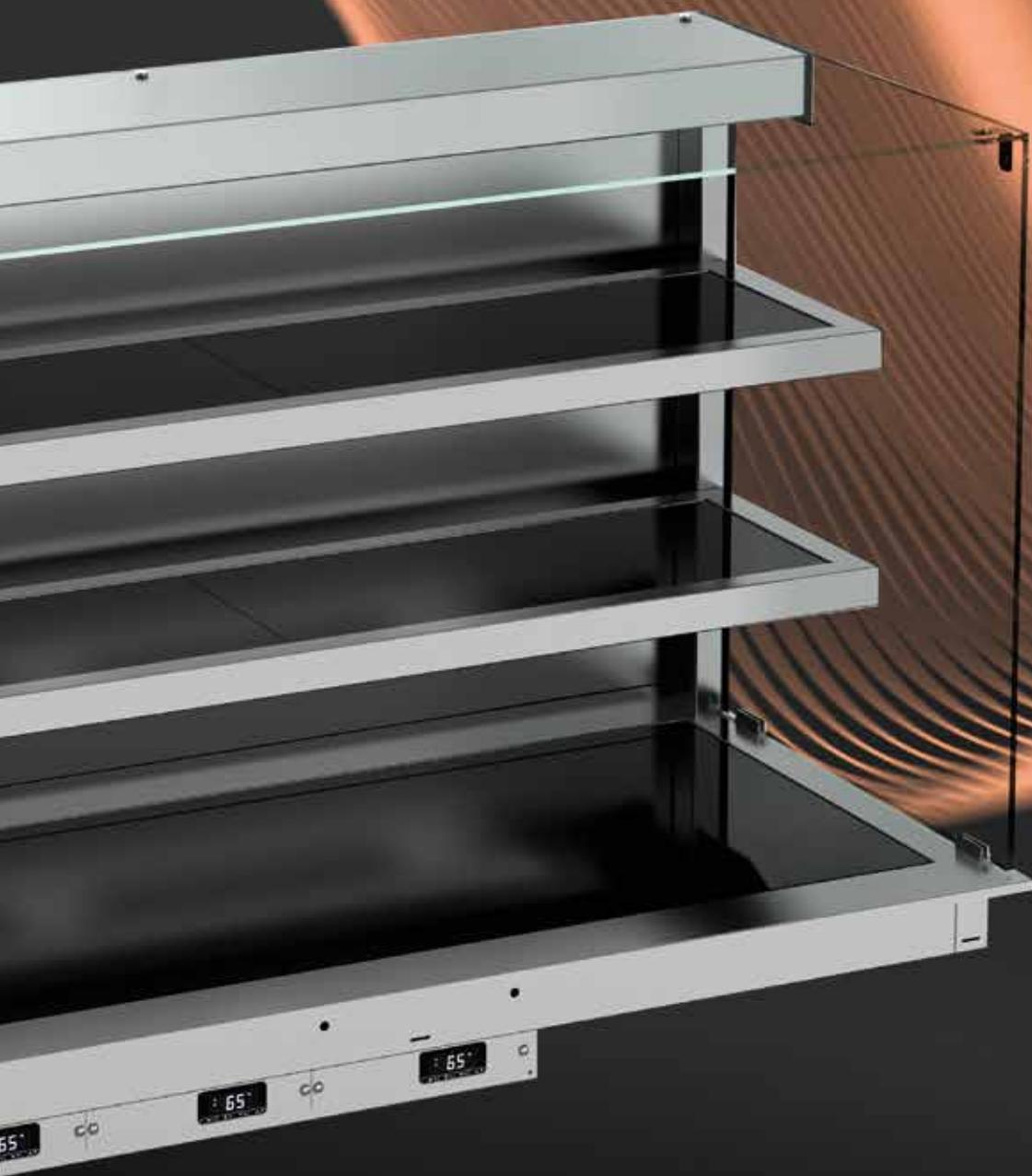




Distribution



Donnez vie à vos créations avec  
la plus large gamme.

# Drop-in

Éléments réfrigérés .....	<b>387</b>
Éléments chauds .....	<b>390</b>
Éléments mixtes froid-chaleur .....	<b>394</b>
Éléments showcooking.....	<b>395</b>
Éléments sous dessus .....	<b>396</b>
Présentoirs .....	<b>397</b>
Vitres .....	<b>399</b>
Vitrines réfrigérés .....	<b>400</b>
Vitrines chaudes.....	<b>401</b>
Réserves et distributeurs	
Vitrines exposition .....	<b>401</b>
Accessoires.....	<b>402</b>

# Éléments réfrigérés



## Caractéristiques générales

- Fabriqués en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Bords internes arrondis sur les cuves pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène maximale.
- Isolation en polyuréthane injecté, permettant de réaliser d'importantes économies d'énergie en réduisant les pertes de froid.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage en accessoire.
- 220-240V 1N~.

## PLAQUES ET CUVES STATIQUES

- Spécialement conçues pour contenir, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des fruits, des salades, etc.) et des boissons froides (par exemple, des bouteilles ou des canettes hautes, etc.) en veillant à ce que le produit exposé soit maintenu à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de refroidissement au moyen d'un serpentin en cuivre expansé situé à la base et sur les côtés du bac de 160 mm de haut afin d'améliorer les performances du système.
- Cuve de présentation des produits frais avec dôme spécialement conçu pour maintenir la température et présenter les produits frais (par exemple, viande, poisson, fruits de mer, etc.) qui seront sélectionnés par le client et préparés par le chef dans des stations de type show-cooking.
- Températures de travail : -10°C/ +5°C (cuve hauteur 160 mm : 0°C/ +8°C).



DDCSP6-4



DDCS2P6-4



DDCSB6-80-4



DDCSB6-160-4



DDCE6-80-2

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
PLAQUE 1 NIVEAU												
	DDCSP6-2	R290	50/60	19105747	790x610x476	765x585	-	2	145	4	Inclus	-
	DDCSP6-3	R290	50/60	19105748	1.115x610x476	1.090x585	-	3	215	4	Inclus	-
	DDCSP6-4	R290	50/60	19105749	1.440x610x476	1.415x585	-	4	225	4	Inclus	-
	DDCSP6-5	R290	50/60	19105750	1.765x610x476	1.740x585	-	5	305	4	Inclus	-
	DDCSP6-6	R290	50/60	19105751	2.090x610x476	2.065x585	-	6	330	4	Inclus	-
PLAQUE 2 NIVEAUX												
	DDCS2P6-3	R290	50/60	19105757	1.115x610x546	1.090x585	-	3	215	4	Inclus	-
	DDCS2P6-4	R290	50/60	19105758	1.440x610x546	1.415x585	-	4	225	4	Inclus	-
	DDCS2P6-5	R290	50/60	19105759	1.765x610x546	1.740x585	-	5	305	4	Inclus	-
CUVE HAUTEUR 80 mm												
	DDCSB6-80-3	R290	50/60	19105763	1.115x610x521	1.090x585	80	3	215	4	Inclus	-
	DDCSB6-80-4	R290	50/60	19105764	1.440x610x521	1.415x585	80	4	225	4	Inclus	-
	DDCSB6-80-5	R290	50/60	19105765	1.765x610x521	1.740x585	80	5	305	4	Inclus	-
CUVE HAUTEUR 160 mm												
	DDCSB6-160-2	R290	50/60	19105769	790x610x632	765x585	160	2	135	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-3	R290	50/60	19105770	1.115x610x632	1.090x585	160	3	215	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-4	R290	50/60	19105771	1.440x610x632	1.415x585	160	4	220	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-5	R290	50/60	19105772	1.765x610x632	1.740x585	160	5	305	4	Inclus	-
	DDCSB6-160-6	R290	50/60	19105773	2.090x610x632	2.065x585	160	6	310	4	Inclus	-
CUVE PRÉSENTATION PRODUIT FRAIS												
	DDCE6-80-1	R290	50/60	19105779	487x621x817	440x585	80	1	140	4	Inclus	-
	DDCE6-80-2	R290	50/60	19105780	812x621x817	765x585	80	2	145	4	Inclus	-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

**PLAQUE SOUS PLAN DE TRAVAIL**

- Spécialement conçue pour être installée sous un plan, elle garantit que le produit préalablement réfrigéré est maintenu à des températures optimales pendant le temps de service.
- Système de refroidissement de la plaque au moyen d'un serpentin en cuivre expansé situé à la base de la plaque.
- Températures de travail : - 25°C/- 10°C.



FPBCF-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
FPBCF-2	R290	50/60	19092125	611x590x477	2	205	4	Inclus	-
FPBCF-3	R290	50/60	19092126	936x590x477	3	270	4	Inclus	-
FPBCF-4	R290	50	19092127	1261x590x477	4	390	4	Inclus	-
		60	19092128						
FPBCF-5	R290	50	19106275	1586x590x477	5	455	4	Inclus	-
	R455a	60	19108585			515			
FPBCF-6	R290	50	19106276	1911x590x477	6	470	4	Inclus	-
		R455a	60			19108586			

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

**CUVE VENTILÉE**

- Spécialement conçue pour conserver, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des desserts, yaourts, entrées froides dans des assiettes, ramequins ou GN1/1-100mm etc.) en veillant à ce que le produit exposé soit maintenu à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de réfrigération ventilé qui crée un flux constant d'air froid, généré par les ventilateurs du module d'évaporation, ce qui permet une plus grande rapidité pour atteindre la température de travail ainsi qu'une meilleure distribution du froid dans le réservoir.
- Système de dégivrage automatique qui minimise la charge de travail du compresseur et génère donc des économies d'énergie.
- Températures de travail : 0°C/ +4°C.



FCRV7-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
FCRV7-2	R290	50/60	19091732	790x720x677	765x690	35- 82-120	2	235	4	Inclus	-
FCRV7-3	R290	50/60	19091733	1115x720x677	1090x690	35- 82-120	3	375	4	Inclus	-
FCRV7-4	R290	50/60	19091734	1440x720x677	1415x690	35- 82-120	4	380	4	Inclus	-
FCRV7-5	R290	50	19091735	1765x720x677	1740x690	35- 82-120	5	485	4	Inclus	-
		60	19091736								
FCRV7-6	R290	50	19091737	2090x720x677	2065x690	35- 82-120	6	510	4	Inclus	-
		60	19091738								

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

**CUVE DE CONSERVATION DES ALIMENTS SURGELÉS**

- Spécialement conçue pour l'exposition et la conservation des aliments surgelés, en particulier les glaces emballées ou en vrac, elle permet de maintenir le produit à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- N'est pas conçue pour conserver des produits surgelés au-delà d'un service de repas standard (durée maximale de 3 à 4 heures).
- Températures de travail : - 20°C/- 14°C.



DDCF6-4

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ 360X165	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
	DDCF6-4	R290	50/60	19106273	835x610x678	810x585	235	4	185	4	Inclus	-
	ICLP	-	-	19081905	270x110x145	260x100	LAVE CUILLÈRE À GLACE					-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

**CUVE À GLACE ET SEAU À CHAMPAGNE À GLACE NEUTRE**

- Spécialement conçus pour contenir, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des fruits, desserts, entrées froides présentés sur des assiettes ou dans des ramequins) ou des boissons froides présentées sur de la glace (par exemple, des bouteilles, des canettes, des jus de fruits, des boissons non alcoolisées, etc.
- DDCI-120-4 et CHMP-450 : Trois (3) bandes de LED RVB au fond de la cuve pour un éclairage homogène. Commande par radiofréquence pour le contrôle des effets, la sélection des couleurs et la luminosité.
- Seau à champagne avec une surface d'appui de 4 mm d'épaisseur à poser sur le plan de travail, ce qui le rend facile à nettoyer et esthétique. -



DDCI-120-4



CNH6-80-4



CHMP-450

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
<b>CUVE À GLACE NEUTRE AVEC LUMIÈRE</b>												
	DDCI-120-4	-	50/60	19105958	1.440x610x348	1.415x585	120	4	60	-	-	-
<b>CUVE NEUTRE À GLACE</b>												
	CNH6-80-2	-	-	19047624	790x610x122	765x585	80	2	-	-	-	-
	CNH6-80-3	-	-	19047625	1.115x610x122	1.090x585	80	3	-	-	-	-
	CNH6-80-4	-	-	19047626	1.440x610x122	1.415x585	80	4	-	-	-	-
	CNH6-80-5	-	-	19047627	1.765x610x122	1.740x585	80	5	-	-	-	-
	CNH6-80-6	-	-	19047628	2.090x610x122	2.065x585	80	6	-	-	-	-
<b>CUVE À GLACE NEUTRE AVEC LUMIÈRE</b>												
	CHMP-450	-	50/60	19081572	Ø 610x470	Ø 585	310	-	30	-	-	-

**GLACES TEPPANYAKI**

- Spécialement conçu pour réaliser des préparations en direct et servir des desserts froids (rouleaux de glace, crêpes, sorbets, cocktails, chocolat, etc.) face au client.
- Températures de travail : - 35°C/- 20°C.



DDTPY6-2

	MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PROFONDEUR DE CUVE (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
		R290	50	19106277					695			-
	DDTPY6-2	R455a	60	19108587	790x610x634	765x585	30	2	1270	4	Inclus	-

# Éléments chauds



## Caractéristiques générales

- Fabriqués en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Bords internes arrondis sur les cuves pour faciliter le nettoyage et garantir une hygiène maximale.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Affichage avec lumière et chaleur disponible en tant qu'accessoire pour améliorer le maintien de la température et augmenter la durée de conservation de la surface des aliments.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.

