

L'ENSEMBLIER DE LA CUISINE

**nosem**<sup>®</sup>

Notre équipe, votre force



# CATALOGUE ÉDITION 2024/25

- GLAÇONS ICEMATIC ● FROID ● FROID DALMEC ● LAVERIE COLGED ● CUISSON BARON
- FOURS PIRON ● FRITEUSES VALENTINE ● REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE ● INOX
- PETITS MATÉRIELS ● SELF SERVICE

**NOUVEAUTÉ**

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUTÉS  
2024/25 VISIBLES PAR UN PICTO **N**



# SE RENOUVELER SANS CESSE POUR ANTICIPER LES BESOINS.



Chères Clientes, chers Clients

Nous sommes heureux de vous présenter notre tout dernier catalogue. **Un témoignage de notre engagement indéfectible envers la qualité, la durabilité, et surtout envers vous chères clientes et chers clients.**

En tant qu'importateur depuis des décennies (création de **NOSEM** : 1968), nous avons bâti notre réputation sur deux piliers essentiels, la capacité de stockage inégalée, et une réactivité en termes de délai de livraison.

Notre entrepôt est véritablement votre trésor abritant une gamme impressionnante de matériels. **Cette richesse de stockage signifie que nous sommes prêts à répondre à vos besoins à tout moment.** Nous comprenons l'importance cruciale de la ponctualité dans votre activité.

Mais notre engagement ne s'arrête pas là. Nous avons toujours sélectionné des équipements dont l'utilisation dure dans le temps. Nous nous engageons plus que jamais, à contribuer pour lutter contre l'obsolescence programmée.

Au cœur de notre mission, il y a vous, nos précieux revendeurs installateurs. Votre satisfaction est notre priorité. Vous êtes au centre de nos préoccupations. Vous pouvez compter sur nous pour répondre à tous vos besoins.

C'est dans ce contexte de « **RÉPONDRE À TOUS VOS BESOINS** » que nous mettons à votre disposition un tout nouveau service :

## Full KITCHEN

### FULL KITCHEN = CONCEPTION DE TOUS VOS PLANS EN 2D, 3D PAR NOTRE ÉQUIPE DE SPÉCIALISTES

Découvrez page 8 tous les avantages de Full Kitchen.

Enfin, nos équipes qu'elles soient commerciales, techniques ou logistiques sont engagées à vous fournir « **LE BON SERVICE** » tout au long de l'année.

Vous trouverez dans cette édition des **NOUVEAUTÉS** comme :

#### • NOSEM DEVIENT LE DISTRIBUTEUR EXCLUSIF DE LA MARQUE PIRON :

Piron est un fabricant Italien de four mixte professionnel. Vous pourrez découvrir une gamme complète allant du four traditionnel, simple et efficace jusqu'au four mixte à injection disposant des dernières technologies.

#### • ICEMATIC : NOUVELLE GÉNÉRATION DE MACHINE À GLAÇONS AVEC L'INNOVATION « MY ICE » :

My Ice est une application qui permet à l'utilisateur de prendre le contrôle de sa machine par le biais d'une application. L'utilisateur pourra régler la taille, la quantité de glaçons souhaitée ainsi que vérifier le bon fonctionnement de sa machine, une révolution dans le monde de la machine à glaçons.



#### • BARON : NOUVELLE GÉNÉRATION DE SUPER FRYTOP & GRILLADE :

La nouvelle plancha permet à l'utilisateur d'avoir une meilleure répartition de chaleur sur l'ensemble de la surface et limite la perte de chaleur grâce à la nouvelle conception de la plaque supérieure. La nouvelle grillade barreaudée est personnalisable, les options permettront à l'utilisateur de cuire avec des pierres de lave ou avec un fumeur.



#### • LAVERIE COLGED : SANITECH :

Colged a lancé une nouvelle gamme de lave-vaisselle et laveuse à capot **SANITECH** qui garantit à l'utilisateur une destruction des bactéries jusqu'à 99,99%, les machines sont dotées de programmes de désinfection spécifiques.

#### • ONGLET FROID :

Nous vous avons sélectionné une nouvelle gamme d'armoire emboutie ainsi que des tables réfrigérées en **CLASSE A** pour les clients utilisateurs qui recherchent de plus en plus des produits moins énergivores. D'autres nouveautés sont également à découvrir tels que notre nouvelle armoire de maturation, des nouveaux soubassements réfrigérés pour la cuisson ainsi qu'une gamme d'arrière de bar avec une finition intérieure en ABS.

**NOUVEAUTÉ**

**ENSEMBLE** travaillons main dans la main pour faire face aux difficultés  
continuons à faire la différence dans notre métier pour être présent aujourd'hui et demain ...

Merci pour votre confiance

**Christine Cottard** - Présidente



nosem®



**CATALOGUE  
INTERACTIF**

**SCANNEZ LE QR CODE**  
POUR TÉLÉCHARGER NOTRE  
CATALOGUE AFIN DE L'AVOIR  
TOUJOURS À PORTÉE DE MAIN.

- ✓ DES PRIX TOUJOURS ACTUALISÉS
- ✓ UNE RECHERCHE AVANCÉE DES PRODUITS
- ✓ LA POSSIBILITÉ DE FAIRE UNE DEMANDE DE DEVIS
- ✓ ET BIEN PLUS ENCORE ...

[WWW.NOSEM.MC](http://WWW.NOSEM.MC)



COPADIC®  
SERVICES



## NOUVEAU SERVICE DE RÉPARATION

### POUR RÉPONDRE À VOS BESOINS

TÉLÉCHARGEZ LE  
FORMULAIRE DE  
**DEMANDE DE  
RÉPARATION**



OU SUR LE SITE :  
[www.groupe-furnotel.com](http://www.groupe-furnotel.com)

#### ✓ VOUS FAIRE GAGNER DU TEMPS :

*Pièces disponibles en stock, délai de réparation court et organisation du transport de l'enlèvement du matériel à sa relivraison n'importe où en France métropolitaine.*

#### ✓ VOUS APPORTER UNE EXPERTISE PROFESSIONNELLE :

**NOTRE ÉQUIPE DE TECHNICIENS QUALIFIÉS** possède une haute capacité à réparer tous nos modèles d'équipements de cuisines professionnelles.

#### ✓ VOUS FAIRE ÉCONOMISER VOS MOYENS :

*En externalisant vos travaux à notre centre de réparation spécialisé, épargnez vos ressources qualifiées, désengorgez votre planning d'interventions, économisez les frais de déplacements lointains, bénéficiez de notre savoir-faire.*

**NOTRE NOUVEAU CENTRE DE RÉPARATION AU SERVICE DE VOS BESOINS**

Tél : 01 75 30 20 60 (puis tapez #2) - Email : [maintenance@copadic.com](mailto:maintenance@copadic.com)

SERVICES TECHNIQUES & PIÈCES DÉTACHÉES DES SOCIÉTÉS :



# CHR DURABLE

**REDONNEZ VIE, CHOISISSEZ LA SECONDE CHANCE :**  
*ÉCOLOGIE, ÉCONOMIE, ÉTHIQUE !*

**CHR DURABLE vous propose des produits  
NEUFS jamais utilisés, mais qui ont subis  
un petit incident de parcours  
durant le transport** (petits coups, rayures...).

*Imparfait à l'extérieur, Neuf à l'intérieur !*



Notre objectif est de proposer des équipements de cuisine **de deuxième vie** qui répondent à vos besoins **tout en respectant votre budget.**

Nous contacter :  
[commercial@chr-durable.fr](mailto:commercial@chr-durable.fr)

**NEUF, JAMAIS UTILISÉ**

**DE - 20% À - 50%**

**ÉCOLOGIQUE**

**SECONDE VIE**

## PROCESSUS DE COMMANDES

Notre site internet CHR durable vous permet de passer vos commandes qui vous seront livrées en 24/48 h.

**Saisissez nos offres rapidement, les quantités pour chaque produit sont limitées !**

[www.chr-durable.fr](http://www.chr-durable.fr)

# CHR DURABLE

## AVANTAGES DES PRODUITS DE DEUXIÈME VIE :

### ÉCONOMIE DE COÛTS :

les produits de deuxième vie sont disponibles à **des prix considérablement plus bas** que les produits neufs, ce qui permet de réaliser d'importantes économies allant de **-20% jusqu'à - 50%**

### QUALITÉ ET DURABILITÉ :

Nos produits de deuxième vie sont **rigoureusement contrôlés** pour garantir leur qualité et leur durabilité. Vous bénéficiez ainsi de matériels fiables à moindre coût.

### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT :

Optez pour des équipements de deuxième vie contribue à réduire la quantité de déchets électroniques et à préserver l'environnement.

*Stop au gaspillage !*

### PROCÉDURE DE SÉLECTION :

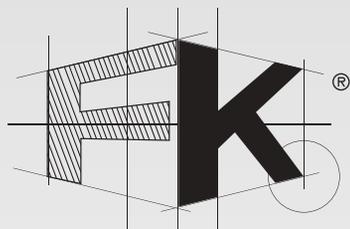
La deuxième vie de nos matériels répond à un cahier des charges précis que nos équipes respectent scrupuleusement et ce, afin de garantir **un usage parfait et efficace du fonctionnement de l'appareil.**

## NOTRE GAMME DE PRODUITS

### UNE OFFRE TRÈS DIVERSIFIÉE AVEC UN CHOIX PERMANENT

Une largeur et une profondeur de gammes seront présentées sur notre site CHR Durable : Froid, chaud, neutre, petits et gros matériels.





Full KITCHEN®

**NOUS SOMMES RAVIS DE VOUS PRÉSENTER UNE NOUVELLE DIMENSION DE NOTRE ENGAGEMENT ENVERS UN SUCCÈS COMMUN : NOTRE TOUTE NOUVELLE ACTIVITÉ FULL KITCHEN**

Cette initiative a pour objectif de vous offrir les meilleurs services pour vous **permettre de transformer un devis, projet, plan en BON DE COMMANDE.**

**UN SERVICE :**



SIMPLE



GRATUIT



CLÉ EN MAIN

**L'ACTIVITÉ FULL KITCHEN REPRÉSENTE UNE EXPANSION AUDACIEUSE DE NOS SERVICES VISANT :**

- ✓ À **vous mettre à disposition** notre Bureau d'études.
- ✓ Vous faire « **GAGNER DU TEMPS** » en transformant vos projets/demandes en devis/plans.

**Que ce soit pour des produits spéciaux & hors catalogues, ou bien des projets :**  
+33 (0)1 75 30 20 13

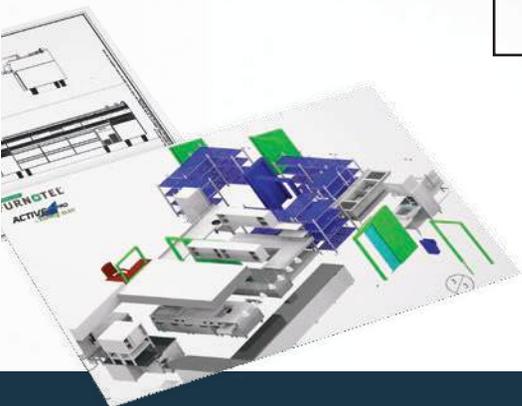
**Produits spéciaux & hors catalogues :**  
[technico.commercial@groupe-furnotel.com](mailto:technico.commercial@groupe-furnotel.com)

**Dossiers & projets nécessitant une étude :**  
[fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:fullkitchen@groupe-furnotel.com)

**Commandes, suivi administratif des projets & produits spéciaux :**  
[commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com)



**VOICI CE QUE VOUS  
POUVEZ ATTENDRE  
DE CE NOUVEAU  
SERVICE**



## CONCEPTION 2D,3D

Notre équipe de conception réalise vos plans.  
Grâce à des logiciels de pointe, nous pouvons créer des plans 2D/3D détaillés avec personnalisation de chaque aspect de votre projet, de la disposition des équipements à l'optimisation de l'espace.

*L'expertise à votre service.*

## CONSEILS TECHNIQUES D'EXPERTS

Nos experts sont à **votre disposition** pour vous fournir **des conseils avisés** sur les spécifications techniques, les normes de sécurité et les meilleures pratiques du métier.

*Des conseils d'experts.*

## SUIVI ADMINISTRATION COMMERCIALE ET LOGISTIQUE COMPLET

Nous sommes déterminés à réaliser du «**CLÉ EN MAIN**» pour chacun des dossiers, de la commande à la livraison.  
Avec **FULL KITCHEN** vous bénéficiez d'un suivi commercial dédié, et d'un contrôle précis de la logistique pour pallier tout aléa.

*Pas de mauvaise surprise.*

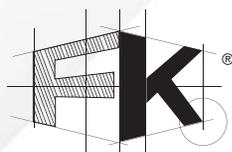
## OFFRE GRATUITE

Notre service Full Kitchen est **ENTIÈREMENT GRATUIT !**  
Nous investissons dans ce service pour vous permettre de répondre à toutes les demandes de vos clients, même les plus complexes et ainsi réaliser de nouvelles affaires et augmenter votre CA.

*Investissement zéro, Satisfaction maximale.*

**Nous sommes convaincus que la mise à votre disposition de notre bureau d'études : Full Kitchen va révolutionner la façon dont vous abordez les projets de cuisine professionnelles.**

Notre expertise, nos innombrables choix de matériels, nos ressources pour simplifier votre travail sont autant d'atouts pour vous convaincre de faire appel à ce nouveau service.



*Full* KITCHEN®

**BIENVENUE DANS L'ÈRE DE LA CUISINE  
PROFESSIONNELLE SIMPLIFIÉE,  
BIENVENUE CHEZ *Full* KITCHEN**

# LE GROUPE FURNOTEL



DEPUIS 1992, LE GROUPE FURNOTEL EST UN DES LEADERS FRANÇAIS DE L'IMPORTATION ET DE LA DISTRIBUTION D'ÉQUIPEMENTS DE CUISINES PROFESSIONNELLES, AINSI QUE DE VITRINES, D'AGENCEMENT DE MAGASINS ET DE COMPTOIRS.

POUR COUVRIR CES DEUX SEGMENTS DE MARCHÉ, LE GROUPE FURNOTEL EST ORGANISÉ EN DEUX DIVISIONS :

- LA DIVISION CHR/COLLECTIVITÉ
- LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS



«tout sous un même toit» > **5 MARQUES**  
**5 CATALOGUES** > LA FORCE PUISSANCE **5**

Pour ces deux divisions, nous sommes aussi en mesure de répondre à toutes demandes spéciales dites « hors-catalogues ».

Nos fournisseurs partenaires sont à notre écoute pour vous donner satisfaction.

**N'HÉSITEZ PAS À CONTACTER :**

POUR LA DIVISION CHR À ATHIS-MONS :

Laetitia Lemoine : [laetitia.lemoine@furnotel.com](mailto:laetitia.lemoine@furnotel.com)

Vincent Montesinos : [technico.commercial@groupe-furnotel.com](mailto:technico.commercial@groupe-furnotel.com)

POUR LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS :

Xavier BOUILLOT : [xavier.bouillot@isotech.fr](mailto:xavier.bouillot@isotech.fr)

**UN CHOIX INCOMPARABLE DE PRODUITS**

**+**

**UNE LARGE GAMME DE PRIX**

**=**

**UNE RÉPONSE À TOUS LES SEGMENTS DE MARCHÉ PRODUITS ET PRIX**

**LA DIVISION CHR/ COLLECTIVITÉ** est portée par 4 marques et leurs catalogues respectifs :



- Laverie • Froid • Machines à glaçons • Cuisson horizontale
- Micro-ondes • Fours • Ventilation • Inox

- Univers snacking • Salamandres • Toasters • Friteuses
- Maintien au chaud • Matériel forain

4 MARQUES = 4 CATALOGUES

**LA DIVISION VITRINES, AGENCEMENT DE MAGASINS ET COMPTOIRS**

EST PORTÉE PAR LA MARQUE  
ET SON CATALOGUE :



- Linéaires de ventes • Meubles arrières • Vitrines murales
- Vitrines prêtes à brancher • Laboratoires de boulangerie
- Comptoirs de bar

1 MARQUE = 1 CATALOGUE

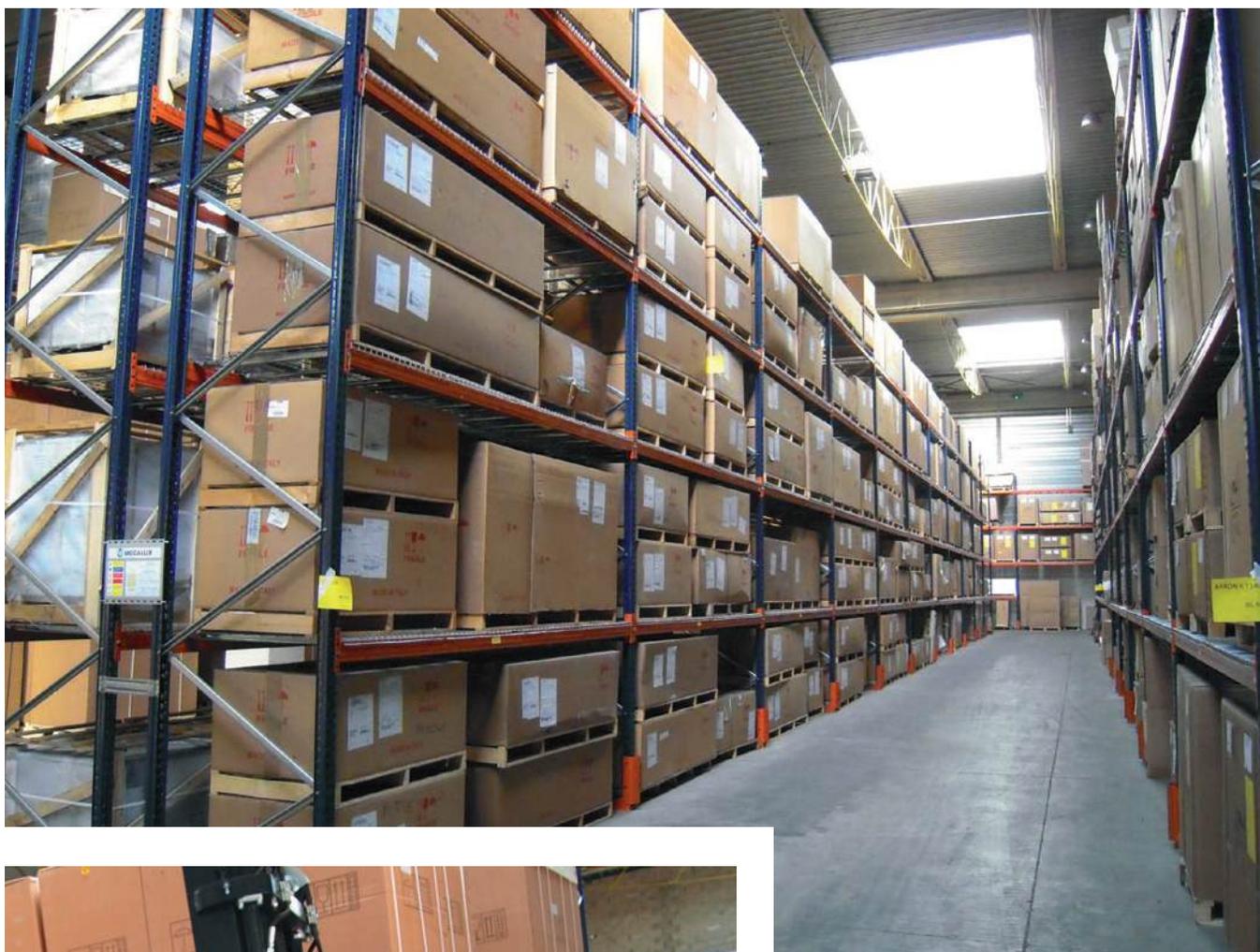
**LA DIVISION SERVICES TECHNIQUES & PIÈCES DÉTACHÉES**

EST PORTÉE PAR LA MARQUE



POUR LES SOCIÉTÉS :





## AVANTAGE NOSEM N°1 : UN STOCK DE 15 000 M<sup>2</sup>

Vous souhaitez faire l'acquisition d'une armoire frigorifique et pouvoir en disposer dans un délai record ?



Notre stock permanent de 15 000 m<sup>2</sup> nous permet de répondre dans les délais les plus brefs à vos besoins, dans tous segments de produits proposés en catalogue.



Choisir **NOSEM**, c'est être assuré d'avoir plus de disponibilité, plus de réactivité et plus de rapidité.



## AVANTAGE NOSEM N° 2 : UNE LOGISTIQUE À TOUTE ÉPREUVE

Nous mettons à votre disposition un service ADV composé d'une équipe expérimentée qui traite plus de 40 000 appels par an.



Nos conseillers sont le relais de notre équipe commerciale. Ils vous conseillent et vous accompagnent, de la prise de commande à la livraison de votre matériel en vos locaux. Notre taux de service pour les expéditions de commandes passées avant 16 h est de près de 100%.



Notre service logistique assure plus de 15 000 préparations de commandes par an.



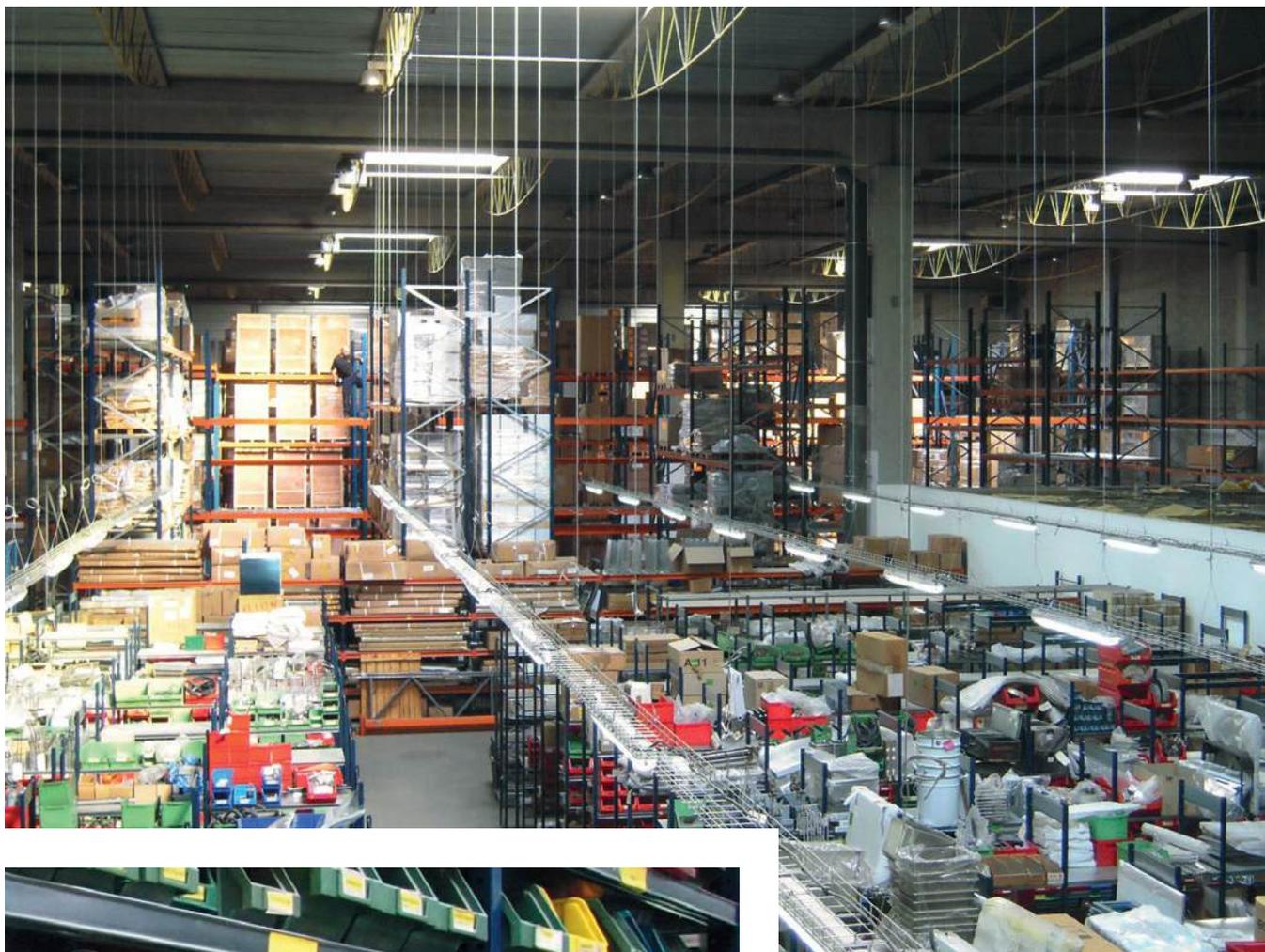


**AVANTAGE NOSEM N°3 :**  
**UNE LIVRAISON  
GRATUITE FRANCE\*  
ENTIÈRE**

\* Uniquement France Metropolitaine

**NOSEM** vous garantit une expédition Franco de port, quel que soit le montant de votre commande, en messagerie ou par affrètement.





## AVANTAGE NOSEM N°4 : UN VRAI SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES / SAV

Nos équipes expérimentées SAV (Pièces Détachées) sont à votre écoute avec une ligne directe pour vous offrir le meilleur service client.

V

Notre important stock nous permet de répondre en temps réel à vos besoins, sans vous faire subir un temps d'attente lié à un manque de pièces.

V

Nous expédions plus de 50 000 pièces détachées par an partout en France.

# AVANTAGE NOSEM N°5 : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

## DIRECTEUR COMMERCIAL



**Eric MANERA**  
06 72 01 83 63  
01 75 30 20 20  
eric.manera@groupe-furnotel.com

## DIRECTRICE DE LA RELATION CLIENTÈLE



**Aurélie JACQUELIN**  
06 80 91 79 67  
01 75 30 20 50  
aurelie.jacquelin@groupe-furnotel.com

## DIRECTEUR DES VENTES



**Sylvain POULY**  
06 86 66 18 26  
sylvain.pouly@groupe-furnotel.com

## DIRECTEUR EXPORT



**Frédéric SARAGON**   
+ 33 (0)6 76 22 55 75  
+ 33 (0)1 75 30 20 40  
Responsable Export / Dom-Tom  
export@sofraca.fr

## VOS 13 DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

### SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 00377 97 98 40 90  
commercial@nosem.mc



**Damien MARCERE**  
07 86 09 46 45  
damien.marcere@groupe-furnotel.com  
75 - 91 - 92 - 94



**Stéphane THOUIN**  
06 08 31 55 77  
stephan.thouin@groupe-furnotel.com  
22 - 29 - 35 - 44 - 50 - 56



**Frédéric NGUYEN-PHUOC**  
06 07 27 15 81  
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com  
36 - 37 - 41 - 49 - 53 - 79 - 85 - 86



**Stéphane CHAMPION**  
06 70 03 77 75  
stephane.champion@groupe-furnotel.com  
14 - 27 - 28 - 45 - 61 - 72 - 76 - 78 - 95



**Florian TRÉBUCHAIRE**  
06 67 05 58 37  
florian.trebuchaire@groupe-furnotel.com  
31 - 32 - 33 - 40 - 47 - 64 - 65



**Benoît VANDAELE**  
06 72 01 83 64  
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com  
02 - 08 - 51 - 59 - 60 - 62 - 80 - 93



**Benjamin POLY**  
06 07 22 80 27  
benjamin.poly@groupe-furnotel.com  
2A - 2B - 09 - 11 - 34 - 46 - 66 - 81 - 82



**Mickael BLEY**  
06 07 68 19 91  
mickael.bley@groupe-furnotel.com  
10 - 21 - 25 - 52 - 54 - 55 - 57 - 71 - 77 - 89



**Angélique LAROMET**  
06 11 74 64 52  
angelique.laromet@groupe-furnotel.com  
12 - 15 - 42 - 43 - 48 - 63 - 69



**Florence KASUBA**  
06 21 83 08 60  
florence.kasuba@groupe-furnotel.com  
39 - 67 - 68 - 70 - 88 - 90



**Frédéric MITZAIKOFF**  
06 72 01 83 58  
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com  
01 - 07 - 13 - 26 - 30 - 38 - 84



**Yann TROUVÉ**  
06 72 01 83 60  
yann.trouve@groupe-furnotel.com  
03 - 16 - 17 - 18 - 19 - 23 - 24 - 58 - 87



**Pascal PLAISANCE**  
06 72 01 83 59  
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com  
04 - 05 - 06 - 73 - 74 - 83 - 98

GLAÇONS  
ICEMATIC  
FROID  
FROID  
DALMEC  
LAVERIE  
COLGED  
CUISSON  
BARON  
FOURS  
PIRON  
FRITEUSES  
VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS  
MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

**Stéphane CHAMPION**  
06 70 03 77 75

**Benoît VANDAELE**  
06 72 01 83 64

**Damien MARCERE**  
07 86 09 46 45

**Stéphan THOUIN**  
06 08 31 55 77

**Mickael BLEY**  
06 07 68 19 91

**Frédéric NGUYEN-PHUOC**  
06 07 27 15 81

**Florence KASUBA**  
06 21 83 08 60

**Yann TROUVÉ**  
06 72 01 83 60

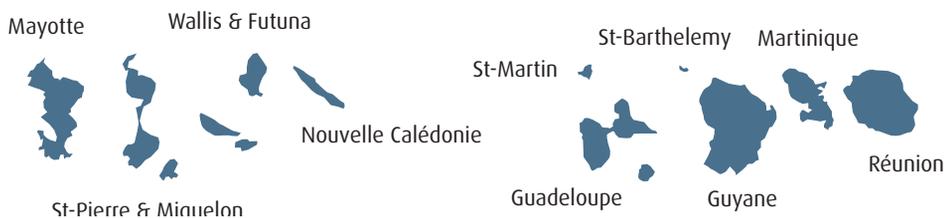
**Pascal PLAISANCE**  
06 72 01 83 59

**Florian TRÉBUCHAIRE**  
06 67 05 58 37

**Frédéric MITZAIKOFF**  
06 72 01 83 58

**Benjamin POLY**  
06 07 22 80 27

**Angélique LAROMET**  
06 11 74 64 52



**Frédéric SARAMON**  
+33 (0)6 76 22 55 75

**SIÈGE SOCIAL**  
Le Thalès A - 1, rue du Gabian  
98000 MONACO  
Accueil : 00 377 97 98 40 90  
[www.nosem.mc](http://www.nosem.mc)  
[commercial@nosem.mc](mailto:commercial@nosem.mc)

**LOGISTIQUE COPADIC**  
21, quai de l'industrie  
91200 ATHIS-MONS  
Accueil : 01 75 30 20 70  
[adv@nosem.com](mailto:adv@nosem.com)

**Full KITCHEN®**  
+33 (0)1 75 30 20 13

**Produits spéciaux & hors catalogues :**  
[technico.commercial@groupe-furnotel.com](mailto:technico.commercial@groupe-furnotel.com)

**Dossiers & projets nécessitant une étude :**  
[fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:fullkitchen@groupe-furnotel.com)

**Commandes, suivi administratif des projets & produits spéciaux :**  
[commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com](mailto:commercial.fullkitchen@groupe-furnotel.com)

**SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES**  
Ligne directe : 01 75 30 20 72  
[pieces.detachees@copadic.com](mailto:pieces.detachees@copadic.com)

**SERVICE TECHNIQUE - SAV**  
Ligne directe : 01 75 30 20 74  
[sav@copadic.com](mailto:sav@copadic.com)

## MACHINES À GLAÇONS ICEMATIC



ICEMATIC  
BE COLD WITH STYLE

**Garantie 2 ans pièces**  
sur toute la gamme ICEMATIC

## CUISSON BARON



b baron

**Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble**  
de la gamme BARON

## FOURS PIRON



PIRON

**Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble**  
de la gamme PIRON

## PETITS MATÉRIELS



MENUMASTER<sup>®</sup>  
Commercial

**Garantie 3 ans pièces**  
sur micro-ondes  
MENUMASTER



SAMSUNG

**Garantie 5 ans pièces**  
sur micro-ondes  
SAMSUNG

## REMISE &amp; MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



moduline

**Garantie 2 ans pièces sur l'ensemble**  
de la gamme Moduline

## FROID



nosem<sup>®</sup>

**Garantie 2 ans pièces** sur l'ensemble  
des tables, armoires, saladettes et cellules

## FROID DALMEC



DALMEC

**Garantie 2 ans pièces** sur l'ensemble des  
tables, armoires, meubles à pizzas et cellules  
DALMEC

## LAVERIE COLGED



COLGED

**Garantie 2 ans pièces**  
sur l'ensemble de la gamme COLGED

## FRITEUSES VALENTINE



Valentine<sup>®</sup>

**Garantie 3 ans pièces**  
sur les friteuses VALENTINE

**AVANTAGE NOSEM N°6 :**  
**DES GARANTIES**  
**EXCLUSIVES**  
**DE 2 À 5 ANS**

*Nous vous proposons en exclusivité des garanties de 2 ans, 3 ans et même 5 ans sur une large sélection de produits de grandes marques.*

V

*Un gage de qualité et de fiabilité qui fait toute la différence !*

V

*Un réel engagement commercial pour vous assurer tranquillité et sérénité sur le long terme.*

## AVANTAGE NOSEM N°7 : DES PARTENAIRES LEADERS DANS LEUR UNIVERS



Laverie - depuis plus de 60 ans

Une marque du groupe EUROTEC

- Une gamme de lave-verres, lave vaisselle, lave-vaisselle à capot, lave-batterie et machines à avancement automatique
- Plus de 60 ans d'existence
- Plus de 1 000 000 de machines produites

**Une expérience et un savoir-faire inégalés.**



Machines à glaçons - depuis 40 ans

ICEMATIC produit plus de 17 500 machines à glaçons par an depuis 1963 un long parcours qui a permis d'affiner la technique de production de tester des technologies innovantes et révolutionnaires pour construire des machines plus performantes et fiables.



Les produits de réfrigération DALMEC représentent l'union parfaite entre design innovant et la haute qualité « MADE IN ITALY ».

Plus de 20 ans d'expérience qui a permis de réaliser une gamme complète de produits de réfrigération (armoires réfrigérées, tables réfrigérées et cellules de refroidissement rapide) qui répondent exactement aux caractéristiques et aux standards de qualité recherchés par les clients.



PIRON a choisi de ne pas faire de compromis, la qualité avant tout ! Garantissant une qualité élevée et des gammes de fours pouvant satisfaire toutes les exigences de cuissons. Guidés par l'expérience de ceux qui travaillent chaque jour en cuisine, PIRON crée des fours en mesure d'accompagner le professionnalisme des grands chefs, exaltant ainsi leur créativité et leur talent.



Cuisson - depuis 20 ans

Une marque du groupe ALI GROUP l'une des entreprises leaders dans le domaine de la cuisson professionnelle.

Depuis 1995, BARON répond aux demandes les plus exigeantes de la restauration professionnelle.



Micro-ondes - depuis 40 ans

Gamme de fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 3 500 W restitués).

Plus de 40 années d'expérience dans le domaine des fours à micro-ondes et leader du marché des fours à micro-ondes commerciaux dans plusieurs pays. Détenteur d'un brevet sur la rotation de l'antenne du magnétron.



Micro-ondes - depuis 30 ans

Fours micro-ondes professionnels (de 1 000 à 1 900 W restitués, commandes mécaniques ou digitales, ...)

Leader mondial de la fabrication électronique grâce à des produits et des services fiables et innovants, à une force d'innovation et une volonté de découverte permanente.



Friteuses - depuis 70 ans

Gamme de friteuses électriques haut rendement. Depuis 1947, la compétence et la performance d'une entreprise familiale. Un développement et une fabrication 100 % "swiss made".



moduline

Fours et chariots RMT - depuis 30 ans

Gamme de fours et de chariots de remise et maintien en température.

Depuis 1989 fabricant à succès sur le marché italien, européen et mondial des équipements professionnels pour la cuisine et la restauration.

## UNE SOLUTION GRATUITE DE RECYCLAGE FINANÇÉE PAR 194 PRODUCTEURS ADHÉRENTS

Dans une démarche de préservation de notre environnement et du recyclage des déchets, NOSEM est partenaire "ECOLOGIC", une structure agréée pour la gestion des DEEE et des DEA ménagers et professionnels.

En tant que producteur adhérent éco-responsable NOSEM finance la prise en charge et le traitement des équipements électriques et électroniques en fin de vie.

## AVANTAGE NOSEM N°8 : UN ACTEUR ÉCONOMIQUE ÉCO-RESPONSABLE

### UNE RÉPONSE AGRÉÉE POUR LE RECYCLAGE DES DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Nous confions à cet organisme les produits en fin de vie pour qu'ils ne finissent pas en décharge, mais au contraire retrouvent une deuxième vie.

Les produits électriques et électroniques sont ainsi collectés, transportés et regroupés sur un site spécialisé pour être soit reconditionnés et réutilisés, soit dépollués, recyclés et revalorisés.

Une démarche citoyenne qui s'inscrit dans le respect des principes de développement durable.

