



Cuisson



Symphony	015
KORE Monoblock.....	021
KORE Modular	
— Série 900	029
— Série 700.....	061
Cuisson indépendante	093
Appareils de grande production	101

 **STOCK** Ceci s'applique aux modèles 50 Hz.



Une cuisine conçue pour
s'exprimer en toute liberté
et adaptée à vos besoins

Symphony

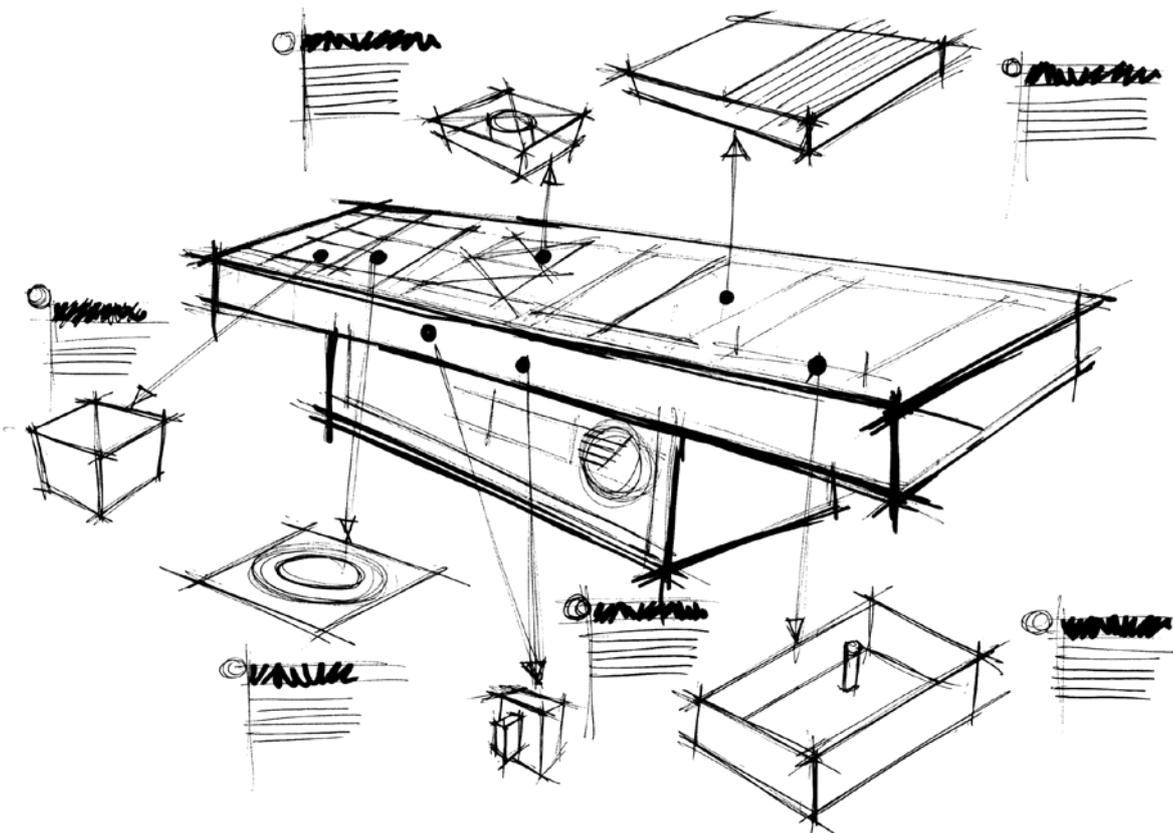
Pour résoudre les problèmes d'espace et optimiser l'espace disponible, Symphony vous permet de concevoir et de personnaliser votre cuisine en toute liberté, en fonction de vos besoins, en combinant les différents éléments, appareils et accessoires disponibles.

Symphony

La composition d'une symphonie parfaite

La ligne de cuisines Symphony permet au professionnel de la cuisine de jouir d'une cuisine industrielle sur mesure en totale liberté, disposée à son goût et dont les différents éléments qui la composent sont adaptés à sa façon de travailler.

Une large palette d'éléments, de formes, de tailles, de compléments et de finitions de qualité, au design exceptionnel, qui façonne un outil idéal pour profiter de sa cuisine et ravir les palais les plus exigeants.



Le rêve de tout chef.

La ligne Symphony a été créée pour répondre aux besoins en design et en fonctionnalité d'une cuisine professionnelle. Élégante, versatile, puissante et de qualité, elle est conçue pour et par les professionnels les plus exigeants.

À cela s'ajoute une multitude d'avantages qui permettent d'optimiser l'espace disponible et d'organiser le travail en cuisine de manière efficace, conformément aux goûts et aux habitudes de travail du Chef.

Optimisation
de l'espace

Praticité
absolue

Robuste et offrant une
variété de matériaux de
 finition

Sécurité
maximale

Optimisation
du rendement

Facilité
de nettoyage



Principales différences entre Symphony et KORE Monoblock

	SYMPHONY	KORE MONOBLOCK
Connexions	Connexions centralisées	Une connexion pour chaque machine. Un module en option dans lequel centraliser toutes les connexions.
Épaisseur	3 mm (+ 3 mm renfort)	KORE 900: 2mm KORE 700: 1,5mm
Personnalisation	Des options illimitées	Bandeau de commande à l'esthétique unique, finitions latérales et boutons de commande colorés disponibles.
Configuration (fonctionnalités)	Entièrement configurable. Il y a plus d'options sur et sous le plan de travail.	Exceptions : - Hauteur du plan de travail = 900 mm. - Il n'est pas possible d'intégrer des marmites et sauteuses. - Longueur maximale = 5 modules. - Brûleurs ouverts en laiton spécial. - Fry-tops spéciaux avec circuit d'eau et système de drainage.
Processus de conception et devis	Processus de conception sur mesure.	Conception facilement réalisable.
Transport	Il est possible de l'envoyer selon vos besoins. « Sur mesure » est aussi applicable à la livraison.	Emballage standard. Aucune opération de soudure ou de polissage ne sera nécessaire in situ. Chaque bloc de mur constitue un ensemble (les blocs centraux sont divisés en deux ensembles). Éléments verticaux expédiés séparément.
Disponibilité	Sur demande. Fabrication sur mesure, « de 0 » qui concerne le délai de livraison.	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur des équipements modulaires qui accélèrent la fabrication.

Cuisine sur mesure :
Symphony

La composition d'une symphonie parfaite



Fourneau à plan de travail unique :
KORE Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine





Une solution unique pour
votre cuisine

KORE Monoblock

KORE Monoblock est un plan de travail unique conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires et mettre en lumière leurs capacités.

Caractéristiques principales.....	023
Comment construire votre bloc.....	025
Exemple	025
Différences.....	027

Une solution unique pour votre cuisine

Le nouveau Kore Monoblock a été conçu pour offrir tous les avantages de nos appareils modulaires, combinés à un plan de travail unique qui comporte également de nombreux atouts. Il permet de concevoir la configuration qui vous convient le mieux, offrant la possibilité d'utiliser des machines modulaires de la gamme Kore 900 pour mettre au point le bloc idéal qui répond à vos besoins.

La conception du plan de travail en une pièce unique sans joints ni rainures, offre un niveau de propreté impeccable. Le tout agrémenté d'une esthétique élégante, soignée et imaginée pour être le centre de l'attention. Une solution qui garantit un niveau d'hygiène et de résistance maximal des machines grâce à leur conception robuste créée pour répondre à un travail intense et être performant.



Le rendement parfait pour votre cuisine

KORE Monoblock est l'intégration et la fonctionnalité, la finition idéale pour votre espace de travail. Les meilleurs atouts pour assembler et habiller votre cuisine et qu'elle se distingue.



Large gamme de produits

Disponibilité

Coût

Certifications de produit

Hygiène et nettoyage

Installation facile

Einfache Installation

Ergonomie et polyvalence

Esthétique

Choisissez la configuration qui convient le mieux à votre menu.

1

Type de bloc

Choisissez le type de bloc

Que vous recherchiez un îlot parce que vous avez beaucoup d'espace disponible, ou que vous préféreriez un plan de travail contre le mur pour tirer le meilleur parti de votre espace limité, nos solutions sont conçues pour répondre à toutes vos attentes.

Kore Monoblock 900

CODE : 18006781

Central



Mural



Kore Monoblock 700

CODE : 18007031

Central



Mural



Kore Monoblock 900+700

CODE : 18007032

Central



2

Sous le plan de travail

Sélectionnez l'équipement de votre plan de travail

Choisissez l'équipement que vous souhaitez inclure dans votre plan de travail. Vous pouvez choisir parmi une large gamme de produits dans nos gammes KORE 900 et KORE 700.



3

Sous le plan de travail

Sélectionnez les éléments sous le plan de travail

Complétez votre aménagement en ajoutant l'équipement sous votre plan de travail. Vous pouvez ajouter des supports neutres pour ranger les éléments qui ne sont pas utilisés, afin de les organiser et d'optimiser l'espace de votre cuisine. Vous pouvez également prévoir des supports réfrigérés pour les aliments réfrigérés.



4

Éléments verticaux

Sélectionnez les éléments à placer au-dessus de votre plan de travail

En plus des éléments technologiques, nous avons développé une gamme de structures verticales. Choisissez deux supports (standard, avec robinet, avec prise ou pour accueillir un four ou une salamandre) et les racks correspondants entre les deux.



5

Finitions

Sélectionnez les éléments de finition

Enfin, nous avons également pris en compte les finitions nécessaires pour obtenir une esthétique élégante. La plinthe sera toujours incluse dans une conception monobloc et la finition latérale aux angles arrondis apportera une touche supplémentaire de confort, de propreté et d'élégance.



Chaque cuisine est unique.

Résultat final

Exemple de configuration d'un bloc réel

Côté A KORE 900



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur le plan de travail		
EN-905	1/2 Module élément neutre	1
CP-E910	Cuiseurs à pâtes	1
EN-910	1 Module élément neutre	1
C-G940 LPG	Cuisinière à gaz 4 brûleurs	1
Sous le plan de travail		
MB-905	1 Stand de module	2
CCP9-2G	Stand réfrigéré avec portes	1

Côté B KORE 700



MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Sur le plan de travail		
F-E7115	Friteuse	1
EN-7025	1/4 Élément neutre de module	1
FT-E7125	Fry-top	1
EN-705	1/2 Module élément neutre	1
C-I745	4 zones de cuisson induction	1
Sous le plan de travail		
MB-715	1.5 Stand de module	1
CCP7-2G W	Stand réfrigéré avec tiroirs	1

Éléments verticaux

MODÈLE	DESCRIPTION	QUANTITÉ
Support 1	Support standard	1
Support 2	Support avec robinet	1
Top	Rack	1

Sommaire

DESCRIPTION	DIMENSIONS (mm)	€
KORE Monoblock 900/700, 3.5M	2.980 x 1760 x 900	-

Principales différences entre KORE Monoblock et KORE Modular

	KORE MONOBLOCK	KORE MODULAR
Branchements	Un branchement par machine. Module de connexions centralisées disponible.	Un branchement par machine
Épaisseur	900 : 2 mm + structure renforcée	900 : 2 mm
	700 : 1,5 mm + structure renforcée	700 : 1,5 mm
Personnalisation	Options infinies	Commandes colorées disponibles
Configuration (fonctionnalités)	Façade simple esthétique, finitions latérales et commandes colorées disponibles	Il n'y a pas d'options de personnalisation
Configuration (fonctionnalités)	Exceptions : - Hauteur du plan de travail = 900 mm - Il n'est pas possible d'intégrer des marmites et sauteuses - Longueur maximale = 5 modules - Cuisinières à gaz spéciales avec couronnes de brûleurs en laiton et système de drainage - Fry-tops spéciaux avec surface supérieure, circuit d'eau et système de drainage	Large gamme de produits, limitée à des restrictions spécifiques par unité
Processus de conception et de devis	Conception facilement réalisable Configurateur en ligne	Prix fixe par unité de produit
Transport	Chaque bloc mural est un ensemble (les blocs centraux sont divisés en deux murs). Éléments verticaux envoyés séparément. Conditionnement standard. Aucun soudage ou polissage n'est nécessaire sur place.	Chaque machine est expédiée avec son conditionnement
Prix	+ 25-30% par rapport par rapport "à la gamme KORE Modular"	
Disponibilité	Disponibilité rapide, sur demande. Fabrication basée sur un équipement modulaire qui rationalise la production. Délai de livraison estimé à 3 semaines	Livraison rapide. Produits stockés

KORE Monoblock

Une solution unique pour votre cuisine



KORE Modular

De hautes prestations dans des espaces réduits



KORE
GENERATION



De professionnel
à professionnel.

Série 900

Fourneaux à gaz feux ouverts	031
Fourneaux à gaz plaque coup de feu	033
Fourneaux pour paellas	034
Fourneaux électriques.....	035
Plaques coup de feu électriques	036
Fourneaux à induction	037
Grillades (Fry-tops).....	038
Charcoals.....	039
Cuiseurs à pâtes.....	041
Marmites.....	043
Friteuses	045
Chauffe-frites.....	047
Sauteuses basculantes.....	048
Bain-marie.....	049
Éléments neutres	050
Placards.....	051
Meubles supports réfrigérants	052
Blocs Kore 900 et verticalité.....	053
Accessoires	059

Les machines à gaz sont préparées pour être connectées aux pressions indiquées :
- GLP: 37 g/cm²
- Gaz naturel : 20 g/cm²

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.

- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
 - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.
- Emetteurs en laiton.

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS			OVENS		TOTAL ISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	DIMENSIONS	POWER(kW)			
À Poser												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
☉ STOCK		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
☉ STOCK												
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
☉ STOCK												
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
☉ STOCK												
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1.200x930x290	-
		NG	19075544									
☉ STOCK												
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1.200x930x290	-
		NG	19075541									
	Four statique à gaz GN 2/1											
☉ STOCK	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
☉ STOCK												
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1.200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1.200x930x850	-
		NG	19075547									
	Four statique panoramique à gaz											
☉ STOCK	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1.200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1.200x930x850	-
		NG	19075553									
	Four statique électrique GN 2/1											
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODÈLES: H: Avec brûleurs haute puissance. / OP: Avec four panoramique.

Fourneaux à gaz plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur avec angles arrondis. Sole de 300 mm de diamètre.
- Briques réfractaires avec rondelle en fonte à l'intérieur pour un meilleur profit et répartition de la chaleur.
- Températures d'utilisation différenciées 500 °C au centre et 200 °C proche des bords.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et facilite les interventions.

- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.

- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Brûleur en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE (mm)	BRÛLEUR	FOUR		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
				11,0 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)				
Coup De Feu										
	C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	11,00	800x930x290	-
		NG	19075518							
Coup de feu avec four										
	C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	19,60	800x930x850	-
		NG	19075520							

SÉRIE 900

Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.

- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.

FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le

- nettoyage et apporte plus d'hygiène
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			Ø COURONNE EXTÉRIEURE (mm)	Ø COURONNE INTÉRIEURE (mm)	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)				
De table											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
Avec four											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.

- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant la réparabilité.

Voltage

- 400 V 3+N.
- Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			(mm)	4,0 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)				
Top										
		C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
STOCK		C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
		C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
Avec four										
STOCK		C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
		C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
		C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODÈLES OP: Avec four à grande ouverture 1.000 x 700 x 290 mm.

SÉRIE 900

Plaques électriques solides



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque "coup de feu" de 15 mm d'épaisseur, chauffage par quatre résistances indépendantes.
- Ventilateur intérieur pour le refroidissement.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et garantissant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

Voltage:

- 400 V 3+N.

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	COUP DE FEU			FOUR		PUISSAN- CE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
		MESURES	ZONES DE CUISINE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)				
Top										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
Avec four										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

Fourneaux à induction



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 280 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.

- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites,

et la température de cuisson est atteinte rapidement.

- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Voltage: 400 V 3ph- + terre

Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		5,0 kW	Ø mm			
Cheminées à induction						
C-I925	19098120	2	280	10,00	400x930x290	-
C-I945	19097582	4	280	20,00	800x930x290	-
Wok						
W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

SÉRIE 900

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions 1/1, d'une capacité de 40 litres. Elles peuvent contenir différentes dispositions de paniers de tailles diverses.
- Dotation standard: 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.
- Système de sécurité automatique coupant

- l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau

d'accès pour mise en marche normale.

- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlée par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kit de 2 paniers 1/2.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE			PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	DIMENSIONS	PANIER (1/3)			
🔥 Cuiseurs - gaz									
📦 STOCK		LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
		LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
🔌 Cuiseurs - électriques									
📦 STOCK		-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
		-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-

Grillades (fry-tops)



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 80 et 300 °C.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 80 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier carbone.
- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

ACCESSOIRES INCLUS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).

Voltage modèles électriques

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.



(* Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
				TYPE (*)	ZONES	(mm)	dm ²				
FRY-TOPS-GAZ											
Contrôle par soupape											
		FT-G905 V L	LPG GN	19101457 19101458	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 V R	LPG GN	19101459 19101460	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK		FT-G910 V L	LPG GN	19101485 19101486	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V R	LPG GN	19101489 19101490	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 V LR	LPG GN	19101487 19101488	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Contrôle thermostatique											
		FT-G905 L	LPG GN	19101449 19101451	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 R	LPG GN	19101453 19101455	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK		FT-G910 L	LPG GN	19101473 19101475	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 R	LPG GN	19101481 19101483	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 LR	LPG GN	19101477 19101479	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
Contrôle thermostatique et plaque chromée											
		FT-G905 C L	LPG GN	19101134 19101136	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
		FT-G905 C R	LPG GN	19101144 19101146	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
⊙ STOCK		FT-G910 C L	LPG GN	19101461 19101463	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C R	LPG GN	19101469 19101471	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
		FT-G910 C LR	LPG GN	19101465 19101467	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
FRY-TOPS - ÉLECTRIQUES											
Contrôle thermostatique											
⊙ STOCK		FT-E905 L	-	19101427	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 R	-	19101430	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
⊙ STOCK		FT-E910 L	-	19101442	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 R	-	19101448	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 LR	-	19101445	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
Contrôle thermostatique et plaque chromée											
		FT-E905 C L	-	19101131	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E905 C R	-	19101141	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
		FT-E910 C L	-	19101433	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C R	-	19101439	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
		FT-E910 C LR	-	19101436	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

(*) TYPE DE PLAQUE:

L: Plaque lisse.

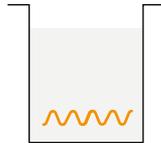
R: Plaque rainurée.

L+R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée.

C: Surface chromée.

Friteuses

Résistances internes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir une huile de qualité plus longtemps.
- Contrôle thermostatique de la température, entre 60 et 200 °C.
- Modèles à gaz avec trois tubes de chauffage longitudinaux intégrés à la cuve.
- Brûleurs à gaz à haute efficacité.
- Modèles électriques avec résistances en acier inoxydable AISI-304 à l'intérieur de la cuve et basculeurs à plus de 90° afin de permettre un nettoyage aisé.

- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les modèles à gaz).
- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE * :

- Contrôle électronique de grande précision de la température de l'huile, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Affichage de la température de consigne et indicateur du niveau de celle-ci.
- Carte de contrôle de temps par panier avec alarme sonore.
- Programme de "melting".

NOMBRE DE PANIERS

- Friteuses de 21 litres: 2 petits paniers par cuve (130 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres: 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm).

ACCESSOIRES EN OPTION

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Friteuses de 21 litres : grand panier (260 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

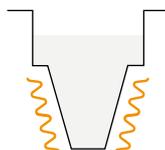
MODÈLE	CODE		HZ.	CUVE			PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
	LPG	GN		QUANTITÉ	VOLUME (L)	PANIERS				
🔥 Friteuses - gaz*										
	19078845	19081732	50	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	-	
	F-G9115	19081730	19081733							60
	19081735	19081738	50	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	-	
	F-G9215	19081736	19081739							60
	19075613	19075616	50	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	-	
	F-G9121	19075615	19075618							60
© STOCK	19075625	19075628	50	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	-	
	F-G9221	19075627	19075630							60
🔌 Friteuses - électriques										
	F-E9115	19078867	400V 3N	50/60	1	1x15	1 grand	12,00	400x930x850	-
	F-E9215	19081692	400V 3N	50/60	2	2x15	2 grand	24,00	800x930x850	-
	F-E9121	19075600	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-
© STOCK	F-E9221	19075606	400V 3N	50/60	2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	-
Friteuses électriques à commande numérique										
	F-E9121 D	19075900	400V 3N	50/60	1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-

(*) : Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

SÉRIE 900

Friteuses

Résistances externes



Caractéristiques générales

- Plaque fabriquée en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur.
 - Joints découpés au laser, soudure automatique et polissage. Vis cachées.
 - Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir plus longtemps la qualité et les caractéristiques de l'huile utilisée.
 - Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
 - Évacuation de l'huile de la cuve au moyen d'un robinet à tournant sphérique robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
 - Couvercle individuel.
 - Protecteur de conduit de fumée en fonte émaillée haute température.
 - Accès aux composants par l'avant.
 - Machines dotées d'une protection contre l'eau de niveau IPX5.
 - Cuve en V facile à nettoyer dans la surface supérieure avec soudure robotisée et polissage.
 - Résistances externes à haut rendement.
 - Récipient placé sous la cuve pour les vidanges d'huile avec filtre.
 - Contrôle thermostatique de la température entre 60 et 200 °C.
 - Machines de grande puissance qui chauffent très rapidement et dont le rapport puissance/litre est élevé (jusqu'à 1,00 kW/litre pour les modèles à gaz).
 - Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Voltage modèles électriques
- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE		HZ.	QUANTITÉ	CUVE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	LPG	NG			VOLUME (L)	PANIER			
F-G9123	19099107	19099109	50	1	1x23	2 small	23	400x930x850	-
	19099108	19099120	60						
F-E9123	19097622		50/60	1	1x23	2 small	23,00	400x930x850	-

(*) : Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

Charcoals



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
- Inclivée et côtelée avec des stries, pour la viande.
- Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 °C), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module, deux tiroirs pour ceux d'un module).
- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.
- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier

inoxydable.

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille

support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

ACCESSOIRES INCLUS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	(dm ²)			
CHARCOALS À GAZ										
À poser										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acier doux	3	6	1.020x690	72	33	1.200x930x290	-
	NG	19081639								
Sol										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
B-G9051	LPG	19075476	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
B-G9101	LPG	19075482	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
CHARCOALS ÉLECTRIQUES										
À poser										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
Sol										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acier doux	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acier doux	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

Marmites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox aisi 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable aisi-304, fond de cuve en acier inoxydable aisi-316l.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.
- Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable aisi-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations d'eau.
- Protecteur de la chambre en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau ipx5 contre l'eau.

MODÈLES DE CHAUFFAGE INDIRECT – BAIN MARIE

- Chambre à bain marie entourant la cuve, avec système de remplissage automatique en connectant l'appareil.
- Contrôle de niveau de la chambre avec une quadruple sécurité : pressostat pour le contrôle de la pression dans le cheminée, soupape de sécurité pour la surpression, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre, et manomètre incorporé au plan de travail.
- Nettoyage automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans le cheminée entourant, de manière à ce que la vapeur générée saturée à une température de 107 °c chauffe uniformément au fond et sur les côtés de la cuve. La température atteinte est inférieure à celle obtenue avec la chauffage directe.
- Fond embouti de la cuve afin d'éviter des déformations.
- Voyant lumineux de chauffe.

CHAUFFAGE À GAZ:

- Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles.

CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:

- Chauffage au moyen de résistances situées à la partie inférieure du cheminée bain marie.
- Contrôle de chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage: 400 v 3+n. Consulter pour d'autres voltages.

Fonctionnement avec pression

- Couvercle rabattable et compensé avec fermeture à bride
- Pression de fonctionnement de 0,3 bar dans la cuve.
- Soupape de surpression, située sur le couvercle.

MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)			
MARMITES - GAZ*								
Feu direct								
 M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075825	19075827					
 M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075833	19075835					
 M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	60	19075837	19075839					
Pression								
 MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075841	19075843					
 MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075844	19075847					
 MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
	60	19075849	19075851					
Feu indirect								
 M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-
	60	19075820	19075823					
 M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-
	60	19075829	19075831					
MARMITES - ÉLECTRIQUES								
Feu indirect								
 M-E910 BM	-	19075814		600x400	100	22,00	800x930x850	-
 M-E915 BM	-	19075817		600x550	150	22,00	800x930x850	-

(*) : Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Systèmes de relevage de la cuve motorisée ou par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Versions avec cuves en fonte et en acier inoxydable.
- Cuve conçue avec des coins arrondis et sans arêtes, avec bec verseur pour décharger afin de faciliter les opérations de cuisson et de nettoyage.
- Rebord périmétral afin d'éviter que l'eau qui condense ne se répande.
- La grande épaisseur des fonds des cuves (8 mm pour les cuves en fonte et 10 mm pour celle en acier inoxydable) garantit une répartition de la chauffage homogène.

- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.
- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.
- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 °C.
- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l'épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	HZ.	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm²)			
SAUTEUSES BASCULANTES - GAZ*											
SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075869	19075878								
SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075880	19075886								
SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075872	19075875								
SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
	60	19075882	19075884								
SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
	60	19075889	19075892								
SAUTEUSES BASCULANTES - ÉLECTRIQUE											
SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

(*) : Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

SÉRIE 900

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronom, de 150 mm de profondeur modulables :
- Demi-module : GN-1/1+1/3, avec 22 litres de capacité.
- Un module : GN-2/1+(2x1/3), avec 44 litres de capacité.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Équipement standard : 3 traverses pour l'appui des récipients Gastronom.

- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ :

- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
- Brûleur en acier inoxydable, à haute

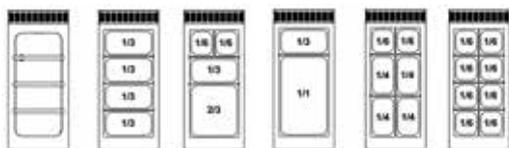
- efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
- Allumage électronique par train d'étincelles.
- Tube pour allumage manuel alternatif.