### PLAQUE CHAUDE

- Spécialement conçue pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple des entrées chaudes, sandwiches, pizzas dans des assiettes ou récipients GN1/1 peu profonds), elle permet de maintenir le produit à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la plaque.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.

#### Plaque vitrocéramique

- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur



PV6-4



PV6-4-W

	CÉRAMIQUE NOIRE			CÉRAMIQUE BLANCHE			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)
	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€				
	PV6-2	19043198	-	PV6-2-W	19043203	-	790x610x147	765x585	2	905
	PV6-3	19043199	-	PV6-3-W	19043204	-	1.115x610x147	1.090x585	3	1.355
	PV6-4	19043201	-	PV6-4-W	19043205	-	1.440x610x147	1.415x585	4	1.805
	PV6-5	19043202	-	PV6-5-W	19043206	-	1.765x610x147	1.740x585	5	2.255
	PV6-6	19047666	-	PV6-6-W	19047667	-	2.090x610x147	2.065x585	6	2.710

#### Plaque verre trempé

- Verre vitrocéramique résistant de 6 mm d'épaisseur
- Non recommandé pour les récipients dont la température est supérieure à 180°C.



DDHTP6-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	QUANTITÉ	PUISSANCE (W)	€
	DDHTP6-2	19105742	790x610x147	765x585	2	Noir	905	-
	DDHTP6-3	19105743	1.115x610x147	1.090x585	3	Noir	1.355	-
	DDHTP6-4	19105744	1.440x610x147	1.415x585	4	Noir	1.805	-
	DDHTP6-5	19105745	1.765x610x147	1.740x585	5	Noir	2.255	-
	DDHTP6-6	19105746	2.090x610x147	2.065x585	6	Noir	2.710	-

#### Plaque vitrocéramique sans cadre

- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur
- L'encastrement au niveau du plan de travail permet d'optimiser la propreté et la continuité esthétique.



PVE11-4

	CÉRAMIQUE NOIRE			CÉRAMIQUE BLANCHE			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)
	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€				
	PVE11-2	19081562	-	PVE11-2-W	19081563	-	650x530x137	656x536	2	905
	PVE11-3	19081564	-	PVE11-3-W	19081565	-	975x530x137	987x536	3	1.355
	PVE11-4	19081566	-	PVE11-4-W	19081567	-	1.300x530x137	1.312x536	4	1.805
	PVE11-5	19081568	-	PVE11-5-W	19081569	-	1.625x530x137	1.631x536	5	2.255
	PVE11-6	19081570	-	PVE11-6-W	19081571	-	1.950x530x137	1.956x536	6	2.710

**PLAQUE VITROCÉRAMIQUE SHOWCOOKING**

- Spécialement conçue pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds présentés sur des assiettes, après avoir été préparés sur un meuble show-cooking, elle permet de maintenir le produit à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur



DDHC3-4



DDHC3-4-W

	CÉRAMIQUE NOIRE			CÉRAMIQUE BLANCHE			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES Ø250 mm	PUISSANCE (W)
	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€				
	DDHC3-2	19107256	-	DDHC3-2-W	19107261	-	790x325x147	765x312	2	455
	DDHC3-3	19107258	-	DDHC3-3-W	19107262	-	1.115x325x147	1.090x312	3	680
	DDHC3-4	19107259	-	DDHC3-4-W	19107263	-	1.440x325x147	1.415x312	4	905
	DDHC3-5	19107260	-	DDHC3-5-W	19107264	-	1.750x325x147	1.740x312	5	1.130

**PLAQUE DE PRÉSENTATION POUR PAELLAS**

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir les aliments chauds présentés dans les poêles à paella, elle permet de maintenir le produit à des températures optimales pendant le temps de service.
- Verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur
- Affichage avec éclairage et chaleur au moyen de lampes halogènes, afin d'améliorer le maintien de la température et d'augmenter la durée de conservation de la surface alimentaire.



PVPE-R-530

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	QUANTITÉ	PUISSANCE (W)	€
	PVPE-R-530	19106530	Ø 630x604	Ø 605	Noir	935	-

**PLAQUE CHAUFFANTE SOUS PLAN DE TRAVAIL**

- Spécialement conçue pour être installée sous un plan de travail, elle permet de maintenir le produit préchauffé à des températures optimales pendant le temps de service.
- Système de chauffage au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la plaque.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.



PBCC-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	PBCC-2	19078507	611x590x147	2	905	-
	PBCC-3	19078508	936x590x147	3	1.355	-
	PBCC-4	19078509	1.261x590x147	4	1.805	-
	PBCC-5	19078510	1.586x590x147	5	2.255	-
	PBCC-6	19078511	1.911x590x147	6	2.710	-

**CUVE BAIN-MARIE**

- Convient aux récipients GN 1/1, ou à leurs subdivisions, d'une profondeur maximale de 150 mm.

**Bain-marie sec statique**

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir des aliments liquides chauds (par exemple, soupe, bouillon, ragoût, etc.).
- Système de chauffage statique au moyen d'une batterie de résistances au fond de la cuve.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.



DDHS6-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	DDHS6-3	19105718	1.115x610x348	1.090x585	3	1.805	-
	DDHS6-4	19105719	1.440x610x348	1.415x585	4	2.405	-
	DDHS6-5	19105720	1.765x610x348	1.740x585	5	3.030	-

**Bain-marie sec et ventilé**

- Spécialement conçu pour contenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viande, poisson, etc.) présentés dans des récipients GN profonds garantissant que le produit exposé est maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage ventilé au moyen d'un serpentin chauffant avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur du réservoir permettant une régulation rapide de la température.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.


**DDHV7-4**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	€
	DDHV7-3	19105721	1.115x720x348	1.090x690	3	1.250	-
	DDHV7-4	19105722	1.440x720x348	1.415x690	4	1.250	-
	DDHV7-5	19105723	1.765x720x348	1.740x690	5	2.050	-
	DDHV7-6	19105724	2.090x720x348	2.065x690	6	2.050	-

**Bain-marie eau**

- Spécialement conçu pour contenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, soupe, ragoût, pâtes, riz, sauces, viande, poisson, etc.) présentés dans des récipients GN profonds garantissant que le produit exposé est maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Chauffage de l'eau au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la cuve.

- Le système de bain-marie permet d'obtenir la meilleure uniformité dans la distribution de la chaleur sur la surface des cuves.
  - Remplissage automatique : contrôle automatique du niveau de remplissage de la cuve.
  - Remplissage manuel : Remplissage de la cuve au moyen d'un robinet de 1/2".
- CMMMA6-1 : Remplissage manuel avec des seaux, sans robinet.
- Températures de travail : + 30°C/ +90°C.


**CBMAA6-4**

	REPLISSAGE AUTOMATIQUE				REPLISSAGE MANUEL				DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1
	MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€			
	-	-	-	-	CBMAA6-1	19051982	1.010	-	465x610x302	440x585	1
	CBMAA6-1	19051980	1.025	-	CBMA6-1	19043193	1.010	-	515x610x302	490x585	1
	CBMAA6-2	19047656	1.525	-	CBMA6-2	19043194	1.510	-	790x610x302	765x585	2
	CBMAA6-3	19047657	2.025	-	CBMA6-3	19043195	2.005	-	1.115x610x302	1.090x585	3
	CBMAA6-4	19047658	2.525	-	CBMA6-4	19043196	2.510	-	1.440x610x302	1.415x585	4
	CBMAA6-5	19047659	3.045	-	CBMA6-5	19043197	3.030	-	1.765x610x302	1.740x585	5
	CBMAA6-6	19047660	3.570	-	CBMA6-6	19047649	3.555	-	2.090x610x302	2.065x585	6

**CUVE BAIN-MARIE SAUCES**

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir les sauces chaudes dans les stations de type show-cooking.
- Convient aux récipients GN 1/6 d'une profondeur maximale de 100 mm.

**Bain-marie sec statique**

- Système de chauffage statique au moyen d'une résistance au fond de la cuve.
- Températures de travail : + 30°C/ +100°C.


**CBMS16-4**

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/6	PUISSANCE (W)	€
	CBMS16-3	19081509	576x256x252	551x227	3	860	-
	CBMS16-4	19081524	738x256x252	713x227	4	1.210	-

**Bain-marie eau**

- Chauffage de l'eau au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la cuve.
- Le système de bain-marie permet d'obtenir la meilleure uniformité dans la distribution de la chaleur sur la surface des cuves.
- Remplissage automatique : contrôle automatique du niveau de remplissage de la cuve.
- Remplissage manuel : Remplissage de la cuve au moyen d'un robinet de 1/2".
- Températures de travail : + 30°C/ +90°C.



CBMAA16-4

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/6	TYPE REMPLISSAGE EAU	PUISSANCE (W)	€
	CBMA16-3	19081533	584x256x252	551x227	3	Manuel robinet	810	-
	CBMA16-4	19081534	746x256x252	713x227	4	Manuel robinet	810	-
	CBMAA16-3	19081535	584x256x292	551x227	3	Automatique	820	-
	CBMAA16-4	19081536	746x256x292	713x227	4	Automatique	820	-

**MEUBLE À DÉCOUPE**

- Spécialement conçu pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple, rosbif, rôti de bœuf, jambon, dinde, etc.), sur des meubles type show-cooking, il permet de maintenir le produit exposé à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Sources de chaleur en bas (base avec cuve de bain-marie) et en haut (lampe chauffante infrarouge halogène en céramique) du meuble à découpe.
- Base en acier inoxydable pour placer le produit, avec grille perforée, facile à nettoyer.
- Remplissage automatique : contrôle automatique du niveau de remplissage de la cuve.
- Remplissage manuel : Remplissage de la cuve au moyen d'un robinet de 1/2".
- Températures de travail : + 30°C/ +90°C.



TRCBMA6-1

TRCBMA6-2

REMPLISSAGE AUTOMATIQUE				REMPLISSAGE MANUEL				DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	
MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€	MODÈLE	CODE	PUISSANCE (W)	€				
	TRCBMAA6-1	19079250	1.300	-	TRCBMA6-1	19079228	1.285	-	515x610x1.005	490x585	1
	TRCBMAA6-2	19079251	2.575	-	TRCBMA6-2	19079229	2.560	-	790x610x1.005	765x585	2

**MARMITE À SOUPE**

- Spécialement conçue pour contenir, présenter et servir des aliments liquides chauds (par exemple, soupe, bouillon, ragoût, etc.) en veillant à ce que le produit soit maintenu à des températures optimales pendant toute la durée du service.
- Système de chauffage au bain-marie au moyen d'une résistance circulaire entourant la marmite. Aucune vidange n'est nécessaire.
- Potentiomètre pour régler la température de l'élément chauffant au niveau souhaité.



OS1-10

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ (L)	PUISSANCE (W)	€
	OS1-10	19083985	Ø 295X315	Ø 276	10L	475	-

# Éléments mixtes froid-chaud



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçue pour maintenir, présenter et distribuer des aliments chauds et froids sur la même surface.
- Fabriquée en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Système de chauffage au moyen de résistances en silicone fixées à la partie inférieure de la plaque.
- Système de refroidissement de la plaque au moyen d'un serpentin en cuivre expansé situé à la base de la plaque.
- Isolation avec de la laine de roche, permettant d'importantes économies d'énergie en réduisant les pertes de chaleur.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Minuterie minimale programmée pour le passage du chaud au froid ou inversement, pour une utilisation correcte de l'appareil.
- Plan de cuisson mixte vitrocéramique : plaque de cuisson lisse avec un plateau en verre vitrocéramique résistant de 4 mm d'épaisseur, de couleur blanche.
- Plaque mixte en acier inoxydable : surface de la plaque en acier inoxydable complètement plate.
- Températures de travail :
  - En mode chaleur : + 30°C/ +100°C.
  - En mode froid : -8 °C/ +5 °C (dans des conditions climatiques de classe 4).
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



FPRV6-3-W



FPRSS6-3

MODÈLE	CODE	GAZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GROUPE FROID	€	
PLAQUE MIXTE VITROCÉRAMIQUE BLANCHE									
	FPRV6-2-W	19092274	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Inclus	-
	FPRV6-3-W	19092275	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Inclus	-
PLAQUE MIXTE ACIER INOXYDABLE									
	FPRSS6-2	19092278	R-290	790x610x478	765x585	2	990	Inclus	-
	FPRSS6-3	19092279	R-290	1.115x610x478	1.090x585	3	1.490	Inclus	-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

# Écrans

## Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour améliorer l'hygiène des denrées exposées pendant le service, grâce à sa fonction pare haleine.
- Fabriqué en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste, en tube rond Ø 51 mm ou rectangulaire Ø 60 x 30 mm.
- Comprend des pinces permettant d'ancrer facilement les vitres incurvées ou droites de type ICC, d'un côté ou des deux côtés.
- Les supports sont facilement installés sur le plan de travail au moyen de plaques filetées.



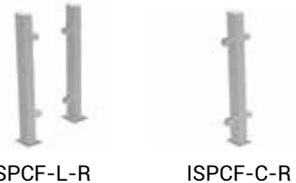
### Écrans avec éclairage, halogène ou céramique.