La collecte pour la reprise de vos équipements électriques en fin de vie est gratuite dans les conditions suivantes :

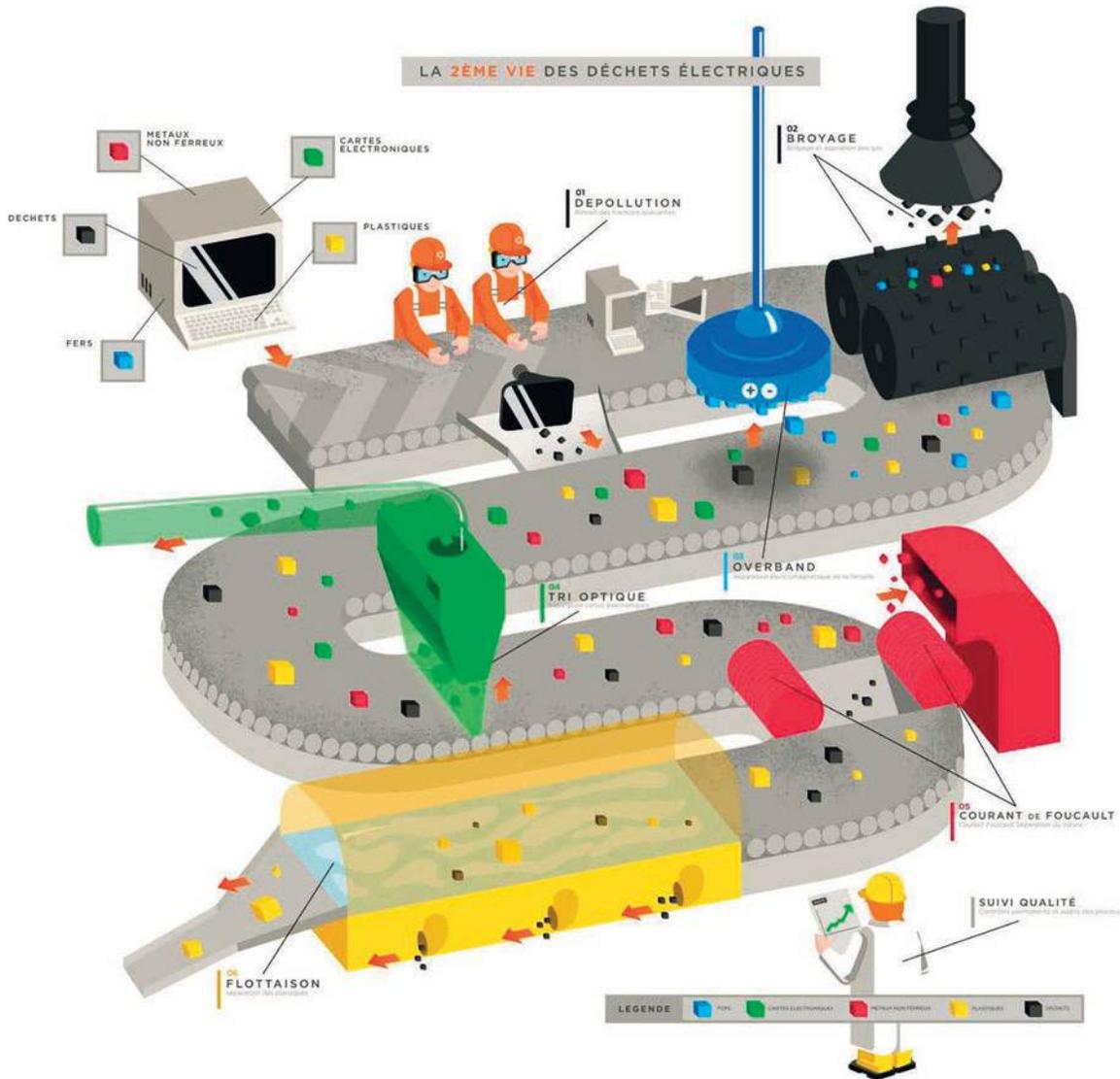
- 1 Au-delà de 500 kg de matériel, collecte sur votre site
- 2 Moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport

Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

ou contactez le 01 30 57 79 14.



ALORS, PARTICIPONS ENSEMBLE  
À L'AVENIR DE NOTRE PLANÈTE.  
**RECYCLONS !**



## LE PRINCIPE DU TRI SÉLECTIF AVANT RECYCLAGE

Les différents composants de l'équipement, à savoir les éléments ferreux, les métaux non ferreux, les matières plastiques, les cartes électroniques et les autres déchets, sont triés selon un processus complexe utilisant plusieurs techniques, avant de rejoindre le circuit de recyclage.

**VALO RESTO PRO**

En partenariat avec **EcoLogic** Eco-organisme agréé par l'Etat pour la collecte et le recyclage des DEEE\*

\*Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques  
Code de l'Environnement (Art. R543.172 à R543.206-6)

Pour éliminer vos équipements : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou +33 (0)1 30 57 79 14

Pour en savoir plus sur notre démarche environnementale :  
[www.ecologic-france.fr](http://www.ecologic-france.fr) ou [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com)

# L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE DES ARMOIRES FRIGORIFIQUES

## Vers une réduction de la consommation énergétique

Afin de réduire l'impact énergétique des armoires frigorifiques professionnelles, la commission Européenne a adopté des dispositions en matière d'étiquetage et d'informations relatives aux produits frigorifiques professionnels (Directive 2010/30/UE).

Ces dispositions ont pour objectif d'inciter les fabricants à mettre sur le marché des produits plus performants, moins énergivores et moins polluants et d'encourager les utilisateurs finaux à privilégier des produits économes en énergie.

Face à cette évolution, NOSEM accompagne ses fabricants, afin de faire évoluer les produits vers des classes énergétiques plus performantes et ce dans un objectif commun : vous accompagner pour mieux convaincre vos clients de l'intérêt à choisir des solutions nouvelles, plus éco-performantes.

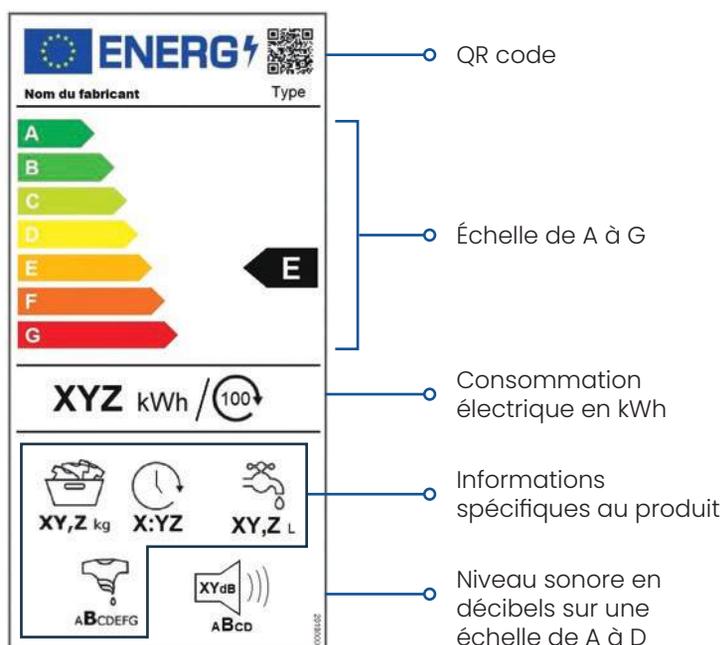
## Équipements concernés

Cette réglementation s'applique actuellement aux matériels de laboratoire (tables, armoires et tours réfrigérés) et devrait progressivement s'étendre à l'ensemble des produits frigorifiques professionnels.



## UNE ÉTIQUETTE ÉNERGÉTIQUE, COMPORTE OBLIGATOIREMENT LES INFORMATIONS SUIVANTES :

- ✓ Le nom du fournisseur ou la marque commerciale du produit.
- ✓ La référence du modèle.
- ✓ La classe énergie, qui est simplement la note accordée (de A à G).
- ✓ La consommation d'énergie annuelle en kWh.
- ✓ Le niveau de bruit de l'appareil en décibels afin d'évaluer le confort d'utilisation de ce dernier.



## UNE INFORMATION CLAIRE ET ACCESSIBLE

- 1 Le **QR code** est désormais apposé dessus permettant aux consommateurs d'accéder à une base de données plus poussée sur le produit. Les informations présentées ne sont pas à caractère commercial.
- 2 **Nouveau système de classement** qui reprend la toute première échelle allant de A (soit les équipements les moins énergivores) à G (les équipements qui consomment le plus).
- 3 **La consommation d'énergie** en kilowattheure des produits est présentée plus clairement au centre de l'étiquette.
- 4 Informations spécifiques du produit animées avec des pictogrammes.
- 5 Le niveau de bruit de l'appareil en décibels.



### 1 CHOISIR LE MODÈLE ADAPTÉ À VOS BESOINS ET À LA LÉGISLATION

Comment optimiser mon laboratoire ? Quelle est la gamme de cuisson modulaire qui correspond le mieux à mes besoins ? Réfrigération par froid statique ou par froid ventilé... autant de questions essentielles pour choisir la meilleure solution.

N'hésitez pas à contacter notre service commercial ou votre délégué régional pour affiner les options techniques.

Il est aussi impératif de tenir compte de la législation en vigueur, en particulier le diagnostic de performance énergétique du matériel de laboratoire (page 22).

### 2 COMMANDER SON MATÉRIEL

Vos ordres de commandes sont suivis par un accusé de commande.

Veillez à vérifier qu'il est conforme à vos instructions (référence produit, désignation, options, quantité).

En cas d'erreur, merci de nous en avvertir dès que possible pour que nous puissions apporter le correctif nécessaire et vous le faire parvenir.

### 3 PAYER SON MATÉRIEL

Dans certains cas particuliers (montant supérieur à 10 000 € TTC), un acompte de 30% du TTC sera demandé. Le matériel sera mis en fabrication à réception de cet acompte.

NOSEM se réserve la pleine propriété des marchandises jusqu'à leur paiement intégral.

### 4 RÉCEPTIONNER SON MATÉRIEL

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sans engagement. Un retard dans la livraison ne peut en aucun cas justifier une annulation de commande.

A réception et en présence du TRANSPORTEUR, veillez à contrôler le nombre de colis, l'état des colis, l'état du matériel à l'intérieur des colis, et enfin la conformité du matériel.

Si la livraison est conforme, datez, signez, écrivez en caractères lisibles le nom du signataire et apposez le cachet de l'entreprise sur le bon de livraison.

Si la livraison n'est pas conforme, mentionnez, AVEC PRÉCISION SUR LE BON DE LIVRAISON, les manquants ou dégâts constatés, confirmez sous 48 heures par lettre recommandée au transporteur, adressez-nous un double pour vous faire parvenir les pièces manquantes ou à échanger et relancez le transporteur sans tarder pour organiser une éventuelle expertise.

**Attention :** les mentions «sous réserve de déballage» ou «emballage intact» dégagent le transporteur et le fournisseur de toute responsabilité.

Pour toute précision complémentaire, consultez nos conditions générales de vente, page 470.

## 32 | GLAÇONS ICEMATIC



ICEMATIC

### 42 - SÉRIE C - MACHINE À ASPERSION

Glaçons pleins avec réserve **N**

### 44 - SÉRIE K - MACHINE À PALETTES

Glaçons creux avec réserve **N**

### 46 - SÉRIE M - GRANDE CAPACITÉ

Glaçons pleins sans réserve **N**

### 48 - SÉRIE B & SF MOYENNE & GRANDE CAPACITÉ

Glace paillette avec & sans réserve **N**

### 50 - SÉRIE G

Glaçons nuggets **N**

### 51 - SÉRIE A

Glaçons à écailles **N**

### 52 - SÉRIE T - DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE GLAÇONS

Glaçons pleins gourmet **N**

### 53 - SÉRIE T - DISTRIBUTEUR DE GLACE SUR TABLE

Petits glaçons nuggets **N**

### 54 - SÉRIE MG COFFRES DE STOCKAGE POUR MACHINES SANS RÉSERVE **N**

ICEMATIC

## 56 | FROID



nosem®

### DESSERTES SNACK

#### 58 - PROF. 600 MM

Positives

### TABLES GASTRO GN 1/1

#### 59 - PROF. 700 MM

Positives

#### 61 - PROF. 700 MM

Négatives

#### 62 - PROF. 700 MM

traversante

Positives **N**

### TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1

BI-TEMPÉRATURE

#### 63 - PROF. 700 MM

Bi-température

### MINI SALADETTE

MINI TABLE GN 1/1

#### 64 - PROF. 700 MM

Positives

### MINI TABLE À PIZZA GN 1/1

#### 66 - PROF. 700 MM

Positives

### VITRINES POUR TABLE À PIZZA

#### 68 - STRUCTURES VITRÉES

Positives

### TABLES À PIZZA

#### 69 - PROF. 800 MM

DESSUS GRANIT

Positives

### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

#### 70 - PROF. 700 MM

Avec tiroirs - Positives

#### 71 - PROF. 700 MM

Avec tiroirs - Négatives

### SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

#### 72 - PROF. 630 MM

Avec portes & tiroirs

Positives

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

#### 73 - A201 - 200 LITRES

Positives & négatives

#### 74 - A401 - 400 LITRES

Positives

#### 75 - A401 - 400 LITRES

Négatives

#### 76 - A501 - 520 LITRES

Avec paniers - Négative

#### 77 - AP501 - 600 X 400 - 520 L

Positive

#### 78 - A601 - GN 2/1 - 600 LITRES

Positives

#### 79 - A601 - GN 2/1 - 600 LITRES

Négatives

#### 80 - A701/A1401 - GN 2/1

700 L/1400 L

Positives

#### 81 - A701/A1401 - GN 2/1

700 L/1400 L

Négatives

#### 82 - AGE600/AGE1200

600 L/1200 L

Positives & négatives

#### 83 - AGE600 - 600 L - EMBOUTIES

Positive & négative **N**

### ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS GN 1/1

#### 84 - PROF. 620 MM - 400 L

Positive

## 56 | FROID



**nosem**

### ARMOIRE DE MATURATION

85 - 720 LITRES

Positif **N**

### CELLULES DE REFRIGDISSEMENT

87 - TOUCH CONTROL - GN 1/1  
ET 600 X 400 - De 3 à 20 niveaux

88 - 3 NIVEAUX GN 2/3

### FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

89 - RACCORDEMENT SUR RÉSEAU

### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

90 - INTÉRIEUR INOX

2, 3 OU 4 PORTES

Portes pleines & vitrées

Positifs

### ARRIÈRE-BARS

92 - 2, 3 OU 4 PORTES

BATTANTES / COULISSANTES

Positifs **N**

### CAVES À VINS

93 - 42 & 130 BOUTEILLES **N**

### CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

94 - SYSTÈME ET ÉQUIPEMENTS

99 - ISOLATION 80 MM POUR  
CHAMBRES FROIDES

Positives

99 - ISOLATION 100 MM POUR  
CHAMBRES FROIDES

Négatives

### GROUPES FRIGORIFIQUES POUR CHAMBRES FROIDES

96 - UNITÉ DE REFRIGDISSEMENT

PRÉ-ASSEMBLÉE

Groupes positifs

Groupes négatifs

100 - MONOBLOCS À  
CHEVAUCHEMENT

Groupes positifs

Groupes négatifs

101 - SYSTÈME SPLIT

Groupes positifs

Groupes négatifs

### RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

97 - STRUCTURE ALUMINIUM  
4 NIVEAUX

Rayonnages linéaire, en L et U

## 102 | FROID DALMEC



**DALMEC**

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 L et 1200 L

104 - POSITIVES & NÉGATIVES

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

700 L et 1400 L - GASTRO GN 2/1

106 - POSITIVES & NÉGATIVES

### ARMOIRES À POISSONS

700 L et 1400 L - GN 2/1

108 - POSITIVES

Avec groupe

### ARMOIRES À VIANDES

700 L ET 1400 L - GN 2/1

110 - POSITIVES

Avec groupe

### ARMOIRES PÂTISSIÈRES

700 L et 1400 L - 600 x 400

112 - POSITIVES & NÉGATIVES

### ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE

1400 L - GN 2/1

114 - AVEC GROUPE OU SANS GROUPE

### ARMOIRES DÉMONTABLES

1400 L - 1000 X 1000

116 - POSITIVES OU NÉGATIVES

### ARMOIRES À CHARIOTS

1900 L ET 2000 L

118 - POSITIVES 0/+10°C

TABLES RÉFRIGÉRÉES 430 X 325  
PROF. 600 MM

120 - POSITIVES & NÉGATIVES

TABLES VITRÉES 430 X 325  
PROF. 600 MM

122 - POSITIVES (0/+10°C)

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1  
PROF. 700 MM

124 - POSITIVES & NÉGATIVES

TABLES VITRÉES GN 1/1  
PROF. 700 MM

126 - POSITIVES (0/+10°C)

TABLES RÉFRIGÉRÉES 600 X 400  
PROF. 800 MM

128 - POSITIVES & NÉGATIVES

TABLES SNACK 600 X 400  
PROF. 800 MM

130 - POSITIVES

SALADETTES GN 1/1  
PROF. 700 MM

**DALMEC**

## 102 FROID DALMEC



### 132 - POSITIVES

**TABLES À PIZZA  
PROF 700 & 800 MM  
- GN 1/1 OU 600 X 400**

### 134 - POSITIVES

**CELLULES DE REFRIGÉRISEMENT MIXTES**

**136 - Cellules de refroidissement  
et de congélation**



## 138 LAVERIE COLGED



### LAVERIE COLGED / TECHNOLOGIE

**140 - LES SYSTÈMES BREVETÉS COLGED**

**141 - COMMANDES ÉLECTRONIQUES**

**142 - SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES**

### GAMME SANITECH

**146 - Présentation de la gamme**

**148 - GAMME SANITECH**

*Lave-vaisselle frontal*

**149 - GAMME SANITECH**

*Lave-vaisselle à capot*

### PACK TOUT EN 1

**150 - LAVE-VERRES + OSMOSEUR  
+ 3 PANIERS**

### LAVE-VERRES

**152 - TABLEAU COMPARATIF PAR  
GAMME**

**154 - GAMME STEELTECH**

*Casier 350 X 350*

*Casier 390 X 390*

*Casier 450 X 450*

**157 - GAMME STARTECH**

*Casier 400 X 400*

**158 - GAMME NEOTECH**

*Casier 400 X 400*

*Casier 500 x 500*

**160 - GAMME TOPTECH**

*Casier 400 X 400*

*Casier 500 X 500*

### LAVE-VAISSELLE

**162 - TABLEAU COMPARATIF PAR  
GAMMES**

**164 - GAMME STEELTECH**

*Casier 500 x 500*

**166 - GAMME STARTECH**

*Casier 500 x 500*

**168 - GAMME NEOTECH**

*Casier 500 x 500*

**171 - GAMME TOPTECH**

*Casier 500 X 500*

**LAVE-VAISSELLE À CAPOT  
CASIERS 500 X 500**

**172 - TABLEAU COMPARATIF PAR  
GAMMES**

**174 - GAMME STEELTECH**

**175 - GAMME STARTECH**

**176 - GAMME NEOTECH**

**180 - GAMME TOPTECH**

**LAVE-VAISSELLE À CAPOT  
CASIERS 600 X 500**

**184 - GAMME NEOTECH**

**186 - GAMME TOPTECH**

**190 - TABLES POUR LAVE-VAISSELLE  
À CAPOT**

*Tables lisses*

*Tables avec bac*

### LAVE BATTERIES À GRANULES

**192 - GR900**

**194 - GR900TR . GR1000TR**

*Avec condenseur récupérateur*

### LAVE-USTENSILES

**196 - GAMME NEOTECH**

*Casier 600 X 500*

*Casier 560 X 630*

**198 - GAMME TOPTECH**

*Casier 600 x 500*

*Casier 560 x 630*

*Casier 700 x 700*

*Casier 700 x 1320*

*Avec condenseur de buée*

**LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT  
AUTOMATIQUE**

**203 - SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES  
DES GAMMES**

**207 - Gamme ISYTECH**

**213 - Gamme PROTECH**

**216 - Gamme TOPTECH**

## 138 LAVERIE COLGED



**227 - ENVIRONNEMENT LAVERIE**  
**TABLES AVEC BAC / TVO**  
**TABLES DE JONCTION AVEC BAC**  
**TABLES D'ENTRÉE OU DE SORTIE LISSES**  
**TABLES À ROULEAUX / TABLES D'ANGLE**  
**ÉTAGÈRES MURALES**

### ADOUCCISSEURS D'EAU

**230 - 7, 12 & 18 LITRES**  
*Programmeur électronique*

**231 - 20/25 & 34/58 LITRES KINETICO**  
*Fonctionnement automatique sans électricité*

### CASIERS DE LAVAGE

**232 - CASIERS POUR LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE** **N**

### ROBINETTERIE

**236 - ROBINETS - DOUCHETTES - MÉLANGEURS**

## 238 CUISSON BARON



### GAMME 650

**242 - FEUX GAZ TOPS ET FOURNEAUX**  
**243 - TOPS & FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES**  
**244 - PLAQUE VITROCÉRAMIQUES**  
**245 - PLAQUES À INDUCTION**  
**246 - GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**248 - GRILLADES PIERRES DE LAVE GAZ**  
**249 - GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES**  
**250 - FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**251 - BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES & CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES**  
**252 - ÉLÉMENTS NEUTRES**  
**253 - SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & PIÈTEMENTS**  
**254 - SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS** **N**

### GAMME QUEEN 700

**258 - TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU**  
**259 - WOKS 1 FEU ET 2 FEUX**  
**260 - FOURNEAUX GAZ SUR FOURS**  
**262 - TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES**  
**266 - PLAQUES À INDUCTION** **N**  
**267 - TOPS NEUTRES ET BAINS-MARIE**  
**268 - PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES** **N**  
**270 - SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE) & GRILLADES ÉLECTRIQUES** **N**  
**272 - GRILLADES ÉLECTRIQUES** **N**  
**274 - CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**275 - FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**276 - CHAUFFE FRITES**

**277 - MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**278 - SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**279 - SAUTEUSE MULTIFONCTION** **N**  
**280 - SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS** **N**  
**281 - SOUBASSEMENTS FOURS**  
**282 - SOUBASSEMENTS NEUTRES**  
**284 - ACCESSOIRES ET OPTIONS**

### GAMME QUEEN 900

**288 - ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU**  
**290 - FOURNEAUX GAZ SUR FOURS**  
**292 - FOURNEAUX COUP DE FEU GAZ**  
**294 - DÉTAILS ET OPTIONS FEUX VIFS**  
**295 - TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES**  
**296 - PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION** **N**  
**297 - TOPS NEUTRES & BAINS-MARIE**  
**298 - PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**300 - SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE) & GRILLADES ÉLECTRIQUES** **N**  
**302 - GRILLADES ÉLECTRIQUES** **N**  
**303 - CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**304 - FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES**  
**306 - FRITEUSES EVO MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES** **N**  
**308 - MARMITES RONDES**  
**310 - SAUTEUSES BASCULANTES**  
**311 - SAUTEUSES MULTIFONCTION** **N**  
**312 - SOUBASSEMENTS FOURS GN 2/1**  
**313 - SOUBASSEMENTS NEUTRES**  
**315 - ACCESSOIRES ET OPTIONS**

## 238 | CUISSON BARON



### GAMME QUEEN 1100

- 320 - FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ**
- 322 - PLAQUES COUP DE FEU GAZ**
- 323 - PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE**
- 324 - PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION**
- 325 - PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUE**
- 326 - BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES**
- 327 - ÉLÉMENTS NEUTRES, TOPS ET MONOBLOCS**

**328 - PLANCHAS GAZ - TOPS OU MONOBLOCS**

**330 - PLANCHAS ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS**

**332 - CUISEURS À PÂTES**

**333 - FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES**

**334 - SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & ACCESSOIRES**

**335 - BARRES DE DRESSAGE & ÉTAGÈRES**

## 336 | FOURS PIRON

**NOUVEAUTÉ**



**PIRON**

**338 - PRÉSENTATION DES GAMMES COLOMBO - VESPUCCI - GALILEI**

### FOURS MIXTES

**GAMME COLOMBO** **N**

**342 - PRÉSENTATION DE LA GAMME**

**344 - FOURS MIXTES**

*Écran tactile capacitif 7"*  
*De 4 à 20 niveaux*

**GAMME VESPUCCI WASH** **N**

**346 - PRÉSENTATION DE LA GAMME**

**348 - FOURS MIXTES**

*Contrôle numérique*  
*De 4 à 10 niveaux*

### FOURS COMBINÉ

**GAMME GALILEI** **N**

**350 - PRÉSENTATION DE LA GAMME**

**352 - FOURS COMBINÉ**

*CONTRÔLE MANUELLE*  
*DE 4 À 10 NIVEAUX*



**PIRON**

## 354 | FRITEUSES VALENTINE



### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

**356 - PRÉSENTATION FRITEUSES À HAUT RENDEMENT**

**358 - FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER**  
*Série TF*

**360 - FRITEUSES À HAUT RENDEMENT À COMMANDES MÉCANIQUES**  
*Série EVO*

**362 - FRITEUSES À HAUT RENDEMENT À COMMANDES ÉLECTRONIQUES**  
*Série EVO*

**364 - CHAUFFE FRITES**  
*Série EVO*

**CUISEURS À PÂTES LIGURIA**

**365 - CUISEURS À PÂTES LIGURIA**

**Valentine**

## 366 | REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

- SÉRIE RRS

**369** - 4, 6 ET 9 NIVEAUX GN 2/3  
- 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1  
- 10 ET 12 NIVEAUX GN 2/1

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

- SÉRIE RRO

**372** - 6, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

**373** - 7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1

**374** - OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR GN 1/1, GN 2/1 OU 600 X 400

### CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT

**377** - 6, 10 ET 16 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

**378** - 10 ET 16 NIVEAUX GN 2/1



### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1

- SÉRIES HSH / HSW

**380** - ARMOIRES POUR 3 ET 5 BACS GN 1/1  
- ARMOIRE POUR 5 BACS GN 2/1 OU 10 BACS GN 1/1

**380** - TIROIRS POUR 1, 2 ET 3 BACS GN 1/1 **N**

**381** - OPTIONS CHASSIS À ROULETTES

### CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1 - SÉRIE HHT

**383** - CHARIOTS DE 8 BACS GN 1/1 À 16 BACS GN 2/1 OU 32 BACS GN 1/1



moduline



### FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE

- SÉRIES CSC / CSD / CHC

**385** - FOURS À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**387** - FOURS À ÉCRAN TACTILE AVEC PROGRAMMATEUR



### FOUR POUR CUISSON VAPEUR À PRESSION

SÉRIE CVE

**389** - CUISEUR À VAPEUR 3 NIVEAUX GN 1/1



moduline

## 390 | INOX



nosem®

### TABLES

#### 392 - TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

Profondeur 600 et 700 mm

#### 394 - TABLES DU CHEF ADOSSÉES

Profondeur 700 mm

### MEUBLES DE RANGEMENT

#### 395 - MEUBLES DE RANGEMENT CENTRAUX OU ADOSSÉS

### MEUBLES CHAUDS

#### 396 - MEUBLES DE RANGEMENT CENTRAUX OU ADOSSÉS

### PLONGES

#### 397 - PLONGES 1 OU 2 BACS

#### 398 - PLONGES LAVERIE

#### 399 - TABLES LAVERIE

- Accroche universel **N**

#### 400 - PLONGES PÂTISSIÈRES

### ARMOIRES

#### 401 - ARMOIRES HAUTES

Profondeur 500 mm

#### 401 - ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN

Hauteur 600 mm



390 | INOX

## PLACARDS MURAUX

### 401 - PLACARDS MURAUX

Profondeur 400 mm

### ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER **N**

### 402 - 1, 2 OU 3 NIVEAUX

Profondeur 300 ou 400 mm **N**

## ÉTAGÈRES MURALES

### 403 - ÉTAGÈRES PLEINES

### 403 - ÉTAGÈRES BARREAUDÉES

### 403 - ACCESSOIRES DE FIXATION

## GRILLES ET BACS

### 404 - GRILLES INOX - PLÂTERIE POUR FOURS

### BACS INOX - DIMENSIONS GASTRONORMES

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

### 405 - LAVE-MAINS AVEC DOSSERET

## ACIER INOX - ARMOIRE À STÉRILISER - POSTE DE LAVAGE DES SOLS

### 406 - POUBELLE MOBILE INOX - SUPPORT INOX SACS POUBELLES

### - DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES - CHARIOT PORTE CASIERS

### 407 - CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400 - CHARIOTS PORTE ASSIETTES CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES - CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

## RAYONNAGES

### 408 - ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

## SUPPORT INOX POUR FOURS

### 410 - 2 X 5 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 **N**

## 412 | PETITS MATÉRIELS



## FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

### 414 - SEMI PROFESSIONNEL CAFÉTÉRIA

900 W restitués

### 414 - SEMI PROFESSIONNEL À MINUTEUR

900 W restitués



### 416 - FOURS MICRO-ONDES 1 MAGNÉTRON

1050 W restitués

### 417 - FOURS MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS

1850 W restitués



## SALAMANDRES

### 424 - ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE

### 424 - ÉLECTRIQUES FERMÉES, GAZ, RAMPES CHAUFFANTES



## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

### 415 - FOURS MICRO-ONDES 1 MAGNÉTRON

1000 W RESTITUÉS

### 419 - FOURS MICRO-ONDES 1 MAGNÉTRON

1100 W RESTITUÉS

### 420 - FOURS MICRO-ONDES 2 MAGNÉTRONS

1400 W, 1800 W ET 2100 W RESTITUÉS

### 421 - FOURS MICRO-ONDES GN 1/1 4 MAGNÉTRONS

2100 W ET 3500 W RESTITUÉS

### 422 - FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES / CONVECTION SÉRIE JET

Micro-ondes 1400 W et 1900 W Convection 2700 W

### 423 - FOURS COMBINÉS MICRO-ONDES / CONVECTION SÉRIE MRX

Micro-ondes 1000 W Convection 3000 W



## 426 | SELF-SERVICE



**nosem**

- 431 - ÉLÉMENTS NEUTRES DROITS
- 431 - ÉLÉMENTS NEUTRES D'ANGLE
- 432 - MEUBLES CAISSE
- 434 - ÉLÉMENTS CHAUDS
- 435 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS
- 436 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ
- 437 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE
- 438 - ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION
- 439 - ÉTAGÈRES EN SUPERSTRUCTURE
- 440 - ACCESSOIRES ET OPTIONS
- 442 - NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT
- 444 - NUANCIER POLYREY®



**nosem**

## 446 | PIZZAGROUP

**NOUVEAUTÉ**



**PIZZAGROUP**

### 450 - TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

#### FOURS À PIZZA **N**

**452 - FOURS ÉLECTRIQUES COMMANDES MÉCANIQUES**  
Gamme ENTRY MAX

**454 - FOURS ÉLECTRIQUES COMMANDES MÉCANIQUES**  
Gamme PYRALIS

**456 - FOURS ÉLECTRIQUES COMMANDES DIGITALES**  
Gamme PYRALIS

**458 - FOURS GAZ COMMANDES MÉCANIQUES**  
Gamme FLAME

**464 - FOURS ÉLECTRIQUES COMMANDES TACTILES**  
Gamme 550

#### TUNNELS **N**

**460 - TUNNEL STATIQUE COMPACT COMMANDES DIGITALES**  
Gamme FLASH

**461 - TUNNEL STATIQUE COMMANDES MÉCANIQUES**  
Gamme TUNNEL STATIC

**462 - TUNNELS - ÉCRAN TACTILE**  
Gamme VENTILÉ

#### PÉTRINS **N**

**465 - PÉTRINS** - Gamme PÉTRINS

#### BATTEURS **N**

**466 - BATTEURS**

#### DIVISEUSES/BOULEUSES **N**

**467 - DIVISEUSES/BOULEUSES**

#### LAMINOIRS **N**

**468 - LAMINOIRS**

#### PRESSES À PIZZA **N**

**469 - PRESSES À PIZZA**



**PIZZAGROUP**

**NOUVEAUTÉ**

## GLAÇONS ICEMATIC

### 42 - SÉRIE C - MACHINE À ASPERSION **N**

*Glaçons pleins avec réserve*

### 44 - SÉRIE K - MACHINE À PALETTES **N**

*Glaçons creux avec réserve*

### 46 - SÉRIE M - GRANDE CAPACITÉ **N**

*Glaçons pleins sans réserve*

### 48 - SÉRIE B & SF - MOYENNE & GRANDE CAPACITÉ **N**

*Glace paillette avec & sans réserve*

### 50 - SÉRIE G **N**

*Glaçons nuggets*

### 51 - SÉRIE A **N**

*Glaçons à écailles*

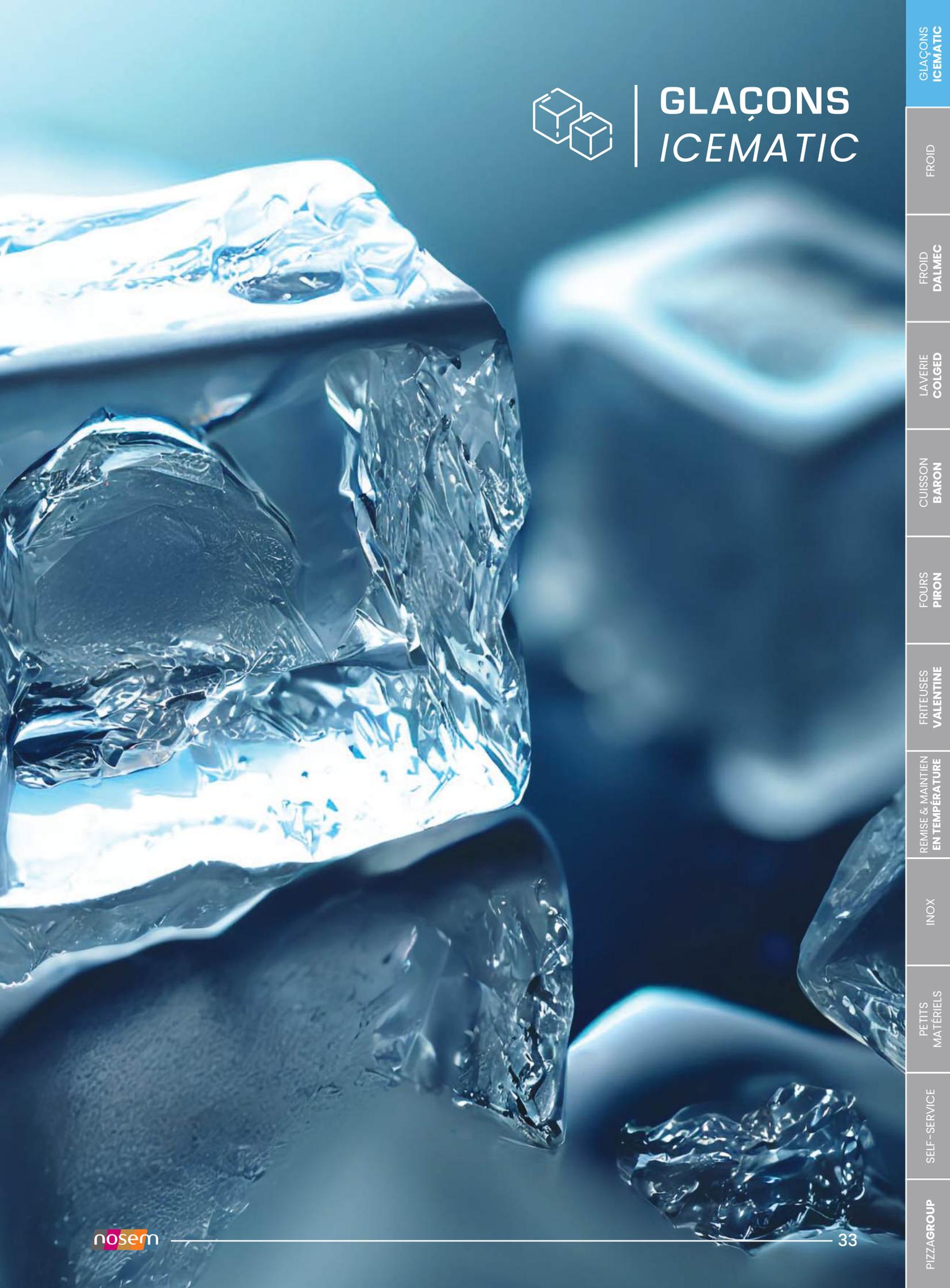
### 52 - SÉRIE T - DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE GLAÇONS **N**

*Glaçons pleins gourmet*

### 53 - SÉRIE T - DISTRIBUTEUR DE GLACE SUR TABLE **N**

*Petits glaçons nuggets*

### 54 - SÉRIE MG - COFFRES DE STOCKAGE POUR MACHINES SANS RÉSERVE **N**



# GLAÇONS ICEMATIC

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

## MACHINES À GLAÇONS

TECHNOLOGIES, ACCESSOIRES &amp; OPTIONS

## LES PLUS ICEMATIC



## GAZ 100% NATUREL

L'engagement d'Icematic pour la protection de l'environnement a permis de concevoir des machines écologiques avec gaz réfrigérant naturel R290 qui garantissent une moindre consommation, une meilleure efficacité et le respect maximal de l'environnement.

En l'absence de CFC et HCFC, l'impact sur l'environnement est drastiquement réduit.

TRAITEMENT SCT  
Safe coating treatment

Tous les évaporateurs des séries Icematic C et K ont été modifiés de façon révolutionnaire grâce au traitement SCT qui a remplacé le nickelage utilisé dans toutes les machines à glaçons. Des études montrent que le nickelage traditionnel a tendance à diffuser des métaux lourds dans le temps, même si cette diffusion reste dans les limites légales. Le système SCT permet d'obtenir des valeurs jusqu'à 20 fois inférieures à celles encadrées par la réglementation en vigueur et 10 fois inférieures aux nickelages traditionnels.



## LES OPTIONS



## RAINBOW TECHNOLOGY®

(Optionnel)

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.

L'évaporateur est le cœur battant du groupe frigorifique et le dispositif qui permet la formation de la glace. Icematic a développé dans ses laboratoires un système de protection additionnel d'une grande efficacité.

La Rainbow technologie® est un traitement nano technologique breveté qui protège à 100% les évaporateurs des agents agressifs, comme par exemple ceux contenus dans les eaux dures et dans les solvants chimiques qui sont souvent utilisés inopportunistement pour le nettoyage des machines.

De plus, une vitrification très fine de la surface de l'évaporateur permet un détachement parfait de la glace et une dispersion presque nulle des métaux lourds dans la glace. Enfin, la formation du calcaire est considérablement réduite. Durée de vie et sécurité alimentaire totales. Le système Rainbow technologie est disponible sur demande sur toutes les machines des séries : C, K, M.



### KIT OZONE

(Optionnel)

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçons.  
Cycle programmable.

Les glaçons ne sont pas toujours considérés comme un aliment mais ils le sont à part entière. C'est pourquoi notre défi est de donner aux consommateurs la sécurité d'ingérer des glaçons toujours propres et sûrs pour la santé. Dans la perspective d'une grande attention à la désinfection totale de nos appareils, Icematic a été l'une des premières entreprises à proposer l'utilisation de l'ozone. Aujourd'hui plus que jamais, ce système représente la meilleure solution pour garantir une réduction efficace de la prolifération de bactéries, de germes et de virus sur les produits alimentaires.

Le système de désinfection à l'ozone permet également de réduire jusqu'à 50% la nécessité d'entretien de la part d'un technicien et de nettoyage avec une forte réduction des coûts de maintenance et permet d'allonger considérablement la durée de vie de la machine. Icematic se distingue par le brevet d'un système de gestion du cycle à ozone programmable.

## LES ACCESSOIRES



### KIT PIEDS

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



### KIT NETTOYAGE

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg.  
Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



### KIT POMPE DE VIDANGE

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



### KIT FILTRE À IMPURETÉS

Filtre externe spécial pour éviter le dépôt des impuretés à l'intérieur de la machine à glaçons.

