Portes	°C	mm	
<b>ID70/R9H</b>	700	1	-2° +8°	720x840xh2020	<b>2 248 €</b>
<b>ID140/R9H</b>	1400	2	-2° +8°	1440x840xh2020	<b>3 532 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

	L	Portes	°C	mm	
<b>IE70/R9H</b>	700	1	-15° -25°	720x840xh2020	<b>2 912 €</b>
<b>IE140/R9H</b>	1400	2	-25° -15°	1440x840xh2020	<b>4 185 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

# COMPACT LINE EVO

## TABLES FRIGORIFIQUES • 1/2 TIROIRS GN 1/1

- ♦ Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- ♦ Fond emboutit, 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 condensat.
- ♦ 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.

	Tiroir	°C	mm	
<b>SA26/C4</b>	4	0° +8°	900x700xh880	<b>1 466 €</b>
R600a ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 283</span>				



	Tiroir	°C	mm	
<b>SA36/C6</b>	6	0° +8°	1365x700xh880	<b>2 480 €</b>
R290 ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 283</span>				



	Portes	°C	mm	
<b>SA26/X2</b>	2	0° +8°	900x700xh880	<b>1 049 €</b>
<b>SA26/X2D</b>	2	0° +8°	900x700xh880/980	<b>1 101 €</b>
R600a ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 282</span>				

## TABLES FRIGORIFIQUES • PORTES GN 1/1

- ♦ Réalisation extérieure et intérieure en acier inox AISI 304.
- ♦ Fond emboutit, 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 condensat.
- ♦ 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.

	Portes	°C	mm	
<b>SA36/X3</b>	3	0° +8°	1365x700xh880	<b>1 479 €</b>
<b>SA36/X3D</b>	3	0° +8°	1365x700xh880/980	<b>1 553 €</b>
R600a ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 282</span>				

## 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 condensat.
- ♦ 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 assurée par joint magnétique avec rappel automatique.
- ♦ Résistance électrique sur chaque contre-porte.
- ♦ 4 pieds réglables avec roulettes incorporées.

	Portes	°C	mm	
<b>SB26/B2</b>	2	-18° -10°	900x700xh880	<b>1 218 €</b>
R290 ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 284</span>				



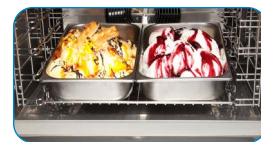
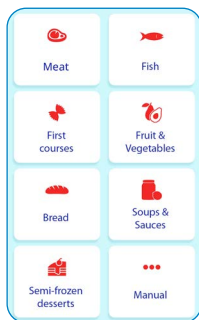
	Portes	°C	mm	
<b>SB36/B3</b>	3	-18° -10°	1365x700xh880	<b>1 681 €</b>
R290 ▼ 230/1N 50Hz <span style="float:right">cat. SILVER - P. 284</span>				

## GASTRO LINE EVO

### CELLULES DE CONGÉLATION OU REFOUILLISSEMENT RAPIDE

- Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions.
- Cycle spécifique tel que cycle continue, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD.
- 4 cycles au choix "Soft Chill" ou "Soft Freeze" pour les produits délicats, "Hard-Chill" ou "Hard-Freeze" pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle ou contrôle par sonde à cœur, fonction de maintien en fin de cycle et dispositif d'alarme (visuel).
- Structure monobloc, réalisation en acier inox alimentaire, intérieur et extérieur (AISI 304).
- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drainage (gros entretien).
- Porte avec joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage).
- Dispositif micro-interrupteur porte.

- Groupe compresseur (classe climatique 4), accessibilité frontale.
- Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle).
- CBT151/R2: 2 groupes compresseurs.



► SPÉCIAL GLACE



► SPÉCIAL POISSON

	Capacité	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
<b>CBT31/R2</b>	3 x GN	10	6	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	<b>3 159 €</b>
<b>CBT51/R2</b>	5 x GN/EN	18	12	+70° -18° +70° +3°	790x700xh875	<b>3 960 €</b>
<b>CBT101/R2</b>	10 x GN/EN	36	25	+70° -18° +70° +3°	800x825xh1620	<b>5 724 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

	Capacité	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
<b>CBT151/R2</b>	15 x GN/EN	48	32	+70° -18° +70° +3°	790x850xh1910	<b>7 591 €</b>

🌿 R290 📉 400/3N 50Hz



► CBT31/R2



► CBT51/R2



► CBT101/R2

## PROFI LINE EVO

### CELLULES DE CONGÉLATION ET REFOUILLISSEMENT 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).
- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox 304.
- Fond intérieur embouti, angles arrondis.
- Porte réversible (sauf GTP-3/1R), joint magnétique.
- Dispositif micro-interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur lors de l'ouverture porte.
- Groupe compresseur classe climatique 4, accessibilité frontale.
- Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent).
- Dégivrage manuel ou automatique (début de cycle), évaporation automatique du condensat.



► GTP-10/3R

► GTP-5/2R

► GTP-3/1R

	Capacité	kg +3°	kg -18°	°C	mm	
<b>GTP-3/1R</b>	3 x GN	8	5	+70° -18° +70° +3°	620x655xh670	<b>2 508 €</b>
<b>GTP-5/2R</b>	5 x GN/EN	12	8	+70° -18° +70° +3°	790x700xh880/900	<b>3 328 €</b>
<b>GTP-10/3R</b>	10 x GN/EN	30	20	+70° -18° +70° +3°	800x785xh1625	<b>4 723 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

PROFI LINE

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).
- ♦ Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensat.



▶ MR4/R2\_MCI/2-TP



▶ BMIV20/R2

	Portes	°C	mm	
<b>BMIV15/R2</b>	2	0° +8°	1500x600xh880/900	<b>1 882 €</b>
<b>BMIV20/R2</b>	3	0° +8°	2015x600xh880/900	<b>2 250 €</b>

R290 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 285*

GN 1/1	Portes	°C	mm	
<b>MR2/R2</b>	2	0° +8°	1350x700xh880/900	<b>1 956 €</b>
<b>MR3/R2</b>	3	0° +8°	1800x700xh880/900	<b>2 243 €</b>
<b>MR4/R2</b>	4	0° +8°	2250x700xh880/900	<b>2 630 €</b>

R290 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 287*

	Portes	Tiroir	°C	mm	
<b>BMIV15/R2_BC1/2-TP</b>	1	2	0° +8°	1500x600xh880/900	<b>2 367 €</b>
<b>BMIV20/R2_BC1/2-TP</b>	2	2	0° +8°	2015x600xh880/900	<b>2 735 €</b>

R290 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 285*

GN 1/1	Portes	Tiroir	°C	mm	
<b>MR2/R2_MCI/2-TP</b>	1	2	0° +8°	1350x700xh880/900	<b>2 441 €</b>
<b>MR3/R2_MCI/2-TP</b>	2	2	0° +8°	1800x700xh880/900	<b>2 728 €</b>
<b>MR4/R2_MCI/2-TP</b>	3	2	0° +8°	2250x700xh880/900	<b>3 115 €</b>

R290 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 287*



▶ N77/R316G-9B

GASTRO LINE EVO

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC TIROIRS • GASTRONORM

- ♦ Conception Monocoque.
- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 304.
- ♦ 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.

	Tiroirs	°C	mm	
<b>N77/R212G-9A</b>	2	-2° +8°	1200x700xh570/610	<b>2 391 €</b>
<b>N77/R316G-9B</b>	3	-2° +8°	1600x700xh570/610	<b>2 989 €</b>
<b>N77/R420G-9C</b>	4	-2° +8°	2050x700xh570/610	<b>3 449 €</b>

R290 230/1N 50Hz *cat. SILVER - P. 278*

GASTRO LINE EVO

TABLES FRIGORIFIQUES VENTILÉES • GN 1/1

- ♦ Canalisation forcée de l'air réfrigéré.
- ♦ Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieur AISI 441.
- ♦ Top supérieur en acier inox AISI 304.
- ♦ Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes).
- ♦ Glissières double coulisses.
- ♦ Fond intérieur embouti.
- ♦ Portes réversibles.
- ♦ Groupe compresseur tropicalisé classe climatique 5 (40°C Température & 40% Humidité), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.

- ♦ Evaporateur (latéral) ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires "coating".
- ♦ Régulateur électronique.
- ♦ Dégivrage automatique.
- ♦ Evaporation automatique du condensat.
- ♦ Accessibilité frontale du groupe compresseur sur glissières "extractibles".
- ♦ Isolation en polyuréthane (70 mm).
- ♦ Option porte vitrée (voir DTP-P9H).

	Portes	Tiroir	mm	
<b>DT131/P9H</b>	2	—	1380x700xh850/900	<b>2 304 €</b>
<b>DT178/P9H</b>	3	—	1840x700xh850/900	<b>2 754 €</b>
<b>DT224/P9H</b>	4	—	2295x700xh850/900	<b>3 266 €</b>

R290 230/1N 50Hz



...D (+5%)



▶ DT178/P9H



GLISSIÈRES DOUBLE COULISSES



CA1/2-P9H **656 €**



CA1/3-P9H **830 €**

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## GASTRO LINE EVO

### TABLES RÉFRIGÉRÉES GN1/4 AVEC STRUCTURE RÉFRIGÉRÉE GN1/4

- ◆ Conception monocoque.
- ◆ Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 304.
- ◆ Habillage arrière en tôle Galvanisée.
- ◆ Structure réfrigérée munie d'un couvercle avec 2 pistons (bacs non inclus).
- ◆ Top avec profondeur libre de travail de 400mm.
- ◆ Crémaillères et glissières en acier inox.
- ◆ Fond intérieur embouti.
- ◆ Portes avec joint magnétique "à pression" et rappel automatique.
- ◆ Groupe compresseur classe climatique 4.
- ◆ Groupe compresseur sur glissières "extractibles".
- ◆ Évaporateur(s) ventilé.
- ◆ Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois de la structure réfrigérée.
- ◆ Régulateur électronique avec contrôle indépendant de la température (table et structure).
- ◆ Dégivrage automatique de l'évaporateur.
- ◆ Évaporation automatique du condensat - Isolation en polyuréthane sans CFC (60 mm).
- ◆ livré de série avec 1 grille par porte.



► DTS-7/P9H2

	Portes	GN 1/4	°C	mm	
<b>DTS-4/P9H2</b>	2	7x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1380x700xh850/950-1073	<b>3 279 €</b>
<b>DTS-7/P9H2</b>	3	10x GN 1/4	0° +8° +4° +10°	1840x700xh850/950-1073	<b>3 801 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz



► VRDG-B1-R2

## PANORAMIC LINE

### 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 et 55% HR).
- ◆ Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat.
- ◆ Régulateur électronique (affichage digital).
- ◆ NB: livré sans plats GN - EN.

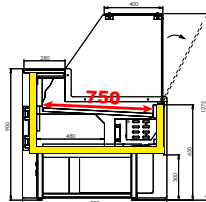
	°C	Dim. int.	Dim. ext.	
<b>VRDP-B1-R2</b>	+2° +10°	665x620xh410	785x650xh735	<b>2 534 €</b>
<b>VRDG-B1-R2</b>	+2° +10°	1065x620xh410	1185x650xh735	<b>3 302 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 447

## FLORENCE LINE

### COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS VITRE DROITE 90° • VENTILÉS + RÉSERVE

- ◆ Joues en ABS thermoformées, façade avant 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 750mm.
- ◆ Tablette de travail en acier inox AISI 304.
- ◆ Éclairage de l'exposition de type LED rose (positionné sous la vitre supérieure).
- ◆ Portillons coulissants en plexiglass côté service.
- ◆ Évaporateur ventilé "air forcé" traité contre les acides alimentaire ("coating").
- ◆ Dispositif de réglage de la vitesse 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 analogique dans l'exposition.
- ◆ Dégivrage automatique (réglable à souhait).
- ◆ Auto-évaporation du condensat.
- ◆ Avec réserve réfrigérée.



► FC20/B5-VR2

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>FC15/B5-VR2</b>	750	0° +4°	1500x980xh1275	<b>3 920 €</b>
<b>FC20/B5-VR2</b>	750	0° +4°	2000x980xh1275	<b>4 541 €</b>
<b>FC25/B5-VR2</b>	750	0° +4°	2500x980xh1275	<b>5 099 €</b>
<b>FC30/B5-VR2</b>	750	0° +4°	3000x980xh1275	<b>5 945 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 367

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

**VENICE** LINE



► VZ25/B5-VR2

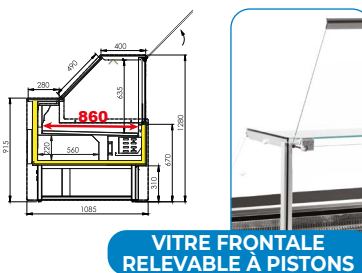
	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>VZ15/B5-VR2</b>	860	0° +4°	1500x1085xh1280	<b>4 878 €</b>
<b>VZ20/B5-VR2</b>	860	0° +4°	2000x1085xh1280	<b>5 825 €</b>
<b>VZ25/B5-VR2</b>	860	0° +4°	2500x1085xh1280	<b>6 553 €</b>
<b>VZ30/B5-VR2</b>	860	0° +4°	3000x1085xh1280	<b>7 387 €</b>

🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 368

**COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS VITRE DROITE 90° + VENTILÉS + RÉSERVE**

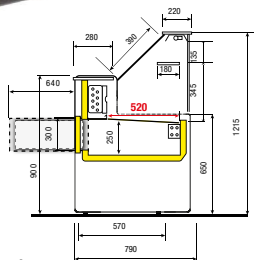
- ♦ Joes en ABS thermoformées, face avant et arrière en tôle plastifiée.
- ♦ Vitres en verre trempé, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé.
- ♦ Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860mm.
- ♦ Tablette de travail en granit de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



**VITRE FRONTALE RELEVABLE À PISTONS**



► RO10/B5-R2



**ROME** LINE

**COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS "STATIQUES" À VITRE DROITE 90° + AVEC RÉSERVE**

- ♦ Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joes 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.
- ♦ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).
- ♦ Réserve réfrigérée.
- ♦ NB: portillons en plexiglass non inclus.

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>RO10/B5-R2</b>	520	+4° +6°	1000x800xh1220	<b>2 286 €</b>
<b>RO15/B5-R2</b>	520	+4° +6°	1500x800xh1220	<b>2 526 €</b>
<b>RO20/B5-R2</b>	520	+4° +6°	2000x800xh1220	<b>2 839 €</b>
<b>RO25/B5-R2</b>	520	+4° +6°	2500x800xh1220	<b>3 404 €</b>
<b>RO30/B5-R2</b>	520	+4° +6°	3000x800xh1220	<b>4 002 €</b>

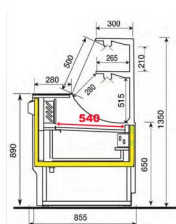
🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 364

**ORLEANS** PLUS

**COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS "STATIQUES" À VITRE DROITE 90° + AVEC RÉSERVE**

- ♦ Vitre(s) droite(s) en "verre trempé".
- ♦ Joes 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 et RH 60%).
- ♦ Dégivrage automatique.
- ♦ Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- ♦ NB: portillons en plexiglass non inclus.



	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>OL104/B5-R/R2</b>	540	+4° +6°	1000x810xh1350	<b>2 988 €</b>
<b>OL150/B5-R/R2</b>	540	+4° +6°	1500x810xh1350	<b>3 372 €</b>
<b>OL200/B5-R/R2</b>	540	+4° +6°	2000x810xh1350	<b>3 969 €</b>
<b>OL250/B5-R/R2</b>	540	+4° +6°	2500x810xh1350	<b>4 836 €</b>

🌿 R290 🍷 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 366



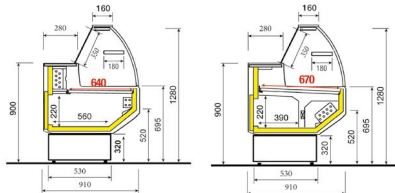
► OL150/B5-R/R2

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## MOLINA LINE

### COMPTOIRS VITRINES 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 et RH 60%).
- ♦ 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires ou évaporateur ventilé (air forcé).
- ♦ Réserve réfrigérée.
- ♦ NB: portillons en plexiglass non inclus.



	Expo. (mm)	Réfrig.	°C	mm	
<b>ML10/B5-R2</b>	640	Statique	+4° +6°	1040x910xh1280	<b>2 474 €</b>
<b>ML15/B5-R2</b>	640	Statique	+4° +6°	1500x910xh1280	<b>2 782 €</b>
<b>ML20/B5-R2</b>	640	Statique	+4° +6°	2000x910xh1280	<b>3 210 €</b>
<b>ML25/B5-R2</b>	640	Statique	+4° +6°	2500x910xh1280	<b>3 721 €</b>
<b>ML30/B5-R2</b>	640	Statique	+4° +6°	3000x910xh1280	<b>4 459 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365

	Expo. (mm)	Réfrig.	°C	mm	
<b>ML10/B5-VV/R2</b>	670	Ventilé	0° +2°	1040x910xh1280	<b>2 743 €</b>
<b>ML15/B5-VV/R2</b>	670	Ventilé	0° +2°	1500x910xh1280	<b>3 086 €</b>
<b>ML20/B5-VV/R2</b>	670	Ventilé	0° +2°	2000x910xh1280	<b>3 566 €</b>
<b>ML25/B5-VV/R2</b>	670	Ventilé	0° +2°	2500x910xh1280	<b>4 232 €</b>
<b>ML30/B5-VV/R2</b>	670	Ventilé	0° +2°	3000x910xh1280	<b>5 174 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 365



▶ SG15B/A1-R2

## SAIGON PLUS

### COMPTOIRS VITRINES 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 d'exposition en acier inox AISI 316, aussi muni d'un double fond perforé pour l'écoulement des eaux.
- ♦ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).
- ♦ Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.
- ♦ NB: portillons en plexiglass non inclus.

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>SG15B/A1-R2</b>	885	0° +2°	1500x1195xh1175	<b>3 449 €</b>
<b>SG20B/A1-R2</b>	885	0° +2°	2000x1195xh1175	<b>3 975 €</b>
<b>SG25B/A1-R2</b>	885	0° +2°	2500x1195xh1175	<b>4 735 €</b>
<b>SG30B/A1-R2</b>	885	0° +2°	3000x1195xh1175	<b>5 234 €</b>

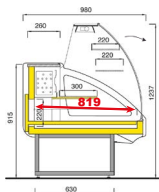
🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 370

## VERONA LINE

### COMPTOIRS VITRINES 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.
- ♦ Joues 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 et RH 60%). Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires.



	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>VE14/B5-R2P</b>	819	+4° +6°	1400x980xh1237	<b>3 917 €</b>
<b>VE22/B5-R2P</b>	819	+4° +6°	2200x980xh1237	<b>5 122 €</b>
<b>VE29/B5-R2P</b>	819	+4° +6°	2900x980xh1237	<b>6 110 €</b>

🌿 R290 📉 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 369



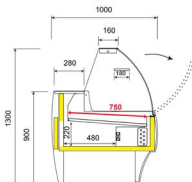
▶ VE14/B5-R2P

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## MANTOVA EVO

### COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS À VITRE BOMBÉE AVEC RÉSERVE

- 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.
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- Dégivrage automatique.
- Réserve réfrigérée.
- NB: portillons en plexiglass non inclus.



► MA15/B5-R2V

	Expo. (mm)	Réfrig.	°C	mm	
<b>MA15/B5-R2V</b>	750	Ventilé	+2° +4°	1500x1000xh1300	<b>3 604 €</b>
<b>MA20/B5-R2V</b>	750	Ventilé	+2° +4°	2000x1000xh1300	<b>4 763 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 371

	Expo. (mm)	Réfrig.	°C	mm	
<b>MA25/B5-R2V</b>	750	Ventilé	+2° +4°	2500x1000xh1300	<b>5 664 €</b>
<b>MA30/B5-R2V</b>	750	Ventilé	+2° +4°	3000x1000xh1300	<b>6 050 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 371

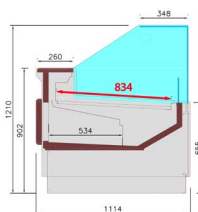


► DPT26-V5

## PORTO LINE

### COMPTOIRS VENTILÉS • AVEC RÉSERVE • VITRE VERTICALE 90° • FULL BLACK

- Joues 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.



	Expo. (mm)	Réserve	°C	mm	
<b>DPT13-V5</b>	834	1 Porte	0° +2°	1310x1114xh1210	<b>6 500 €</b>
<b>DPT17-V5</b>	834	2 Portes	0° +2°	1622x1114xh1210	<b>6 888 €</b>
<b>DPT20-V5</b>	834	2 Portes	0° +2°	1935x1114xh1210	<b>7 979 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 174

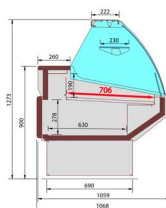
	Expo. (mm)	Réserve	°C	mm	
<b>DPT26-V5</b>	834	3 Portes	0° +2°	2560x1114xh1210	<b>8 884 €</b>
<b>DPT32-V5</b>	834	4 Portes	0° +2°	3185x1114xh1210	<b>10 074 €</b>
<b>DPT38-V5</b>	834	4 Portes	0° +2°	3810x1114xh1210	<b>11 666 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. GOLD - P. 174

## 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.
- Disponible en version ventilé (CMN...-V3).



► CMN15-S3

	Expo. (mm)	Réserve	°C	mm	
<b>CMN11-S3</b>	706	1 Porte	+3° +6°	1050x1070xh1277	<b>3 147 €</b>
<b>CMN13-S3</b>	706	1 Porte	+3° +6°	1300x1070xh1277	<b>3 623 €</b>
<b>CMN15-S3</b>	706	2 Portes	+3° +6°	1510x1070xh1277	<b>3 820 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 372

	Expo. (mm)	Réserve	°C	mm	
<b>CMN20-S3</b>	706	3 Portes	+3° +6°	2010x1070xh1277	<b>4 573 €</b>
<b>CMN25-S3</b>	706	4 Portes	+3° +6°	2510x1070xh1277	<b>5 456 €</b>
<b>CMN30-S3</b>	706	4 Portes	+3° +6°	2930x1070xh1277	<b>5 795 €</b>

🌿 R290 ⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 372

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## BOSTON LINE EVO

### VITRINES SELF-SERVICE RÉFRIGÉRÉES "PANORAMIQUES" • NOIR

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



► BN150/V-B5/T2

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>BN129/V-B5/T2</b>	700	+2° +6°	1290x920xh940	<b>2 650 €</b>
<b>BN150/V-B5/T2</b>	700	+2° +6°	1500x920xh940	<b>3 171 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 378

## SUPER PLUS

### COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS "STATIQUES"

- ◆ Vitre intermédiaire\*.
- ◆ Exposition en acier inox AISI 304.
- ◆ Eclairage type LED\*.
- ◆ Plan de travail en acier inox AISI 304.
- ◆ Joues en polyuréthane.
- ◆ Évaporateur statique traité contre les acides alimentaire ("coating"), dégivrage automatique.
- ◆ Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%), sous la tablette de service.
- ◆ Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- ◆ Portillons coulissants côté service\*.
- ◆ \*sauf ...-ZS/R2.

### COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS • VITRE DROITE

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>SUP10-ZD/R2</b>	520	+4° +6°	1000x930xh660	<b>1 836 €</b>
<b>SUP15-ZD/R2</b>	520	+4° +6°	1500x930xh660	<b>2 106 €</b>
<b>SUP20-ZD/R2</b>	520	+4° +6°	2000x930xh660	<b>2 773 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 361

### COMPTOIRS VITRINE RÉFRIGÉRÉS • VITRE SELF-SERVICE

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>SUP10-ZS/R2</b>	520	+4° +6°	1000x930xh345	<b>1 551 €</b>
<b>SUP15-ZS/R2</b>	520	+4° +6°	1500x930xh345	<b>1 809 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

### COMPTOIRS VITRINES RÉFRIGÉRÉS • VITRE BOMBÉE

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>SUP10-ZC/R2</b>	520	+4° +6°	1000x930xh660	<b>1 902 €</b>
<b>SUP15-ZC/R2</b>	520	+4° +6°	1500x930xh660	<b>2 114 €</b>

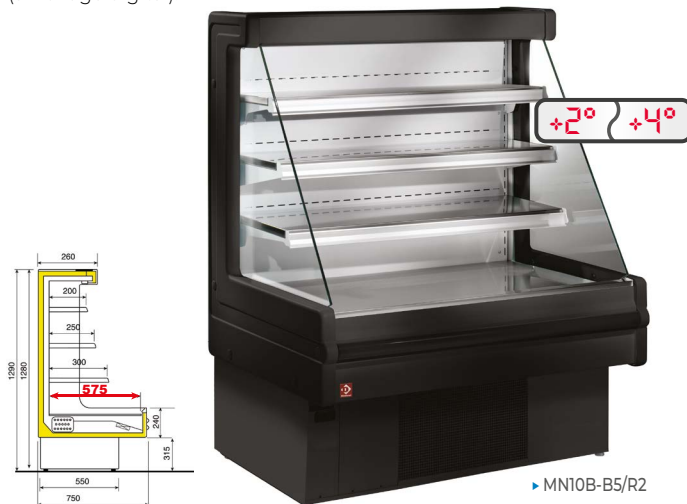
✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 362

## MANDY PLUS

### MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • VENTILÉS

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



► MN10B-B5/R2

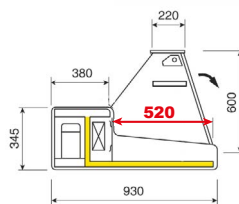
	°C	mm	
<b>MN10B-B5/R2</b>	+2° +4°	1000x750xh1290	<b>2 694 €</b>
<b>MN12B-B5/R2</b>	+2° +4°	1200x750xh1290	<b>2 885 €</b>
<b>MN15B-B5/R2</b>	+2° +4°	1500x750xh1290	<b>3 362 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

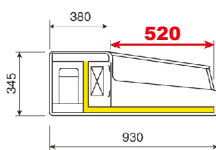
cat. SILVER - P. 381



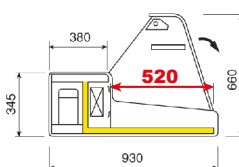
► SUP10-ZD/R2



► SUP10-ZS/R2



► SUP10-ZC/R2



### CHARIOT POUR COMPTOIR VITRINE

	h (mm)	
<b>100-Z</b>	610	<b>167 €</b>
<b>200-Z</b>	610	<b>376 €</b>



## DALLAS LINE

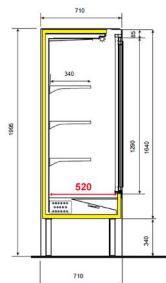
### MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • VENTILÉS • PORTES BATTANTES

- 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 (340mm) d'exposition (inox) réglables, munie de moulures "porte-prix".
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- Double auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique.
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>DS10/B5-P9B</b>	520	0° +2°	1000x710xh1995	<b>3 548 €</b>
<b>DS12/B5-P9B</b>	520	0° +2°	1200x710xh1995	<b>3 904 €</b>
<b>DS15/B5-P9B</b>	520	0° +2°	1500x710xh1995	<b>4 366 €</b>
<b>DS18/B5-P9B</b>	520	0° +2°	1800x710xh1995	<b>5 102 €</b>

R290 230/1N 50Hz

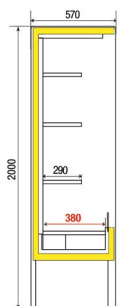
cat. SILVER - P. 384



DS12/B5-P9B



MD12/B5-R2B



## MODENA LINE

### MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • VENTILÉS • PORTES BATTANTES

- Vente en libre-service.
- Unique! 570mm 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 (290mm) d'exposition (inox) réglables en hauteur, munies de moulures "porte-prix".
- Evaporateur ventilé (air forcé).
- "Double" auto-évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques.
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C et RH 60%).