- Distance de 35 mm entre le support et l'écran pour faciliter les opérations de nettoyage.
- Écrans avec éclairage : éclairage LED haute luminosité. À installer sur des éléments techniques neutres ou réfrigérés.
- Écrans avec chauffage halogène : Éclairage et chauffage par lampes halogènes protégées, intégrées d'un bout à l'autre.
- Écrans thermiques en céramique : Éclairage et chauffage au moyen de lampes halogènes protégées et d'éléments céramiques alternés. Les éléments en céramique fournissent une chaleur plus intense et plus concentrée.

CAPACITÉ GN 1/1	HAUTEUR (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PUISSANCE (W)	FORME VITRAGE			SUPPORT Rond			SUPPORT Rectangulaire			
				TENSIONS ET FRÉQUENCES	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€
<b>ÉCRANS NEUTRES</b>													
1 Niveau	426				DDFN	19106278	-	ISPPCS-R	19071964	-	DDFNT-R	19105717	-
2 Niveaux	676							ISPPCS-R-2	19071966	-			
<b>ÉCRAN AVEC ÉCLAIRAGE</b>													
2	426	720	15	100-240V 1N~ 50/60Hz	DDFL-2	19105702	-	DDFL-R-2	19105707	-	DDFLT-R-2	19105712	-
3	426	1.045	25		DDFL-3	19105703	-	DDFL-R-3	19105708	-	DDFLT-R-3	19105713	-
4	426	1.370	35		DDFL-4	19105704	-	DDFL-R-4	19105709	-	DDFLT-R-4	19105714	-
5	426	1.695	45		DDFL-5	19105705	-	DDFL-R-5	19105710	-	DDFLT-R-5	19105715	-
6	426	2.020	55		DDFL-6	19105706	-	DDFL-R-6	19105711	-	DDFLT-R-6	19105716	-
<b>ÉCRAN CHALEUR HALOGÈNE</b>													
2	426	720	600	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFH-2	19105672	-	DDFH-R-2	19105677	-	DDFHT-R-2	19105682	-
3	426	1.045	900		DDFH-3	19105673	-	DDFH-R-3	19105678	-	DDFHT-R-3	19105683	-
4	426	1.370	1.200		DDFH-4	19105674	-	DDFH-R-4	19105679	-	DDFHT-R-4	19105684	-
5	426	1.695	1.500		DDFH-5	19105675	-	DDFH-R-5	19105680	-	DDFHT-R-5	19105685	-
6	426	2.020	1.500		DDFH-6	19105676	-	DDFH-R-6	19105681	-	DDFHT-R-6	19105686	-
<b>ÉCRAN AVEC CHALEUR CÉRAMIQUE</b>													
2	426	720	650	220-240V 1N~ 50/60Hz	DDFC-2	19105687	-	DDFC-R-2	19105692	-	DDFCT-R-2	19105697	-
3	426	1.050	1.050		DDFC-3	19105688	-	DDFC-R-3	19105693	-	DDFCT-R-3	19105698	-
4	426	1.370	1.450		DDFC-4	19105689	-	DDFC-R-4	19105694	-	DDFCT-R-4	19105699	-
5	426	1.695	1.850		DDFC-5	19105690	-	DDFC-R-5	19105695	-	DDFCT-R-5	19105700	-
6	426	2.020	1.850		DDFC-6	19105691	-	DDFC-R-6	19105696	-	DDFCT-R-6	19105701	-

### Supports pour vitres de protection verticales

- Spécialement conçus comme élément de protection des clients dans les zones d'exposition de cuisine ou de service assisté.
- La vitre de protection frontale IDFG n'est pas incluse et doit être commandée séparément.

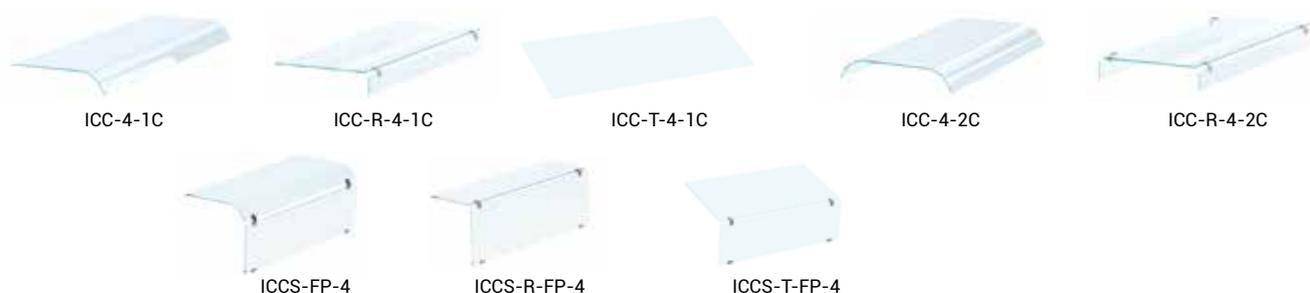


MODÈLE	SUPPORT	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€
ISPCF-L-R		19043361	69x72x423	Jeu de deux (2) supports latéraux	-
ISPCF-C-R		19043362	98x70x423	Un (1) support central	-

# Vitres

## Caractéristiques générales

- Verres trempés
- L'installation protège les aliments exposés de l'haleine et le client des vapeurs.
- Se fixent facilement à l'aide du système de serrage inclus dans l'écran.



CAPACITÉ GN 1/1	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
<b>VITRE FRONTALE</b>												
2	ICC-2-1C	19043272	675x500x108	-	ICC-R-2-1C	19043293	675x433x123	-	ICC-T-2-1C	19087365	675x520x6	-
3	ICC-3-1C	19043273	1.000x500x108	-	ICC-R-3-1C	19043295	1.000x433x123	-	ICC-T-3-1C	19087366	1.000x520x6	-
4	ICC-4-1C	19043274	1.325x500x108	-	ICC-R-4-1C	19043296	1.325x433x123	-	ICC-T-4-1C	19087367	1.325x520x6	-
5	ICC-5-1C	19043275	1.650x500x108	-	ICC-R-5-1C	19043297	1.650x433x123	-	ICC-T-5-1C	19087368	1.650x520x6	-
6	ICC-6-1C	19047838	1.975x500x108	-	ICC-R-6-1C	19047843	1.975x433x123	-	ICC-T-6-1C	19087363	1.975x520x6	-
<b>V CENTRAL</b>												
2	ICC-2-2C	19046893	675x570x108	-	ICC-R-2-2C	19043298	675x585x123	-	-	-	-	-
3	ICC-3-2C	19046894	1.000x570x108	-	ICC-R-3-2C	19043301	1.000x585x123	-	-	-	-	-
4	ICC-4-2C	19046895	1.325x570x108	-	ICC-R-4-2C	19043302	1.325x585x123	-	-	-	-	-
5	ICC-5-2C	19046896	1.650x570x108	-	ICC-R-5-2C	19043303	1.650x585x123	-	-	-	-	-
6	ICC-6-2C	19047839	1.975x570x108	-	ICC-R-6-2C	19047844	1.975x585x123	-	-	-	-	-
<b>VITRE FRONTALE FERMÉE</b>												
2	ICCS-FP-2	19072070	675x515x420	-	ICCS-R-FP-2	19072075	675x433x420	-	ICCS-T-FP-2	19105647	675x486x525	-
3	ICCS-FP-3	19072071	1.000x515x420	-	ICCS-R-FP-3	19072076	1.000x433x420	-	ICCS-T-FP-3	19105648	1.000x486x525	-
4	ICCS-FP-4	19072072	1.325x515x420	-	ICCS-R-FP-4	19072077	1.325x433x420	-	ICCS-T-FP-4	19105649	1.325x486x525	-
5	ICCS-FP-5	19072073	1.650x515x420	-	ICCS-R-FP-5	19072078	1.650x433x420	-	ICCS-T-FP-5	19105670	1.650x486x525	-
6	ICCS-FP-6	19072074	1.975x515x420	-	ICCS-R-FP-6	19072079	1.975x433x420	-	ICCS-T-FP-6	19105671	1.975x486x525	-

### Vitres de protection verticales pour les supports neutres

- Vitre spécialement conçue pour protéger le client des contacts indésirables.
- Verre frontal droit trempé à incorporer dans les supports de vitres de protection frontale.



IDFG-4

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	€
IDFG-2	19043312	675x395x6	2	-
IDFG-3	19043314	1.000x395x6	3	-
IDFG-4	19043315	1.325x395x6	4	-
IDFG-5	19043316	1.650x395x6	5	-
IDFG-6	19047848	1.975x395x6	6	-



# Vitrines cubiques réfrigérées

## Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour contenir, présenter et servir des aliments froids (par exemple, des desserts, fruits, yaourts, entrées froides présentés dans des assiettes ou ramequins, etc.), elles permettent un maintien du produit présenté à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Fabriquée en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Isolation en polyuréthane injecté, permettant de réaliser d'importantes économies d'énergie en réduisant les pertes de froid.
- Thermostat électronique, avec affichage digital, pour régler la température au niveau souhaité dans la cuve ventilée et pour allumer l'éclairage de la vitrine.
- Système de dégivrage automatique qui minimise la charge de travail du compresseur et génère donc des économies d'énergie.
- Bande LED en haut de la vitrine.
- 220-240V 1N~.

## VITRINES CUBIQUES RÉFRIGÉRÉES AVEC CUVE VENTILÉE

- Cuve réfrigérée ventilée avec base réglable pour la présentation de petites cuves de différentes hauteurs. Niveau d'exposition lisse et zone de drainage légèrement inclinée.
- Système de refroidissement ventilé avec ventilateurs électroniques et évaporateurs de grande surface.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Petit bac d'évaporation, avec système intelligent d'évaporation de l'eau de dégivrage, en tant qu'accessoire.
- Étagères en verre trempé facilement amovibles et réglables en hauteur.
- Rideau textile : les aliments précédemment réfrigérés sont maintenus au froid pendant une période limitée de 3 à 4 heures lorsque la vitrine est ouverte côté client.
- Clapets frontaux : en plastique pour accéder aux aliments sur chaque étagère.
- Fermeture : verre trempé à l'avant avec fixation au moyen de pinces en aluminium anodisé qui permettent de rabattre le verre pour le nettoyer.
- Panneau de commande avec thermostat numérique, protégé par le périmètre de la structure, évitant les rayures ou les chocs sur les éléments d'utilisation quotidienne.
- Classe climatique : 3M2 pour les modèles avec rideau textile (CT) et 3M1 pour les modèles avec clapets (CP) et fermetures (CL).
- Températures de travail : + 4°C/ +10°C.



DDRVC7-H-CT-3-4



DDRVC7-S-CL-3-4



DDRVC7-W-CP-3-4



DDRVC7-S-CL-2-4



Côté client : RIDEAU (CT)

MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GRUPE FROID	€
3 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)									
DDRVC7-H-CT-3-2	19106279	R290	50	790x720x1488	765x690	2	665	Inclus	-
	19108588		60				-		
DDRVC7-H-CT-3-3	19106280	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inclus	-
	19108589		R455a				60		1005
DDRVC7-H-CT-3-4	19106281	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inclus	-
	19108590		R455a				60		1380
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)									
DDRVC7-S-CT-3-3	19106288	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inclus	-
	19108597		R455a				60		1005
DDRVC7-S-CT-3-4	19106289	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inclus	-
	19108598		R455a				60		1380
CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)									
DDRVC7-W-CT-3-2	19106296	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inclus	-
	19108605		R290				60		-
DDRVC7-W-CT-3-3	19106297	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inclus	-
	19108606		R455a				60		1005
DDRVC7-W-CT-3-4	19106298	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inclus	-
	19108607		R455a				60		1380

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.



Côté client : **CLAPETS (CP)**

MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GRUPE FROID	€	
<b>3 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)</b>										
	DDRVC7-H-CP-3-2	19106282	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	665	Inclus	-
	DDRVC7-H-CP-3-3	19106283	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	970	Inclus	-
		19108592	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-H-CP-3-4	19106284	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1200	Inclus	-
19108593		R455a	60	1380				-		
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CP-3-3	19106290	R290	50	1115x720x1476	1090x690	3	665	Inclus	-
		19108599	R455a	60				1005		-
	DDRVC7-S-CP-3-4	19106291	R290	50	1440x720x1476	1415x690	4	1200	Inclus	-
		19108600	R455a	60				1380		-
DDRVC7-S-CP-3-5	19106292	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	1250	Inclus	-	
	19108601	R455a	60				1260		-	
<b>CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)</b>										
	DDRVC7-W-CP-3-2	19106299	R290	50	790x720x1488	765x690	2	545	Inclus	-
		19108608	R290	60				-		-
	DDRVC7-W-CP-3-3	19106300	R290	50	1115x720x1488	1090x690	3	810	Inclus	-
		19108609	R455a	60				1005		-
DDRVC7-W-CP-3-4	19106301	R290	50	1440x720x1488	1415x690	4	1000	Inclus	-	
	19108610	R455a	60				1380		-	



Côté client : **FERMÉE (CL)**

MODÈLE	CODE	GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GRUPE FROID	€	
<b>3 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)</b>										
	DDRVC7-H-CL-3-2	19106285	R290	50/60	790x720x1488	765x690	2	410	Inclus	-
	DDRVC7-H-CL-3-3	19106286	R290	50/60	1115x720x1488	1090x690	3	470	Inclus	-
		19106287	R290	50				1440x720x1488		1415x690
	19108596	60		-						
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CL-3-3	19106293	R290	50/60	1115x720x1476	1090x690	3	470	Inclus	-
		19106294	R290	50				1440x720x1476		1415x690
	19108603	60		-						
	DDRVC7-S-CL-3-5	19106295	R290	50	1765x720x1476	1740x690	5	725	Inclus	-
19108604		60		-						
<b>2 NIVEAUX CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>										
	DDRVC7-S-CL-2-3	19106302	R290	50/60	1115x720x1276	1090x690	3	390	Inclus	-
	DDRVC7-S-CL-2-4	19106303	R290	50/60	1440x720x1276	1415x690	4	550	Inclus	-
		19106304	R290	50						1765x720x1276
	19108613	60		-						

**VITRINES CUBIQUES RÉFRIGÉRÉES VENTILÉES AUTONOMES**

- Système de refroidissement ventilé avec ventilateurs électroniques et évaporateurs de grande surface.
- Petit bac d'évaporation, avec système intelligent d'évaporation de l'eau de dégivrage, en tant qu'accessoire.
- Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile au réapprovisionnement des produits.
- Clapets avant en plastique pour l'accès aux aliments sur chaque étagère.
- Étagères en acier inoxydable, sans possibilité de réglage en hauteur.
- Modèles DDRVCO : base ouverte, qui peut être installée sur n'importe

- quelle plaque/cuve réfrigérée statique au moyen des raccords fournis.
- Modèles DDRVCC : base lisse isolée, à installer comme un élément autonome sur toute surface lisse.
- Classe climatique : 3M1.
- Températures de travail : + 2°C/ +10°C.