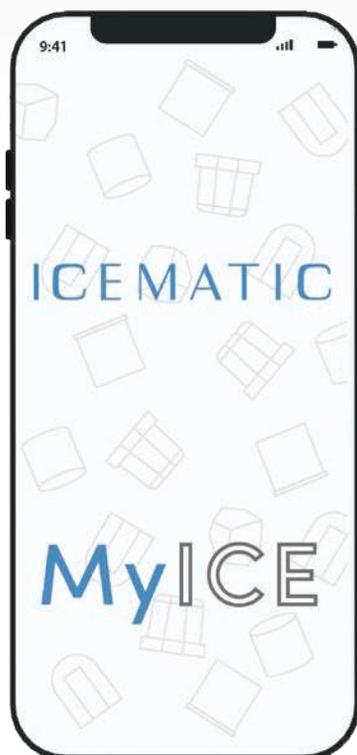
nosem®

ICEMATIC

BE COLD WITH STYLE

## MACHINES À GLAÇONS

LA NOUVELLE APP MY ICE



NOUVEAUTÉ

GÉRER LA GLACE GRÂCE  
À UNE SIMPLE TOUCHE DE  
VOTRE SMARTPHONE

N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI  
FACILE



! APPLICATION DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR LES SÉRIES C, K, M ET B.

## PAR LE PASSÉ

- X** Production de glace sans information sur le fonctionnement des machines
- X** Pas d'outils pour programmer la quantité de glace
- X** De nouvelles fonctions ne peuvent pas être ajoutées avec une simple mise à jour
- X** Techniciens en difficulté pour déterminer la nature des défaillances
- X** Techniciens en difficulté pour trouver une solution immédiate
- X** Aucun test d'installation sur site
- X** Plus d'actions manuelles, qui nécessitent habituellement l'ouverture de la machine
- X** Accès difficile pour certaines installations à distance

## VOTRE NOUVELLE MACHINE

- ✓** Une seule carte électronique pour toutes les gammes des machines
- ✓** Connexion Bluetooth-wifi
- ✓** Application destinée aux utilisateurs finaux pour gérer les machines



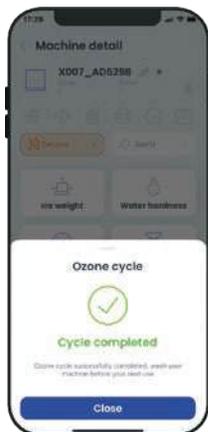
# MACHINES À GLAÇONS

## LA NOUVELLE APP MY ICE

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

La nouvelle APP My ICE permet d'obtenir le contrôle complet de chaque machine à portée de main par Bluetooth ou Wi-Fi. ICEMATIC est fière de vous présenter le système breveté pour la production programmable de la glace, avec cette APP innovante.



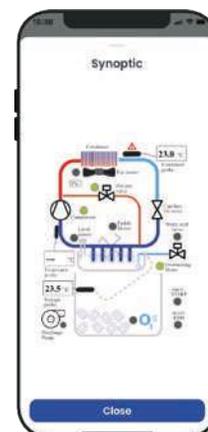
Dans l'application, **vous pourrez suivre et activer les cycles de lavage** et de désinfection à l'ozone, en assurant une hygiène optimale de votre machine à glaçons.

En outre, il est possible de contrôler l'état actuel de la machine et régler la capacité du bac de stockage **facilement à distance, sans besoin de toucher ou ouvrir la machine.**



Vous pourrez lancer des cycles de production d'une quantité de glace **définie et programmée**, en sélectionnant également l'heure où elle doit être disponible et prête à l'utilisation et **en évitant ainsi le risque de prolifération bactérienne.**

Il s'agit du premier et seul outil innovant **qui aidera également le technicien** dans l'identification et la résolution rapide des problématiques possibles, rendue encore plus immédiate grâce au contrôle à distance.



CES AVANTAGES SONT UNE GRANDE VALEUR AJOUTÉE POUR L'OPTIMISATION DE LA PRODUCTION, LE GAIN D'ÉCONOMIE ET **LA GARANTIE DE TOUJOURS FOURNIR DE LA GLACE FRAÎCHEMENT PRÉPARÉE.**



### AVANTAGE DU CLIENT

Possède un contrôle complet de chaque machine à portée de main par Bluetooth ou Wi-Fi



### AVANTAGE DU TECHNICIEN

Identifie le ou les problèmes d'un simple coup d'oeil grâce au contrôle à distance

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

## MACHINES À GLAÇONS

LA NOUVELLE APP MY ICE

## UNE INSTALLATION FACILE !



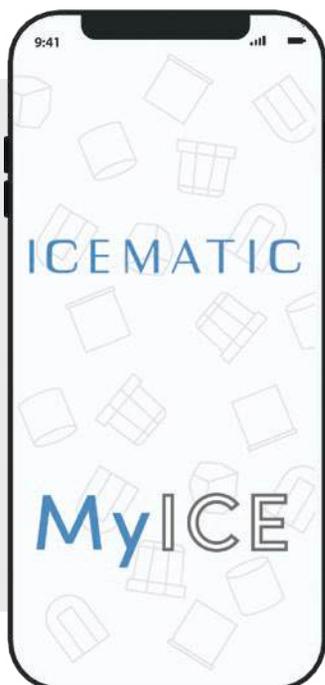
1

Télécharger l'application  
(android / ios)

2

Connectez via bluetooth  
votre smartphone / tablette  
à la machine  
(en scannant le QR Code qui  
se trouve dans la notice)

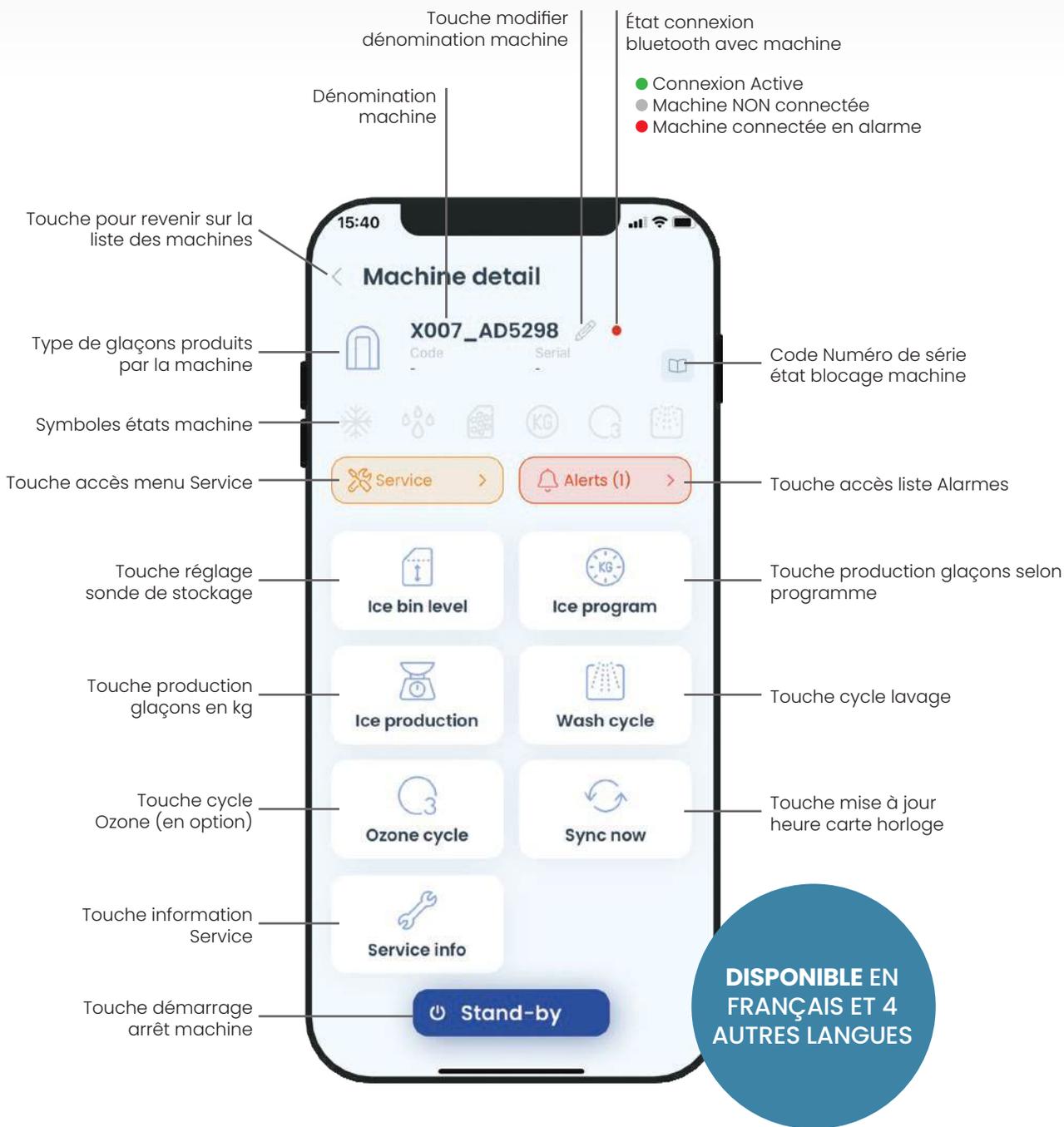
3

Ayez un contrôle total de  
votre machine !

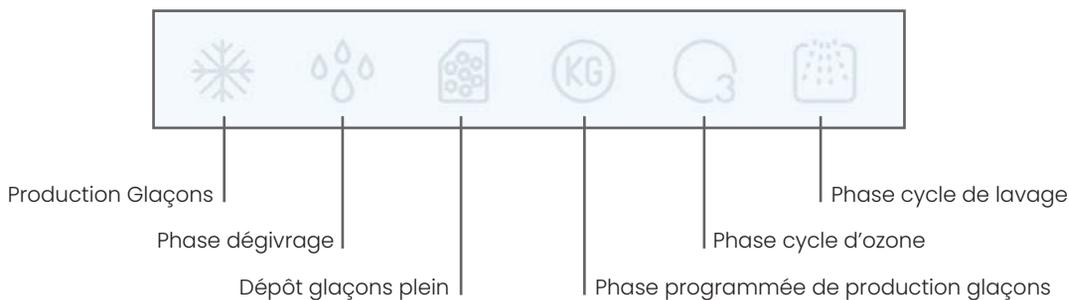
## LES PRINCIPALES FONCTIONS, ACCESSIBLES VIA CETTE APP SONT :

- ✓ Démarrage et arrêt de la machine.
- ✓ Ajustement du niveau de glace dans le dépôt.
- ✓ Réglage, le cas échéant, de la taille ou de l'humidité de la glace.
- ✓ Production programmée d'une quantité définie de glace.
- ✓ Production d'une quantité prédéfinie de glace selon une heure et une date définies.
- ✓ Début du cycle de lavage et de désinfection.
- ✓ Démarrage, si prévu, d'un cycle de désinfection à l'ozone.
- ✓ Accès à la liste des alarmes, avec des suggestions pour résoudre les problèmes.
- ✓ Interface dédiée au technicien pour le dépannage de la machine.

Lien **ANDROID**Lien **IOS**



### Symboles État Machine



nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

## MACHINES À GLAÇONS

## PRÉSENTATION

	GAMME	ASPECT	PARTICULARITE	PRODUCTION
	GLAÇONS PLEINS AVEC RESERVE <b>Série C</b>	Un glaçon plein transparent et structuré, avec une surface arrondie	<b>GLAÇONS DE 20 G</b> Compact et transparent, ce glaçon est extrêmement élégant et efficace pour plusieurs exigences: seaux à glace, cocktails, apéritifs et whisky on the rocks.	28 28 38 46 54 70 90
	GLAÇONS CREUX AVEC RESERVE <b>Série K</b>	Un glaçon creux, avec une vaste surface	<b>GLAÇONS DE 21 G</b> Une fraîcheur immédiate des boissons. Une forme simple et essentielle, pour garantir une extrême flexibilité d'utilisation.	23 23 25 30 36 45 50 62 80 95 150
	GLAÇONS PLEINS SANS RESERVE <b>Série M</b>	Un glaçon plein et rectangulaire	<b>GLAÇONS DE 10 G</b> Il est parfait pour refroidir rapidement les boissons. La grande productivité des machines à glaçons modulaires avec évaporateur vertical, combinée avec les bacs de stockage Icematic, est l'idéal pour toutes les activités avec une haute consommation de glaçons	145 195 205 305 405
	GLACE A PAILLETTE <b>Série B</b>	Un glaçon plein et rectangulaire	La glace granulaire est facile à manipuler, stocker et peser. Sa particularité est la haute teneur en eau résiduelle qui, selon le modèle, peut varier entre 15% et 25%.	95 130 160 200 125 165 205 305
	GLAÇONS NUGGETS <b>Série G</b>	Glaçons cylindrique	La glace en nuggets (à pépites) a la caractéristique d'être à la fois compacte et agréable à croquer, en étant un juste milieu entre la glace granulaire et le glaçon. La glace en nugget a une faible teneur en eau (environ 8%)	270 470
	GLACE ÉCAILLE <b>Série A</b>	Glace écaille	La glace produite par les machines de la série Almond est unique en son genre car elle est la plus froide et sèche, avec une température d'environ -7°C et une épaisseur qui peut varier de 0,9 à 1,2 mm. Solides et sèches, les écailles ont une grande surface de contact pour un refroidissement rapide.	250 400 600 950 1500

RESERVE	CAPACITE DE STOCKAGE	COND	DESTINATION & USAGE
oui	6,5 7 11,5 15 22 42 42	Air et eau	- BARS TRADITIONNELS ET CAFES - PATISSERIES - GLACERIES - PUBS - KIOSQUES - BISTROTS - PETITS RESTAURANTS - DISCOTHEQUES
oui	5 7 10 10 12 16 21 28 36 40 67	Air et eau	- BARS TRADITIONNELS ET CAFES - PATISSERIES - GLACERIES - PUBS - KIOSQUES - BISTROTS - PETITS RESTAURANTS - DISCOTHEQUES
En supplément	-	Air et eau	- DISCOTEQUES - GRANDS RESTAURANTS - PIZZERIAS - HOTELS - CANTINES - CINEMAS - BOWLINGS - BUFFETS RESTAURANTS
Oui Oui Oui Oui En supplément En supplément En supplément En supplément	18 18 50 50	Air et eau	- BUFFETS ET RESTAURANT - HOTELS - VILLAGES VACANCES - SUPERMACHES - POISSONNERIE - BOULANGERIE - PRODUITS LAITIERS - TRANSPORTS DE PRODUITS FRAIS - SECTEURS CHIMIQUES - SECTEURS MEDICALS
En supplément	-	Air et eau	- DISCOTHEQUES - RESTAURATION COLLECTIVE - CUISINES CENTRALES - SECTEUR MEDICAL
En supplément	-	Air	- VIANDE - CHARCUTERIE - SECTEUR DE LA PECHE - SUPERMARCHÉ - CONSERVATION PRODUITS FRAIS

nosem®

ICEMATIC  
BE COLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## MACHINES À GLAÇONS

SÉRIE C - GLAÇONS PLEINS  
MACHINE À ASPERSION

NOUVEAUTÉ



## AVEC RÉSERVE

- ✓ GRANDE CAPACITÉ DU RÉSERVOIR INCORPORÉ
- ✓ ACCÈS FACILE POUR LE NETTOYAGE INTÉRIEUR & L'ENTRETIEN
- ✓ CÂBLE AVEC PRISE SHUKO

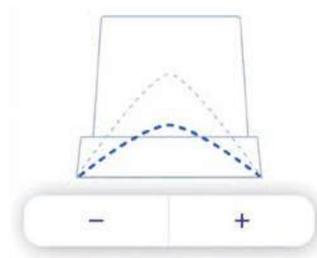


UN GLAÇON PLEIN ET STRUCTURÉ  
AVEC UNE SURFACE ARRONDIE POUR  
UN REFROIDISSEMENT PROLONGÉ  
DES BOISSONS !

- 1 CONTRÔLE COMPLET DE LA MACHINE À PORTER DE MAIN PAR BLUETOOTH OU WI-FI.
- 2 GRANDE CAPACITÉ DE STOCKAGE - LARGE OUVERTURE DE PORTE QUI FACILITE L'ACCÈS À LA RÉSERVE.
- 3 PANNEAU TOUCH TACTILE, STAND-BY & RÉINITIALISATION.

## SÉRIE C - GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE

- Construction en acier inox • Version à air ou à eau • Cycle de nettoyage
- Panneau de contrôle touch • Alarme acoustique et lumineuse • Report alarmes HACCP • Réglage du poids du glaçon • Réglage du niveau de la glace du réservoir • Clé USB pour mise à jour logicielle et téléchargement des données HACCP • Analytique prédictive des dysfonctionnements
- Report des performances • Système de ventilation frontale (à exception de C28A/C28W) • Accès interne usb pour visualiser les paramètres de fonctionnement • Lavage automatique • Capteur électronique de l'évaporateur
- capteur électronique du réservoir et du condensateur • Réfrigérant R290
- Alimentation 220-240 V.



MODIFIEZ LA TAILLE DU GLAÇON  
SELON VOS BESOINS !



CONVIENT POUR :  
BARS TRADITIONNELS ET CAFES, PATISSERIES, GLACERIES, PUBS, KIOSQUES,  
BISTROTS, PETITS RESTAURANTS, DISCOTHEQUES

# MACHINES À GLAÇONS

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**

## SÉRIE C - GLAÇONS PLEINS MACHINE À ASPERSION

### SÉRIE C - GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE

RÉFÉRENCE	ENCASTRABLE	PRODUCTION (KG/24)*	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> ● C28A	NON	28	6,5	Air	653	300	340 x 480 x 600	33/29	-
<b>N</b> ● C28W	NON	28	6,5	Eau	653	270	340 x 480 x 600	33/29	-
<b>N</b> ● C28PA	OUI	28	7	Air	653	310	400 x 480 x 600	35/30	-
<b>N</b> ● C28PW	OUI	28	7	Eau	653	280	400 x 480 x 600	35/30	-
<b>N</b> ● C38A	OUI	38	11,5	Air	670	370	400 x 540 x 690	40/34	-
<b>N</b> ● C38W	OUI	36	11,5	Eau	670	290	400 x 540 x 690	40/34	-
<b>N</b> ● C46A	OUI	46	15	Air	1054	480	500 x 540 x 690	47/38	-
<b>N</b> ● C46W	OUI	41	15	Eau	1054	430	500 x 540 x 690	47/38	-
<b>N</b> ● C54A	OUI	54	22	Air	1167	520	500 x 580 x 800	50/42	-
<b>N</b> ● C54W	OUI	54	22	Eau	1167	440	500 x 580 x 800	50/42	-
<b>N</b> C70A	OUI	70	42	Air	1315	620	700 x 580 x 910**/995	62/53	-
<b>N</b> C70W	OUI	75	42	Eau	1315	490	700 x 580 x 910**/995	62/53	-
<b>N</b> C90A	OUI	86	42	Air	1065	670	700 x 580 x 910**/995	63/54	-
<b>N</b> C90W	OUI	88	42	Eau	1065	580	700 x 580 x 910**/995	63/54	-

● Livrées sans pieds

\* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C. \*\* hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)



C28A  
C28W



C38A  
C38W



C46A  
C46W



C54A  
C54W



C70A & C90A  
C70W & C90W

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KPE	Kit 4 pieds diam. 50 mm - haut. 100-120 mm	-
KN	Kit nettoyage	-
PVE	Kit pompe de vidange externe <sup>(1)</sup>	-
KFI	Kit filtre à impuretés	-

#### OPTIONS MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
RTC	Technologie RAINBOW	-
KDO	Kit désinfection à l'ozone	-

<sup>(1)</sup> Peut-être installé même après achat.

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

nosem®

ICEMATIC  
BE BOLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## MACHINES À GLAÇONS

SÉRIE K - GLAÇONS CREUX  
MACHINE À PALETTES

NOUVEAUTÉ



## AVEC RÉSERVE

- ✓ GRANDE CAPACITÉ DU RÉSERVOIR INCORPORÉ
- ✓ FILTRE FRONTAL EXTRACTIBLE ET NETTOYABLE
- ✓ ENTRÉE & SORTIE FRONTALES DE L'AIR
- ✓ CÂBLE AVEC PRISE SHUKO



UN GLAÇON CREUX AVEC UNE VASTE SURFACE POUR UNE FRAICHEUR IMMÉDIATE DES BOISSONS !

- 1 CONTRÔLE COMPLET DE LA MACHINE À PORTER DE MAIN PAR BLUETOOTH OU WI-FI.
- 2 CARROSSERIE ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE AU DESIGN MODERNE À ANGLES ARRONDIS.
- 3 PANNEAU TOUCH TACTILE, STAND-BY & RÉINITIALISATION.

## SÉRIE K - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

• Construction en acier inox • Version à air ou à eau • Cycle de nettoyage • Panneau de contrôle touch • Alarme acoustique et lumineuse • Report alarmes HACCP • Réglage du poids du glaçon • Réglage du niveau de la glace du réservoir • Clé USB pour mise à jour logicielle et téléchargement des données HACCP • Analytique prédictive des dysfonctionnements • Report des performances • Gaz R290 • Alimentation 220-240 V.



## CONVIENT POUR :

**BARS TRADITIONNELS ET CAFES, PATISSERIES, GLACERIES, PUBS, KIOSQUES, BISTROTS, PETITS RESTAURANTS, DISCOTHEQUES**

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KPE	Kit 4 pieds diam. 50 mm - haut. 100-120 mm	-
KN	Kit nettoyage	-
PVE	Kit pompe de vidange externe <sup>(1)</sup>	-
KFI	Kit filtre à impuretés	-

## OPTIONS MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
RTK	Technologie RAINBOW	-
KDO	Kit désinfection à l'ozone	-

(1) Peut-être installé même après achat.

# MACHINES À GLAÇONS



ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**

## SÉRIE K - GLAÇONS CREUX MACHINE À PALETTES

### SÉRIE K - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)*	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> ● K23ANANO	23	5	Air	354	220	340 x 545 x 620	36/29	-
<b>N</b> ● K23WNANO	23	5	Eau	354	210	340 x 545 x 620	36/29	-
<b>N</b> ● K23A	23	7	Air	354	200	340 x 545 x 690	37/30	-
<b>N</b> ● K23W	23	7	Eau	354	200	340 x 545 x 690	37/30	-
<b>N</b> ● K25A	25	10	Air	354	190	400 x 545 x 690	39/33	-
<b>N</b> ● K25W	25	10	Eau	354	190	400 x 545 x 690	38/32	-
<b>N</b> ● K30A	28	10	Air	354	190	400 x 545 x 690	39/32	-
<b>N</b> ● K30W	28	10	Eau	354	190	400 x 545 x 690	39/32	-
<b>N</b> ● K36A	36	12	Air	585	230	450 x 545 x 690	42/36	-
<b>N</b> ● K36W	36	12	Eau	585	200	450 x 545 x 690	43/37	-
<b>N</b> ● K45A	45	16	Air	585	240	500 x 600 x 693	48/41	-
<b>N</b> ● K45W	45	16	Eau	585	220	500 x 600 x 693	48/41	-
<b>N</b> K50A	50	21	Air	653	310	500 x 585 x 880**/956	58/51	-
<b>N</b> K50W	48	21	Eau	653	280	500 x 585 x 880**/956	58/51	-
<b>N</b> K62A	62	28	Air	1054	460	600 x 585 x 880**/956	60/52	-
<b>N</b> K62W	62	28	Eau	1054	420	600 x 585 x 880**/956	60/52	-
<b>N</b> K80A	80	36	Air	1054	510	700 x 585 x 880**/956	65/56	-
<b>N</b> K80W	80	36	Eau	1054	450	700 x 585 x 880**/956	65/56	-
<b>N</b> K95A	98	40	Air	1589	600	800 x 585 x 880**/956	76/66	-
<b>N</b> K95W	98	40	Eau	1589	580	800 x 585 x 880**/956	76/66	-
<b>N</b> K150A	150	67	Air	2987	850	920 x 650 x 1280**/1356	116/105	-
<b>N</b> K150W	150	67	Eau	2987	810	920 x 650 x 1280**/1356	116/105	-

● Livrées sans pieds

\* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C. \*\* hauteur sans pieds. (livrées d'origine avec pieds)



K23ANANO  
K23WNANO



K23A  
K23W



K25A  
K25W



K36A  
K36W



K45A  
K45W



K50A  
K50W



K62A  
K62W



K80A  
K80W



K95A  
K95W



K150A  
K150W

GLAÇONS  
ICEMATIC  
FROID  
FROID  
DALMEC  
LAVERIE  
COLGED  
CUISSON  
BARON  
FOURS  
PIRON  
FRITEUSES  
VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS  
MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

nosem®

ICEMATIC  
BE COLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## MACHINES À GLAÇONS

SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS  
GRANDE CAPACITÉ

NOUVEAUTÉ

TÊTE DE PRODUCTION GRANDE CAPACITÉ  
SANS RÉSERVE

- ✓ GRANDE CAPACITÉ DE PRODUCTION
- ✓ LAVAGE AUTOMATIQUE
- ✓ ACCÈS LATÉRAL USB POUR VISUALISER LES PARAMÈTRES DE FONCTIONNEMENT

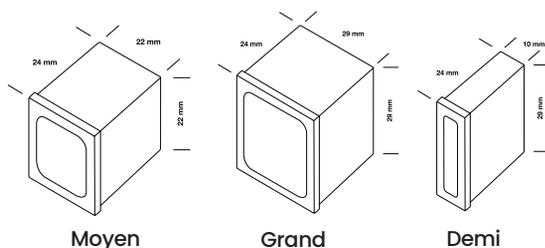


GLAÇONS PLEINS ET  
RECTANGULAIRE  
POUR REFROIDIR RAPIDEMENT  
LES BOISSONS !

- 1 CONTRÔLE COMPLET DE LA MACHINE À PORTER DE MAIN PAR BLUETOOTH OU WI-FI.
- 2 FILTRE À AIR ACCESSIBLE SUR LE CÔTÉ DE LA MACHINE.
- 3 PANNEAU TOUCH TACTILE, STAND-BY & RÉINITIALISATION.

## SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS SANS RÉSERVE

• Construction en acier inox • Condensation à air ou à eau • Cycle de nettoyage • Panneau de contrôle touch, stand-by et réinitialisation • lavage automatique • Alarmes acoustique et lumineuse • Report alarmes HACCP • Réglage du poids du glaçon • Accès latéral USB pour mise à jour logicielle et téléchargement des données HACCP • Ventilateur du condensateur contrôlé à basses températures ambiante • Production de la glace programmable • Analytique prédictive des dysfonctionnements • Report des performances • Réfrigérant R290 • Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage ICEMATIC.



TAILLES DE GLAÇONS DISPONIBLES :  
TAILLE MOYEN EN STANDARD  
TAILLES DEMI ET GRAND SUR COMMANDE.



CONVIENT POUR :  
DISCOTEQUES, GRANDS RESTAURANTS, PIZZERIAS, HOTELS, CANTINES,  
CINEMAS, BOWLINGS, BUFFETS RESTAURANTS

# MACHINES À GLAÇONS

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**

## SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS GRANDE CAPACITÉ

### SÉRIE M - GLAÇONS PLEINS SANS RÉSERVE

	RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)*	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b>	M145A	145	Air	1967	650	220-240V	560 X 620 X 575	65/53	-
<b>N</b>	M145W	133	Eau	1967	580	220-240V	560 X 620 X 575	65/53	-
<b>N</b>	M195A	212	Air	2834	1100	220-240V	560 X 620 X 660	80/68	-
<b>N</b>	M195W	205	Eau	2834	1000	220-240V	560 X 620 X 660	80/68	-
<b>N</b>	M205A	220	Air	2834	1100	220-240V	760 X 620 X 575	85/70	-
<b>N</b>	M205W	210	Eau	2834	1000	220-240V	760 X 620 X 575	85/70	-
<b>N</b>	M305A	300	Air	1923	1250	220-240V	760 X 620 X 575	86/71	-
<b>N</b>	M305W	270	Eau	1923	1100	220-240V	760 X 620 X 575	86/71	-
<b>N</b>	M405A	400	Air	5218	1620	Tri 400V+N+T	760 X 620 X 725	106/88	-
<b>N</b>	M405W	322	Eau	5218	1950	Tri 400V+N+T	760 X 620 X 725	101/83	-

\* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C.



M145A  
M145W



M195A  
M195W



M205A & M305A  
M205W & M305W



M405A  
M405W

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KN	Kit nettoyage	-
PVE	Kit pompe de vidange externe <sup>(1)</sup>	-

(1) Peut-être installé même après achat.

#### OPTIONS MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
RTM	Technologie RAINBOW	-
KDO	Kit désinfection à l'ozone	-

RETROUVEZ TOUS NOS COFFRES DE STOCKAGE [PAGE 54](#)

nosem®

ICEMATIC  
BE BOLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## MACHINES À PAILLETES

SÉRIE B & SF – MOYENNE  
& GRANDE CAPACITÉ

NOUVEAUTÉ



## AVEC &amp; SANS RÉSERVE

- ✓ DE 90 À 210 KG DE PRODUCTION (SÉRIE B)
- ✓ DE 1220 À 2500 KG DE PRODUCTION (SÉRIE SF)
- ✓ CARROSSERIE INOX
- ✓ RACCORDEMENTS EAU : 3/4" GAZ – VIDANGE : Ø 20 MM



LA PARTICULARITÉ DE LA GLACE PAILLETTE EST SA HAUTE TENEUR EN EAU RÉSIDUELLE QUI SELON LES MODÈLES VARIE DE 15% À 25%

CALCUL DE LA QUANTITÉ DE GLACE  
NÉCESSAIRE POUR UN ÉTAL DE GLACE  
PAILLETES :

- 1 m<sup>3</sup> de glace paillettes = 550 kg
- Pour 1 m<sup>2</sup> de surface d'exposition réfrigérée, sur une hauteur de 12 cm, soit 0,12 m<sup>3</sup>, il faudra environ 66 kg de glace paillettes + 25% pour la remise à niveau pendant la journée
- Soit une consommation de 83 kg environ

## SÉRIE B – AVEC RÉSERVE

- Construction en acier inox • Version à air ou à eau • Panneau de contrôle touch
- Alarme acoustique et lumineuse • Report alarmes HACCP • Clé USB pour mise à jour logicielle et téléchargement des données HACCP • Réglage humidité de la glace • Réglage du niveau de la glace du réservoir • Ventilateur du condensateur contrôlé à basses températures ambiante • Analytique prédictive des dysfonctionnements • Report des performances • Filtre à air amovible et lavable • Aspiration et expulsion frontales de l'air (sur modèles avec réserve)
- Réfrigérant R290 • Alimentation 220-240 V.

## SÉRIE SF – SANS RÉSERVE

- De 1220 à 2500 Kg de production • Carrosserie inox • Glace comprimée plus sèche • Régulation électronique • Sortie de glace en dessous, sortie latérale possible avec goulotte en option • Évaporateur en acier inoxydable, avec vis sans fin • Double échange frigorifique, par serpent de contact et fonctionnement en régime noyé • Moto-réducteur à entraînement direct par bague d'accouplement débrayable par effet hall • Temporisation de 3 minutes du moto-réducteur, après arrêt de la production de froid afin d'évacuer la glace du cylindre évaporateur • Gaz réfrigérant R452A.

## CONVIENT POUR :

**BUFFETS ET RESTAURANT, HOTELS, VILLAGES VACANCES, SUPERMACHES, POISSONNERIE, BOULANGERIE, PRODUITS LAITIERS, TRANSPORTS DE PRODUITS FRAIS, SECTEURS CHIMIQUES, SECTEURS MEDICALS**

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KPE	Kit 4 pieds diam. 50 mm – haut. 100-120 mm	-
KN	Kit nettoyage	-
PVE	Kit pompe de vidange externe <sup>(1)</sup>	-

## OPTIONS MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KDO	Kit désinfection à l'ozone	-

<sup>(1)</sup> Peut-être installé même après achat.

**NOUVEAUTÉ**

## MACHINES À PAILLETTES

**nosem**

**ICEMATIC**  
BY COLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### SÉRIE B & SF - MOYENNE & GRANDE CAPACITÉ

#### SÉRIE B - AVEC RÉSERVE

	RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)*	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b>	B95CA	90	18	Air	346	410	220-240 V	500 x 597 x 694	55/48	-
<b>N</b>	B95CW	84	18	Eau	346	360	220-240 V	500 x 597 x 694	55/48	-
<b>N</b>	B130CA	130	18	Air	634	570	220-240 V	500 x 597 x 694	57/50	-
<b>N</b>	B130CW	120	18	Eau	634	500	220-240 V	500 x 597 x 694	57/50	-
<b>N</b>	B160CA	165	50	Air	665	610	220-240 V	700 x 650 x 995	72/65	-
<b>N</b>	B160CW	168	50	Eau	665	580	220-240 V	700 x 650 x 995	72/65	-
<b>N</b>	B200CA	210	50	Air	878	720	220-240 V	700 x 650 x 995	72/65	-
<b>N</b>	B200CW	195	50	Eau	878	600	220-240 V	700 x 650 x 995	72/65	-

● Livrées sans pieds \* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C.



B95CA  
B95CW



B130CA  
B130CW



B160CA & B200CA  
B160CW & B200CW

#### SÉRIE B & SF - SANS RÉSERVE

	RÉFÉRENCE	PROD. (KG/24)*	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b>	B125A	130	Air	634	570	220-240 V	605 x 545 x 535	60/53	-
<b>N</b>	B125W	120	Eau	634	500	220-240 V	605 x 545 x 535	60/53	-
<b>N</b>	B165A	165	Air	665	610	220-240 V	605 x 545 x 535	62/55	-
<b>N</b>	B165W	168	Eau	665	580	220-240 V	605 x 545 x 535	62/55	-
<b>N</b>	B205A	210	Air	878	720	220-240 V	605 x 545 x 535	64/57	-
<b>N</b>	B205W	195	Eau	878	600	220-240 V	605 x 545 x 535	64/57	-
<b>N</b>	B305A	300	Air	NC <sup>(1)</sup>	NC <sup>(1)</sup>	220-240 V	670 x 670 x 535	NC <sup>(1)</sup> /60	-
<b>N</b>	B305W	300	Eau	NC <sup>(1)</sup>	NC <sup>(1)</sup>	220-240 V	670 x 670 x 535	NC <sup>(1)</sup> /60	-
<b>N</b>	B505A	570	Air	NC <sup>(1)</sup>	NC <sup>(1)</sup>	220-240 V	670 x 670 x 710	NC <sup>(1)</sup>	-
<b>N</b>	B505W	570	Eau	NC <sup>(1)</sup>	NC <sup>(1)</sup>	220-240 V	670 x 670 x 710	NC <sup>(1)</sup>	-
<b>N</b>	SFN1000IX	1220	Air	3240	3900	TRI 400 V + N + T	1065 X 698 X 850	198/179	-
<b>N</b>	SFN1000WIX	1220	Eau	3240	3300	TRI 400 V + N + T	1065 X 698 X 850	198/179	-
<b>N</b>	SFN2200IX	2500	Air	10000	6250	TRI 400 V + N + T	1080 X 780 X 1255	411/390	-
<b>N</b>	SFN2200WIX	2500	Eau	10000	6250	TRI 400 V + N + T	1080 X 780 X 1255	392/371	-

(1) N.C. : information non communiquée, disponible prochainement. Données techniques à confirmer.

● Livrées sans pieds \* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C.



B125A, B165A & B205A  
B125W, B165W & B205W



B305A  
B305W



B505A  
B505W



SFN1000IX  
SFN1000WIX

nosem®

ICEMATIC  
BE BOLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## MACHINES À GLAÇONS

## SÉRIE G - GLAÇONS NUGGETS

NOUVEAUTÉ



- ✓ DE 320 À 570 KG DE PRODUCTION
- ✓ CARROSSERIE INOX
- ✓ EXISTE EN TRIPHASÉ (NOUS CONSULTER)



LA PARTICULARITÉ DE **LA GLACE NUGGETS** EST SA FAIBLE TENEUR EN EAU, ENVIRON **8%**. PEUT-ÊTRE UTILISÉ DANS DIFFÉRENTS SECTEUR.

## SÉRIE G

• La gamme de machines à glaçons en nuggets se compose de deux modèles avec différentes capacités de production et qui doivent être combinés avec un bac de stockage séparé. La glace en nuggets est créée par un évaporateur cylindrique vertical équipé d'une vis sans fin qui racle la glace de la surface interne de l'évaporateur, en l'amenant jusqu'à la sortie du cylindre où se trouve une extrudeuse qui comprime la glace sous la forme d'une pépite (nugget) • Réfrigérant R452A • Alimentation 220-240 V.

**CONVIENT POUR :**  
DICOTHEQUES, RESTAURATION COLLECTIVE, CUISINES CENTRALES, SECTEUR MEDICAL

RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)*	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> G270A	320	Air	3304	1200	220-240 V	538 x 663 x 645	87/78	-
<b>N</b> G270W	305	Eau	3304	1200	220-240 V	538 x 663 x 645	87/78	-
<b>N</b> G470A	570	Air	5000	2250	220-240 V	538 x 663 x 794	103/94	-
<b>N</b> G470W	640	Eau	5000	2250	220-240 V	538 x 663 x 794	103/94	-

\* Productions données pour T° air : 10°C et T° eau : 10°C

G270A  
G270WG470A  
G470W

## OPTIONS MONTAGE USINE

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
KDO	Kit désinfection à l'ozone	-

NOUVEAUTÉ

## SÉRIE A - GLAÇONS À ÉCAILLES

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ ACIER INOX
- ✓ ÉVAPORATEUR CYLINDRIQUE VERTICAL FIXE
- ✓ COMMANDES ON/OFF INTÉGRÉES
- ✓ ACCÈS INTÉRIEUR POUR UN NETTOYAGE FACILE
- ✓ UNITÉ DE CONDENSATION INTÉGRÉE



LA GLACE À ÉCAILLES PLATES, SÈCHES ET SOUS-REFROIDIE, A UNE COULEUR BLANCHE PURE ET **EST IDÉALE POUR PROLONGER LA FRAÎCHEUR MAXIMALE** DE CHAQUE PRODUIT.

#### CALCUL DE LA QUANTITÉ DE GLACE NÉCESSAIRE POUR UN ÉTAL DE GLACE ÉCAILLES PLATES :

- 1 m<sup>3</sup> de glace écaillés = 650 kg
- Pour 1 m<sup>2</sup> de surface d'exposition réfrigérée, sur une hauteur de 12 cm, soit 0,12 m<sup>3</sup>, il faudra environ 78 kg de glace écaillés + 25% pour la remise à niveau pendant la journée
- Soit une consommation de 98 kg environ

#### SÉRIE A

• Construction en acier inox • Condensation à air • Évaporateur cylindrique et vertical à fort échange thermique • Bouton ON/OFF sur la machine • Glaces écaillés refroidie à -7°C, les plus froides et sèches, avec une grande surface de contact pour un refroidissement rapide des aliments • Energy Saving : les matériaux de construction de notre évaporateur cylindrique sont à haute conductivité thermique, pour une meilleure efficacité et une économie de consommation d'énergie • Manutention réduite : l'évaporateur cylindrique est fixe, il ne tourne pas sur son essieu, donc les problèmes de pertes de gaz se réduisent sensiblement. Toutes les parties internes où la glace se forme sont facilement accessibles, pour faciliter le nettoyage de la machine • Réfrigérant R452A.