	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>MD07/B5-R2B</b>	380	0° +2°	700x570xh2000	<b>3 109 €</b>
<b>MD10/B5-R2B</b>	380	0° +2°	1000x570xh2000	<b>3 311 €</b>
<b>MD12/B5-R2B</b>	380	0° +2°	1200x570xh2000	<b>3 613 €</b>
<b>MD15/B5-R2B</b>	380	0° +2°	1500x570xh2000	<b>4 206 €</b>

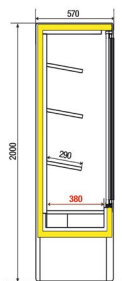
R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 382

## PADOVA LINE

### MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • VENTILÉS • PORTES COULISSANTES

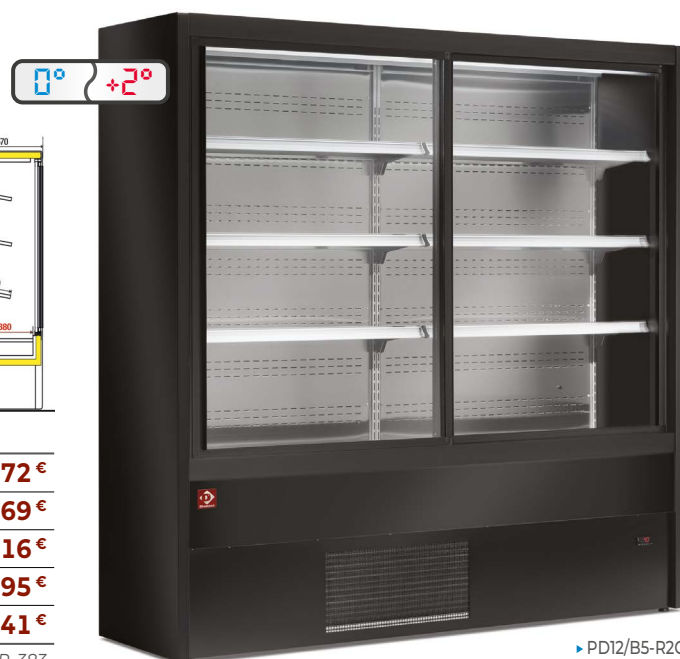
- Cuve et grille perforée en acier inox.
- 3 tablettes (290 mm) d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables en hauteur et inclinables (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus).
- Régulateur électronique (affichage digital).
- Groupe compresseur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



	Expo. (mm)	°C	mm	
<b>PD10/B5-R2C</b>	380	0° +2°	1000x570xh2000	<b>3 672 €</b>
<b>PD12/B5-R2C</b>	380	0° +2°	1200x570xh2000	<b>3 969 €</b>
<b>PD15/B5-R2C</b>	380	0° +2°	1500x570xh2000	<b>4 716 €</b>
<b>PD18/B5-R2C</b>	380	0° +2°	1800x570xh2000	<b>5 395 €</b>
<b>PD20/B5-R2C</b>	380	0° +2°	2000x570xh2000	<b>6 041 €</b>

R290 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 383



PD12/B5-R2C



▶ SCM14-C5



▶ TCM14-D5 ❄️

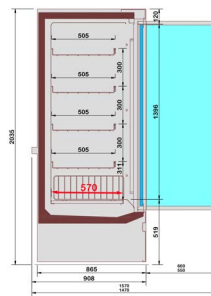
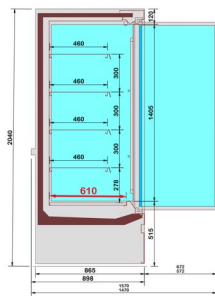
## COMO LINE

MEUBLES MURAUX VENTILÉS • LIBRE-SERVICE • PORTES BATTANTES • FULL BLACK

- ◆ Intérieur et extérieur réalisées en tôle d'acier peint en noir (Epoxy).
- ◆ Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- ◆ Régulateur électronique.
- ◆ Dégivrage automatique, avec auto évaporation 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".



### MEUBLES MURAUX CONGÉLATIONS

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

	Groupe	°C	mm	
<b>SCM14-C5</b>		-1° +7°	1350x898xh2040	<b>4 936 €</b>
<b>SCM16-C5</b>		-1° +7°	1550x898xh2040	<b>5 491 €</b>
<b>SCM20-C5</b>		-1° +7°	1975x898xh2040	<b>6 843 €</b>
<b>SCM26-C5</b>		-1° +7°	2600x898xh2040	<b>8 018 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. GOLD - P. 184

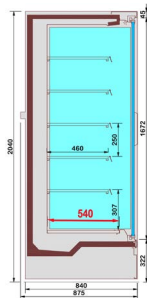
	Groupe	°C	mm	
<b>TCM14-D5</b>		-15° -18°	1350x898xh2040	<b>6 908 €</b>
<b>TCM16-D5</b>		-15° -18°	1550x898xh2040	<b>8 218 €</b>
<b>TCM20-D5</b>		-15° -18°	1975x898xh2040	<b>9 503 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. GOLD - P. 185

## NAPOLI LINE

MEUBLES MURAUX VENTILÉS • LIBRE SERVICE • PORTES BATTANTES • FULL BLACK

- ◆ Intérieur et extérieur réalisées en tôle d'acier noir.
- ◆ 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 auto évaporation des condensats.



	Groupe	°C	mm	
<b>RNP13-U5</b>		-1° +5°	1310x875xh2040	<b>6 239 €</b>
<b>RNP20-U5</b>		-1° +5°	1935x875xh2040	<b>8 975 €</b>
<b>RNP26-U5</b>		-1° +5°	2560x875xh2040	<b>10 197 €</b>
<b>RNP39-U5</b>		-1° +5°	3810x875xh2040	<b>13 667 €</b>

R290 230V/1N 50Hz cat. GOLD - P. 186



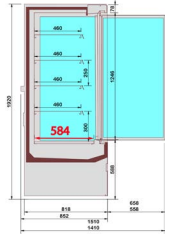
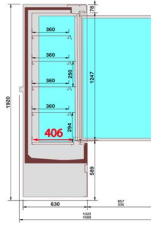
▶ RNP20-U5



► LML09-F5



► PML20-H5



MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • PROFONDEUR 665MM

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

	Groupe	°C	mm	
<b>LML09-F5</b>		-1° +5°	866x665xh1920	<b>3 924 €</b>
<b>LML13-F5</b>		-1° +5°	1310x665xh1920	<b>4 546 €</b>
<b>LML15-F5</b>		-1° +5°	1510x665xh1920	<b>4 861 €</b>
<b>LML20-F5</b>		-1° +5°	1935x665xh1920	<b>6 229 €</b>

*cat. GOLD - P. 180*

MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • PROFONDEUR 852MM

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

	Groupe	°C	mm	
<b>PML09-H5</b>		-1° +5°	866x852xh1920	<b>4 156 €</b>
<b>PML13-H5</b>		-1° +5°	1310x852xh1920	<b>4 691 €</b>
<b>PML15-H5</b>		-1° +5°	1510x852xh1920	<b>5 052 €</b>
<b>PML20-H5</b>		-1° +5°	1935x852xh1920	<b>6 468 €</b>
<b>PML25-H5</b>		-1° +5°	2500x852xh1920	<b>7 581 €</b>

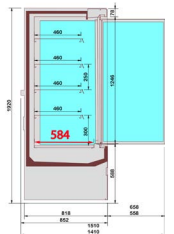
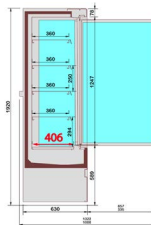
*cat. GOLD - P. 181*



► MML09-FX



► QML20-HX



MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • PROFONDEUR 665MM

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

	Groupe	°C	mm	
<b>MML09-FX</b>		-1° +5°	866x665xh1920	<b>4 490 €</b>
<b>MML13-FX</b>		-1° +5°	1310x665xh1920	<b>5 246 €</b>
<b>MML15-FX</b>		-1° +5°	1510x665xh1920	<b>5 627 €</b>
<b>MML20-FX</b>		-1° +5°	1935x665xh1920	<b>7 149 €</b>

*cat. GOLD - P. 182*

MEUBLES MURAUX RÉFRIGÉRÉS • PROFONDEUR 852MM

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

	Groupe	°C	mm	
<b>QML09-HX</b>		-1° +5°	866x852xh1920	<b>4 600 €</b>
<b>QML13-HX</b>		-1° +5°	1310x852xh1920	<b>5 417 €</b>
<b>QML15-HX</b>		-1° +5°	1510x852xh1920	<b>5 881 €</b>
<b>QML20-HX</b>		-1° +5°	1935x852xh1920	<b>7 599 €</b>
<b>QML25-HX</b>		-1° +5°	2500x852xh1920	<b>8 951 €</b>

*cat. GOLD - P. 183*

IMOLA LINE

MEUBLES MURAUX VENTILÉS • LIBRE-SERVICE • PORTES BATTANTES • FULL BLACK

- ◆ Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier peint en noire (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.

IMOLA LINE

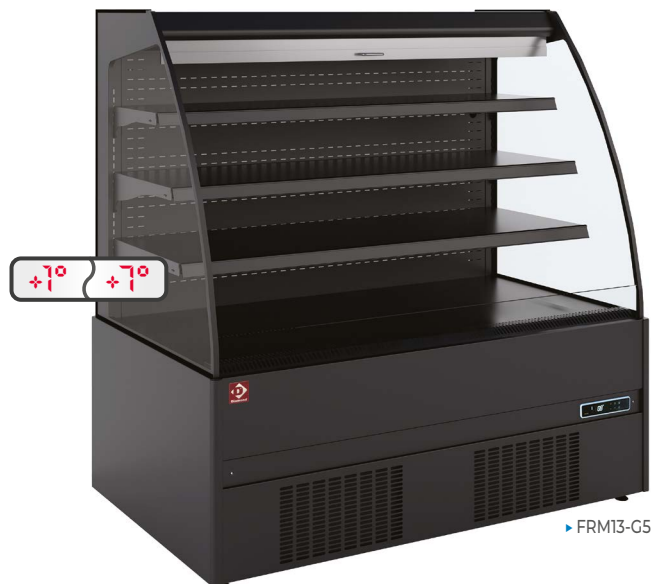
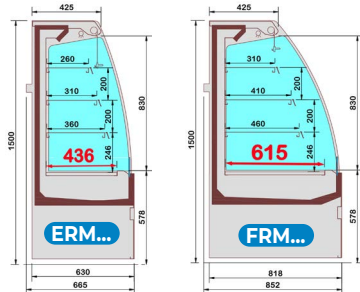
MEUBLES MURAUX VENTILÉS LIBRE-SERVICE • PORTES BATTANTES • FULL INOX

- ◆ 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 auto évaporation des condensats.
- ◆ Eclairage de type LED dans la partie supérieure et dans les montants des portes.
- ◆ NB : Version "fruits/légumes" sur demande.

## RIMINI LINE

MEUBLES SEMI-MURAUX RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS • LIBRE-SERVICE • OUVERT • AVEC RIDEAU • FULL BLACK

- Intérieur et extérieur réalisée 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...).



	Groupe	°C	mm	
<b>ERM13-P5</b>	A D	+1° +7°	1310x665xh1500	<b>4 820 €</b>
<b>ERM15-P5</b>	A D	+1° +7°	1510x665xh1500	<b>4 839 €</b>
<b>ERM20-P5</b>	A E	+1° +7°	1935x665xh1500	<b>5 963 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 178

	Groupe	°C	mm	
<b>FRM13-G5</b>	A E	+1° +7°	1312x852xh1500	<b>4 566 €</b>
<b>FRM15-G5</b>	A D	+1° +7°	1512x852xh1500	<b>4 914 €</b>
<b>FRM19-G5</b>	A E	+1° +7°	1937x852xh1500	<b>6 051 €</b>
<b>FRM25-G5</b>	A E	+1° +7°	2562x852xh1500	<b>6 710 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 179



► GBN13-L5



## BOLOGNA LINE

MEUBLES SEMI-MURAUX RÉFRIGÉRÉS VENTILÉS • LIBRE SERVICE • OUVERT • AVEC RIDEAU • FULL BLACK

- Intérieur et extérieur réalisée 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 auto évaporation des condensats.

	Groupe	°C	mm	
<b>GBN13-L5</b>		+1° +7°	1315x902xh1150	<b>4 748 €</b>
<b>GBN15-L5</b>	A D	+1° +7°	1515x902xh1150	<b>4 980 €</b>
<b>GBN20-L5</b>	A D	+1° +7°	1940x902xh1150	<b>6 187 €</b>
<b>GBN26-L5</b>	A D	+1° +7°	2565x902xh1150	<b>6 804 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 177

## AOSTA LINE

VITRINES CHAUFFANTES VENTILÉS • LIBRE-SERVICE • AVEC PORTE VITRÉE • SUR ROUES • FULL BLACK

- Réalisation extérieure et intérieur en tôle d'acier peint en noire (Epoxy).
- Latérales "panoramiques" double vitrage "Thermopane®".
- Exposition 487 mm.
- Portes battantes renforcées
- Chauffage ventilé.
- Étagères 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.

	Étagères	°C	mm	
<b>HAS08-P5</b>	3	+65° +80°	820x741xh1497	<b>4 009 €</b>
<b>HAS08-G5</b>	4	+65° +80°	820x741xh1917	<b>4 487 €</b>
<b>HAS10-P5</b>	3	+65° +80°	1020x741xh1497	<b>4 566 €</b>
<b>HAS10-G5</b>	4	+65° +80°	1020x741xh1917	<b>4 976 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

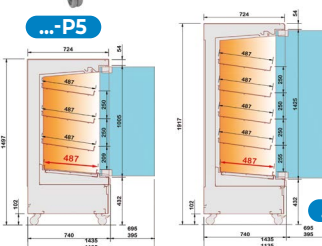
cat. GOLD - P. 352



► HAS10-P5



► HAS08-G5





► TGB/5



► TGV/5D-N

**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.

	Prod. L/h	kW	mm	
<b>TGB/5</b>	5	0.6	410x460xh320	<b>5 207 €</b>
▼ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 213</span>				

**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.

	Prod. L/h	kW	mm	
<b>TGV/5D-N</b>	12	1.2	410x510xh590	<b>10 019 €</b>
▼ 400/3N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 213</span> Sur demande 230/1N 50Hz				



► TGV/20DA



► MCV/2



**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.

	Prod. L/h	kW	mm	
<b>TGV/20DA</b>	20	2.2	460x510xh960	<b>12 165 €</b>
▼ 400/3N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 214</span> Sur demande 230/3 50Hz				

**MACHINES RÉFRIGÉRÉE À CHANTILLY EN INOX**

- ◆ 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.

	Prod. L/h	kW	mm	
<b>MCV/2</b>	100	0.3	250x410xh400	<b>3 704 €</b>
▼ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 212</span>				



▶ CCV7-MG ❄️

**BRIO LINE**

**COMPTOIRS PRÉSENTOIRS POUR CRÈME GLACÉE • VITRE BOMBÉE**

- Vitre frontale bombée.
- Couvercles transparents coulissants. Châssis en aluminium muni d'une serrure à clés.
- Exécution interne en aluminium "GAUFRE" et externe en acier plastifié blanc.
- Isolation 65mm.
- Eclairage LED.
- Thermostat mécanique.
- Thermomètre analogique.
- Condenseur statique.
- Evaporateur statique placé dans les parois.
- Dégivrage manuel, avec sortie d'évacuation des eaux condensées.
- Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein.
- NB : Livré sans bacs.

	Capacité Bac 5 L	°C	mm	
<b>CCV5-MP</b>	7	-23° -15°	1305x635xh1255	<b>1 117 €</b>
<b>CCV7-MG</b>	8	-23° -15°	1555x635xh1255	<b>1 201 €</b>

❄️ R600a ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 389

**BRIO LINE**

**COMPTOIR PRÉSENTOIR POUR CRÈME GLACÉE • VITRE DROITE**

- Vitres droites.
- Couvercle transparent coulissant.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée "blanche", roues unidirectionnelles.
- Isolation 70mm.
- Eclairage interne.
- Régulation par thermostat.
- Cuve avec angles et coins arrondis.
- Evaporateur en cuivre à "serpentin" placé dans les parois.
- Condenseur ventilé.
- NB : Livré sans bacs.



▶ BIG-EXPO/LUX-R2 ❄️

	Capacité Bac 5 L	Réserve	°C	mm	
<b>BIG-EXPO/LUX-R2</b>	10	12 bacs	-20° -15°	1341x725xh1235	<b>2 491 €</b>

❄️ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 388



▶ CAB61/H1-R2 ❄️

**GOLD LINE PLUS**

**ARMOIRE CONSERVATION "ICE-CREAM" VENTILÉE • 54 BACS (5 LIT.)**

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 304 (arrière acier galvanisé), châssis monocoque.
- Capacité : 54 bacs à glace de 5 litres (360x165xh120 mm).
- En dotation : 5 platines (530x720 mm).
- Crémaillères et glissières en inox (anti basculantes), fond emboutit, angles et coins arrondis.
- Porte réversible, joint "triple chambres" magnétique, arrêt à 100°.
- Serrure à clés.
- Eclairage interne.
- Ecran de contrôle digitale, fonctions HACCP.
- Panneau supérieur sur charnières.
- Groupe frigorifique à "tampon".
- Evaporateur ventilé.
- Dégivrage automatique.
- Evaporation automatique du condensat.
- Isolation en polyuréthane (85 mm).



	Capacité Bac 5 L	L	°C	mm	
<b>CAB61/H1-R2</b>	54	700	-10° -25°	770x930xh2025	<b>4 421 €</b>

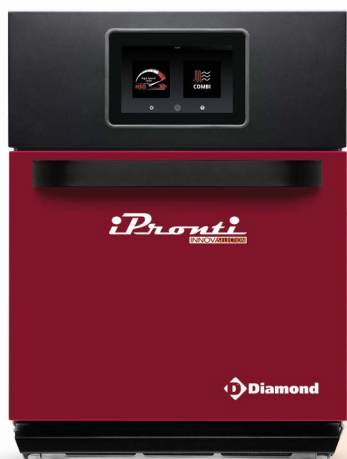
❄️ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 61

# iPronti

INNOVASELECTION

## FOUR PROFESSIONNEL ULTRA-RAPIDE ET INTUITIF



- ♦ Commandes "TOUCH SCREEN", écran tactile de 7" et couleur haute définition.
- ♦ Gestion des favoris sur l'écran d'accueil.
- ♦ 2 modes de cuisson (automatique, manuel).
- ♦ Préchauffage jusqu'à 300°C et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
- ♦ Interface utilisateur en 29 langues.
- ♦ Mémoire (pré-programmable) pour recettes (nombreuses déjà disponibles en standard).
- ♦ Réalisation chambre de cuisson en acier inox AISI 304, bords arrondis

pour une circulation optimale de l'air et un nettoyage aisé.

- ♦ indice de protection IPX3 (contre les jets d'eau).
- ♦ "iFilter": filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte et sans odeur.
- ♦ Vitesse de ventilation automatique pour le mode "High Speed Oven".
- ♦ Possibilité de choisir la vitesse de ventilation en mode "Combi Wave".
- ♦ Connexion Wi-Fi.
- ♦ NB: livré de série avec plaque de cuisson, spatule aluminium et chambre-box.

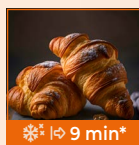
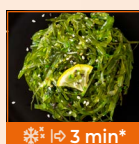
		kW	mm		kW	mm
LKS/3M		3	457x510/610xh630	LKS/6T		6 457x510/610xh630
▼ 230/1N 50Hz			cat. PLATINUM - P. 13	▼ 400/3N 50Hz		cat. PLATINUM - P. 13

### AVANTAGES

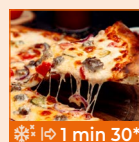
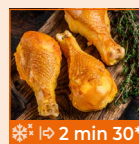
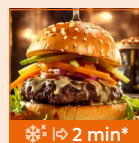
- ✓ "iBox": entretien aisé (chambre-box amovible et lavable).
- ✓ "iCompact": profondeur réduite (510 mm).
- ✓ "iStackable": superposable.
- ✓ "iFilter": filtre catalyseur intégré.



DIMENSION CHAMBRE DE CUISSON :  
310X320XH180MM



\* Produits surgelés



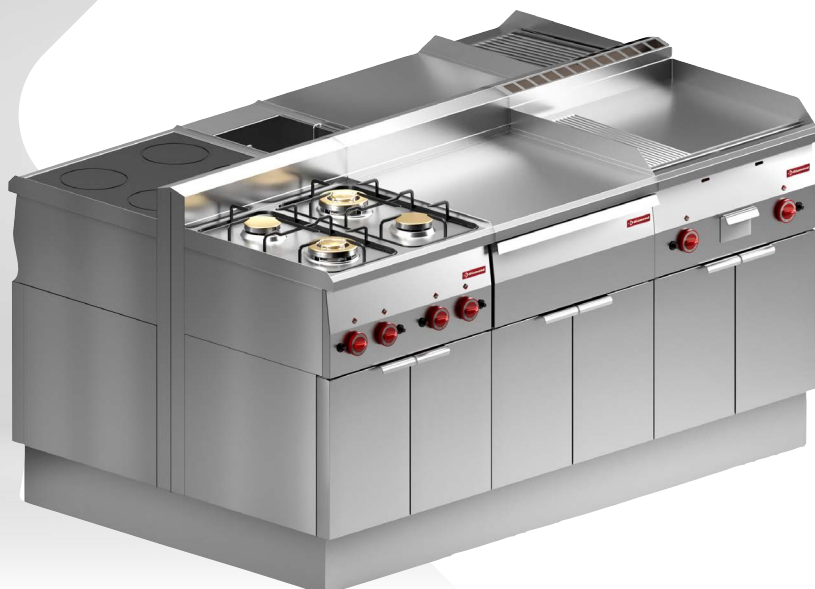
# PRO 600 EVO

PRO 600 EVO, la gamme qui mettra tout le monde d'accord...

Esthétique élégante, conçue pour répondre aux nouvelles exigences de la restauration rapide, conjugaison parfaite de fiabilité, productivité et faible encombrement, avec ses modules de 300, 600 et 900 mm.

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

Une gamme complète, une grande modularité.



► E60/F20-6T-N



► G60/F16-6T-N

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- ♦ Cuve 250x370xh210 mm (10 litres).
- ♦ Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

	Cuves	kW	mm	
<b>E60/F10-3T-N</b>	1	7.5	300x600xh280/400	<b>1 127 €</b>
<b>E60/F20-6T-N</b>	2	15	600x600xh280/400	<b>1 936 €</b>

▼ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 10

## FRITEUSES GAZ

- ♦ Cuve 280x300xh230 mm (8 litres).
- ♦ Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

	Cuves	kcal/h	mm	
<b>G60/F8-3T-N</b>	1	5850	300x600xh280/400	<b>1 232 €</b>
<b>G60/F16-6T-N</b>	2	11700	600x600xh280/400	<b>2 149 €</b>

cat. SILVER - P. 9



► 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.

	Surface	kW	mm	
<b>E60/PL3T-N</b>	295x470	3	300x600xh280/400	<b>872 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 12

<b>E60/PL6T-N</b>	595x470	6	600x600xh280/400	<b>1 231 €</b>
-------------------	---------	---	------------------	----------------

▼ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 13



► 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 de gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz).

	Surface	kcal/h	mm	
<b>G60/PL3T-N</b>	295x470	4475	300x600xh280/400	<b>897 €</b>
<b>G60/PL6T-N</b>	595x470	8950	600x600xh280/400	<b>1 251 €</b>

cat. SILVER - P. 14

# ALPHA 650 EVO

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.



► E65/F20-7T-N

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- ♦ Cuve 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L.
- ♦ Panier 220x300xh110 mm.

	Cuves	kW	mm	
<b>E65/F10-4T-N</b>	1	7,5	400x650xh280/380	<b>1 278 €</b>
<b>E65/F20-7T-N</b>	2	15	700x650xh280/380	<b>2 197 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 28



► G65/F16-7T-N

### FRITEUSES GAZ

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

	Cuves	kcal/h	mm	
<b>G65/F8-4T-N</b>	1	5400	400x650xh280/380	<b>1 362 €</b>
<b>G65/F16-7T-N</b>	2	10850	700x650xh280/380	<b>2 365 €</b>

cat. SILVER - P. 29



► E65/PLCD4T-N



► E65/PLCD7T-N

### PLAQUES DE CUISSON ÉLECTRIQUES

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

	Surface	kW	mm	
<b>E65/PL4T-N</b>	395x520	4,5	400x650xh280/380	<b>1 038 €</b>
<b>E65/PL7T-N</b>	659x520	9	700x650xh280/380	<b>1 515 €</b>
<b>E65/PL10T-N</b>	995x520	12	1000x650xh280/380	<b>2 021 €</b>

VERSION CHROME

<b>E65/PLCD4T-N</b>	395x520	4,5	400x650xh280/380	<b>1 542 €</b>
<b>E65/PLCD7T-N</b>	659x520	9	700x650xh280/380	<b>2 170 €</b>
<b>E65/PLCD10T-N</b>	995x520	12	1000x650xh280/380	<b>2 833 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 33



► G65/PLCD10T-N

### PLAQUES DE CUISSON GAZ

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

	Surface	kcal/h	mm	
<b>G65/PL4T-N</b>	395x520	4900	400x650xh280/380	<b>1 040 €</b>
<b>G65/PL7T-N</b>	659x520	9800	700x650xh280/380	<b>1 479 €</b>
<b>G65/PL10T-N</b>	995x520	13330	1000x650xh280/380	<b>2 085 €</b>

VERSION CHROME

<b>G65/PLCD4T-N</b>	395x520	4900	400x650xh280/380	<b>1 652 €</b>
<b>G65/PLCD7T-N</b>	659x520	9800	700x650xh280/380	<b>2 311 €</b>
<b>G65/PLCD10T-N</b>	995x520	13330	1000x650xh280/380	<b>2 865 €</b>

cat. SILVER - P. 30

# OPTIMA 700 EVO

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

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

	Cuves	kW	mm	
<b>E7/F13A4-N</b>	1	9	400x700xh850/920	<b>2 144 €</b>
<b>E7/F26A7-N</b>	2	18	700x700xh850/920	<b>3 490 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 69

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE HIGH POWER ♦ DIGIT ♦ CUVE "Y".

- ♦ Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- ♦ Quantité d'huile à l'utilisation : min. 14 litres max. 15 litres.
- ♦ Panier en acier chromé, dimensions 295x290xh130 mm.

	Cuves	kW	mm	
<b>E7/F15A4-NAP</b>	1	15	400x700xh850/920	<b>4 048 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 71



▶ E7/GVQA8-N

## FRITEUSES GAZ

- ♦ Cuves de 280x340xh300 mm, min. 13 litres max. 14 litres.
- ♦ Panier 260x295xh120 mm.

	Cuves	kcal/h	mm	
<b>G7/F14A4-N</b>	1	10750	400x700xh850/1180	<b>2 324 €</b>
<b>G7/F28A7-N</b>	2	21500	700x700xh850/1180	<b>4 136 €</b>

🔥 cat. SILVER - P. 66

## GRILLS À VAPEUR ÉLECTRIQUES

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

	Surface	kW	mm	
<b>E7/GVQA4-N</b>	352x475	6	400x700xh850/920	<b>2 816 €</b>
<b>E7/GVQA8-N</b>	704x475	12	800x700xh850/920	<b>4 454 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 80

## CUISINIÈRES À GAZ

- ♦ Brûleurs (7 kW).
- ♦ Couronne en laiton (high efficiency & flexibility).

	Soubass.	Brûleur	kcal/h	mm	
<b>G7/4B7T-N</b>	—	4	24080	700x700xh250/320	<b>1 541 €</b>
<b>G7/6B11T-N</b>	—	6	36120	1100x700xh250/320	<b>1 982 €</b>
<b>G7/4BA7-RN</b>	✓	4	24080	700x700xh850/920	<b>2 062 €</b>
<b>G7/6BA11-RN</b>	✓	6	36120	1100x700xh850/920	<b>2 579 €</b>

🔥 cat. SILVER - P. 51



▶ G7/6BFA11-N



## FOURNEAUX GAZ

- ♦ Brûleurs (7 kW).
- ♦ Couronne en laiton (high efficiency & flexibility).
- ♦ Four à gaz (6 kW), dimensions : 560x630xh310 mm.
- ♦ Armoire neutre GN 1/1, dimensions : 325x535xh320 mm.

	Four	Armoire	Brûleur	kcal/h	mm	
<b>G7/4BF7-N</b>	✓	—	4	29240	700x700xh850/920	<b>2 860 €</b>
<b>G7/6BFA11-N</b>	✓	✓	6	41280	1100x700xh850/920	<b>3 739 €</b>

🔥 cat. SILVER - P. 50



▶ élément chauffant relevable



▶ E7/F26A7-N



▶ E7/F15A4-NAP



▶ G7/F28A7-N

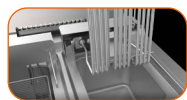


▶ G7/6BA11-RN

# OPTIMA 900 EVO



▶ E9/F21A4-NAP



▶ élément chauffant relevable



▶ E9/F36A8-N



▶ G9/F36A8-N

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- ♦ Cuve de 300x400xh250 mm., min. 16 litres max. 18 litres. 1 panier (270x325xh140 mm)
- (E9/F36A8-N : (1x) 270x325xh140 mm & (2x) 130x325xh140 mm)

	Cuves	kW	mm	
<b>E9/F18A4-N</b>	1	16	400x900xh850/920	<b>2 918 €</b>
<b>E9/F36A8-N</b>	2	32	800x900xh850/920	<b>5 194 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 104

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE HIGH POWER ♦ DIGIT ♦ CUVE "Y".