DDRVCO6-S-CP-4



DDRVCC6-S-CP-4

BASE OUVERTE			BASE LISSE ISOLÉE			GAZ	HZ	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	PUISSANCE (W)	GRUPE FROID
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€						
DDRVCO6-S-CP-3	19106305	-	DDRVCC6-S-CP-3	19106308	-	R290	50/60	1106x600x1188	3	910	Inclus
	19108614	-		19108617	-					850	
DDRVCO6-S-CP-4	19106306	-	DDRVCC6-S-CP-4	19106309	-	R290	50	1431x600x1188	4	1045	Inclus
	19108615	-		19108618	-					R455a	
DDRVCO6-S-CP-5	19106307	-	DDRVCC6-S-CP-5	19106413	-	R290	50	1756x600x1188	5	1340	Inclus
	19108616	-		19108619	-					R455a	

Check remote versions at the end of the chapter.

# Vitrines cubiques chaudes



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour maintenir, présenter et servir des aliments chauds (par exemple des entrées chaudes, sandwiches, pizzas dans des assiettes ou récipients GN1/1 peu profonds), elle permet de maintenir le produit à une température optimale pendant toute la durée du service.
- Structure en acier inoxydable avec une finition satinée.
- Plaque lisse et étagères en verre vitrocéramique noir résistant de 4 mm d'épaisseur.
- Système de chauffage du verre vitrocéramique au moyen de résistances en silicone sur la partie inférieure de la plaque et des étagères (sauf pour le modèle fermé côté client).
- Affichage de la lumière et de la chaleur par halogène au-dessus de la plaque et (des) étagère(s) vitrocéramique(s).
- Deux (2) ou trois (3) thermostats électroniques indépendants, avec affichage numérique, pour régler la température au niveau souhaité sur la plaque et sur le(s) étagère(s) vitrocéramique(s), séparément.
- Portes coulissantes à l'arrière pour un accès facile au réapprovisionnement des produits.
- Côté client fermeture : verre trempé à l'avant avec fixation au moyen de pinces en aluminium anodisé qui permettent de rabattre le verre pour le nettoyer.
- Structure dotée d'une surface d'appui de 13 mm d'épaisseur pour l'installation sur le plan, ce qui la rend facile à nettoyer et esthétique.
- Températures de travail : +30°C/+100°C pour les modèles avec côté client ouvert et +30°C/+80°C pour les modèles avec côté client fermé.



DDHVC7-S-3-4



DDHVC7-W-3-4



DDHVC7-S-CL-2-4

	MODÈLE	TENSIONS ET FRÉQUENCES (HZ)	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	CAPACITÉ GN 1/1	CÔTÉ CLIENTS	PUISSANCE (W)	€
3 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES								
	DDHVC7-S-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106311	1.115x720x952	1.090x690	3	Ouverte	3.620	-
	DDHVC7-S-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106312	1.440x720x952	1.415x690	4	Ouverte	4.970	-
	DDHVC7-S-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106313	1.765x720x952	1.740x690	5	Ouverte	6.320	-
	CÔTÉ SERVICE : MURAL								
	DDHVC7-W-3-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106314	1.115x720x952	1.090x690	3	Ouverte	3.620	-
	DDHVC7-W-3-4	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106315	1.440x720x952	1.415x690	4	Ouverte	4.970	-
	DDHVC7-W-3-5	380-415V 3N~ 50/60Hz	19106316	1.765x720x952	1.740x690	5	Ouverte	6.320	-
2 NIVEAUX	CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES								
	DDHVC7-S-CL-2-3	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106317	1.115x720x742	1.090x690	3	Fermée	1.965	-
	DDHVC7-S-CL-2-4	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106318	1.440x720x742	1.415x690	4	Fermée	2.710	-
	DDHVC7-S-CL-2-5	220-240V 1N~ 50/60Hz	19106319	1.765x720x742	1.740x690	5	Fermée	3.465	-

# Réserves



## Caractéristiques générales

- Spécialement conçues pour être placées sous le plan de travail comme meuble de rangement pour conserver les produits réfrigérés ou chauds.
- Fabriqué en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Réserves réfrigérées :
  - Avec portes battantes ou tiroirs, pour recevoir des petites cuves ou des grilles GN 2/1 ou GN 1/1.
  - Évaporateur à air pulsé avec joint magnétique amovible pour un nettoyage facile et une hygiène maximale.
- Système d'évaporation automatique de l'eau de dégivrage en accessoire.
- Températures de travail : + 0°C/ +6°C.
- Réserves chaudes :
  - Avec portes coulissantes et chauffage à air pulsé à l'intérieur.
  - Températures de travail : + 30°C/ +90°C.
- 220-240V 1N~ 50/60Hz.



DDRC4-21 DD



DDRC5-22 HH



TMH4-714 SE

MODÈLE	GAZ RÉFRIGÉRANT	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ GN	NBRE. DE PORTES	NBRE. DE TIROIRS	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
<b>RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE</b>										
DDRC4-12 D	R290	19105783	1.370x766x450	GN 2/1	1	-	150	4	Inclus	-
DDRC4-22 DD	R290	19105784	1.763x766x450	GN 2/1	2	-	210	4	Inclus	-
DDRC5-12 D	R290	19105785	1.145x766x586	GN 2/1	1	-	165	4	Inclus	-
DDRC5-22 DD	R290	19105786	1.763x766x586	GN 2/1	2	-	270	4	Inclus	-
DDRC5-12 H	R290	19105787	1.145x766x586	GN 2/1	-	2	165	4	Inclus	-
DDRC5-22 HH	R290	19105788	1.763x766x586	GN 2/1	-	4	270	4	Inclus	-
DDRC4-21 DD	R290	19105795	1.370x676x450	GN 1/1	2	-	155	4	Inclus	-
DDRC4-31 DDD	R290	19105796	1.763x676x450	GN 1/1	3	-	160	4	Inclus	-
DDRC5-21 DD	R290	19105797	1.370x676x586	GN 1/1	2	-	165	4	Inclus	-
DDRC5-31 DDD	R290	19105798	1.763x676x586	GN 1/1	3	-	275	4	Inclus	-
DDRC5-21 HH	R290	19105799	1.370x676x586	GN 1/1	-	4	165	4	Inclus	-
DDRC5-31 HHH	R290	19105800	1.763x676x586	GN 1/1	-	6	275	4	Inclus	-

Consulter les versions à distance à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PUISSANCE (W)	€
<b>RÉSERVE CHAUDE</b>				
TMH4-712 SE	19105725	1.196x685x450	1.450	-
TMH4-714 SE	19105726	1.395x685x450	1450	-
TMH4-716 SE	19105727	1.596x685x450	1.450	-
TMH4-718 SE	19105728	1.796x685x450	2.470	-
TMH4-720 SE	19105729	1.996x685x450	2.470	-
TMH6-712 SE	19105730	1.196x685x610	1.450	-
TMH6-714 SE	19105731	1.396x685x610	1.450	-
TMH6-716 SE	19105732	1.596x685x610	2.470	-
TMH6-718 SE	19105733	1.796x685x610	2.470	-
TMH6-720 SE	19105734	1.996x685x610	2.870	-
<b>ACCESSOIRES COMMUNS</b>				
KPSR	19056083	Ensemble de 4 pattes (hauteur 150 mm)		-

# Distributeurs

## Caractéristiques générales

- Spécialement conçus pour le stockage et le service de plats neutres et chauds et de paniers à vaisselle.
- Fabriqués en acier inoxydable.
- Un système de ressort spécial maintient les assiettes et les paniers à un niveau constant.
- Faciles à installer et à retirer.



IDPN-28



IDPC-28 + ITDP-28



IDCN-55

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIAMÈTRE ENCASTREMENT (mm)	Ø ASSIETTES (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	CHARGE MAXIMALE (KG)	PUISSANCE (W)	€
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES NEUTRES									
 IDPN-28	-	19046408	391x730	Ø375	de 180 à 280	40/45	45	-	-
IDPN-34	-	19043371	451x730	Ø434	de 240 à 340	40/45	45	-	-
DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES CHAUDES									
 IDPC-28	50/60	19043372	420x730	Ø407	de 180 à 280	40/45	45	480	-
IDPC-34	50/60	19043373	480x730	Ø466	de 240 à 340	40/45	45	480	-
MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DISTRIBUTEUR	Ø ASSIETTES (mm)	€				
COUVERCLE POUR DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES									
 ITDP-28		19043374	Ø400x60	IDPC-28 - IDPN-28	de 180 à 280	-			
ITDP-34		19043375	Ø400x60	IDPC-34 - IDPN-34	de 240 à 340	-			
MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS D'ENCASTREMENT (mm)	PANIER (mm)	CAPACITÉ DU PANIER (HAUTEUR 110 mm)	CHARGE MAXIMALE (KG)	€		
DISTRIBUTEUR DE PANIERS DE VAISSELLE									
 IDCN-55	19043376	600x640x710	535x610	500 x 500	5/6	120	-		

## Accessoires



DDAES



EV-KIT-450



OF-PAN



PAL-DROPIN



IPCTI/C

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
KIT DE PETITE CUVE D'ÉVAPORATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE						
DDAES	50/60	19105737	274x74x74	Froid statique et réserves froides	100	-
 EV-KIT-450	50/60	19046595	400x170x65	Armoires ventilées, vitrines fermées (CL) et vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 2-3 GN 1/1	450	-
EV-KIT-900	50/60	19046596	400x170x65	Vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 4-5 GN 1/1	900	-
PETITE CUVE DE DÉBORDEMENT DE L'EAU DE DÉGIVRAGE						
 OF-PAN		19046598	GN 1/1 (65 mm de haut)	Tous les éléments réfrigérés encastrables	-	-
UTILS POUR LE LEVAGE D'ÉLÉMENTS TECHNIQUES						
 PAL-DROPIN		19046641	-	Tous les éléments drop-in	-	-
KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE À PLACER SUR LES ÉCRANS						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur	1	-
 DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Thermomètre froid	1	-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Thermomètre froid + interrupteur	1	-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Thermomètre chaud	1	-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Thermomètre chaud + interrupteur	1	-

# Codes à distance

## Plaques et cuves statiques

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>PLAQUE 1 NIVEAU</b>				
DDCSP6-2-R	19105752	50/60	2	-
DDCSP6-3-R	19105753	50/60	3	-
DDCSP6-4-R	19105754	50/60	4	-
DDCSP6-5-R	19105755	50/60	5	-
DDCSP6-6-R	19105756	50/60	6	-
<b>PLAQUE 2 NIVEAUX</b>				
DDCS2P6-3-R	19105971	50/60	3	-
DDCS2P6-4-R	19105761	50/60	4	-
DDCS2P6-5-R	19105762	50/60	5	-
<b>CUVE HAUTEUR 80 mm</b>				
DDCSB6-80-3-R	19105766	50/60	3	-
DDCSB6-80-4-R	19105767	50/60	4	-
DDCSB6-80-5-R	19105768	50/60	5	-
<b>CUVE HAUTEUR 160 mm</b>				
DDCSB6-160-2-R	19105774	50/60	2	-
DDCSB6-160-3-R	19105775	50/60	3	-
DDCSB6-160-4-R	19105776	50/60	4	-
DDCSB6-160-5-R	19105777	50/60	5	-
DDCSB6-160-6-R	19105778	50/60	6	-
<b>CUVE PRÉSENTATION PRODUIT FRAIS</b>				
DDCE6-80-1-R	19105781	50/60	1	-
DDCE6-80-2-R	19105782	50/60	2	-

## Plaque sous plan de travail

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
FPBCF-2-R	19092133	50/60	2	-
FPBCF-3-R	19092134	50/60	3	-
FPBCF-4-R	19092135	50/60	4	-
FPBCF-5-R	19092136	50/60	5	-
FPBCF-6-R	19092137	50/60	6	-