MODÈLES ÉLECTRIQUES :

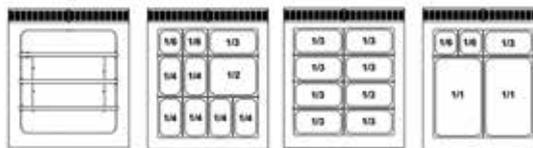
- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité sur les modèles électriques.
- 400 V 3N. Peut être transformé en autres tensions.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- (voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.



BM 905 COMBINAISONS POSSIBLES DE CUVES



BM 910 COMBINAISONS POSSIBLES DE CUVES

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE	DIMENSIONS	VOLUME (L)	PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
BAIN-MARIE - GAZ									
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3		22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492						
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3		44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494						
BAIN MARIE - ELECTRIQUE									
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3		22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3		44	6,00	800x930x290	-

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

- Appareil de demi-module à chauffage électrique par lampe à infrarouge.
- Cuve intégrée au plan de travail, pour récipient Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de hauteur (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Maintien de température via d'une lampe à infrarouge située sur la partie arrière de l'appareil, actionnée par l'interrupteur ON/OFF.
- Commande avec système anti-infiltrations d'eau, protection de niveau IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

	MODÈLE	CODE	CUVE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

SÉRIE 900

Éléments neutres



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Appareils de demi et un module.
- Pose en partie arrière d'un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.
- Cheminée postérieure en fonte émaillée à haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIR		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	 EN-9025*	19048351	-	-	200x930x290	-
© STOCK	 EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	 EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	 EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valide GN-1/1)	400x930x290	-
	 EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

* Il ne peut être utilisé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

SÉRIE 900

Placards



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments du type de plan de travail de la série 900 KORE.

- Ils peuvent être utilisés comme élément d'emmagasinage ouvert.

- Conçus pour ajuster des portes et les convertir en armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRIS)	TIROIR	GUIDES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
	 MB-9025	19048470	-	-	-	200x850x600	-
⊙ STOCK	MB-905	19018700	1	-	-	400x850x600	-
	 MB-905 C	19084564	-	2	-	400x850x600	-
	MB-905 G	19086897	1	-	1	400x850x600	-
⊙ STOCK	 MB-910	19022189	2	-	-	800x850x600	-
	 MB-915	19020374	3	-	-	1.200x850x600	-

Portes pour placards

Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière qu'elle s'ouvre à gauche ou à droite. La quantité des kits porte dépend du meuble bas sur lequel elles vont se monter :

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	 KIT PORTE KORE	19040900	Le kit permet de rendre la porte réversible, afin qu'elle puisse être assemblée pour ouvrir à gauche ou à droite. Le nombre de portes dépend du stand sur lequel elles doivent être montées.	-

SÉRIE 900

Meubles support réfrigérés



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Isolation en polyuréthane haute densité (40 kg/m³), d'une épaisseur de 50 mm, sans CFC et injectée à haute pression.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Commande électronique avec affichage numérique intuitif et fonction d'économie d'énergie pour assurer un contrôle optimal du stockage des produits.
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement (130 mm - 200 mm) pour faciliter le nettoyage.
- Fond intérieur embouti avec des bords arrondis, pour faciliter les opérations de nettoyage et réduire les éventuels pièges à saletés. Drainage intégré pour éliminer le liquide résiduel à l'intérieur des unités.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement : 1 grille GN1/1 et 2 jeux de rails réglables par porte
- Modèles W avec tiroirs pouvant accueillir des cuves GN1/1
- Modèles W2, avec tiroirs pouvant accueillir 2 cuves GN1/1 ou 1 cuve GN2/1.
- Connexion électrique 220V-240V 1~

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUME (L)	TEMPÉRATURE (°C)	DÉGIVRAGE	GAS	PUISSANCE DE RÉFROIDISSEMENT (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	CONSOMMATION ANNUELLE (KWH)	FREQUENCE	RÉFÉRENCE	€
Modèles avec tiroirs												
CCP9-2G	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089615	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095281	-
CCP9-3G	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089618	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099283	-
Modèles avec tiroirs 1/1												
CCP9-2G W	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,25	C	730 (4)	50 Hz	19089616	-
						0,398 (1)	0,296	-	-	60 Hz	19095280	-
CCP9-3G W	1.607 x 900 x 590	240	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089619	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097129	-
Modèles avec tiroirs 2x 2/1												
CCP9-2G W2	1.207 x 900 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089617	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19099888	-

SÉRIE 900

Configuration et finitions

KORE Modular 900

Blocs KORE 900 configurables



TYPE DE BLOC	CONFIGURATION		KITS D'ASSEMBLAGE SUPPLÉMENTAIRE STRUCTURE	ÉLÉMENTS VERTICAUX			FINITIONS LATÉRALES		PLINTHE	
	MURALE	CENTRALE		« SUPPORTS STANDARDS »	SUPPORTS POUR MACHINES	RACKS	REVÊTEMENT LATÉRAL	PANNEAU PLAT	STANDARD	SPÉCIAL
		KORE		 KORE	 KORE	 KORE				
SOL										
	900	900/900 900/700	-	o	o	o	o	o	o	o
PONT										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	o	o	o	o
SUSPENDU										
	900	900/900 900/700	x	o	o	o	*	o	-	o

-: Non nécessaire

x: Obligatoire

o: En option

•: De série

*: Consulter

SÉRIE 900

Kits d'assemblage

Kit de bloc pont

Structure pour assembler un bloc PONT



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
CENTRALE	MURALE	MODULES	RÉF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE		2.5M	19044957	-
KORE	KORE	3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Commander 1 unité pour chaque côté du pont, c'est-à-dire 2 unités dans le cas d'un bloc central et 1 unité pour les éléments muraux.



* 1M = 1 module = 800mm

Kit suspendu

Structure pour le montage d'un bloc SUSPENDU



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
TYPE DE BLOC	MODULES	RÉF.		
		2M	19044934	-
		2.5M	19044935	-
Mural		3M	19044936	-
KORE		3.5M	19044937	-
		4M	19044938	-
		4.5M	19044939	-
		5M	19044940	-
		5.5M	19044941	-
		6M	19044942	-
		2M	19044945	-
		2.5M	19044946	-
		3M	19044947	-
		3.5M	19044948	-
Central		4M	19044949	-
KORE		4.5M	19044950	-
KORE		5M	19044951	-
		5.5M	19044952	-
		6M	19044953	-

*Le kit comprend une finition latérale avec des panneaux lisses.

SÉRIE 900

Éléments verticaux

Supports

Supports pour éléments verticaux dans les blocs SOL, PONT et SUSPENDU



SUPPORTS	CONFIGURATION	CODE	€
Type	Avec ou sans éléments supplémentaires	Ref.	
Standard Profil 100x100 mm	Standard (sans éléments ajoutés)	19095368	-
	Standard avec robinet (inclus dans le profil)	19095390	-
	Standard avec prise 220V (incluse dans le profil)	19095369	-
Spécial * pour les machines	Pour four iKORE 0623	19095391	-
	Pour salamandre	19095392	-

Remarques :

Sélectionner une combinaison de 2 supports. Total = 2 unités/codes, même s'ils sont répétés.

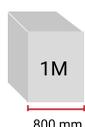
Ne convient pas aux blocs muraux suspendus.

* Doit être placé sur des parties neutres mesurant 1M de part et d'autre.

Racks

Racks pour éléments verticaux dans les blocs SOL, PONT et SUSPENDU

BLOC MURAL KORE			BLOC CENTRAL KORE/KORE					
LONGUEUR DU BLOC	2 X SUPPORTS STANDARDS		2 X SUPPORTS STANDARDS		1 X SUPPORT STANDARD + 1 X SUPPORT STANDARD		2 X SUPPORTS SPÉCIAUX	
MODULES	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 module = 800mm

SÉRIE 900

Plinthes

Plinthes modulaires 900

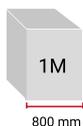
Plinthes pour blocs SOL et PONT



PLINTHE FINITION	BLOC MODULES	HAUTEUR DU DESSUS		CODES		€
		850	900	ÉLECTRIQUE	GAZ*	
0.5M		x		19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M		x		19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M		x		19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M		x		19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M		x		19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M		x		19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M		x		19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M		x		19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M		x		19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M		x		19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M		x		19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M		x		19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M		x		19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M		x		19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M		x		19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M		x		19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M		x		19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M		x		19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M		x		19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-

* Si le bloc est constitué d'une machine à gaz, sélectionner le code indiqué dans la colonne gaz.

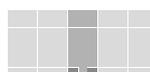
* 1M = 1 module = 800mm



Plinthe spéciale pour friteuse en V

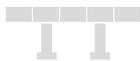
Plinthe divisée pour friteuse en V

PLINTHE FINITION	MODEL FRITEUSE EN V	HAUTEUR DU DESSUS		CODES RÉF.	€
		850	900		
	F-(E/G)9123	x		19107373	-
			x	19107374	-



Finition latérale pour blocs suspendus

Extrémités latérales pour blocs SUSPENDUS



* Les finitions latérales sont incluses dans les kits d'assemblage SUSPENDUS.

Finitions intérieures pour blocs pont

Extrémités latérales pour blocs intérieurs PONT



CONFIGURATION	HAUTEUR DU DESSUS		CODE	€
	850	900		
PONT BLOCS			REF.	
	X		19107487	-
		X	19107488	-

* Unitary units per side. Select as many as needed.

Finitions latérales spéciales pour sauteuses inclinables

Extrémités latérales pour les blocs dont les extrémités comportent une sauteuse inclinable

FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€
		OUI	NON	850	900	GAUCHE (L)	DROITE (R)		
TYPE DE FINITION	CENTRALE OU MURALE CENTRALE							REF.	
		X	X			X		19081819	-
		X	X				X	19081820	-
		X			X	X		19100194	-
		X			X		X	19100148	-
		X		X		X		19100123	-
		X		X			X	19100121	-
		X			X	X		19100124	-
		X			X		X	19100122	-
		X	X			X		19081819	-
		X	X				X	19081820	-
		X			X	X		19100194	-
		X			X		X	19100148	-
		X		X		X		19100130	-
		X		X			X	19100108	-
		X			X	X		19100131	-
		X			X		X	19100109	-



Panneau plat
Finition lisse
(+2mm par côté)

KORE 900

Mural

KORE 900

KORE 900

Central

SÉRIE 900

Accessoires

Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	POUR LES MODÈLES	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE		19044979	-
	Kit colonne d'eau droite KORE		19044980	-
	PLAQUE LISSE KORE (350 x 300 mm)		19045076	-
	Adaptateur poêle Wok		19045085	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	2 petit panier friteuse 15L (125 x 280 x 100 mm)	19078478	-
	1 grand panier friteuse 21L (260 x 330 x 130 mm)	19045077	-

Accessoires pour fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Protection fry-top 1M KORE	19045082	-
	Raclette fry-top	19045083	-

Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille Fe	19045084	-
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	-

Accessoires pour marmites

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit deux paniers perforés pour marmites 100 litres	19060752	-
	Kit deux paniers perforés pour marmites 150 litres	19061190	-
	Kit couscoussier pour marmites	19052940	-

Accessoires pour cuiseurs

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 carrés	19036341	-
 Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 ronds	19036342	-
 Kit paniers cuiseurs - 2x1/2	19036340	-
 Kit paniers cuiseurs 40 L - 4 x 1/4	19036344	-

Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/4 M	19081001	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 M	19080990	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

Accessoires pour bain maire

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit robinet de remplissage gauche KORE	19044981	-
Kit robinet de remplissage droit KORE	19044982	-

Machines avec roulettes

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit 4 roues KORE dont 2 à freins	19044983	-
Kit 2 roues fixes KORE	19044985	-

Transformations à autres tensions - Version "marine" (*)

Les machines pour bateaux, à 440 V - tri-phasé sans neutre, peuvent être demandées en déclarant dans la commande :

- Code de la machine standard 400 V 3+N.

- Note en déclarant: 440 V tri-phasé sans neutre.

DESCRIPCION	CÓDIGO	BME 700,900	FE 705,905	FE 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNE CUVE	FE 7 DEUX CUVES	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UNE CUVE	CP-E 7,9 DEUX CUVES	ME-710	FE 9 UNE CUVE	FE 9 DEUX CUVES	SP-E 91X MANUEL	ME-900	SP-E 91 MOTORISEES	€
Kit Bateau 16A	19087491	1	1	2														-
Kit bateau 16 A avec régulateur d'énergie	19089410				1	2												-
Kit Bateau 20A	19087492						1	2	1									-
Kit bateau 20A avec régulateur d'énergie	19087493									1	2	1						-
Kit bateau 40A	19087494												1	2				-
Kit bateau avec transformateur	19057294														1	1	1	-
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)																	-
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)																	-

(*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.

KORE
GENERATION



Performances maximales
dans des espaces réduits.