- ♦ Cuve emboutie en "Y" avec angles arrondis.
- ♦ Quantité d'huile à l'utilisation : min. 20 litres max. 21 litres.
- ♦ 1 panier en acier chromé, dimensions : 280x455xh130 mm.

	Cuves	kW	mm	
<b>E9/F21A4-NAP</b>	1	22.5	400x900xh850/920	<b>5 233 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 105

## FRITEUSES À GAZ

- ♦ Cuve de 300x400xh315 mm, min. 16 litres, max. 18 litres. 1 panier (270x360xh140 mm)
- (G9/F36A8-N : (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm).

	Cuves	kcal/h	mm	
<b>G9/F18A4-N</b>	1	15480	400x900xh850/1180	<b>2 995 €</b>
<b>G9/F36A8-N</b>	2	30960	800x900xh850/1180	<b>5 619 €</b>

cat. SILVER - P. 106



▶ E9/GVQA8-N

## GRILLS À VAPEUR ÉLECTRIQUES

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

	Surface	kW	mm	
<b>E9/GVQA4-N</b>	370x640	7	400x900xh850/920	<b>3 438 €</b>
<b>E9/GVQA8-N</b>	740x640	14	800x900xh850/920	<b>5 440 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 116

## FOURNEAUX À GAZ SUR ARMOIRE OUVERTE

- ♦ Brûleurs (7 kW & 11 kW).
- ♦ Couronne en laiton (high efficiency & flexibility).

	Soubass.	Brûleur	kcal/h	mm	
<b>G9/4BA8-N</b>	✓	4	30960	800x900xh850/920	<b>2 286 €</b>
<b>G9/6BA12-N</b>	✓	6	46440	1200x900xh850/920	<b>3 312 €</b>

cat. SILVER - P. 94



▶ G9/6BFA12-N



▶ G9/6BA12-N

## FOURNEAUX À GAZ

- ♦ Brûleurs (7 kW & 11 kW).
- ♦ Couronne en laiton (high efficiency & flexibility).
- ♦ Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- ♦ Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm).

	Four	Armoire	Brûleur	kcal/h	mm	
<b>G9/4BF8-N</b>	✓	—	4	36980	800x900xh850/920	<b>3 283 €</b>
<b>G9/6BFA12-N</b>	✓	✓	6	52460	1200x900xh850/920	<b>4 433 €</b>

cat. SILVER - P. 95

PRO DUTY LINE



▶ DW3414-DE

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.

	Type	kW	mm	
<b>DW3414-DE</b>	DIGIT	1.9	553x488xh343	<b>663 €</b>
	⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 193

HEAVY DUTY LINE

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 de la grille d'aération et nettoyage du filtre aisés.
- ♦ Réalisation intérieure et extérieure en acier inox.

	Type	kW	mm	
<b>DW3418-M</b>	MEC	3	641x559xh451	<b>1088 €</b>
	⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 194



▶ DW3418-M



▶ DW3421-DE

FOUR MICRO-ONDES EN INOX (GN 2/3), 2100 W. (34 L) ♦ 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.

	Type	kW	mm	
<b>DW3421-DE</b>	DIGIT	3.2	574x528xh368	<b>1174 €</b>
	⚡ 230/1N 50Hz			cat. SILVER - P. 194

MULTIFONCTION PLUS

FOURS À CONVECTION ÉLECTRIQUE

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

	Type	kW	mm	
<b>FMX-4136</b>	MEC	2.4	555x550xh355	<b>848 €</b>
	⚡ 230/1N 50-60Hz			cat. SILVER - P. 198



▶ FMX-4136

# COOK & CHILL

## FOURS VAPEUR/CONVECTION "COOK & CHILL"

- ◆ Four "LENGTHWISE" entièrement acier inox AISI 304.
- ◆ Éclairage LED.
- ◆ Porte triples vitrages, vitre interne sur charnières.
- ◆ Ouverture de porte en 2 étapes.
- ◆ Indice de protection IPx5.
- ◆ Structures "antibasculante" (h. 65 mm).
- ◆ **Chauffage électrique** : par résistances blindées circulaires inoxydables.
- ◆ **Chauffage gaz** : par brûleurs pulsés et échangeurs de chaleur.
- ◆ NB : livré sans grilles et sans plats GN.



## VAPEUR DIRECTE • DIGITALE

- ◆ Vapeur à injection directe (90% de saturation).
- ◆ Commandes à touches sensibles "affichage digital".
- ◆ 11 niveaux d'humidification.
- ◆ Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases.
- ◆ 5 régulations de vitesse.
- ◆ Sonde à cœur (1 capteur "sensor").
- ◆ "AUTO-CLEANING", 4 différents cycles.

	Niveaux	Capacité	kW	mm	
<b>SDE/06S</b>	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	<b>6 928 €</b>
<b>SDE/10S</b>	10x GN 1/1	50 kg	19	867x850xh1058	<b>8 774 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 21

	Niveaux	Capacité	kcal/h	kW	mm	
<b>SDG/06S</b>	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	<b>8 885 €</b>
<b>SDG/10S</b>	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	<b>10 476 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 21



## VAPEUR PAR BOILER • TOUCH SCREEN (7")

- ◆ Certification "Energy Star".
- ◆ Vapeur généré par boiler.
- ◆ Commandes "TOUCH SCREEN" écran tactile de 7".
- ◆ 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, "AUTOMATIC MODE", 11 cycles spéciaux : "LOW T° COOKING", "BANQUETING", "FRESH PASTA PASTEURISATION", "DEHYDRATING", etc...
- ◆ 7 régulations de vitesse.
- ◆ Sonde à cœur (6 capteurs "sensors").
- ◆ Port USB (gestion des données HACCP).
- ◆ "AUTO-CLEANING" dispositif de nettoyage avec détartrage du boiler.
- ◆ En option : module de communication four & cellule "TOUCH" (voir : AC/CMAF-X).

	Niveaux	Capacité	kW	mm	
<b>SBET/06S</b>	6x GN 1/1	30 kg	11	867x850xh808	<b>10 746 €</b>
<b>SBET/10S</b>	10x GN 1/1	50 kg	11	867x850xh808	<b>12 463 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 27

	Niveaux	Capacité	kcal/h	kW	mm	
<b>SBGT/06S</b>	6x GN 1/1	30 kg	10318	1.1	867x850xh808	<b>13 784 €</b>
<b>SBGT/10S</b>	10x GN 1/1	50 kg	26655	1.1	867x850xh1058	<b>15 787 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz cat. PLATINUM - P. 27

## CELLULES DE CONGÉLATION RAPIDE • TOUCH SCREEN (7") • "COOK & CHILL"

- ◆ Construction en acier inox AISI 304, structure monobloc, isolation 60 mm.
- ◆ Angles arrondis avec fond emboutit et décharge.
- ◆ Structure "anti basculant" (h. 65mm), glissières pour GN 1/1 et 600x400 mm.
- ◆ Ventilateur(s) surdimensionné(s) en acier inox AISI 304.
- ◆ Porte (non réversible) avec ouverture à 180°, joint magnétique, micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur.
- ◆ Unité hermétique en classe climatique 4, évaporateur ventilé surdimensionné traité contre les sels "coating", dégivrage automatique à chaque cycle ou manuel, pressostat de sécurité et relais thermiques de surchauffe.

- ◆ Sonde à cœur (3 capteurs).
- ◆ Panneau de Commandes TOUCH SCREEN (7"). Indice de protection IPx5.
- ◆ Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, utilisation sur 16 différentes phases, 7 réglages de vitesse.
- ◆ 5 cycles personnalisables (soft +3 ou -18°C, hard +3 ou -18°C, maintien), cycles spécifiques pour la crème glacée, le yogourt, le chocolat, sushi/sashimi, etc...
- ◆ En option : module de communication four & cellule TOUCH SCREEN (voir : AC/CMAF-X).

	Capacité	kg +3°	kg -18°	kW	°C	mm	
<b>BCC/XT-06-R2</b>	6x GN1/1 5x 600x400mm	30	30	2.7	+10° -18° +10° +3°	897x937xh1020	<b>13 263 €</b>
<b>BCC/XT-10-R2</b>	10x GN1/1 8x 600x400mm.	50	50	4.15	+10° -18° +10° +3°	895x939xh1731	<b>17 410 €</b>

⚡ R290 ⚡ 400/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 33



COMBI SMART EVO

FOUR VAPEUR/CONVECTION ÉLECTRIQUE GN ♦ "LENGTHWISE"

- ♦ Panneau de commandes supérieur.
- ♦ Fours "LENGTHWISE" (GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1).
- ♦ Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.
- ♦ Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, fond avec décharge.
- ♦ Turbines "autorevers".
- ♦ Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox.
- ♦ Vapeur "directe" par "nébulisation".
- ♦ Structure porte platines amovible, espacement 40 mm (sur demande 67 mm).
- ♦ Cuvette récolte condensat (sur la porte), reliée directement à la décharge.
- ♦ Lumière allogène interne.
- ♦ Porte avec double vitrage (réversible), vitre intérieure sur charnières.
- ♦ Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- ♦ Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à l'ouverture de la porte.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ Minuterie de 1 à 120 min.
- ♦ 3 systèmes de cuisson différents: Convection (50° / 270° C), Vapeur (50° / 110° C) et Mixte convection/vapeur (50° / 270° C).
- ♦ Livré de série avec 1 grille.



► FVS6-411/CMC

VERSION COMMANDE MÉCANIQUE

- ♦ "Oura" manuel.
- ♦ 1 vitesse (2800 tours/minutes).

		Niveaux	Type	Nettoyage auto.	Vitesse	kW	mm	
FVS6-423/CMC		6x GN 2/3	MECANIC	—	1	5.5	519x704xh783	<b>3 935 €</b>
FVS6-411/CMC		6x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	519x879xh783	<b>4 200 €</b>
FVS10-711/CMC		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	12.5	519x879xh943	<b>5 478 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

VERSION COMMANDE TOUCH/DIGITALE ET TOUCH SCREEN (7")

- ♦ "Oura" motorisé.
- ♦ 3 vitesses 1500/2300/2800 tours/minutes.
- ♦ Système de lavage intégré AUTO-CLEANING (4 différents cycles).
- ♦ 10 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 89 autres programmes.
- ♦ Fonctions "multicooking" (cuisson simultanées), "Cook&Hold" (maintien à température).
- ♦ Préchauffage automatique, refroidissement rapide, allumage différé (programmable).
- ♦ Port "USB".
- ♦ Sonde à cœur, avec DELTA-T (fours prédisposés).
- ♦ Dispositif d'autodiagnostic.
- ♦ Pompe doseur produit de la lavage et pompe doseur produit de rinçage.



► FVS6-411/CTS



TOUCH 7" : .../CTS



► FVS6-411/CTD

		Niveaux	Type	Nettoyage auto.	Vitesse	kW	mm	
FVS6-423/CTD		6x GN 2/3	TOUCH/DIGIT	✓	3	5.5	519x704xh783	<b>5 157 €</b>
FVS6-411/CTD		6x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	7	519x879xh783	<b>5 486 €</b>
FVS10-711/CTD		10x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	✓	3	12.5	519x879xh943	<b>6 962 €</b>
FVS6-411/CTS		6x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	7	519x879xh783	<b>6 074 €</b>
FVS10-711/CTS		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	✓	3	12.5	519x879xh943	<b>7 492 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

**COMBI LINE EVO**

**FOUR VAPEUR/CONVECTION ÉLECTRIQUE GN + "CROSSWISE"**

- ♦ Fours "CROSSWISE" (chargement en largeur).
- ♦ Réalisation externe en acier inox AISI 430, sur pieds réglables.
- ♦ Enceinte de cuisson en acier inox AISI 304, fond avec décharge.
- ♦ Turbines "autorevers".
- ♦ Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox.
- ♦ Vapeur "directe" par "nébulisation".
- ♦ Structure porte platines, espacement 69 mm.
- ♦ Cuvette récolte condensat (sur la porte), reliée directement à la décharge.
- ♦ Lumière LED sur la porte.
- ♦ Porte avec double vitrage (réversible), vitre intérieure sur charnières.
- ♦ Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte.
- ♦ Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à l'ouverture de la porte. -Thermostat de sécurité.
- ♦ Minuterie de 1 à 120 min.
- ♦ 3 systèmes de cuisson différents: Convection (50° / 270° C), Vapeur (50° / 110° C) et Mixte convection/vapeur (50° / 270° C).
- ♦ Livré de série avec 1 grille



► DFV711/CMC

**VERSION COMMANDE MÉCANIQUE.**

- ♦ "Oura" manuel.
- ♦ 1 vitesse (2800 tours/minutes).

		Niveaux	Type	Nettoyage auto.	Vitesse	kW	mm	
<b>DFV511/CMC</b>		5x GN 1/1	MECANIC	—	1	7	780x910xh740	<b>4 007 €</b>
<b>DFV711/CMC</b>		7x GN 1/1	MECANIC	—	1	11	780x910xh880	<b>4 964 €</b>
<b>DFV1011/CMC</b>		10x GN 1/1	MECANIC	—	1	14	780x910xh1090	<b>5 858 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

**VERSION COMMANDE TOUCH/DIGITALE ET TOUCH SCREEN (7")**

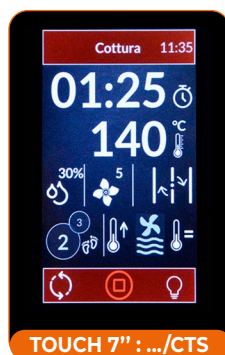
- ♦ "Oura" motorisé.
- ♦ 3 vitesses 1500/2300/2800 tours/minutes.
- ♦ Système de lavage intégré AUTO-CLEANING (4 différents cycles).
- ♦ 10 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 89 autres programmes.
- ♦ Fonctions "Multicooking" (cuisson simultanées), "Cook&Hold" (maintien à température).
- ♦ Programmes de régénération.
- ♦ Préchauffage automatique, refroidissement rapide, allumage différé (programmable).
- ♦ Port "USB".
- ♦ Sonde à cœur, avec DELTA-T (fours prédisposés).
- ♦ Dispositif d'autodiagnostic.
- ♦ Pompe doseur produit de la lavage et pompe doseur produit de rinçage.



► DFV1011/CTS



► DFV711/CTD



TOUCH 7" : .../CTS

		Niveaux	Type	Nettoyage auto.	Vitesse	kW	mm	
<b>DFV511/CTD</b>		5x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	√	3	7	780x910xh740	<b>5 351 €</b>
<b>DFV711/CTD</b>		7x GN 1/1	TOUCH/DIGIT	√	3	11	780x910xh880	<b>6 292 €</b>
<b>DFV711/CTS</b>		7x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	√	3	11	780x910xh880	<b>7 127 €</b>
<b>DFV1011/CTS</b>		10x GN 1/1	TOUCH/SCREEN	√	3	14	780x910xh1090	<b>7 731 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

**TURBO LINE EVO**

**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-plat 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 commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.



STRUCTURE H 70 mm

► CGE23-L



STRUCTURE H 75 mm

► CGE611-BQ

	Niveaux	kW	mm	
<b>CGE23-L</b>	4x GN 2/3	3.3	590x700xh610	<b>1 182 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 199</span>				

	Niveaux	kW	mm	
<b>CGE11-M-230/1-</b>	4x GN 1/1	3	885x795xh560	<b>1 662 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 200</span>				

	Niveaux	kW	mm	
<b>CGE11-N</b>	4x GN 1/1	6.4	885x795xh560	<b>1 616 €</b>
<b>CGE611-BQ</b>	6x GN 1/1	7.8	885x815xh720	<b>2 105 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 199</span>				

**CHICKEN LINE PLUS**

**RÔTISSOIRES À POULETS**

- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ♦ Capacité de 6 poulets (1,25 kg) par broche (longueur utile : 900mm), toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique.
- ♦ **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.
- ♦ Éclairage par lampes halogènes.
- ♦ Cuvette de récolte des graisses extractible (même avec vitres fermées), de très grande capacité.
- ♦ Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.

	Broche	Poulet	kcal/h	kW	mm	
<b>RVE/3C-CM</b>	3	18	—	14.4	1098x480xh820	<b>2 792 €</b>
<b>RVE/4C-CM</b>	4	24	—	19.2	1098x480xh1000	<b>3 446 €</b>
<b>RVG/3-CM</b>	3	18	15222	0.11	1098x480xh820	<b>2 611 €</b>
<b>RVG/4-CM</b>	4	24	20296	0.11	1098x480xh1000	<b>3 132 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 187



► RVE/4C-CM



► RPB-5C

**SWING SPIT LINE**

**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, supérieur par des tubes de quartz infrarouges.
- ♦ Régulation par thermostat, thermomètre analogique et d'une minuterie.
- ♦ Éclairage halogène.
- ♦ Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles.
- ♦ Cuvette inférieure de récolte du jus de cuisson.

	Poulet	kW	mm	
<b>RPB-5C</b>	25	8.5	850x700xh940	<b>4 935 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 191</span>				

# MAXIMA 1700 & 2200

## GRILLS ÉLECTRIQUES HIGH POWER

- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ♦ Grilles de cuisson en forme de "U", en acier inox de 2mm d'épaisseur, enveloppant les résistances pour réduire l'espace entre elles, limiter la consommation d'énergie et accélérer la gestion des pics de production.
- ♦ 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°.



► E22/GPLP3-HP

	Surface	kW	mm	
<b>E17/GPLP1-HP</b>	345x400	3.75	400x700xh250(320)	<b>3 718 €</b>
<b>E17/GPLP2-HP</b>	690x400	7.5	800x700xh250(320)	<b>5 407 €</b>
<b>E17/GPLP3-HP</b>	1030x400	11.25	1200x700xh250(320)	<b>7 303 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

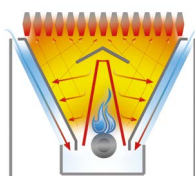
	Surface	kW	mm	
<b>E22/GPLP1-HP</b>	345x600	5.8	400x900xh250(320)	<b>4 075 €</b>
<b>E22/GPLP2-HP</b>	690x600	11.6	800x900xh250(320)	<b>6 255 €</b>
<b>E22/GPLP3-HP</b>	1030x600	17.4	1200x900xh250(320)	<b>7 788 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 57

## GRILLS GAZ HIGH POWER

- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ♦ Grille épaisse, en fonte antiadhésive, stockent davantage de chaleur pour limiter la consommation d'énergie et accélérer la gestion des pics de production.
- ♦ Brûleurs en acier inox AISI 304 à flamme stabilisée.
- ♦ Déflecteurs et radiants, amovibles, assurant des températures extrêmement élevées.
- ♦ Tiroir(s) de récupération de graisse extractible(s).



► G17/GPLP1-HP



► G22/GPLP2-HP

	Surface	kcal/h	mm	
<b>G17/GPLP1-HP</b>	371x472	6018	400x700xh250(320)	<b>3 890 €</b>
<b>G17/GPLP2-HP</b>	742x472	12038	800x700xh250(320)	<b>4 820 €</b>

	Surface	kcal/h	mm	
<b>G22/GPLP1-HP</b>	371x644	9028	400x900xh250(320)	<b>4 653 €</b>
<b>G22/GPLP2-HP</b>	742x644	18056	800x900xh250(320)	<b>5 854 €</b>
<b>G22/GPLP3-HP</b>	1113x644	27085	1200x900xh250(320)	<b>7 079 €</b>

cat. GOLD - P. 56

## PLAQUES DE CUISSON LISSE HIGH POWER ♦ NITRO CHROME

- ♦ Plaque de cuisson très haut rendement (pour usage intensif).
- ♦ Surface extra large en nitro chrome (20mm) garanti facilité d'entretien, anti-rayures, atténuation de la réverbération de la chaleur.
- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304, "top" embouti (20/10 mm), vérins de mise à niveau, étanchéité à l'eau "IPX5".
- ♦ Plaque de cuisson inclinée à haute conductibilité thermique (Certifié alimentaire suivant réglementation Européenne CE n.1935/2004), rebord périphérique soudé garantissant une parfaite étanchéité.
- ♦ Tiroir de récupération du jus de cuisson.
- ♦ Chauffage gaz, par brûleurs (4 rampes par 1/2 module) en inox à flamme stabilisée.
- ♦ Chauffage électrique par résistances en inox, placées en dessous de la plaque.



► E22/PLNC12-HP



► G22/PLNC12-HP

	kW	mm	
<b>E22/PLNC12-HP</b>	20	1200x930xh250(320)	<b>10 111 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

	kcal/h	mm	
<b>G22/PLNC12-HP</b>	28375	1200x930xh250(320)	<b>10 522 €</b>

## CHARCOAL PLUS

### FOURS BBQ À CHARBON

- Construction extérieure en acier peint (CBQ-.../RX en acier inox), 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 (CBQ-.../RX avec tablette et porte

- relevable en inox), avec une grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure.
- Collecteur de graisse intégré, avec tiroir récolteur.
- Tiroir à cendres (amovible).
- Thermomètre analogue.
- Dispositif pare-feu intégré.
- Dispositif régulateur du flux d'air en cheminée intégré.
- Livré avec 1 pince à viande, 1 racloir et 1 grille en forme de "O"



▶ CBQ-120/RX



▶ CBQ-120/BK

	Grilles	kg/h	Couleur	mm	
<b>CBQ-060/RX</b>	585x465	60	Inox	800x645(885)xh690(840)	<b>7 009 €</b>
<b>CBQ-075/RX</b>	685x535	75	Inox	900x722(953)xh690(840)	<b>8 595 €</b>
<b>CBQ-120/RX</b>	1060x625	150	Inox	1300x829(1180)xh870(1080)	<b>11 377 €</b>

cat. PLATINUM - P. 9

	Grilles	kg/h	Couleur	mm	
<b>CBQ-060/BK</b>	585x465	60	Noir	706x613(925)xh690	<b>4 839 €</b>
<b>CBQ-075/BK</b>	685x535	75	Noir	800x675(990)xh690	<b>5 962 €</b>
<b>CBQ-120/BK</b>	1060x625	150	Noir	1200x784(1176)xh870	<b>9 041 €</b>

cat. PLATINUM - P. 7

## VACCUUM COOKING PLUS

### CUISEUR SOUS VIDE À BASSE TEMPÉRATURE • NFC

- Antenne intégrée, avec technologie NFC.
- Ecran tactile 5" (IP 67).
- Régulation électronique T° 24° à 95°, haute précision (0,1 C°), Jusqu'à 10 programmes instantanés ou fonctionnement en mode manuel (température + temps).
- Agitateur d'eau avec hélice.
- Serre-joint pour placement dans tout récipient de cuisson (hauteur max.152 mm et capacité d'eau max. 57,5 Lit.).
- Poignée ergonomique en acier inox.
- Dispositif de sécurité en cas d'utilisation à sec.
- Resistance de chauffe et agitateur protégés avec une grille inox.
- Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).
- NB: Sondes Wireless (SSV/XP) & séparateur de sachets (SPC/XP) non inclus.



GN 1/1

mm

**V1/IC** 360x565xh230 **349 €**



GN 2/1

mm

**V2/IC** 565x685xh230 **561 €**



▶ HOT-BLOC/XP

	kW	mm	
<b>HOT-BLOC/XP</b>	2	165x203xh377	<b>1 285 €</b>

▶ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 127

## BAIN - MARIE LINE

### 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.



▶ BMZR/XS



▶ BMG-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 piézoélectrique.

	kW	mm	
<b>BMZR/XS</b>	1.5	330x530xh240	<b>268 €</b>

▶ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 172

	kcal/h	mm	
<b>BMG-1/1</b>	1550	365x575xh305	<b>338 €</b>

cat. SILVER - P. 172

## HOT DOG LINE

### CHAUFFES SAUCISSES ÉLECTRIQUES

- Manchon en verre Pirex ± 40 saucisses, 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox.
- Régulateur d'énergie.



▶ STAR-HD/R


	Plot	kW	mm	
<b>STAR-HD/R</b>	3	0.65	440x300xh400	<b>518 €</b>

▶ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 184

## TOASTER LINE


### GRILLE PAIN CONVOYEUR

- ◆ Productivité : 1080 toasts/h.
- ◆ Interrupteur on/off, commandes indépendantes (supérieures, inférieures).
- ◆ 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.

		kW	mm	
<b>GPE/210</b>		3	750x435xh260/320	<b>1 166 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 182		

### TOASTER AUTOMATIQUE

- ◆ Production 300 à 540 toasts/heure, 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.

		kW	mm	
<b>TA/540</b>		2.65	500x680xh460	<b>1 265 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		



▶ GPE/210




▶ TA/540



▶ 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 minutes (position en continu).
- ◆ Des tubes "quartz".
- ◆ Cuvette inférieure amovible.
- ◆ Paroi arrière pour un entretien aisé.
- ◆ Réalisation en acier inox.

		kW	mm	
<b>MS12/R-N</b>		2.7	640x380xh330	<b>655 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 181		

### TOASTER-SALAMANDRE GN 1/1 ÉLECTRIQUE • 2 ÉTAGES (520X320) • À "QUARTZ"

- ◆ 2 étages, grilles 520x320 mm.

		kW	mm	
<b>MD22/R-N</b>		4	640x380xh475	<b>803 €</b>
⚡ 2x 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		




▶ TPW/30

## CONVEYOR LINE

### FOUR CONVOYEUR AU QUARTZ "S-POWER"

- ◆ Tunnel : largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm.
- ◆ Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartzs infrarouges.
- ◆ Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demie 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 en 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.

		kW	mm	
<b>TPW/30</b>		3	470x720xh385	<b>1 905 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 182		

**SALAMANDER** LINE

**SALAMANDRES GAZ ET ÉLECTRIQUES**

- ♦ Réalisation : entièrement en acier inoxydable.
- ♦ SX/... : réglable sur 4 niveaux, SA/... : plafond mobile (brevet exclusif).
- ♦ Plat inférieur amovible GN.
- ♦ Zone(s) de chauffe indépendantes pour une cuisson économique, 1/2 ou pleine puissance.
- ♦ **Version électrique** : chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incolory", 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).



► SX/81G



► SA/60E

	Surface	Plafond mobile	kcal/h	kW	mm	
<b>SX/80E</b>	740x375	—	—	4	800x590xh590	<b>1 570 €</b>
<b>SX/81G</b>	740x375	—	7000	—	800x590xh590	<b>2 177 €</b>

▼ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129

	Surface	Plafond mobile	kcal/h	kW	mm	
<b>SA/60E</b>	540x375	✓	—	3	600x590xh590	<b>2 174 €</b>
<b>SA/61G</b>	540x375	✓	4550	—	600x590xh590	<b>2 731 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 129



► IND-2F35/DH



► WOKI-35/DH

**PLAQUE À INDUCTION "WOK"**

- ♦ Inducteur de 280 mm.
- ♦ Régulation sur 20 positions de 50 W.
- ♦ 3500 W, minuterie de 0-99 minutes.

	kW	mm	
<b>WOKI-35/DH</b>	3.5	390x430xh160	<b>2 327 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 134

**INDUCTION** COOKING

**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".
- ♦ Équipé d'un ventilateur de refroidissement.
- ♦ Filtre lavable.
- ♦ Châssis en acier inox.



► IND-25/DH

	Surface	Ø	kW	mm	
<b>IND-25/DH</b>	280x280	180	2.5	280x360xh105	<b>871 €</b>
<b>IND-30/DH</b>	280x280	180	3	280x360xh105	<b>958 €</b>
<b>IND-35/DH</b>	280x280	210	3.5	280x360xh105	<b>1 254 €</b>
<b>IND-2F35/DH</b>	560x280	180	3.5	560x360xh105	<b>1 605 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 133

**STOVE** LINE

**RÉCHAUD BAS AVEC 1 FEU VIF**

- ♦ Brûleur en fonte à haut rendement (12 kW), grille support (550x550 mm).
- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.