## Cuve ventilée

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
FCRV7-2-R	19091739	50/60	2	-
FCRV7-3-R	19091740	50/60	3	-
FCRV7-4-R	19091741	50/60	4	-
FCRV7-5-R	19091742	50/60	5	-
FCRV7-6-R	19091743	50/60	6	-

## Cuve de conservation des aliments surgelés

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ 360X165	€
DDCF6-4-R	19106274	50/60	4	-

## Éléments mixtes froid-chaud

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>PLAQUE MIXTE VITROCÉRAMIQUE BLANCHE</b>				
FPRV6-2-W-R	19092276	50/60	2	-
FPRV6-3-W-R	19092277	50/60	3	-
<b>PLAQUE MIXTE ACIER INOXYDABLE</b>				
FPRSS6-2-R	19092280	50/60	2	-
FPRSS6-3-R	19092281	50/60	3	-

## Options

DESCRIPTION	ABRÉVIATION	€
Prise de type G	CI	-



## Vitrines cubiques réfrigérées avec cuve ventilée

Côté client : **RIDEAU TEXTILE (CT)**

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CT-3-2-R	19107534	50/60	2	-
DDRVC7-H-CT-3-3-R	19107535	50/60	3	-
DDRVC7-H-CT-3-4-R	19107536	50/60	4	-
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CT-3-3-R	19107537	50/60	3	-
DDRVC7-S-CT-3-4-R	19107538	50/60	4	-
<b>CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)</b>				
DDRVC7-W-CT-3-2-R	19107539	50/60	2	-
DDRVC7-W-CT-3-3-R	19107541	50/60	3	-
DDRVC7-W-CT-3-4-R	19107542	50/60	4	-

Côté client : **CLAPETS (CP)**

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CP-3-2-R	19107543	50/60	2	-
DDRVC7-H-CP-3-3-R	19107544	50/60	3	-
DDRVC7-H-CP-3-4-R	19107545	50/60	4	-
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CP-3-3-R	19107546	50/60	3	-
DDRVC7-S-CP-3-4-R	19107547	50/60	4	-
DDRVC7-S-CP-3-5-R	19107548	50/60	5	-
<b>CÔTÉ SERVICE : MURAL (W)</b>				
DDRVC7-W-CP-3-2-R	19107549	50/60	2	-
DDRVC7-W-CP-3-3-R	19107550	50/60	3	-
DDRVC7-W-CP-3-4-R	19107551	50/60	4	-

Côté client : **FERMÉE (CL)**

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)</b>				
DDRVC7-H-CL-3-2-R	19107552	50/60	2	-
DDRVC7-H-CL-3-3-R	19107553	50/60	3	-
DDRVC7-H-CL-3-4-R	19107554	50/60	4	-
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CL-3-3-R	19107555	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-3-4-R	19107556	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-3-5-R	19107557	50/60	5	-
<b>CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)</b>				
DDRVC7-S-CL-2-3-R	19107558	50/60	3	-
DDRVC7-S-CL-2-4-R	19107559	50/60	4	-
DDRVC7-S-CL-2-5-R	19107560	50/60	5	-

## Réserve réfrigérée

MODÈLE	CODE	HZ	CAPACITÉ GN	NBRE. DE PORTES	NBRE. DE TIROIRS	€
DDRC4-12 D-R	19105789	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC4-22 DD-R	19105790	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 D-R	19105791	50/60	GN 2/1	1	-	-
DDRC5-22 DD-R	19105792	50/60	GN 2/1	2	-	-
DDRC5-12 H-R	19105793	50/60	GN 2/1	-	2	-
DDRC5-22 HH-R	19105794	50/60	GN 2/1	-	4	-
DDRC4-21 DD-R	19105801	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC4-31 DDD-R	19105802	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 DD-R	19105803	50/60	GN 1/1	2	-	-
DDRC5-31 DDD-R	19105804	50/60	GN 1/1	3	-	-
DDRC5-21 HH-R	19105805	50/60	GN 1/1	-	4	-
DDRC5-31 HHH-R	19105806	50/60	GN 1/1	-	6	-



Flexibilité pour s'adapter à tous les espaces avec ergonomie.

# Self Service

<b>Self Suite.....</b>	<b>403</b>
— Distributeurs.....	<b>405</b>
— Éléments neutres .....	<b>407</b>
— Éléments réfrigérés .....	<b>409</b>
— Vitrines réfrigérés .....	<b>411</b>
— Éléments chaudes.....	<b>413</b>
— Vitrines chaudes .....	<b>415</b>
<b>Tables de recyclage.....</b>	<b>415</b>
<b>Présentoirs et vitres .....</b>	<b>415</b>
<b>Accessoires .....</b>	<b>416</b>
<b>Options.....</b>	<b>418</b>

# Distributeurs

## Caractéristiques générales

- Distributeurs spécialement conçus pour stocker et fournir des plateaux de self-service, des couverts, des verres et des pains.
- En acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Distributeurs avec soubassement.
- Dessus à 400 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.



SS-77



D-R-313



D-R-613/2



DV-R-62



DVCP-R-6

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ PLATEAUX	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€	
<b>SOUBASSEMENT SEUL</b>										
	SS-77	18001483	798x780x400	2 Piles	160	-	-	-	-	
	SS-147	18001484	1.450x780x400	4 Piles	320	-	-	-	-	
<b>DISTRIBUTEUR À PLATEAUX ET COUVERTS AVEC SOUBASSEMENT</b>										
	D-R-313	18003180	798x780x1.514	3 GN 1/3 -150mm	160	150	-	Carré	-	
	D-R-613	18003190	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 -150mm	320	300	-	Carré	-	
<b>DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS ET PAIN AVEC SOUBASSEMENT</b>										
	D-R-313/2	18003191	798x780x1.514	3 GN 1/3 - 150mm + 1 GN 2/1 - 200mm	160	150	120	Carré	-	
	D-R-613/2	18003192	1.450x780x1.514	6 GN 1/3 - 150mm + 2 GN 2/1 - 200mm	320	300	240	Carré	-	
<b>DISTRIBUTEUR À VERRES AVEC SOUBASSEMENT</b>										
	DV-R-6	18003193	798x780x1.569	6 niveaux de verres	-	-	-	324/360	Carré	-
	DV-R-62	18003196	1.450x780x1.569	6 x 2 niveaux de verres	-	-	-	648/720	Carré	-
<b>DISTRIBUTEUR À PLATEAUX, COUVERTS, PAIN ET VERRES AVEC SOUBASSEMENT</b>										
	DVCP-R-6	18003199	1.450x780x1.569	3 GN 1/3 - 150 mm 1 GN 2/1 - 200 mm 6 niveaux de verres	160	150	120	324/360	Carré	-



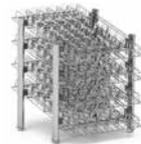
DC-R-2



DP-R-1



DCP-R



DV-R-4 SB

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ COUVERTS	CAPACITÉ PETIT PAINS	CAPACITÉ VERRES (Ø80 mm // Ø75mm)	SUPPORT	€	
<b>DISTRIBUTEUR À COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>									
	DC-R-1	19071811	696x345x536	3 GN 1/3 - 150 mm	150	-	-	Carré	-
	DC-R-2	19071812	696x345x658	6 GN 1/3 - 150 mm	300	-	-	Carré	-
<b>DISTRIBUTEUR À PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>									
	DP-R-1	19071813	696x667x600	1 GN 2/1 - 200 mm	-	120	-	Carré	-
	DP-R-2	19071814	696x667x725	2 GN 2/1 - 200 mm	-	240	-	Carré	-
<b>DISTRIBUTEUR À COUVERTS ET PAIN À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>									
	DCP-R	19071815	696x667x658	3 GN 1/3 - 150 mm + 1 GN 2/1 - 200 mm	150	120	-	Carré	-
<b>DISTRIBUTEUR À VERRES À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE</b>									
	DV-R-4 SB	19071816	696x745x829	4 niveaux de verres	-	-	216/240	Carré	-

# Éléments neutres

## Caractéristiques générales

- En acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol. Dessus en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade avec panneau stratifié, descendant à 150 mm du sol.
- Les plinthes, les décorations de fin de ligne ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



SM-4



SA-I-45



SA-E-90

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ GN 1/1	€
<b>MEUBLE NEUTRE</b>						
	SM-450	18001494	450x850x900	Dessous fermé sans réserve neutre	-	-
	SM-2	18001495	950x850x900	Dessous libre / réserve neutre	2	-
	SM-3	18001496	1.375x850x900	Dessous libre / réserve neutre	3	-
	SM-4	18001497	1.600x850x900	Dessous libre / réserve neutre	4	-
	SM-5	18001498	1.985x850x900	Dessous libre / réserve neutre	5	-
	SM-6	18001499	2.335x850x900	Dessous libre / réserve neutre	6	-
	SM-3-P	18001500	1.375x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	3	-
	SM-4-P	18001501	1.600x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	4	-
	SM-5-P	18001502	1.985x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	5	-
	SM-6-P	18001503	2.335x850x900	Réserve neutre avec 2 portes coulissantes et 1 étagère intermédiaire optionnelle	6	-
<b>ÉLÉMENT D'ANGLE</b>						
	SA-I-90	18001504	1.141x1.141x900	Angle interne à 90°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-I-45	18001505	850x850x900	Angle interne à 45°. Dessous libre / réserve neutre	-	-
	SA-E-90	18001506	935x935x900	Angle externe à 90°. Dessous fermé	-	-
	SA-E-45	18001507	850x850x900	Angle externe à 45°. Dessous fermé	-	-



SMC-12-D



SMC-8-F



DAC-95



DPAN-95

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€	
<b>MEUBLE POUR CAISSE ENREGISTREUSE</b>					
	SMC-12-D	18001514	1.375x850x900	Caisse avec bras latéral droit	-
	SMC-12-I	18001516	1.375x850x900	Caisse avec bras latéral gauche	-
	SMC-6-D	18001519	605x850x900	Caisse sans bras latéral - à droite	-
	SMC-6-I	18001520	605x850x900	Caisse sans bras latéral - à gauche	-
	SMC-8-F	18001521	800x850x900	Caisse sans bras latéral (caissière face au public)	-

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	€	
<b>ÉLÉMENT DE FAÇADE</b>					
	F-5	18001720	550x215x900	Élément de façade = 550 mm	-

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DESCRIPTION	CAPACITÉ ASSIETTES (Ø280mm)	CAPACITÉ VERRES (Ø80//Ø75mm)	CHARGE MAX(KG)	PUISSANCE (W)	€
<b>ÉLÉMENT LÈVE ASSIETTES AVEC ACCÈS TECHNIQUE</b>								
	DAN-95	18001508	950x850x900	2 lève assiettes - neutres	80-90	-	45 par colonne	-
	DAC-95	18001509	950x850x900	2 lève assiettes - chauffants	80-90	-	45 par colonne	960
<b>ÉLÉMENT LÈVE PANIERS AVEC ACCÈS TECHNIQUE</b>								
	DPAN-95	18001510	950x850x900	5/6 paniers à verres	-	200 // 265	120	-

# Éléments réfrigérés

## Caractéristiques générales

- Éléments réfrigérés spécialement conçus pour conserver présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de réfrigération statique avec serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve.
- Système de réfrigération à air soufflé avec ventilateurs dans le module d'évaporation qui créent un flux constant d'air froid.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m<sup>3</sup>).
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSCSP-CR-4

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVE (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
<b>ÉLÉMENT DE PLAQUE RÉFRIGÉRÉE STATIQUE</b>												
	DSCSP-SR-3	R290	50/60	18007711	1.375x850x900	0	3	Dessous libre / réserve neutre	215	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-4	R290	50/60	18007712	1.600x850x900	0	4	Dessous libre / réserve neutre	225	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-5	R290	50/60	18007713	1.985x850x900	0	5	Dessous libre / réserve neutre	305	4	Inclus	-
	DSCSP-SR-6	R290	50/60	18007714	2.335x850x900	0	6	Dessous libre / réserve neutre	330	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-3	R290	50/60	18007715	1.375x850x900	0	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	380	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-4	R290	50/60	18007716	1.600x850x900	0	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	390	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-5	R290	50/60	18007717	1.985x850x900	0	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	575	4	Inclus	-
	DSCSP-CR-6	R290	50/60	18007718	2.335x850x900	0	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	600	4	Inclus	-



FSCV-SR-4



FSCR-4 + SP-70



FSCV-4 + SP-70

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVE (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€	
<b>ÉLÉMENT RÉFRIGÉRÉ CUVE FROID VENTILÉ</b>												
	FSCV-SR-3	R290	50/60	18004636	1.375x850x900	35- 82-120	3	Dessous libre / réserve neutre	375	4	Inclus	-
	FSCV-SR-4	R290	50/60	18004637	1.600x850x900	35- 82-120	4	Dessous libre / réserve neutre	380	4	Inclus	-
	FSCV-SR-5	R290	50	18004638	1.985x850x900	35- 82-120	5	Dessous libre / réserve neutre	485	4	Inclus	-
	FSCV-SR-6	R290	50	18004639	2.335x850x900	35- 82-120	6	Dessous libre / réserve neutre	510	4	Inclus	-
	FSCV-CR-3	R290	50/60	18004640	1.375x850x900	35- 82-120	3	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	525	4	Inclus	-
	FSCV-CR-4	R290	50/60	18004641	1.600x850x900	35- 82-120	4	Réserve réfrigérée 1 GN2/1	530	4	Inclus	-
	FSCV-CR-5	R290	50	18004642	1.985x850x900	35- 82-120	5	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	695	4	Inclus	-
	FSCV-CR-6	R290	50	18004643	2.335x850x900	35- 82-120	6	Réserve réfrigérée 2 GN2/1	720	4	Inclus	-
<b>BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID STATIQUE</b>												
	FSCR-3	R290	50/60	18004684	1.265x875x900	80	3	-	215	4	Inclus	-
	FSCR-4	R290	50/60	18004685	1.590x875x900	80	4	-	225	4	Inclus	-
	FSCR-5	R290	50/60	18004686	1.975x875x900	80	5	-	305	4	Inclus	-
	FSCR-6	R290	50/60	18004687	2.325x875x900	80	6	-	330	4	Inclus	-
<b>BUFFET ISOLÉ RÉFRIGÉRÉ FROID VENTILÉ</b>												
	FSCV-3	R290	50/60	18004688	1.265x875x900	35- 82-120	3	-	375	4	Inclus	-
	FSCV-4	R290	50/60	18004689	1.590x875x900	35- 82-120	4	-	380	4	Inclus	-
	FSCV-5	R290	50	18004690	1.975x875x900	35- 82-120	5	-	485	4	Inclus	-
	FSCV-6	R290	50	18004691	2.325x875x900	35- 82-120	6	-	510	4	Inclus	-

\*Cuve neutre à glace avec 120 mm de profondeur comprend des LED RVB dans le fond.