Série 700

Fourneaux à gaz feux ouverts	063
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu	065
Fourneaux à gaz plaque coup de feu	066
Fourneaux pour paellas	067
Fourneaux électriques.....	068
Plaques coup de feu électriques	069
Fourneaux à induction	070
Grillades (Fry-tops).....	071
Charcoals.....	073
Cuiseurs à pâtes.....	075
Marmites.....	076
Friteuses	077
Chauffe-frites.....	078
Sauteuses basculantes.....	079
Bain-marie.....	080
Éléments neutres	081
Placards.....	082
Meubles supports réfrigérants	083
Kore 700 blocs.....	085
Accessoires	091

Les machines à gaz sont préparées pour être connectées aux pressions indiquées :
- GLP: 37 g/cm²
- Gaz naturel : 20 g/cm²

Fourneaux à gaz feux ouverts



Caractéristiques Générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Deux dimensions de four sont disponibles :
 - GN 2/1
 - Panoramique (version traiteur) en : 860*570*410 mm
- Deux choix d'alimentation :
 - Gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage

piezo-électrique.

- Electrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.
- Brass transmitters.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À poser										
☉ STOCK C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
☉ STOCK C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
☉ STOCK C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
☉ STOCK C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1.200x730x290	-
	GN	19074762								
C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1.200x730x290	-
	GN	19074763								
Four statique à gaz GN 2/1										
☉ STOCK C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19073560								
C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074766								
Four à gaz style anglais										
C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074813								
C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860x570x410	8,60	45,60	1.200x730x850	-
	GN	19074815								
C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074817								
C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860x570x410	8,60	56,60	1.200x730x850	-
	GN	19074820								
Four électrique statique GN 2/1										
C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.
Modèles R : équipés de roues.

Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW
Trois configurations sont proposées :
 - Demi plaque coup de feu à GAUCHE
 - Demi plaque coup de feu à DROITE
 - Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
 - 5,25 kW (Ø 100 mm).
 - 8,0 kW (Ø 120 mm).

- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.
Distance entre les branches : 75 mm.
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation. Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

- (voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
 - Colonne d'eau.
 - Brass transmitters.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						

À poser

C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1.200x730x290	-
	GN	19074772								

Avec four

C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1.200x730x850	-
	GN	19074777								

SÉRIE 700

Fourneaux plaque coup de feu



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 300 mm de diamètre et une dimension totale de 800 * 580 mm, alimentée par un brûleur de 8.4 KW.

Plaque coup de feu fabriquée avec des briques réfractaires pour une répartition optimale de la température du centre vers les bords :

- Température au centre : 500°C (maximum)
- Température sur les bords : 200°C (maximum) Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui

protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.

- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8	800x730x290	-
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	16,6	800x730x850	-
	GN	19074767							

Fourneaux à gaz pour paellas



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec 4 rangées de flammes de 27 KW qui assure l'uniformité de la répartition thermique.
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur. Distance entre les branches: 75 mm. Optimisation de l'utilisation des ustensiles: du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.

- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.

- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène.
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable, de 4 mm, qui garantit un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			COURONNE EXTERIEURE	COURONNE INTERIEURE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Avec four										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

SÉRIE 700

Fourneaux électriques



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
 - Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
 - Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
 - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- 2 typologies de plaques sont disponibles :
- Plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2.6 KW
 - Plaques carrées de 230 * 230 mm et d'une puissance de 2.6 KW

- Les plaques sont fabriquées en fonte et hermétiquement assemblées au plan de travail embouti pour garantir toute infiltration d'eau.
- Indice de protection : IPX 5.
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance.
- Thermostat de sécurité sur chaque plaque.
- La partie technique est refroidie par un ventilateur interne.

FOUR

- Le four statique GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances

blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS (mm)	€	
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)					
PLAQUES RONDES										
À poser										
C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-	
C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-	
C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1.200x730x290	-	
Avec four										
C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-	
C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1.200x730x850	-	
PLAQUES CARRÉES										
À poser										
C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-	
C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-	
Avec four										
C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-	

Fourneaux électriques "Coup de feu"



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Plaque coup de feu électrique en acier inoxydable d'une épaisseur de 16mm permettant une répartition thermique optimale.
- 4 zones de chauffe indépendante, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW).
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance par zone.
- Thermostat de sécurité sur chaque zone de chauffe.
- La partie technique est refroidit par un

ventilateur interne.

- Indice de protection IPX 5.
- Dimension totale la plaque : 720 * 455 mm.

FOUR

- Le four statique GN 2/1 d'une puissance de 6 kW en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (espace entre les niveaux de 50 mm). Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	GRIL INTÉGRAL			FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		MESURES	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE (kW)	TAILLE	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
Avec four									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

SÉRIE 700

Fourneaux à induction



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

Voltage:
400 V 3ph-
Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
		(mm)	5,0 kW			
Foyers à induction						
C-I725	19098121	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19097584	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-

Grillades (Fry-tops)



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend une offre complète : finition « acier » ou « chrome », plaque lisse ou nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Pour les versions Chrome, épaisseur de 50 microns pour les 3 types de surface.
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.
- 2 zones de chauffe indépendante pour un module de 800 mm.

- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour faciliter l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.
- Protection latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Indice de protection IPX 5.

Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 80°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.
- Contrôle de la température entre 80°C et 300°C par thermostat.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.



(*) Les modèles équipés d'une surface chromée incluent la raclette de série

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	(mm)	dm ²			
🔥 FRY TOPS À GAZ									
Vanne max-min									
FT-G705 V L	LPG	19101392	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101409							
FT-G710 V L	LPG	19101391	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101410							
FT-G705 V R	LPG	19101405	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101491							
FT-G710 V R	LPG	19101408	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101412							
FT-G710 V L+R	LPG	19101413	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101414							
Contrôle thermostatique									
Ⓢ FT-G705 L	LPG	19101249	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101415							
Ⓢ FT-G710 L	LPG	19101248	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101416							
FT-G705 R	LPG	19101417	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101404							
FT-G710 R	LPG	19101406	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101411							
FT-G710 L+R	LPG	19101407	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101418							
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
FT-G705 C L	LPG	19101394	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101395							
FT-G710 C L	LPG	19101393	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101401							
FT-G705 C R	LPG	19101396	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
	GN	19101400							
FT-G710 C R	LPG	19101397	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101402							
FT-G710 C L+R	LPG	19101398	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
	GN	19101403							
🔌 FRY TOPS ÉLECTRIQUES									
Contrôle thermostatique									
Ⓢ FT-E705 L	-	19101390	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
Ⓢ FT-E710 L	-	19101247	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 R	-	19101419	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 R	-	19101420	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 L+R	-	19101399	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Contrôle thermostatique et plaque en chrome									
FT-E705 C R	-	19101421	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C R	-	19101423	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E705 C L	-	19101116	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
FT-E710 C L	-	19101422	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
FT-E710 C L+R	-	19101424	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

Charcoals



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- 2 types de grilles sont disponibles :
 - En fonte, démontable sans outils avec des sections de 170 mm de large
 - Réversible avec deux finitions :
 - Inclinée et cannelée avec rainures pour marquer les viandes
 - Horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- En acier inoxydable AISI 304, avec une structure de plaque en Z
- La température maximale de chauffe peut atteindre jusqu'à 400°C.
- Pourvu d'un orifice et d'un bac de récupération des graisses.
- Pare éclaboussures en acier inoxydable de série d'une hauteur de 130 mm.

MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

ACCESSOIRES EN OPTION :

(Voir page des accessoires à la fin du chapitre)



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSION (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm ²			
🔥 GRILS À GAZ										
À poser										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
SOL										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
🔌 GRILS ÉLECTRIQUES										
À poser										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

Cuiseurs à pâtes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage de fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions GN 2/3, d'une capacité de 26 litres.
- Cuves de dimensions GN 1/1, d'une capacité de 40 litres.

Dotation standard:

- Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
- Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de

vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.

- Système de sécurité automatique coupant l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un

- accès pour mise en marche manuelle.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlé par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kits de 4 paniers 1/4.
- Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	TAILLE	PANIER (1/3)			
🔥 Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19098553	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19098554						
CP-G7240	LPG	19098555	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19098556						
🔌 Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

Marmites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 intégrée au plan de travail par soudure robotisée.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L de 2 mm d'épaisseur.
- Remplissage de la cuve en Eau chaude ou Eau Froide par commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par robinet de sécurité Type G1-1/2" UNI ISO 228 avec poignée athermique.
- Couvercle à double paroi avec ouverture à 70°C qui permet de maintenir le couvercle ouvert dans tout type de position.
- Filtre de fond de cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Commande avec base d'appui protectrice et étanche.
- Indice de protection IPX 5.

MODÈLE CHAUFFE DIRECTE

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée et fonctionnement par séquences. Contrôle par régulateur d'énergie, ce qui permet des cuissons plus lentes.
- Possibilité de régler la séquence de chauffage du brûleur disposant de différents degrés de réglage.
- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.

MODÈLE BAIN-MARIE

- Chambre de bain-marie entourant la cuve, avec un système de remplissage automatique.
- Contrôle automatique du niveau de la chambre avec triple sécurité : pressostat pour contrôle de pression de la chambre, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre et soupape de sécurité en cas de surpression.
- Purge automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans la chambre qui l'entoure, de sorte que la vapeur produite saturée à une température de 107 °C chauffe uniformément le fond et les côtés de la cuve.

MODÈLE À GAZ

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins importante.
- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.
- Alimentation électrique : 230 V 1N 50 Hz

MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistance placée sur la partie inférieure de la chambre bain-marie.
- Contrôle de chauffage par un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage : 400 V 3+N. + T

Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	HZ	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
🔥 Marmite à gaz								
Chauffage direct								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
🔌 Marmite électrique								
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	11,00	800x730x850	-

Friteuses

RÉSISTANCES INTERNES



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend un modèle de 8L à poser de 400 mm et un de 800 mm, et des modèles de 15L gaz et électriques sur pied.
- Cuves embouties intégrées au plan de travail par soudure robotisée.
- Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
- Chaque modèle est pourvu d'un couvercle.
- Rapport de puissance élevée, 15 KW pour 15 L de capacité en gaz.

- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve en version gaz.
- Résistances basculantes en acier inoxydable AISI 304 à plus de 90°.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60°C et 200°C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

Paniers inclus :

- Friteuses de 8 L : 1 petit panier par cuve (125 x 280 x 100 mm)
- Friteuses de 15 litres : 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm)

ACCESSOIRES EN OPTION :

- (Voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

	MODÈLE	HZ	CODE		QUANTITÉ	CUVES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	GN		VOLUME (L)	PANIER			
🔥 Friteuses à gaz*										
📦 STOCK	F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grand	15,00	400x730x850	-
		60	19074786	19074787						
📦 STOCK	F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grands	30,00	800x730x850	-
		60	19074795	19074796						
🔌 Friteuses électriques										
	F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 petit	6,00	400x730x290	-
	F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 petits	12,00	800x730x290	-
📦 STOCK	F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 petit	12,00	400x730x850	-
📦 STOCK	F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 petits	24,00	800x730x850	-

(*): Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

SÉRIE 700

Chauffe-frites



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Machine à demi-module à chauffage électrique par une lampe à infrarouge située à l'arrière de la machine, activée par l'interrupteur ON/OFF.
- Cuve intégrée au plan de travail, capacité pour récipient Gastronorm GN- 1/1 de 150 mm de haut (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Commande avec un système contre les infiltrations d'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLE	CODE	TAILLE CUVE	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-

Sauteuses basculantes



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie d'une épaisseur de 10 mm en acier inoxydable permettant une uniformité thermique optimale pour des cuissons homogènes.
- Cuve conçue avec coins arrondis et bec verseur facilitant les opérations de déchargement et de nettoyage.
- Système de relevage de la cuve par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Remplissage de la cuve en eau par électrovanne actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Température du fond de cuve entre 50°C et 300°C contrôlée par un thermostat.
- Couvercle à double paroi à ouverture et fermeture compensé avec récupération des eaux de condensation par l'arrière vers la cuve.
- Anse d'ouverture ergonomique frontale.

Version gaz

- Brûleur acier à haut rendement, à quatre branches actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.

Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Indice de protection IPX 5.

VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre

MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN				(mm)	(dm ²)			

Poêle basculante à gaz

SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
---------	-------	----------	----------	--------	------	----	---------	----	----	-------------	---

Poêle basculante électrique

SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-
---------	---	----------	--	--------	------	----	---------	----	----	-------------	---

SÉRIE 700

Bain-marie



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.
Demi-module 400 mm: capacité 17 L
GN 1/1
Module 800 mm : capacité 30 L
GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.

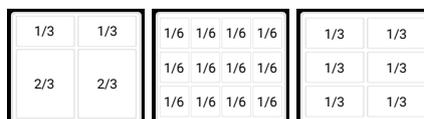
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
 - Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
 - Indice de protection IPX5.
 - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- MODÈLES À GAZ :**
- Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
 - Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
 - Allumage électronique par piezo électrique.
 - Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.

- Aucune installation électrique n'est requise.
- MODÈLES ÉLECTRIQUES :**
- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
 - Thermostat de sécurité.
- EQUIPEMENT STANDARD**
- 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
- Bacs non compris.
- ACCESSOIRES OPTIONNELS**
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.

BM 705



BM 710



MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
Modules électriques bain-marie							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-

(*): Vérifiez la disponibilité sur d'autres fréquences.