► BBRV-N

	kcal/h	mm	
<b>BBRV-N</b>	10300	580x580xh520	<b>805 €</b>

cat. SILVER - P. 136



► RF2G/Q

**RÉCHAUD À GAZ DE TABLE + 2 FEUX VIFS**

- ♦ Brûleurs à haut rendement (1x7 kW et 1x5 kW).
- ♦ Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple.
- ♦ Grilles en fonte émaillée 350x290 mm.

	kcal/h	mm	
<b>RF2G/Q</b>	10320	690x510xh195	<b>840 €</b>

cat. SILVER - P. 135

**SNACKING LINE**

**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 ralentie, munie(s) de thermocouples de sécurité et allumage par piézoélectrique.
- **Version électrique** : résistance(s) traitées "incoloy", commutateurs-thermostats 0-300°C et voyant(s) lumineux.
- Vérin(s) réglable(s).



▶ FTE-60/XC



▶ FTG-60/XC



▶ FTG-60/SS

**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 piézoélectrique.

	Surface	kcal/h	kW	mm	
<b>FTE-60/XC</b>	580x380	—	3.5	600x450xh190	<b>773 €</b>
<b>FTG-60/XC</b>	580x380	4729	—	600x450xh190	<b>822 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 166

	Surface	kcal/h	kW	mm	
<b>FTE-40/SS</b>	400x400	—	3	400x450xh190	<b>587 €</b>
<b>FTE-60/SS</b>	600x400	—	6	600x450xh190	<b>785 €</b>
<b>FTG-40/SS</b>	400x400	2750	—	400x450xh190	<b>625 €</b>
<b>FTG-60/SS</b>	600x400	5500	—	600x450xh190	<b>834 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 165

**PLANCHA LINE**

**PLAQUE DE CUISSON**

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



▶ PLANCHA/2ELCR-N



▶ PLANCHA/3CR-N

**PLAQUES DE CUISSON LISSE • ÉLECTRIQUE**

	Surface	kW	mm	
<b>PLANCHA/2EL-N</b>	555x400	4	608x530xh305	<b>714 €</b>
<b>PLANCHA/3EL-N</b>	755x400	6	808x530xh305	<b>888 €</b>

VERSION CHROME

<b>PLANCHA/2ELCR-N</b>	555x400	4	608x530xh305	<b>1 010 €</b>
<b>PLANCHA/3ELCR-N</b>	755x400	6	808x530xh305	<b>1 303 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 167

**PLAQUE DE CUISSON LISSE • À GAZ**

	Surface	kcal/h	mm	
<b>PLANCHA/2-N</b>	555x400	4990	620x510xh305	<b>740 €</b>
<b>PLANCHA/3-N</b>	755x400	7485	820x510xh305	<b>970 €</b>

VERSION CHROME

<b>PLANCHA/2CR-N</b>	555x400	4990	620x510xh305	<b>1 125 €</b>
<b>PLANCHA/3CR-N</b>	755x400	7485	820x510xh305	<b>1 455 €</b>

cat. SILVER - P. 168

**CONTACT LINE**

**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.



▶ CONTACTDG2/SN

**CONTACT-GRILL "HAUT RENDEMENT" • PLAQUES ÉMAILLÉES**

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit.
- Plaque inférieure munie d'un sélecteur indépendant.



▶ BIGFOOD/SN

	Surface	kW	mm	
<b>CONTACTSM1/SN</b>	360x240	3	430x385xh220	<b>716 €</b>
<b>CONTACTDG2/SN</b>	535x240	4	600x385xh220	<b>954 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

	Surface	kW	mm	
<b>BIGFOOD/SN</b>	410x620xh340	3.6		<b>937 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 161

# FRYERS LINE

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES MONOPHASÉES

- ♦ Réalisation en acier inoxydable.
- ♦ Panier en acier nickelé, (très robuste), avec poignée athermique.
- ♦ Cuve en 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 voyants lumineux.
- ♦ Robinet de vidange (tout en acier inox) avec dispositif de sécurité.
- ♦ Entretien facile : boîtier de commandes démontable (muni d'un micro-interrupteur de sécurité).
- ♦ Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.
- ♦ Fait en Europe.



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE TABLE 8 LITRES + ROBINET DE VIDANGE

- ♦ Panier de dimensions 220x250xh100 mm.
- ♦ Cuve avec capacité utile (+/- 7 litres).

	L	Panier	kW	mm	
<b>F8E/D1</b>	8	220x250xh100	3	265x445xh350	<b>317 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 154</span>					

## FRITEUSE ÉLECTRIQUE DE TABLE 2X 8 LIT.+ ROBINET DE VIDANGE

- ♦ 2 paniers de dim. 220x250xh100 mm.
- ♦ 2 cuves avec capacité utile (+/- 7 Lit).

	L	Panier	kW	mm	
<b>F8E/D2</b>	8+8	220x250xh100	6	545x445xh350	<b>551 €</b>
⚡ 2x 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 154</span>					

## FRITEUSE DE TABLE ÉLECTRIQUE "S-POWER" 12 LITRES

- ♦ Réalisation en acier inox - Robinet de vidange, munis d'une sécurité.
- ♦ Panier en acier inox (très robuste "renforcé"), avec poignée athermique.
- ♦ Chauffage par résistance blindée "traitée".
- ♦ Zone froide (pas de carbonisation des déchets alimentaires).
- ♦ Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection).
- ♦ Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine.



	L	Panier	kW	mm	
<b>F12TR/SP</b>	12	255x255xh110	7.5	325x430xh510	<b>573 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 155</span>					



## FRITEUSE ÉLECTRIQUE GRANDE CAPACITÉ

- ♦ Idéale pour les beignets, muffins, chips,...
- ♦ Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange.
- ♦ Régulation de 50 à 190°C.

### VERSION CUVE DE 16 LITRES

- ♦ Capacité min. 14 litres et max. 16 litres.
- ♦ 1 panier 475x245xh80 mm, avec 2 poignées athermiques.

	L	Panier	kW	mm	
<b>F16E/D-N</b>	16	475x245xh80	9	540x450xh370	<b>790 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 155</span>					

### VERSION CUVE DE 30 LITRES

- ♦ Capacité min. 27 litres et max. 30 litres.
- ♦ 1 panier 585x445xh80 mm avec 2 poignées.

	L	Panier	kW	mm	
<b>F30E/D-N</b>	30	585x445xh80	15	670x650xh370	<b>1117 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 156</span>					

# FRYERS LINE PLUS

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES -TOP-

- ◆ Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- ◆ Paniers aux poignées athermiques.
- ◆ Vidange par robinet tout en 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.

	L	Panier	kW	mm	
<b>FSM-12ET/N</b>	12	250x270xh110	9	400x600xh445	<b>954 €</b>
<b>FSM-2V5ET/S</b>	8+8	131x320xh145	9	400x600xh445	<b>1 067 €</b>

⚡ 400-230/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 156



▶ FSM-12ET/N

▶ FSM-2V5ET/S



▶ FSM-16E/N

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES ♦ 1 CUVE 16 LIT. ♦ SUR MEUBLE

- ◆ Cuve (isolée) en inox avec égouttoir.
- ◆ Bloc de résistance amovible, entretien aisé.
- ◆ FSM-16E/... 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 de sécurité. filtration automatique de l'huile.
- ◆ FSM-16E/FL avec filtration automatique de l'huile.



▶ FSM-16E/FL



	L	Panier	kW	mm	
<b>FSM-16E/N</b>	16	205x305xh145	12	400x650xh980	<b>1 625 €</b>
<b>FSM-16E/FL</b>	16	250x300xh145	12	400x700xh980	<b>4 117 €</b>
<b>FSM-2V6E/N</b>	10+10	128x320xh145	12	400x650xh980	<b>1 802 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 158



## FRITEUSE GAZ 12 LIT. -TOP-

- ◆ Panier 250x270xh110 mm.
- ◆ Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.
- ◆ Vidange par robinet tout en inox.
- ◆ Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier.
- ◆ Réglage thermostatique 190°C.
- ◆ 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve.
- ◆ Réalisation en acier inox.



▶ FSM-12GT/N

## 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 piézo, veilleuse de maintien.
- ◆ Réglage thermostatique 190°C.
- ◆ Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.



▶ FSM-16G/C

	L	Panier	kcal/h	mm	
<b>FSM-12GT/N</b>	12	250x270xh110	7740	400x700xh525	<b>1 653 €</b>

cat. SILVER - P. 152

	L	Panier	kcal/h	mm	
<b>FSM-16G/C</b>	16	250x300xh145	12040	400x700xh875/1062	<b>1 889 €</b>

cat. SILVER - P. 153

MECA LINE



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 pré-cuits, 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.
- ♦ Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion.
- ♦ Vanne thermostatique de type "SIT" munie d'une sécurité par thermocouple et piézo 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.

	Cuves	kW/Cuve	kcal/h	mm	
<b>MECA-FRYER/1B</b>	1x 13 Lit.	1x 16,16	13760	535x870xh930/1507	<b>3 940 €</b>
<b>MECA-FRYER/2B</b>	2x 13 Lit.	2x 16,16	27520	960x870xh930/1507	<b>6 556 €</b>
<b>MECA-FRYER/3B</b>	3x 13 Lit.	3x 16,16	41280	1445x870xh930/1507	<b>9 406 €</b>



► MECA-FRYER/3B

ASIA LINE

FOURNEAUX WOK AVEC RIDEAU D'EAU

- ♦ Brûleurs type wok Ø 290 mm (21,44 kW) et Ø 230 mm (10,13 kW).
- ♦ Plan de cuisson embouti, bacs de récupération inférieurs.
- ♦ Évacuation 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 3/4").
- ♦ Rideau d'eau comprend un robinet et une étagère.

	Brûleur	kcal/h	mm	
<b>ASIA2-C3R/11</b>	3	50645	1100x900xh780/1300	<b>5 014 €</b>
<b>ASIA2-C5R</b>	5	80805	1800x900xh780/1300	<b>6 954 €</b>
<b>ASIA2-C7R</b>	7	110965	2250x900xh780/1300	<b>9 337 €</b>



► ASIA2-C5R



► KEB-E40



► KEB-G81

GYROS LINE

GYROS GRILL

- ♦ Réalisation acier inox.
- ♦ Mise en place aisée de la broche, support de broche complètement hermétique.
- ♦ 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).



	Broche	Capacité	kW	mm	
<b>KEB-E40</b>	400 mm	15-20 kg	3.6	580x660xh695	<b>1 095 €</b>
<b>KEB-E60</b>	600 mm	25-35 kg	5.8	580x660xh870	<b>1 465 €</b>
<b>KEB-E80</b>	800 mm	40-55 kg	7.2	580x660xh1045	<b>1 743 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

	Broche	Capacité	kcal/h	kW	mm	
<b>KEB-G41</b>	400 mm	15-20 kg	6020	0.15	580x660xh695	<b>1 185 €</b>
<b>KEB-G61</b>	600 mm	25-35 kg	9030	0.15	580x660xh870	<b>1 566 €</b>
<b>KEB-G81</b>	800 mm	40-55 kg	12040	0.15	580x660xh1045	<b>1 873 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 162

## FAST WASH

## LAVE-VERRES • MÉCANIQUES

- ◆ 30 paniers/heure, cycle 120".
- ◆ Bras de lavage (et rinçage rotatifs).
- ◆ Gicleurs autonettoyants.
- ◆ Cuve bords arrondis (0,6 kW).
- ◆ Parois embouties.
- ◆ Porte double paroi.
- ◆ Panneau de commandes extractible.
- ◆ Remplissage automatique de la cuve.
- ◆ Soupape anti-retour.
- ◆ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 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.



▶ DC202/6



▶ DC402/6

	Panier (mm)	Adouc. eau inc.	Pompe vidange	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DC202/6</b>	350x350	—	K	—	3.4	400x510xh595	<b>1 198 €</b>
<b>DC402/6</b>	400x400	—	K	—	3.4	435x540xh675	<b>1 457 €</b>
<b>DC402/6-A</b>	400x400	✓	K	—	3.4	435x540xh675	<b>1 729 €</b>
<b>DC402/6-PS</b>	400x400	—	✓	—	3.4	435x540xh675	<b>1 696 €</b>
<b>DC402/6-PSD4</b>	400x400	—	✓	✓	3.4	435x540xh675	<b>1 842 €</b>

▼ 230/1N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. SILVER - P. 214



▶ 046D/6

## FAST WASH

## LAVE-VERRES ET VAISSELLE PANIER 450X450 • MÉCANIQUES

- ◆ 30 paniers/heure, cycle 120".
- ◆ Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- ◆ Gicleurs autonettoyants.
- ◆ Cuve (14 L, 0,6 kW) avec bords arrondis.
- ◆ Parois embouties.
- ◆ Porte double paroi.
- ◆ Panneau de commandes extractible.
- ◆ Remplissage automatique de la cuve.
- ◆ Soupape anti-retour.
- ◆ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 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.

	Panier (mm)	Pompe vidange	kW	mm	
<b>046D/6</b>	450x450	K	3.4	530x560xh710	<b>1 853 €</b>
<b>046D/6-PS</b>	450x450	✓	3.4	530x560xh710	<b>2 096 €</b>

▼ 230/1N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. SILVER - P. 218

## ACTIVE WASH

## LAVE-VERRES PANIER 400X400 • "DOUBLE PAROIS" • DIGITALE

- ◆ De 24 à 60 paniers/heure, cycle 60" - 120" - 150".
- ◆ Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox).
- ◆ Gicleurs autonettoyants.
- ◆ Porte double paroi 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 de 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 L, 2,65 kW).
- ◆ Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ◆ Thermostat de sécurité.
- ◆ Prédispose "kit pompe de rinçage", "kit doseur de détergent liquide".
- ◆ Réalisation en "double parois".
- ◆ De série : 2 paniers, 1 support "petites assiettes", 1 gobelet.

	Panier (mm)	Pompe vidange	kW	mm	
<b>D281/6</b>	400x400	K	3.4	465x550xh710	<b>1 853 €</b>
<b>D281/6-PS</b>	400x400	✓	3.4	465x550xh710	<b>2 055 €</b>

▼ 230/1N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. GOLD - P. 98

## HACCP



▶ D281/6

## FAST WASH

### LAVE-VAISSELLES PANIER 500X500 ♦ MÉCANIQUES

- ♦ De 30 à 60 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120".
- ♦ Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Cuve (20 L, 2,1 kW) avec bords arrondis, fond embouti.
- ♦ Parois embouties.
- ♦ Portes double paroi 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 de 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 L, 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.



► DC502/6

	Panier (mm)	Adouc. eau inc.	Pompe vidange	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DC502/6</b>	500x500	—	K	—	5.4	580x600xh820	<b>2 012 €</b>
<b>DC502/6-A</b>	500x500	✓	K	—	5.4	580x600xh820	<b>2 318 €</b>
<b>DC502/6-PS</b>	500x500	—	✓	—	5.4	580x600xh820	<b>2 286 €</b>
<b>DC502/6-PSD5</b>	500x500	—	✓	✓	5.4	580x600xh820	<b>2 440 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. SILVER - P. 220

	Panier (mm)	Adouc. eau inc.	Pompe vidange	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DC502/6M</b>	500x500	—	K	—	3.5	580x600xh820	<b>2 012 €</b>
<b>DC502/6M-A</b>	500x500	✓	K	—	3.5	580x600xh820	<b>2 318 €</b>
<b>DC502/6M-PS</b>	500x500	—	✓	—	3.5	580x600xh820	<b>2 286 €</b>
<b>DC502/6M-PSD5</b>	500x500	—	✓	✓	3.5	580x600xh820	<b>2 440 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. SILVER - P. 221



►...+BD/F-S



**HACCP**

► D86/6

## ACTIVE WASH

### LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500 ♦ "DOUBLE PAROIS" ♦ DIGITALE

- ♦ De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60"-120"-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 "double parois".
- ♦ En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.



►...+BD/F-S

	Panier (mm)	Pompe vidange	kW	mm	
<b>D86/6</b>	500x500	K	6.5	600x630xh830	<b>2 730 €</b>
<b>D86/6-PS</b>	500x500	✓	6.5	600x630xh830	<b>3 049 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz  
K = Kit sur demande

cat. GOLD - P. 102

## FAST WASH

## LAVE-VAISSELLES À CAPOT PANIER 500X500 ♦ MÉCANIQUES

- ♦ De 24 à 40 paniers/heures, 2 cycles : 90°-150°.
- ♦ Dispositif d'ouverture et de fermeture du 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 L, 6kW).
- ♦ Micro-interrupteur à l'ouverture du capot.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304.
- ♦ En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.

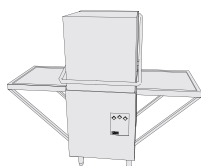
	Panier (mm)	Doseur détergent	Pompe vidange	kW	mm	
<b>DK7/6</b>	500x500	—	K	6.5	710x800xh1530/2010	<b>3 589 €</b>
<b>DK7/6-D9</b>	500x500	✓	K	6.5	710x800xh1530/2010	<b>3 764 €</b>
<b>DK7/6/A</b>	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	<b>3 907 €</b>
<b>DK7/6/AX</b>	500x500	—	K	6.5	2110x800xh1530/2010	<b>4 451 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz  
K = Kit sur demande

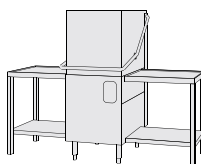
cat. SILVER - P. 222



▶ DK7/6



▶ DK7/6/A



▶ DK7/6/AX



▶ D26/6B-RC

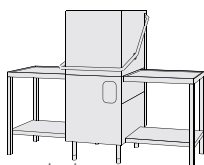


▶ D26/6B

## ACTIVE WASH

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT PANIER 500X500 ♦ "DOUBLE PAROIS" ♦ DIGITALE

- ♦ De 60 à 24 paniers/heure, 3 cycles : 60°-110°-150° ou continu.
- ♦ Réalisation en "double parois".
- ♦ Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles.
- ♦ Cuve intégralement emboutie (20 Lit., 2,5 kW).
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage.
- ♦ Bras de lavage et rinçage rotatifs en acier inox.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Pieds inox réglables (160-220 mm).
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler en inox (12 Lit., 8 kW).
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture du capot.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ Version avec récupérateur de chaleur (D26/6B...-RC).
- ♦ En dotation : 2 paniers, 1 gobelet.



▶ D26/6B/A

**HACCP**

	Panier (mm)	Récup. buées	Break Tank*	kW	mm	
<b>D26/6B</b>	500x500	—	✓	8.7	710x800xh1530/2010	<b>5 915 €</b>
<b>D26/6B/A</b>	500x500	—	✓	8.7	2120x800xh1530/2010	<b>6 777 €</b>
<b>D26/6B-RC</b>	500x500	✓	✓	8.7	710x800xh1520/2229	<b>8 447 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 107



\* Dispositif anti-pollution Break Tank type AB

# BEST WASH

**HACCP**

## LAVE-VERRES PANIER 400X400 ♦ "FULL-HYGIENE"

- ♦ De 60 à 24 paniers/heure, PLD cycle 60", 120", 150".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- ♦ Porte double parois.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et détergent liquide de série.
- ♦ Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs auto-nettoyants.
- ♦ Cuve bords arrondis (8 lt - 0,6 kW).
- ♦ Coulisses panier embouties.
- ♦ Filtre intégrale composit.
- ♦ Vérins réglables.
- ♦ Panneau de commandes extractible.
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler en inox (2,6 lt - 2,6 kW).
- ♦ Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 2 paniers, 1 support "sous-tasses", 1 gobelet.



**Full Hygiene**  
1. Lavage  
2. Vidange  
3. Rinçage

► DGS8/6

	Panier (mm)	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DGS8/6</b>	400x400	✓	✓	✓	3.4	436x535xh670	<b>2 164 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 41

## LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500 ♦ "FULL-HYGIENE" ♦ SANITISATION

- ♦ De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et détergent liquide de série.
- ♦ Bras de lavage et de rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Cuve bords arrondis (20 lt - 2,1 kW), fond embouti.
- ♦ Coulisses panier embouties.
- ♦ Filtre intégral 'composit'.
- ♦ Porte double parois.
- ♦ Vérins réglables.
- ♦ Panneau de commandes extractible.
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler en inox (6 lt - 4,9 kW).
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.



**365mm**

**Full Hygiene**  
1. Lavage  
2. Vidange  
3. Rinçage

► DFE8/6

**HACCP**

	Panier (mm)	Adoucisseur d'eau continu	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DFE8/6</b>	500x500	—	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	<b>2 878 €</b>
<b>DFE8/6-AC</b>	500x500	✓	✓	✓	✓	5.4	575x605xh820	<b>3 216 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 43

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT PANIER 500X500 ♦ "FULL-HYGIÈNE" ♦ SANITISATION

- ♦ De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et de détergent liquide fournis de série.
- ♦ Bras de lavage et de rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs auto-nettoyants.
- ♦ Cuve intégralement emboutie (15 Lit., 2,1 kW).
- ♦ Filtre de cuve intégral composit.
- ♦ Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles.
- ♦ Panneau de commandes extractible.
- ♦ Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler en inox (6 lt - 6 kW).
- ♦ Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture du capot.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 1 panier assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet.

**450mm**

**HACCP**

**Full Hygiene**  
1. Lavage  
2. Vidange  
3. Rinçage



► DXE8/6

	Panier (mm)	Adoucisseur d'eau continu	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DXE8/6</b>	500x500	—	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	<b>4 129 €</b>
<b>DXE8/6-AC</b>	500x500	✓	✓	✓	✓	6.5	724x818xh1530/2010	<b>4 472 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 47

\* Dispositif anti-pollution Break Tank type AB

## BEST WASH

## LAVE-VERRES PANIER 400X400 ♦ "FULL-HYGIÈNE" ♦ DOUBLE PARIOS

- ♦ De 60 à 24 paniers/heure, PLD cycles 60", 120", 150".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage. Réalisation : en double parois entièrement en acier inox.
- ♦ Porte double parois, poignée emboutie.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et détergent liquide de série.
- ♦ Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs auto-nettoyants.
- ♦ Cuve emboutie intégralement (8 lt - 0,6 kW).
- ♦ Coulisses panier embouties.
- ♦ Filtre intégrale en acier inox.
- ♦ Vérins réglables. Panneau de commandes extractible.
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau. Remplissage automatique de la cuve. Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler en inox (2,6 lt - 2,6 kW).
- ♦ Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 2 paniers, 1 support "sous-tasses". 1 gobelet.

	Panier (mm)	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DBS5/6</b>	400x400	✓	✓	✓	3.4	465x550xh710	<b>2 369 €</b>

⚡ 230/IN 50Hz

cat. PLATINUM - P. 41

## HACCP



► DBS5/6

## LAVE-VAISSELLE PANIER 500X500 ♦ "FULL-HYGIÈNE" ♦ DOUBLE PARIOS ♦ SANITISATION

- ♦ De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- ♦ Réalisation : en double parois entièrement en acier inox.
- ♦ Porte double parois, poignée emboutie.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Bras de lavage et de rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Cuve emboutie intégralement (15 lt - 2,1 kW).
- ♦ Coulisses paniers emboutis.
- ♦ Filtre intégrale en acier inox.
- ♦ Vérins réglables. Panneau de commandes extractible.
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler en inox (6 lt - 6 kW).
- ♦ Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.



► DFS7/6

## HACCP

	Panier (mm)	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DFS7/6</b>	500x500	✓	✓	✓	8.2	600x635xh820	<b>3 266 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 43

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT PANIER 500X500 ♦ "FULL-HYGIÈNE" ♦ DOUBLE PARIOS ♦ SANITISATION

- ♦ De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 110", 150", continu et "Sanitisation".
- ♦ 3 phases : lavage, décharge, rinçage.
- ♦ Réalisation : en double parois entièrement en acier inox.
- ♦ Capot à double parois isolées, dispositif ouverture et fermeture sur bielles.
- ♦ Pompe de vidange et rinçage de série.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et de détergent liquide fournis de série.
- ♦ Bras de lavage et de rinçage rotatifs, entièrement en acier inox.
- ♦ Gicleurs en acier inox auto-nettoyants.
- ♦ Cuve intégralement emboutie (20 lt - 2,5 kW).
- ♦ Filtre intégral en cuve en acier inox.
- ♦ Pompe de lavage (double flux) à haut rendement.
- ♦ Panneau de commandes extractible.
- ♦ Pieds en inox réglables (160-220 mm).
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler en inox (12 lt - 8 kW).
- ♦ Possibilité de régulation de la température de la cuve et du boiler.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture du capot.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ En dotation: 1 panier assiettes, 1 panier générique, 1 gobelet.

	Panier (mm)	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>DCS9/6</b>	500x500	✓	✓	✓	8.7	710x800xh1530/2010	<b>6 441 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. PLATINUM - P. 47



► DCS9/6

\* Dispositif anti-pollution Break Tank type AB

## ACTIVE WASH

### LAVE-VAISSELLE & BATTERIES À CAPOT CROSSOVER 600X500 ♦ "DOUBLE PAROIS" ♦ DIGITALE

- ♦ 3 cycles : 60"-110"-150" ou continu.
- ♦ Hauteur de charge 465 mm.
- ♦ Panier compatible jusqu'à 600x500mm.
- ♦ Réalisation en double parois.
- ♦ Panneau de commandes sur le capot, affichage digital.
- ♦ Fonction automatique de décharge de l'eau.
- ♦ Cuve intégralement emboutie (30 Lit., 2,5 kW).
- ♦ Réalisation du capot en double parois.
- ♦ Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage.
- ♦ Pompe de lavage verticale (double flux).
- ♦ Bras de lavage et rinçage rotatifs en acier inox.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Pieds inox réglables (160-220 mm).
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 3 litres), boiler en inox (12 Lit., 8kW).
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture du capot.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ Version avec récupérateur de chaleur (DCR37/6...-RC).
- ♦ En dotation : 1 panier 22 assiettes, 1 panier générique, 1 compartiment a couverts.



**CROSSOVER**  
by Diamond

**HACCP**

► DCR37/6



\* Sur demande

	Panier (mm)	Récup. buées	Break Tank*	kW	mm	
<b>DCR37/6</b>	600x500	—	√	9.5	788x835xh1565/2080	<b>6 655 €</b>
<b>DCR37/6-RC</b>	600x500	√	√	9.5	788x835xh1565/2265	<b>9 252 €</b>

▼ 400-230/3N 50Hz



**HACCP**

► D604/6H

650mm

► D701/8P

## SANICUT PLUS

### POLISSEUSES À COUVERTS

- ♦ Réalisation en acier inox.
- ♦ Fonctionnement entièrement automatique "en continu".
- ♦ Support sur roues dont 2 avec freins (MCX/7-PH).
- ♦ Cuve avec coins arrondis en ABS moulée...
- ♦ Support "rabattable" pour bac de réception.
- ♦ Lampe UV de série.
- ♦ ventilateur à air chaud en "fin de course".
- ♦ Contrôle thermostatique assurant la bonne température.
- ♦ Livraison avec granulat végétal et 1 bac de réception en PVC.

	Pcs/h	Bac PVC	Piètement	kW	mm	
<b>MCX/3T-PH</b>	3000-3500	1	—	0.75	570x550xh400	<b>3 752 €</b>
<b>MCX/7-PH</b>	7000-8000	1	√	0.85	620x650xh870	<b>5 649 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 132

\* Dispositif anti-pollution Break Tank type AB

## TECHNO WASH

### LAVE-BATTERIE ♦ "DOUBLE PAROIS" ♦ DIGITALE

- ♦ Cycles 120"-240"-360" ou continu.
- ♦ Réalisation en "double parois".
- ♦ Panneau de commandes digital extractible.
- ♦ Bras de lavage et rinçage rotatifs.
- ♦ Gicleurs autonettoyants.
- ♦ Pompe augmentant la pression de l'eau du réseau.
- ♦ Remplissage automatique de la cuve.
- ♦ Soupape anti-retour.
- ♦ Rinçage eau chaude, boiler en inox isolé.
- ♦ Doseur péristaltique de produit de rinçage et détergent liquide de série.
- ♦ Thermostat de sécurité.
- ♦ Micro interrupteur à l'ouverture de la porte.
- ♦ EED économiseur d'énergie.
- ♦ ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP).
- ♦ RGD rinçage à une température constante de 80°C, ainsi qu'une pression stable et cela pendant toute la durée du rinçage.
- ♦ En dotation: 1 panier générique.