# Éléments chauds

## Caractéristiques générales

- Éléments chauds spécialement conçus pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de chauffage direct du dessus en inox / verre vitrocéramique par de résistances en silicone fixées sous le dessus / plaque.
- Système de chauffage indirect du bain-marie à l'eau avec des résistances en silicone cachées et collées au fond de la cuve.
- Système de chauffage ventilé du bain-marie à air formé par des modules de résistances avec un ventilateur qui crée un circuit d'air chaud à l'intérieur de la cuve.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



SV-SR-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€	
<b>ÉLÉMENT CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ</b>								
	SV-SR-2	230V 1N 50/60	18001658	950x850x900	2	Dessous libre / réserve neutre	905	-
	SV-SR-3	230V 1N 50/60	18001610	1.375x850x900	3	Dessous libre / réserve neutre	1.355	-
	SV-SR-4	230V 1N 50/60	18001611	1.600x850x900	4	Dessous libre / réserve neutre	1.805	-
	SV-SR-5	230V 1N 50/60	18001612	1.985x850x900	5	Dessous libre / réserve neutre	2.255	-
	SV-SR-6	230V 1N 50/60	18001613	2.335x850x900	6	Dessous libre / réserve neutre	2.710	-
	SV-CR-3	230V 1N 50/60	18001614	1.375x850x900	3	Réserve chaude	2.805	-
	SV-CR-4	230V 1N 50/60	18001615	1.600x850x900	4	Réserve chaude	3.255	-
	SV-CR-5	400V 3N 50/60	18001616	1.985x850x900	5	Réserve chaude	4.275	-
	SV-CR-6	400V 3N 50/60	18001617	2.335x850x900	6	Réserve chaude	5.710	-



SBM-SR-4



DSHV-SR-4



SV-4 + SP-70

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	PROFONDEUR CUVE (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	PUISSANCE (W)	€
<b>ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À EAU</b>								
SBM-SR-2	230V 1N 50/60	18001618	950x850x900	190	2	Dessous libre / réserve neutre	1.510	-
SBM-SR-3	230V 1N 50/60	18001619	1.375x850x900	190	3	Dessous libre / réserve neutre	2.005	-
 SBM-SR-4	230V 1N 50/60	18001620	1.600x850x900	190	4	Dessous libre / réserve neutre	2.510	-
SBM-SR-5	230V 1N 50/60	18001621	1.985x850x900	190	5	Dessous libre / réserve neutre	3.030	-
SBM-SR-6	230V 1N 50/60	18001622	2.335x850x900	190	6	Dessous libre / réserve neutre	3.555	-
SBM-CR-3	230V 1N 50/60	18001623	1.375x850x900	190	3	Réserve chaude	2.905	-
SBM-CR-4	230V 1N 50/60	18001624	1.600x850x900	190	4	Réserve chaude	3.360	-
 SBM-CR-5	400V 3N 50/60	18001625	1.985x850x900	190	5	Réserve chaude	4.480	-
SBM-CR-6	400V 3N 50/60	18001626	2.335x850x900	190	6	Réserve chaude	5.245	-
<b>ÉLÉMENT CHAUD AVEC CUVE BAIN MARIE À AIR PULSÉ</b>								
DSHV-SR-3	230V 1N 50/60	18007737	1.375x850x900	234	3	Dessous libre / réserve neutre	1.550	-
 DSHV-SR-4	230V 1N 50/60	18007738	1.600x850x900	234	4	Dessous libre / réserve neutre	2.050	-
DSHV-SR-5	230V 1N 50/60	18007739	1.985x850x900	234	5	Dessous libre / réserve neutre	3.080	-
DSHV-SR-6	230V 1N 50/60	18007741	2.335x850x900	234	6	Dessous libre / réserve neutre	3.120	-
DSHV-CR-3	230V 1N 50/60	18007742	1.375x850x900	234	3	Réserve chaude	2.400	-
 DSHV-CR-4	230V 1N 50/60	18007743	1.600x850x900	234	4	Réserve chaude	2.900	-
DSHV-CR-5	400V 3N 50/60	18007744	1.985x850x900	234	5	Réserve chaude	4.530	-
DSHV-CR-6	400V 3N 50/60	18007745	2.335x850x900	234	6	Réserve chaude	4.810	-
<b>BUFFET ISOLÉ CHAUD AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ</b>								
 SV-3	230V 1N 50/60	18001643	1.265x875x900	-	3	-	1.355	-
SV-4	230V 1N 50/60	18001644	1.590x875x900	-	4	-	1.805	-
SV-5	230V 1N 50/60	18001645	1.975x850x900	-	5	-	2.255	-
SV-6	230V 1N 50/60	18001646	2.325x875x900	-	6	-	2.710	-

# Vitrine réfrigérée ventilée cubique 3 niveaux

## Caractéristiques générales

- Éléments réfrigérés avec vitrine spécialement conçus pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade avec panneau stratifié.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Vitrine réfrigérée ventilée pour services de longue durée. Vitrine réfrigérée statique pour les services de courte durée (1h 30 min).
- Système de réfrigération à air soufflé avec ventilateurs dans le module d'évaporation, au fond de la vitrine, qui créent un flux constant d'air froid.
- Système de réfrigération statique avec serpentin en cuivre élargi déployé sur la base de la cuve et évaporateur, au-dessus de la vitrine, à air-forcé.
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique, sans CFC, injectée à haute densité (40 kg / m³).
- Étagères de la vitrine en verre trempé, épaisseur 8 mm.
- Portes arrière de la vitrine à charnières, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Contrôle et régulation de la température par un (1) thermostat électronique numérique.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques °alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSRVC-H-SR-CT-3-4



DSRVC-S-CR-CT-3-4

### Lado cliente: CORTINA TÉXTEL (CT)

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)											
DSRVC-H-SR-CT-3-3	R290	50	18007719	1.375x850x1.722	3	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	970	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-SR-CT-3-4	R290	50	18007721	1.600x850x1.722	4	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.200	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CT-3-3	R290	50	18007724	1.375x850x1.722	3	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.120	3M2	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CT-3-4	R290	50	18007725	1.600x850x1.722	4	Réserve ouverte / neutre	Rideau textile	1.350	3M2	Inclus	-
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)											
DSRVC-S-SR-CT-3-3	R290	50	18007728	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Rideau textile	665	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-SR-CT-3-4	R290	50	18007729	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Rideau textile	1.200	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CT-3-3	R290	50	18007732	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Rideau textile	815	3M2	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CT-3-4	R290	50	18007733	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Rideau textile	1.350	3M2	Inclus	-

### Lado cliente: CLAPETS (CP)

MODÈLE	GAZ	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMATIQUE	GROUPE FROID	€
CÔTÉ SERVICE : PORTES BATTANTES (H)											
DSRVC-H-SR-CP-3-3	R290	50	18007722	1.375x850x1.722	3	Vano / Reserva	Clapets	970	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-SR-CP-3-4	R290	50	18007723	1.600x850x1.722	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CP-3-3	R290	50	18007726	1.375x850x1.722	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.120	3M1	Inclus	-
DSRVC-H-CR-CP-3-4	R290	50	18007727	1.600x850x1.722	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Inclus	-
CÔTÉ SERVICE : PORTES COULISSANTES (S)											
DSRVC-S-SR-CP-3-3	R290	50	18007730	1.375x850x1.710	3	Vano / Reserva	Clapets	665	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-SR-CP-3-4	R290	50	18007731	1.600x850x1.710	4	Vano / Reserva	Clapets	1.200	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CP-3-3	R290	50	18007734	1.375x850x1.710	3	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	815	3M1	Inclus	-
DSRVC-S-CR-CP-3-4	R290	50	18007736	1.600x850x1.710	4	Refrigerada 1 GN2/1	Clapets	1.350	3M1	Inclus	-

# Vitrines chaudes

## Caractéristiques générales

- Vitrines chaudes spécialement conçues pour conserver, présenter et servir des aliments pendant le service.
- Armature de meuble entièrement en acier inoxydable, avec une structure solide et robuste.
- Dessus à 900 mm du sol, en acier inoxydable, avec une épaisseur de 1,5 mm, en finition satinée.
- Rampe à plateaux à 800 mm du sol, composée par trois (3) tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable.
- Joint en silicone pour une utilisation alimentaire, élastique et imperméable à l'eau, placée entre les dessus des éléments pour assurer la liaison précise entre eux.
- Panneau hydrofuge de fibres à densité moyenne (MDF).
- Décoration de façade avec panneaux stratifiés à choisir parmi 16 couleurs de base.
- Décoration de la façade descendant à 150 mm du sol.
- Système de chauffage du verre par des résistances de silicone collées au bas de la plaque et l'étagère.
- Portes arrière de la vitrine coulissantes, offrant un accès aisé du personnel au produit à tout moment.
- Vitrine ouverte côté public.
- Écrans alimentaires éclairés et chauffés par des lampes halogènes protégées situées au-dessus de la plaque vitrocéramique et de l'étagère.
- Trois (3) thermostats électroniques, avec affichage numérique, pour contrôler et réguler la température sur la plaque en vitrocéramique et sur les étagères séparément, au point de consigne souhaité.
- Composants électroniques accessibles à un seul point.
- Boîte de jonction contenant des connexions électriques. Il fournit un accès centralisé à tous les éléments techniques alimentés électriquement.
- Les plinthes ou tout autre accessoire doivent être demandés séparément et sont fournis démontés.



DSHVC-S-SR-3-4



DSHVC-S-CR-3-4

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	RÉSERVE	CÔTÉ SERVICE	PUISSANCE (W)	€	
<b>VITRINE CUBIQUE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE</b>									
	DSHVC-S-SR-3-3	400V 3N 50/60	18007746	1.375x850x1.717	3	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	3.620	-
	DSHVC-S-SR-3-4	400V 3N 50/60	18007747	1.600x850x1.717	4	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	4.970	-
	DSHVC-S-SR-3-5	400V 3N 50/60	18007748	1.925x850x1.717	5	Dessous libre / réserve neutre	Ouverte	6.320	-
	DSHVC-S-CR-3-3	400V 3N 50/60	18007749	1.375x850x1.717	3	Réserve chaude	Ouverte	5.070	-
	DSHVC-S-CR-3-4	400V 3N 50/60	18007750	1.600x850x1.717	4	Réserve chaude	Ouverte	6.420	-
	DSHVC-S-CR-3-5	400V 3N 50/60	18007751	1.925x850x1.717	5	Réserve chaude	Ouverte	8.790	-

# Présentoir avec étagère et vitre de protection frontale

## Caractéristiques générales

- Présentoirs spécialement conçus pour améliorer l'hygiène de tous les types de nourriture et assurer la protection du convive.
- Étagère en acier inoxydable.
- Supports en acier inox, avec profil tubulaire carré.
- Distance de 35 mm entre les supports et les présentoirs pour simplifier les opérations de nettoyage.
- Les supports sont montés facilement sur le plan de travail par l'intermédiaire de platines filetées.
- Fixation facile des vitres sur les présentoirs grâce à un système de pinces.