**CONVIENT POUR :**  
VIANDE, CHARCUTERIE, SECTEUR DE LA PÊCHE, SUPERMARCHÉ, CONSERVATION PRODUITS FRAIS

RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)*	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> A250A	250	1162	1090	230/50/1	1015 x 590 x 815	200/170	-
<b>N</b> A400A	409	1593	1780	230/50/1	1015 x 590 x 815	205/175	-
<b>N</b> A600A	630	2230	2500	400/50/3	1110 x 640 x 850	235/205	-
<b>N</b> A950A	988	4144	4300	400/50/3	1110 x 640 x 890	260/230	-
A1500A	1600	5984	6000	400/50/3	1380 x 736 x 970	420/380	-

\* Productions données pour T° air : 10° et T° eau : 10°C



A250A &amp; A400A



A1500A

nosem®

ICEMATIC  
BE COLD WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES DE GLAÇONS

## SÉRIE T - GLAÇONS PLEINS GOURMET

NOUVEAUTÉ

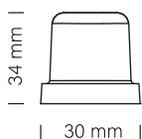


- ✓ GLAÇONS PLEINS GOURMET, LIMPIDES, PURS ET TRANSPARENTS
- ✓ SYSTÈME DE DISTRIBUTION AVEC BOUTON À PRESSION : LES GLAÇONS TOMBENT DIRECTEMENT DANS LE VERRE DES CLIENTS SANS MANIPULATIONS
- ✓ FINITIONS EXTÉRIEURES EN ACIER
- ✓ CONTRÔLES ÉLECTROMÉCANIQUES SIMPLES ET FIABLES
- ✓ FILTRE DU CONDENSATEUR ACCESSIBLE PAR L'AVANT, FACILEMENT AMOVIBLE ET LAVABLE



UN GLAÇON PLEIN ET STRUCTURÉ  
AVEC UNE SURFACE ARRONDIE POUR  
UN REFROIDISSEMENT PROLONGÉ DES  
BOISSONS !

## SÉRIE T



• Fabrication du glaçon par système d'aspersion • Système de distribution à bouton-poussoir : les cubes tombent directement dans le verre du consommateur, sans manipulation • Extérieur en acier inoxydable résistant • Commandes électromécaniques : simples et fiables • Filtre à air du condenseur accessible par l'avant, amovible et lavable • Système d'eau protégé par un système anti-calcaire breveté • Gaz réfrigérant : R134A.

**CONVIENT POUR :**  
CANTINES D'ENTREPRISE, RESTAURANTS SELF-SERVICE, HÔTELS, BUFFETS

RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)	STOCKAGE (KG)	CONDENSEUR	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> DX35A	29	11	Air	790	400	220-240/50/1	380 x 515 x 1696	60/ 51	-
<b>N</b> DX35W	29	11	Equ	1200	420	220-240/50/1	380 x 515 x 1696	60/ 51	-

PRATIQUE ET AVEC DES DIMENSIONS COMPACTES, C'EST LA SOLUTION IDÉALE POUR LES LOCAUX OÙ LES CLIENTS PEUVENT DE FAÇON AUTONOME SE SERVIR DE LA GLACE.

## DISTRIBUTEUR DE GLACE SUR TABLE

### SÉRIE T - PETITS GLAÇONS NUGGETS

nosem®

ICEMATIC  
BE COOL WITH STYLE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**

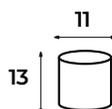


- ✓ SYSTÈME DE DISTRIBUTION AVEC BOUTON À PRESSION : LES GLAÇONS **TOMBENT DIRECTEMENT DANS LE VERRE DES CLIENTS SANS MANIPULATIONS**
- ✓ FINITIONS EXTÉRIEURES **EN ACIER**
- ✓ CONTRÔLES ÉLECTROMÉCANIQUES **SIMPLES ET FIABLES**



FOURNI **DES PETITS NUGGETS**, IDÉALS POUR LA CRÉATION RAPIDE DE COCKTAILS OU GRANITES OU **POUR RAFRAÎCHIR RAPIDEMENT LES BOISSONS.**

### SÉRIE T



- Les systèmes de distribution automatique de glace en self-service sont de plus en plus appréciés dans les solutions modernes de restauration.
- Cette machine permet aux clients de refroidir facilement leurs boissons selon leur goût, en prévenant les risques potentiels pour la santé : la glace pure et transparente tombe directement dans le verre du consommateur, sans manipulation • Fabrication du glaçon par système d'aspersion • Gaz réfrigérant : R134A.

**CONVIENT POUR :**  
**CANTINES D'ENTREPRISE, RESTAURANTS SELF-SERVICE, HÔTELS, BUFFETS**

RÉFÉRENCE	PRODUCTION (KG/24)	STOCKAGE (KG)	PUISS. COMP. (W)	PUISS. ABS. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT/NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> TD130A	135	5	1200	590	220-240/50/1	390 x 662 x 874	70/61	-



NOUVEAUTÉ



COFFRES DE STOCKAGE UNIVERSELS



INTÉRIEUR EN POLYÉTHYLÈNE AVEC TRAITEMENT ANTI MICROBIEN

## SÉRIE MG - COFFRES DE STOCKAGE

	RÉFÉRENCE	STOCKAGE GRANULAIRE / GLAÇONS (KG)	POUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS BRUT / NET (KG)	PRIX € HT
<b>N</b>	MG105	129 / 101	M145/M195	568 x 848 x 1048	50/36	-
<b>N</b>	MG105KGC	129 / 101	G270	568 x 848 x 1048	50/36	-
<b>N</b>	MG105KBD	129 / 101	B125/B165/B205	568 x 848 x 1048	50/36	-
<b>N</b>	MG155	168 / 132	M145/M195	568 x 880 x 1270	62/48	-
<b>N</b>	MG155KGC	168 / 132	G270	568 x 880 x 1270	62/48	-
<b>N</b>	MG155KBD	168 / 132	B125/B165/B205	568 x 880 x 1270	62/48	-
<b>N</b>	MG205	181 / 141	M205/M305/M405	768 x 848 x 1048	56/43	-
<b>N</b>	MG205KM	181 / 141	M145/M195	768 x 848 x 1048	56/43	-
<b>N</b>	MG205KB	181 / 141	B125/B165/B205/B305	768 x 848 x 1048	56/43	-
<b>N</b>	MG205KGC	181 / 141	G270/G470	768 x 848 x 1048	56/43	-
<b>N</b>	MG255	243 / 191	M205/M305/M405/M505	770 x 880 x 1270	70/55	-
<b>N</b>	MG255KM	243 / 191	M145/M195	770 x 880 x 1270	70/55	-
<b>N</b>	MG255KB	181 / 141	B125/B165/B205/B305	770 x 880 x 1270	70/55	-
<b>N</b>	MG255KGC	181 / 141	G270/G470	770 x 880 x 1270	70/55	-
<b>N</b>	MG305KM	252 / 197	M205/M305/M405/M505	1081 x 824 x 968	63/48	-
<b>N</b>	MG305KB	252 / 197	B125/B165/B205/B305/G270/G470	1081 x 824 x 968	63/48	-
<b>N</b>	MG405KBM	406 / 319	M205/M305/M405/M505 B125/B165/B205/ B305/B505/G270/G470	1235 x 873 x 1270	97/73	-
<b>N</b>	MG405KA	406 / 319	A250/A400/A600/A950	1235 x 873 x 1270	97/73	-
<b>N</b>	MG505KBM	478/375	M205/M305/M405/M505/B125/B165/B205 B305/B505/G270/G470	1331 x 880 x 1270	100/77	-
<b>N</b>	MG505KA	478/375	A250/A400/A600/A950	1331 x 880 x 1270	100/77	-



MG105



MG155



MG205



MG255

MG305KM  
MG305KBMG405KBM  
MG405KA



Notre équipe, Votre force.



# ICEMATIC

BE COLD WITH STYLE



# FROID

## DESSERTS SNACK

**58 - PROF. 600 MM**  
Positives

## TABLES GASTRO GN 1/1

**59 - PROF. 700 MM**  
Positives

**61 - PROF. 700 MM**  
Négatives

**62 - PROF. 700 MM**  
**TRAVERSANTE**  
Positives **N**

## TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 BI-TEMPÉRATURE

**63 - PROF. 700 MM**  
**BI-TEMPÉRATURE**

## MINI SALADETTE MINI TABLE GN 1/1

**64 - PROF. 700 MM**  
Positives

## MINI TABLE À PIZZA GN 1/1

**66 - PROF. 700 MM**  
Positives

## VITRINES POUR TABLE À PIZZA

**68 - STRUCTURES VITRÉES**  
Positives

## TABLES À PIZZA

**69 - PROF. 800 MM**  
**DESSUS GRANIT**  
Positives

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

**70 - PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS**  
Positives

**71 - PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS**  
Négatives

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

**72 - PROF. 630 MM**  
**AVEC PORTES & TIROIRS**  
Positives

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**73 - A201 - 200 LITRES**  
Positives & négatives

**74 - A401 - 400 LITRES**  
Positives

**75 - A401 - 400 LITRES**  
Négatives

**76 - A501 - 520 LITRES**  
**AVEC PANIERS**  
Négative

**77 - AP501 - 600 X 400 - 520 L**  
Positive

**78 - A601 - GN 2/1 - 600 LITRES**  
Positives

**79 - A601 - GN 2/1 - 600 LITRES**  
Négatives

**80 - A701/A1401 - GN 2/1**  
**700 L/1400 L**  
Positives

**81 - A701/A1401 - GN 2/1**  
**700 L/1400 L**  
Négatives

**82 - AGE600/AGE1200**  
**600 L/1200 L**  
Positives & négatives

**83 - AGE600 - 600 L - EMBOUTIES**  
Positive & négative **N**

## ARMOIRE GASTRONOME À POISSONS GN 1/1

**84 - PROF. 620 MM - 400 L**  
Positive

## ARMOIRE DE MATURATION

**85 - 720 LITRES**  
Positif **N**

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT

**87 - TOUCH CONTROL - GN 1/1**  
**ET 600 X 400 - DE 3 À 20 NIVEAUX**

**88 - 3 NIVEAUX GN 2/3**

## FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

**89 - RACCORDEMENT SUR RÉSEAU**

## ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

**90 - INTÉRIEUR INOX**  
**2, 3 OU 4 PORTES**  
Portes pleines & vitrées  
Positifs

## ARRIÈRE-BARS

**92 - 2, 3 OU 4 PORTES**  
**BATTANTES / COULISSANTES**  
Positifs **N**

## CAVES À VINS

**93 - 42 & 130 BOUTEILLES **N****

## CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

**94 - SYSTÈME ET ÉQUIPEMENTS**

**99 - ISOLATION 80 MM POUR**  
**CHAMBRES FROIDES**  
Positives

**99 - ISOLATION 100 MM POUR**  
**CHAMBRES FROIDES**  
Négatives

## GROUPES FRIGORIFIQUES POUR CHAMBRES FROIDES

**96 - UNITÉ DE REFROIDISSEMENT**  
**PRÉ-ASSEMBLÉE**  
Groupes positifs  
Groupes négatifs

**100 - MONOBLOCS À**  
**CHEVAUCHEMENT**  
Groupes positifs  
Groupes négatifs

**101 - SYSTÈME SPLIT**  
Groupes positifs  
Groupes négatifs

## RAYONNAGES CHAMBRES FROIDES

**97 - STRUCTURE ALUMINIUM**  
**4 NIVEAUX**  
Rayonnages linéaire, en L et U





# FROID



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



**GROUPE LOGÉ - POSITIVES**

- ✓ PLATEAU À BORD ARRONDI
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5  
CLASSE ÉNERGÉTIQUE B

**DOTATION :**

- 1 GRILLE 328 X 430
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.



1 BLOC 2 TIROIRS EN OPTION.

2 GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.

PROFONDEUR 600 MM -2/+8°C

- Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R600A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ <b>SANS DOSSERET</b>							
SN2101TN	2	260	1/4	300	1360 x 600 x 860	88	-
SN3101TN	3	386	1/4	300	1795 x 600 x 860	125	-
SN4101TN	4	511	1/4	300	2230 x 600 x 860	143	-
DESSERTES AVEC GROUPE LOGÉ <b>AVEC DOSSERET</b>							
SN2201TN	2	260	1/4	300	1360 x 600 x 960	99	-
SN3201TN	3	386	1/4	300	1795 x 600 x 960	135	-
SN4201TN	4	511	1/4	300	2230 x 600 x 960	160	-



SN2201TN SN2101TN



SN3201TN SN3101TN



SN4201TN SN4101TN

CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRSN600	Clayette Epoxy 325 x 430	-
JGSN600	Paire de glissières inox	-

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SNKT2	Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté)	-
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-
KIT6R	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	-

# TABLES GASTRO GN 1/1

PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -2/+8°C

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GROUPE LOGÉ - POSITIVES

- ✓ PLATEAU À BORD ARRONDI
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5  
CLASSE ÉNERGÉTIQUE B

### DOTATION :

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.



1 BLOC 2 TIROIRS (1/2 OU 2/3) EN OPTION.

2 GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.

PROFONDEUR 700 MM -2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R600A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ <b>SANS DOSSERET</b>							
GN2101TN	2	313	1/4	300	1360 x 700 x 850	98	-
GN3101TN	3	464	1/4	300	1795 x 700 x 850	134	-
GN4101TN	4	616	1/4	300	2230 x 700 x 850	153	-
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ <b>AVEC DOSSERET</b>							
GN2201TN	2	313	1/4	300	1360 x 700 x 960	103	-
GN3201TN	3	464	1/4	300	1795 x 700 x 960	137	-
GN4201TN	4	616	1/4	300	2230 x 700 x 960	155	-



GN2201TN

GN2101TN



GN3201TN

GN3101TN



GN4201TN

GN4101TN

## CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	-
JGGN700	Paire de glissières inox	-

## OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GNKT2	Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté)	-
GNKT3	Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs (non monté)	-
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-
KIT6R	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	-

BACS & GRILLES PAGE 404

# TABLES GASTRO GN 1/1

PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -2/+8°C

## GRUPE LOGÉ - POSITIVES

- ✓ PLATEAU À BORD ARRONDIS
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5 CLASSE ÉNERGÉTIQUE A

**NOUVEAUTÉ**

### DOTATION:

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES

PROFONDEUR 700 MM -2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R600A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIM. INT L X P X H (MM)	DIM. EXT L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
-----------	-------------	------------	-----------------------	------------------------	-------------------------	-------------------------	------------	-----------

### TABLES AVEC GROUPE LOGÉ SANS DOSSERET

<b>N</b> GN210ITNA	2	313	1/4	300	799 x 530 x 564	1360 x 700 x 860	103	-
<b>N</b> GN310ITNA	3	464	1/4	300	1234 x 530 x 564	1795 x 700 x 860	137	-
<b>N</b> GN410ITNA	4	616	1/4	300	1669 x 530 x 564	2230 x 700 x 860	155	-



GN210ITNA



GN310ITNA



GN410ITNA

### CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	-
JGGN700	Paire de glissières inox	-

BACS & GRILLES PAGE 404

### OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GNKT2	Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs (non monté)	-
GNKT3	Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs (non monté)	-
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-
KIT6R	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	-

# TABLES GASTRO GN 1/1

PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -10/-20°C

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



## NÉGATIVES

- ✓ PLATEAU À BORD ARRONDI
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4  
CLASSE ÉNERGÉTIQUE D

## DOTATION :

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

1 CARROSSERIE INTÉRIEURE / EXTÉRIEURE (SAUF ARRIÈRE) TOUT INOX AISI 304.

2 GROUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES.

### PROFONDEUR 700 MM -10/-20°C

- Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Réfrigérant R290A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE GROUPE (HP)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ <b>SANS DOSSERET</b>							
GN210IBT	2	313	1	470	1360 x 700 x 860	103	-
GN310IBT	3	464	1	570	1795 x 700 x 860	136	-
TABLES AVEC GROUPE LOGÉ <b>AVEC DOSSERET</b>							
GN220IBT	2	313	1	470	1360 x 700 x 960	108	-
GN320IBT	3	464	1	570	1795 x 700 x 960	141	-



GN220IBT

GN210IBT



GN320IBT

GN310IBT

## CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	-
JGGN700	Paire de glissières inox	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-
KIT6R	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	-

# TABLES GASTRO GN 1/1 TRAVERSANTE

PROF. 700 MM - FROID VENTILÉ -2/+8°C

## GRUPE LOGÉ - POSITIVE

- ✓ PLATEAU À BORD ARRONDIS
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ

**NOUVEAUTÉ**



### DOTATION :

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

GRUPE ÉQUIPÉ D'UN FILTRE À AIR ET ACCESSIBLE, MONTÉ SUR GLISSIÈRES TÉLÉSCOPIQUES

## TABLE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE PROFONDEUR 700 MM -2/+8°C

- Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **inox AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R600A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 60 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	VOLUME NET (L)	PUISS. (W)	CONSOMMATION (KW/24H)	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
-----------	----------------	------------	-----------------------	-------------------------------	-------------------------------	------------	-----------

<b>N</b> GNT3101TN	324	300	2,25	1230 x 560 x 560	1795 x 700 x 860	134	-
--------------------	-----	-----	------	------------------	------------------	-----	---

### CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRGN700	Clayette plastifiée GN 1/1	-
JGGN700	Paire de glissières inox	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-
KIT6R	Kit 6 roulettes dont 3 avec freins	-

BACS & GRILLES PAGE 404

# TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1

PROF. 700 MM - AVEC PORTES - HAUTEUR 850 MM

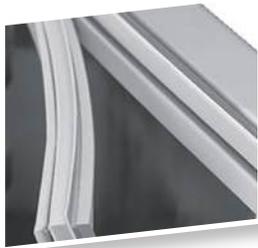
nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



**BI-TEMPÉRATURE -15/-20°C. -2/+8°C**

- ✓ HAUTEUR 850 MM
- ✓ GAZ RÉFRIGÉRANT R290



FACILEMENT AMOVIBLE & JOINTS MAGNÉTIQUES



INTÉRIEUR CONSTRUIT POUR LES GRILLES & BACS GN 1/1



ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS

## TABLE BI-TEMPÉRATURE AVEC PORTES

• Extérieur et intérieur en acier INOX • Angles et bas de cuve arrondis • Glissières en E pour ranger les bacs Gastro sous les grilles • Portes à fermeture automatique avec maintien de la position ouverte à 100° • Joints magnétiques faciles à nettoyer, remplaçables sans outils • Thermostat électronique avec clavier plat • Dégivrage et vaporisation de l'eau de dégivrage automatiques • Condensation et évaporation à ventilation forcée • Isolation en polyuréthane écologique avec zéro PACO (Potentiel d'Appauvrissement de la Couche d'Ozone) et zéro PRP (Potentiel de Réchauffement Planétaire) • Alimentation 220-240 V / 50 Hz.

RÉFÉRENCE	TIROIR POSITIF	TIROIR NÉGATIF	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (W) -10 /+45°C	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TR2PIN	2	1	84 + 180	490	440	1860 x 700 x 850	95	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BRUKR6	6 roulettes pour modèle TR2PIN	-
TR2PIN2T	Kit tiroir 1/2	-
GR2003	Grille Rislan 325 x 530	-
GR3001	Grille inox 325 x 530	-
GLI344	Paire de glissière en E	-



nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

SALADETTE - MINI SALADETTE  
MINI TABLE GN 1/1

PROF. 700 MM - ENCEINTE VENTILÉE +2/+8°C



! LIVRÉE SANS BAC !

## POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE

- ✓ PLAN DE TRAVAIL INOX
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

**S9001** • Mini saladette • Cuve réfrigérée • Évaporateur inox placé à l'arrière.

**S9011** • Mini table GN 1/1 • Plan de travail inox.

**PS301** • Saladette réfrigérée +2 / +8°C • 3 portillons GN 1/1 • Porte bacs réfrigérés avec couvercle • Capacité 6 GN 1/3 + 1 GN 1/2, prof. 150 mm • Plan de travail inox (Surface utile : 1365 x 305 mm).

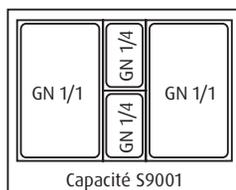
## DOTATION :

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES INOX PAR PORTE.

PROFONDEUR 700 MM +2/+8°C

• Carrosserie extérieure (sauf arrière) / intérieure **INOX AISI 304**, finition satinée • Intérieur angles arrondis • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Réfrigérant R600A ambiance 32° • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 35 mm, sans CFC • Portes avec joints magnétiques, facilement démontables sans outil, fermeture automatique • Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T. • Option roulettes.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB DE PORTE	VOLUME (L)	PUISSANCE (HP)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MINI SALADETTE - MINI TABLE							
<b>S9001</b>	Mini saladette	2	257	1/4	900 x 700 x 850	70	-
<b>S9011</b>	Mini table	2	257	1/4	900 x 700 x 850	72	-
SALADETTE							
<b>PS301</b>	Saladette	3	425	1/4	1365 x 700 x 1100	155	-



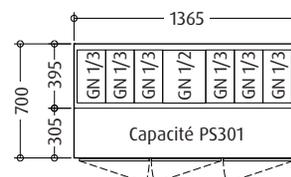
S9001



S9011



PS301



## CLAYETTES &amp; GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
<b>GRGN700</b>	Clayette plastifiée GN 1/1	-
<b>JGGN700</b>	Paire de glissières inox	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
<b>S90050</b>	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-

BACS &amp; GRILLES PAGE 404

# MINI SALADETTE - MINI TABLE GN 1/1

PROF. 700 MM - ENCEINTE VENTILÉE +4/+6°C

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



! LIVRÉE SANS BAC !

## POSITIVES ÉVAPORATEUR STATIQUE

- ✓ ÉVAPORATEUR MONTÉ ENTRE LES 2 PORTES
- ✓ ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

- SA2P** • Mini saladette GN 1/1
- Plan de travail inox
  - Couvercle rabattable inox
  - Tablette polyéthylène 13 cm
  - Capacité 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4, prof. 150 mm

## DOTATION :

- 1 CLAYETTE RILSAN GN 1/1
- 2 GLISSIÈRES EN ACIER

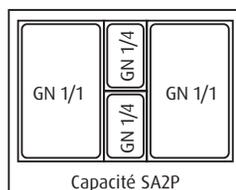
## MINI SALADETTE - MINI TABLE

• Intérieur et extérieur en **INOX AISI 304**, sauf le fond extérieur en acier galvanisé • Angles intérieurs arrondis • épaisseur d'isolation : 40 mm • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique • Réfrigération statique avec ventilateur • Groupe extractible et tropicalisé • Gaz réfrigérant R455A • Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation complètement automatiques • Compartiment moteur avec ouverture pour faciliter le nettoyage du condenseur • Pieds en plastique réglables en hauteur (H 70/10 mm) • Isolation en polyuréthane sans CFC injecté à haute pression • Alimentation 230 V + T.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	NB DE PORTE	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
Mini saladette - Mini table							
SA2P	Mini saladette	2	350	250	900 x 700 x 880	120	-
MTA2P	Mini table	2	360	280	904 x 700 x 880	65	-



SA2P



MTA2P

## CLAYETTES & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
TCN00808	Clayette GN 1/1	-
TCN00707	Paire de glissières inox	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
718000607	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein Uniquement pour Mini table MTA2P	-

BACS & GRILLES PAGE 404

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

MINI TABLE À PIZZA GN 1/1  
DESSUS GRANIT

PROF. 700 MM - ENCEINTE VENTILÉE +2/+8°C



## POSITIVES

- ✓ 3 PORTES GN 1/1
- ✓ FAIBLE PROFONDEUR 700 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

## DOTATION :

- 1 GRILLE GN 1/1
- 1 PAIRE DE GLISSIÈRES.

! LIVRÉE SANS BAC !

1 PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT.

2 PANNEAU DE CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE À AFFICHAGE DIGITAL.

PROFONDEUR 700 MM - +2/+8°C

• Froid statique ventilé • Table à pizza réfrigérée • Extérieur/Intérieur **inox AISI 304** • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R600A • Cuve réfrigérée capacité : 8 bacs GN 1/6 Prof. 150 mm • Alimentation 230 V + T.

RÉFÉRENCE	NB DE PORTE	STRUCTURE RÉFRIGÉRÉE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO. (CV)	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS9031	3	8 bacs GN 1/6	400	1/4	230	1365 x 700 x 1090	155	-

RETROUVER TOUS NOS  
BACS & GRILLES PAGE 404





# VITRINES RÉFRIGÉRÉES POUR TABLE À PIZZA

## STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C



### POSITIVES

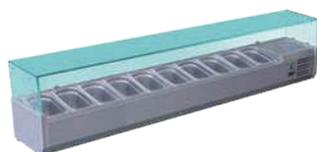
- ✓ FROID STATIQUE **AMBIANCE +38°C**
- ✓ CONSTRUCTION **INOX AISI 304**
- ✓ THERMOSTAT **DIGITAL**
- ✓ CLASSE **CLIMATIQUE 4**

! **LIVRÉE SANS BAC** !

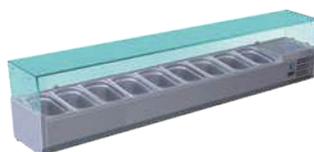
### STRUCTURES VITRÉES RÉFRIGÉRÉES +2/+8°C

• Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R600A • Alimentation 230 V + T • Pour bacs GN 1/3 ou GN 1/4, profondeur 150 mm (non fournis).

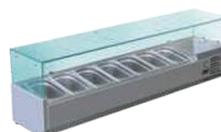
RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	PUISSANCE FRIGO. (HP)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
VRX120	5 bacs GN 1/4	1/5	110	1200 x 335 x 425	25	-
V12GN13	4 bacs GN 1/3	1/5	110	1200 x 395 x 425	25	-
VRX153	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	1/5	110	1500 x 395 x 425	31	-
VRX151	7 bacs GN 1/4	1/5	110	1500 x 335 x 425	31	-
VRX181	9 bacs GN 1/4	1/5	122	1800 x 335 x 425	34	-
V18GN13	8 bacs GN 1/3	1/5	122	1800 x 395 x 425	34	-
VRX201	10 bacs GN 1/4	1/4	122	2000 x 335 x 425	36	-
VRX2031	9 bacs GN 1/3	1/4	122	2000 x 395 x 425	36	-



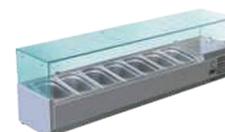
VRX2031



VRX201



VRX153



VRX151

RETROUVER TOUS NOS  
BACS & GRILLES PAGE 404



# TABLES À PIZZA – DESSUS GRANIT

## PROF. 800 MM +2/+8°C – FROID VENTILÉ

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



### POSITIVES

- ✓ PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT  
PROFONDEUR 800 MM
- ✓ GROUPE LOGÉ AMBIANCE +35°C
- ✓ 14 NIVEAUX AU PAS DE 35 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5  
CLASSE ÉNERGÉTIQUE C

### DOTATION :

- 7 PAIRES DE GLISSIÈRES INOX POUR GRILLES 600 X 400

### TABLES À PIZZA – DESSUS GRANIT +2/+8°C

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 (sauf arrière), finition satinée • Angles intérieurs arrondis • Plan de travail en granit • Froid ventilé • Panneau de contrôle électronique, à affichage digital • Thermomètre digital • Dégivrage automatique et réévaporation des condensats • Gaz réfrigérant R600A • Isolation par mousse de polyuréthane injectée sans CFC • épaisseur d'isolation : 60 mm • Portes avec joint magnétique facilement démontables sans outils • Fermeture automatique
- Pieds inox réglables • Alimentation 230 V + T.



RÉFÉRENCE	COMPOSITION	STRUCTURE EN OPTION	VOLUME (L)	PUISS. FRIGO. (HP)	PUISS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PZ2601TN	2 portes	VRX150	427	1/4	350	1510 x 800 x 990	275	-
PZ3601TN	3 portes	VRX200	669	1/4	350	2020 x 800 x 990	340	-
PZ2610TN	2 portes + 1 bloc 7 tiroirs à patons	VRX200	427	1/4	350	2020 x 800 x 990	380	-



PZ2601TN



PZ3601TN



PZ2610TN

### CLAYETTES & GLISSIÈRES

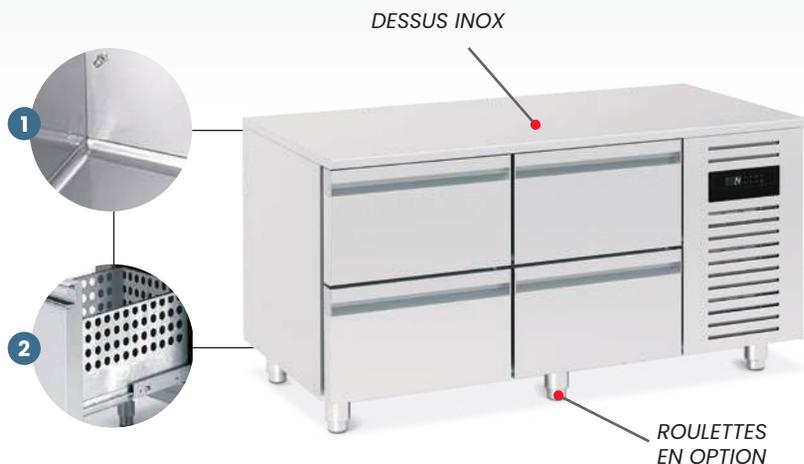
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRPA800	Grille 600 x 400	-
JPGPA800	Paire de glissières inox	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GN650TN53	Kit 4 roulettes dont 2 avec frein	-

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 645/705 MM



## POSITIVES

- ✓ HAUTEUR 645/705 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- ✓ SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 POSITIFS +1/+5 °C
- ✓ ÉQUIPÉS DE TIROIRS
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ

1 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

2 TIROIRS SUR GLISSIÈRES INOX TÉLÉSCOPIQUES.

## SOUBASSEMENTS POSITIVES AVEC TIROIRS

• Tables positives, température : +1/+5°C • Isolation 60 mm • Réfrigérant R290A • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Thermostat électronique avec affichage numérique • Alimentation 220~240/50.

RÉFÉRENCE	GRAND TIROIR	2 DEMI-TIROIR	VOLUME (L)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BRU112-2	2	-	130	A	177	1200 x 700 x 645/705	120	-
BRU212-2	-	4	100	A	177	1200 x 700 x 645/705	120	-
BRU116-2	3	-	195	B	177	1600 x 700 x 645/705	170	-
BRU216-2	-	6	150	B	177	1600 x 700 x 645/705	170	-
BRU120-2	4	-	260	B	246	2000 x 700 x 645/705	193	-
BRU220-2	-	8	200	B	246	2000 x 700 x 645/705	193	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BRUKR6	6 roulettes pour soubassement Diamètre 80mm/H 105mm	-

### KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

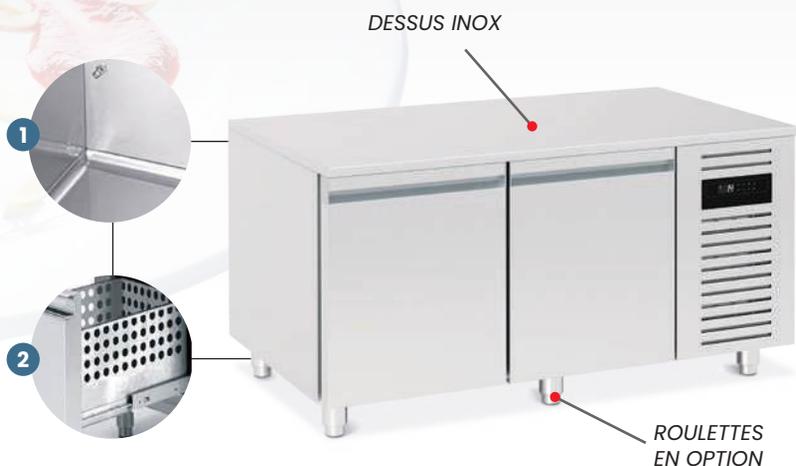
RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
70TBR12	BRU112/BRU212	-
70TBR16	BRU116/BRU216	-
70TBR20	BRU120/BRU220	-

# SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

PROF. 700 MM - AVEC TIROIRS - HAUTEUR 645/705 MM

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



## NÉGATIVES

- ✓ HAUTEUR 645/705 MM IDÉALE POUR SUPPORT D'ÉLÉMENTS DE CUISSON
- ✓ SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 NÉGATIFS -18/-22 °C

1 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

2 TIROIRS SUR GLISSIÈRES INOX TÉLÉSCOPIQUES.

Conçu comme un soubassement réfrigéré négatif pour plan de cuisson, cet équipement rapproche les produits surgelés de la zone de préparation, tout en optimisant l'espace et la circulation dans la cuisine professionnelle.

## SOUBASSEMENTS NÉGATIVES AVEC TIROIRS

• Tables négatives, température : -18/-22°C • Réfrigérant R290A • Intérieur et extérieur en acier inox qualité alimentaire facilement nettoyable • Isolation en polyuréthane exempt de CFC, injecté à haute pression • Permet l'utilisation des bacs GN 1/1, hauteur utile 140 mm • Tiroirs dotés de glissières télescopiques en acier inox • Alimentation 220~240/50.

RÉFÉRENCE	GRAND TIROIR	VOLUME (L)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
BRU112N-2	2	130	D	372	1200 x 700 x 645/705	125	-
BRU116N-2	3	195	D	330	1600 x 700 x 645/705	195	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BRUKR6	6 roulettes pour soubassement Diamètre 80mm/H 105mm	-

### KITS DE FIXATION POUR ÉLÉMENTS DE CUISSON

RÉFÉRENCE	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
70TBR12	BRU112N-2	-
70TBR16	BRU116N-2	-

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1

**PROF. 630 MM - AVEC PORTES & TIROIRS**  
**HAUTEUR 650 MM**



- DESSUS INOX SANS DOSSERET
- SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS GN 1/1 POSITIFS -2/+8°C, AVEC GROUPE

### DOTATION :

- 1 paire de glissières et une grille par porte 4 niveaux possibles au pas de 100 mm.

### SOUBASSEMENTS

- Carrosserie extérieure / intérieure en acier inoxydable AISI 304 18/10, finition satinée, intérieur angles arrondis
- Froid ventilé, régulation thermostatique, thermomètre digital
- Tables positives : température : -2/+8°C
- Réfrigérant R290A
- Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC
- Alimentation Mono 230 V.

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	COMPOSITION	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PORTES							
BRI2CP01-2	140	2 portes	232	348	1200 x 630 x 650	85	-
BRI6CP01-2	220	3 portes	232	365	1600 x 630 x 650	116	-
1 BLOC 2 TIROIRS + PORTES							
BRI2CP02-2	140	2 tiroirs + 1 porte	232	348	1200 x 630 x 650	95	-
BRI6CP02-2	220	2 tiroirs + 2 portes	232	365	1600 x 630 x 650	126	-
2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
BRI2CP03-2	140	4 tiroirs	232	348	1200 x 630 x 650	105	-
BRI6CP03-2	220	4 tiroirs + 1 porte	232	365	1600 x 630 x 650	136	-
3 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES							
BRI6CP04-2	220	6 tiroirs	232	365	1600 x 630 x 650	146	-



BRI6CP04-2



BRI6CP03-2



BRI6CP02-2



BRI2CP01-2

### GRILLE & GLISSIÈRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
990334	Grille inox GN 1/1 530 x 325	-
FR990399	Paire de glissières	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
920019	Kit de roues	-

MODÈLES SANS DESSUS PAGES 254 À 255

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## A201 - 200 LITRES

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

MODÈLE VITRÉ  
ÉCLAIRAGE  
INTÉRIEUR À LED



### POSITIVES / NÉGATIVES

- ✓ FERMETURE À CLEF D'ORIGINE
- ✓ INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À ANGLES ARRONDIS
- ✓ EXTÉRIEUR FINITION LAQUÉE BLANCHE OU INOX
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES & NÉGATIVES

• Fermeture à clef d'origine • Commandes électroniques à affichage digital • Déplacement facile grâce à 2 roulettes montées à l'arrière • Ouverture de porte réversible (sauf A201TNV) • Alimentation : 230/1/T. • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C.

#### ARMOIRES POSITIVES

• Évaporateur type Roll bond + ventilateur de brassage  
• Espacement entre les niveaux 70 mm • Dégivrage et réévaporation automatiques • Isolation 40 mm • Volume net 130 L • Gaz réfrigérant R600A.

#### ARMOIRES NÉGATIVES

• Réfrigération statique • Grilles évaporatrices fixes • Isolation 60 mm • Dégivrage automatique • Volume net 120 L • Gaz réfrigérant R600A.

RÉFÉRENCE	HABILAGE EXTÉRIEUR	PORTE	NIVEAUX	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>ARMOIRES POSITIVES -2°C/+8°C</b>									
A201TN	Laqué blanc	Pleine	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	100	2 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 855	44	-
A201TNV	Laqué blanc	Vitrée	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	105	2 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 855	44	-
A201TNIX	Inox	Pleine	5 niveaux au pas de 70 mm	1/7	100	2 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 855	44	-
<b>ARMOIRES NÉGATIVES -10°C / -25°C</b>									
A201BT	Laqué blanc	Pleine	3 niveaux fixes au pas de 220 mm	1/5	105	3 x (400 x 415)	600 x 585 x 855	45	-
A201BTIX	Inox	Pleine	3 niveaux fixes au pas de 220 mm	1/5	105	3 x (400 x 415)	600 x 585 x 855	45	-



A201TNV



A201TN



A201TNIX

### CLAYETTE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS - L X P (MM)	PRIX € HT
GRGN400	Clayette plastifiée supplémentaire	502 x 415	-



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### A401 - 400 LITRES



#### POSITIVES

- ✓ INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À ANGLES ARRONDIS
- ✓ 19 NIVEAUX AU PAS DE 70 MM
- ✓ FERMETURE À CLEF D'ORIGINE
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

#### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES

- Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 350 L • Roulettes arrière • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T
- Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques
- Éclairage intérieur • Froid ventilé roll bond • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

RÉFÉRENCE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE - TEMPÉRATURE	UISS. GROUPE (HP)	UISS. ABSORB. (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A401TN	Laqué blanc	Pleine -2°C/+8 °C	1/5	130	3 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	-
A401TNV	Laqué blanc	Vitrée + 2°C/+8 °C	1/5	130	3 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	-
A401TNIX	Inox	Pleine -2°C/+8 °C	1/5	130	3 x (502 x 440) 1 x (502 x 211)	600 x 585 x 1855	69	-



A401TN



A401TNV



A401TNIX



#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
GRGN400	Clayette plastifiée supplémentaire	502 X 440	-
RW026B	Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm ( Ø filetage = M8 )	-	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## A401 - 400 LITRES

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



### NÉGATIVES

- ✓ INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À ANGLES ARRONDIS
- ✓ 7 NIVEAUX AU PAS DE 225 MM
- ✓ FERMETURE À CLEF D'ORIGINE
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

• Volume net 340 L • Roulettes arrière • Ouverture de porte réversible (sauf modèle vitré) • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Eclairage intérieur • Grilles fixes évaporatrices • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur statique • Gaz réfrigérant R600A (SAUF A401BTV: R290A) • Prévu pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage manuel • Modèle vitré : éclairage LED sur toute la hauteur.