	Panier (mm)	Pompe vidange	Break Tank*	Doseur détergent	kW	mm	
<b>D604/6H</b>	500x600	√	√	√	6.7	600x695xh1280	<b>4 713 €</b>
<b>D701/8P</b>	550x610	√	√	√	7.5	720x780xh1760/2030	<b>7 203 €</b>

▼ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 117



► MCX/7-PH

Le nouveau four à coupole TIBERIO unit le goût esthétique de la tradition à la simplicité d'utilisation des fours électriques professionnels, en garantissant de grandes performances. Innovation, esthétique, puissance et distribution de la chaleur font de TIBERIO l'empereur des fours. Coupole, granit vieilli, profils arrondis, aucun câble visible, portillon rétractable pour accès au panneau de commande, parties externes en acier inox toutes peintes, et 100% wood-free. Voici la vraie révolution ! Un four boutique au charme traditionnel italien, mais avec l'énergie propre de ses 500 C° pour moins de 10 Kw (puissance électrique moyenne Kw/h). Four certifié AVPN (Association Vera Pizza Napolitaine). "Coupe Air System"<sup>®</sup>, Diamond pense à vous et à l'environnement.

## DÉCOUVREZ L'ARTISAN DE LA CUISSON PARFAITE !

► TIB/PPR  
Set pose-pelles rétractables avec accessoires



Le four Diamond<sup>®</sup> TIBERIO est certifié Vera Pizza Approved par l'Associazione Verace Pizza Napoletana, garantissant le respect des standards officiels de la véritable pizza napolitaine.

Une reconnaissance qui atteste de performances de cuisson conformes à la tradition, tant en température qu'en qualité de résultat.



► Commandes électromécaniques rétractables



### NAPOLI LINE

FOUR STATIQUE À COUPOLE ♦ SOLE FIXE ♦ AVEC SUPPORT SUR ROUES ♦ BLACK

- ♦ Disponible en version 6 et 9 pizzas Ø 33.
- ♦ Chambre de cuisson complètement recouverte de céramique réfractaire.
- ♦ Aucun câble visible.
- ♦ Commandes rétractables.
- ♦ 100% wood-free.
- ♦ Éclairage LED.
- ♦ Isolation thermique en laine de roche.
- ♦ Hauteur de la chambre de cuisson: 12,5 cm.
- ♦ Visualisation électronique des températures.
- ♦ Autodiagnostic avec visualisation du message d'erreur.
- ♦ Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole avec double sonde (température maximale 500 °C pouvant être atteinte en seulement 90 minutes).
- ♦ Résistances cuirassées.
- ♦ Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).
- ♦ Couleurs de la coupole personnalisables sur demande avec supplément de prix.



♦ Chambre: 1040x700xh125 mm (14,4 kW).

♦ Chambre: 1040x1050xh125 mm (19,2 kW).

	kW	mm
<b>TIBERIO-6E</b>	14.4	1620x1800xh2180
		cat. PLATINUM - P. 95

	kW	mm
<b>TIBERIO-9E</b>	19.2	1910x2120xh2180
		cat. PLATINUM - P. 95



Le Coupe Air System<sup>®</sup> empêche la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système.

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



▶ NRP/08

**NORMA EVO**

**FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES**

- ◆ Diamètre pizzas 350 mm.
- ◆ Façade en acier inox.
- ◆ Isolation en laine de verre.
- ◆ Chambre réalisée en acier galvanisé, sol en pierre réfractaire.
- ◆ Porte avec ample hublot, poignée athermique.
- ◆ "Oura" pour l'évacuation de vapeurs.
- ◆ Éclairage intérieur haute T° (500°C).
- ◆ Chauffage par résistances électriques blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre.
- ◆ Régulation par thermostat (50 à 450° C), thermomètre analogique et thermostat de sécurité.
- ◆ Kit pour version 230V triphasée voir Réf. : KIT/230V-TR...



**LOGIC EVO**

**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZAS**

- ◆ Diamètre pizzas 350 mm.
- ◆ Résistances intégrées entre les deux pierres réfractaire du sol, monté en T° rapide tout en économisant +/- 25% d'énergie.
- ◆ Double thermostat indépendants (sol - voûte) avec affichage digitale.
- ◆ Façade en acier inox, hotte "décorative" démontable et panneau de commandes "indépendant".
- ◆ Isolation en laine de verre.
- ◆ Chambre avec sol en pierre réfractaire.
- ◆ "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.
- ◆ Éclairage intérieur encastré haute T° (500°C) à LED.
- ◆ Portillon avec charnières a "ressorts", double poignée "athermiques", hublot de grandes dimensions (double vitre), joint ignifuge en fibre céramique.
- ◆ Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- ◆ Régulation de la T° (400°C).
- ◆ Disponible aussi en version FULL pierre réfractaire (Réf. : ...-LX).
- ◆ Kit pour version 230V triphasée voir Réf. : KIT/230V-TR...

	Pizza	Chambre	kW	mm	
<b>NRP/04</b>	4	700x700xh150	5.6	1060x875xh400	<b>1 041 €</b>
<b>NRP/06</b>	6	700x1050xh150	7.5	1060x1225xh400	<b>1 324 €</b>
<b>NRP/08</b>	4+4	700x700xh150	11.2	1060x875xh730	<b>1 805 €</b>
<b>NRP/12</b>	6+6	700x1050xh150	15	1060x1225xh730	<b>2 220 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 410



▶ LFD-06



▶ LFD-12

▶ Version FULL pierre réfractaire

...-LX



**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZAS 1 CHAMBRE**

	Pizza	Chambre	kW	mm	
<b>LFD-04</b>	4	700x700xh150	7.2	1060x890xh400/475	<b>2 106 €</b>
<b>LFD-06</b>	6	700x1050xh150	10.2	1060x1240xh400/475	<b>2 271 €</b>
<b>LFD-06L</b>	6	1050x700xh150	10.2	1390x890xh400/475	<b>2 542 €</b>
<b>LFD-09L</b>	9	1050x1050xh150	13.7	1390x1270xh400/475	<b>2 846 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 412

**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZAS 2 CHAMBRES**

	Pizza	Chambre	kW	mm	
<b>LFD-08</b>	4+4	700x700xh150	14.4	1060x890xh730/800	<b>3 486 €</b>
<b>LFD-12</b>	6+6	700x1050xh150	18.6	1060x1240xh730/800	<b>4 038 €</b>
<b>LFD-12L</b>	6+6	1050x700xh150	20.4	1390x890xh730/800	<b>4 588 €</b>
<b>LFD-18L</b>	9+9	1050x1050xh150	27.4	1390x1270xh730/800	<b>5 187 €</b>

⚡ 400/3N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 414

**MACRO LINE**

**FOUR ÉLECTRIQUE À PIZZAS Ø 420MM.**

- ◆ Chambre avec sol en pierre réfractaire.
- ◆ Thermostats indépendants (sol - voûte).
- ◆ Éclairage intérieur "haute T°", encastré.
- ◆ Hublot en verre sécurit.
- ◆ Chauffage par résistances blindées en acier inox.
- ◆ Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série, thermomètre analogique.



**SUPERPOSABLES**



▶ MACRO42-N

	Pizza	Chambre	kW	mm	
<b>MACRO42-N</b>	1	420x420xh140	2.1	700x560xh390	<b>1 127 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 417





▶ PIZZA-QUICK/43-2C

## PIZZA QUICK

### FOURS ÉLECTRIQUES PIZZAS "QUARTZ"

- ♦ Réalisation en acier inox.
- ♦ Isolation en laine de roche de forte épaisseur.
- ♦ Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C).
- ♦ Sol en pierre réfractaire.
- ♦ Préchauffage très rapide (15 min.).
- ♦ Minuterie 15 min. avec position continu.
- ♦ Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour le sol (pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30).
- ♦ Thermostat de sécurité de série.
- ♦ Porte avec double isolation munie d'un hublot.
- ♦ (\*) 600x400 mm ou 2x Ø 330mm.

	Pizza	Dim. int.	kW	mm	
<b>PIZZA-QUICK/43</b>	1	430x430xh100	3	670x580xh270	<b>955 €</b>
<b>PIZZA-QUICK/43-2C</b>	1+1	430x430xh100	6	670x580xh500	<b>1 482 €</b>
<b>PIZZA-QUICK/66-43</b>	1*	660x430xh100	5	895x580xh270	<b>1 482 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 418

## MACRO LINE

### FOUR CONVOYEUR ÉLECTRIQUE

- ♦ Interrupteur "on/off", contrôle indépendant, régulateurs d'énergie à chaque résistance.
- ♦ Régulateur de vitesse.
- ♦ Thermomètre analogique.
- ♦ Tapis en acier inox, largeur 375mm, longueur 935mm, hauteur réglable de 40 à 75mm.
- ♦ Construction en acier inox, grille supérieure perforée.
- ♦ Pieds réglables.



▶ FET/375

	kW	mm	
<b>FET/375</b>	6	1210x600xh260/320	<b>2 202 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 417

## CONVEYOR LINE

### FOURS PIZZA À TRANSLATION VENTILÉS

- ♦ Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 304, isolation thermique en fibre céramique.
- ♦ Panneau de commande "digital" (6 programmes de cuisson) avec réglage la température et de la vitesse de translation, mise en température rapide, accès aisé pour l'entretien, portillon latéral de contrôle de la cuisson (sauf FTGV-FTEV40/58-N).
- ♦ Température maximale 320°C.
- ♦ Chauffage électrique : régulation indépendante de la puissance (haut/bas).
- ♦ Chauffage gaz : contrôle électronique de la flamme, régulation minimum/maximum.
- ♦ Piètement sur roues pivotantes avec freins inclus ( en accessoire pour FTGV-FTEV40/58-N).



▶ FTEV40/58-N

	Dim. int.	Piètement	kW	mm	
<b>FTEV40/58-N</b>	400x580xh95	En option	7.9	980x1300xh440/1060	<b>7 920 €</b>
<b>FTEV65/110-N</b>	650x1100xh100	De série	18.5	1400x2000xh550/1100	<b>17 709 €</b>

⚡ 400-230/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 288

	Dim. int.	Piètement	kcal/h	kW	mm	
<b>FTGV40/58-N</b>	400x580xh95	En option	7550	0.44	1030x1300xh440/1060	<b>8 131 €</b>
<b>FTGV65/110-N</b>	650x1100xh100	De série	20650	0.44	1550x2000xh550/1100	<b>17 818 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 291

## GAZ LINE

### 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.



▶ GL9/35-D

	Pizza	Chambre	kcal/h	kW	mm	
<b>GL4/35-D</b>	4	720x720xh185	12898	0.15	1230x1120xh760	<b>5 301 €</b>
<b>GL6/35-D</b>	6	720x1080xh185	15907	0.15	1230x1480xh760	<b>6 027 €</b>
<b>GL6/35-XLD</b>	6	1080x720xh185	15907	0.15	1590x1120xh760	<b>6 264 €</b>
<b>GL9/35-D</b>	9	1080x1080xh185	21066	0.15	1590x1480xh760	<b>7 084 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 284



▶ FTEV65/110-N

## ROLL FORM EVO

- ◆ Laminoin très flexible et performant.
- ◆ Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Laminage "à froid", pâte à pizza, de formes rondes (rouleaux inclinés).
- ◆ Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox.
- ◆ **Accessoire** : Commande à pédale (PAD/X).



► R32/XP



► R42/XM

### LAMINOIR Ø 320 MM • 2 ROULEAUX • EN INOX

- ◆ Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm de diamètre.

	Ø	Rouleau	kW	mm	
<b>R32/XP</b>	320 mm	2	0.37	470x430xh670	<b>932 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 434			

### LAMINOIR Ø 420 MM • 2 ROULEAUX • EN INOX

- ◆ Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm de diamètre.

	Ø	Rouleau	kW	mm	
<b>R42/XM</b>	420 mm	2	0.37	580x470xh790	<b>1056 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 434			

## LINEAR FORM EVO

### LAMINOIR Ø 420 MM • 1 ROULEAU "LINEAR" • EN INOX

- ◆ Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- ◆ Laminoin compact et économique.
- ◆ Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (1 seul rouleau).
- ◆ Rouleau en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau en inox.
- ◆ Commande à pédale incluse.



► L42/XS



► L42/XR



► Inclus

### LAMINOIR Ø 420 MM • 2 ROULEAUX "LINEAR" • EN INOX

- ◆ Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
- ◆ Laminoin très flexible et performant.
- ◆ Les parties en contact avec la pâte sont en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Laminage "à froid", pâte à pizza, sur platines (rouleaux parallèles).
- ◆ Les rouleaux sont en PEHD (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieure en plexiglas, inférieure en inox.
- ◆ Commande à pédale incluse.

	Ø	Rouleau	kW	mm	
<b>L42/XS</b>	420 mm	1	0.37	585x422xh388	<b>747 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 435			

	Ø	Rouleau	kW	mm	
<b>L42/XR</b>	420 mm	2	0.37	580x470xh710	<b>1094 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 435			

## PRESS LINE

### FORMEUSES POUR PIZZAS

- ◆ Spécifiquement étudié pour des grandes productions de pizzas ou tartes 400 pcs/heures.
- ◆ Plaques en acier inox, chauffés par résistances électriques.
- ◆ Sonde du thermostat de type "thermocouple", plus sensible.
- ◆ Grille de protection entourant les plaques, en acier inox.
- ◆ Panneau de commande électronique "digitale" composé de : interrupteur ON/OFF, 2 thermostats 1 par plaque, timer pour la régulation du temps de contact, poussoir "START", arrêt d'urgence de type "Coup de poing".
- ◆ Châssis en acier inox.



► DP45-EK

	Ø Plaques	kW	mm	
<b>DP35-EK-230/1-</b>	350 mm	3.8	500x610xh770	<b>5852 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz		cat. GOLD - P. 302		

<b>DP45-EK</b>	450 mm	6	550x710xh845	<b>7834 €</b>
⚡ 400/3N 50Hz		cat. GOLD - P. 302		

## WARMER LINE

### PLAQUE CHAUFFANTE • SURFACE EN INOX

- ◆ Surface utile 500x500mm.
- ◆ 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.



► PIZ/SP

	Surface	kW	°C	mm	
<b>PIZ/SP</b>	500x500	0.43	+60°	500x500xh90	<b>466 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 436			

**SPIRAL LINE EVO**

**PÉTRINS À PÂTES**

- ♦ Timer de série.
- ♦ 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.
- ♦ De série livré avec roues dont 2 avec freins.



► FD22/T2V-S

	L	Vitesse	kW	mm	
<b>FD10/M1-S</b>	10	1	0.37	290x590xh580	<b>1 012 €</b>
<b>FD22/M1-S</b>	22	1	0.75	390x670xh730	<b>1 319 €</b>
<b>FD33/M1-S</b>	33	1	1.1	435x750xh810	<b>1 593 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 428

	L	Vitesse	kW	mm	
<b>FD22/T2V-S</b>	22	2	1.1	390x670xh730	<b>1 519 €</b>
<b>FD33/T2V-S</b>	33	2	1.7	435x750xh810	<b>1 797 €</b>
<b>FD42/T2V-S</b>	42	2	1.7	480x820xh845	<b>2 025 €</b>
<b>FD53/T2V-S</b>	53	2	2.2	480x800xh840	<b>2 153 €</b>

▼ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 429

**PÉTRINS À PÂTES • TÊTE RELEVABLE • CUVE AMOVIBLE**

	L	Vitesse	kW	mm	
<b>FD22AL/T2V-L</b>	22	2	1.1	390x670xh735	<b>1 899 €</b>
<b>FD33AL/T2V-L</b>	33	2	1.7	435x750xh810	<b>2 153 €</b>
<b>FD42AL/T2V-L</b>	42	2	1.7	480x815xh850	<b>2 438 €</b>
<b>FD53AL/T2V-L</b>	53	2	2.2	480x800xh850	<b>2 534 €</b>

▼ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 431

**BOULEUSE 2500 PCS/H DE 20/300 GR**

- ♦ Production 2500 pièces/heure.
- ♦ Boules de 20 à 300 gr.
- ♦ Réalisation extérieure avec revêtement MAT certifié TUV Moca (Alimentaire).
- ♦ Moteur à faible consommation et haute efficacité énergétique.
- ♦ Spirale et plateau porte-pâte amovibles, revêtus de téflon céramique haute température.
- ♦ Micro-interrupteur de sécurité pour le nettoyage interne.
- ♦ 4 roues avec freins et poignée pour une facilité de déplacement.
- ♦ Moteur puissant et silencieux.
- ♦ Variateur de vitesse de rotation.
- ♦ Cylindre en PVC alimentaire, enveloppé d'une gaine en aluminium extrudé.

	kW	mm	
<b>BSL-300VS</b>	0.35	350x570xh810	<b>3 590 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 304

**RÂPE À MOZZARELLA**

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



► HRP-7M

	Prod. kg/h	kW	mm	
<b>HRP-7M</b>	50	0.75	220x420xh430	<b>1 028 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

**ATOMIX LINE**

**PÉTRINS À PÂTES AUTOMATIQUES • COMMANDE DIGITALE**

- ♦ Conçu pour un usage intensif.
- ♦ Panneau de commande digital.
- ♦ 2 vitesses (spirale & cuve), programmation automatique (ou manuel) avec minuterie (ou continu).
- ♦ Commandes à basse tension 24 V. (IP55).
- ♦ Cuve en acier inox AISI 304.
- ♦ Spirale en acier inox haute dureté, diviseur et visseries en acier inox AISI 304.
- ♦ Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et renforcé.
- ♦ Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité.
- ♦ Transmission par motoréducteur à bain d'huile (surdimensionné).



► DH33AL/T2V

- ♦ Moteur suspendu, meilleure aération.
- ♦ Livré avec roues dont 2 avec freins.

	L	Vitesse	kW	mm	
<b>DH33/T2V</b>	33	2	1.4	420x785xh700	<b>1 938 €</b>
<b>DH42/T2V</b>	42	2	3	470x830xh770	<b>2 243 €</b>
<b>DH53/T2V</b>	53	2	3	520x870xh770	<b>2 438 €</b>

▼ 400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 297

**PÉTRINS À PÂTES AUTOMATIQUES • COMMANDE DIGITALE • TÊTE RELEVABLE • CUVE AMOVIBLE**

	L	Vitesse	kW	mm	
<b>DH33AL/T2V</b>	33	2	1.4	420x785xh700	<b>2 379 €</b>
<b>DH42AL/T2V</b>	42	2	2.2	470x830xh770	<b>2 786 €</b>
<b>DH53AL/T2V</b>	53	2	2.2	520x870xh770	<b>2 888 €</b>

▼ 400/3N 50Hz

cat. GOLD - P. 300



► BSL-300VS



► PPL-800VS

**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 extérieur en acier "peinture époxy".
- ♦ Livré avec 2 forme CN/45 & CN70, support & entonnoir pour accouplement BSL-300VS.

	kW	mm	
<b>PPL-800VS</b>	0.65	550x790xh530/1480	<b>7 286 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 305

## PROFI LINE

### TABLES FRIGORIFIQUES PIZZERIA "EURONORM"

- ♦ Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), tablette supérieure en granit (30mm).
- ♦ Portes réversibles, joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).
- ♦ Fond intérieur emboutit, angles arrondis, crémaillères et glissières (anti-basculantes) en acier inox.
- ♦ Groupe compresseur (classe climatique 4), 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.



### 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.

	°C	mm	
<b>MR-PIZZA/R2</b>	0° +8° +4° +10°	1590x700xh880/900-1200	<b>3 190 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 420</span>			

### 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.

	°C	mm	
<b>MR-MAXIPIZZA/R2</b>	0° +8° +4° +10°	2115x700xh880/900-1200	<b>3 728 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 421</span>			

## GASTRO LINE PLUS

### STRUCTURES RÉFRIGÉRÉES GN • AVEC VITRE DROITE

- ♦ Réalisation intérieure et extérieur en acier inox (Alimentaire) AISI 441.
- ♦ Vitres de protection frontale, supérieure et latérales en verre trempé (10 mm).
- ♦ Pour bacs GN avec hauteur 150mm.
- ♦ Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé.
- ♦ Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois.
- ♦ Isolation en polyuréthane expansé (sans CFC).
- ♦ Dégivrage automatique (modifiables à souhait).
- ♦ Régulateur électronique.
- ♦ Barrettes de support livrées de série.
- ♦ NB : livrée sans bacs GN.



		kW	°C	mm	
<b>SX160G/PP9</b>	GN 1/4	0.14	0° +8°	1610x324xh387/401	<b>1 347 €</b>
<b>SX198G/PP9</b>	GN 1/4	0.14	0° +8°	2020x324xh387/401	<b>1 452 €</b>
<b>SX249G/PP9</b>	GN 1/4	0.19	0° +8°	2560x324xh387/401	<b>1 765 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 274</span>					

		kW	°C	mm	
<b>SY160G/PP9</b>	GN 1/3	0.14	0° +8°	1610x384xh387/401	<b>1 374 €</b>
<b>SY198G/PP9</b>	GN 1/3	0.14	0° +8°	2020x384xh387/401	<b>1 482 €</b>
<b>SY249G/PP9</b>	GN 1/3	0.19	0° +8°	2560x384xh387/401	<b>1 813 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 275</span>					

## PIZZA LINE PLUS

### TABLES RÉFRIGÉRÉS 600X400 POUR PIZZAS

- ♦ Plan de travail en granit, dossier (150mm).
- ♦ Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441.
- ♦ Fond intérieur emboutit, angles et coins arrondis.
- ♦ Crémaillères et glissières en "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.
- ♦ Evaporateur (surdimensionné) ventilé ou statique, positionné entre les portes.
- ♦ Groupe compresseur classe climatique 5 (40°C température - 40% d'humidité), incorporé dans le meuble (à droite), condenseur ventilé.
- ♦ Dégivrage automatique.
- ♦ Évaporation automatique du condensat.
- ♦ NB: livré sans bacs 600x400 ou bacs GN.



	Portes	Tiroir	Pieds	kW	°C	mm	
<b>TP23/P9</b>	2	1	4	0.18	-2° +8°	1610x720(800) xh856/950(1485)	<b>4 281 €</b>
<b>TP261/P9</b>	2	3	4	0.18	-2° +8°	2020x720(800) xh856/950(1485)	<b>4 879 €</b>
<b>TP361/P9</b>	3	3	6	0.22	-2° +8°	2560x720(800) xh856/950(1485)	<b>5 633 €</b>
R290 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 422</span>							

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

**STORAGE LINE**

**ARMOIRES FRIGORIFIQUES OU CONGÉLATION 14X EN (600X400) ♦ 500L. ♦ ACIER INOX**

- ♦ Structure monobloc, réalisation extérieur en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.
- ♦ Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain, angles arrondis.
- ♦ Porte réversible avec poignée intégrée, 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 60mm en polyuréthane.
- ♦ Pieds en inox réglables.



**ARMOIRE FRIGORIFIQUE ♦ VENTILÉ**

- ♦ Glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65mm).
- ♦ Evaporateur de type "Roll bond", ventilé.
- ♦ Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat.
- ♦ En dotation : 5 grilles (600x400 mm), réglables.

	L	°C	mm	
<b>K50X-PV</b>	500	+2° +8°	725x675xh1970	<b>1 559 €</b>
				cat. SILVER - P. 403

**ARMOIRE CONGÉLATION ♦ STATIQUE**

- ♦ Glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38mm).
- ♦ Evaporateurs statiques "7 grilles évaporantes".
- ♦ Dégivrage manuel.

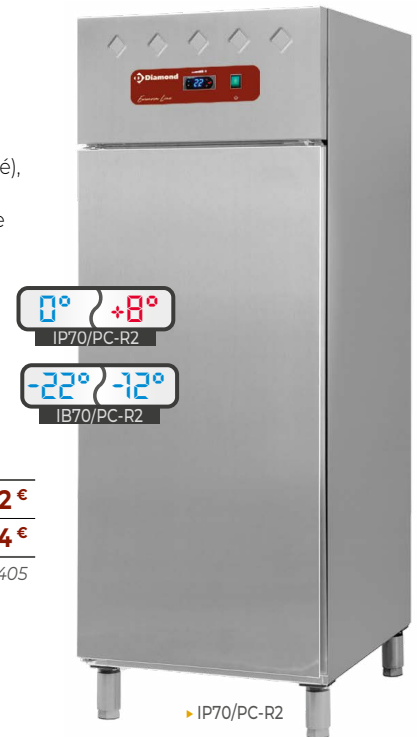
	L	°C	mm	
<b>K50X-NS</b>	500	-22° -12°	725x675xh1970	<b>1 675 €</b>
				cat. SILVER - P. 403

**EURONORM LINE**

**ARMOIRES FRIGORIFIQUES OU CONGÉLATION 20X EN (600X400) ♦ 500L. ♦ ACIER INOX**

- ♦ Structure monobloc, intérieur et extérieur en acier inox austénitique (alimentaire), l'arrière en acier galvanisé.
- ♦ Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain, angles arrondis, crémaillères et glissières (réglables) en acier inox (espacement 65mm).
- ♦ Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clé) avec poignée intégrée, 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 de la porte.

- ♦ Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé.
- ♦ Evaporateur ventilé ou statique (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires.
- ♦ Régulateur électronique programmable, alarme sonore et visuelle (porte ouverte prolongée).
- ♦ Dégivrage automatique programmable, évaporation automatique du condensat.
- ♦ Isolation en polyuréthane.
- ♦ Pieds en inox réglables.



	L	°C	mm	
<b>IP70/PC-R2</b>	500	0° +8°	760x729xh2005	<b>2 242 €</b>
<b>IB70/PC-R2</b>	500	-22° -12°	760x729xh2005	<b>2 624 €</b>

cat. SILVER - P. 405

**TABLES FRIGORIFIQUES VENTILÉES ♦ 7X EN (600X400)**

- ♦ Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (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, angles arrondis, crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm).
- ♦ Portes (réversibles) avec poignée intégré, 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.
- ♦ Evaporateur ventilé, traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché.
- ♦ Régulateur électronique programmable.

- ♦ Dégivrages automatiques programmables, évaporation automatique du condensat.
- ♦ Isolation en polyuréthane sans CFC.
- ♦ Pieds en inox réglables.



	Portes	°C	mm	
<b>DP202/PC-R2</b>	3	0° +8°	2017x800xh880/900	<b>2 633 €</b>
<b>DP255/PC-R2</b>	4	0° +8°	2542x800xh880/900	<b>3 128 €</b>

cat. SILVER - P. 407

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## PLANETARY LINE

### BATTEURS MÉLANGEUR PROFESSIONNELS

- ♦ Châssis en acier peint (époxy), couvercle supérieur en ABS, 4 vérins inférieures.
- ♦ Minuterie de 0 à 30 minutes ou en continu.
- ♦ Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- ♦ Moteur avec transmission par poulies.
- ♦ Enclage ustensiles avec sécurité.
- ♦ Disponible en version vitesse variable avec Inverter (réf. : .../VV) ou 3 vitesses (réf. : .../S3).
- ♦ Livré de série: fouet, spatule, crochet et cuve en inox.



► HBM-12B/VV

### VERSIONS DE TABLE

- ♦ Cuve fixe.
- ♦ Plexiglass de protection avec dispositif de sécurité.

	L	Minuteur	Vitesse	kW	mm	
<b>HBM-12B/VV</b>	10	✓	Variateur	0.55	520x400xh630	<b>2 558 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 252</span>						

## SHEETER LINE

### LAMINOIRES À BANDE

- ♦ Châssis en acier peint (époxy).
- ♦ Bac à farine supérieur.
- ♦ Bac récolteur sous les cylindres et sous les tapis.
- ♦ Commandes à basse tension 24V.
- ♦ Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- ♦ Grilles de protection rouleaux, en acier inox.
- ♦ Disponible en version 1 vitesse (réf. : ...SS) ou vitesse variable avec Inverter (réf. : ...MVV).



JOYSTICK



► LM/50-10MVV

### VERSION DE TABLE

- ♦ 4 vérins réglables.
- ♦ Commandes manuelles, tapis par joystick (double sens de marche).
- ♦ Cylindres en acier chromé et rectifié de 500mm.
- ♦ Ouverture des cylindres de 0-36 mm, diamètre de laminage 60 mm.
- ♦ Tables latérales relevables.
- ♦ Démontage et remontage des raclours aisé.