DSFS-R-4



DSFLS-R-4



DSFHS-R-4



DSFCS-R-4

	MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	CAPACITÉ GN 1/1	FONCTION	TYPE	SUPPORT	PUISSANCE (W)	€
<b>PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	DSFS-R-2	-	19106268	764x540x446	2	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-3	-	19106269	1.089x540x446	3	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-4	-	19106270	1.414x540x446	4	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-5	-	19106271	1.739x540x446	5	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
	DSFS-R-6	-	19106272	2.064x540x446	6	Neutral	Étagère inox	Carré	-	-
<b>PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	DS-FLS-R-2	50/60	19106253	764x540x446	2	Lumière	Étagère inox	Carré	15	-
	DS-FLS-R-3	50/60	19106254	1.089x540x446	3	Lumière	Étagère inox	Carré	25	-
	DS-FLS-R-4	50/60	19106255	1.414x540x446	4	Lumière	Étagère inox	Carré	35	-
	DS-FLS-R-5	50/60	19106256	1.739x540x446	5	Lumière	Étagère inox	Carré	45	-
	DS-FLS-R-6	50/60	19106257	2.064x540x446	6	Lumière	Étagère inox	Carré	55	-
<b>PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR HALOGÈNE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	DS-FHS-R-2	50/60	19106258	764x540x446	2	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	600	-
	DS-FHS-R-3	50/60	19106259	1.089x540x446	3	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	900	-
	DS-FHS-R-4	50/60	19106260	1.414x540x446	4	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.200	-
	DS-FHS-R-5	50/60	19106261	1.739x540x446	5	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.500	-
	DS-FHS-R-6	50/60	19106262	2.064x540x446	6	Lumière chaude	Étagère inox	Carré	1.500	-
<b>PRÉSENTOIR AVEC LUMIÈRE CHAUDE PAR CÉRAMIQUE ET ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE ET VITRE DE PROTECTION FRONTALE</b>										
	DS-FCS-R-2	50/60	19106263	764x540x446	2	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	650	-
	DS-FCS-R-3	50/60	19106264	1.089x540x446	3	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.050	-
	DS-FCS-R-4	50/60	19106265	1.414x540x446	4	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.450	-
	DS-FCS-R-5	50/60	19106266	1.739x540x446	5	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.850	-
	DS-FCS-R-6	50/60	19106267	2.064x540x446	6	Lumière chaude par céramique	Étagère inox	Carré	1.850	-

## Écrans et vitres

Voir les options d'écran et de vitres dans la section Drop in.



# Accessoires



ESN-4



ES-I-90



CJL-2



ITDP-28

## Accessoires pour éléments neutres

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	€	
<b>ACCESSOIRES POUR MEUBLES NEUTRES</b>					
	ESN-2	19037886	644x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-2	-
	ESN-3	19037883	1.068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3	-
	ESN-4	19037884	1.294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4	-
	ESN-5	19037885	1.679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5	-
	ESN-6	19042746	2.029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6	-
	ESN-3-P	19070426	1.068x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-3-P	-
	ESN-4-P	19070427	1.294x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-4-P	-
	ESN-5-P	19070428	1.679x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-5-P	-
	ESN-6-P	19070429	2.029x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SM-6-P	-
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS D'ANGLE</b>					
	ES-I-45	19037895	578x530	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-45	-
	ES-I-90	19037894	1.162x591	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour SA-I-90	-
<b>ACCESSOIRES POUR MEUBLES CAISSE ENREGISTREUSE</b>					
	CJL-1	19046593	311x401x111	Tiroir avec fermeture à clé pour SMC-6-D, SMC-6-I, SMC-8-F	-
	CJL-2	19046594	311x401x111	Tiroir avec fermeture à clé pour SMC-12-D, SMC-12-I, SMC-16	-
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS LÈVE ASSIETTES</b>					
	ITDP-28	19043374	Ø 400x60	Couvercle pour distributeur d'assiettes avec Ø 280 mm	-

## Accessoires pour éléments réfrigérés

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS, BUFFETS ISOLÉS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS</b>					
	ESF-3	19046585	534x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 3 GN 1/1	-
	ESF-4	19046586	759x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 4 GN 1/1	-
	ESF-5/6	19046587	1.144x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 o 6 GN 1/1	-
	SP-70	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés	-
<b>PETITES CUVES D'ÉVAPORATION</b>					
	EV-KIT-450	19046595	400x170x65	Froid statique, cuves ventilées et vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) 3 GN 1/1	450
	EV-KIT-900	19046596	400x170x65	Vitrines avec rideau textile (CT) ou clapets (CP) de 4 GN 1/1	900



EV-KIT-450

## Accessoires pour éléments chauds

MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE (HZ)	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
<b>CHARIOTS CHAUDS SOUS BAIE LIBRE MEUBLE SELF</b>						
	ICCB-6	230V 1N 50-60	19043639	685x670x730	1 porte. Capacité 6 niveaux GN 1/1.	850
	ICCB-6-3C	230V 1N 50-60	19043641	685x670x730	3 tiroirs. Capacité 3 bacs GN 1/1	850
<b>ACCESSOIRES POUR ÉLÉMENTS CHAUDS</b>						
	ESC-2	-	19046588	412x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 2 GN 1/1	-
	ESC-3	-	19046589	837x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 3 GN 1/1	-
	ESC-4	-	19046590	1.062x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 4 GN 1/1	-
	ESC-5	-	19046591	1.447x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 5 GN 1/1	-
	ESC-6	-	19046592	1.797x670	Étagère intermédiaire réglable en hauteur pour 6 GN 1/1	-
	SP-70	-	19043113	680x250x170	Support assiettes en acier inoxydable pour buffets isolés	-



Z-3GN



DDATCS



DBFLI

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-SS-77-ISL	19046603	Distributeur sur base 798 mm	-
Z-SS-147-ISL	19046604	Distributeur sur base 1450 mm	-
Z-SM-450	19046605	SM-450	-
Z-SM-450-LW	19046606	SM-450	-
Z-SM-450-L2W	19046607	SM-450	-
Z-SA-I-90	19046630	Angle interne à 90° dessous libre	-
Z-SA-I-45	19046631	Angle interne à 45° dessous libre	-
Z-SA-E-90	19046632	Angle externe à 90° dessous fermé	-
Z-SA-E-45	19046633	Angle externe à 45° dessous fermé	-
Z-F-5	19046608	F-5	-
Z-F-5-LW	19046609	F-5	-
Z-SMC-12 L2W	19070149	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-12 LWS	19070290	SMC-12-D, SMC-12-I	-
Z-SMC-8	19046638	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-LW	19046639	SMC-8-F	-
Z-SMC-8-L2W	19046640	SMC-8-F	-
Z-SMC-6	19046634	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-SMC-6-ISL	19070293	SMC-6-D, SMC-6-I	-
Z-2GN	19046611	Meuble 950 mm	-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
Z-2GN-LW	19046612	Meuble 950 mm	-
Z-2GN-L2W	19046613	Meuble 950 mm	-
Z-3GN	19046614	Meuble 1.375 mm	-
Z-3GN-LW	19046615	Meuble 1.375 mm	-
Z-3GN-L2W	19046616	Meuble 1.375 mm	-
Z-4GN	19046617	Meuble 1.600 mm	-
Z-4GN-LW	19046618	Meuble 1.600 mm	-
Z-4GN-L2W	19046619	Meuble 1.600 mm	-
Z-5GN	19046620	Meuble 1.985 mm	-
Z-5GN-LW	19046621	Meuble 1.985 mm	-
Z-5GN-L2W	19046622	Meuble 1.985 mm	-
Z-6GN	19046623	Meuble 2.335 mm	-
Z-6GN-LW	19046624	Meuble 2.335 mm	-
Z-6GN-L2W	19046625	Meuble 2.335 mm	-
Z-3GN-ISL	19046626	Buffet isolé 1.265 mm	-
Z-4GN-ISL	19046627	Buffet isolé 1.590 mm	-
Z-5GN-ISL	19046628	Buffet isolé 1.975 mm	-
Z-6GN-ISL	19046629	Buffet isolé 2.325 mm	-

MODÈLE	DESCRIPTION
-	Plinthe sur le côté public de l'élément.
LW	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté.
L2W	Plinthe sur le côté public de l'élément et deux (2) côtés.
ISL	Plinthe sur les quatre (4) côtés de l'élément.
LWS	Plinthe sur le côté public de l'élément et une (1) côté court.

MODÈLE	HZ	CODE	DIMENSIONS (MM)	DESCRIPTION	PUISSANCE (W)	€
<b>KIT THERMOMÈTRE NUMÉRIQUE POUR PLACEMENT SUR PRÉSENTOIRS</b>						
IPCIC	50/60	19053060	132x84x70	Interrupteur		-
DDATC	50/60	19105738	132x84x70	Thermomètre		-
DDATCS	50/60	19105739	132x84x70	Thermomètre - Interrupteur		-
DDATH	50/60	19105740	132x84x70	Thermomètre chaud		-
DDATHS	50/60	19105741	132x84x70	Thermomètre chaud + interrupteur		-

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€	
<b>DÉCORATION FERMETURE LIGNE</b>				
	DBFLI	19080942	Décoration couleur basique fermeture ligne gauche	-
	DBFLD	19080943	Décoration couleur basique fermeture ligne droite	-

# Options de configuration

## Décoration de façade

- ODF0020\_BF Façade décorée stratifié en différentes couleurs en option.  
Choisir entre 16 couleurs basiques:

BF3091 Cristal Blanc  
 BF7927 Folkestone  
 BF7912 Tempête  
 BF2253 Diamant Noir  
 BF7940 Spectre Jaune  
 BF3210 Levante  
 BF1238 Carnaval  
 BF6907 Amarena  
 BF4177 Lime  
 BF8755 Citron  
 BF6901 Vert Vibrant  
 BF0187 Cachemire  
 BF5347 Maui  
 BF1326 Capri  
 BF5127 Monaco  
 BF0157 Tahiti



## Roulettes

- OBF0011+OBF0012 Roulettes pivotantes insonorisées en acier inoxydable.
- OBF0011 Roulette pivotante avec freins.
- OBF0012 Roulette pivotante sans freins.



## Remplissage d'eau automatique pour bain marie

- OBM0010 Remplissage d'eau automatique avec détecteur de niveau pour éléments bain marie.



Votre cuisine en  
mouvement.

# Chariots de distribution

Chariots neutres.....	419
— Chariots de service .....	421
— Chariots à glissières.....	422
— Chariots cafétéria.....	423
— Chariots porte-assiettes.....	424
— Chariots porte-assiettes garnies .....	425
— Chariots de transport.....	426
— Meubles poubelle .....	426
— Poubelles cylindriques.....	426
Chariots de maintien de température..	427
— Chariots chauds avec contrôle d'humidité ...	427
— Chariots chauds de maintien température ...	428
— Chariots réfrigérés.....	429

# Chariots de service



TS-2-610



TS-3-610



TS-4-610

## Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable AISI-304 18/10 avec finition satinée.
- Plateau robuste, insonorisé, embouti avec rebord périphérique.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Capacité de supporter des charges de 70 kg par plateau, avec un maximum de 200 kg par chariot (charges réparties).
- Fornito smontato.

	MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (mm)	€
<b>2 ÉTAGÈRES</b>					
	TS-2-58	19092937	895x595x975	800x500	-
	TS-2-59	19092938	995x595x975	900x500	-
	TS-2-610	19092939	1.095x695x975	1.000x600	-
<b>3 ÉTAGÈRES</b>					
	TS-3-58	19092943	895x595x975	800x500	-
	TS-3-59	19092944	995x595x975	900x500	-
	TS-3-610	19092945	1.095x695x975	1.000x600	-
<b>4 ÉTAGÈRES</b>					
	TS-4-59	19092949	995x595x1.270	900x500	-
	TS-4-610	19092950	1.095x695x1.270	1.000x600	-

## Accessoires pour chariots de service

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Facile à monter sur tous les chariots de service standard TS.



TAC

TAG

595 mm LARGEUR CHARIOT			695 mm LARGEUR CHARIOT			DESCRIPTION
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€	
TAG5	19092951	-	TAG6	19097562	-	Support sac poubelle
TAC5	19092952	-	TAC6	19097563	-	Porte-couverts. Comprend 4 paniers et un bac en acier inoxydable.

# Chariots à glissières

## Caractéristiques générales

- Entièrement en acier inoxydable avec finition satinée.
- Glissières U pour éviter que les bacs ne

tombent lors de leur retrait. Butées d'arrêt en extrémité pour éviter que les bacs ne se déplacent pendant le transport.

- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.

## Chariots GN

- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€			
TTT11-17	19106191	-	TTTD11-17	19092953	-	455x640x1.700	GN 1/1	18
TTT21-17	19106192	-	TTTD21-17	19092954	-	660x760x1.700	GN 2/1	18
TTT11-9	19106193	-	TTTD11-9	19092957	-	455x640x900	GN 1/1	8
TTT21-9	19106194	-	TTTD21-9	19092958	-	660x760x900	GN 2/1	8



TTT11-17



TTT11-9

## Chariots à glissières GN encastrables

- Spécialement conçu pour le stockage de chariots qui ne sont pas utilisés, en minimisant l'espace nécessaire.
- Gastronorm bacs non inclus.
- 75mm distance entre glissières.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONS BACS	N° GLISSIÈRES	€
TTTF21-17	19092956	660x760x1.720	GN 2/1	18	-



TTTF21-17

## Chariots à pâtisserie

- Bacs à pâtisserie non inclus.
- 85mm distance entre glissières.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TTT64-17	19106195	-	TTTD64-17	19092955	-	530x700x1.720	16
TTT64-9	19106196	-	TTTD64-9	19092959	-	530x700x990	8



TTT64-17



TTT64-9

## Chariots à bacs Tablotherm

- Bacs Tablotherm non inclus.
- Distance entre glissières de 140 mm.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TTT53-10	19106197	-	TTTD53-10	19097621	-	505x640x1.720	10
TTT53-20	19106198	-	TTTD53-20	19097623	-	915x640x1.720	20



TTT53-20



TTT53-10

## Chariots porte-casiers à vais

- Spécialement conçu pour le stockage et le transport de casiers à vaisselle standards 500 x 500 mm.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- 203mm distance entre glissières.