SÉRIE 700

Éléments neutres



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Trois versions sont proposées : 200 mm,

400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).

- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à l'arrière.

- Élément décoratif de cheminée à l'arrière en fonte émaillée haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIRS		DIMENSIONES (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	 EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
© STOCK	 EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	 EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	 EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	 EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

* Il ne peut être placé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

SÉRIE 700

Placards



Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Trois dimensions sont proposées 200mm, 400 mm et 800 mm.

- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments type plan de travail de la série 700 KORE.
- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.

- Préparés pour adapter des kits en option :
 - Portes.

- 2 tiroirs GN1/1 (pour modèle MB-705)
- Glissières pour récipients GN, 5 niveaux (pour modèle MB-705, compatible avec le kit des portes).

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
	MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x600	-
⊙ STOCK	MB-705	19057229	1	-	-	400x660x600	-
	MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x600	-
	MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x600	-
⊙ STOCK	MB-710	19057290	2	-	-	800x660x600	-
⊙ STOCK	MB-715	19057291	3	-	-	1.200x660x600	-

Kits pour meubles bas

	CODE	DESCRIPTION	€
	19040900	KIT PORTE : Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière à s'ouvrir à gauche ou à droite. La quantité de kits porte dépend du meuble bas où elles seront montées.	-

Meubles supports réfrigérants



Caractéristiques générales

- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, extérieur en acier inoxydable de qualité alimentaire.
- Isolation en polyuréthane haute densité (40 kg/m³), d'une épaisseur de 50 mm, sans CFC et injectée à haute pression.
- Plan de travail en acier inoxydable haute résistance avec panneau arrière d'une hauteur de 100 mm, évitant les éclaboussures derrière le présentoir.
- Commande électronique avec affichage numérique intuitif et fonction d'économie d'énergie pour assurer un contrôle optimal du stockage des produits.
- Portes en acier inoxydable avec poignée ergonomique, longitudinale, robuste et parfaitement intégrée, qui assure une ouverture pratique et empêche l'accumulation de poussière et de saleté.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur. La hauteur des pieds peut être réglée individuellement (130 mm - 200 mm) pour faciliter le nettoyage.
- Fond intérieur embouti avec des bords arrondis, pour faciliter les opérations de nettoyage et réduire les éventuels pièges à saletés. Drainage intégré pour éliminer le liquide résiduel à l'intérieur des unités.
- Grilles GN 1/1 recouvertes d'époxy, amovibles et réglables en hauteur, d'une capacité de charge maximale de 40 kg.
- Équipement : 1 grille GN1/1 et 2 jeux de rails réglables par porte
- Modèles W avec tiroirs pouvant accueillir des cuves GN1/1
- Modèles W2, avec tiroirs pouvant accueillir 2 cuves GN1/1 ou 1 cuve GN2/1.
- Connexion électrique 220V-240V 1~

MODÈLE	DIMENSIONS (MM)	VOLUMEN (L)	TEMPERATURA (°C)	DÉGIVRAGE	GAS	PUISSANCE DE REFRIGÉRISEMENT (kW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	CONSOMMATION ANNUELLE (kWh)	CLASSE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	FRÉQUENCE	RÉFÉRENCE	€
Modèles avec portes												
CCP7-2G	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089620	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19098211	-
CCP7-3G	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089623	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19099284	-
Modèles avec tiroirs 2x GN 2/3												
CCP7-2G W	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	C	730 (4)	50 Hz	19089621	-
						0,398 (1)	0,295	-	-	60 Hz	19095269	-
CCP7-3G W	1.607 x 700 x 590	169	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,249	D	1095 (4)	50 Hz	19089624	-
						0,369 (1)	0,249	-	-	60 Hz	19097128	-
Modèles avec tiroirs 2x 4/3												
CCP7-2G W2	1.207 x 700 x 590	110	0 +8 °C	Stop	R-290	0,369 (1)	0,262	C	730 (4)	50 Hz	19089622	-
						0,369 (1)	0,262	-	-	60 Hz	19100872	-



SÉRIE 700

Kit di montaggio

Kit blocco ponte

Struttura per il montaggio di un blocco PONTE



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
CENTRALE	MURALE	MODULES	RÉF.	
		1M	19044954	-
		1.5M	19044955	-
		2M	19044956	-
KORE				
KORE	KORE	2.5M	19044957	-
		3M	19044958	-
		3.5M	19044959	-
		4M	19044960	-

* Commander 1 unité pour chaque côté du pont, c'est-à-dire 2 unités dans le cas du bloc central et 1 unité pour les blocs muraux.



* 1M = 1 module = 800mm

Kit blocco sospeso

Struttura per il montaggio di un blocco SOSPESO



CONFIGURATION		LONGUEUR DU BLOC	CODE	€
TYPE DE BLOC	MODULES	RÉF.		
		2M	19076826	-
		2.5M	19076827	-
Mural		3M	19076828	-
KORE		3.5M	19076829	-
		4M	19076830	-
		4.5M	19076831	-
		5M	19076832	-
		5.5M	19076833	-
		6M	19076834	-
		2M	19076836	-
		2.5M	19076837	-
		3M	19076838	-
		3.5M	19076839	-
Central		4M	19076840	-
KORE		4.5M	19076841	-
KORE		5M	19076842	-
		5.5M	19076843	-
		6M	19076844	-

*Le kit comprend une finition latérale avec des panneaux lisses.

SÉRIE 700

Éléments verticaux

Supports

Support pour éléments verticaux sur blocs au SOL, blocs PONT et blocs SUSPENDUS



SUPPORTS	CONFIGURATION	CODE	€
Tipo	Avec / sans compléments supplémentaires	Ref.	
Standard Colonne/profil 100x100 mm	 Simple (sans ajouts)	19095368	-
	Robinet (inclus dans la colonne)	19095390	-
	Prise 220V (incluse dans la colonne)	19095369	-
Spécial * machines	 Fours iKORE 0623	19095391	-
	Salamandre	19095392	-

Remarques :

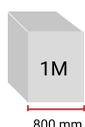
Sélectionner une combinaison de 2 supports. Total = 2 unités/codes, même en cas de répétition.

Ne convient pas aux blocs suspendus muraux.*** Doit être installé sur des éléments neutres 1M de chaque côté.**

Grilles

Grilles éléments verticaux sur blocs au sol, blocs PONT et blocs SUSPENDUS

BLOC KORE MURAL			BLOC KORE/KORE CENTRAL					
KORE			KORE		KORE		KORE	
LONGUEUR DU BLOC	2 X SUPPORT STANDARD		2 X SUPPORT STANDARD		1 X SUPPORT STANDARD + 1 X SUPPORT SPÉCIAL		2 X SUPPORT SPÉCIAL	
MODULES	CODE	€	CODE	€	CODE	€	CODE	€
2M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.25M	19096849	-	19096559	-	-	-	-	-
2.5M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
2.75M	19096852	-	19096116	-	19104184	-	-	-
3M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.25M	19096853	-	19096349	-	19104185	-	19104186	-
3.5M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
3.75M	19096854	-	19096532	-	19104187	-	19104188	-
4M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.25M	19096855	-	19096535	-	19104189	-	19104190	-
4.5	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
4.75M	19096856	-	19096525	-	19104191	-	19104192	-
5M	19096858	-	19096526	-	19104193	-	19104194	-



* 1M = 1 module = 800mm

SÉRIE 700

Plinthes

Plinthes modulaires 700

Plinthe avant pour blocs SOL et blocs PONT

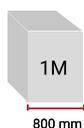


PLINTHES	BLOC	HAUTEUR DESSUS		CODES		€
		850	900	ÉLECTRIQUE	GAZ *	
0.5M	x			19081991	19081990	-
			x	19100199	19100454	-
0.75M	x			19087898	19087869	-
			x	19100200	19100455	-
1M	x			19081809	19081800	-
			x	19100201	19100456	-
1.25M	x			19087897	19087868	-
			x	19100202	19100457	-
1,5M	x			19081808	19081789	-
			x	19100203	19100458	-
1,75M	x			19087896	19087867	-
			x	19100204	19100459	-
2M	x			19081807	19081788	-
			x	19100205	19100470	-
2.25M	x			19087895	19087866	-
			x	19100433	19100471	-
2,5M	x			19081806	19081787	-
			x	19100434	19100472	-
2,75M	x			19087894	19087865	-
			x	19100435	19100473	-
3M	x			19081805	19081786	-
			x	19100436	19100474	-
3.25M	x			19087893	19087706	-
			x	19100437	19100475	-
3,5M	x			19081804	19081785	-
			x	19100438	19100476	-
3,75M	x			19087892	19087864	-
			x	19100478	19100477	-
4M	x			19081803	19081784	-
			x	19100479	19100490	-
4.25M	x			19087891	19087863	-
			x	19100491	19100492	-
4,5M	x			19081802	19081783	-
			x	19100494	19100495	-
4,75M	x			19087890	19087862	-
			x	19100497	19100498	-
5M	x			19081801	19081782	-
			x	19100499	19100500	-



* Si le bloc est constitué d'un appareil à gaz, sélectionner le code indiqué dans la colonne gaz.

* 1M = 1 module = 800mm



Kit suspendu

Structure pour monter un bloc SUSPENDU

PLINTHES	MODÈLE	HAUTEUR DESSUS		CODE	€
		850	900		
F-(E/G)9123		x		19107373	-
			x	19107374	-



SÉRIE 700

Finitions latérales

Finition latérale pour blocs modulaires 700

Extrémités latérales pour blocs SOL et PONT



FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€		
		OUI	NON	850	900	CÔTÉ A	CÔTÉ B				
Revêtement latéral ergonomique/esthétique (+90mm de chaque côté) 	BLOC MURAL OU CENTRAL Vue de dessus : A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central Vue de dessus : A KORE 700 B Mural A KORE 700 A Central A KORE 900 B KORE 700 Central		X	X			X		19098681	-	
			X	X				X		19098680	-
			X		X		X			19097858	-
			X		X	X			X	19097898	-
			X		X			X		19098882	-
			X		X				X	19098706	-
			X			X		X		19098932	-
			X			X			X	19098911	-
				X	X			X		19098705	-
				X		X		X		19098898	-
				X		X		X		19097849	-
				X			X	X		19099427	-
				X	X			X		19098874	-
				X	X				X	19098817	-
				X		X		X		19098908	-
				X		X			X	19098907	-
				X		X		X		19098203	-
				X		X			X	19098686	-
				X			X	X		19098910	-
				X			X		X	19098909	-
				X	X			X		19100012	-
				X	X				X	19099919	-
				X		X		X		19100015	-
				X		X			X	19100014	-
		X		X		X		19099893	-		
		X		X			X	19099891	-		
		X			X	X		19099894	-		
		X			X		X	19099892	-		
		X	X			X		19106940	-		
		X		X		X		19106941	-		
		X		X		X		19106942	-		
		X			X	X		19106943	-		
		X	X			X		19106946	-		
		X	X				X	19106949	-		
		X		X		X		19106990	-		
		X		X			X	19106991	-		
		X		X		X		19106992	-		
		X		X			X	19106993	-		
		X			X	X		19106994	-		
		X			X		X	19106995	-		

Finition latérale pour blocs suspendus

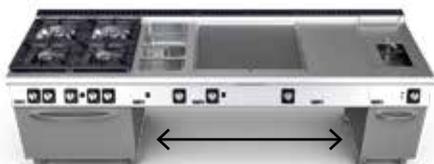
Extrémités latérales pour blocs SUSPENDUS



* Les finitions latérales sont incluses dans les kits d'assemblage SUSPENDUS.

Finitions intérieures pour blocs pont

Extrémités latérales pour blocs intérieurs PONT



CONFIGURATION	HAUTEUR DU DESSUS		CODE	€
	850	900		
BLOCS PONT			REF.	
	x		19107489	-
	x		19107510	-

*Pièces unitaires unitaires par côté. Sélectionnez-en autant que nécessaire.

Finitions latérales spéciales pour sauteuses inclinables

Extrémités latérales pour les blocs dont les extrémités comportent une sauteuse inclinable

FINITION	CONFIGURATION	ÉLÉMENTS VERTICAUX		HAUTEUR DU DESSUS		CÔTÉ		CODE	€	
		SI	NO	850	900	GAUCHE (L)	DROITE (R)			
TYPE DE FINITION	CENTRALE OU MURALE CENTRALE							REF.		
 Panneau plat Finition lisse (+2mm par côté)	KORE 700 Mural		x	x		x		19081815	-	
			x	x				x	19081816	-
			x			x	x		19100086	-
			x			x		x	19100085	-
			x		x		x		19100039	-
			x		x			x	19100037	-
			x			x	x		19100120	-
			x			x		x	19100038	-
			x	x			x		19081815	-
			x	x				x	19081816	-
			x			x	x		19100086	-
			x			x		x	19100085	-
		KORE 700 Central	x		x		x		19100034	-
			x		x			x	19100032	-
			x			x	x		19100035	-
		x			x		x	19100033	-	

Accessoires

Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE	19076661	-
	Kit colonne d'eau droite KORE	19076662	-
	Plaque lisse Kore (350 x 300 mm)	19078476	-
	Adaptateur poêle Wok	19078477	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G720	19084557
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G720 H	19084558
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760H,C-G761 H,C-GB761 H,C-GB761 RH	19084573

Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	-

Accessoires pour Fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Protection fry-top 1M KORE	19078920	-
	Raclette fry-top	19045083	-

Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille fe	19045084	-
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	-

Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	-

Machines à roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roulettes KORE	19044983	-
	Kit 2 roulettes fixes KORE	19044985	-

Accessoires pour cuiseurs

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 carrés	19036341	-
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 ronds	19036342	-
 Kits paniers cuiseurs 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 2x1/2	19036340	-
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 carrés	19076807	-
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 ronds	19076809	-

Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/4 M	19081053	-
 Kit cheminée haute appareils Kore 700 1/2 M	19081052	-
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 M	19081051	-
Kit cheminée haute appareils Kore 700 1 1/2 M	19081054	-

*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

Transformation à d'autres tensions et version marine (*)

Les machines pour bateaux à 440 V - Triphasé sans neutre, peuvent être demandées en usine indiquant :

- Code de la machine standard à 00 V 3+N. + T
- Note indiquant la destination : 440 V Triphasé sans neutre.