	Bande mm	Vitesse	kW	mm	
<b>LB50-75/SS</b>	500x700	1	0.55	1520x920xh700	<b>4 678 €</b>
<b>LB50-100/SS</b>	500x1000	1	0.55	2370x920xh700	<b>4 802 €</b>
▼ 400/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 257</span>					

	Bande mm	Vitesse	kW	mm	
<b>LB50-75/MVV</b>	500x700	Variateur	0.55	1520x920xh700	<b>5 182 €</b>
<b>LB50-100/MVV</b>	500x1000	Variateur	0.55	2370x920xh700	<b>5 238 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 258</span>					



► LB50-100/MVV

### VERSIONS "HAUTE" SUR SOCLE

- ♦ Montée et descente de la cuve avec levier.
- ♦ Grille de protection en acier inox avec dispositif de sécurité.
- ♦ Possibilité d'extraire les ustensiles (position cuve abaissée) sans devoir enlever la cuve.
- ♦ Sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve, ....

► 3 vitesses

► Variateur de vitesse



► HBM-40T/VV

	L	Minuteur	Vitesse	kW	mm	
<b>HBM-20M/VV</b>	20	✓	Variateur	0.75	500x700xh1200	<b>4 448 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 253</span>						

	L	Minuteur	Vitesse	kW	mm	
<b>HBM-20T/S3</b>	20	✓	3	1.1	500x700xh1200	<b>4 086 €</b>
<b>HBM-40T/S3</b>	40	✓	3	1.3	650x910xh1520	<b>6 254 €</b>
▼ 400/3N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 253</span>						

	L	Minuteur	Vitesse	kW	mm	
<b>HBM-40T/VV</b>	40	✓	Variateur	2.2	650x910xh1520	<b>6 863 €</b>
<b>HBM-60T/VV</b>	60	✓	Variateur	3	680x1000xh1600	<b>7 843 €</b>
▼ 400/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 254</span>						

► Kit de coupe : OLM/20  
Sur demande, uniquement pour LM/60-120VV



### VERSION SUR ROUES

- ♦ 4 roues, 2 avec freins.
- ♦ Version LM/50...: Commandes manuelles et à pédale, tapis par joystick. Ouverture des cylindres de 0-36 mm (diam. 60 mm). Tables relevables.
- ♦ Version LM/60...: Commandes manuelles et à pédale, tapis par bras de levier. Ouverture des cylindres de 0-50 mm (diam. 80 mm). Tables relevables et démontables (2 récolteurs terminaux).

	Bande mm	Vitesse	kW	mm	
<b>LM/50-10SS</b>	500x1000	1	0.55	2370x2700xh1380	<b>5 518 €</b>
<b>LM/60-120SS</b>	600x1200	1	0.75	2770x3290xh1170	<b>6 162 €</b>
▼ 400/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 260</span>					

	Bande mm	Vitesse	kW	mm	
<b>LM/50-10MVV</b>	500x1000	Variateur	0.55	2370x2700xh1380	<b>6 023 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 261</span>					

	Bande mm	Vitesse	kW	mm	
<b>LM/60-120VV</b>	600x1200	Variateur	0.75	2770x3290xh1170	<b>6 947 €</b>
▼ 400/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 262</span>					

**DELICE LINE EVO**



STRUCTURE  
H 70 mm

► CPE434-D

**FOURS À CONVECTION EN (600X400) • 1 VITESSE • HUMIDIFICATEUR MANUEL**

- ♦ Chambre avec coins arrondis.
- ♦ Joint d'étanchéité sur le contre porte facilement amovible.
- ♦ Structure porte platine facilement amovible.
- ♦ Fond emboutit qui collecte la condensation vers la décharge.
- ♦ Déflecteurs facilement démontables.
- ♦ Oura d'évacuation du condensat.
- ♦ Moteurs avec turbines (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, minuteur de 1 à 120 min.
- ♦ Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.
- ♦ Livré avec 1 grille.

	Niveaux	Vitesse	kW	mm	
<b>CPE434-D</b>	4x 460x340	1	3.3	730x780xh610	<b>1 208 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 399</span>					

	Niveaux	Vitesse	kW	mm	
<b>CPE644-E</b>	4x 600x400	1	6.4	885x795xh560	<b>1 616 €</b>
<b>CPE644-F-230/1-</b>	4x 600x400	1	3	885x795xh560	<b>1 654 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 399</span>					

	Niveaux	Vitesse	kW	mm	
<b>CPE664-BG</b>	6x 600x400	1	7.8	885x815xh720	<b>2 080 €</b>
⚡ 400-230/3N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 400</span>					



STRUCTURE  
H 75 mm

► CPE664-BG

**CONVOBIS LINE**

**FOURS À CONVECTION EN (600X400) & GN 1/1 • 2 VITESSES • HUMIDIFICATEUR AUTOMATIQUE**

- ♦ Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge.
- ♦ Structure porte platine (75mm), amovible.
- ♦ Moteurs avec turbines 2 vitesses (1500-2800 t/min) « autoreverse » garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- ♦ Humidificateur automatique par "nébulisation", régulation graduelle du taux d'humidification de l'enceinte.
- ♦ Cheminée d'évacuation du condensat réglable (motorisée).
- ♦ Éclairage enceinte.
- ♦ Cuvette de récolte du 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.
- ♦ En dotation: 1 grille.



EN 600X400  
OU  
GN 1/1

► PFE-111/S

	Niveaux	Vitesse	kW	kcal/h	mm	
<b>PFE-52/S</b>	5x EN & GN	2	7	—	920x750xh700	<b>3 977 €</b>
<b>PFE-111/S</b>	11x EN & GN	2	14	—	920x750xh1080	<b>5 190 €</b>
⚡ 400-230/3N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 394</span>						

	Niveaux	Vitesse	kW	kcal/h	mm	
<b>PFG-52/S</b>	5x EN & GN	2	0.3	8600	920x810xh760	<b>4 739 €</b>
<b>PFG-111/S</b>	11x EN & GN	2	0.6	17200	920x810xh1140	<b>6 236 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 395</span>						



► PFE-52/S

## BLUE LINE

- ◆ lame en acier trempé, chromée et rectifiée, anneau de protection fixe et couvre lame muni de micro-interrupteur (sécurité à 100 %).
- ◆ Coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes.
- ◆ Visserie en acier inox.
- ◆ Affûteur intégré en aluminium avec 2 émeris.
- ◆ Interrupteur marche/arrêt, Indice de protection IP 44.
- ◆ Moteur ventilé, protection inférieure.
- ◆ Réalisée en fusion d'alliage d'aluminium anodisé et poli.
- ◆ Conforme aux normes (CE) en vigueur.

▶ 300/BS



▶ 300/BSV

### TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE OBLIQUE • Ø 300MM

- ◆ Coupe: 250xh185 mm (Ø 210mm), épaisseur de 0-13mm.

	kW	mm	
<b>300/BS</b>	0.21	610x535xh510	<b>1 303 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 544

### TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE VERTICALE • Ø 300MM "CHARCUTERIES"

- ◆ Double chariot coulissant.
- ◆ Coupe: 255xh215mm (Ø 215mm), épaisseur de coupe 0-13mm.
- ◆ Plateau 275xh260 mm.

	kW	mm	
<b>300/BSV</b>	0.21	540x580xh770	<b>1 703 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 544

## TOP LINE

### TRANCHEUSES PROFESSIONNELLES OBLIQUES

- ◆ Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé et poli.
- ◆ lame en acier tempérée, chromée et rectifiée, couvre lame amovible.
- ◆ Butée renforcée et amovible.
- ◆ Chariot sur coussinets à billes silencieux, plexiglas de protection.
- ◆ Pousse-talon pour tous produits.
- ◆ Design aux formes arrondies et visseries non apparentes.
- ◆ Moteur ventilé.

### TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE OBLIQUE • Ø 300MM

- ◆ Coupe: 230xh175 mm (Ø 200mm), épaisseur de 0-30mm.

	kW	mm	
<b>300/TL</b>	0.21	495x590xh495	<b>1 701 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 545

### TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE OBLIQUE • Ø 350 MM

- ◆ Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. (extracteur lame de série).

	kW	mm	
<b>350/GL</b>	0.28	575x615xh530	<b>2 329 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 364

Version "STONEHENGE"

	kW	mm	
<b>350/GL-ST</b>	0.28	575x615xh530	<b>2 893 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 366



▶ 350/GL

- ◆ Commandes à basse tension 24 V (IP 54).
- ◆ Affûteur intégré et couvercle semi-transparent, pour une meilleure visibilité, avec 2 émeris et cuvette inférieure de protection.
- ◆ Vérins réglables.
- ◆ Version "STONEHENGE" (...-ST) : Avec revêtement céramique et idéal pour les produits collants. Indice de protection IP67. Résiste aux acides et produits chimiques. Pièces lavables au lave-vaisselle.

CERAMIC



▶ 350/GXS-ST

### 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).

	kW	mm	
<b>350/GXS</b>	0.4	575x575xh530	<b>2 699 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 365

Version "STONEHENGE"

	kW	mm	
<b>350/GXS-ST</b>	0.4	575x575xh530	<b>3 264 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 367

TOP LINE



▶ 350/AVV

TRANCHEUSE PROFESSIONNELLE OBLIQUE • Ø 350 MM "AUTOMATIQUE"

- ♦ Avancement automatique, variateur de vitesse (aussi manuelle).
- ♦ Chariot avec "fixation intégrale" permettant de soutenir tous produits (brevet exclusif), contreponds sur ressorts, poussant le produit vers la lame.
- ♦ Coupe: 270x230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).

	kW	mm	
<b>350/AVV</b>	0.82	575x685xh650	<b>4 636 €</b>
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 365

MEAT LINE

HACHOIRS À VIANDE "RÉFRIGÉRÉS"

- ♦ Hachoir réfrigéré innovant super compact, réalisée 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.

HACHOIR À VIANDE N°22 RÉFRIGÉRÉ • MONOBLOC INOX

	kW	mm	
<b>TC22/ICE</b>	1.1	310x350xh615	<b>3 230 €</b>
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 376

HACHOIR À VIANDE N°32 RÉFRIGÉRÉ • MONOBLOC INOX

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

	kW	mm	
<b>TB32/ICE</b>	1.84	355x500xh690	<b>4 067 €</b>
▼ 230/1N 50Hz			cat. GOLD - P. 376



▶ TB32/ICE



▶ SA-183/2

SCIE À OS • EN ALUMINIUM ANODISÉ

- ♦ 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.



▶ SAX-310/7

SCIES À OS • 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.

	Scie (h)	kW	mm	
<b>SA-155/2</b>	170 mm	0.75	420x350xh850	<b>2 411 €</b>
<b>SA-183/2</b>	210 mm	0.75	500x400xh980	<b>2 557 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 389

	Scie (h)	kW	mm	
<b>SAX-165/9</b>	250 mm	0.75	545x650xh815	<b>3 486 €</b>
<b>SAX-202/9</b>	290 mm	0.75	600x750xh980	<b>4 186 €</b>
<b>SAX-240/7</b>	350 mm	1.34	710x830xh1630	<b>6 386 €</b>
<b>SAX-310/7</b>	420 mm	1.86	810x930xh1870	<b>9 666 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 390

## MINI - CHEF LINE

### MIXER PLONGEANT 20L • TUBE 250MM • 1 VITESSE

- ♦ Tours/minute: 15000rpm.
- ♦ Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique.
- ♦ Protection IP34.
- ♦ Tube mixer démontable, 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.

	L	Tube	kW	mm	
<b>MIF-25</b>	20	250	0.25	h520	<b>283 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 540



▶ MIF-25

▶ MIV-40

### 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" (démarrage à coupler avec la touche "cercle en continu"), variateur de vitesse digital (9 positions + fonction maximale).
- ♦ Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC" dispositif vitesse constante, équipé de série).
- ♦ Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

	L	Tube	Vitesse	kW	mm	
<b>MIV-30</b>	30	300	Variateur	0.3	h650	<b>452 €</b>
<b>MIV-40</b>	40	400	Variateur	0.4	h750	<b>526 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 540

## MAXI - CHEF LINE

### 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 et traction par engrenage très résistant, opérations de montage et démontage très faciles.
- ♦ Interrupteur «on/off» (démarrage à coupler avec la touche "+"), variateur de vitesses digital (9 positions ou vitesse maximale).
- ♦ Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments ("DVC" dispositif vitesse constante, équipé de série).
- ♦ Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.



▶ MAV-45

	L	Tube	Vitesse	kW	mm	
<b>MAV-45</b>	100	400	Variateur	0.45	h800	<b>551 €</b>
<b>MAV-65</b>	230	500	Variateur	0.65	h920	<b>676 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 541

## MEAT LINE

### HACHOIR À VIANDE N°12 (GROUPE EN ACIER INOX)

- ♦ Châssis en alliage d'aluminium avec groupe tout en acier inox.
- ♦ Grille et couteau en inox auto-aiguissant, grille 6mm.
- ♦ Engrenage à bain d'huile, commande 24V.



▶ TS12/X

	kW	mm	
<b>TS12/X</b>	0.8	380x220xh430	<b>1 004 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 546

### 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 inox auto-aiguissant et grille 6mm.
- ♦ Engrenage à bain d'huile, commandes 24V.



▶ TS22/X

	kW	mm	
<b>TS22/X</b>	1.1	450x220xh400	<b>1 240 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 546

### HACHOIR CHÂSSIS N°32 (GROUPE INOX)

- ♦ Moteur ventilé (2Hp), 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 98mm (facilité d'entretien).
- ♦ Grille de 6mm et couteau en inox auto-aiguissant.
- ♦ Commande (24 V), inversion de rotation.



▶ TI32/SX

	kW	mm	
<b>TI32/SX</b>	1.5	500x225xh510	<b>2 243 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 547

**GRATER LINE**

**RÂPE PARMESAN (GROS DÉBIT)**

- ◆ Chassis en alliage d'aluminium et acier inoxydable.
- ◆ Rouleau diam. 140mm, avec levier supérieur (avec micro-interrupteur de sécurité), ouverture 140x80mm.
- ◆ Engrenages à bain d'huile.
- ◆ Moteur ventilé (1,5 Hp), commande basse tension (24 V).

	kw	mm	
<b>GM-BG</b>	1.1	420x270xh380	<b>1 084 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz		cat. SILVER - P. 548	



▶ GM-BG



▶ CUT-H6/N

▶ CUT-H12/NVV

**MEAT LINE**

**CUTTERS HORIZONTAUX**

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

	L	Variateur Vitesse	kw	mm	
<b>CUT-H6/N</b>	6	—	0.37	832x582xh472/760	<b>4 325 €</b>
<b>CUT-H12/N</b>	12	—	0.75	902x680xh508/850	<b>4 615 €</b>
<b>CUT-H12/NVV</b>	12	✓	0.75	902x680xh508/850	<b>4 978 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 371

**VEGETABLE LINE**

**CUTTERS**

- ◆ Réalisé en Aluminium anodisé.
- ◆ Cuve en acier inox 18/10, fond thermo diffuseur, cuve amovible.
- ◆ Moteur ventilé (pour usages intensifs), pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte).
- ◆ Couteau robuste, avec lames courbées en acier trempé.
- ◆ Double micro interrupteur (couvercle et levier).
- ◆ Couvercle en Lexan transparent.
- ◆ Commandes à basse tension 24V.
- ◆ De série : 1 couteau lisse, spatule et pierre à aiguiser.

**CUTTER INOX ♦ 4 LITRES ♦ 1 VITESSE**

- ◆ 1 vitesse.
- ◆ Tours minute : 600/2800 rpm.
- ◆ Indice de protection (IP54).

	kw	mm	
<b>CSP/4-N</b>	0.6	296x457xh300	<b>1 157 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	



▶ CSP/6VT-N



▶ CSP/15VT-N

**CUTTER INOX ♦ 6 LITRES ♦ VARIATEUR DE VITESSE**

- ◆ Variateur de vitesse.
- ◆ Tours minute : 600/2800 rpm.
- ◆ Stabilisateur de vitesse.
- ◆ Racléur intégré.
- ◆ Indice de protection (IP67).

	kw	mm	
<b>CSP/6VT-N</b>	0.6	304x457xh362	<b>1 429 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	

**CUTTER INOX ♦ 9 LITRES ♦ VARIATEUR DE VITESSE**

- ◆ Variateur de vitesse.
- ◆ Tours minute : 600/2800 rpm.
- ◆ Stabilisateur de vitesse.
- ◆ Racléur intégré.
- ◆ Indice de protection (IP67).

	kw	mm	
<b>CSP/9VT-N</b>	1.2	348x560xh420	<b>2 102 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 372	

**CUTTER INOX ♦ 15 LITRES ♦ VARIATEUR DE VITESSE**

- ◆ Variateur de vitesse.
- ◆ Tours minute : 900/3000 rpm.
- ◆ Stabilisateur de vitesse.
- ◆ Racléur intégré.
- ◆ Indice de protection (IP67).

	kw	mm	
<b>CSP/15VT-N</b>	3.2	377x678xh504/797	<b>5 674 €</b>
⚡ 400/3N 50Hz		cat. GOLD - P. 373	

## VEGETABLE LINE

### COUPES-LÉGUMES

- ◆ Production à l'heure de 100-300 kg.
- ◆ Réalisé en fusion d'alliage d'aluminium anodisé (traité alimentaire) et acier inox, couvercle supérieur démontable, entretien aisé.
- ◆ Moteur ventilé.
- ◆ Livré avec 2 disques expulseurs, 1 "haut" et 1 "bas".
- ◆ 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 24V, indice de protection IP54.

	kW	mm	
<b>TVA-38D</b>	0.38	240x410xh600	<b>1 094 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 554</span>			



▶ TVA-38D



DISQUE ÉMINCEUR 2MM.

**T2/K** **78 €**

cat. SILVER - P. 555

DISQUE ÉMINCEUR 3MM.

**T3/K** **78 €**

cat. SILVER - P. 555

DISQUE ÉMINCEUR 4MM.

**T4/K** **78 €**

cat. SILVER - P. 555



DISQUE RÂPE 3MM.

**R3/K** **82 €**

cat. SILVER - P. 555

DISQUE RÂPE 4MM.

**R4/K** **82 €**

cat. SILVER - P. 555

DISQUE RÂPE 7MM.

**R7/K** **82 €**

cat. SILVER - P. 555

## VEGETABLE LINE

### ÉPLUCHEUSES 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, minuteur digital multifonction.
- ◆ Portillon de décharge frontale, muni d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05).
- ◆ Décharge latérale diam. 50mm.
- ◆ Alimentation d'eau par électrovanne.

	Capacité	Prod./h	Support	kW	mm	
<b>PPF-05</b>	5 kg	150	—	0.37	530x520xh520	<b>1 819 €</b>
<b>PPF-10</b>	10 kg	300	√	0.55	530x660xh850	<b>2 302 €</b>
<b>PPF-18</b>	18 kg	500	√	0.9	530x660xh950	<b>2 429 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 550</span>						



▶ EI305-MX



▶ PPF-05

▶ PPF-18

### EXTERMINATEURS D'INSECTE (LAMPES UV-A)

- ◆ 2 tubes fluorescents - Tension 5000 V.
- ◆ Réalisation en acier inox.

	Tube	Rayon	kW	mm	
<b>EI305-MX</b>	2x 15 W	100 m <sup>2</sup>	0.06	495x132xh392	<b>283 €</b>
<b>EI306-PX</b>	2x 15 W	125 m <sup>2</sup>	0.06	495x165xh392	<b>298 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 614

PROCESSING LINE

SOUS VIDEUSE INOX • SOUDURE 430 MM.

- ♦ Réalisation en acier inox.
- ♦ Pompe autolubrifiante.
- ♦ Mise en sous vide contrôlé par sensor.
- ♦ Barre de soudure de 430 mm.
- ♦ Fonctionnement automatique.
- ♦ Tableau de contrôle avec display.
- ♦ NB : Uniquement pour sachets gaufrés !

	Pompe	Soudure	kW	mm	
<b>VAX/45-L</b>	26L/h	430 mm	0.3	490x295xh180	<b>790 €</b>
<b>VAX/45-DSL</b>	28L/h	2x430 mm	0.3	510x295xh180	<b>1 101 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 565



▶ VAX/45-DSL

MACHINES SOUS VIDE

- ♦ Ergonomie, robustesse et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts.
- ♦ Couvercle 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.
- ♦ Version TA-../S: 10 programmes mémorisables, mise à vide graduelle ("Soft air"), injection de gaz "azote" en option. Autres dimensions disponible.



▶ GA-80/S

	Pompe	Soudure	Chambre (mm)	kW	mm	
<b>GA-80/S</b>	4 m³/h	280 mm	280x310xh85	0.3	317x438xh293	<b>1 816 €</b>
<b>GA-102/S</b>	8 m³/h	350 mm	350x370xh150	1.1	450x510xh420	<b>2 618 €</b>
<b>GA-104/S</b>	16 m³/h	420 mm	420x370xh180	1.1	480x515xh440	<b>3 123 €</b>
<b>TA-90B/S</b>	21 m³/h	420 mm	420x460xh180	1.6	480x610xh440	<b>3 950 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SLV - P. 567



▶ TA-90B/S

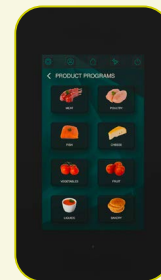
TABLE TOP LINE

MACHINES SOUS VIDE "I-VAC"

- ♦ Découvrez la machine sous vide nouvelle génération I-VAC (Intelligent Vacuum), qui associe un design innovant à une technologie intelligente.
- ♦ Son large écran tactile permet de sélectionner facilement le produit ou l'image correspondante, la machine ajuste automatiquement les paramètres et affiche clairement chaque étape du cycle de mise sous vide. Grâce à ses nombreux programmes prédéfinis, elle garantit une mise sous vide parfaite pour tous types de produits, liquides comme solides. Les fonctions intégrées de série, contrôle des liquides, marinade et mise sous vide séquentielle, assurent une polyvalence optimale au quotidien.
- ♦ La technologie Soft Air protège les produits fragiles ou tranchants, tandis

que le capteur de vide intelligent arrête automatiquement le cycle dès que le niveau de vide programmé est atteint.

- ♦ Une fonction spécifique viande rouge effectue de légères injections d'air lors de la soudure afin de limiter le dégazage, prolongeant ainsi la conservation et évitant les bulles d'air et l'humidité.
- ♦ Une fonction entretien facilite également le nettoyage de la pompe.
- ♦ Livrée avec plaque d'insertion volumique, plaque inclinée pour produits liquides.
- ♦ Sur demande : système d'injection de gaz (azote), connexion extérieure pour bacs gastro, kit de maintenance, meuble sur roulettes, etc.



	Pompe	Soudure	Chambre (mm)	kW	mm
<b>TA-85/IVAC</b>	16 m³/h	345 mm	370x350xh150	0.6	543x451xh454
<b>TA-90/IVAC</b>	21 m³/h	410 mm	420x370xh180	1	523x491xh464
<b>TA-90B/IVAC</b>	21 m³/h	410 mm	460x420xh180	1	613x491xh469

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. PLATINUM - P. 101



▶ TA-90/IVAC

## DISPENSER FILM D'EMBALLAGE (FILM 500 MM)

- ◆ Châssis en acier inox.
- ◆ Rouleaux et axe de support en aluminium anodisé.
- ◆ Barre de coupe antifumée recouverte en Téflon.



► DFE-51M

	kW	mm	
<b>DFE-51M</b>	0.19	553x521xh290	<b>733 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. SILVER - P. 564	

## TROLLEY LINE

### 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.

	Type	mm	
<b>CG120/B</b>	GN 1/1	383x555xh1838	<b>465 €</b>
<b>CG220/B</b>	GN 2/1	588x675xh1838	<b>541 €</b>
<b>CP120/B</b>	EN 600x400	458x625xh1838	<b>440 €</b>

cat. SILVER - P. 493



► CG220/B

## PROCESSING LINE

### ARMOIRES • STÉRILISATEUR DE COUTEAUX

- ◆ Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 - 2h.
- ◆ Portillons avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur.
- ◆ Support pour couteaux en acier inox amovible.
- ◆ Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbiologique (bactéries, virus, germes, etc.).

	kW	mm	
<b>AS/P1-N</b>	0.02	482x155xh613	<b>319 €</b>
▼ 230/1N 50-60Hz		cat. GOLD - P. 392	



► AS/P1-N



► MAX-15/R2

### POSTES DE NETTOYAGE

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

	mm	
<b>MID-6/R2</b>	80x380xh380	<b>1018 €</b>

cat. SILVER - P. 512

## CLEANING LINE

### POSTES DE NETTOYAGE

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

	mm	
<b>MAX-10/R2</b>	150x430xh460	<b>1313 €</b>
		cat. SILVER - P. 511

- ◆ Enrouleur automatique (15 M).

	mm	
<b>MAX-15/R2</b>	150x520xh550	<b>1587 €</b>
		cat. SILVER - P. 511



► MID-6/R2

## UNE OFFRE COMPLÈTE DE HOTTES ET DE MOTEURS POUR LES PROFESSIONNELS

Nous proposons une large gamme de hottes et de moteurs spécialement conçue pour répondre aux besoins des professionnels. Notre catalogue rassemble de nombreux modèles, adaptés à différentes configurations et à tous types de projets, qu'il s'agisse de nouvelles installations ou de renouvellements d'équipements. Grâce à la diversité de notre offre, vous avez la possibilité de trouver facilement la solution qui correspond à vos contraintes techniques et à vos attentes.

### HOTTES MURALES

#### HOTTE MURALE (SNACK LINE & GASTRO LINE)

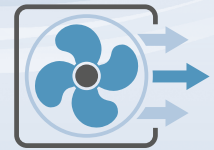
Hotte murale en acier inox AISI 441 (faces non visibles en acier galvanisé) avec filtres à labyrinthes et évacuation des graisses ; kit éclairage LED encastré disponible en option (RÉF. : KGS-...).



CSL.../N



CCL.../N



**VENTILATION**  
by **Diamond**



KUP...

#### HOTTE MURALE (KUBO LINE) & À COMPENSATION D'AIR (AMBIANCE LINE)

Hotte murale en acier inox 18/10 AISI 304, finitions plis "écrasés" (faces non visibles en acier inox AISI 430), avec filtres à labyrinthes et évacuation des graisses. Joes entièrement soudées. Éclairage LED encastré type "IP65". Hotte à compensation avec chambre d'émission d'air frais isolée. Réglage du débit d'air entrant et sortant.



AUP...

### HOTTES CENTRALES

#### HOTTE CENTRALE (KUBO LINE) & À COMPENSATION (AMBIANCE LINE)

Hotte centrale inox pour implantation en îlot, acier inox 18/10 AISI 304, finitions plis « écrasés » (faces non visibles en acier inox AISI 430), avec filtres à labyrinthes et évacuation des graisses. Joes entièrement soudées. Éclairage LED encastré IP65.

Hotte centrale à compensation avec chambre d'émission d'air frais isolée. Réglage du débit d'air entrant et sortant.



KCC...



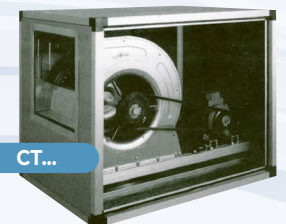
CA...

### MOTEURS / EXTRACTION

#### CAISSON D'EXTRACTION CENTRIFUGE

Caisson d'extraction avec moteur intégré et accès de maintenance.

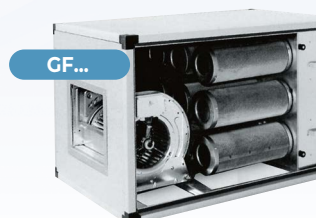
Version CT : ventilateur interne à double ouïe à transmission à courroie.



CT...



ACC...



CF...

#### GRUPE D'EXTRACTION FILTRANT

Unité d'extraction filtrante en caisson, destinée à l'extraction/ventilation selon configuration et contraintes d'installation.

## VORTEX PLUS

### 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.

- Éclairage encastré (LED) étanche (IP65), haute température.
- Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage.



CSL1007-VTB

	m³/h	Moteurs	Éclairage	Régulateur	N° filtres*	Pa	kW	mm	
<b>CSL1007-VTB</b>	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0.17	1000x900xh460	<b>1427 €</b>
<b>CSL1507-VTB</b>	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0.19	1500x900xh460	<b>1522 €</b>
<b>CSL2009-VTB</b>	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0.48	2000x900xh460	<b>1831 €</b>
<b>CSL2509-VTB</b>	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0.48	2500x900xh460	<b>1963 €</b>

▼ 230/1N 50Hz  
\*D= 400x500 C = 500x500 mm

cat. SILVER - P. 618



## PULSE EVO

### VENTILATEURS CENTRIFUGES "HORS FLUX" AVEC CAISSON ISOLÉ.

- Ventilation centrifuge à simple ouïe avec moteur incorporé (température d'utilisation/ de résistance : -20° à 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).
- Panneau avec poignée permettant l'accès à la turbine pour un entretien aisé.
- Zone d'accès moteur ouvert pour inspection S.A.V.
- Moteur fermé, indice de protection IP54, avec protection thermique (sous boîte étanche).
- Turbine avec palmes inclinées vers l'arrière.
- Conforme aux normes CE et à la norme allemande DIN 18869 - T1 selon VDI 2052.