RÉFÉRENCE	HABILLAGÉ EXTÉRIEUR	PORTE - TEMPÉRATURE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A401BT	Laqué blanc	Pleine -10°C/-25°C	1/4	150	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	-
A401BTV	Laqué blanc	Vitrée -10°C/-25°C	1/4	380	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	76	-
A401BTIX	Inox	Pleine -10°C/-25°C	1/4	150	7 x (431 x 415)	600 x 585 x 1855	74	-



A401BT



A401BTV



A401BTIX

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
RW026B	Jeu de 4 pieds inox haut. 90 mm (Ø filetage = M8)	-



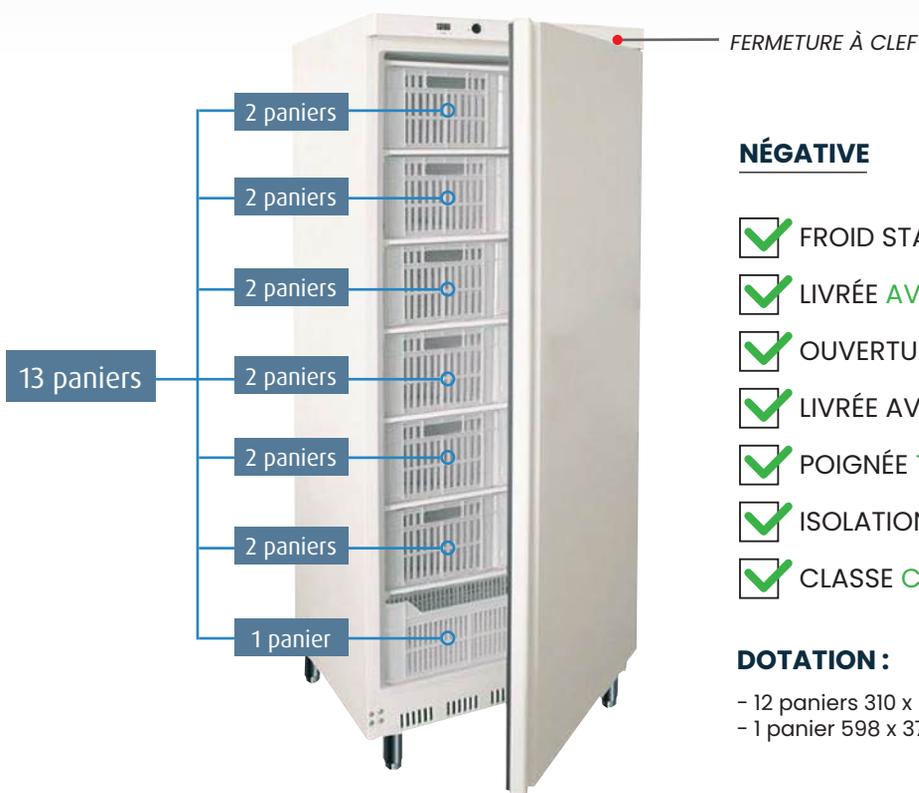
GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

A501 - AVEC PANIERS - 520 LITRES



FERMETURE À CLEF

**NÉGATIVE**

- ✓ FROID STATIQUE **-10°C/-25°C**
- ✓ LIVRÉE **AVEC 13 PANIERS**
- ✓ OUVERTURE PORTE **RÉVERSIBLE**
- ✓ LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX **HAUTEUR 90 MM**
- ✓ POIGNÉE **TOUTE HAUTEUR**
- ✓ ISOLATION, ÉPAISSEUR **55 MM**
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE **4**

**DOTATION :**

- 12 paniers 310 x 515 x 175 mm
- 1 panier 598 x 370 x 190 mm

**ARMOIRE NÉGATIVE -10/-25°C**

- Volume net 520 L • Extérieur finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Prévue pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R600A • Alimentation : 230/1/T • Réfrigération statique avec 6 grilles fixes évaporatrices 660 x 500 • Température de fonctionnement -10°C / -25°C • ø filetage des pieds : M8.

RÉFÉRENCE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	VOLUME NET (L)	NIVEAUX	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A501BT	Laqué blanc	520	7	1/3	300	777 x 715 x 1720*	94	-

\* HAUTEUR SANS PIEDS



# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

AP501 - 600 X 400 - 520 L. BLANCHE INTÉRIEUR ABS

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



**600 X 400 - POSITIVE -2/+8°C**

✓ FROID VENTILÉ ROLL BOND -2°C/+8°C

! LIVRÉE SANS GRILLES !

**DOTATION :**

- 6 paires de glissières

1 FERMETURE À CLEF.

2 PRÉVUE POUR DES GRILLES DE DIMENSIONS EURONORMES 600 X 400.

3 LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX. (RÉGLABLE EN HAUTEUR)

## ARMOIRE POSITIVE -2/+8°C

- Volume net 520 L • Porte réversible • Affichage digital • Poignée toute hauteur • Roulettes arrières • Capacité maxi 16 grilles 600 x 400 au pas de 70 mm • Extérieur, finition laquée blanche • Intérieur aluminium peint • Thermostat mécanique • Isolation 55 mm • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Gaz réfrigérant R600A • Évaporateur type roll bond + ventilateur • Dégivrage et réévaporation automatiques • ø filetage des pieds : M8.

RÉFÉRENCE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	VOL. NET (L)	NIVEAUX 600 X 400	PUISS. GROUPE (CV)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DOTATION GLISSIÈRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AP501TN	Laqué blanc	520	22	1/4	185	6 paires	777 x 715 x 1720*	90	-

\* HAUTEUR SANS PIEDS

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRH5PA	Clayette 600 x 400	-
RWHR500P01	Paire de glissières pour armoire AP500TN	-



FERMETURE À CLEF



**POSITIVES**

- ✓ LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 90 MM
- ✓ FROID VENTILÉ ROLL BOND
- ✓ MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED SUR TOUTE LA HAUTEUR
- ✓ INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À ANGLES ARRONDIS
- ✓ 19 NIVEAUX AU PAS DE 70 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POSITIVES

- Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 570 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 40 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Gaz réfrigérant R600A • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Dégivrage et réévaporation automatiques
- Éclairage intérieur • ø filetage des pieds : M8.

RÉFÉRENCE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE - TEMPÉRATURE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601TN	Laqué blanc	Pleine -2/+8°C	1/4	130	3 x (654 x 525) 1 x (654 x 330)	777 x 695 x 1895*	60	-
A601TNV	Laqué blanc	Vitrée +2/+8°C	1/4	130	3 x (654 x 525) 1 x (654 x 330)	777 x 695 x 1895*	90	-
A601TNIX	Inox	Pleine -2/+8°C	1/4	130	3 x (654 x 525) 1 x (654 x 330)	777 x 695 x 1895*	60	-

\* HAUTEUR SANS PIEDS



A601TN



A601TNV



A601TNIX

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS - L X P (MM)	PRIX € HT
GRGN600	Clayettes plastifiées	650 x 530	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## A601 - GN 2/1 - 600 LITRES

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



### NÉGATIVES

- ✓ LIVRÉES AVEC 4 PIEDS INOX  
HAUTEUR 90 MM
- ✓ MODÈLE VITRÉ : ÉCLAIRAGE LED  
SUR TOUTE LA HAUTEUR
- ✓ INTÉRIEUR ABS THERMOFORMÉ À ANGLES  
ARRONDIS
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

1 FERMETURE À CLEF.

2 7 NIVEAUX AU PAS DE 233 MM.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES NÉGATIVES

• Ouverture porte réversible (sauf modèle vitré) • Volume net 469 L • Pieds réglables • Affichage digital • Isolation, épaisseur 60 mm • Extérieur finition laquée blanche ou inox • Alimentation : 230/1/T • Grilles fixes évaporatrices • Gaz réfrigérant R600A (SAUF A601BTV : R290A) • Température de fonctionnement -10°C / -25°C • Prévues pour température ambiante maximale de +32°C • Éclairage intérieur • ø filetage des pieds : M8.

RÉFÉRENCE	HABILLAGE EXTÉRIEUR	PORTE - TEMPÉRATURE	PUISS. GROUPE (HP)	PUISS. ABSORB. (W)	DOTATION GRILLES	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A601BT	Laqué blanc	Pleine -10/-25°C	1/3	300	7 x (654 x 525)	777 x 695 x 1895*	94	-
A601BTV	Laqué blanc	Vitrée -10/-25°C	1/3	480	7 x (654 x 525)	777 x 695 x 1895*	94	-
A601BTIX	Inox	Pleine -10/-25°C	1/3	300	7 x (654 x 525)	777 x 695 x 1895*	94	-

\* HAUTEUR SANS PIEDS



A601BT



A601BTV



A601BTIX

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

**A701/A1401 - GN 2/1 POSITIVES - 700 L/1400 L**



LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX HAUTEUR 150 MM (RÉGLABLE EN HAUTEUR)

### POSITIVES -2/+8°C

- ✓ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE
- ✓ GROUPE LOGÉ TROPICALISÉ
- ✓ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

### DOTATION :

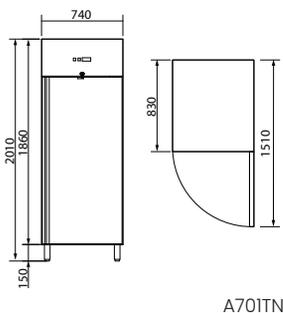
- 3 paires de glissières
- 3 grilles GN 2/1, 650 x 530 pour chaque porte.

- 1 CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR DANS L'ENCEINTE.
- 2 FILTRE À AIR SUR GROUPE DE RÉFRIGÉRATION.

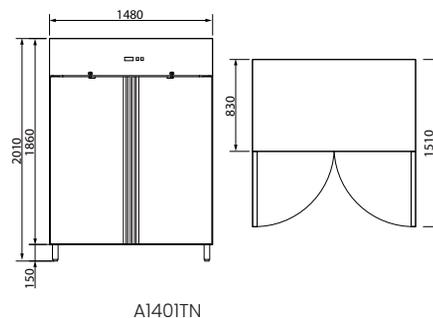
### ARMOIRES GN 2/1 POSITIVES -2/+8°C, 700 ET 1400 L

- Froid ventilé, temp. -2/+8°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade
- Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm
- Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

RÉFÉRENCE	VOL (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ÉLEC. (W)	PUISS. GROUPE (HP)	ALIM.	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701TN	700	290	315	1/4	Mono 230 V	624 x 710 x 1410	740 x 830 x 2010	143	-
A701TNV	700	290	315	1/4	Mono 230 V	624 x 710 x 1410	740 x 830 x 2010	134	-
A1401TN	1400	450	320	1/3	Mono 230 V	1364 x 700 x 1410	1480 x 830 x 2010	198	-
A1401TNV	1400	450	320	1/3	Mono 230 V	1364 x 700 x 1410	1480 x 830 x 2010	195	-



A701TN



A1401TN

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
RWGN650TN08	Clayette GN 2/1 plastifiée	-
RWGN650TN09	Paire de glissières	-
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H.150 mm)	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## A701/A1401 - GN 2/1 NÉGATIVES - 700 L/1400 L

**nosem**

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX  
HAUTEUR 150 MM  
(RÉGLABLE EN HAUTEUR)

### NÉGATIVES -18/-22°C

- ✓ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10 AISI 304, SAUF ARRIÈRE
- ✓ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES
- ✓ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

### DOTATION :

- 3 paires de glissières
- 3 grilles GN 2/1, 650 x 530 pour chaque porte.

- 1 CIRCULATION OPTIMALE DE L'AIR DANS L'ENCEINTE.
- 2 FILTRE À AIR SUR GROUPE DE RÉFRIGÉRATION.

## ARMOIRES GN 2/1 NÉGATIVES -18/-22°C, 700 ET 1400 L

- Froid ventilé, temp. -18/-22°C • Gaz R290A • Groupe logé tropicalisé ambiance +43°C, en partie supérieure accessible en façade
- Thermostat électronique • Porte réversible (armoire 1 porte) avec fermeture à clef • Porte à fermeture automatique • Joints magnétiques de porte facilement démontables sans outil • Supports de grilles en acier INOX AISI 304 et démontables • Fond et côtés intérieurs à bords arrondis • éclairage intérieur • Pieds inox réglables en hauteur • Capacité 23 niveaux au pas de 55 mm
- Poignée de porte tout inox, entièrement lisse.

RÉFÉRENCE	VOL. (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ÉLEC. (W)	PUISS. GROUPE (HP)	ALIM.	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
A701BT	700	910	500	3/4	Mono 230 V	624 x 710 x 1410	740 x 830 x 2010	147	-
A1401BT	1400	1125	730	5/4	Mono 230 V	1364 x 700 x 1410	1480 x 830 x 2010	208	-



### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRIAGE	Clayette GN 2/1 plastifiée	-
RWGN650TN09	Paire de glissières	-
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H.150 mm)	-

GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP

**NOUVEAUTÉ**



LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX  
(KIT 4 ROUES EN ACCESSOIRE)

**POSITIVES -2/+8°C & NÉGATIVES -18/-22°C**

- ✓ ISOLATION 60 MM D'ÉPAISSEUR
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION
- ✓ GROUPE TROPICALISÉ
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5
- ✓ GLISSIÈRES EMBOUTIES

**DOTATION :**

- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées par porte

ARMOIRES POSITIVES -2/+8°C & NÉGATIVES -18/-22°C 600 ET 1200 L

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 • Froid ventilé • Dégivrage et réévaporation automatiques • Éclairage interne
- Isolation, épaisseur 60 mm • 4 pieds réglables • Support glissières inox emboutis • Groupe tropicalisé • Porte réversible (AGE600TN & AGE600BT) • Gaz réfrigérant R290 (sauf AGE600TN : R600A).

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURES	CLASSE ÉNERG.	VOL (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> AGE600TN	Positive -2/+8°C	-	514	250	Mono 230 V	533 x 700 x 1380	680 x 830 x 2010	134	-
<b>N</b> AGE1200TN	Positive -2/+8°C	-	1004	320	Mono 230 V	1193 x 700 x 1380	1340 x 830 x 2010	198	-
<b>N</b> AGE600BT	Négative -18/-22°C	-	514	500	Mono 230 V	533 x 700 x 1380	680 x 830 x 2010	138	-
<b>N</b> AGE1200BT	Négative -18/-22°C	-	1004	300	Mono 230 V	1193 x 700 x 1380	1340 x 830 x 2010	208	-

**600 L DISPONIBLE**  
en positive  
(classe A & négative classe B)



AGE600TN & AGE600BT



AGE1200TN & AGE1200BT

ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm)	-
GRIAGE	Clayette GN 2/1 plastifiée	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES EMBOUTIES

AGE600 – 600 L

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**



LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX  
(KIT 4 ROUES EN ACCESSOIRE)

**POSITIVE -2/+8°C & NÉGATIVE -18/-22°C**

- ✓ ISOLATION 103,5 MM D'ÉPAISSEUR
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ ANTI-CORROSION
- ✓ ÉCLAIRAGE INTERNE
- ✓ FROID VENTILÉ

**DOTATION :**

- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées par porte



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

VERSION **POSITIVE**



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

VERSION **NÉGATIVE**

## ARMOIRES POSITIVES -2/+8°C & NÉGATIVES -18/-22°C 600 L

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 • Froid ventilé • Dégivrage et réévaporation automatiques • Éclairage interne
- Isolation, épaisseur 103,5 mm • 4 pieds réglables • Support glissières inox emboutis • Groupe tropicalisé • Porte réversible • Gaz réfrigérant : R290 : AGE600BTB et R600A : AGE600TNA.

RÉFÉRENCE	TEMPÉRATURES	CLASSE ÉNERG.	VOL. (L)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	ALIM.	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> AGE600TNA	Positive -2/+8°C	A	560	250	220V	533 x 700 x 1501	740 x 875 x 2090	134	-
<b>N</b> AGE600BTB	Négative -18/-22°C	B	560	380	220V	533 x 700 x 1501	740 x 875 x 2090	138	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GN650TN53	Kit 4 roues dont 2 avec frein (H. 150 mm)	-
GRIAGE	Clayette GN 2/1 plastifiée	-



# ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS

GN 1/1 PROFONDEUR 620 MM 400 L



## POSITIVE -2/+8°C

- GROUPE TROPICALISÉ + 43°C ET 65 % D'HUMIDITÉ
- FROID VENTILÉ -2 /+8°C
- SPÉCIALE POISSONS
- CAPACITÉ : JUSQU'À 7 NIVEAUX

## DOTATION :

- 3 bacs plastifiés
- 3 paires de glissières en acier inoxydable.

*3 paires de glissières en acier inoxydable & 3 bacs en polypropylène GN 1/1 avec faux fond, double sonde NTC, trou de vidange avec tiroir extractible de récupération des eaux.*

- 1** INTÉRIEUR & EXTÉRIEUR EN ACIER AISI 304. SAUF LE FOND & LE DOS EXTÉRIEUR.
- 2** CAPACITÉ MAXI 11 BACS PROFONDEUR 150 MM. (2 BACS GN 1/1 PAR NIVEAUX).
- 3** LIVRÉE AVEC 4 PIEDS INOX. (RÉGLABLE EN HAUTEUR)

## ARMOIRE GASTRONORME À POISSONS POSITIVE -2/+8°C

• Capacité 400 L GN 1/1 • Groupe tropicalisé + 30°C et 60 % d'humidité • Isolation épaisseur 50 mm • Froid ventilé -2/+8°C • Fond pointe de diamant avec trou de vidange • Armoire réfrigérée GN 1/1 • Intérieur et extérieur en acier AISI 304, sauf le fond et le dos extérieur (tôle d'acier galvanisé) • Isolation en polyuréthane sans CFC, épaisseur 50 mm • Angles intérieurs arrondis • Porte avec fermeture automatique et joints magnétiques • Panneau de commande frontal électronique avec sonde NTC • Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur de 110 à 190 mm • Réfrigération ventilée • Groupe tropicalisé standard avec gaz R455A • Évaporateur ventilé peint, thermostat électronique.

RÉFÉRENCE	TEMP.	PUISS. FRIGO +10/-15°C (W)	PUISSANCE ABS. (W)	DOTATION BACS GN 1/1	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
APO400	-2/+8°C	748/285	385	3 bacs	350	600 x 620 x 1900	68	-

## ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
718000615	Bac plastique GN 1/1 pour armoire à poissons	-
718000406	Paire de glissières	-
TCN00808	Clayette plastifiée GN 1/1	-

## ARMOIRE DE MATURATION

720 LITRES - 0°C/+25°C

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NOUVEAUTÉ

LIVRÉE AVEC 4 ROUES  
DIAMÈTRE 80 MM

- ✓ CONSTRUCTION EN ACIER INOX AISI 304.
- ✓ DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION DES CONDENSATS AUTOMATIQUES
- ✓ ÉPAISSEUR D'ISOLATION 60 MM
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 4

## DOTATION :

- 3 grilles GN 2/1, 650 x 530 mm.

1 CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE PAR ÉCRAN LCD AVEC FONCTIONS AVANCÉES.

2 PORTE AVEC FERMETURE À CLÉ.

## ARMOIRE DE MATURATION GN 2/1 - TEMPÉRATURE 0°C/+25°C

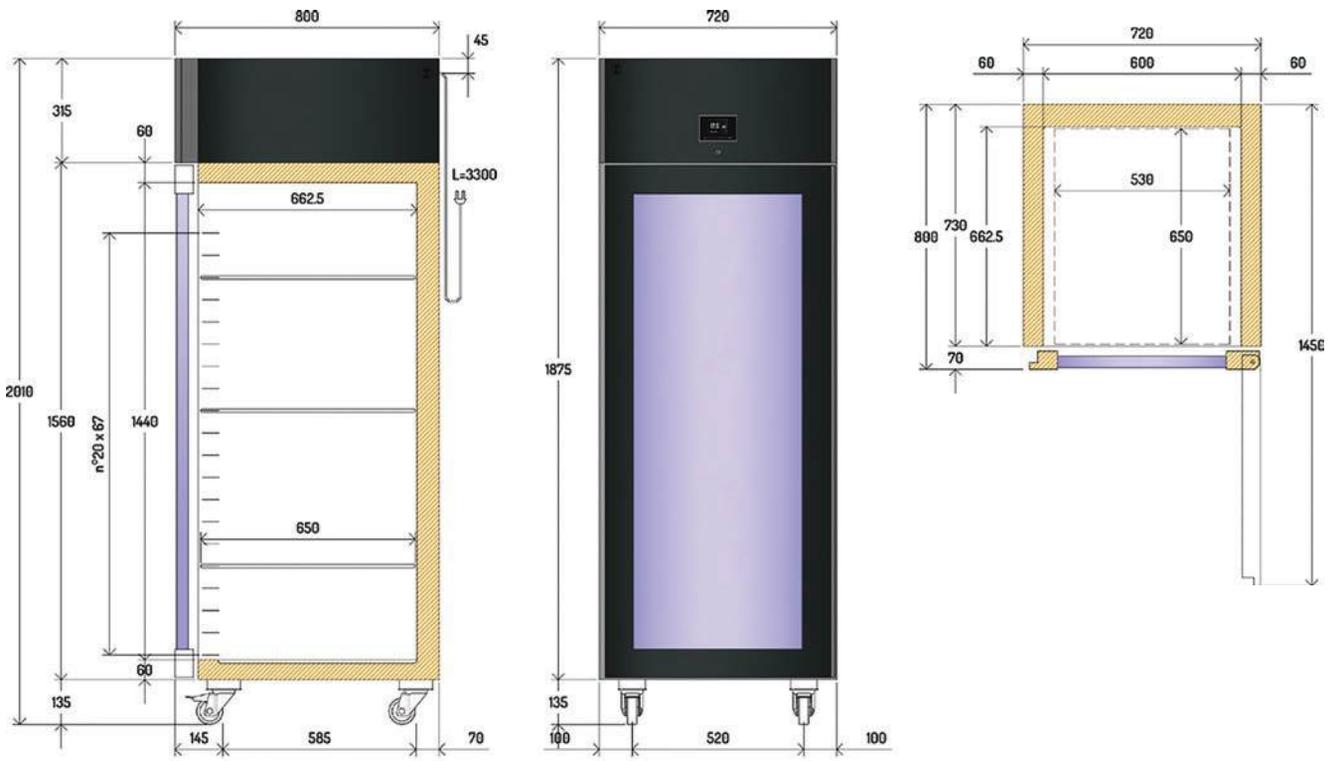
• Froid ventilé • Structure monocoque en acier inox AISI 304 • Finition extérieure verni noir • Serrure de porte de série • Épaisseur d'isolation de 60 mm en mousse de polyuréthane haute densité (environ 40 kg/m<sup>3</sup>) sans HFC • Coins intérieurs arrondis pour une meilleure hygiène • Pieds réglables 120/150 mm en acier inox AISI 304 • Porte à fermeture automatique avec arrêt à 90°, réversible • Joint de porte magnétique, à remplacer sans outils • Éclairage interne LED de série • Fond intérieur moulé avec trou de drainage pour un lavage aisé • Espacement entre les grilles de 67 mm • Sonde d'humidité • Système de circulation d'air à l'arrière • Unité de réfrigération monobloc en classe climatique 5 • Gaz frigorigère R290A • Évaporateur traité en cataphorèse avec une résine époxy non toxique • Dégivrage électrique automatique • Évaporation automatique de l'eau de condensation (gaz chaud) • Blocage automatique de la ventilation lors de l'ouverture de la porte • Panneau de contrôle ouvrable pour faciliter l'entretien périodique

- Panneau de commande avec écran tactile capacitif • Filtre de condenseur amovible.



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

RÉFÉRENCE	VOL NET (L)	PUISS. FRIGO (W)	PUISS. ÉLEC. (W)	PUISS. GROUPE (HP)	ALIM.	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> AMV872N	600	425	220	1/4	Mono 230 V	600 x 662,5 x 1440	720 x 800 x 2010	130	-



ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRI21	Lot de 3 grilles INOX GN 2/1	-
GRI5365	Grille INOX 530 x 650 mm	-
JGAMV	Jeu de glissière pour armoire de maturation	-
BARAMV	Barre pour armoire de maturation	-
KRIAMV	Kit roues INOX pour armoire de maturation	-
KIPAMV	Kit inversion de porte pour armoire de maturation	-

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID FROID  
DALMEC  
LAVERIE COLGÉD  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT TOUCH CONTROL

GN 1/1 ET 600 X 400 DE 3 À 20 NIVEAUX

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT DE 15 À 60 KG
- ✓ CAPACITÉ DE CONGÉLATION DE 9 À 35 KG
- ✓ PLAGE DE REFROIDISSEMENT +70/-18°C
- ✓ ISOLATION ÉPAISSEUR 60 MM SANS CFC
- ✓ INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN ACIER INOX (SAUF FOND EXTÉRIEUR EN ACIER GALVANISÉ)

1 PANNEAU DE COMMANDE SENSITIF TOUCH CONTROL.

2 CHAMBRE PTC, SONDE À COEUR ET GLISSIÈRES EN ACIER INOX.

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

• Gaz réfrigérant R455A • Porte avec fermeture automatique et joint magnétique • Possibilité d'inverser l'ouverture de porte d'usine, nous consulter • Glissières fournies selon capacité modèle • Espace entre plateaux : 70 mm, sauf cellule 7 niveaux : 105 mm • Grilles non fournies (retrouvez nos grilles en page 404) • Couvercle supérieur amovible • Disponible aussi en version sans groupe logé, nous consulter • Supports de grilles compatibles GN 1/1 et 600 x 400 • Groupe facilement extractible et tropicalisé.

RÉF.	CAPACITÉ REFROID. +70°C/+3°C (KG)	CAPACITÉ CONGÉL. +70°C/-18°C (KG)	PUISS. ABSORBÉE (W)	VOLUME (L)	ALIM. (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 3 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM03TH-2	15	9	1 000	70	220/240	750 x 750 x 775/795	82	-
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 5 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM05TH-2	23	12	1 300	100	220/240	750 x 750 x 890/910	92	-
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 7 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM07TH-2	25	15	1 300	190	220/240	750 x 750 x 1310/1330	111	-
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 10 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM10TH-2	25	15	1 680	190	220/240	750 x 750 x 1310/1330	117	-
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 15 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM15TH-2	45	25	2 400	280	220/240	750 x 750 x 1850/1870	166	-
CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION TOUCH CONTROL 20 NIVEAUX GN 1/1 ET 600 X 400								
CM20TH-2	60	35	2 400	340	220/240	750 x 740 x 2080/2160	184	-



CM03TH-2



CM05TH-2



CM10TH-2

### ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
TCNRUOABB	Kit 4 roulettes	-

## CELLULE DE REFROIDISSEMENT

3 NIVEAUX GN 2/3



✓ CAPACITÉ DE REFROIDISSEMENT :  
9 KG +3°C EN 90 MN

✓ CAPACITÉ DE CONGÉLATION : 7 KG

✓ -18°C / - 40°C EN 240 MN

✓ CYCLES GÉRÉS PAR LE TEMPS  
OU PAR LA SONDÉ

- 1 CONSTRUCTION INOX AISI 304.
- 2 PANNEAU DE COMMANDES DIGITAL.
- 3 POIGNÉE DE PORTE ERGONOMIQUE SUR TOUTE LA HAUTEUR.

### CELLULE DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION 3 NIVEAUX GN 2/3

• Dégivrage automatique • Épaisseur d'isolation 58 mm • Structure intérieure et extérieure en acier inox, fond extérieur en acier galvanisé • Passage automatique en mode conservation • Groupe frigorifique tropicalisé • Isolation de la cuve (sans CFC) en mousse de polyuréthane expansé 58 mm, densité 40 Kg/Mc • Panneau de commandes digital • équipée d'origine d'une sonde à coeur • Gaz réfrigérant R455A • Poignée de porte ergonomique sur toute la hauteur.

RÉFÉRENCE	PLAGE REFROID.	CAPACITÉ REFROID. (KG)	CAPACITÉ CONGÉL. (KG)	UISS. FRIGO (W)	UISS. ELEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AT323-2	+70°C / -18°C	9	7	330	550	230V/1/T	340 x 363 x 270	660 X 640 X 420	45	-



#### ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRGN23	Grille GN 2/3	-

# FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

RACCORDEMENT SUR RÉSEAU

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



## CASCADE

- ✓ CARROSSERIE LAQUÉ BLANC OU INOX AISI 304
- ✓ ÉVIER AISI 304
- ✓ DÉTENTE DIRECTE
- ✓ GAZ R134A
- ✓ ÉLECTRICITÉ 230 V MONO + T
- ✓ HAUTEUR DE VIDANGE 55 MM
- ✓ COL DE CYGNE & RINCE-BOUCHE
- ✓ HAUTEUR UTILE SOUS COL DE CYGNE 150 MM

## FONTAINES À EAU RÉFRIGÉRÉE

RÉFÉRENCE	DÉBIT LITRES / HEURE	FINITION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CASCADE	25-30	Laqué blanc	320 x 320 x 970	30	-
CASCADEIX	25-30	Inox AISI 304	320 x 320 x 970	30	-



## ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

INTÉRIEUR INOX - 2, 3 OU 4 PORTES

### PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - POSITIFS



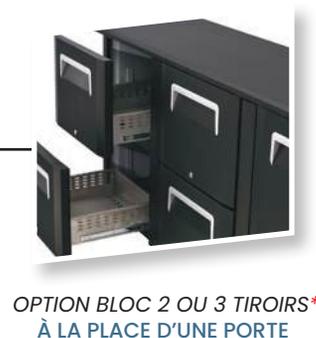
- 1 TABLETTE INOX ANTI-BASCULEMENT RÉGLABLE. (PORTES PLEINES)
- 2 GRILLE CHROMÉE RÉGLABLE. (PORTES VITRÉES)
- 3 KIT DE PIEDS INOX. (EN OPTION)

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

- Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A
- Pieds en INOX réglables (en option) • Système de profilé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Alimentation Mono 230 V.

#### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

- Arrière-bars groupe logé • Température +2/+8°C • Carrosserie Skinplate • épaisseur d'isolation : 40 mm • Gaz réfrigérant R290A
- Pieds en INOX réglables • Système de profilé anti-condensation • Accès facile pour le nettoyage du condenseur
- Thermostat avec fonction Stand by intégrée • Thermostat avec interrupteur d'éclairage intégré • Verre trempé de sécurité
- Poignée de porte extérieure revêtue de poudre (surface anti-traces de doigts) • Alimentation Mono 230 V.



\* EXEMPLE DE COMPOSITION D'UN MODÈLE 4 PORTES :

4 PORTES, 3 PORTES + 1 BLOC , 2 PORTES + 2 BLOCS, 1 PORTE + 3 BLOCS OU 4 BLOCS

# ARRIÈRE-BARS SKINPLATE

INTÉRIEUR INOX - 2, 3 OU 4 PORTES

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## PORTES PLEINES & VITRÉES - GROUPE LOGÉ - POSITIFS

- REFROIDISSEMENT VENTILÉ
- DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- RÉFRIGÉRANT RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT R290
- THERMOSTAT DIGITAL
- FERMETURE À CLEF

JUSQU'À ÉPUISEMENT **DU STOCK**

### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES PLEINES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME BRUT / NET (L)	PUISS. (W)	DOTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AB200	2 portes pleines	315 / 235	224	4 tablettes	1080 x 415 x 740	1460 x 515 x 860	91	-
AB300	3 portes pleines	500 / 388	351	6 tablettes	1705 x 415 x 740	2085 x 515 x 860	119	-
AB400	4 portes pleines	618 / 481	385	8 tablettes	2160 x 415 x 740	2540 x 515 x 860	149	-



AB200

AB300

AB400

### ARRIÈRE-BARS SKINPLATE - PORTES VITRÉES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	VOLUME BRUT / NET (L)	PUISS. (W)	DOTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
AB200V	2 portes vitrées	315 / 235	240	4 grilles	1080 x 415 x 740	1460 x 535 x 860	92	-
AB300V	3 portes vitrées	500 / 388	373	6 grilles	1705 x 415 x 740	2085 x 535 x 860	121	-
AB400V	4 portes vitrées	618 / 481	456	8 grilles	2160 x 415 x 740	2540 x 535 x 860	151	-



AB200V

AB300V

AB400V

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
AB2T	Kit 2 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - Non montés	-
AB3T	Kit 3 tiroirs à la place d'une porte (uniquement pour portes pleines) - Non montés	-
KITAB2	Kit 4 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB200	-
KITAB34	Kit 6 pieds réglables 90 mm (mini) / 93 mm (maxi) pour AB300 et AB400	-



GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## ARRIÈRE-BARS

2, 3 OU 4 PORTES BATTANTES / COULISSANTES

NOUVEAUTÉ



- ✓ ÉCLAIRAGE LED
- ✓ CLASSE ÉNERGÉTIQUE B
- ✓ DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- ✓ INTÉRIEUR ABS

## DOTATION :

- 2 étagères par porte.



CLASSE ÉNERGÉTIQUE

## ARRIÈRE-BARS - PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

• Dégivrage automatique • Alimentation : 220-240V • Froid ventilé • Température : de 2 à 8°C • Parois intérieures ABS : Facilité d'entretien • Evaporation des condensas : assisté par un tuyau de gaz chaud • Froid ventilé avec un déflecteur • Thermostat électronique • Serrure à clé • Lumières LED.

RÉFÉRENCE	NOMBRES DE PORTES	GAZ	VOLUME NET (L)	PUISS. (W)	CLASSE ÉNERGÉTIQUE.	DIMENSIONS INT L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>PORTES BATTANTES</b>								
<b>N</b> AB1PB	1	R600A	134	81	B	515 x 410 x 810	600 x 520 x 900	-
<b>N</b> AB2PB	2	R290	212	133	B	820 x 410 x 810	900 x 520 x 900	-
<b>N</b> AB3PB	3	R290	328	135	B	1270 x 410 x 810	1350 x 520 x 900	-
<b>PORTES COULISSANTES</b>								
<b>N</b> AB2PC	2	R290	212	133	B	820 x 410 x 810	900 x 520 x 900	-
<b>N</b> AB3PC	3	R290	328	135	B	1270 x 410 x 810	1350 x 520 x 900	-



AB1PB

AB2PB

AB3PB

## ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
CAB1	Grille 494 x 336.5 mm pour 1 porte	-
CAB23	Grille 394 x 336.5 mm pour 2 et 3 portes	-

# CAVES À VINS

42 & 130 BOUTEILLES



**NOUVEAUTÉ**



- ✓ EXTÉRIEURE EN TÔLE PLASTIFIÉE NOIR
- ✓ DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE
- ✓ ÉCLAIRAGE LED
- ✓ THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE

**DOTATION :**

**CV42B** : 1 Clayette 480 x 375 mm  
+ 1 Clayette 480 x 255 mm

**CV130B** : 5 Clayettes en bois 494 x 430 mm.



## CAVES À VINS 42 & 130 BOUTEILLES

Réalisation extérieure en tôle plastifiée noir • Réalisation intérieure en ABS noire • Etagères en bois traitée • Porte double vitrage • Porte non réversible, fermeture par joint magnétique • Filtre du condenseur accessible facilement sur l'arrière de l'appareil • Un maximum de surface intérieure arrondis • Joint de porte facilement remplaçable • Nombre de vis limitées pour un maximum de surface plane • Armoire dotée d'une vitre fumée anti rayons UV • Éclairage LED • Système de froid ventilée • Dégivrage automatique • Capacité en bouteilles de 0,75 Cl • Fermeture par serrure à clés • Thermostat électronique • Isolation en polyuréthane forte épaisseur et densité • Armoire sur vérins inférieurs réglables • Température ambiante : +30°C / 55% HR • Température : +3°C / +20°C • Gaz réfrigérant : R600A.

RÉFÉRENCE	NB BOUTEILLES	CLASSE CLIMATIQUE.	PUISSANCE (w)	ALIM. (v)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> CV42B	42	4	123	230	600 x 600 (+40) x 835	52	-
<b>N</b> CV130B	130	4	240	230	590 x 600 (+45) x 1860	77	-



nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CHAMBRES FROIDES

POSITIVES &amp; NÉGATIVES

LES CHAMBRES FROIDES nosem®

- ✓ DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE
- ✓ SYSTÈME D'ACCROCHAGE
- ✓ ISOLATION MAXIMALE
- ✓ PAS DE PERTE DE POIDS



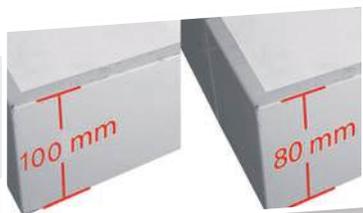
## ASSEMBLAGE RAPIDE

- 2 PERSONNES
- MONTAGE EN 30 MIN

POSSIBILITÉ  
RALLONGER  
FACILEMENT UNE  
CHAMBRE FROIDE  
DÉJÀ EN PLACE

EN OPTION ( PEUT-ÊTRE  
AJOUTÉE APRÈS ACHAT):  
ÉLÉVATEURS DE PLANCHER  
VENTILÉS AVEC PLINTHE  
POLYVALENTE\*

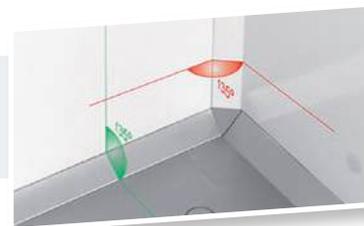
PORTE À FERMETURE  
AUTOMATIQUE



DEUX ÉPAISSEURS  
D'ISOLATION POSSIBLE



PLANCHER ANTIDÉRAPANT  
EN ACIER INOXYDABLE



COINS PRÉFORMÉS POUR  
FACILITER LE NETTOYAGE

\* Élévateur de plancher ventilé avec plinthe polyvalente : crée une ventilation entre le sol de la pièce et le sol de la chambre froide afin d'éviter la condensation ou que la glace ne s'accumule, et réduire ainsi les écarts thermiques.