DESCRIPCION	CÓDIGO	BME 700,900	FT-E 705,905	FT-E 710,910	B-E9051	B-E9101	FE 7 UNE CUVE	DEUX CUVES FE 7	SP-E 710 MANUAL	CP-E 7,9 UNE CUVE	CP-E 7,9 DEUX CUVES	ME-710	FE 9 UNE CUVE	DEUX CUVES FE 9	SP-E 91X MANUEL	ME-900	SP-E 91 MOTORISEES	€	
Kit Bateau 16A	19087491	1	1	2														-	
Kit bateau 16 A avec régulateur d'énergie	19089410				1	2												-	
Kit Bateau 20A	19087492						1	2	1									-	
Kit bateau 20A avec régulateur d'énergie	19087493									1	2	1						-	
Kit bateau 40A	19087494												1	2				-	
Kit bateau avec transformateur	19057294															1	1	1	-
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)																		-
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)																		-

(*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.



Machines spécifiques
de cuisson non
modulaires.

Cuisson Indépendante

Cuisinières à gaz.....	095
Réchauds à casseroles.....	095
Friteuses.....	096
Friteuses pour snacks.....	096
Fry-tops.....	097
Salamandres.....	098
Grillades	
— Gril basque	099
— Robotas	100

Les appareils à gaz sont conçus pour un branchement aux pressions indiquées:
- GLP: 37 g/cm²
- Gaz Naturel: 20 g/cm²

Cuisinières à gaz



Caractéristiques générales

- Dessus en acier inoxydable estampé.
- Grille double et brûleurs nickelés.
- Dimensions du double grill : 286 x 533 mm.
- Brûleurs ouverts, l'un de 3,5 kW et l'autre de 6 kW, valve de sécurité et thermocouples.
- Commandes avec base de support protectrice et système de prévention des infiltrations d'eau.
- Accès aux composants par l'avant.
- Option four à gaz mesurant 450x420x300 mm avec brûleur tubulaire 5.2, flamme pilote et thermocouple.
- Température contrôlée par vanne thermostatique (110 – 310 °C).

FOURNITURE	MODÈLE	GAS	CODE	BRÔLEURS	FOUR	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
Cuisinières à gaz	CI-CG604T 2	LPG	19102772	2	-	9,5	400x650x290	-
		NG	19102806					
	CI-CG606T 4	LPG	19102674	4	-	19	600x650x290	-
		NG	19102805					
CI-CG606O 4		LPG	19102642	4	1	19 + 5,2	600x650x850	-
		NG	19102804					

Réchaud à gaz



Caractéristiques générales

- Brûleur à double couronne en fonte.
- Grille en fonte émaillée.
- Pilote d'allumage.
- Thermocouple de sécurité.

FOURNITURE	MODÈLE	GAS	CODE	BRÔLEURS	CONSOMPTION (KCAL/H)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
Réchauds à casseroles	CI-HPG 1	LPG	19102935	1	11.700	11,6	590x590x400	-
		NG	19102956					

Friteuses



Caractéristiques générales

- Bac embouti en acier inoxydable intégré dans la plaque supérieure en acier inoxydable.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60 et 200 °C.
- Thermostat de sécurité.
- Modèles à gaz : allumage automatique des brûleurs par vanne électromagnétique avec veilleuse et thermocouple.
- Modèles électriques : résistance pivotant facilitant le nettoyage de l'intérieur de la cuve.
- Robinet à levier pour vider le puits situé dans le panneau de commande.
- Dimensions du panier : 200 x 250 x 100 mm.
- Couvercle intégré.
- Commandes avec base de support protectrice et système de prévention des infiltrations d'eau.
- Alimentation standard pour les versions électriques 400V 3+N

FOURNITURE	MODÈLE	GAS	CODE	RÉSERVOIRS X VOLUME	PANIER	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
Friteuses à gaz	CI-FG604T 18	LPG	19103128	1 x 8l	1	7	400x650x290	-
		NG	19103129					
	CI-FG606T 28	LPG	19103250	2 x 8l	2	14	600x650x290	-
		NG	19103251					
Friteuses électriques	CI-FE604T 18	-	19103252	1 x 8l	1	6	400x650x290	-
	CI-FE606T 28	-	19103253	2 x 8l	2	12	600x650x290	-

Friteuses électriques sur table



Caractéristiques générales

- Contrôle de la température par thermostat (60 °C to 195 °C).
- Thermostat de sécurité.
- Chauffage par groupe de résistances en acier inox.
- Cuve, meuble et boîte de contrôle avec résistances, amovibles.

MODÈLE DE BUREAU:

- Thermostat de sécurité. Micro-contact de sécurité.

MODÈLE DE PIÉDESTAL:

- Cuve avec zone froide à eau et robinet de vidange.
- Meuble support inférieur.
- Visionneuse de niveau.
- Robinet de vidange.

MODÈLE	CODE	PANIER	CAPACITÉ CUVE			PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	TENSION	DIMENSIONS (mm)	€	
			TOTAL	HUILE	ZONE					
BUREAU										
	FE-4	19004652	1	4		3,00	230 V - 1+N	175x485x270	-	
	FE-6	19004713	1	6		4,50	400 V - 3+N	265x485x270	-	
		19004709	1	6		4,50	230 V - 1+N	265x485x270	-	
	FE-8	19004728	1	8		6,00	400 V - 3+N	355x485x270	-	
		19004749	1	8		6,00	230 V - 1+N	355x485x270	-	
CON PEDESTAL										
	FE-18	19005130	1	18	12	6	9,00	-	355x520x850	-
	FE-25	19005404	1	25	17	8	12,70	-	430x585x850	-

Fry-tops



Caractéristiques générales

- Modèles à grils lisses, rainurés et mixtes (1/2 lisses + 1/2 rainurés).
- Modèles électriques : modèles à chauffage électrique par des résistances blindées en acier inoxydable ; température contrôlée par un thermostat entre 50 et 310 °C.
- Gaz : brûleur en acier inoxydable avec pilote pour la mise en marche. Versions avec soupape Acal ou fonctionnant à l'aide d'une soupape de sécurité et thermocouple.
- Les grils d'un module possèdent deux zones de chauffe indépendantes.
- Tiroir récupérateur de graisse amovible.

FOURNITURE	MODÈLE	GAS	CODE	Hz	PLAQUE		PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€	
					ZONES	TYPE				SURFACE dm2
Contrôle par thermostat (100 à 300°C)										
	CI-FTG604T 1 S	LPG NG	19102967 19106482	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 R	LPG NG	19106483 19106484	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 S	LPG NG	19103041 19106537	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 R	LPG NG	19106538 19106539	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 SR	LPG NG	19106540 19106541	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Modèles avec vanne de gaz max-min (uniquement pour les plaques en acier doux)										
	CI-FTG604T 1 V S	LPG NG	19103419 19106485	50	1	S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 V R	LPG NG	19106534 19106536	50	1	R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V S	LPG NG	19103418 19106542	50	2	S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V R	LPG NG	19106543 19106544	50	2	R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 V SR	LPG NG	19106546 19106547	50	2	SR	30	15	800x650x290	-
Contrôle par thermostat (100 à 300°C) et plaque chauffante en chrome										
	CI-FTG604T 1 C S	LPG NG	19106575 19106576	50	1	C S	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG604T 1 C R	LPG NG	19106577 19106579	50	1	C R	20	7,5	400x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C S	LPG NG	19106580 19106581	50	2	C S	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C R	LPG NG	19106582 19106583	50	2	C R	30	15	800x650x290	-
	CI-FTG608T 2 C SR	LPG NG	19106584 19106585	50	2	C SR	30	15	800x650x290	-
Contrôle par thermostat										
	CI-FTE604T 1 S	-	19103030	50/60	1	S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 R	-	19106551	50/60	1	R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 S	-	19103402	50/60	2	S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 R	-	19106563	50/60	2	R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 SR	-	19106574	50/60	2	SR	30	10	800x650x290	-
Contrôle par thermostat et plaque chauffante en chrome										
	CI-FTE604T 1 C S	-	19106586	50/60	1	C S	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE604T 1 C R	-	19106587	50/60	1	C R	20	5	400x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C S	-	19106588	50/60	2	C S	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C R	-	19106589	50/60	2	C R	30	10	800x650x290	-
	CI-FTE608T 2 C SR	-	19106590	50/60	2	C SR	30	10	800x650x290	-

Fry-tops à gaz

Fry-tops électriques

Salamandres

Salamandres ultrarapides



- Uniformité parfaite de la cuisson, garantie par les déflecteurs redessinés et un positionnement parfait.
- 20 secondes pour atteindre la température maximale à partir de l'allumage ; max. 5 secondes en cours de fonctionnement.
- Plateaux et grilles amovibles en acier chromé pour la récupération des jus, avec poignées athermiques.
- Montage mural possible.
- Panneau de commande redessiné pour une fonctionnalité maximale.
- Poignée isolée avec entretoise en bakélite et blindage amélioré des surfaces externes.
- Les modèles à contact sont équipés d'une barre de détection de plaque pour la mise en marche et l'arrêt automatiques.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION (kW)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEQ 60-4	19107720	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-
Contact models*							
SEQ 60-4 T	19107717	2	600x350	380-415 3N~	4,0	600x480x525	-

* Les salamandres contact ultrarapides offrent des performances maximales grâce à la cuisson infrarouge générée par des résistances en tungstène et protégée par une plaque en vitrocéramique. Parfaites pour une utilisation intensive, répondant aux exigences les plus élevées en matière de vitesse et d'efficacité, elles sont idéales pour les chefs exigeants et soucieux de leur consommation d'énergie.

Salamandres classiques



- Acier inoxydable AISI 304 satiné.
- Éléments chauffants basculants en Incoloy faciles à nettoyer dans la partie supérieure du plateau mobile.
- Les bacs de récupération et les grilles chromées sont amovibles et dotés d'une poignée résistante à la chaleur.
- Possibilité de fixation au mur.
- Meilleure convivialité grâce au panneau de contrôle remanié.
- Poignée isolée par une entretoise en bakélite et un blindage renforcé des surfaces pour une grande sécurité.
- Version salamandre compacte à zone unique SEC 40 ou double zone de cuisson sur les modèles SEC 60.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION (kW)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEC 40-0	19107712	1	400x350	220-240 1~	2	400x550x500	-
SEC 60-4	19107716	2	600x350	380-415 3N~	4	600x550x500	-



Salamandres légères

- Acier inoxydable AISI 430.
- Couvercle mobile avec coins soudés à 90°.
- Poignée en plastique avec base phénolique (bakélite)
- Éléments chauffants inclinables et faciles à nettoyer.
- Bacs de récupération des sauces et grilles amovibles en acier chromé
- Les bacs de récupération et les grilles chromées sont amovibles pour le nettoyage.
- Deux zones de cuisson indépendantes.

MODEL	CODE	GRILLES		TENSION (kW)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		ZONES DE CUISSON	CUISSON (mm)				
SEL 60-4	19107719	2	600x350	400 2N~	4,0	600x450x500	-



Accessoires

Support pour salamandres à montage mural

MODEL	CODE	€
SS-60	19036364	-

Cuisiner à la braise | Gril basque



Caractéristiques générales

- Offre une cuisson de précision au charbon de bois naturel. En outre, il peut être utilisé comme élément de showcooking pour cuisiner devant le client.
- Meuble conçu pour une installation murale.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-310 de 3 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Ouverture du gril élevée sur le plan de travail pour permettre d'approcher au maximum le gril des braises et diriger la sortie de chaleur afin d'obtenir une plus grande efficacité.
- Base interne du gril protégée par une brique réfractaire pour isoler et concentrer la chaleur et améliorer l'efficacité.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Comprend un tiroir de récupération des cendres par gril.
- Chaque gril a une zone inférieure avec porte (sans étagères ni rayons), prévue pour le logement d'un chariot pour charbon (en option) ou un autre chariot de la marque.
- Base avec coupure à la partie inférieure arrière en cas de présence

possible de plinthe au pied du mur.