	Variateur	m³/h	Pa	kW	mm	
<b>CVX/2M</b>	VS4/A & VK5/B	2200	200	0.55	500x500xh500	<b>1423 €</b>
<b>CVX/4M</b>	VS4/A & VK5/B	3200	200	0.42	560x560xh560	<b>1507 €</b>
<b>CVX/6M</b>	VS4/A & VK5/B	4200	200	0.65	700x700xh700	<b>1775 €</b>
<b>CVX/8M</b>	VS8/A & VK8/B	5600	200	1	700x700xh700	<b>2021 €</b>

▼ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 624

	Variateur	m³/h	Pa	kW	mm	
<b>CVX/4T</b>	VF42/C & VF46/C	3400	200	0.42	560x560xh560	<b>1512 €</b>
<b>CVX/6T</b>	VF42/C & VF46/C	4400	200	0.75	700x700xh700	<b>1583 €</b>
<b>CVX/8T</b>	VF42/C & VF46/C	5800	200	1	700x700xh700	<b>1914 €</b>

▼ 400/3N 50Hz

cat. SILVER - P. 624



### VARIATEUR ÉLECTRONIQUE

	mm	
<b>VS4/A</b>	128x88xh73	<b>125 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



### VARIATEUR ÉLECTRONIQUE + INTERRUPTEUR POUR TL

	mm	
<b>VK5/B</b>	128x88xh73	<b>129 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



### VARIATEUR ÉLECTRONIQUE

	mm	
<b>VS8/A</b>	158x130xh95	<b>178 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



### VARIATEUR ÉLECTRONIQUE + INTERRUPTEUR POUR TL

	mm	
<b>VK8/B</b>	150x110xh130	<b>197 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 627



### VARIATEUR DE FRÉQUENCE • IP20

	mm	
<b>VF42/C</b>	123x83xh173	<b>733 €</b>

▼ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 628



### VARIATEUR ÉLECTRONIQUE • IP66

	mm	
<b>VF46/C</b>	162x161xh232	<b>1138 €</b>

▼ 400/3N 50-60Hz cat. SILVER - P. 628

**WARMER LINE**

**ARMOIRE CHAUFFE-ASSIETTES • 60 PIÈCES DIAM. 350 MM**

- ♦ Réalisation en acier inox (double parois).
- ♦ 1 grille intermédiaire.



+30° +90°

▶ GEM/350-N



+30° +130°

▶ GEMMA120/V



**ARMOIRES CHAUFFANTES OU DE MAINTIEN VENTILÉES • SUR ROULETTES**

- ♦ Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure, (double parois).
- ♦ Thermostat 130°C, au coeur 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.

	kW	mm	
<b>GEM/350-N</b>	0.75	400x460xh870	<b>615 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 173</span>			

	Grilles	kW	mm	
<b>GEMMA60/V</b>	3x 330x345mm	1.5	425x460xh925	<b>778 €</b>
<b>GEMMA120/V</b>	3x 700x345mm	3	800x460xh925	<b>1 164 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 173</span>				

**WAGON LINE**

**CHARIOTS THERMIQUES GN1/1 (H.150 MM) • TEMPÉRATURES INDÉPENDANTES**

- ♦ Réalisation en acier inox AISI 304 18/10, cuves embouties, munies d'une isolation thermique.
- ♦ Chauffage par résistances positionnées sous la cuve.
- ♦ Températures indépendantes et robinets de vidange (par cuve).
- ♦ 4 roues Ø 125 mm, 2 avec freins, butoirs de coins.



▶ CT331/D-N

**CHARIOTS DE MAINTIEN À TEMPÉRATURE POUR REPAS**

- ♦ Construction en acier inox austénitique (alimentaire).
- ♦ Parois et porte réalisées en double parois injectées.
- ♦ Porte ouverte 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.
- ♦ Équipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées.
- ♦ Pare-choc 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.
- ♦ NB : grilles inox et bacs GN non inclus.

	Capacité	kW	mm	
<b>CT221/D-N</b>	2x GN1/1	1.4	900x650xh900	<b>1 301 €</b>
<b>CT331/D-N</b>	3x GN1/1	2.1	1300x650xh900	<b>1 795 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 483</span>				

	Capacité	kW	mm	
<b>CCE10-DG</b>	10x GN2/1	2	799x876xh1190	<b>2 486 €</b>
<b>CCE20-DG</b>	20x GN2/1	2	799x876xh1640	<b>2 735 €</b>
<b>CCE40-DG</b>	40x GN2/1	3.6	1489x876xh1640	<b>4 289 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 480</span>				

**CHARIOTS CHAUFFANTS DISTRIBUTION REPAS • HUMIDIFICATION CONTRÔLÉE**

- ♦ Construction en acier inox AISI 304.
- ♦ Parois et porte réalisées en double parois injectées.
- ♦ Jous latérales internes embouties.
- ♦ 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 a touches sensibles, affichage digital " très intuitif ".
- ♦ Régulation électronique.
- ♦ Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments .
- ♦ NB grilles inox et bacs GN non inclus.



	Capacité	kW	mm	
<b>CTH10-EK</b>	10x GN2/1	2	790x935xh1215	<b>5 208 €</b>
<b>CTH20-EK</b>	20x GN2/1	2	790x935xh1855	<b>6 283 €</b>
<b>CTH40-EK</b>	40x GN2/1	3.5	1525x935xh1885	<b>9 699 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz				



▶ CTH20-EK



▶ CCE20-DG

## MODULAR RACK

### RAYONNAGE LINÉAIRE EN ALUMINIUM ANODISÉ • 4 NIVEAUX

- ♦ Montage facile, rapide et sans outils.
- ♦ Etagère en aluminium anodisé et clayettes amovibles (lavable en machine) en polypropylène "alimentaire".
- ♦ Grande robustesse (jusqu'à 120 kg par niveau).
- ♦ 4 niveaux.
- ♦ Support avec trous pour pouvoir régler ou ajouter un niveau.
- ♦ Pieds réglables.
- ♦ Autre longueur disponible (sur demande).

	Niveau	mm	
<b>RLA/084-4/EF</b>	4	890x400xh1750	<b>380 €</b>
<b>RLA/104-4/EF</b>	4	1090x400xh1750	<b>409 €</b>
<b>RLA/124-4/EF</b>	4	1290x400xh1750	<b>446 €</b>
<b>RLA/144-4/EF</b>	4	1490x400xh1750	<b>488 €</b>
<b>RLA/164-4/EF</b>	4	1690x400xh1750	<b>539 €</b>

cat. SILVER - P. 602



\* Sur demande

## STANDARD LINE

### ETAGÈRES DE "CHEF" • 2 NIVEAUX

- ♦ Réalisation en acier inox AISI 441.
- ♦ Structure soudée, livrée avec Tablettes renforcées.
- ♦ Structure soudée, livrée avec fixations.

	mm	
<b>R102</b>	1000x300xh700	<b>302 €</b>
<b>R122</b>	1200x300xh700	<b>317 €</b>
<b>R142</b>	1400x300xh700	<b>334 €</b>
<b>R162</b>	1600x300xh700	<b>349 €</b>
<b>R182</b>	1800x300xh700	<b>365 €</b>
<b>R202</b>	2000x300xh700	<b>381 €</b>

cat. SILVER - P. 601



### ETAGÈRES DE "CHEF" CHAUFFANTES • 2 NIVEAUX

- ♦ Chauffage par résistances électriques.
- ♦ Régulation par thermostat.

		kw	mm	
<b>RC102</b>		0.8	1000x300xh700	<b>646 €</b>
<b>RC142</b>		1.25	1400x300xh700	<b>734 €</b>
<b>RC162</b>		1.6	1600x300xh700	<b>750 €</b>
<b>RC202</b>		2	2000x300xh700	<b>802 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 601

## TROLLEY LINE

### 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.

	Tablette (mm)	Niveau	mm	
<b>CR2/80B</b>	800x500	2	800x500xh960	<b>332 €</b>
<b>CR2/100B</b>	1000x500	2	1000x500xh960	<b>363 €</b>
<b>CR3/100B</b>	1000x500	3	1000x500xh960	<b>452 €</b>

cat. SILVER - P. 489



▶ CR3/100B

## DEMANDEZ VOS CATALOGUES !

Découvrez la sélection complète de matériel Diamond®, élaborée avec passion pour l'excellence et l'innovation, à travers nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum, pour répondre à toutes vos exigences professionnelles.

Sur demande ou en téléchargement sur notre site : [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



**STANDARD LINE**

**ARMOIRES MURALES • PORTES COULISSANTES**

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

	mm	
<b>PSC100/B</b>	1000x400xh600	<b>610 €</b>
<b>PSC120/B</b>	1200x400xh600	<b>715 €</b>
<b>PSC140/B</b>	1400x400xh600	<b>761 €</b>
<b>PSC160/B</b>	1600x400xh600	<b>811 €</b>
<b>PSC180/B</b>	1800x400xh600	<b>914 €</b>
<b>PSC200/B</b>	2000x400xh600	<b>999 €</b>

cat. SILVER - P. 589



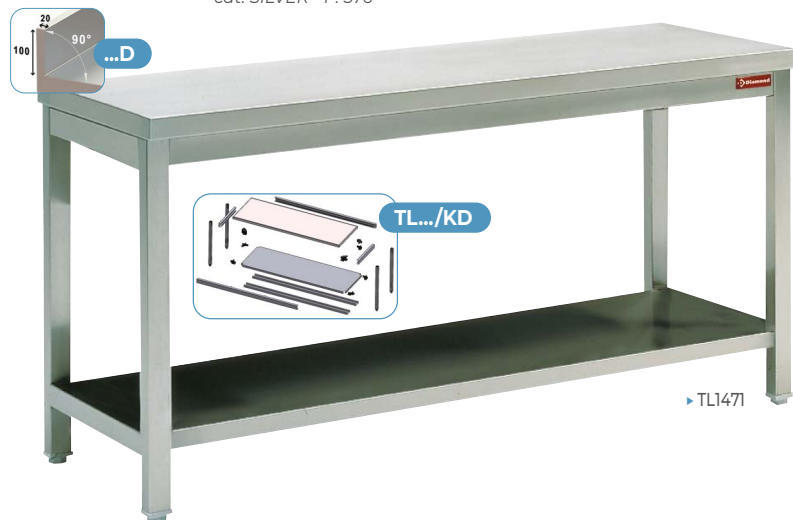
▶ PSC100/B

**TABLES DE TRAVAIL AVEC TABLETTE INFÉRIEURE**

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

	mm	
<b>TL871</b>	800x700xh880/900	<b>396 €</b>
<b>TL1071</b>	1000x700xh880/900	<b>424 €</b>
<b>TL1271</b>	1200x700xh880/900	<b>453 €</b>
<b>TL1471</b>	1400x700xh880/900	<b>478 €</b>
<b>TL1671</b>	1600x700xh880/900	<b>548 €</b>
<b>TL1871</b>	1800x700xh880/900	<b>571 €</b>
<b>TL2071</b>	2000x700xh880/900	<b>603 €</b>

cat. SILVER - P. 576



▶ TL1471

**DISMOUNTABLE LINE**

**TABLES DE TRAVAIL AVEC TABLETTE INFÉRIEURE • DÉMONTABLE**

- Réalisation en acier inox 18/10 AISI 304/441.
- Plan de travail insonorisé et renforcé.
- Tablette inférieure renforcée.
- Vérins en inox réglables.

	mm	
<b>TL771/KD</b>	700x700xh880/900	<b>405 €</b>
<b>TL1071/KD</b>	1000x700xh880/900	<b>450 €</b>
<b>TL1271/KD</b>	1200x700xh880/900	<b>485 €</b>
<b>TL1471/KD</b>	1400x700xh880/900	<b>514 €</b>
<b>TL1671/KD</b>	1600x700xh880/900	<b>536 €</b>
<b>TL1871/KD</b>	1800x700xh880/900	<b>582 €</b>
<b>TL2071/KD</b>	2000x700xh880/900	<b>605 €</b>

cat. SILVER - P. 578

**STANDARD LINE**

**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.



▶ TA107/B

	mm	
<b>TA107/B</b>	1000x700xh880/900	<b>920 €</b>
<b>TA127/B</b>	1200x700xh880/900	<b>994 €</b>
<b>TA147/B</b>	1400x700xh880/900	<b>1 091 €</b>
<b>TA167/B</b>	1600x700xh880/900	<b>1 132 €</b>
<b>TA187/B</b>	1800x700xh880/900	<b>1 203 €</b>
<b>TA207/B</b>	2000x700xh880/900	<b>1 265 €</b>

cat. SILVER - P. 582

**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.



▶ TE127/B

		kw	mm	
<b>TE127/B</b>		2.5	1200x700xh880/900	<b>1 431 €</b>
<b>TE147/B</b>		2.5	1400x700xh880/900	<b>1 503 €</b>
<b>TE167/B</b>		2.5	1600x700xh880/900	<b>1 577 €</b>
<b>TE187/B</b>		3	1800x700xh880/900	<b>1 668 €</b>
<b>TE207/B</b>		3	2000x700xh880/900	<b>1 732 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 858

# LIBRA LINE

## BALANCES ÉLECTRONIQUES

- ◆ 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.



▶ BAL/6-1

## BALANCES ÉLECTRONIQUES ABS/INOX

- ◆ Plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles.

	Capacité	Précision	mm	
<b>BAL/6-1</b>	6 kg	1g	255x290xh105	<b>366 €</b>
<b>BAL/15-2</b>	15 kg	2g	255x290xh105	<b>366 €</b>
<b>BAL/30-5</b>	30 kg	5g	255x290xh105	<b>366 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 559

## BASCULES ÉLECTRONIQUES INOX

- ◆ Plateau de pesée en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Clavier étanche protégé contre la saleté et les déversements accidentels.
- ◆ Ecran LED 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.



▶ BSC5/75-20



▶ BSC3/35-10

▶ BSC150-10

## BASCULES ÉLECTRONIQUES INOX

- ◆ Support mural pour placer l'indicateur sur une surface verticale.

	Capacité	Précision	mm	
<b>BSC3/15-5</b>	15 kg	5g	300x300xh50	<b>247 €</b>
<b>BSC3/35-10</b>	35 kg	10g	300x300xh50	<b>247 €</b>
<b>BSC5/75-20</b>	75 kg	20g	500x500xh78	<b>476 €</b>
<b>BSC5/150-5</b>	150 kg	50g	500x500xh78	<b>476 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 561

## BALANCES ÉLECTRONIQUES FULL INOX

- ◆ Plateau de pesée 245x180 mm en acier inoxydable AISI 304.
- ◆ Indice de protection IP68 contre l'eau et la poussière.
- ◆ Boîtier en acier inoxydable AISI 304 pour des utilisations industrielles.



▶ BAL68/8-05

	Capacité	Précision	mm	
<b>BAL68/4-01</b>	4 kg	1g	300x310xh105	<b>451 €</b>
<b>BAL68/8-05</b>	8 kg	0,5g	300x310xh105	<b>451 €</b>
<b>BAL68/16-1</b>	16 kg	1g	300x310xh105	<b>451 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 560

## BASCULES ÉLECTRONIQUES INOX AVEC COLONNE

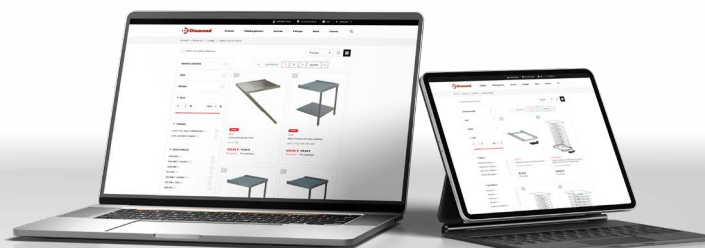
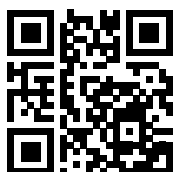
- ◆ Plateau de pesée 400x500mm.

	Capacité	Précision	mm	
<b>BSC/150-10</b>	150 kg	10g	400x620xh860	<b>544 €</b>
<b>BSC/300-20</b>	300 kg	20g	400x620xh860	<b>544 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 563

Retrouvez la liste complète de nos produits sur notre site [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



**DISMOUNTABLE LINE**

**PLONGES DÉMONTABLES**

- ◆ Version démontable, montage aisé et très solide.
- ◆ Réalisation en acier inox AISI 304/441 (12/10 mm).
- ◆ Plan supérieur embouti et dossier arrière droit de 100 mm.
- ◆ Fond extérieur des cuves revêtu d'un isolant phonique.
- ◆ Crépine et bonde de trop-plein, vérins en inox réglables.
- ◆ Structure démontable.
- ◆ Tablette inférieure renforcée non inclus (voir RX...-KD).

▶ L1620D-KD-D



	Plonge	mm	
<b>L610/6-KD-D</b>	400x400xh275	600x600xh880/900(+100)	<b>522 €</b>
<b>L1210D/6-KD-D</b>	500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	<b>582 €</b>
<b>L1210S/6-KD-D</b>	500x500xh325	1200x600xh880/900(+100)	<b>582 €</b>
<b>L710-KD-D</b>	500x500xh325	700x700xh880/900(+100)	<b>528 €</b>
<b>L1410D-KD-D</b>	600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	<b>654 €</b>
<b>L1410S-KD-D</b>	600x500xh325	1400x700xh880/900(+100)	<b>654 €</b>
<b>L1620D-KD-D</b>	400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	<b>836 €</b>
<b>L1620S-KD-D</b>	400x500xh275	1600x700xh880/900(+100)	<b>836 €</b>

cat. SILVER - P. 594

**LAVE-MAINS MURAL AVEC DISTRIBUTEUR DE SAVON**

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



▶ LM4-LSD

	mm	
<b>LM4-LSD</b>	400x340xh560	<b>292 €</b>

cat. SILVER - P. 610

	Tablette inférieure	mm	
<b>RX06/6-KD</b>	600x600xh40		<b>93 €</b>
<b>RX12/6-KD</b>	1200x600xh40		<b>126 €</b>
<b>RX12/6-KD</b>	1200x600xh40		<b>126 €</b>
<b>RX07-KD</b>	700x700xh40		<b>104 €</b>
<b>RX14-KD</b>	1400x700xh40		<b>159 €</b>
<b>RX14-KD</b>	1400x700xh40		<b>159 €</b>
<b>RX16-KD</b>	1600x700xh40		<b>171 €</b>
<b>RX16-KD</b>	1600x700xh40		<b>171 €</b>

cat. SILVER - P. 595



▶ CW2001-MT

**ROBINET MÉLANGEUR ♦ (SORTIE MONO)**

- ◆ Mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- ◆ Réalisation en laiton chromée.

	mm	
<b>CW2001-MT</b>	110x315xh320	<b>106 €</b>

cat. SILVER - P. 605

**ROBINET MITIGEUR ♦ MONOCOMMANDE ET DOUCHETTE**

- ◆ 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	
<b>CW5001-MT</b>	100x315xh335/2200	<b>334 €</b>

cat. SILVER - P. 606



▶ CW5001-MT

▶ CW8003-MT

**DOUCHETTE ET ROBINET MÉLANGEUR ♦ (SORTIE MONO)**

- ◆ Robinet, débit : 18 litres/minute (bec + douchette).
- ◆ Flexible 1000 mm de longueur.
- ◆ Débit : 12 litres/minute.
- ◆ Mono-trou 3/4" (Ø 29 mm).
- ◆ Fixation murale 135 mm.

	mm	
<b>CW8003-MT</b>	350x350xh1100	<b>374 €</b>

cat. SILVER - P. 606



**POUBELLES AVEC COUVERCLE SUR ROUES**

- ◆ Réalisation en acier inox AISI 304, fond étanche.

	mm	
<b>PCR/50B</b>	390x390xh615	<b>178 €</b>

cat. SILVER - P. 611

▶ PCR/50B

**POUBELLE AVEC COUVERCLE À PÉDALE ♦ 50 LITRES**

- ◆ Réalisation en acier inox 304, fond étanche.

	mm	
<b>PCRA/50B</b>	390x390xh615	<b>238 €</b>

cat. SILVER - P. 611



▶ PCRA/50B



▶ PCR/SK

**POUBELLE SNACKING 80 L**

- ◆ Réalisation en acier inox AISI 441.
- ◆ Ouverture avec clapet basculant.
- ◆ Capacité de 80 litres. Fond étanche.
- ◆ 2 roues.

	mm	
<b>PCR/SK</b>	470x470xh1200	<b>448 €</b>

cat. SILVER - P. 612

## SELF DROP IN



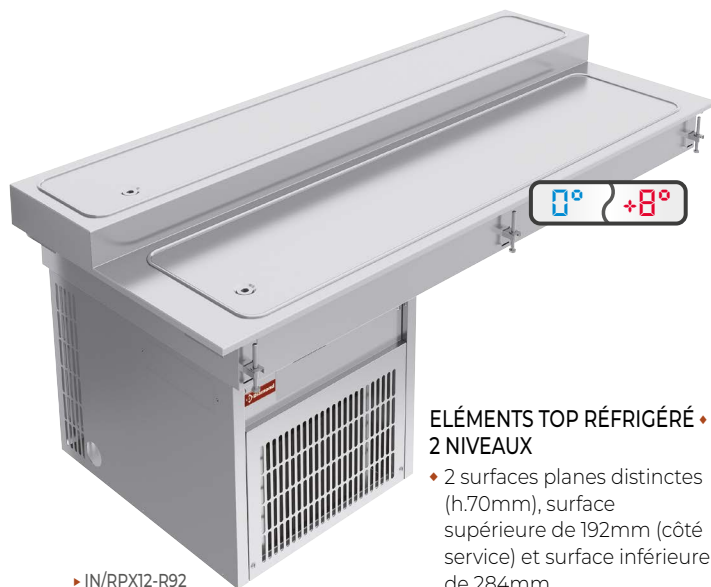
► IN/RPX12-R9

### ELÉMENT 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.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/RPX12-R9</b>	3x GN 1/1	0.25	0° +8°	1115x610xh476	<b>2 095 €</b>
<b>IN/RPX15-R9</b>	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476	<b>2 277 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 460



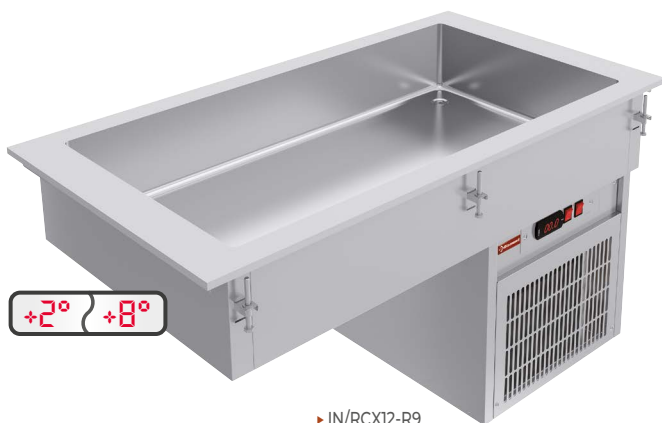
► IN/RPX12-R92

### ELÉMENTS TOP RÉFRIGÉRÉ • 2 NIVEAUX

- ◆ 2 surfaces planes distinctes (h.70mm), surface supérieure de 192mm (côté service) et surface inférieure de 284mm.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/RPX12-R92</b>	3x GN 1/1	0.32	0° +8°	1115x610xh476(546)	<b>2 331 €</b>
<b>IN/RPX15-R92</b>	4x GN 1/1	0.34	0° +8°	1440x610xh476(546)	<b>2 702 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 460



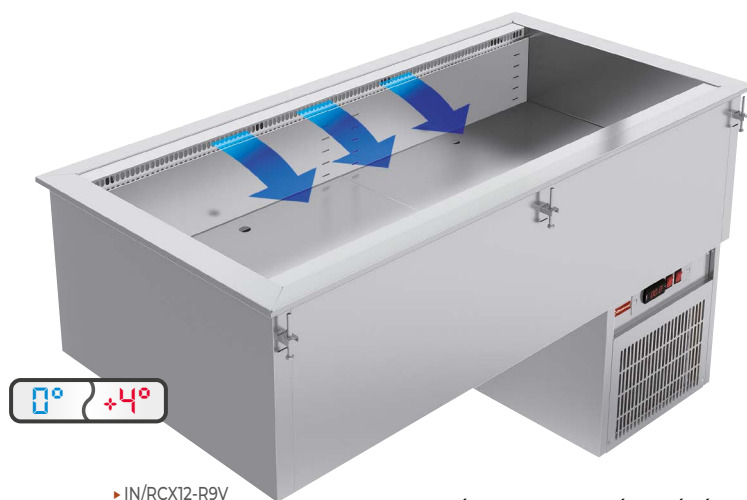
► IN/RCX12-R9

### ELÉMENTS CUVE RÉFRIGÉRÉE • STATIQUE

- ◆ 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.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/RCX08-R9</b>	2x GN 1/1	0.31	+2° +8°	790x610xh632	<b>2 294 €</b>
<b>IN/RCX12-R9</b>	3x GN 1/1	0.31	+2° +8°	1115x610xh632	<b>2 552 €</b>
<b>IN/RCX15-R9</b>	4x GN 1/1	0.32	+2° +8°	1440x610xh632	<b>2 794 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 461



► IN/RCX12-R9V

### ELÉMENTS CUVE RÉFRIGÉRÉE • VENTILÉE

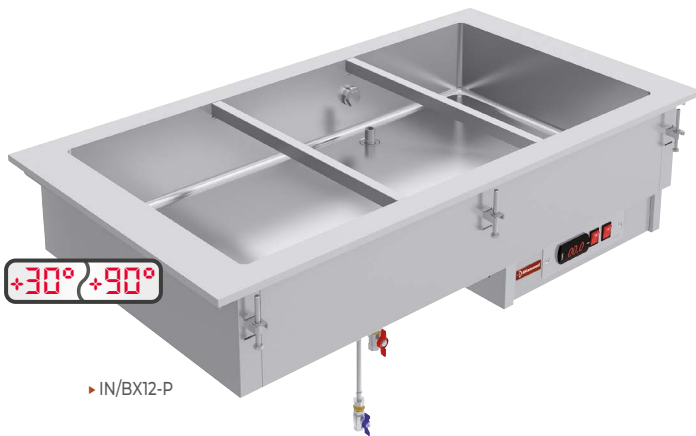
- ◆ Cuve emboutie profondeur 115mm (bacs GN-100mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène).
- ◆ Evaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/RCX08-R9V</b>	2x GN 1/1	0.23	0° +4°	790x720xh678	<b>2 854 €</b>
<b>IN/RCX12-R9V</b>	3x GN 1/1	0.37	0° +4°	1115x720xh678	<b>3 195 €</b>
<b>IN/RCX15-R9V</b>	4x GN 1/1	0.38	0° +4°	1440x720xh678	<b>3 447 €</b>

✓ R290 ⚡ 230/1N 50-60Hz
cat. SILVER - P. 461

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

SELF DROP IN



► IN/BX12-P



► IN/BX12-PSCX

ELÉMENTS BAIN-MARIE À EAU

- ♦ Cuve emboutie profondeur 190 mm (bacs GN-150mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène).
- ♦ Chauffage électrique par résistance (en silicone) située en dessous de la cuve.
- ♦ Panneau de commande avec régulation électronique de +30°C +90°C, affichage digital.
- ♦ Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/BX08-P</b>	2x GN 1/1	1.5	+30° +90°	790x610xh302	<b>1 410 €</b>
<b>IN/BX12-P</b>	3x GN 1/1	2	+30° +90°	1115x610xh302	<b>1 745 €</b>
<b>IN/BX15-P</b>	4x GN 1/1	2.5	+30° +90°	1440x610xh302	<b>1 927 €</b>

⚡ 230/IN 50-60Hz

cat. SILVER - P. 458

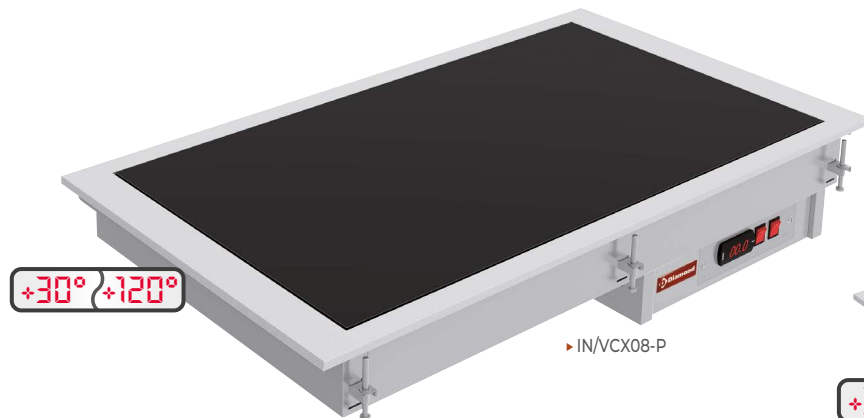
ELÉMENTS BAIN-MARIE SEC + STATIQUE

- ♦ Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène).
- ♦ Chauffage électrique par résistances situées en dessous de la cuve.
- ♦ Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +100°, affichage digital.
- ♦ Possibilité de placer le panneau de commande sur le côté ou en façade.
- ♦ Isolation de forte épaisseur réduisant la perte de chaleur.
- ♦ Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/BX12-PSCX</b>	3x GN 1/1	1.8	+30° +100°	1115x610xh373	<b>1 564 €</b>
<b>IN/BX15-PSCX</b>	4x GN 1/1	2.4	+30° +100°	1440x610xh373	<b>1 920 €</b>

⚡ 230/IN 50-60Hz

cat. SILVER - P. 458



► IN/VCX08-P

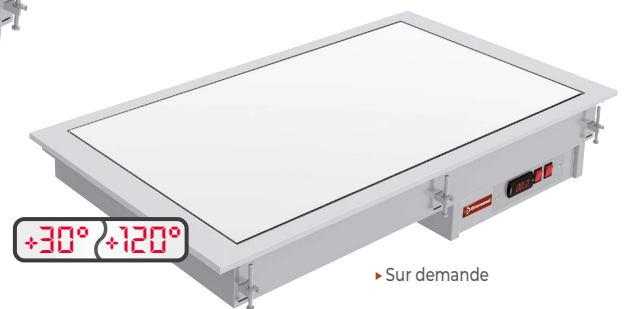
ELÉMENTS VITROCÉRAMIQUE

- ♦ Plaque de maintien à température en vitrocéramique.
- ♦ Chauffage par résistances (en silicone), placée en dessous de la plaque (distribution uniforme).
- ♦ Panneau de commande avec régulation électronique, affichage digital.
- ♦ Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.
- ♦ Version top blanc, voir IN/VCX...-PWT.