**NOUS RECOMMANDONS CETTE OPTION SURTOUT POUR LES CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES. NOUS CONSULTER**

# CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

**nosem**<sup>®</sup>

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

LES CHAMBRES FROIDES **nosem**<sup>®</sup>



FERMETURE DE  
PORTE À CLÉ



HYGIÈNIQUE &  
FACILE À NETTOYER



POIGNÉE  
ERGONOMIQUE



MONTAGE  
RAPIDE

VENDUE UNIQUEMENT EN BLANC

1 POIGNÉE ERGONOMIQUE AVEC SERRURE ET OUVERTURE DE SECOURS DE L'INTÉRIEUR.

2 CHARNIÈRES ROBUSTES.

## RAPIDES & FACILES À MONTER



## CHAMBRES FROIDES POSITIVES & NÉGATIVES

• Panneaux en acier à double paroi, avec revêtement en polyester gris de qualité alimentaire • Isolation écologique en polyuréthane avec zéro ODP et zéro GWP • Porte réversible avec charnières renforcées • Porte à fermeture automatique avec maintien automatique ouvert à 110 °.

**CHAMBRES FROIDES POSITIVES :** Isolation de 80 mm d'épaisseur, hauteur 2100 mm.  
**CHAMBRES FROIDES NÉGATIVES :** Isolation de 100 mm d'épaisseur, hauteur 2140 mm.

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CHAMBRES FROIDES

## GROUPES FRIGORIFIQUES - POSITIVES &amp; NÉGATIVES



## GROUPES FRIGORIFIQUES

- ✓ RÉFRIGÉRANT R452A
- ✓ TEMPÉRATURES DE FONCTIONNEMENT DE -2°C / +8°C OU -18°C / -23°C



- 1 ÉVAPORATEUR ET ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR.
- 2 CONTRÔLEUR ÉLECTRONIQUE PARAMÉTRIQUE.

## GROUPES FRIGORIFIQUES

REF. GROUPE FRIGO.	TEMP.	TENSION	COURANT	UISS. (W)	GAZ	CONSO. KWH/24H	CLASSE CLIMAT.	CHARGE RÉFRIG. (G)	PRIX € HT
POUR CHAMBRES POSITIVES									
GFPI	-2°C / +8°C	220-240 V 50 Hz	4,3 A	850	R455A	8,6	4	450	-
GFP2	-2°C / +8°C	220-240 V 50 Hz	5,2 A	900	R455A	9,3	4	485	-
GFP3	-2°C / +8°C	220-240 V 50 Hz	6,2 A	1140	R455A	11,4	4	700	-
POUR CHAMBRES NÉGATIVES									
GFNI	-18°C / -23°C	220-240 V 50 Hz	4,7 A	940	R455A	17,6	4	440	-
GFN2	-18°C / -23°C	220-240 V 50 Hz	6,0 A	1115	R455A	19,5	4	600	-
GFN3	-18°C / -23°C	220-240 V 50 Hz	7,2 A	1430	R455A	24,4	4	980	-



### RAYONNAGES

- ✓ CONCEPTION FONCTIONNELLE  
ROBUSTE ET DURABLE
- ✓ COMPATIBLE AVEC TOUTES LES  
DIMENSIONS DES CHAMBRES FROIDES
- ✓ MONTAGE FACILE
- ✓ PIEDS AJUSTABLES



TABLETTES EN  
POLYÉTHYLÈNE



MONTAGE FACILE  
SANS OUTILS



COMPOSITIONS  
ANGULAIRES

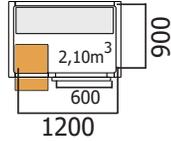
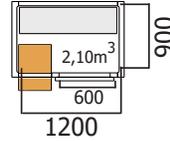
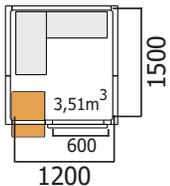
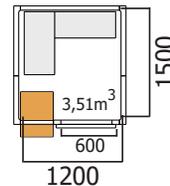
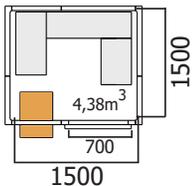
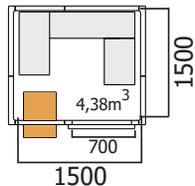
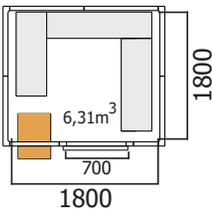
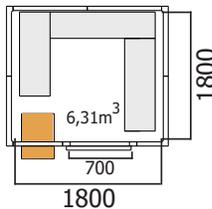
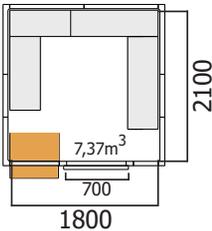
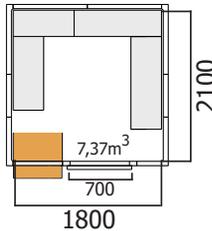
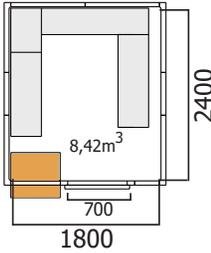
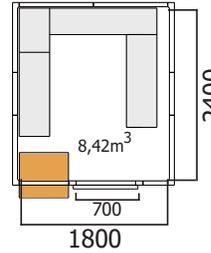


ÉTAGÈRES  
AMOVIBLE

### RAYONNAGES

REF. GROUPE FRIGO.	DESIGNATION	NOTES	NIVEAUX	HAUTEUR (MM)	PROFONDEUR (MM)	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
RCF1	Rayonnage linéaire	Structure aluminium	4	1670	360	1180	-
RCF2	Rayonnage en L	Structure aluminium	4	1670	360	890 + 770	-
RCF3	Rayonnage en U	Structure aluminium	4	1670	360	890 + 1060 + 650	-
RCF4	Rayonnage en U	Structure aluminium	4	1670	360	1180 + 1300 + 1300	-
RCF5	Rayonnage en U	Structure aluminium	4	1670	360	1060 + 770 + 1060 + 1300	-
RCF6	Rayonnage en U	Structure aluminium	4	1670	360	1180 + 650 + 1300 + 1300	-

SUR DEMANDE : HAUTEUR DE 2000 MM ET PROFONDEUR 460 MM

<p><b>A</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1400 x 1100 mm</p>		<p><b>G</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1440 x 1140 mm</p>	
<p><b>B</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1400 x 1700 mm</p>		<p><b>H</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1440 x 1740 mm</p>	
<p><b>C</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>1700 x 1700 mm</p>		<p><b>I</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>1740 x 1740 mm</p>	
<p><b>D</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2000 mm</p>		<p><b>J</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2040 mm</p>	
<p><b>E</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2300 mm</p>		<p><b>K</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2340 mm</p>	
<p><b>F</b></p> <p>POSITIVE</p> <p>2000 x 2600 mm</p>		<p><b>L</b></p> <p>NÉGATIVE</p> <p>2040 x 2640 mm</p>	

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

# CHAMBRES FROIDES

POSITIVES 2100 MM & NÉGATIVES 2140 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

- DÉMONTABLE, TRANSPORTABLE
- SYSTÈME D'ACCROCHAGE
- ISOLATION MAXIMALE
- PAS DE PERTE DE POIDS

## CHAMBRES POSITIVES - HAUTEUR : 2100 MM

REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL (M³)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYONNAGE	DIM. RAYONNAGE (MM)	RAYONNAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
CFP1411	1400 x 1100	2,1	-	GFP1	-	RCF1	1180	-	CFP1	-
CFP1417	1400 x 1700	3,51	-	GFP1	-	RCF2	890 + 770	-	CFP2	-
CFP1717	1700 x 1700	4,38	-	GFP2	-	RCF3	890 + 1060 + 650	-	CFP3	-
CFP2020	2000 x 2000	6,31	-	GFP2	-	RCF4	1180 + 1300 + 1300	-	CFP4	-
CFP2023	2000 x 2300	7,37	-	GFP3	-	RCF5	1060 + 770 + 1060 + 1300	-	CFP5	-
CFP2026	2000 x 2600	8,42	-	GFP3	-	RCF6	1180 + 650 + 1300 + 1300	-	CFP6	-

## CHAMBRES NÉGATIVES - HAUTEUR : 2140 MM

REF. PANNEAUX	DIMENSIONS PANNEAUX (MM)	VOL (M³)	PANNEAUX PRIX € HT	REF. GROUPE FRIGO.	GROUPE FRIGO. PRIX € HT	REF. RAYONNAGE	DIM. RAYONNAGE (MM)	RAYONNAGE PRIX € HT	REF. CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE	CHAMBRE + GROUPE + RAYONNAGE PRIX € HT
CFN1411	1440 x 1140	2,1	-	GFN1	-	RCF1	1180	-	CFN1	-
CFN1417	1440 x 1740	3,51	-	GFN1	-	RCF2	890 + 770	-	CFN2	-
CFN1717	1740 x 1740	4,38	-	GFN2	-	RCF3	890 + 1060 + 650	-	CFN3	-
CFN2020	2040 x 2040	6,31	-	GFN2	-	RCF4	1180 + 1300 + 1300	-	CFN4	-
CFN2023	2040 x 2340	7,37	-	GFN3	-	RCF5	1060 + 770 + 1060 + 1300	-	CFN5	-
CFN2026	2040 x 2640	8,42	-	GFN3	-	RCF6	1180 + 650 + 1300 + 1300	-	CFN6	-

**SUR DEMANDE**

- AUTRES DIMENSIONS JUSQU'À 12,63 M³
- PORTE FERRÉE À GAUCHE POSSIBLE, À PRÉVOIR À LA COMMANDE.

GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP

# CHAMBRES FROIDES

## GROUPES FRIGORIFIQUES MONOBLOCS À CHEVAUCHEMENT

PANNEAU DE  
CONTRÔLE  
ET COMMANDE



### PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

- Chargement : 350 Kg/ m<sup>3</sup> ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

### GROUPES FRIGORIFIQUES - MONOBLOCS

- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Elimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme • nettoyage condenseur • Hublot d'éclairage incorporé • Réfrigérant R134A

				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C							
GROUPES POSITIFS -5°C / +5°C																	
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT	
RÉFÉRENCE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)		
MGM103EA11XA	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	-	
MGM105EA11XA	230/1-/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	-	
MGM106EA11XA	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	-	
MGM107EA11XA	230/1-/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	-	
MGM110EA11XA	230/1-/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	-	
MGM211EA11XA	230/1-/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	-	
GROUPES NÉGATIFS -15°C / -25°C																	
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT	
RÉFÉRENCE	V/PH-/HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)		
BGM110DA11XA	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	-	
BGM112DA11XA	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	-	
BGM117DA11XA	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	-	
BGM218DA11XA	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	-	
BGM220DB11XA	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	-	
BGM320DB11XA	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	-	

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE

# CHAMBRES FROIDES

## GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

**nosem**

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



### PARAMÈTRES DE CALCUL DES PERFORMANCES

- Chargement : 350 Kg/ m<sup>3</sup> ; mouvement journalier : 10%, fonctionnement moyen 70% (-5/+5°C) et 75% (-18/-25°C), température de la marchandise introduite : 5°C au dessus de la température de conservation, panneaux de 70 mm (groupes positifs) ou 100 mm (groupes négatifs).



POUR DÉFINIR LE GROUPE ADAPTÉ À VOTRE BESOIN, NOUS CONSULTER.

## GROUPES FRIGORIFIQUES - SYSTÈME SPLIT

- Utilisation conseillée pour des températures ambiantes supérieures à 0°C (protéger le groupe des intempéries en cas d'installation à l'extérieur) • Compresseur hermétique • Expansion du gaz par capillaire • Dégivrage cyclique par gaz chaud • Élimination automatique de l'eau de condensation • Batteries d'échange thermique évaporateur et condenseur par tube en cuivre rainuré et ailettes en aluminium • Sonde de sécurité pour signalisation alarme nettoyage condenseur • Tuyau préchargé (L = 2,5 m) en accessoire référence GSI et GS2 • Hublot d'éclairage à prévoir • Réfrigérant R452A.

				PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 35°C						PUISSANCE FRIGORIFIQUE (W) CHAMBRE (M3) - TEMP. EXT. 40°C							
				GROUPES POSITIFS -5°C / +5°C													
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				+ 5°C		0°C		- 5°C		+ 5°C		0°C		- 5°C		PRIX € HT	
RÉFÉRENCE	V/PH-HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)		
MGS103EA11XX	230/1/50	1/3	0,3	910	5,3	779	4,2	652	3,2	844	4,7	721	3,7	602	2,9	-	
MGS105EA11XX	230/1-/50	1/2	0,4	1113	7,1	965	5,8	818	4,6	1039	6,5	899	5,2	760	4,1	-	
MGS106EA11XX	230/1/50	5/8	0,5	1217	8,1	1062	6,6	903	5,2	1134	7,3	986	6	835	4,6	-	
MGS107EA11XX	230/1-/50	3/4	0,6	1416	10	1247	8,4	1075	6,7	1332	9,2	1171	7,6	1006	6,1	-	
MGS110EA11XX	230/1-/50	1	0,7	1606	12	1431	10	1236	8,3	1514	11	1352	9,4	1165	7,6	-	
MGS211EA11XX	230/1-/50	1	0,7	2129	17	1843	14	1558	12	1986	15	1716	13	1447	10	-	
				GROUPES NÉGATIFS -15°C / -25°C													
TEMPÉRATURE DE LA CHAMBRE				- 15°C		-20°C		- 25°C		- 15°C		-20°C		- 25°C		PRIX € HT	
RÉFÉRENCE	V/PH-HZ	HP	KW	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)	PF(W)	V(M3)		
BGS110DA11XX	230/1-/50	1	0,7	903	4,1	740	3	593	2	862	3,8	705	2,7	561	1,8	-	
BGS112DA11XX	230/1/50	1,2	0,9	1112	5,9	923	4,3	1395	8,6	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	-	
BGS117DA11XX	230/1-/50	1,7	1,3	1452	9,2	1186	6,6	920	4,3	1395	8,6	1129	6,2	865	3,8	-	
BGS218DA11XX	230/1-/50	1,7	1,3	1737	12	1423	8,9	1133	6,1	1657	11	1353	8,2	1069	5,5	-	
BGS220DB11XX	400/3N-/50	2	1,5	1959	15	1656	11	1346	8,1	1819	13	1526	10	1235	7	-	
BGS320DB11XX	400/3N-/50	2	1,5	2632	24	2192	17	1790	13	2109	21	1995	15	1621	11	-	

AUTRES PUISSANCES DISPONIBLES SUR COMMANDE



# FROID

## DALMEC



### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 L et 1200 L

**104 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

700 L et 1400 L - Gastro GN 2/1

**106 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### ARMOIRES À POISSONS

700 L et 1400 L - GN 2/1

**108 - POSITIVES**

Avec groupe

### ARMOIRES À VIANDES

700 L et 1400 L - GN 2/1

**110 - POSITIVES**

Avec groupe

### ARMOIRES PÂTISSIÈRES

700 L et 1400 L - 600 x 400

**112 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### ARMOIRES DOUBLE TEMPÉRATURE

1400 L - GN 2/1

**114 - AVEC GROUPE OU SANS GROUPE**

### ARMOIRES DÉMONTABLES

1400 L - 1000 X 1000

**116 - POSITIVES OU NÉGATIVES**

### ARMOIRES À CHARIOTS

1900 L et 2000 L

**118 - POSITIVES 0/+10°C**

### TABLES RÉFRIGÉRÉES 430 X 325

Prof. 600 mm

**120 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### TABLES VITRÉES 430 X 325

Prof. 600 mm

**122 - POSITIVES (0/+10°C)**

### TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1

Prof. 700 mm

**124 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### TABLES VITRÉES GN 1/1

Prof. 700 mm

**126 - POSITIVES (0/+10°C)**

### TABLES RÉFRIGÉRÉES 600 X 400

Prof. 800 mm

**128 - POSITIVES & NÉGATIVES**

### TABLES SNACK 600 X 400

Prof. 800 mm

**130 - POSITIVES**

### SALADETTES GN 1/1

Prof. 700 mm

**132 - POSITIVES**

### TABLES À PIZZA

Prof. 700 & 800 mm  
- GN 1/1 ou 600 X 400

**134 - POSITIVES**

### CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

**136 - CELLULES DE REFROIDISSEMENT  
ET DE CONGÉLATION**





**FROID**  
DALMEC



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

**FROID  
DALMEC**

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 ET 1200 L - GRILLES 530 X 530



### POSITIVES & NÉGATIVES

- ✓ ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ PORTE RÉVERSIBLE\*
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5

\*OUVERTURE DE PORTE À DROITE AVEC LE KIT DACD-2 EN OPTION.

### DOTATION :

- 3 grilles plastifiées Rilsan par porte pleine et 2 grilles par portillon, dimensions 530 x 530
- 3 couples de guide inox en «U» par porte

1 JOINT DE PORTE FACILEMENT DÉMONTABLE.

2 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

3 PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 600 & 1200 L

• Groupe frigorifique "monobloc" extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible (modèle 600 L) avec poignée toute hauteur • 17 niveaux par porte avec un espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	-
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR-2	Grille Rilsan 530 x 530	-
DAGI-2	Grille inox 530 x 530	-
DAJG600L-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG600U-2	Paire de glissières en 'U'	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

600 ET 1200 L - GRILLES 530 X 530



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## POSITIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C							
DA600P-3	1 porte pleine	600	R290	320	720 x 715 x 2080/2130*	109	-
DA602P-3	2 portillons	600	R290	320	720 x 715 x 2080/2130*	114	-
DA600PV-3	1 porte vitrée	600	R290	340	720 x 725 x 2080/2130*	118	-
DA1200P-3	2 portes pleines	1200	R290	580	1440 x 715 x 2080/2130*	170	-
DA1212P-3	1 porte pleine + 2 portillons	1200	R290	580	1440 x 715 x 2080/2130*	176	-
DA1204P-3	4 portillons	1200	R290	580	1440 x 715 x 2080/2130*	181	-
DA1200PV-3	2 portes vitrées	1200	R290	600	1440 x 725 x 2080/2130*	189	-
ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C							
DA600PSG-3	1 porte pleine	600	R452	60/600	720 x 715 x 2080/2130*	107	-
DA602PSG-3	2 portillons	600	R452	60/600	720 x 715 x 2080/2130*	110	-
DA600PSGV-3	1 porte vitrée	600	R452	60/600	720 x 725 x 2080/2130*	105	-
DA1200PSG-3	2 portes pleines	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	155	-
DA1212PSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	160	-
DA1204PSG-3	4 portillons	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	167	-
DA1200PSGV-3	2 portes vitrées	1200	R452	60/600	1440 x 725 x 2080/2130*	173	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

CLASSE ÉNERGÉTIQUE

## NÉGATIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C							
DA600N-3	1 porte pleine	600	R290	530	720 x 715 x 2080/2130*	108	-
DA602N-3	2 portillons	600	R290	530	720 x 715 x 2080/2130*	117	-
DA600NV-3	1 porte vitrée	600	R290	697	720 x 725 x 2080/2130*	130	-
DA1200N-3	2 portes pleines	1200	R290	700	1440 x 715 x 2080/2130*	181	-
DA1212N-3	1 porte pleine + 2 portillons	1200	R290	700	1440 x 715 x 2080/2130*	186	-
DA1204N-3	4 portillons	1200	R290	700	1440 x 715 x 2080/2130*	191	-
DA1200NV-3	2 portes vitrées	1200	R290	720	1440 x 725 x 2080/2130*	222	-
ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C							
DA600NSG-3	1 porte pleine	600	R452	60/600	720 x 715 x 2080/2130*	96	-
DA602NSG-3	2 portillons	600	R452	60/600	720 x 715 x 2080/2130*	101	-
DA600NSGV-3	1 porte vitrée	600	R452	60/600	720 x 725 x 2080/2130*	110	-
DA1200NSG-3	2 portes pleines	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	158	-
DA12012NSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	170	-
DA1204NSG-3	4 portillons	1200	R452	60/600	1440 x 715 x 2080/2130*	170	-
DA1200NSGV-3	2 portes vitrées	1200	R452	60/600	1440 x 725 x 2080/2130*	195	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

CLASSE ÉNERGÉTIQUE



### POSITIVES & NÉGATIVES

- ✓ ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5

### DOTATION :

- 3 grilles GN 2/1 plastifiées Rilsan, dimensions 530 x 650 par porte
- 3 couples de guide inox en «U» par porte.

1 JOINT DE PORTE FACILEMENT DÉMONTABLE.

2 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

3 PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

### ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - 700 & 1400 L

• Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques • Évaporateur traité par cataphorèse : protège contre l'acidité des aliments • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • 17 niveaux par porte avec un espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V.

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	-
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	-
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	-
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	-

\*OUVERTURE DE PORTE À DROITE AVEC LE KIT DACD-2 EN OPTION.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## 700 & 1400 L - GASTRO GN 2/1



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### POSITIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C							
DA700P-3	1 porte pleine	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	112	-
DA702P-3	2 portillons	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	117	-
DA700PV-3	1 porte vitrée	700	R290	340	720 x 825 x 2080/2130*	121	-
DA1400P-3	2 portes pleines	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	179	-
DA1412P-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	184	-
DA1404P-3	4 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	189	-
DA1400PV-3	2 portes vitrées	1400	R290	600	1440 x 825 x 2080/2130*	217	-
ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ 0/ +10°C							
DA700PSG-3	1 porte pleine	700	R452	60/600	720 x 815 x 2080/2130*	98	-
DA702PSG-3	2 portillons	700	R452	60/600	720 x 815 x 2080/2130*	103	-
DA700PSGV-3	1 porte vitrée	700	R452	60/600	720 x 825 x 2080/2130*	108	-
DA1400PSG-3	2 portes pleines	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	163	-
DA1412PSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	168	-
DA1404PSG-3	4 portillons	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	175	-
DA1400PSGV-3	2 portes vitrées	1400	R452	60/600	1440 x 825 x 2080/2130*	181	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

CLASSE ÉNERGÉTIQUE

### NÉGATIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -18/ -22°C							
DA700N-3	1 porte pleine	700	R290	530	720 x 815 x 2080/2130*	115	-
DA702N-3	2 portillons	700	R290	530	720 x 815 x 2080/2130*	120	-
DA700NV-3	1 porte vitrée	700	R290	550	720 x 825 x 2080/2130*	133	-
DA1400N-3	2 portes pleines	1400	R290	850	1440 x 815 x 2080/2130*	191	-
DA1412N-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R290	850	1440 x 815 x 2080/2130*	194	-
DA1404N-3	4 portillons	1400	R290	850	1440 x 815 x 2080/2130*	199	-
DA1400NV-3	2 portes vitrées	1400	R290	870	1440 x 825 x 2080/2130*	225	-
ARMOIRES SANS GROUPE LOGÉ -18/ -22°C							
DA700NSG-3	1 porte pleine	700	R452	60/600	720 x 815 x 2080/2130*	99	-
DA702NSG-3	2 portillons	700	R452	60/600	720 x 815 x 2080/2130*	104	-
DA700NSGV-3	1 porte vitrée	700	R452	60/600	720 x 825 x 2080/2130*	113	-
DA1400NSG-3	2 portes pleines	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	166	-
DA1412NSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	171	-
DA1404NSG-3	4 portillons	1400	R452	60/600	1440 x 815 x 2080/2130*	178	-
DA1400NSGV-3	2 portes vitrées	1400	R452	60/600	1440 x 825 x 2080/2130*	203	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

### 700 & 1400 L - ARMOIRES À POISSONS GN 2/1



**CAPACITÉ :**  
jusqu'à 11 niveaux, soit 22 bacs au total  
(2 bacs GN 1/1 par niveaux)

- ✓ ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE « MONOBLOC »  
EXTRACTIBLE
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ 2 BACS GN 1/1 PAR NIVEAUX
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR  
CATAPHORÈSE

**DOTATION :**

- 6 bacs à poissons GN 1/1 par porte
- 6 couples de guide inox en «U» par porte.

- 1 GLISSIÈRES & GUIDES EN ACIER INOX. 2 BACS GN 1/1 PAR NIVEAUX .
- 2 BAC À POISSONS AVEC DOUBLE FOND GN 1/1 EN POLYPROPYLÈNE.
- 3 PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

### ARMOIRES À POISSONS - 700 & 1400 L

• Froid ventilé • Goupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Trou de vidange inférieur avec bac de récupération • Alimentation 230/1 V.

ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DABACPO11-2	Bac à poissons GN1/1 325 x 530	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite - modèle 700 L	-
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein	-

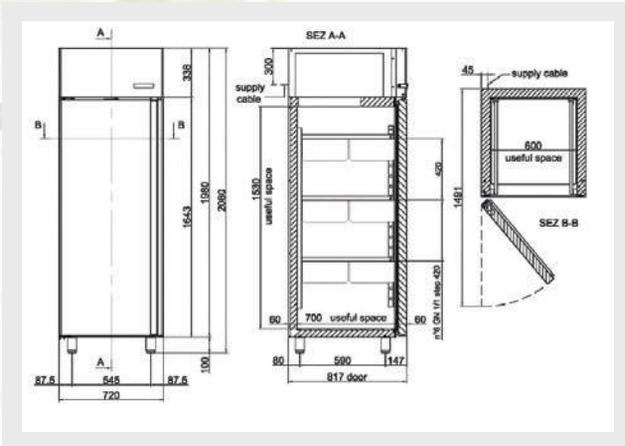
\*OUVERTURE DE PORTE À DROITE AVEC LE KIT DACD-2 EN OPTION.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## 700 & 1400 L - ARMOIRES À POISSONS GN 2/1



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



TROU DE VIDANGE  
INFÉRIEUR AVEC BAC  
DE RÉCUPÉRATION



POSSIBILITÉ DE METTRE  
2 BACS À POISSONS GN 1/1  
PAR NIVEAUX

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C							
DAPO700P-3	1 porte pleine	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	118	-
DAPO702P-3	2 portillons	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	123	-
DAPO700PV-3	1 porte vitrée	700	R290	340	720 x 825 x 2080/2130*	128	-
DAPO1400P-3	2 portes pleines	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	189	-
DAPO1412P-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	194	-
DAPO1404P-3	4 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	199	-
DAPO1400PV-3	2 portes vitrées	1400	R290	600	1440 x 825 x 2080/2130*	220	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

CLASSE ÉNERGÉTIQUE



DAPO700P-3



DAPO702P-3



DAPO700PV-3



DAPO1400P-3



DAPO1412P-3



DAPO1404P-3



DAPO1400PV-3

### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	-
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	-
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	-



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

700 & 1400 L - ARMOIRES À VIANDES GN 2/1



- ✓ ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

### DOTATION :

- 1 Barre de suspension pour crochets
- 2 grilles GN 2/1 plastifiées Rilsan, dimensions 650 x 530 par porte
- 4 couples de guide inox en «U» par porte.

1 BARRE DE SUSPENSION POUR CROCHETS.

2 GRILLE GN 2/1 PLASTIFIÉE RILSAN.

3 PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

### ARMOIRES À VIANDES - 700 & 1400 L

• Froid ventilé • Groupe frigorifique « MONOBLOC » extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* (modèle 700 L) avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 70mm • Alimentation 230/1 V.



GUIDE INOX EN «U»



SÉRRURE À CLEF & AFFICHAGE DIGITAL



JOINTS MAGNÉTIQUES

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## 700 & 1400 L - ARMOIRES À VIANDES GN 2/1



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

RÉFÉRENCE	PORTE	CAPACITÉ (L)	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES À VIANDES AVEC GROUPE LOGÉ -2/ +10°C							
DAV700P-3	1 porte pleine	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	117	-
DAV702P-3	2 portillons	700	R290	320	720 x 815 x 2080/2130*	122	-
DAV700PV-3	1 porte vitrée	700	R290	340	720 x 825 x 2080/2130*	127	-
DAVI400P-3	2 portes pleines	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	187	-
DAVI412P-3	1 porte pleine + 2 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	192	-
DAVI404P-3	4 portillons	1400	R290	580	1440 x 815 x 2080/2130*	197	-
DAVI400PV-3	2 portes vitrées	1400	R290	600	1440 x 825 x 2080/2130*	206	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.



DAV700P-3



DAV702P-3



DAV700PV-3



DAVI400P-3



DAVI412P-3



DAVI404P-3



DAVI400PV-3

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	-
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DC7392	Barre de suspension pour crochets Pour modèle 700 L	-
DC7397	Barre de suspension pour crochets Pour modèle 1400 L	-

### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Riisan 530 x 650	-
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	-
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	-

\*OUVERTURE DE PORTE À DROITE AVEC LE KIT DACD-2 EN OPTION.

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

700 & 1400 L - ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 600 X 400



### POSITIVES & NÉGATIVES

- ✓ ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- ✓ VENTILATION POUR PRÉSERVATION DE L'HUMIDITÉ INTERNE
- ✓ ISOLATION 60 MM
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

### DOTATION :

- 5 couples de guide inox en «L» par porte

1 PAIRES DE RAILS EN FORME DE «L».

2 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

3 PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

### ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 700 & 1400 L

• Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Porte réversible\* avec poignée toute hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Espacement entre niveaux : 41 mm • Alimentation 230/1 V.

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DACD-2	Charnière pour ouverture de porte à droite	-
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	-
DAGIPAT-2	Grille inox 600 x 400	-
DAJG800L-2	Paire de glissières en 'L'	-

\*OUVERTURE DE PORTE À DROITE AVEC LE KIT DACD-2 EN OPTION.

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

## 700 & 1400 L - ARMOIRES PÂTISSIÈRES - 600 X 400



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### POSITIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ <b>-2/ +10°C</b>						
DAP700P-3	1 porte pleine	R290	410	720 x 815 x 2080	117	-
DAP700PV-3	1 porte vitrée	R290	410	720 x 825 x 2080	127	-
DAP702P-3	2 portillons	R290	410	720 x 815 x 2080	122	-
DAP1400P-3	2 portes pleines	R290	510	1440 x 815 x 2080	185	-
● DAP1400PV-3	2 portes vitrées	R290	510	1440 x 825 x 2080	205	-
DAP1412P-3	1 porte pleine + 2 portillons	R290	510	1440 x 815 x 2080	190	-
DAP1404P-3	4 portillons	R290	510	1440 x 815 x 2080	195	-

● TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH.



DAP700P-3



DAP1400P-3



DAP700PV-3



DAP1400PV-3



DAP702P-3



DAP1412P-3



DAP1404P-3

### NÉGATIVES

RÉFÉRENCE	PORTE	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES PÂTISSIÈRES 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ <b>-18 / -22 °C</b>						
DAP700N-3	1 porte pleine	R507 (R404A)	580	720 x 815 x 2080	118	-
DAP700NV-3	1 porte vitrée	R507 (R404A)	580	720 x 825 x 2080	136	-
DAP702N-3	2 portillons	R507 (R404A)	580	720 x 815 x 2080	123	-
DAP1400N-3	2 portes pleines	R507 (R404A)	770	1440 x 815 x 2080	192	-
● DAP1400NV-3	2 portes vitrées	R507 (R404A)	770	1440 x 825 x 2080	236	-
DAP1412N-3	1 porte pleine + 2 portillons	R507 (R404A)	770	1440 x 815 x 2080	197	-
DAP1404N-3	4 portillons	R507 (R404A)	770	1440 x 815 x 2080	202	-

● TEMPÉRATURE AMBIANTE +32°C / 50% RH.



DAP700N-3



DAP1400N-3



DAP700NV-3



DAP1400NV-3



DAP702N-3



DAP1412N-3



DAP1404N-3

GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP



**AVEC & SANS GROUPE LOGÉ**

- ARMOIRES 1 À 4 PORTES
- GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE
- FROID VENTILÉ
- ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

**DOTATION :**

- 3 grilles plastifiées rilsan, dimensions 650 x 530
- 3 couples de guide inox en «U» par porte

**1** JOINT DE PORTE FACILEMENT DÉMONTABLE.

**2** ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

**3** PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET CHARNIÈRES INOX.

**ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES - DOUBLE TEMPERATURE**

• Groupe frigorifique MONOBLOC extractible et tropicalisé (+40/42°C /65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier inox, sauf arrière en tôle galvanisée • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes avec fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Porte avec poignée toute hauteur • Espacement entre les niveaux de 70 mm • Alimentation Mono 230 V.

**ACCESSOIRE**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-

**GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR21-2	Grille Rilsan 530 x 650	-
DAGI21-2	Grille inox 530 x 650	-
DAJG700L-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700U-2	Paire de glissières en 'U'	-

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



1400 L - DOUBLE TEMPERATURE - GN 2/1

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	PORTE	DOUBLE TEMPERATURE (°C)		GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA1400PP-3	2 portes pleines	0 / +10	0 / +10	R290	320 + 320	1440 x 815 x 2080/2130*	214	-
<b>A+B</b> DA1400PN-3	2 portes pleines	0 / +10	-18 / -22	R290	320 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	215	-
DA1400NN-3	2 portes pleines	-18 / -22	-18 / -22	R290	580 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	222	-
<b>A+B</b> DA1412PN-3	1 porte pleine + 2 portillons	0 / +10	-18 / -22	R290	320 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	223	-
DA1412NN-3	1 porte pleine + 2 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R290	580 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	227	-
<b>A+B</b> DA1404PN-3	4 portillons	0 / +10	-18 / -22	R290	320 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	228	-
DA1404NN-3	4 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R290	580 + 580	1440 x 815 x 2080/2130*	232	-
DA1400PNV-3	2 portes vitrées	0 / +10	-18 / -22	R290	340 + 600	1440 x 825 x 2080/2130*	246	-
DA1400NNV-3	2 portes vitrées	-18 / -22	-18 / -22	R290	600 + 600	1440 x 825 x 2080/2130*	258	-

\*HAUTEUR AVEC PIEDS.

CLASSE ÉNERGÉTIQUE



DA1400PP-3, DA1400PN-3 & DA1400NN-3



DA1412PN-3 & DA1412NN-3



DA1404PN-3 & DA1404NN-3



DA1400PNV-3 & DA1400NNV-3

## SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	PORTE	DOUBLE TEMPERATURE (°C)		GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS* L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DA1400PPSG-3	2 portes pleines	0 / +10	0 / +10	R452	60/600	1440 x 815 x 2080	188	-
DA1400PNSG-3	2 portes pleines	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452	60/600	1440 x 815 x 2080	189	-
DA1400NNSG-3	2 portes pleines	-18 / -22	-18 / -22	R452	60/600	1440 x 815 x 2080	189	-
DA1412PNSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452	60/600	1440 x 815 x 2080	194	-
DA1412NNSG-3	1 porte pleine + 2 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R134A + R452	60/600	1440 x 815 x 2080	194	-
DA1404PNSG-3	4 portillons	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452	60/600	1440 x 815 x 2080	199	-
DA1404NNSG-3	4 portillons	-18 / -22	-18 / -22	R452	60/600	1440 x 815 x 2080	199	-
DA1400PNVSG-3	2 portes vitrées	0 / +10	-18 / -22	R134A + R452	60/600	1440 x 825 x 2080	217	-
DA1400NNVSG-3	2 portes vitrées	-18 / -22	-18 / -22	R452	60/600	1440 x 825 x 2080	226	-

\*HAUTEUR TOTALE AVEC PIEDS : 2130 MM



DA1400PPSG-3 & DA1400PNSG-3 & DA1400NNSG-3



DA1412PNSG-3 & DA1412NNSG-3



DA1404PNSG-3 & DA1404NNSG-3



DA1400PNVSG-3 & DA1400NNVSG-3

nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

1400 L - DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800



## POSITIVES &amp; NÉGATIVES

- ✓ ARMOIRES À PANNEAUX DÉMONTABLES 1 PORTE
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE MONOBLOC SUPÉRIEUR AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE ET ÉVAPORATION DE L'EAU DE DÉGIVRAGE
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

! LIVRÉE SANS ÉQUIPEMENT !

- 1 LIVRÉE DÉMONTÉE SUR PALETTE.
- 2 INTÉRIEUR DE LA CELLULE EN ACIER AISI 304.
- 3 FOND INOX GAUFRE ANTIDÉRAPANT.

## ARMOIRES DÉMONTABLES - 1400 L

• Groupe frigorifique monobloc supérieur avec dégivrage automatique et évaporation de l'eau de dégivrage • Armoires en tôle inox aisi 304 ou pré-peinte en blanc à l'intérieur et à l'extérieur • Fond intérieur de la cellule toujours en acier inox aisi 304 gaufré antidérapant • Dimensions nettes du passage de porte (LxH) 680 x 1600 mm • Profilés arrondis à l'intérieur en PVC alimentaire • Température ambiante : +40/42°C / 65% Rh • Panneau de commande supérieur avec contrôleur numérique • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Alimentation : 230/1 V • Fourniture standard sans équipement intérieur • La livraison standard prévoit l'armoire démontée et emballée sur palette • Porte à fermeture automatique et poignée avec serrure à clef • Épaisseur des panneaux 70 mm.

## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

1400 L - DÉMONTABLE - 600 X 400 ET 600 X 800

nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



POIGNÉE AVEC  
SERRURE À CLÉ



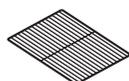
PANNEAU DE COMMANDE  
SUPÉRIEUR AVEC  
CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE



RÉFÉRENCE	PORTE	MATIÈRE PANNEAUX	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 <b>POSITIVES 0 / +10 °C</b>							
DADMI400PB-3	1	Tôle peinte en blanc	R290	580	1000 x 1100 x 2300	190	-
DADMI400P-3	1	Inox AISI 304	R290	580	1000 x 1100 x 2300	190	-
ARMOIRES DÉMONTABLES 1400 L - 1000 X 1000 <b>NÉGATIVES -18 / -22 °C</b>							
DADMI400NB-3	1	Tôle peinte en blanc	R290	850	1000 x 1100 x 2300	200	-
DADMI400N-3	1	Inox AISI 304	R290	850	1000 x 1100 x 2300	200	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
KITS AMÉNAGEMENTS INTERNES		
DAKITDM14B-2	Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 Rilsan	-
DAKITDM14X-2	Kit pour l'aménagement interne de l'armoire 1000 x 1000 avec 3 paires de glissières + grilles 600 x 800 en Inox	-
ACCESSOIRES		
DACHI6-2	Chariot porte-plats inox avec roulettes pour 16 plats 600 x 800	-
GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES		
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 X 400	-
DAGRPATX-2	Grille inox 600 X 400	-
DAGR6080-2	Grille Rilsan 600 X 800	-
DAGR6080X-2	Grille inox 600 X 800	-
DADML-2	Couple glissières inox à "L" pour 1000 x 1000	-



## ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

1900 L &amp; 2000 L - À CHARIOT - GN 2/1 &amp; 600 X 800



## POSITIVES

- ✓ ARMOIRES 1 PORTE
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ SERRURE À CLEF
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

1 PANNEAU DE COMMANDE DIGITAL AVEC SONDE NTC.

2 ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR & SOUS LE PANNEAU DE COMMANDE.