- Meuble avec revêtement en acier inoxydable jusqu'au sol.
- Équipé de 4 pieds réglables en hauteur et 4 roulettes.
- Paroi arrière pour cacher le système de guidage et apporter une finition plus facile à nettoyer. Comprend un guidage du gril, un système de contrepoids et le gril fixe supérieur.
- Ventilations sur la partie supérieure pour une diffusion optimale de la température.
- Gril fabriqué en acier inoxydable.
- Gril de cuisson réglable en hauteur grâce à une manivelle sur la partie avant, permettant la cuisson à différentes intensités afin d'obtenir le point de cuisson parfait. Comprend un contrepoids pour alléger l'actionnement de réglage.
- Gril de grandes dimensions pour une meilleure polyvalence.
- Comprend un plateau récupérateur de graisses, facilement démontable sans outils.
- Le gril est incliné à 5°. Cela permet le glissement de la graisse par capillarité tout le long du gril jusqu'au plateau récupérateur de graisses. La chute de graisse sur les braises, la production de flambées et l'altération de la cuisson sur l'aliment sont ainsi évitées.
- Comprend un deuxième gril fixe sur la partie supérieure pour tempérer le produit.
- Tous les grils sont démontables, afin de faciliter le nettoyage.

Accessoires en option:

- Chariot pour charbon.
- Tiroir en acier inoxydable avec la partie supérieure renforcée.
- Comprend quatre roues afin de faciliter les déplacements.
- Conçu pour le stockage de charbon afin d'alimenter le gril basque au cours du service d'une manière plus commode.
- Permet d'avoir le charbon stocké dans une zone externe qui n'affecte pas l'hygiène des zones de manipulation des aliments.
- Mesures : 370 x 380 x 536 mm.
- Capacité intérieure : 48 litres.

MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (kW)	CONNEXION ÉLECTRIQUE	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
 BGF-1000	19048685	650 x 560	4,6	230 V 1+N	0,025	800x870x1.500	-
 BGF-2000	19058110	2 x 650 x 560	9,2	230 V 1+N	0,05	1.600x870x1.500	-

Accessoire : Chariot pour charbon

MODÈLE	CODE	CAPACITÉ (LIT.)	DIMENSIONS (mm)	€
 CBGF	19048692	48	370x380x536	-

Cuisiner à la braise | Robotayaki



Caractéristiques générales

- Dans la cuisine japonaise, robotayaki fait référence à la cuisine préparée face aux clients, où les ingrédients, placés normalement sur des brochettes, sont cuisis lentement au grill sur des braises de charbon, de manière similaire au barbecue.
- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, avec des bords arrondis pour un nettoyage facile.
- Bord qui ressort afin de permettre la cuisson au ras du barbecue, sans sur-structure.
- Base en acier réfractaire de grande épaisseur pour supporter le charbon, avec des perforations pour améliorer la circulation de l'air et permettre une meilleure combustion.
- Sorties dans la cuve afin de faciliter le retrait des cendres.
- Cuve isolée avec 30 mm de laine de roche afin d'éviter les pertes de température et améliorer l'ergonomie de travail.
- Structure extérieure séparée de la cuve, en acier inoxydable, avec des perforations afin de permettre un flux d'air externe qui améliore la dissipation de chaleur.
- Comprend 1 ou 2 tiroirs pour la récupération des cendres.

Modèle meuble central

- Robata sur meuble en acier inoxydable pour un usage indépendant.
- Permet de travailler des deux côtés.
- Zone du plan de travail libre de 150 mm de chaque côté de la robata, pour travailler.
- Pourvue de 4 roues (deux avec frein).
- Comprend un cadre à abattants latéralement pour le logement des cuves gn 1/9.
- Compte avec deux tiroirs de grande taille munis de guides renforcés, pour une utilisation polyvalente.
- Sur-structure avec profilé en acier inoxydable à 3 niveaux différents.
- 82 Mm pour cuisson
- 239 Mm pour cuisson lente du milieu
- 396 Mm pour maintenir/préchauffer le produit.
- Comprend des supports réglables à distance pour placer des brochettes de différentes longueurs.
- La sur-structure est démontable, sans besoin d'outils, permettant une cuisson au ras du barbecue.

Modèle de table

- Robotas conçues pour être installées sur un meuble de la marque.
- Hauteur du plan de travail d'appui du meuble de 570 mm pour permettre une hauteur de travail de 900 mm.
- Pour un placement contre un mur (en briques ou bien logé dans un encastrement de plan de travail), il convient de laisser un écart de 5 cm aux extrémités afin de permettre la dispersion de la chaleur.

Accessoires:

- Tisonnier pour le maintien des braises.
- Gril en grillage inox pour la cuisson des aliments sans les brochettes.
- Gril en inox pour la cuisson et le marquage de la viande.

	MODÈLE	CODE	GRIL DIMENSIONS (mm)	NIVEAUX DE LA SUR-STRUCTURE	PUISSANCE EN CHARBON ÉQUIVALENTE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	RGF-060	19048686	355 x 216	3	1	590x450x330	-
	RGF-100	19048688	800 x 216	3	2	1.107x450x330	-
	RGF-1000	19048689	800 x 216	3	2	1.107x850x900	-

Accessoires

DESCRIPTION	CODE	€
TISONNER	19048789	-
GRIL GRILLAGE INOX	19048690	-
GRIL INOX POUR MARQUAGE DE VIANDE	19048691	-



Appareils de grande
production.

Appareils de grande production

Marmites

Marmites cylindriques fixes	095
Marmites cylindriques fixes avec mélangeur...	097
Marmites cylindriques basculantes.....	099
Marmites rectangulaires fixes.....	101
Marmites rectangulaires fixes Gastronorm.....	103
Marmites rectangulaires basculantes automatiquesavec mélangeur et moniteur PLC	105

Poêles basculantes

Poêles basculantes simples motorisées	107
Poêles basculantes automatiques sur châssis	109

Cuiseurs automatiques.....	111
-----------------------------------	------------

Marmites cylindriques fixes



Caractéristiques générales

- Marmite avec structure et récipient cylindrique, adaptée pour être positionnée dans des zones de passage aux dimensions réduites où les appareils avec des bords et des surfaces angulaires peuvent créer des problèmes d'ergonomie et de mouvement, permettant ainsi de travailler confortablement de différents endroits.
 - Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
 - Parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10. Double paroi en versions indirectes.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre et poignée athermique.
 - Structure portante en acier inoxydable AISI 304.
 - Revêtements extérieurs en AISI 304 satiné.
 - Dispose de pieds réglables en acier inoxydable.
 - Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
 - Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour la vidange de l'air de la chambre pour la dépressurisation pendant le chauffage.
 - L'eau est introduite dans la cuve par un robinet de remplissage, avec sortie orientable.
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - ÉLECTRIQUE INDIRECT :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.
 - Les versions à pression ou autoclave permettent d'accélérer les cycles de cuisson effectués la journée. Elles sont équipées de joint d'étanchéité en silicone alimentaire et de brides pour une fermeture hermétique, et d'une soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCG-300	19003043	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500	19001445	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MCG-300 A	19003041	39	300	1.290x1.391x950	-
MCG-500 A	19001446	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage indirect					
MCIG-200	19003078	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300	19001448	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500	19003079	55	500	1.390x1.479x1.020	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MCIG-200 A	19001447	39	200	1.090x1.195x900	-
MCIG-300 A	19001449	48	300	1.290x1.391x950	-
MCIG-500 A	19001450	55	500	1.390x1.479x1.020	-
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200	19003076	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300	19001443	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500	19003077	48	500	1.360x1.300x1.000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A	19001442	24	200	1.060x1.000x900	-
MCIE-300 A	19003040	36	300	1.260x1.200x950	-
MCIE-500 A	19001444	48	500	1.360x1.300x1.000	-

Possibilités

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
 VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
 DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
 CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-

Marmites cylindriques fixes avec mélangeur



Caractéristiques générales

- Cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10, convenant également pour des produits particulièrement acides.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant de 2" à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle et soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Revêtement de la partie technique mobile pour faciliter l'inspection des éléments internes.
- Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
- Système de mélange :
 - . Mélangeur en acier inoxydable AISI 316 doté d'une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m
 - . Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
 - . Mélangeur mobile pour faciliter les opérations de nettoyage et le retrait du produit.
 - . Mélangeur équipé de bras radiaux en acier inoxydable et de pales en téflon céramique.
- Chauffage :
 - . Électrique indirect avec double paroi :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
- Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique avec des sondes.
- Contrôle de pression de la double paroi à travers un pressostat de travail et une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.
- . Vapeur indirecte avec double paroi :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
- Tension d'alimentation standard 400V-3N-50Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES ÉLECTRIQUES AVEC MÉLANGEUR					
Électriques à chauffage indirect					
MCIE-200 M	19084225	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 M	19084227	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 M	19084231	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MCIE-200 A M	19084226	24,37	200	1.120x1.000x1.000	-
MCIE-300 A M	19084229	36,37	300	1.320x1.200x950	-
MCIE-500 A M	19084232	48,37	500	1.420x1.300x1.050	-

Possibilités

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
	DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
	CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
				-

Marmites cylindriques basculantes



Caractéristiques générales

- Marmite basculante automatique avec colonnes latérales de remplissage. Le basculement de la cuve facilite le transfert des aliments solides. Il s'agit du recours le plus simple et immédiat pour la cuisson de quantités élevées.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et double paroi en acier inoxydable AISI304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur un châssis.
 - Revêtements extérieurs en AISI 304 finement satiné. Isolation thermique garantie par des panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Système de basculement automatique à l'aide d'un actionneur hydraulique
 - Système de blocage automatique du chauffage en phase d'inclinaison
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Les appareils de chauffage indirect : contrôle de pression de la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression manuelle et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MCBG-100	19001283	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBG-150	19001227	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBG-200	19001284	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBG-300	19001228	39,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBG-500	19001285	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
Gaz à chauffage indirect					
MCBIG-100	19001229	26,4	100	1.600x970x1.050	-
MCBIG-150	19001286	26,4	150	1.600x970x1.050	-
MCBIG-200	19001230	39,4	200	1.750x1.135x1.050	-
MCBIG-300	19001287	48,4	300	1.960x1.325x1.300	-
MCBIG-500	19001231	55,4	500	2.050x1.475x1.300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MCBIE-100	19001278	12,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIE-150	19003052	16,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIE-200	19001280	24,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIE-300	19003053	36,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIE-500	19001282	48,4	500	2.050x1.370x1.300	-
MARMITES CYLINDRIQUES BASCULANTES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MCBIV-100	19003072	0,4	100	1.600x885x1.050	-
MCBIV-150	19001289	0,4	150	1.600x885x1.050	-
MCBIV-200	19003073	0,4	200	1.750x1.035x1.050	-
MCBIV-300	19001291	0,4	300	1.950x1.230x1.300	-
MCBIV-500	19003074	0,4	500	2.050x1.370x1.300	-

Possibilités

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
 VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
 DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
 CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
			-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 L	-
 FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 L	-
 FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 L	-
 FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 L	-
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-

Marmites rectangulaires fixes



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve cylindrique. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
- Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10 à 40/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible.
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
- 2 versions :
 - . Version normale : soupape de sécurité à ressort et de poids (selon la capacité de la machine) calibrée à 0,5 bar.
 - . Version autoclave : joint d'étanchéité en silicone alimentaire, brides pour la fermeture hermétique du couvercle. Soupape de sécurité calibrée à 0,05 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 30/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - ÉLECTRIQUE INDIRECT :
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
 - VAPEUR INDIRECTE :
 - Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MRG-300	19001273	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500	19001418	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage direct à pression					
MRG-300 A	19003031	39	300	1.200x1.270x900	-
MRG-500 A	19001419	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage indirect					
MRIG-200	19003091	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300	19001421	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500	19001272	55	500	1.300x1.400x1.000	-
Gaz à chauffage indirect à pression					
MRIG-200 A	19001420	39	200	1.000x1.150x850	-
MRIG-300 A	19003045	48	300	1.200x1.270x900	-
MRIG-500 A	19001422	55	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITES RECTANGULAIRES ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MRIE-200	19001414	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300	19003082	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500	19001416	48	500	1.300x1.400x1.000	-
Électriques à chauffage indirect à pression					
MRIE-200 A	19001274	24	200	1.000x1.150x850	-
MRIE-300 A	19001415	36	300	1.200x1.270x900	-
MRIE-500 A	19001275	48	500	1.300x1.400x1.000	-
MARMITES RECTANGULAIRES À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MRIV-200	19001424	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300	19003087	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500	19001426	-	500	1.300x1.400x1.000	-
Vapeur à chauffage indirect à pression					
MRIV-200 A	19003089	-	200	1.000x1.150x850	-
MRIV-300 A	19001425	-	300	1.200x1.270x900	-
MRIV-500 A	19003090	-	500	1.300x1.400x1.000	-

Possibilités

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
 VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
 DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
 CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
CM-2200	19084524	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 200 L	-
CM-2300	19084525	Kit 2 paniers de 1/2 pour marmite de 300 L	-
CM-4300	19084526	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 300 L	-
CM-4500	19084527	Kit 4 paniers de 1/4 pour marmite de 500 L	-