	GN	kW	°C	mm	
<b>IN/VCX08-P</b>	2x GN 1/1	0.9	+30° +120°	790x610xh147	<b>1 520 €</b>
<b>IN/VCX12-P</b>	3x GN 1/1	1.4	+30° +120°	1115x610xh147	<b>1 782 €</b>
<b>IN/VCX15-P</b>	4x GN 1/1	1.8	+30° +120°	1440x610xh147	<b>1 979 €</b>

⚡ 230/IN 50-60Hz

cat. SILVER - P. 459



► Sur demande

SUR DEMANDE : RAMPE CHAUFFANTE / ÉCLAIRAGE



Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## WARMER LINE

### VITRINES CHAUFFANTES

- ◆ Réalisation: en acier inoxydable, vitre en verre "sécurité" bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur.
- ◆ Lampe halogène, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène.
- ◆ Châssis 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).

	GN	kW	°C	mm	
<b>VBE-211</b>	2x GN 1/1	3.5	0° +90°	695x602xh680	<b>1 092 €</b>
<b>VBE-311</b>	3x GN 1/1	3.5	0° +90°	1020x602xh680	<b>1 220 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 445



► VBE-311



► HSD5-B2

## SHOWCASE PLUS

### VITRINES CHAUFFANTES PANORAMIQUES

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

	Niveaux	Grilles	Dim. int.	kW	°C	mm	
<b>HSD3-B2</b>	3	2	750x460xh360	1.2	+20° +90°	780x490xh480	<b>1 270 €</b>
<b>HSD5-B2</b>	5	3	750x460xh480	1.8	+20° +90°	780x490xh640	<b>1 530 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 444

## PANORAMIC LINE

### VITRINE CHAUFFANTE EN OU GN

- ◆ Capacité: EN 400x600 ou GN 1/1.
- ◆ Réalisée en acier laqué noir.
- ◆ Vitres externes double vitrage.
- ◆ Plaques de fond en acier inox (amovibles).
- ◆ Eclairages LED, avec interrupteur.
- ◆ Etagères de présentation amovibles 0,4 mm.
- ◆ Portes coulissantes côté service.
- ◆ Chauffage ventilé via l'interrupteur on/off.
- ◆ Régulateur électronique, interrupteur général.
- ◆ Contrôle de l'humidité via la réserve d'eau (amovible).
- ◆ NB Livré sans plats.

	Dim. int.	kW	°C	mm	
<b>VHDP-B1</b>	665x620xh410	3	+20° +90°	785x675xh720	<b>1 646 €</b>
<b>VHDG-B1</b>	1065x620xh410	3	+20° +90°	1185x675xh720	<b>2 425 €</b>

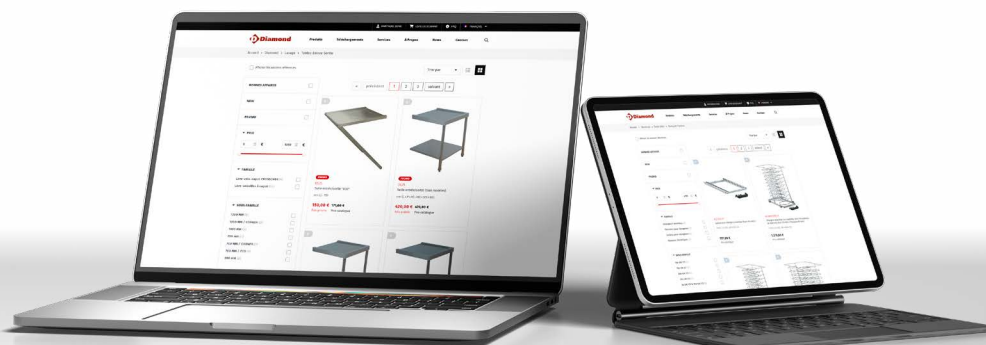
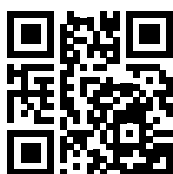
⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 448



► VHDG-B1

Retrouvez la liste complète de nos produits sur notre site [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)



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.



► CSB/4D-A1-R2



► CSB/4D-B1-R2

	GN	Châssis	kW	°C	mm	
<b>CSB/4D-A1-R2</b>	4x GN 1/1	Bois blanc	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	<b>3782 €</b>
<b>CSB/4D-B1-R2</b>	4x GN 1/1	Bois Wengé	0.5	+2° +10°	1435x1435xh1540	<b>3782 €</b>

✔ R290 ✘ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 454

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.



► BSB/6N-B1-R2

	GN	Châssis	kW	°C	mm	
<b>BSB/4N-A1-R2</b>	4x GN 1/1	Bois blanc	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	<b>3470 €</b>
<b>BSB/4N-B1-R2</b>	4x GN 1/1	Bois Wengé	0.5	+2° +10°	1440x660xh1370	<b>3470 €</b>
<b>BSB/6N-A1-R2</b>	6x GN 1/1	Bois blanc	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	<b>4546 €</b>
<b>BSB/6N-B1-R2</b>	6x GN 1/1	Bois Wengé	0.5	+2° +10°	2070x660xh1370	<b>4546 €</b>

✔ R290 ✘ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 449



► BSB/4N-A1-R2

VITRINES RÉFRIGÉRÉES STATIQUES

- ♦ Construction en acier Inox (Austénitique - Alimentaire) et finitions en aluminium anodisé.
- ♦ Portillons arrières coulissants en verre, vitre avant en "verre trempé".
- ♦ Evaporateur en cuivre à "serpentin" en dessous de la cuve.
- ♦ Thermostat digital.
- ♦ Eclairage "LED".
- ♦ Version "Sushi", voir TR.-SH/R6 avec réfrigération double statique (haut et bas).

	GN	Fond perforé	kW	°C	mm	
<b>TR6-TP/R6</b>	6x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1380x415xh270	<b>1163 €</b>
<b>TR8-TP/R6</b>	8x GN 1/3-40	—	0.12	+2° +8°	1730x415xh270	<b>1285 €</b>
<b>TR6-SH/R6</b>	—	✓	0.12	-1° +4°	1380x415xh270	<b>1299 €</b>
<b>TR8-SH/R6</b>	—	✓	0.12	-1° +4°	1730x415xh270	<b>1449 €</b>

✔ R600a ✘ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 442



► TR8-TP/R6



► TR8-SH/R6

Équipement sans classe énergétique, non concerné par la directive européenne

## BAR LINE

### COMPTOIRS BARS À COMPOSER.

- ♦ 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 évasement 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).
- ♦ NB : Accessoires portes, tiroirs, étagères, robinet non inclus.



	Compartiments	Cuve(s)	Cuve(s) côté	kW	°C	mm	
<b>KBR/21D</b>	2	1	droite	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	<b>3 513 €</b>
<b>KBR/22D</b>	2	2	droite	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	<b>4 224 €</b>
<b>KBR/21G</b>	2	1	gauche	0.22	+2° +8°	1550x700xh930	<b>3 513 €</b>
<b>KBR/22G</b>	2	2	gauche	0.22	+2° +8°	1950x700xh930	<b>4 224 €</b>
<b>KBR/32D</b>	3	2	droite	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	<b>4 723 €</b>
<b>KBR/32G</b>	3	2	gauche	0.28	+2° +8°	2500x700xh930	<b>4 723 €</b>

🌿 R455a 📉 230/1N 50Hz

cat. GOLD - P. 187

### KIT BLOC TIROIRS (1/2+1/2) INOX X KBR...



	mm	
<b>K-T1/2</b>	560x805xh550	<b>590 €</b>

### KIT BLOC TIROIRS (2/5+3/5) INOX X KBR...



	mm	
<b>K-T25/35</b>	560x805xh550	<b>600 €</b>

### KIT BLOC TIROIRS (1/3+1/3+1/3) INOX X KBR...



	mm	
<b>K-T1/3</b>	560x805xh550	<b>809 €</b>

### PORTE PLEINE INOX X KBR...



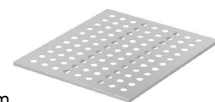
	mm	
<b>K-P1/L</b>	560x805xh55	<b>205 €</b>

### PORTE VITRÉE X KBR...



	mm	
<b>K-P1/V</b>	560x805xh55	<b>433 €</b>

### ETAGÈRE DE FOND INOX POUR COMPARTIMENT AVEC PORTE



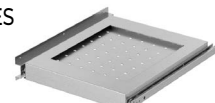
	mm	
<b>K-PF</b>	475x550xh22	<b>68 €</b>

### ETAGÈRE INTERMÉDIAIRE INOX POUR COMPARTIMENT AVEC PORTE



	mm	
<b>K-PI</b>	475x550xh22	<b>86 €</b>

### ETAGÈRE DE FOND INOX EXTRACTIBLE SUR GUIDES POUR PORTE



	mm	
<b>K-PF/E</b>	550x640xh60	<b>251 €</b>



## JUICER LINE

### PRESSE-ORANGES 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.



	Prod./min	Stockage	kW	mm	
<b>ASD/FC</b>	10/12	3 pcs	0.12	290x360xh725	<b>2 216 €</b>
<b>ASD/50</b>	20/25	4 Kg	0.3	470x370xh735	<b>2 785 €</b>

📉 230/1N 50-60Hz

cat. GOLD - P. 359



▶ ACID-CHROME

**JUICER LINE**

**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.

	Levier	kW	mm	
<b>ACID-I</b>	✓	0.3	180x280xh360	<b>443 €</b>
<b>ACID-CHROME</b>	✓	0.3	180x280xh360	<b>524 €</b>

⚡ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 533



▶ ACID-I

**BEVERAGE LINE**

**MACHINES À MILK-SHAKE**

- ♦ Version sur socle à poser, corps en ABS moulé de couleur (noir), 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.



▶ F6D/B

▶ F6S/B

**MACHINE À MILK-SHAKE • 1 VERRE LEXAN 650 CL**

	kW	mm	
<b>F6S/B</b>	0.1	150x195xh485	<b>275 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534

**MACHINE À MILK-SHAKE • 1 VERRE INOX 900 CL**

	kW	mm	
<b>F6S/XB</b>	0.12	150x195xh485	<b>281 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534

**MACHINE À MILK-SHAKE • 2 VERRES LEXAN 650 CL**

	kW	mm	
<b>F6D/B</b>	0.2	300x195xh485	<b>509 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 534



▶ BARMIX/W-CP

**MIXER PROFESSIONNEL • VERRE CARRÉ 2 LIT • TIMER & VARIATEUR VITESSE**

- ♦ 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 2 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.



▶ BAR/VV-T

	Recettes	Wi-Fi	LCD	tr/min	Cloche acoustique	kW	mm	
<b>BAR/VV-T</b>	—	—	—	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	<b>711 €</b>
<b>BARMIX/W-DB</b>	20+9	✓	✓	14000 - 24000	—	0.75	208x210xh490	<b>886 €</b>
<b>BARMIX/W-CP</b>	20+9	✓	✓	8000 - 16000	✓	0.75	240x230xh535	<b>1 180 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 537

**BROYEUR À GLACE 3 LIT. • BOL EN 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.



▶ TRT-NK



▶ TI/VB

**MIXER "MULTI-USAGE" • 1,5 LITRES**

- ♦ 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.
- ♦ Couvercle 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.

	Variateur Vitesse	kW	mm	
<b>TI/B</b>	—	0.45	213x200xh416	<b>337 €</b>
<b>TI/VB</b>	✓	0.45	213x200xh416	<b>369 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 535

**GRINDER LINE**

**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).



► TAURO-NEW/B

	kW	mm	
<b>TAURO-NEW/B</b>	0.3	180x310xh560	<b>414 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 520</span>			

**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.
- ♦ Arrêt automatique.
- ♦ NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).



► AUTO-80/B

	kW	mm	
<b>AUTO-80/B</b>	0.36	210x355xh650	<b>501 €</b>
⚡ 230/1N 50Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 358</span>			

**COMPACT LINE PLUS**

**MACHINE À CAFÉ ESPRESSO COMPACTE**

- ♦ Robinet à vapeur, tube et tête vaporisante, tout inox.
- ♦ Groupe réalisé en laiton ( finition chromé), avec pré-infusion. Robinet d'eau chaude, pour thés, 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 incorporée, manomètre analogique.



► COMPACT/2PB



► COMPACT/2EB

	Groupe	Alimentation eau	kW	mm	
<b>COMPACT/2PB</b>	2	Semi-automatique	2.7	475x563xh530	<b>2 128 €</b>
<b>COMPACT/1EB</b>	1	Automatique	1.95	475x563xh530	<b>2 159 €</b>
<b>COMPACT/2EB</b>	2	Automatique	2.7	475x563xh530	<b>2 450 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. SILVER - P. 519</span>					

**AROMA LINE PLUS**

**MACHINES À CAFÉ EXPRESSO • AUTOMATIQUE AVEC DISPLAY**

- ♦ Display avec affichage digital, touches rétroéclairés.
- ♦ Microprocesseur programmable (5 langues, fonction mode ECO, auto-nettoyage, ...).
- ♦ Visualisation de diverses alarmes.
- ♦ Doseur "volumétrique".
- ♦ Groupe en laiton ( finition chromé) avec pré-infusion.
- ♦ Programme de nettoyage automatique des groupes.
- ♦ Sortie d'eau chaude, pour thé, tisanes, etc.... avec programmation de la quantité.
- ♦ Robinets de vapeur inox.
- ♦ Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, double sonde de contrôle, control du niveau d'eau automatique.
- ♦ Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe.
- ♦ Motopompe incorporée.
- ♦ Manomètre analogique.
- ♦ Chauffe tasses supérieur, munis d'interrupteur ON/OFF.
- ♦ Machine disponible aussi en blanc (voir AROMA...W).

	Groupe	kW	mm	
<b>AROMA/2EB</b>	2	3.7	750x600xh595	<b>3 369 €</b>
<b>AROMA/3EB</b>	3	4.6	960x600xh595	<b>4 235 €</b>
⚡ 230/1N 50-60Hz <span style="float: right;">cat. GOLD - P. 356</span>				



► AROMA/3EB



► AROMA/2EW



**FILTER LINE**

**PERCOLATEUR À CAFÉ • 1 GROUPE ET 2 PLAQUES CHAUFFANTES • SEMI-AUTOMATIQUE**

- 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 litres, réalisé en acier inox.
- Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec.
- NB : livré avec 2 carafes en verre de 1,8 litres.



► PCF-A2/F



► PTH-A1/T

**PERCOLATEUR À CAFÉ • 1 GROUPE AVEC THERMOS 2,2 LITRES • SEMI-AUTOMATIQUE**

- 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 litres, 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.

	Alimentation eau	kW	mm	
<b>PCF-S2/F</b>	Semi-automatique	2.25	196x360xh430	<b>367 €</b>
<b>PCF-A2/F</b>	Automatique	2.25	196x360xh430	<b>472 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 521

	Alimentation eau	kW	mm	
<b>PTH-S1/T</b>	Semi-automatique	2	196x360xh563	<b>419 €</b>
<b>PTH-A1/T</b>	Automatique	2	196x360xh563	<b>511 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 522

**FILTER LINE**

**DISTRIBUTEUR EAU CHAUDE 10 LIT.**

- Construction intérieure et extérieure en acier inox.
- Production horaire : 25 litres/heure.
- Capacité réservoir : 10 litres.
- Remplissage automatique.
- Température réglable
- électronique par THERMOPID (80 - 98°C).
- Avec robinet de service.
- Contrôle du niveau d'eau automatique.
- Alarme visuelle pour manque d'eau dans le réservoir.

	kW	mm	
<b>BAC-75/R</b>	3	248x303(503)xh593	<b>693 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 525



► BAC-75/R

**WARMER LINE**

**DISTRIBUTEUR DE BOISSONS CHAUDES**

- Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.
- Structure en acier inox, cuve en polycarbonate.

	kW	mm	
<b>CIOCAB</b>	0.9	250x250xh500	<b>891 €</b>

▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 531



► CIOCAB

**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.

	Capacité	kW	mm	
<b>CC/NUT-1S</b>	1x 1L	0.17	225x175xh220	<b>499 €</b>
<b>CC/NUT-2D</b>	2x 1L	0.32	310x210xh230	<b>833 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 532



► CC/NUT-2D

## 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).

► GE-4X/EN



► GB-3X5/N

### GAUFRIERS ÉLECTRIQUES • 2 PIÈCES

- 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).

	kW	mm	
<b>GE-4X/EN</b>	1.6	305x440xh230	<b>771 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 526

	Type	kW	mm	
<b>GB-3X5/N</b>	"Bruxelles 3x5"	1.5	305x440xh230	<b>843 €</b>
<b>GL-4X6/N</b>	"Liège 4x6"	1.5	305x440xh230	<b>843 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 527

## PANCAKE LINE

### CRÊPIÈRE HAUT RENDEMENT • Ø 400 MM "ÉMAILLÉE"

- Châssis en acier inoxydable.
- Plaque en fonte émaillée.
- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute).
- Livré avec une raclette en bois.



► BRET/2E-R



► BRET/1E-R

### VERSION ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "Incoloy".
- Régulation de 0 à 300°C, par 1 thermostat, voyant de contrôle.

	Production /h	kW	mm	
<b>BRET/1E-R</b>	60 pcs	3	450x500xh240	<b>713 €</b>
<b>BRET/2E-R</b>	120 pcs	7.2	860x500xh240	<b>1 188 €</b>

⚡ 230/1N 50-60Hz

cat. SILVER - P. 528

### VERSION GAZ

- 1 brûleur à 6 branches "en étoile", régulation par vanne avec position ralenti, thermocouple de sécurité et allumage par piezo-électrique.

	Production /h	kcal/h	mm	
<b>BRET/1G-R</b>	60 pcs	2750	450x500xh240	<b>789 €</b>
<b>BRET/2G-R</b>	120 pcs	5500	860x500xh240	<b>1 188 €</b>

cat. SILVER - P. 528

## BLACK LINE

### MACHINES-DISTRIBUTEURS GRANITA & SORBET

- Commandes protégées, munies d'un portillon d'inspection.
- Cuve en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
- Évaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.
- Fonction de maintien en température pour la nuit.

► CAR/2-R2



	L	kW	mm	
<b>CAR/1-R2</b>	5,5	0.25	200x400xh680	<b>1 453 €</b>
<b>CAR/2-R2</b>	2x 5,5	0.5	400x400xh680	<b>2 573 €</b>

⚡ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 342



► DD12/3T-R2

	L	kW	°C	mm	
<b>DD12/2B-R2</b>	2x 12	0.25	+2° +8°	400x400xh650	<b>1 267 €</b>
<b>DD12/3T-R2</b>	3x 12	0.35	+2° +8°	600x400xh650	<b>1 710 €</b>

⚡ R290 ⚡ 230/1N 50Hz

cat. SILVER - P. 341

## BLACK LINE

### DISTRIBUTEURS DE BOISSONS RÉFRIGÉRÉES

- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé.
- Évaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.
- Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).



# BUANDERIE

by **Diamond**

L'EXCELLENCE  
PROFESSIONNELLE  
AU SERVICE DE VOTRE  
RENTABILITÉ !



Alliant technologie de pointe, fabrication européenne et conception haut de gamme, nos solutions de buanderie professionnelle offrent des performances exceptionnelles, une durabilité maximale et une consommation énergétique maîtrisée. Chaque machine est pensée pour optimiser les coûts d'exploitation tout en garantissant un rendement élevé, jour après jour.

Avec Laundry by Diamond, bénéficiez d'une gamme complète d'équipements professionnels conçus pour répondre aux exigences des secteurs de la restauration, de l'agroalimentaire, de l'hôtellerie, de la santé et du maritime. Un investissement fiable, performant et rentable, au service de votre activité.



DEE...-TS/N

DGE...-TS/N

## TORNADO PLUS EVO

### MACHINES À LAVER INDUSTRIELLES SUPER ESSOREUSES

Une gamme conçue dans l'esprit d'innovation DIAMOND : des machines pensées pour répondre aux exigences évolutives du marché, avec un objectif de résultats de lavage optimaux.

- ◆ Performance exceptionnelle : efficacité, robustesse et simplicité d'utilisation.
- ◆ Système écologique : compatibles WET CLEANING, alternative durable au nettoyage à sec.
- ◆ Technologie avancée : ordinateur tactile IM11 pour faciliter programmation, utilisation et maintenance.
- ◆ Capacités : 8-11 kg / 14-23 kg / 26-32 kg / 40-85 kg / 100-125 kg.
- ◆ NB: disponible aussi dans la gamme TORNADO EVO (modèles "à sceller"), voir réf: DRW...-TS/N.



DLW...-TS/N

## DUPLEX EVO

### LAVAGE & SÉCHAGE EMPILÉS (GAIN DE PLACE)

La solution pour les collectivités et entreprises qui veulent les avantages d'une blanchisserie interne, sans disposer de suffisamment d'espace.

- ◆ Lave-linge + sèche-linge empilés : jusqu'à 18 kg en moins d'1 m<sup>2</sup>.
- ◆ Version Self-Service disponible sur demande (différents systèmes de paiement).
- ◆ Disponibilité : 11 & 18 kg, en gaz et électrique.



DSE...-TS/N

DSG...-TS/N

## ASTRA EVO

### SÉCHOIRS (HAUTES PERFORMANCES, SIMPLICITÉ)

Une ligne de sèche-linge conçue pour fonctionner avec des performances élevées, tout en gardant une grande simplicité d'usage.

- ◆ Améliorations continues : machines toujours plus ergonomiques, économiques et fiables.
- ◆ 2 alternatives de chauffage : électrique & gaz.
- ◆ Chauffage en plusieurs étapes : gestion optimale de la température par cycle, pour plus de délicatesse.
- ◆ Transport intelligent de l'air dans le tambour : séchage parfait et consommation réduite.
- ◆ Capacités : 11 à 36 kg.

## ROVER EVO

### SÉCHER & REPASSER EN UNE SEULE OPÉRATION (PRODUCTIVITÉ)

Offrent performance et durabilité, en permettant de sécher et repasser le linge humide en une seule opération pour un gain de temps optimal.

- ◆ Production continue : garantit un repassage de haute qualité.
- ◆ Chauffage : électrique ou gaz.
- ◆ Onduleur intégré : ajuste automatiquement la vitesse selon humidité et température pour maximiser la productivité.
- ◆ Compensation vitesse/température : le rouleau adapte sa vitesse pour un repassage impeccable et un travail facilité.
- ◆ Système de refroidissement : optimise la consommation énergétique et préserve les bandes de repassage.
- ◆ Entretien simplifié : couvercle à ouverture rapide.
- ◆ Disponibilité : rouleaux 150 / 180 / 210 cm (diamètre 33 cm).
- ◆ Autre version disponible uniquement avec "repasseuse électrique", voir réf DFN...-TS/N



DSR...-TS/N

## APOLLO EVO

### LAVE-ESSOREUSE "INOX-TITANIUM" ♦ AVEC POMPE DE DÉCHARGE

- ♦ Tambour en acier inox AISI 304, système "ACTIVEDRUM".
- ♦ Plusieurs programmes en mémoire.
- ♦ Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- ♦ Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux.
- ♦ Système de pesage automatique.

		kg	kW	mm	
<b>ML65-NP</b>		6,5	3.2	595x591xh865	<b>3 526 €</b>
<b>ML80-NP</b>		8	4.6	595x700xh865	<b>4 042 €</b>

▼ 400-230/3N 50Hz cat. SILVER - P. 234



**SUPERPOSABLES**



### SÈCHES-LINGE "INOX-TITANIUM"

- ♦ Tambour en acier inox AISI 304, porte réversible.
- ♦ Système de séchage "BUTTERFLY".
- ♦ Plusieurs programmes en mémoire.
- ♦ Display affichant tous les états relatifs aux programmes.
- ♦ Connexion Wi-fi.

### SÈCHE-LINGE AVEC CONDENSEUR

		kg	kW	mm	
<b>SL65-NC</b>		6,5	2.8	595x593xh865	<b>2 456 €</b>

▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 235

### SÈCHE-LINGE AVEC DÉCHARGE

		kg	kW	mm	
<b>SL80-NP</b>		8	1.1	595x710xh865	<b>2 972 €</b>

▼ 230/1N 50Hz cat. SILVER - P. 235



## APOLLO LINE

### 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.

		kW	mm	
<b>DFRV-EL</b>		1.6	440x260xh690	<b>795 €</b>

▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 239

## APOLLO LINE

### 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.

		kW	mm	
<b>DTR-CM</b>		0.46	1430x440xh900	<b>772 €</b>

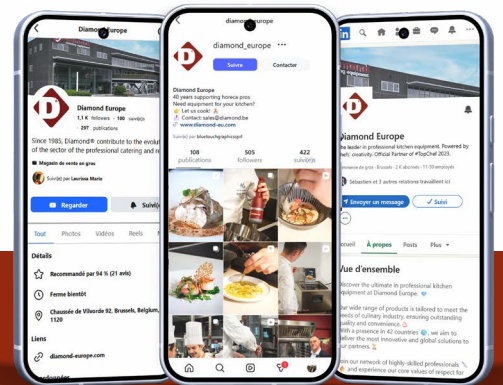
▼ 230/1N 50-60Hz cat. SILVER - P. 239

# SITE WEB & RÉSEAUX SOCIAUX



Scannez-moi

[WWW.DIAMOND-EU.COM](http://WWW.DIAMOND-EU.COM)



**Suivez-nous sur  
Facebook, LinkedIn et Instagram**

## DEMANDEZ VOS CATALOGUES !

Découvrez la sélection complète de matériel Diamond®, élaborée avec passion pour l'excellence et l'innovation, à travers nos trois nouveaux catalogues : Silver, Gold et Platinum, pour répondre à toutes vos exigences professionnelles.

Sur demande ou en téléchargement sur notre site : [www.diamond-eu.com](http://www.diamond-eu.com)





DISTRIBUÉ PAR