CHARIOT MONTÉ			CHARIOT NON MONTÉ			DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES
MODÈLE	CODE	€	MODÈLE	CODE	€		
TT55-17	19106199	-	TTD55-17	19092960	-	631x640x1.720	7



TT55-17

## Housses chariots à glissières

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS CHARIOTS (mm)	DESCRIPTION	€
PC11-17	19092965	455x640x1.700	Housse en PVC pour TTT11(D)-17	-
PC21-17	19092966	660x760x1.700	Housse en PVC pour TTT21(D)-17	-
PC64-17	19092967	530x700x1.720	Housse en PVC pour TTT64 (D)-17	-
PC55-17	19092968	631x640x1.720	Housse en PVC pour TT55 (D)-17	-

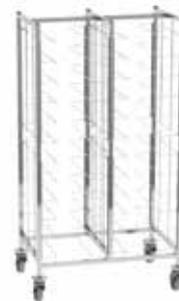


PC55-17

# Chariots cafétéria

## Caractéristiques générales

- En acier inoxydable.
- Charge maximale par niveau de 5 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Pour stocker des plateaux de 450 x 350 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 et 350 x 270 mm, ou d'autres plateaux aux dimensions maximales de 530 x 370 mm.
- 115mm distance entre glissières.
- **Livré monté.**



T TSA2-24



T TSA1-12

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	N° GLISSIÈRES	€
T TSA1-12	19106210	530x640x1.720	12	-
T TSA2-24	19092963	963x640x1.720	12 + 12	-

# Chariots porte-assiettes

## Chariots inoxydable

- Fabriqué en acier inoxydable.
- Structure robuste avec tube Ø25 mm et tôle d'épaisseur 1,2 mm. Tige soudée à chaque extrémité, pour pouvoir supporter des charges importantes.
- Etagères inclinées vers l'intérieur pour éviter la chute de la vaisselle.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	CAPACITÉ ASSIETTES	Ø MAXIMUM D'ASSIETTES (mm)	€
TTD-150	19089283	1.125x570x825	Simple	150	320	-
TTD-300	19089284	1.125x783x825	Double	300	320/260	-



TTD-150



TTD-300

## Accessoires pour chariots porte-assiettes

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCD-150	19092969	Housse en PVC pour TTD-150	-
PCD-300	19092970	Housse en PVC pour TTD-300	-
TASR	19089285	Grilles de séparation de piles d'assiettes	-



PCD-150



PCD-300



TASR

## Chariots plastique

- Fabriqué en polyéthylène de qualité alimentaire résistant à l'usure, non tachant et facile à laver.
- Parois latérales et arrière épaisses, protègent efficacement les assiettes contre les chocs lors des déplacements.
- Colonnes de séparation de piles d'assiettes amovibles et faciles à régler, sans outils. Les différentes modularités permettent le stockage d'assiettes de différents diamètres (de 180 à 320 mm).
- Six (6) blocs de séparation pour l'organisation de la vaisselle. 45 à 60 assiettes dans chaque colonne. Capacité de 180-480 assiettes.
- Housse de protection translucide qui protège la vaisselle stockée.
- Facile et ergonomique stockage, transport et déchargement de la vaisselle.
- Accès rapide aux colonnes d'assiettes avec les deux mains.
- Quatre (4) roulettes insonorisants, deux (2) avec des freins.
- Couleur noire.



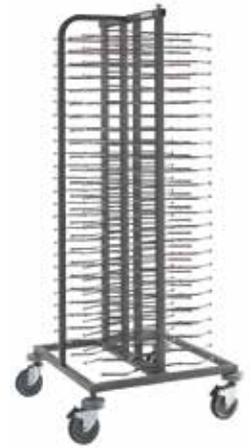
TTDP-710

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
TTDP-710	19095153	1.100x710x800	-

# Chariots porte-assiettes garnies

## Caractéristiques générales

- Spécialement conçu pour stocker et fournir un grand nombre d'assiettes dans un très petit espace.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure robuste entièrement soudée.
- Tube au milieu, pour offrir une rigidité maximale et faciliter le transport.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø125 mm, deux (2) avec des freins, avec pare-chocs en caoutchouc non tachant.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité maximale : 100 assiettes.
- Séparation entre niveaux : 60 mm.
- Couvercle hygiénique en plastique (PCP-100) qui protège et maintient le chariot propre, en accessoire.



TTP-100

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
TTP-100	19089286	750x750x1.768	100	-

## Housses chariots porte-assiettes garnies

- Couvercle PVC transparent, épaisseur 200 microns.
- Fermeture zippée.

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PCP-100	19092972	Housse en PVC pour TTP-100	-



PCP-100

## Porte-assiettes murale

- Spécialement conçu pour fournir la vaisselle dans les cuisines professionnelles de moyenne production.
- Fabriqué en acier avec traitement antirouille et finition époxy gris.
- Structure entièrement soudée.
- Petite taille pour un montage mural facile.
- Conception ajustable aux dimensions de l'assiette, jusqu'à un maximum de Ø330 mm.
- Capacité : 14 assiettes.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ ASSIETTES	€
WP-14	19089287	300x250x880	14	-



WP-14

# Chariots de transport

## Socles rouleurs renforcés

- Conçu pour transporter de grosses charges (jusqu'à 300 kg).
- Entièrement en acier inoxydable.
- Quatre (4) roulettes Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (MM)	DIMENSIONS ÉTAGÈRE (MM)	€
TLL-610	19089280	1.070x663x910	1.000x600	-



TLL-610

## Porte-casiers

- Conçu pour stocker et transporter de casiers à vaisselle de 500 x 500 mm.
- Fabriqué entièrement en acier inoxydable.
- Charge maximale de 80 kg.
- Quatre (4) roulettes insonorisants
- Ø125 mm, deux (2) avec freins.
- Pare-chocs en caoutchouc non tachant aux quatre coins.
- Casiers à vaisselle non inclus.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	TYPE	€
TT55-1	19089281	587x587x200	Sans poignée	-
TTH55-1	19089282	587x627x900	Avec poignée	-



TTH55-1

TT55-1

## Housses porte-casiers

MODÈLE	CODE	DESCRIPTION	€
PC55-1	19092971	Housse en PVC pour TT-55-1 et TTH-55-1	-



PC55-1

# Meubles poubelle

- Spécialement conçu pour utilisation en restauration rapide, self-service, buffets, etc.
- Fabriqué en acier inoxydable.
- Rampe pour une élimination facile des déchets à la poubelle.
- Espace pour loger des poubelles (non incluses) de dimensions maximales de 500 mm x 690 mm.
- **Livré monté.**

MODÈLE	CODE	DIMENSIONS (mm)	€
 FF-66	19092964	668x585x1.175	-



FF-66

# Poubelles cylindriques

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- Fond embouti avec rayons sanitaires pour faciliter le nettoyage.
- Quatre (4) roulettes insonorisants Ø50 mm, sans freins.
- A placer sous les tables de travail.

DIMENSIONS (mm)	CAPACITÉ (L)	COMMANDE À MAIN		€	COMMANDE AU PIED		€
		MODÈLE	CODE		MODÈLE	CODE	
 Ø 390x610	50	BSS-50	19095236	-	-	-	-
Ø 460x695	90	BSS-100	19095156	-	BSS-100 P	19095154	-



# Chariots chauds avec contrôle d'humidité



## Caractéristiques générales

- Chaque élément du charriot a été analysé et testé soigneusement afin d'offrir le rendement maximum de température à l'intérieur, en tenant compte des nécessités les plus importantes telles que : facilité d'utilisation, entretien minimum et facilité des tâches de nettoyage.
- Tableau de commandes électronique, intuitif et moderne.
- Parois et porte conçues à double paroi, isolées au polyuréthane de haute densité apportant une grande robustesse et fermeté.
- Glissières embouties monobloc avec des rebords larges garantissant une hygiène maximale.
- Système efficient de production de chaleur composé par une résistance et un ventilateur.
- Réserve d'eau emboutie avec des coins arrondis. La chaleur est produite par une résistance en silicone à haut rendement.
- Système d'humidité avec une régulation de quatre niveaux en fonction des produits à maintenir à l'intérieur. Le système d'humidité peut également s'éteindre et s'annuler totalement, réduisant ainsi la consommation d'énergie.
- La porte, avec une ouverture à 270°, offre aux usagers une liberté maximale de mouvements et de sécurité pendant son utilisation quotidienne, accroissant le bien-être et le confort dans les opérations de travail.
- La contre-porte est totalement lisse sans éléments empêchant la réalisation d'un nettoyage à fond.
- Sans pertes de chaleur. Bourrelet fixé dans le cadre de la structure. Peut être remplacé facilement sans la nécessité d'outils.
- Tout le périmètre est couvert par un pare-chocs, fabriqué avec un matériel résistant et non marquant.
- Roues pivotantes, dont deux munies d'un frein.
- Fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304.
- Système de chaleur conçu pour atteindre la température de travail en un temps très réduit.
- Clavier électronique à membrane et display numérique.
- Fermeture ergonomique avec serrure.
- Design moderne, élégant et très robuste.
- Température de travail 30 °C à 90 °C.
- Réserve de cuves GN 2/1 et GN 1/1 avec une profondeur jusqu'à 65 mm.
- Dotation de grilles ou bacs non inclus.

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 70 mm)	PUISSANCE (W)	€
	CCHF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044546	790x935x1.215	1	10	2.000	-
	CCHF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044549	790x935x1.855	1	20	2.000	-
	CCHF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19044551	1.525x935x1.885	2	40	3.000	-

			CCHF-10 (€)	CCHF-20 (€)	CCHF-40 (€)
Prise anglaise	Cl		0	0	0

# Chariots chauds de maintien en température



CCF-10



CCF-20



CCF-40

## Caractéristiques générales

- Les chariots chauds sont le complément parfait au maintien et au service des repas préparés à l'avance.
- Le service de restauration peut se faire sur assiettes ou dans des bacs Gastronorm positionnés sur chaque niveau.
- Capacités pour 10, 20 ó 40 niveaux GN-2/1 (selon le modèle).
- Séparation entre guides: 60 mm.
- Double paroi en polyuréthane injecté sans CFC avec une densité de 40 kg/m3. Grâce à cette importante isolation, nous évitons les pertes de chaleur et de ce fait obtenons des économies d'énergies significatives.
- Equipés de 4 roulettes insonorisées, Ø 160 mm, dont 2 avec freins, et un pare-chocs résistant et non marquant sur toute la base du chariot.
- Chauffage par résistances et air pulsé.
- Système de poignées pour un déplacement optimal.
- Incorporation d'un bac avec système anti débordement, où l'eau stockée fournit l'humidité nécessaire.
- Thermostat de régulation 0 °C ÷ 90 °C et avec thermomètre extérieur.
- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique lorsque la porte est ouverte à moins de 90°. Ce système de fermeture automatique évite les pertes de chaleur et apporte des économies d'énergies significatives.
- Fermeture à clef.
- Chariots fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304 (18/10).
- Dotation de grilles ou bacs non inclus.
- Tension: 230 V - 1+N - 50/60 Hz.

	MODÈLE	TENSION ET FRÉQUENCE	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 60 mm)	PUISSANCE (W)	€
	CCF-10	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036263	799x876x1.190	1	10	2.000	-
	CCF-20	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036264	799x876x1.640	1	20	2.000	-
	CCF-40	230 V-1+N - 50/60 Hz	19036265	1.489x876x1.640	2	40	3.500	-

			CCF-10 (€)	CCF-20 (€)	CCF-40 (€)
Prise anglaise	Cl		0	0	0

# Chariots réfrigérés



ECFF-20 HC



ECFF-40 HC

## Caractéristiques générales

- Chariots conçus pour compléter ou remplacer l'armoire froide. Idéal pour le maintien et le service des aliments froids préparés.
- Température de travail de +2 °C ÷ +8 °C à 32 °C de température ambiante.
- Contrôle de la température et du dégivrage effectués par un système électronique.
- Le ventilateur de refroidissement est incorporé à l'intérieur de l'armoire.
- Chariots avec double compartiments et isolation en polyuréthane injecté sans CFC avec une densité de 40 kg/m<sup>3</sup>.
- Chariots fabriqués entièrement en acier inoxydable AISI-304 (18/10).
- Charnières équipées d'un mécanisme de fermeture automatique lorsque la porte est ouverte à moins de 90°. Ce système de fermeture automatique évite les pertes de froid.
- Fermeture à clef.
- Equipés de 4 roulettes insonorisées dont 2 avec freins, et un pare-chocs résistant et non marquant sur toute la base du chariot.
- Dotation de grilles GN-2/1 plastifiées (selon le modèle):
  - CFF-20 - 5 unités.
  - CFF-40 - 10 unités.
- Tension: 230 V /1+N / 50 Hz.

MODÈLE	GAS	HZ	CODE	DIMENSIONS (mm)	PORTES	NIVEAUX GN-2/1 (SEPARATION 60mm)	PUISSANCE (W)	CLASSE CLIMAT	GROUPE FROID	€
 ECFF-20 HC	R-290	50	19075905	826x866x1.875	1	17	249	4	Incluido	-
 ECFF-40 HC	R-290	50	19075112	1.516x864x1.775	2	40	332	4	Incluido	-

			ECFF-20 HC (€)	ECFF-40 HC (€)
Prise anglaise	CI		0	0