Marmites rectangulaires fixes Gastronom



Caractéristiques générales

- Marmite de forme rectangulaire avec cuve rectangulaire Gastronom. Elle peut être montée individuellement ou en batterie. Grâce à sa solidité et fonctionnalité, elle convient pour un usage prolongé et continu.
 - Cuve de cuisson avec fond en acier inoxydable brillant AISI 316 d'une épaisseur de 25/10 et parois en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
 - Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, ressorts d'équilibre, poignée athermique et couvercle isolé possible sur demande.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Avec une structure portante en acier inoxydable.
 - Elle est équipée de pieds d'appui en acier inoxydable réglables en hauteur et d'un filtre de vidange manuel de la chemise.
 - Revêtement extérieur en AISI 304. Finement satiné. Isolation thermique garantie par les panneaux en fibre céramique de haute densité.
 - Chauffage :
 - GAZ :
 - Brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable.
 - Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple (version directe).
 - Électrique indirect :
 - Chauffage à travers des résistances à immersion blindées en alliage Incoloy d'une puissance réglable à l'aide d'un variateur d'énergie.
 - Thermostat de sécurité avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR INDIRECTE :**
- Chauffage à vapeur (du réseau de l'utilisateur) au moyen d'une vanne de régulation qui permet d'introduire progressivement la vapeur dans la chemise.
 - Appareils à chauffage indirect : contrôle de la pression dans la double paroi par la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, la soupape de dépression manuelle et le manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
MARMITES RECTANGULAIRES GN À GAZ					
Gaz à chauffage direct					
MGNG-280	19084264	35	280	1.400x900x850	-
Gaz à chauffage indirect					
MGNIG-180	19001394	29	180	1.000x900x850	-
MGNIG-280	19003083	35	280	1.400x900x850	-
MGNIG-400	19003084	45	400	2.000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN ÉLECTRIQUES					
Électriques à chauffage indirect					
MGNIE-180	19003046	18	180	1.000x900x850	-
MGNIE-280	19001312	24	280	1.400x900x850	-
MGNIE-400	19001393	36	400	2.000x900x850	-
MARMITES RECTANGULAIRES GN À VAPEUR					
Vapeur à chauffage indirect					
MGNIV-180	19001396	0,05	180	1.000x900x850	-
MGNIV-280	19003049	0,05	280	1.400x900x850	-
MGNIV-400	19003050	0,05	400	2.000x900x850	-

Possibilités

	MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
	GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
	VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
	TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
	DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
	CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-
				-

Marmites rectangulaires basculantes automatiques avec mélangeur et moniteur PLC



Caractéristiques générales

- Fond du récipient en acier inoxydable AISI 316 brillant, convenant pour des produits particulièrement acides, d'une épaisseur de 20/10 à 40/10.
- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 à 25/10.
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
- Trou de vidange de la cuve avec filtre amovible (en option).
- Robinet de vidange à l'avant à structure unique doté d'une poignée athermique isolante (en option).
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
- Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
- Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi lors de la phase de chauffage.
- Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
- Soupape de sécurité à ressort calibrée à 0,5 bar.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 sur des pieds réglables en acier pour le nivellement et bride pour la fixation au sol.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Mélangeur mobile en acier inoxydable AISI 316 avec une vitesse de rotation réglable entre 7 et 28 g/m avec une force allant jusqu'à 386 N·m.
- Possibilité d'inversion du sens de la marche avec le sélecteur électronique.
- Bras radiaux en acier inoxydable et pales de raclage en téflon céramique.
- Moniteur PLC :
 - . Permet de gérer et de personnaliser jusqu'à 100 programmes de cuisson qui peuvent être modifiés même pendant la préparation.
 - . Équipé d'un écran tactile et de commandes manuelles pour l'actionnement et le remplissage de l'eau, l'inclinaison et le mouvement du mélangeur.
 - . Équipé de signaux acoustiques et de messages d'avertissement (jaunes) pour un fonctionnement correct ou d'alarmes (rouges) en cas de dysfonctionnement.
 - . Tous les paramètres peuvent être personnalisés, affichés et modifiés même pendant la cuisson (nom, attente/remplissage d'eau, temps, températures, sondes, vitesse de mélange, temps, etc.)
- Chauffage :
 - . Gaz à chauffage indirect :
 - . Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - . Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
 - . Grille d'évacuation des fumées.
 - . Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
 - . Contrôle du niveau de l'eau sur la double paroi avec des robinets de maximum/minimum et option du remplissage en eau automatique.
 - . Contrôle de pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.
 - . Électrique à chauffage indirect :
 - Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau d'eau insuffisant.
 - . Contrôle de la température (50°C – 120°C).
 - . Vapeur à chauffage indirect :
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une vanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression dans la double paroi à travers la soupape de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage indirect					
MRBIG-200 M	19084239	35,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIG-300 M	19084240	35,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIG-500 M	19084241	42,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Électriques à chauffage indirect					
MRBIE-200 M	19084242	24,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIE-300 M	19084243	36,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIE-500 M	19084244	48,75	500	1.976x1.835x1.140	-
Vapeur à chauffage indirect					
MRBIV-200 M	19084245	0,75	200	1.674x1.450x1.140	-
MRBIV-300 M	19084246	0,75	300	1.874x1.650x1.140	-
MRBIV-500 M	19084247	0,75	500	1.976x1.835x1.140	-

Possibilités

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 GF-M	19084528	Robinet de vidange avec raccord clamp 2" AISI 316	-
 VM-M	19084529	Vanne à papillon 2,5" ISO DN50 AISI304	-
 TD-M	19084539	Tuyau flexible avec douche	-
 DA-M	19084530	Dispositif pour l'évacuation automatique d'air de la double paroi	-
 CECA-M	19084532	Contrôle électrique de remplissage d'eau de la cuve avec display et sonde volumétrique	-

Accessoires

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
 FBM-150	19084533	Filtre embout de vidange pour marmite 100-150 l	-
 FBM-200	19084534	Filtre embout de vidange pour marmite 200 l	-
 FBM-300	19084535	Filtre embout de vidange pour marmite 300 l	-
 FBM-500	19084536	Filtre embout de vidange pour marmite 500 l	-

Poêles basculantes simples motorisées



Caractéristiques générales

- Parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304.
- Fond en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10 mm. Option : fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 20/10.
- Inclinaison automatique motorisée. Comprend un système basculant manuel en cas de panne.
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Chauffage :
- GAZ DIRECT :**
- Mise en marche par piézoélectrique manuel et flamme pilote.
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 300 °C. Électrique direct :
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe.
- Contrôle de la température (50 °C – 260 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBG-150 M	19072688	33,01	150	1.200x900x850	-
SBG-200 M	19079430	44,01	200	1.600x900x850	-
Électriques à chauffage direct					
SBE-150 M	19072695	15,1	150	1.200x900x850	-
SBE-200 M	19085076	20,1	200	1.600x900x850	-

Les choix

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 150 L	-
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 200 L	-

(*) Consulter la version.

Poêles basculantes automatiques sur châssis



Caractéristiques générales

- Fond et parois de la cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 :
- Modèles SBGA et SBEA : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 10 mm. Option : 12 mm de composite (9 mm fer + 3 mm acier).
- Modèles SBGAX et SBEAX : fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 15 mm. Option : 15 mm de composite (12mm fer + 3mm acier).
- Cuve de cuisson avec revêtement antiadhésif et micro-sphères en céramique.
- Remplissage de la cuve d'eau par un robinet d'un trou.
- Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 10/10, équipé d'une crémaillère en acier chromé avec précontrainte des ressorts et poignée en acier inoxydable.
- Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 40/10 montée sur des pieds en acier réglables pour le nivellement.
- Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur 10/10.
- Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
- Inclinaison automatique avec actionnement hydraulique sur un axe avant
- Blocage automatique en cas de panne du système.
- Système de chauffage :
- GAZ DIRECT :**
- Mise en marche piézoélectrique manuel ou électrique et flamme pilote (versions SBGAX et SBEAX).
- Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
- Grille d'évacuation des fumées.
- Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Thermostat de sécurité.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Réglage de la température de 100 °C à 250°C.
- ÉLECTRIQUE DIRECT :**
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
- Thermostat de sécurité des résistances avec blocage du chauffage en cas de surchauffe ou niveau de produit insuffisant.
- Contrôle de la température (100 °C – 250 °C).
- Tension d'alimentation standard 400V 3N 50/60Hz.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS (mm)	€
Gaz à chauffage direct					
SBGA-150	19085078	33,04	150	1.600x905x930	-
SBGA-210	19085080	44,04	200	2.000x905x930	-
SBGAX-300	19085082	33,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBGAX-400	19085083	33,75	400	1.420x1.840x1.350	-
Électriques à chauffage direct					
SBEA-150	19085085	15,4	150	1.600x905x930	-
SBEA-210	19085087	20,4	200	2.000x905x930	-
SBEAX-300	19085088	28,75	300	1.420x1.840x1.350	-
SBEAX-400	19085089	28,75	400	1.420x1.840x1.350	-

Options

CODE	MODÈLE	DESCRIPTION	€
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 130 et 150 L	-
*	COMPOUND	Fond de 12 mm composite (9 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 165, 200 et 210 L	-
*	COMPOUND	Fond de 15 mm composite (12 mm fer + 3 mm acier) pour des poêles de 300 et 400 L	-
19084539	TD-M	Tubo flexible con ducha	-

(*) Consulter la version.

Cuiseurs automatiques



Caractéristiques générales

- Structure entièrement en acier inoxydable AISI 316 satiné.
 - Paniers en acier inoxydable AISI 316 satiné.
 - Déversoir et robinet pour la sortie et la vidange.
 - Couvercle en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, équipé d'une crémaillère en acier avec précontrainte des ressorts et poignée athermique.
 - Manomètre pour le contrôle de la pression à l'intérieur de la double paroi.
 - Vanne manuelle pour l'échappement de l'air pour la dépressurisation de la double paroi qui se produit lors de la phase de chauffage.
 - Mélangeur orientable en bronze chromé avec eau chaude et froide.
 - Soupape de sécurité de poids calibrée à 0,5 bar.
 - Structure portante en acier inoxydable d'une épaisseur de 20/10 sur des pieds en acier réglables de 150 mm à 180 mm.
 - Parois externes en acier inoxydable AISI 304 satiné d'une épaisseur de 10/10.
 - Étagère satinée en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10.
 - Équipée de contrôles numériques avec 3 displays à 4 chiffres permettant de configurer les valeurs de température de 20 °C à 110 °C.
 - Possibilité de configurer le temps de cuisson entendu comme temps d'immersion du panier avec un intervalle minimum d'une seconde.
 - Indicateur sonore lumineux pour prévenir de la fin du cycle de cuisson.
 - Blocage de la cuisson avec réintégration de l'eau temporisée à la fin de la cuisson.
 - Élévation du panier automatique à la fin de la cuisson.
 - Possibilité de régler la position du panier : premier égouttage et déchargement ou bien déchargement frontal direct.
 - Chauffage :
- GAZ À CHAUFFAGE DIRECT :**
- Mise en marche par un piézoélectrique manuel et flamme pilote.
 - Chauffage par des brûleurs tubulaires à hautes performances en acier inoxydable AISI 304.
 - Grille d'évacuation des fumées.
 - Jeu d'embouts pour différents types de gaz.
- Robinet doté d'une soupape de sécurité avec thermocouple.
 - Thermostat de sécurité contre la surchauffe ou le manque d'eau.
- ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE DIRECT :**
- Chauffage à travers une batterie de résistances électriques.
 - Thermostat de sécurité résistant avec blocage de chauffage en cas de surchauffe ou de niveau d'eau insuffisant.
 - Contrôle de la température (50°C – 120°C).
 - Tension d'alimentation standard 400V-3N-50 Hz.
- VAPEUR À CHAUFFAGE INDIRECT AVEC DOUBLE PAROI :**
- Double paroi avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304.
 - Chauffage par vapeur (du réseau de l'utilisateur) avec une électrovanne de régulation qui permet d'introduire graduellement de la vapeur dans la double paroi.
 - Contrôle de la pression de la double paroi par une vanne de sécurité calibrée à 0,5 bar, une soupape de dépression et un manomètre.

MODÈLE	CODE	PUISSANCE (kW)	CUVES		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	CAPACITÉ (L)		
Gaz à chauffage direct						
CAG-1132	19084248	24,1	1	132	900x900x850	-
CAG-1223	19084249	39,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAG-2132	19084254	48,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAG-2223	19084255	78,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Électriques à chauffage direct						
CAE-1132	19084250	13,7	1	132	900x900x850	-
CAE-1223	19084251	25,0	1	223	1.250x1.000x925	-
CAE-2132	19084256	27,4	2	132+132	1.800x900x850	-
CAE-2223	19084257	50,0	2	223+223	2.500x1.000x925	-
Vapeur à chauffage indirect						
CAIV-1132	19084252	0,1	1	132	900x900x850	-
CAIV-1223	19084253	0,1	1	223	1.250x1.000x925	-
CAIV-2132	19084258	0,2	2	132+132	1.800x900x850	-
CAIV-2223	19084260	0,2	2	223+223	2.500x1.000x925	-