3 ANGLES INTÉRIEURS ARRONDIS.

## ARMOIRES À CHARIOT - 1900 &amp; 2000 L

- Groupe frigorifique «MONOBLOC» extractible et tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) • Intérieur et extérieur en acier INOX AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Porte à fermeture automatique, joints magnétiques et poignée sur toute la hauteur • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC
- Panneau de commande digital avec sonde NTC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- Gaz réfrigérant R290 • Alimentation 230/1 V • Groupe à distance : nous consulter.



POIGNÉE ERGONOMIQUE  
SUR TOUTE LA HAUTEUR



SÉRRURE À CLEF  
& AFFICHAGE DIGITAL



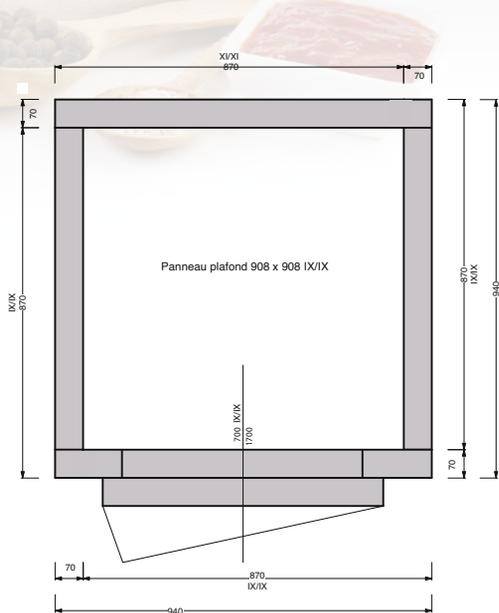
JOINTS MAGNÉTIQUES & PORTE  
À FERMETURE AUTOMATIQUE

# ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

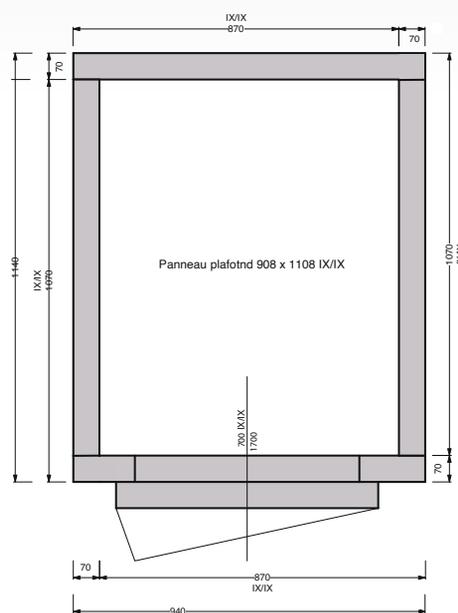
## 1900 L & 2000 L - À CHARIOT - GN 2/1 & 600 X 800



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



DACHI900P-3



DACH2000P-3

### ARMOIRES À CHARIOT 0/+10°C - 1900 & 2000 L

RÉFÉRENCE	PORTE PLEINE	CAPACITÉ (L)	POUR GRILLES	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DACHI900P-3	1	1900	GN 2/1	300	940 x 940 x 2190	195	-
DACH2000P-3	1	2000	600 x 800	300	940 x 1140 x 2190	215	-



DACHI900P-3



DACH2000P-3

### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAM14604	Chariot pour plats GN 2/1 (DACHI900P-3)	-
DAM14605	Chariot pour plats 600 x 800 (DACH2000P-3)	-



GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



**POSITIVES & NÉGATIVES**

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE
- ✓ CLASSE CLIMATIQUE 5

**DOTATION :**

- 1 grille plastifiée (430 x 325) par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

TABLES RÉFRIGÉRÉES - 430 X 325 PROF. 600

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
-	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DASNGR-2	Grille Rilsan 430 x 325	-
DASNGRX-2	Grille inox 430 x 325	-
DAJG600LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG600UT-2	Paire de glissières en 'U'	-



KITS TIROIRS À MONTER ( UNIQUEMENT POUR LA GAMME 600 POSITIVE )			MONTAGE USINE	
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DAK3C13-2	KIT 3 TIROIRS 1/3	-	DAC13-2	-
DAK3C12-2	KIT 2 TIROIRS 1/2	-	DAC12-2	-
DAK3C23-2	KIT 2 TIROIRS 1/3 + 1/2	-	DAC23-2	-

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

## PROF. 600 - 430 X 325



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
<b>A</b> SN602C-3	Sans dossier	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 850 / 900	87	-
<b>A</b> SN602-3	Avec dossier	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 950 / 1000	88	-
<b>A</b> SN602SD-3	Sans dessus	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 810 / 860	74	-
<b>A</b> SN603C-3	Sans dossier	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 850 / 900	106	-
<b>A</b> SN603-3	Avec dossier	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 950 / 1000	108	-
<b>A</b> SN603SD-3	Sans dessus	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 810 / 860	89	-
<b>A</b> SN604C-3	Sans dossier	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 850 / 900	132	-
<b>A</b> SN604-3	Avec dossier	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 950 / 1000	135	-
<b>A</b> SN604SD-3	Sans dessus	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 810 / 860	112	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
SN602NC-3	Sans dossier	2	230	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 600 x 850 / 900	90	-
SN602N-3	Avec dossier	2	230	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 600 x 950 / 1000	91	-
SN602NSD-3	Sans dessus	2	230	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 600 x 810 / 860	77	-
SN603NC-3	Sans dossier	3	350	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 600 x 850 / 900	109	-
SN603N-3	Avec dossier	3	350	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 600 x 950 / 1000	111	-
SN603NSD-3	Sans dessus	3	350	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 600 x 810 / 860	92	-

#### CLASSE ÉNERGÉTIQUE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 600 - 430 X 325 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS. (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
SN602SGC-3	Sans dossier	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 850 / 900	73	-
SN602SG-3	Avec dossier	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 950 / 1000	74	-
SN602SGSD-3	Sans dessus	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 810 / 860	60	-
SN603SGC-3	Sans dossier	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 850 / 900	92	-
SN603SG-3	Avec dossier	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 950 / 1000	94	-
SN603SGSD-3	Sans dessus	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 810 / 860	75	-
SN604SGC-3	Sans dossier	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 850 / 900	118	-
SN604SG-3	Avec dossier	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 950 / 1000	121	-
SN604SGSD-3	Sans dessus	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 810 / 860	98	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
SN602NSGC-3	Sans dossier	2	230	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 600 x 850 / 900	74	-
SN602NSG-3	Avec dossier	2	230	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 600 x 950 / 1000	75	-
SN602NSGSD-3	Sans dessus	2	230	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 600 x 810 / 860	61	-
SN603NSGC-3	Sans dossier	3	350	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 600 x 850 / 900	93	-
SN603NSG-3	Avec dossier	3	350	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 600 x 950 / 1000	95	-
SN603NSGSD-3	Sans dessus	3	350	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 600 x 810 / 860	76	-



SN602



SN603



SN604

**POSITIVES**

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC»  
EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR  
CATAPHORÈSE
- ✓ PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR (ROULETTES EN OPTION)

**DOTATION :**

- 1 grille plastifiée  
(430 x 325) par porte
- 1 couple de guide INOX  
en «U» par porte

**TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 430 X 325 PROF. 600**

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

**OPTIONS & ACCESSOIRES**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
-	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

**GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DASNGR-2	Grille Riisan 430 x 325	-
DASNGRX-2	Grille inox 430 x 325	-
DAJG600LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG600UT-2	Paire de glissières en 'U'	-

# TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES

## PROF. 600 - 430 X 325



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602CV-3	Sans dossier	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 850 / 900	95	-
SN602V-3	Avec dossier	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 950 / 1000	96	-
SN602SDV-3	Sans dessus	2	230	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 600 x 810 / 860	82	-
SN603CV-3	Sans dossier	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 850 / 900	118	-
SN603V-3	Avec dossier	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 950 / 1000	120	-
SN603SDV-3	Sans dessus	3	350	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 600 x 810 / 860	99	-
SN604CV-3	Sans dossier	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 850 / 900	148	-
SN604V-3	Avec dossier	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 950 / 1000	151	-
SN604SDV-3	Sans dessus	4	470	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 600 x 810 / 860	127	-

### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 600 - 430 X 325 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SN602SGCV-3	Sans dossier	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 850 / 900	81	-
SN602SGV-3	Avec dossier	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 950 / 1000	82	-
SN602SGSDV-3	Sans dessus	2	230	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 600 x 810 / 860	68	-
SN603SGCV-3	Sans dossier	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 850 / 900	103	-
SN603SGV-3	Avec dossier	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 950 / 1000	105	-
SN603SGSDV-3	Sans dessus	3	350	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 600 x 810 / 860	85	-
SN604SGCV-3	Sans dossier	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 850 / 900	133	-
SN604SGV-3	Avec dossier	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 950 / 1000	136	-
SN604SGSDV-3	Sans dessus	4	470	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 600 x 810 / 860	112	-



SN602



SN603



SN604

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGÉ

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



**POSITIVES & NÉGATIVES**

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE "MONOBLOC" EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

**DOTATION :**

- 1 grille plastifiée (325 x 530) par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

TABLES RÉFRIGÉRÉES GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «monobloc» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
-	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	-
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	-
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	-



KITS TIROIRS À MONTER (UNIQUEMENT POUR LA GAMME 700 POSITIVE)			MONTAGE USINE	
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DAK3C13-2	KIT 3 TIROIRS 1/3	-	DAC13-2	-
DAK3C12-2	KIT 2 TIROIRS 1/2	-	DAC12-2	-
DAK3C23-2	KIT 2 TIROIRS 1/3 + 1/2	-	DAC23-2	-

Le kit convoyeur permet à l'air d'être distribué uniformément dans tous les compartiments.

RÉFÉRENCE	KIT CONVOYEUR D'AIR POUR	PRIX € HT
PKITCANT3-2	3 et 4 portes	-

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

## PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
<b>A</b> TG702C-3	Sans dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 700 x 850 / 900	93	-
TG702-3	Avec dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 700 x 950 / 1000	94	-
TG702SD-3	Sans dessus	2	300	0 / +10 °C	R290	350	1280 x 700 x 810 / 860	78	-
<b>A</b> TG703C-3	Sans dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 700 x 850 / 900	115	-
<b>A</b> TG703-3	Avec dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 700 x 950 / 1000	117	-
TG703SD-3	Sans dessus	3	460	0 / +10 °C	R290	350	1730 x 700 x 810 / 860	96	-
<b>A</b> TG704C-3	Sans dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 700 x 850 / 900	140	-
<b>A</b> TG704-3	Avec dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 700 x 950 / 1000	143	-
<b>A</b> TG704SD-3	Sans dessus	4	630	0 / +10 °C	R290	350	2180 x 700 x 810 / 860	116	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
TG702NC-3	Sans dossier	2	300	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 700 x 850 / 900	96	-
TG702N-3	Avec dossier	2	300	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 700 x 950 / 1000	97	-
TG702NSD-3	Sans dessus	2	300	-18 / -22 °C	R290	740	1280 x 700 x 810 / 860	82	-
TG703NC-3	Sans dossier	3	460	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 700 x 850 / 900	118	-
TG703N-3	Avec dossier	3	460	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 700 x 950 / 1000	120	-
TG703NSD-3	Sans dessus	3	460	-18 / -22 °C	R290	740	1730 x 700 x 810 / 860	99	-

CLASSE ÉNERGÉTIQUE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 700 - GN 1/1 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
TG702SGC-3	Sans dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	60	1280 x 700 x 850 / 900	79	-
TG702SG-3	Avec dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	60	1280 x 700 x 950 / 1000	80	-
TG702SGSD-3	Sans dessus	2	300	0 / +10 °C	R290	60	1280 x 700 x 810 / 860	64	-
TG703SGC-3	Sans dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	60	1730 x 700 x 850 / 900	101	-
TG703SG-3	Avec dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	60	1730 x 700 x 950 / 1000	103	-
TG703SGSD-3	Sans dessus	3	460	0 / +10 °C	R290	60	1730 x 700 x 810 / 860	82	-
TG704SGC-3	Sans dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	60	2180 x 700 x 850 / 900	126	-
TG704SG-3	Avec dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	60	2180 x 700 x 950 / 1000	129	-
TG704SGSD-3	Sans dessus	4	630	0 / +10 °C	R290	60	2180 x 700 x 810 / 860	102	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
TG702NSGC-3	Sans dossier	2	300	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 700 x 850 / 900	80	-
TG702NSG-3	Avec dossier	2	300	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 700 x 950 / 1000	81	-
TG702NSGSD-3	Sans dessus	2	300	-18 / -22 °C	R452	60/600	1280 x 700 x 810 / 860	65	-
TG703NSGC-3	Sans dossier	3	460	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 700 x 850 / 900	102	-
TG703NSG-3	Avec dossier	3	460	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 700 x 950 / 1000	104	-
TG703NSGSD-3	Sans dessus	3	460	-18 / -22 °C	R452	60/600	1730 x 700 x 810 / 860	83	-



TG702



TG703



TG704

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

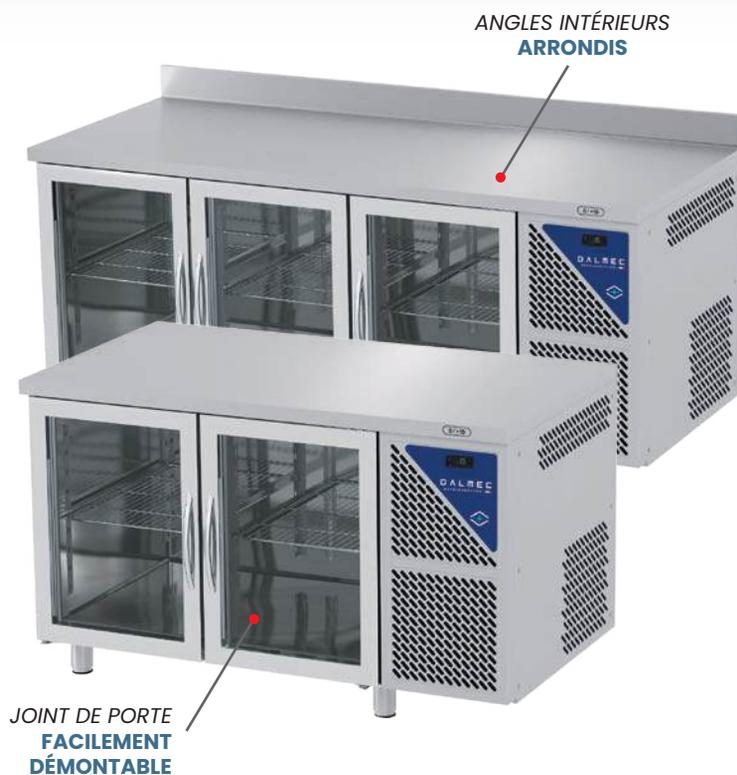
nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

PROF. 700 - VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530



## POSITIVES &amp; NÉGATIVES

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC»  
EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR  
CATAPHORÈSE
- ✓ PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES EN  
HAUTEUR (ROULETTES EN OPTION)

## DOTATION :

- 1 grille plastifiée  
(600 x 400) par porte
- 1 couple de guide INOX  
en «U» par porte

## TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES - 325 X 530 PROF. 700

- Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

## OPTIONS &amp; ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
-	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

## GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Riisan 325 x 530	-
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	-
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	-

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

### PROF. 700 - VITRÉES - GN 1/1 - 325 X 530

nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

#### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702CV-3	Sans dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	370	1280 x 700 x 850 / 900	101	-
TG702V-3	Avec dossier	2	300	0 / +10 °C	R290	370	1280 x 700 x 950 / 1000	102	-
TG702SDV-3	Sans dessus	2	300	0 / +10 °C	R290	370	1280 x 700 x 810 / 860	86	-
TG703CV-3	Sans dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	370	1730 x 700 x 850 / 900	127	-
TG703V-3	Avec dossier	3	460	0 / +10 °C	R290	370	1730 x 700 x 950 / 1000	129	-
TG703SDV-3	Sans dessus	3	460	0 / +10 °C	R290	370	1730 x 700 x 810 / 860	108	-
TG704CV-3	Sans dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	370	2180 x 700 x 850 / 900	156	-
TG704V-3	Avec dossier	4	630	0 / +10 °C	R290	370	2180 x 700 x 950 / 1000	159	-
TG704SDV-3	Sans dessus	4	630	0 / +10 °C	R290	370	2180 x 700 x 810 / 860	132	-

CLASSE ÉNERGÉTIQUE

#### TABLES RÉFRIGÉRÉES VITRÉES PROF. 700 - GN 1/1 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES VITRÉES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (w)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TG702SGCV-3	Sans dossier	2	300	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 850 / 900	87	-
TG702SGV-3	Avec dossier	2	300	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 950 / 1000	88	-
TG702SGSDV-3	Sans dessus	2	300	0 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 810 / 860	72	-
TG703SGCV-3	Sans dossier	3	460	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 850 / 900	113	-
TG703SGV-3	Avec dossier	3	460	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 950 / 1000	115	-
TG703SGSDV-3	Sans dessus	3	460	0 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 810 / 860	94	-
TG704SGCV-3	Sans dossier	4	630	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 850 / 900	142	-
TG704SGV-3	Avec dossier	4	630	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 950 / 1000	145	-
TG704SGSDV-3	Sans dessus	4	630	0 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 810 / 860	118	-



TG702



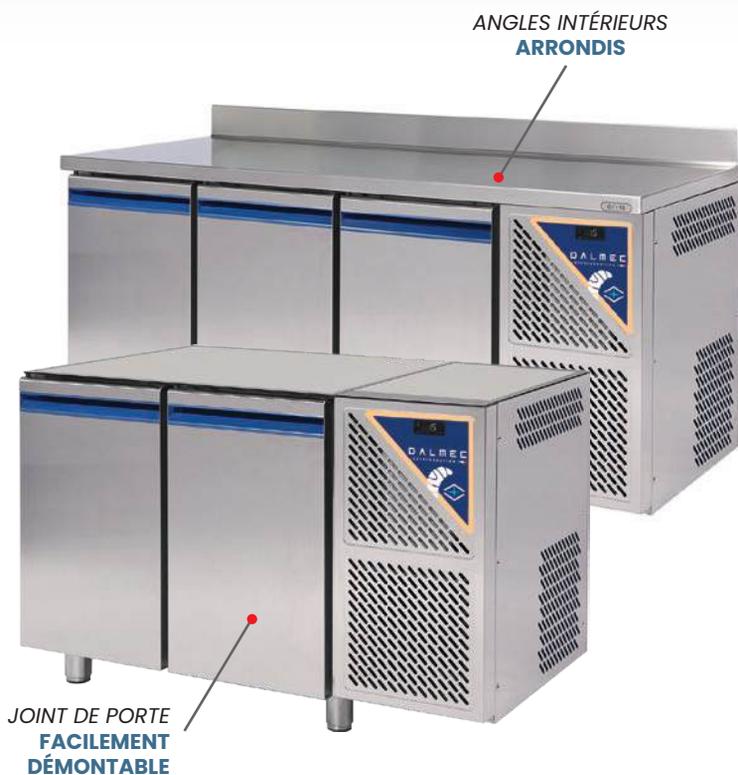
TG703



TG704

## TABLES RÉFRIGÉRÉES

### PROF. 800 - PÂTISSIÈRES - 600 X 400



#### POSITIVES & NÉGATIVES

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE
- ✓ PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR (ROULETTES EN OPTION)

#### DOTATION :

- 1 grille plastifiée (600 x 400) par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

### TABLES RÉFRIGÉRÉES - 600 X 400 PROF. 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
-	Groupe à Gauche	+10%
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGR PAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	-
DAGR PATX-2	Grille inox 600 x 400	-
DAJG800LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG800UT-2	Paire de glissières en 'U'	-

# TABLES RÉFRIGÉRÉES

## PROF. 800 - PÂTISSIÈRES - 600 X 400



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
TP802C-3	Sans dossier	2	396	0 / +10 °C	R290	350	1430 x 800 x 850 / 900	105	-
TP802-3	Avec dossier	2	396	0 / +10 °C	R290	350	1430 x 800 x 950 / 1000	106	-
TP802SD-3	Sans dessus	2	396	0 / +10 °C	R290	350	1430 x 800 x 810 / 860	90	-
TP803C-3	Sans dossier	3	606	0 / +10 °C	R290	350	1955 x 800 x 850 / 900	133	-
TP803-3	Avec dossier	3	606	0 / +10 °C	R290	350	1955 x 800 x 950 / 1000	136	-
TP803SD-3	Sans dessus	3	606	0 / +10 °C	R290	350	1955 x 800 x 810 / 860	113	-
TP804C-3	Sans dossier	4	816	0 / +10 °C	R290	350	2480 x 800 x 850 / 900	267	-
TP804-3	Avec dossier	4	816	0 / +10 °C	R290	350	2480 x 800 x 950 / 1000	270	-
TP804SD-3	Sans dessus	4	816	0 / +10 °C	R290	350	2480 x 800 x 810 / 860	242	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
TP802NC-3	Sans dossier	2	396	-18 / -22 °C	R290	690	1430 x 800 x 850 / 900	107	-
TP802N-3	Avec dossier	2	396	-18 / -22 °C	R290	690	1430 x 800 x 950 / 1000	108	-
TP802NSD-3	Sans dessus	2	396	-18 / -22 °C	R290	690	1430 x 800 x 810 / 860	88	-
TP803NC-3	Sans dossier	3	606	-18 / -22 °C	R290	690	1955 x 800 x 850 / 900	135	-
TP803N-3	Avec dossier	3	606	-18 / -22 °C	R290	690	1955 x 800 x 950 / 1000	138	-
TP803NSD-3	Sans dessus	3	606	-18 / -22 °C	R290	690	1955 x 800 x 810 / 860	118	-

CLASSE ÉNERGÉTIQUE

### TABLES RÉFRIGÉRÉES PROF. 800 - 600 X 400 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABS (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
POSITIVES 0/+10°C									
TP802SGC-3	Sans dossier	2	396	0 / +10 °C	R452	60	1430 x 800 x 850 / 900	91	-
TP802SG-3	Avec dossier	2	396	0 / +10 °C	R452	60	1430 x 800 x 950 / 1000	92	-
TP802SGSD-3	Sans dessus	2	396	0 / +10 °C	R452	60	1430 x 800 x 810 / 860	76	-
TP803SGC-3	Sans dossier	3	606	0 / +10 °C	R452	60	1955 x 800 x 850 / 900	119	-
TP803SG-3	Avec dossier	3	606	0 / +10 °C	R452	60	1955 x 800 x 950 / 1000	122	-
TP803SGSD-3	Sans dessus	3	606	0 / +10 °C	R452	60	1955 x 800 x 810 / 860	99	-
TP804SGC-3	Sans dossier	4	816	0 / +10 °C	R452	60	2480 x 800 x 850 / 900	253	-
TP804SG-3	Avec dossier	4	816	0 / +10 °C	R452	60	2480 x 800 x 950 / 1000	256	-
TP804SGSD-3	Sans dessus	4	816	0 / +10 °C	R452	60	2480 x 800 x 810 / 860	228	-
NÉGATIVES -18/-22°C									
TP802NSGC-3	Sans dossier	2	396	-18 / -22 °C	R452	60/600	1430 x 800 x 850 / 900	92	-
TP802NSG-3	Avec dossier	2	396	-18 / -22 °C	R452	60/600	1430 x 800 x 950 / 1000	93	-
TP802NSGSD-3	Sans dessus	2	396	-18 / -22 °C	R452	60/600	1430 x 800 x 810 / 860	73	-
TP803NSGC-3	Sans dossier	3	606	-18 / -22 °C	R452	60/600	1955 x 800 x 850 / 900	120	-
TP803NSG-3	Avec dossier	3	606	-18 / -22 °C	R452	60/600	1955 x 800 x 950 / 1000	123	-
TP803NSGSD-3	Sans dessus	3	606	-18 / -22 °C	R452	60/600	1955 x 800 x 810 / 860	103	-



TP802

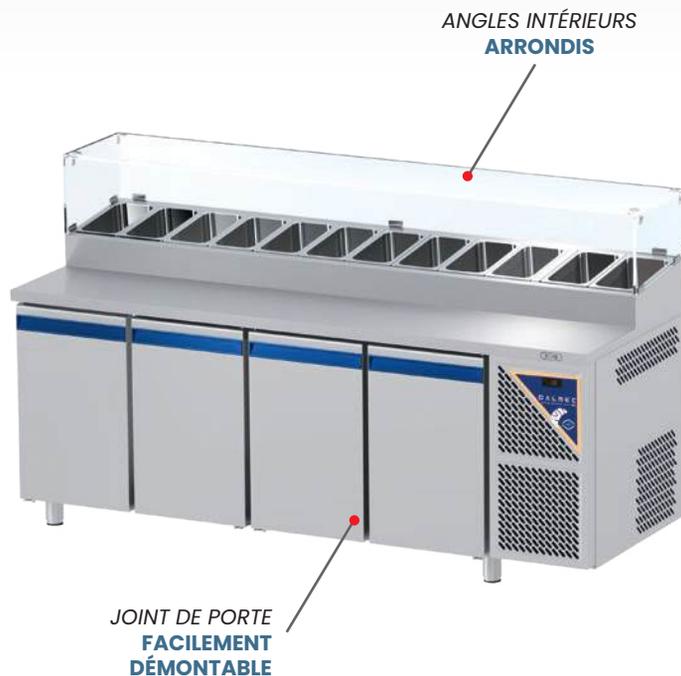


TP803



TP804

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



**POSITIVES**

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

! LIVRÉE **SANS BAC** !

**DOTATION :**

- 1 grille plastifiée (600 x 400) par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

TABLES SNACK - 600 X 400 PROF. 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «MONOBLOC» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

EXEMPLES DE COMPOSITION

SNACK 800 - 2 PORTES



SNACK 800 - 3 PORTES



SNACK 800 - 4 PORTES



GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGRPAT-2	Grille Rilsan 600 x 400	-
DAGRPATX-2	Grille inox 600 x 400	-
DAJG800LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG800UT-2	Paire de glissières en 'U'	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

# TABLES SNACK

## PROF. 800 - 600 X 400



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TABLES SNACK PROF. 800 - 600 X 400 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	DESSUS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	VITRAGE	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS802-3	Sans couvercle	2	396	--	+4 / +10 °C	R290	730	1430 x 800 x 993	129	-
PS802C-3	Couvercle acier	2	396	--	+4 / +10 °C	R290	730	1430 x 800 x 993 / 1383	135	-
PS802V-3	Avec vitrine	2	396	Oui	+4 / +10 °C	R290	730	1430 x 800 x 1250	160	-
PS803-3	Sans couvercle	3	606	--	+4 / +10 °C	R290	730	1955 x 800 x 993	161	-
PS803C-3	Couvercle acier	3	606	--	+4 / +10 °C	R290	730	1955 x 800 x 993 / 1383	167	-
PS803V-3	Avec vitrine	3	606	Oui	+4 / +10 °C	R290	730	1955 x 800 x 1250	197	-
PS804-3	Sans couvercle	4	816	--	+4 / +10 °C	R290	730	2480 x 800 x 993	194	-
PS804C-3	Couvercle acier	4	816	--	+4 / +10 °C	R290	730	2480 x 800 x 993 / 1383	206	-
PS804V-3	Avec vitrine	4	816	Oui	+4 / +10 °C	R290	730	2480 x 800 x 1250	240	-

EXISTE ÉGALEMENT EN PROF. 700 MM FORMAT GN 1/1



PS802-3



PS803C-3



PS804V-3

RETROUVER TOUS NOS BACS INOX PAGE 404



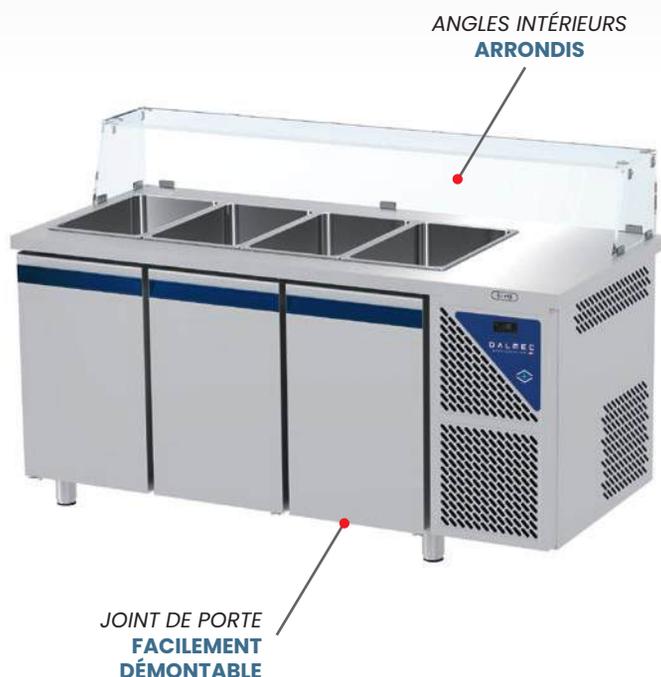
nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## SALADETTES

PROF. 700 - GN 1/1 - 325 X 530



## POSITIVES

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC» EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR CATAPHORÈSE

! LIVRÉE SANS BAC !

## DOTATION :

- 1 grille plastifiée (325 x 530) par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

## SALADETTES GN 1/1 - 325 X 530 PROF. 700

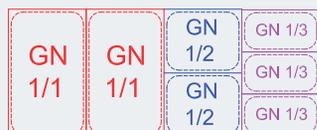
• Groupe frigorifique tropicalisé (+40°C / 40% Rh) «monobloc» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox, y compris l'arrière des tables • Plan de travail en AISI 304 • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

## EXEMPLES DE COMPOSITION

## SALADETTES - 2 PORTES



## SALADETTES - 3 PORTES



## SALADETTES - 4 PORTES



## GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Rilsan 325 x 530	-
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	-
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700OUT-2	Paire de glissières en 'U'	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

### SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 AVEC GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SAL702C-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R290	652	1280 x 700 x 850 / 900	106	-
SAL702VB-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R290	652	1280 x 700 x 1100 / 1150	165	-
SAL702VH-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R290	652	1280 x 700 x 1250 / 1300	179	-
SAL703C-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R290	652	1730 x 700 x 850 / 900	105	-
SAL703VB-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R290	652	1730 x 700 x 1100 / 1150	159	-
SAL703VH-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R290	652	1730 x 700 x 1250 / 1300	179	-
SAL704C-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R290	652	2180 x 700 x 850 / 900	115	-
SAL704VB-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R290	652	2180 x 700 x 1100 / 1150	189	-
SAL704VH-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R290	652	2180 x 700 x 1250 / 1300	195	-

### SALADETTES PROF. 700 - GN 1/1 SANS GROUPE LOGÉ

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ BACS	PORTES PLEINES	VOLUME (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SAL702SGC-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 850 / 900	91	-
SAL702SGVB-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 1100 / 1150	149	-
SAL702SGVH-3	2 GN 1/1 + 2 GN 1/4	2	300	+4 / +10 °C	R452	60	1280 x 700 x 1250 / 1300	164	-
SAL703SGC-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 850 / 900	85	-
SAL703SGVB-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 1100 / 1150	144	-
SAL703SGVH-3	4 GN 1/1	3	460	+4 / +10 °C	R452	60	1730 x 700 x 1250 / 1300	164	-
SAL704SGC-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 850 / 900	95	-
SAL704SGVB-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 1100 / 1150	174	-
SAL704SGVH-3	5 GN 1/1	4	630	+4 / +10 °C	R452	60	2180 x 700 x 1250 / 1300	180	-



SAL702C-3 & SAL702SGC-3

AVEC COUVERCLE EN ACIER



SAL703VB-3 & SAL703SGVB-3

AVEC VITRINE BASSE



SAL704VH-3-3 & SAL704SGVH-3

AVEC VITRINE HAUTE

RETROUVER TOUS NOS  
BACS INOX PAGE 404



## TABLES À PIZZA

PROF. 700 & 800 - GN 1/1 OU 600 X 400



ANGLES INTÉRIEURS  
ARRONDIS

- ✓ TABLES 1 À 4 PORTES
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE «MONOBLOC»  
EXTRACTIBLE ET TROPICALISÉ
- ✓ FROID VENTILÉ
- ✓ ISOLATION 60 MM SANS CFC
- ✓ ÉVAPORATEUR TRAITÉ PAR  
CATAPHORÈSE
- ✓ PLAN EN GRANIT, ÉPAISSEUR DE 3 CM
- ✓ PIEDS RÉGLABLES 100 À 150 MM ET  
CHARNIÈRES INOX

! LIVRÉE SANS BAC !

### DOTATION :

- 1 grille plastifiée GN 1/1 (325 x 530)  
ou 600 x 400 par porte
- 1 couple de guide INOX en «U» par porte

### TABLES À PIZZA GN 1/1 - PROF. 700 & 800

• Groupe frigorifique tropicalisé (+40/42°C / 65% Rh) «monobloc» pour une maintenance aisée • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Intérieur et extérieur en acier inox AISI 304, y compris l'arrière des tables et plan de travail en granit épaisseur 3 cm • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Portes réversibles à fermeture automatique, joints magnétiques et position neutre à 100° • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Pieds en acier inox réglables en hauteur (avec roulettes en option) • Alimentation 230/1 V.

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-
DAKRU006-2	Kit 6 roues dont 3 avec frein Hauteur 110 mm	-

#### GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAGNGR-2	Grille Riisan 325 x 530	-
DAGNGRX-2	Grille inox 325 x 530	-
DAJG700LT-2	Paire de glissières en 'L'	-
DAJG700UT-2	Paire de glissières en 'U'	-



POSSIBILITÉ D'INSTALLER LES KITS TIROIRS

RÉFRIGÉRÉS POUR LES TABLES PROF. 700 PAGE 124

# TABLES À PIZZA

## PROF. 700 & 800 - GN 1/1 OU 600 X 400



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TABLES À PIZZA GN 1/1 PROF. 700 - 0 / +10°C

RÉFÉRENCE	PORTES PLEINES	VITRINE	TIROIRS PÂTONS NEUTRE	CAPACITÉ (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PZ70214-3	2	5 x GN 1/4	--	300	0 / +10 °C	R290	320/130	1300 x 700 x 1550 / 1600	246	-
PZ7027T14-3	2	8 x GN 1/4	7	300	0 / +10 °C	R290	320/130	1800 x 700 x 1550 / 1600	358	-
PZ7024T14-3	2	8 x GN 1/4	4	300	0 / +10 °C	R290	320/130	1800 x 700 x 1550 / 1600	345	-
PZ70314-3	3	8 x GN 1/4	--	460	0 / +10 °C	R290	320/130	1800 x 700 x 1550 / 1600	320	-
PZ7037T14-3	3	11 x GN 1/4	7	460	0 / +10 °C	R290	320/130	2300 x 700 x 1550 / 1600	433	-
PZ7034T14-3	3	11 x GN 1/4	4	460	0 / +10 °C	R290	320/130	2300 x 700 x 1550 / 1600	420	-

CLASSE ÉNERGÉTIQUE (TABLE UNIQUEMENT)

### TABLES À PIZZA 600 X 400 PROF. 800 - 0 / +10°C

RÉFÉRENCE	PORTES PLEINES	VITRINE	TIROIRS PÂTONS NEUTRE	CAPACITÉ (L)	TEMP.	GAZ	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PZ80213-3	2	6 x GN 1/3	--	396	0 / +10 °C	R290	320/130	1500 x 800 x 1550 / 1600	295	-
PZ8027T13-3	2	9 x GN 1/3	7	396	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	417	-
PZ8024T13-3	2	9 x GN 1/3	4	396	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	404	-
PZ80313-3	3	9 x GN 1/3	--	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	389	-
PZ8037T13-3	3	12 x GN 1/3	7	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2500 x 800 x 1550 / 1600	509	-
PZ8034T13-3	3	12 x GN 1/3	4	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2500 x 800 x 1550 / 1600	496	-
PZ80413-3	4	12 x GN 1/3	--	816	0 / +10 °C	R290	320/130	2500 x 800 x 1550 / 1600	481	-
PZ80214-3	2	6 x GN 1/4	--	396	0 / +10 °C	R290	320/130	1500 x 800 x 1550 / 1600	290	-
PZ8027T14-3	2	9 x GN 1/4	7	396	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	410	-
PZ8024T14-3	2	9 x GN 1/4	4	396	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	397	-
PZ80314-3	3	9 x GN 1/4	--	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2000 x 800 x 1550 / 1600	382	-
PZ8037T14-3	3	13 x GN 1/4	7	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2500 x 800 x 1550 / 1600	499	-
PZ8034T14-3	3	13 x GN 1/4	4	606	0 / +10 °C	R290	320/130	2500 x 800 x 1550 / 1600	486	-

CLASSE ÉNERGÉTIQUE (TABLE UNIQUEMENT)



PZ70214-3 & PZ80213-3 & PZ80214-3

SANS TIROIRS



PZ7034T14-3 & PZ8034T13-3 & PZ8034T14-3

4 TIROIRS



PZ7027T14-3 & PZ8024T13-3 & PZ8027T14-3

7 TIROIRS

RETROUVER TOUS NOS

BACS INOX PAGE 404



GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

nosem®

DALMEC

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400



- ✓ INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN ACIER INOX
- ✓ ISOLATION 60 MM D'ÉPAISSEUR EN POLYURÉTHANE SANS CFC OU HCFC
- ✓ GROUPE FRIGORIFIQUE TROPICALISÉ

## DOTATION :

- Sonde chambre et sonde température à coeur
- 1 grille en acier inox 600 x 400 (Supports pour grilles amovibles)

- 1 SUPPORTS DE GRILLES COMPATIBLES GN 1/1 OU 600 X 400.
- 2 SONDE CHAMBRE ET SONDE TEMPÉRATURE À COEUR.
- 3 PIEDS EN ACIER INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

• Intérieur et extérieur en acier inox • Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé • Isolation 60 mm d'épaisseur en polyuréthane injecté à haute pression sans CFC ou HCFC • Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation • Panneau de commande digital pour refroidissement et surgélation avec sonde PTC pour la chambre et sonde température à coeur • Gaz réfrigérant R452 • Pieds en acier inox réglables en hauteur • Poignée de la porte professionnelle et compacte avec design innovant • Porte réversible droite/gauche (sauf modèle BC323-3).

## ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DAKRU004-2	Kit 4 roues dont 2 avec frein Hauteur 110 mm	-

## GRILLES ET GLISSIÈRES SUPPLÉMENTAIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
DABCGRX23-2	Grille inox GN 2/3 - 320 x 355	-
DAGNGRX-2	Grille inox GN 1/1 - 325 x 530	-
DABCGRX64-2	Grille inox GN Euronorme - 600 x 400	-

# CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

GN 2/3 ET GN 1/1 OU 600 X 400



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET DE CONGÉLATION

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	RENDEMENT (W)	PLAGE DE REFROID.	CAPACITÉ DE REFROID. (KG)	CAPACITÉ DE SURGÉL. (KG)	PUISSANCE ÉLEC. (W)	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>3 NIVEAUX GN 2/3</b>										
BC323-3	3	550/140	+90/-18°C	7	5	445	Mono 230V+T	655 x 640 x 490	55	-
<b>3 OU 5 NIVEAUX GN 1/1</b>										
BC311-3	3	1030 / 250	+90/-18°C	9	6	600	Mono 230V+T	680 x 725 x 850	80	-
BC511-3	5	1170 / 370		15	12	750	Mono 230V+T	680 x 725 x 850	87	-
<b>5 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1</b>										
BC51170-3	5	1460 / 630	+70/-18°C	20	13	820	Mono 230V+T	820 x 860 x 850	111	-
BC51190-3	5	1460 / 630	+90/-18°C	20	13	900	Mono 230V+T	820 x 860 x 850	111	-
<b>10 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1</b>										
BC1070-3	10	3730 / 1587	+70/-18°C	40	25	1750	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1470	175	-
BC1090-3	10	5450 / 2124	+90/-18°C	40	25	2200	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1470	175	-
<b>15 NIVEAUX 600 X 400 OU GN 1/1</b>										
BC1570-3	15	5450 / 1850	+70/-18°C	60	40	2200	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1820	204	-
BC1590-3	15	9820 / 3320	+90/-18°C	60	40	3300	Tri400V +N+T	820 x 860 x 1820	219	-



BC323-3



BC311-3 & BC511-3



BC51170-3 & BC51190-3



BC1070-3 & BC1090-3



BC1570-3 & BC1590-3





# LAVERIE COLGED

## LAVERIE COLGED / TECHNOLOGIE

**140** - LES SYSTÈMES BREVETÉS COLGED

**141** - COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**142** - SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES

## GAMME SANITECH

**146** - PRÉSENTATION DE LA GAMME

**148** - GAMME SANITECH

Lave-vaisselle frontal **N**

**149** - GAMME SANITECH

Lave-vaisselle à capot **N**

### PACK TOUT EN 1

150 - LAVE-VERRES + OSMOSEUR  
+ 3 PANIERS

## LAVE-VERRES

**152** - TABLEAU COMPARATIF PAR GAMME

**154** - GAMME STEELTECH

Casier 350 X 350

Casier 390 X 390

Casier 450 X 450

**157** - GAMME STARTECH

Casier 400 X 400

**158** - GAMME NEOTECH

Casier 400 X 400

Casier 500 x 500

**160** - GAMME TOPTECH

Casier 400 X 400

Casier 500 X 500

## LAVE-VAISSELLE

**162** - TABLEAU COMPARATIF PAR GAMMES

**164** - GAMME STEELTECH

Casier 500 x 500

**166** - GAMME STARTECH

Casier 500 x 500

**168** - GAMME NEOTECH

Casier 500 x 500

**171** - GAMME TOPTECH

Casier 500 X 500

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 500 X 500

**172** - TABLEAU COMPARATIF PAR GAMMES

**174** - GAMME STEELTECH

**175** - GAMME STARTECH

**176** - GAMME NEOTECH

**180** - GAMME TOPTECH

## LAVE-VAISSELLE À CAPOT CASIERS 600 X 500

**184** - GAMME NEOTECH

**186** - GAMME TOPTECH

**190** - TABLES POUR LAVE-VAISSELLE  
À CAPOT

Tables lisses

Tables avec bac

## LAVE BATTERIES À GRANULES

**192** - GR900

**194** - GR900TR . GR1000TR

Avec condenseur récupérateur

## LAVE-USTENSILES

**196** - GAMME NEOTECH

Casier 600 X 500

Casier 560 X 630

**198** - GAMME TOPTECH

Casier 600 x 500

Casier 560 x 630

Casier 700 x 700

Casier 700 x 1320

Avec condenseur de buée

## LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

**203** - SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES  
DES GAMMES

**207** - GAMME ISYTECH

**213** - GAMME PROTECH

**216** - GAMME TOPTECH

**227** - ENVIRONNEMENT LAVERIE

Tables avec bac / TVO

Tables de jonction avec bac

Tables d'entrée ou de sortie lisses

Tables à rouleaux / Tables d'angle

Étagères murales

## ADOUCCISSEURS D'EAU

**230** - 7, 12 & 18 LITRES

Programmeur électronique

**231** - 20/25 & 34/58 LITRES KINETICO

Fonctionnement automatique

sans électricité

## CASIERS DE LAVAGE

**232** - CASIERS POUR LAVE-VERRES  
& LAVE-VAISSELLE **N**

## ROBINETTERIE

**236** - ROBINETS - DOUCHETTES - MÉLANGEURS



# LAVERIE COLGÉ

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGÉ

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

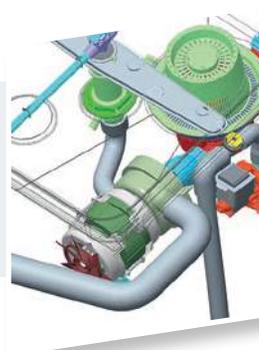
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

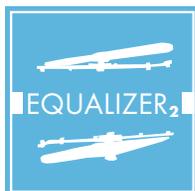
PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



## EQUALIZER 2



Afin d'équilibrer le rendement des bras de lavage, ce système fait appel à des bras inférieurs en acier inox équipés de buses à haute pression et de bras supérieurs en matériau composite avec des buses plus puissantes. Leur léger décalage garantit une distribution uniforme de l'eau.

## SOFTSTART



Système qui contrôle la puissance de la pompe de lavage au démarrage du cycle. La pression est à son minimum afin d'éviter tout bris de vaisselle et augmente progressivement pour atteindre sa puissance de lavage normale.

## PRORINSE 2



Système composé d'une chaudière ouverte assurant une pression constante. Une pompe assure un débit régulé en pression et en température. Dans un système conventionnel, le démarrage du cycle de rinçage fait brusquement baisser l'eau dans la chaudière. Avec ce système la température reste constante

ce qui améliore le résultat du rinçage tout en réduisant la consommation électrique.

## ARCHIMEDES



Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est pompée. Ce système de vidange évacue en priorité l'eau sale dans le fond de la cuve, permettant une économie d'eau et de produits lessiviels.

Ce système permet d'utiliser une cuve de lavage de faible volume et évite également toute éventuelle remontée d'odeur.

## DUOFLO



Dans une pompe conventionnelle, il y a une arrivée d'eau (venant de la cuve) et une sortie qui distribue l'eau dans les bras de lavage supérieurs et inférieurs par un T ou un Y.

Avec une pompe à double flux, il y a une sortie pour les bras inférieurs et une sortie pour les bras supérieurs.

Cela permet d'améliorer de 25 à 30 % le rendement de la pompe et de diminuer le bruit.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES DES GAMMES NEOTECH ET TOPTECH



**Commandes électromécaniques :**  
Boutons mécaniques, facilité d'utilisation.



**Commandes électroniques :**  
Affichage digital des informations principales : Programme sélectionné, températures, état du cycle, codes erreurs, compteur de cycles • Réglage des températures de lavage et de rinçage • Pilotage du doseur de produit de rinçage • Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée • Étanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5).



**Commandes ProSmart :**  
Ecran LCD haute définition • Affichage complet des informations : températures, choix du programme, barre d'évolution de cycles, compteur de cycles, codes erreurs • Réglage des températures de lavage et de rinçage pour chaque programme • Pilotage des doseurs de produits lessiviels • Fonction «Economie d'énergie» : réduction de la température du surchauffeur (65°C) quand la machine n'est pas utilisée • Cycles spécifiques • Étanchéité parfaite du tableau de commande (classe IPX5).

DESCRIPTION DES PROGRAMMES

NOM	DESCRIPTION
ProActive	Casseroles et ustensiles
ProClean	Autonettoyage
ProCold	Rinçage à l'eau froide
ProDrain	Vidange automatique
ProEco	Sang et amidon
ProFessional	Usage général
ProGlass	Verre et cristal
ProLong	Lavage continu

NOM	DESCRIPTION
ProNew	Renouvellement rapide de l'eau
ProPlate	Cycles spécifiques pour plateaux
ProSan	Désinfection selon EN-ISO 15883-1/3
ProSelf	Autonettoyage et vidange automatique
ProSpeed	Salissures récentes et légères
ProSteel	Coutellerie
ProTemp	Salissures importantes
ProWater	Verre et cristal avec de l'eau osmosée

DOSEURS PRODOSE



Comprend deux doseurs de type péristaltique (dont doseur de détergent en option sur certain modèle) non dépendant de la pression d'eau (contrairement au système venturi) & gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.

ADOUCISSEUR CAREFREE



Ne nécessite pas de régénération (celle-ci est réalisée à chaque cycle de façon imperceptible). Lorsque le message s'affiche il suffit de remplir le bol de sel. Protège la machine contre les dommages du calcaire et réduit son entretien.



UNE FINITION INOX  
EXCEPTIONNELLE



COMMANDES  
ÉLECTROMÉCANIQUES



BRAS DE LAVAGE &  
DE RINÇAGE EN INOX

## LAVAGE

Système de lavage **Equalizer**, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

## RINÇAGE

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

DOSEUR **PÉRISTALTIQUE** DE PRODUIT DE RINÇAGE

## VIDANGE

Système de vidange **ArchiMedes** qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

## CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

## UTILISATION

### SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

### RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

### DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.



SPÉCIFICITÉS TECHNIQUES DE LA GAMME NEOTECH



UNE FINITION INOX EXCEPTIONNELLE



COMMANDES ÉLECTROMÉCANIQUES



BRAS DE LAVAGE & DE RINÇAGE EN INOX

LAVAGE

Système de lavage Equalizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

RINÇAGE

Système de rinçage amélioré qui réduit la consommation d'eau et les bruits de fonctionnement.

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

VIDANGE

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation. Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

UTILISATION

SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Régulation électronique des doseurs péristaltiques des produits de lavage et de rinçage. En option, sonde pour afficher le niveau de produits lessiviels et des alertes sur l'écran de contrôle. Le système permet une indication directe de la quantité distribuée sur l'écran.



UNE FINITION INOX  
EXCEPTIONNELLE



COMMANDES  
ÉLECTROMÉCANIQUES



BRAS DE LAVAGE &  
DE RINÇAGE EN INOX

## LAVAGE

Système de lavage Equalizer, qui optimise la consommation d'eau et d'électricité. L'utilisation d'une pompe de faible puissance à double flux, améliore l'efficacité de lavage.

## RINÇAGE

Système de rinçage ProRinse<sup>2</sup> qui réduit la consommation d'eau. Une pompe assure un débit d'eau chaude constant.

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

## VIDANGE

Système de vidange ArchiMedes qui améliore l'évacuation des eaux sales dans la cuve de lavage. Ce système breveté permet d'utiliser une cuve de 15 litres et de diminuer ainsi la consommation d'eau et de produits lessiviels.

## CONSTRUCTION

Construction tout inox 18/10. Tout a été conçu pour faciliter l'entretien de la machine et réduire le temps de nettoyage en fin d'utilisation.

Cuve emboutie avec filtre intégral de cuve. Bras de lavages et de rinçage inférieurs inox. Guides latéraux emboutis. Doseur péristaltique de produits de rinçage incorporé. Pompe autovidangeable. Clapet anti retour de série.

## UTILISATION

### SIMPLICITÉ

Un tableau de commandes simple et intuitif, écran à LED. Système autodiagnostic et système Thermostop pour la sécurité de la machine.

### RÉDUCTION DE BRUIT

La carrosserie à double paroi, l'optimisation des pompes et des jets de lavage et de rinçage permettent de réduire de façon significative le bruit de fonctionnement.

### DIMINUTION DE LA FATIGUE

Le système d'ouverture de porte breveté, diminue l'effort à produire pour l'ouvrir et supprime le claquement intempestif de sa fermeture.

Comprend deux doseurs de type péristaltique gérés par logiciel. Le réglage se fait directement à partir du panneau de commande.

PRÉSENTATION DES GAMMES



**GAMME SANITECH**

- Programmes de désinfection : Réduction jusqu'à 99,99 %
- Lave-vaisselle frontal • Lave-vaisselle à capot



**GAMME STEELTECH**

- Commandes électromécaniques : simplicité et efficacité
- Lave-verres • Lave-vaisselle frontal



**GAMME STARTECH**

- Cuve emboutie et carrosserie double paroi : plus silencieux
- Lave-verres • Lave-vaisselle frontal • Lave-vaisselle frontal surélevé • Lave-vaisselle à capot



**GAMME NEOTECH**

- Affichage digital et commandes électroniques : précision et confort d'utilisation
- Lave-verres • Lave-vaisselle frontal • Lave-vaisselle frontal surélevé • Lave-vaisselle à capot • Lave-batterie • Lave-vaisselle à avancement automatique



**GAMME TOPTECH**

- Pompe de rinçage de série : rinçage optimisé
- L'une des plus faibles consommations sur le marché
- Lave-verres • Lave-verres / Lave-vaisselle • Lave-vaisselle frontal • Lave-vaisselle frontal surélevé • Lave-vaisselle à capot • Lave-vaisselle à capot avec condenseur de buée • Lave-vaisselle à avancement automatique • Lave-batterie



**GAMME PROTECH & ISYTECH**

- Machines à avancement automatique modulaires : possibilité de livrer les modules séparément pour un assemblage sur site
- Lave-vaisselle à avancement automatique



## PROGRAMMES DE DÉSINFECTION

RÉDUCTION  
JUSQU'À  
99,99 %

 **sani**tech

**DANS CERTAINS CONTEXTES, IL EST NÉCESSAIRE  
D'ÉLEVER LE NIVEAU D'HYGIÈNE POUR OBTENIR UNE  
VÉRITABLE DÉSINFECTION DE LA VAISSELLE :**

Les établissements hospitaliers, les cliniques, les maisons de retraite, les écoles ou simplement les restaurants qui ont particulièrement besoin d'hygiène.

### PROGRAMMES DE LAVAGE

**TROIS PROGRAMMES STANDARD (90 S, 120 S ET  
180 S) ASSURENT UNE RÉDUCTION DE 99,99 %  
DES BACTÉRIES SUR LES ASSIETTES, CONFORMÉMENT À LA  
NORME DIN10512.**

**Ce que nous avons contrôlé\***

- Une réduction allant jusqu'à 99,99 % des bactéries sur les assiettes
  - Conforme à la norme DIN 10512
    - Cycles inférieurs à 210 s
- (conforme à la norme EN-IEC 63136)\*\*

*Des cycles spécialisés pour le lavage des verres, des couverts, des casseroles et des poêles complètent l'offre, un cycle continu pour les salissures importantes, ainsi que des cycles d'autonettoyage et de vidange.*

### PROGRAMMES DE DÉSINFECTION

**IL EXISTE DEUX PROGRAMMES DE DÉSINFECTION SPÉCIALISÉS  
(SANITHERM 30 ET SANITHERM 60) : A0= 30 ET A0= 60.**

**Ce que nous avons contrôlé\***

- Une réduction allant jusqu'à 99,99 % des bactéries sur les assiettes
- Conforme à la norme DIN 10512.
- Atteindre un niveau minimum de désinfection thermique A0= 60.
- Cycles plus courts que les cycles de 500 s selon la norme EN-IEC 63136\*\*.

A0 est un paramètre déterminé par la norme EN15883-1, qui est calculé à l'aide d'une fonction qui relie la température des objets à désinfecter à la température de la pièce.

\* Réf. Programme de désinfection SaniTherm 60.

\*\* La norme EN-IEC 63136 exige que la température du réservoir de la cuve soit ramenée à la valeur de départ correcte avant de redémarrer un nouveau cycle.

# ENNE

## UNE NOUVELLE GÉNÉRATION DE LAVE-VAISSELLE

CETTE GAMME SE COMPOSE D'UN LAVE-VAISSELLE FRONTAL ET D'UN LAVE-VAISSELLE À CAPOT. DOTÉS D'UNE CONSTRUCTION ET DE CARACTÉRISTIQUES TECHNOLOGIQUES QUI LES PLACENT AU SOMMET DE NOTRE GAMME DE PRODUITS.

Outre les fonctions de lavage classiques, cette nouvelle génération de lave-vaisselle est dotée de cycles pour la désinfection de la vaisselle, **éliminant les bactéries jusqu'à 99,99 %**.

L'interface utilisateur à écran LCD avec port USB, permet de transférer les données des cycles de lavage, conformément à la norme HACCP. Polyvalent et efficace, deux d'entre elles sont équipées d'un système de lavage en continu.

	SANI36	SANI38
	500 x 500 mm	500 x 500 mm
	355 mm	425 mm
	390 mm	440 mm
	GN 1/1 mm	GN 1/1 mm



### TECHNOLOGIE, RECHERCHE & INNOVATION

pour simplifier  
votre travail !



GLAÇONS  
ICEMATIC  
FROID  
FROID  
DALMEC  
LAVERIE  
COLGED  
CUISSON  
BARON  
FOURS  
PIRON  
FRITEUSES  
VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS  
MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

**NOUVEAUTÉ**



**PROGRAMMES DE DÉSINFECTION**

RÉDUCTION  
JUSQU'À  
99,99 %



- ✓ 2 PROGRAMMES DE DÉSINFECTION
- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ SURPRESSEUR ET POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ PASSAGE UTILE 355 MM
- ✓ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE
- ✓ ADOUCISSEUR EN CONTINU (SANI36AT)
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

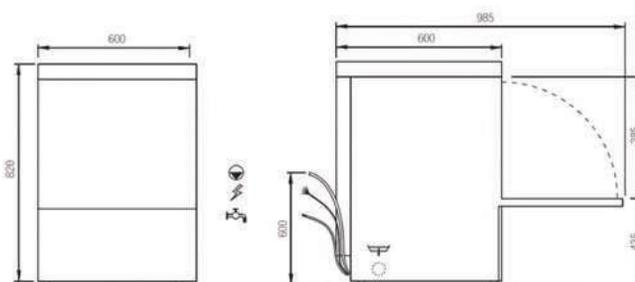
**GAMME SANITECH - SANI36 & SANI36AT**

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série
- Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage, rinçage en composite • Préfiltre de cuve inox • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage
  - Ouverture de porte 385 mm.

PROGRAMMES SANI36 & SANI36AT

ProFast - 90 s	SaniTherm 30 - auto.	ProWater - 120 s
ProFessional - 120 s	SaniTherm 60 - auto.	ProLong - 600 s
ProTemp - 240 s	ProGlass - 90 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProClean - 300 s	ProDrain - 120 s



RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> SANI36		12	380	0,2	2,1/15	6/6	8,6	600 x 600 x 820	59	-
<b>N</b> SANI36AT	●	12	380	0,2	2,1/15	6/6	8,6	600 x 600 x 820	59	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-

CASIERS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
780131	Casier 16 assiettes ø 240 mm Dimensions : 500 x 500 mm	-
780132	Casier à verres Dimensions : 500 x 500 mm	-
780139	Godet à couverts Dimensions : 110 x 110 x 140 mm	-

# GAMME SANITECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## SANI38 & SANI38AT - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**



**PROGRAMMES DE DÉSINFECTION**

RÉDUCTION  
JUSQU'À  
99,99 %



- ✓ 2 PROGRAMMES DE DÉSINFECTION
- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- ✓ PASSAGE UTILE 450 MM
- ✓ SURPRESSEUR ET POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ CAPOT À DOUBLE PAROI

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

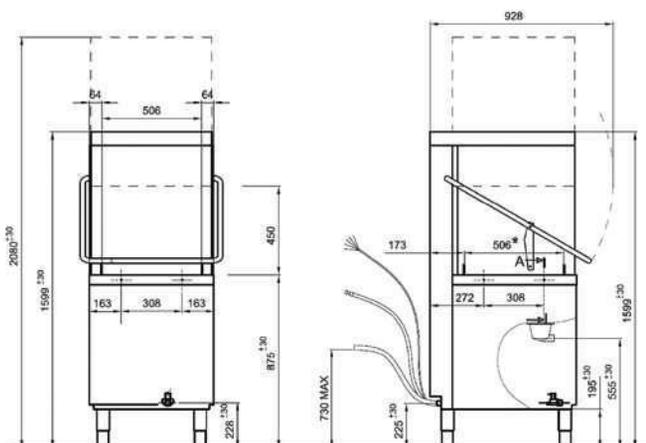
## GAMME SANITECH - SANI38 & SANI38AT

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Productivité 40 casiers/h • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi.

### PROGRAMMES SANI38 & SANI38AT

ProFast - 90 s	SaniTherm 30 - auto.	ProWater - 120 s
ProFessional - 120 s	SaniTherm 60 - auto.	ProLong - 600 s
ProTemp - 240 s	ProGlass - 90 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProClean - 300 s	ProDrain - 120 s



RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> SANI38		12	450	0,2	2,1/15	7/6	9,6	634 x 744 x 1599	110	-
<b>N</b> SANI38AT	●	12	450	0,2	2,1/15	7/6	9,6	634 x 744 x 1599	110	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232 | ENVIRONNEMENT PAGE 227

PACK TOUT EN 1

LAVE-VERRES + OSMOSEUR + 3 PANIERS

DÉCOUVREZ  
LE PACK TOUT EN 1



LAVE-VERRES + OSMOSEUR + 3 PANIERS



LAVE-VERRES  
TOP420 / TOP520

OSMOSEUR  
WS140

3 PANIERS

TOPTech420

PANIER 400 X 400

- Lave-verres TOP420
- Osmoseur WS140
- 3 paniers 400 x 400 mm

PRIX PUBLIC

-- €HT

TOPTech520

PANIER 500 X 500

- Lave-verres TOP520
- Osmoseur WS140
- 3 paniers 500 x 500 mm

PRIX PUBLIC

-- €HT

## PACK TOUT EN 1

### LAVE-VERRES + OSMOSEUR + 3 PANIERS

nosem® COLGED

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

- Surpresseur de rinçage
- Cycle d'auto-nettoyage automatique
- Porte système soft
- Renouvellement d'eau piloté
- Affichage digital
- Doseur péristaltique rinçage / lavage
- Pompe soft start
- Cuve emboutie easy clean



#### TOP420

**PANIERS :** - 2 PANIERS POUR VERRES MAX Ø 8,5 CM  
- 1 PANIER POUR VERRES MAX Ø 11 CM

NOMBRE DE PROGRAMMES	DIM. (L X P X H) MM	ALIM. (V)	BRUIT (DB A)	UISS. (KW)	POIDS KG
----------------------	---------------------	-----------	--------------	------------	----------

9	466 x 556 x 695	230	54,3	2,6	50
---	-----------------	-----	------	-----	----

**PLUS D'INFORMATIONS PAGE 160**



#### TOP520

**DOTATION :** - 2 PANIERS POUR VERRES MAX Ø 8 CM  
- 1 PANIER POUR VERRES MAX Ø 11 CM

NOMBRE DE PROGRAMMES	DIM. (L X P X H) MM	ALIM. (V)	BRUIT (DB A)	UISS. (KW)	POIDS KG
----------------------	---------------------	-----------	--------------	------------	----------

9	600 x 600 x 720	400	58,4	6,77	61
---	-----------------	-----	------	------	----

**PLUS D'INFORMATIONS PAGE 161**

EAU DE LAVAGE  
SANS IMPURETÉ  
=  
AUCUNE TRACES  
SUR LES VERRES



#### WS140

**INFO :** Nécessite une eau adoucie pour alimenter l'osmoiseur

DÉBIT	TEMPÉRATURE	ALIM. (V)	AMP	UISS. (KW)	POIDS KG
-------	-------------	-----------	-----	------------	----------

120 - 140 L/H	5 à 35 °C	230	3 A	0,2	20
---------------	-----------	-----	-----	-----	----

RETROUVEZ L'OSMOSEUR **DANS LE CATALOGUE** **Furnotel**®



GAMME	STEEL330V1	STEEL330DG	STEEL340V1	STEEL340DG	STEEL350DG	STAR405DG
PANIER	350 x 350	350 x 350	390 x 390	390 x 390	450 x 450	400 x 400
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital
HAUTEUR UTILE	250 mm	250 mm	300 mm	300 mm	280 mm	300 mm
OUVERTURE DE PORTE	260 mm	260 mm	320 mm	320 mm	300 mm	320 mm
NB DE PROGRAMMES	1	3	1	3	3	3
ALIMENTATION	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N	230/1/N
SURCHAUFFEUR	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L	2,6 kW / 2,6 L
CUVE	0,6 kW / 7 L	0,6 kW / 7 L	0,6 kW / 8 L	0,6 kW / 8 L	0,6 kW / 14 L	0,6 kW / 8 L
PUISSANCE TOTALE	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW	3,5 kW
MODE DE CHAUFFE	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
GUIDES PANIERS	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
PRÉFILTRE DE CUVE	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
CARROSSERIE	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi
OUVERTURE SOFT	-	-	-	-	-	OUI
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Standard 0,15 kW	Standard 0,15 kW	Double sortie 0,2 kW	Double sortie 0,2 kW	Double sortie 0,2 kW	Double sortie 0,2 kW
DÉMARRAGE SOFT START	-	-	-	-	-	OUI
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
RINÇAGE	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
POMPE DE VIDANGE	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
MODÈLES ADOUCISSEUR INCORPORÉ	STEEL330AV1	STEEL330DGA	STEEL340AV1	STEEL340DGA	STEEL350DGA	STAR405DGA
MODÈLES POMPE DE VIDANGE INCORPORÉE	STEEL330PVI	-	STEEL340PVI	-	-	-
MODÈLES ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE INCORPORÉS	STEEL330APVI	-	STEEL340APVI	-	-	-
Page	154	154	154	154	156	157

GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP

## PRÉSENTATION DES GAMMES

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



GAMME	NEO400V1	NEO500V1	TOP420	TOP520
PANIER	400 x 400	500 x 500	400 x 400	500 x 500
COMMANDES	Électroniques	Électroniques	Électroniques LCD	Électroniques LCD
HAUTEUR UTILE	300 mm	260 mm	300 mm	260 mm
OUVERTURE DE PORTE	320 mm	285 mm	320 mm	285 mm
NB DE PROGRAMMES	7	6	8	10
ALIMENTATION	230/1/N	400 V + N + T	230/1/N	400 V + N + T
SURCHAUFFEUR	2,6 kW / 2,6 L	4,9 kW / 6 L	2,6 kW / 2,6 L	4,9 kW / 6 L
CUVE	0,6 kW / 8 L	1,4 kW / 15 L	0,6 kW / 8 L	1,4 kW / 15 L
PUISSANCE TOTALE	3,5 kW	6,77 kW	3,5 kW	6,77 kW
MODE DE CHAUFFE	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
GUIDES PANIERS	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
PRÉFILTRE DE CUVE	Composite	Composite	Composite	Composite
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite - Triple filtre
CARROSSERIE	Double paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
OUVERTURE SOFT	OUI	OUI	OUI	OUI
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Double sortie 0,2 kW	Double sortie 0,47 kW	Double sortie 0,2 kW	Double sortie 0,47 kW
DÉMARRAGE SOFT START	OUI	OUI	OUI	OUI
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
RINÇAGE	Standard	Standard	Pompe 0,15 kW	Pompe 0,15 kW
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau piloté	Renouvellement d'eau piloté
POMPE DE VIDANGE	Kit en option	Kit en option	Incorporée	Incorporée
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars	2 - 4 bars	1,5 - 4 bars	1,5 - 4 bars
MODÈLES ADOUCISSEUR INCORPORÉ	NEO400AV1	NEO500AV1	TOP420AT en continu	TOP520AT en continu
MODÈLES POMPE DE VIDANGE INCORPORÉE	-	NEO500PV1	-	-
MODÈLES ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE INCORPORÉS	-	-	-	-
Page	158	159	160	161

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME STEELTECH - LAVE-VERRES

### SÉRIES STEEL330 & STEEL340 350 X 350 / 390 X 390 MM

PORTE À  
DOUBLE PAROI



- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ PASSAGE UTILE 250 OU 300 MM
- ✓ ALIMENTATION 230 V. MONO + T
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 350 X 350 MM ET 390 X 390 MM

**SÉRIE STEEL330** • Casier carré 350 x 350 • Passage utile 250 mm  
• Ouverture porte 260 mm • Bruit : 48,3 dB

**SÉRIE STEEL340** • Casier carré 390 x 390 • Passage utile 300 mm  
• Ouverture porte 320 mm • Bruit : 53,5 dB

#### PROGRAMMES SÉRIES STEEL330DG & STEEL340DG

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 120 s
ProClean - 90 s	---

**DOTATION :** - 2 CASIERS À VERRES ET TASSES  
- 1 GODET À CUILLÈRES.

### GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL330 & STEEL340

- Carrosserie inox AISI 304 • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras de lavage et de rinçage inférieurs inox
- Commandes mécaniques avec affichage digital pour les versions «DG» • Porte à double paroi • Sécurité de porte • Doseur de produit de rinçage péristaltique de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>LAVE-VERRES CASIER CARRÉ 350 X 350</b>										
STEEL330VI			1	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	29	-
STEEL330AVI	●		1	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	31	-
STEEL330PVI		●	1	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	32	-
STEEL330APVI	●	●	1	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	33	-
STEEL330DG			3	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	30	-
STEEL330DGA	●		3	250	0,6 / 7	2,6 / 2,6	3,50	401 x 490 x 595	33	-
<b>LAVE-VERRES CASIER CARRÉ 390 X 390</b>										
STEEL340VI			1	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	29	-
STEEL340AVI	●		1	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	31	-
STEEL340PVI		●	1	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	32	-
STEEL340APVI	●	●	1	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	33	-
STEEL340DG			3	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	30	-
STEEL340DGA	●		3	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	436 x 535 x 670	33	-

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999354	Kit pompe de vidange (non montée)	-
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	-

#### SUPPORTS POUR CASIER ROND

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C433030	Pour casier Ø 350, livré sans casier	-
C433031	Pour casier Ø 390, livré sans casier	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

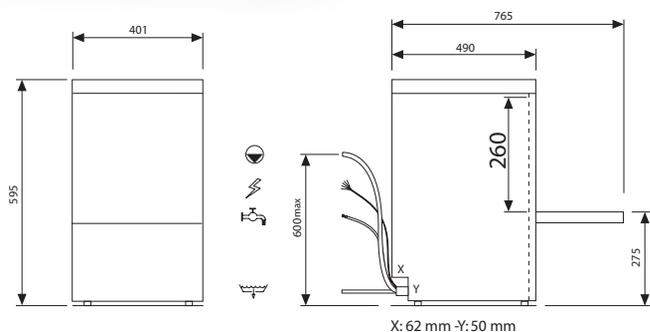
# GAMME STEELTECH – LAVE-VERRES



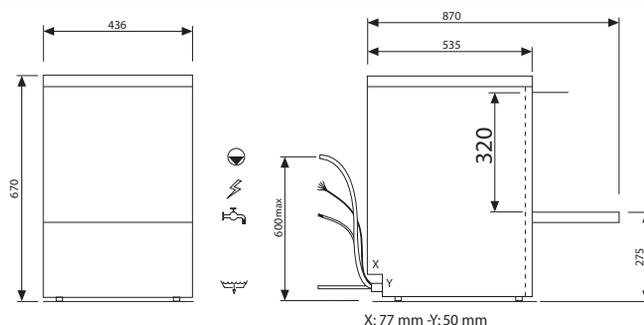
## SÉRIES STEEL330 & STEEL340 350 X 350 / 390 X 390 MM

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### MODÈLES STEEL330



### MODÈLES STEEL340



! PRÉVOIR VIDANGE AU SOL !

• ALIMENTATION : MONO 230 V. + T. • RACCORDEMENTS : EAU, 3/4" • VIDANGE : 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS • PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

### ACCESSOIRES

PLASTIQUE	FIL PLASTIFIÉ	DESCRIPTION	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
RÉFÉRENCE	RÉFÉRENCE			
<b>CASIERS POUR SÉRIE 330</b>				
C706131	--	CARRÉ 350 x 350 mm	120	-
--	C706095	ROND Ø 350 mm	--	-
C800004	--	SUPPORT SOUCOUPES	--	-
C800002	--	GODET À CUILLÈRES	--	-
<b>CASIERS POUR SÉRIE 340</b>				
C706133	--	CARRÉ 390 x 390 mm	150	-
--	C780133S	CASIER 9 ASSIETTES Ø 240	--	-
--	C983060	CASIER ROND Ø 390 MM	--	-
<b>ACCESSOIRES POUR CASIER C706133</b>				
C800000	--	SÉPARATEUR À VERRES (non compatible avec casiers en dotation)	--	-
----	C800001	SUPPPORT SOUCOUPES	--	-
C800002	--	GODET A CUILLÈRES	--	-



C800001



C800002



C800000



C706131

GLAÇONS  
ICEMATIC  
FROID  
FROID  
DALMEC  
LAVERIE  
COLGED  
CUISSON  
BARON  
FOURS  
PIRON  
FRITEUSES  
VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS  
MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

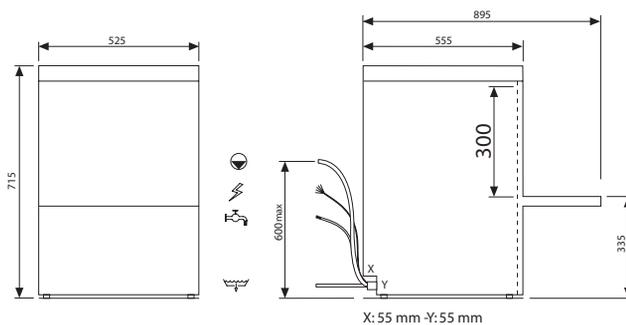


- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ PASSAGE UTILE 280 MM
- ✓ ALIMENTATION 230 V. MONO + T
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 450 X 450 MM
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ CARROSSERIE INOX AISI 304

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
- 1 CASIER À VERRES & 1 GODET À COUVERTS

GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL350DG

• Hauteur totale : 715 mm • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Carrosserie inox AISI 304 • Commandes mécaniques avec affichage digital • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Porte à double paroi • Sécurité de porte • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digital • Ouverture de porte 300 mm • Bruit 58,5 dB.



PROGRAMMES SÉRIE STEEL350DG

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 150 s
ProClean - 90 s	---

• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
• PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

RÉFÉRENCE	ADOUCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STEEL350DG		3	280	0,18	0,6 / 14	2,6 / 2,6	3,50	525 x 555 x 715	49	-
STEEL350DGA	●	3	280	0,18	0,6 / 14	2,6 / 2,6	3,50	525 x 555 x 715	51	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999357	Kit pompe de vidange (non monté)	-
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	-

CASIERS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C780129	Casier 12 assiettes ø 240 mm	-
C780128	Casier à verres (haut. 100 mm)	-
C800002	Godet à couverts	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

## GAMME STARTECH - LAVE-VERRES

### SÉRIE STAR405DG - 400 X 400 MM

nosem® COLGED

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ PASSAGE UTILE 300 MM
- ✓ ALIMENTATION 230 V MONO
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 400 X 400 MM
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE DIMINUTION DE LA FATIGUE

**DOTATION :** - 2 CASIERS À VERRES  
- 1 GODET À COUVERTS.

## GAMME STARTECH - SÉRIE STAR405DG

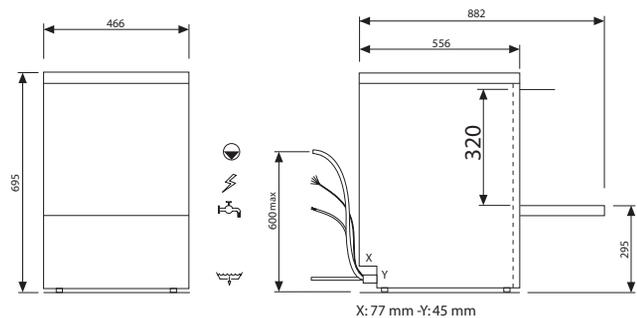
### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Ouverture de porte 320 mm
- Commandes mécaniques avec affichage digital • Porte à double paroi • Bruit 54,3 dB • Doseur de produits de rinçage péristaltique • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.

#### PROGRAMMES SÉRIE STAR405DG

ProSpeed - 90 s                      ProFessional - 120 s

ProClean - 90 s                      ---



- RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS
- PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STAR405DG		3	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	45	-
STAR405DGA	●	3	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	48	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999356	Kit pompe de vidange (non monté)	-	C706140	Casier carré 400 x 400 x 150 mm	-
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	-	C433024	Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni)	-
			C706143	Casier rond Ø 400 mm	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net



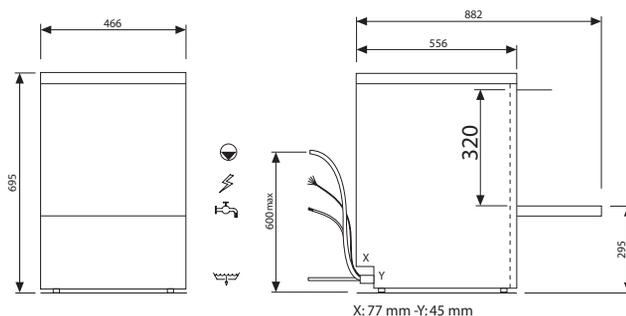
- ✓ PASSAGE UTILE 300 MM
- ✓ ALIMENTATION 230 V MONO
- ✓ DOSEURS DE RINÇAGE & LAVAGE INTÉGRÉS
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE  
DIMINUTION DE LA FATIGUE

**DOTATION :** - 2 CASIERS À VERRES  
- 1 GODET À COUVERTS.

GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO400V1

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Ouverture de porte 320 mm
- Commandes électroniques • Affichage digital • Porte à double paroi • Bruit 54,3 dB • Doseur de produits de lavage et rinçage péristaltique de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltres de cuve inox, de pompe en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.



PROGRAMMES SÉRIE NEO400V1

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 120 s
ProTemp - 150 s	ProWater - 120 s
ProPlates - 150 s	ProSelf - 90 s

• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
• PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO400V1		6	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	45	-
NEO400AV1	●	6	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	48	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999356	Kit pompe de vidange pour NEO400V1 / NEO400AV1 (non monté)	-	C433024	Kit d'adaptation pour casier rond (casier non fourni)	-
C706140	Casier carré 400 x 400 x 150 mm	-	C706143	Casier rond Ø 400 mm	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

# GAMME NEOTECH - LAVE-VERRES

## SÉRIE NEO500V1 - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

PORTE À  
DOUBLE PAROI



- ✓ PASSAGE UTILE 260 MM
- ✓ DOSEURS DE RINÇAGE & LAVAGE INTÉGRÉS
- ✓ CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE  
DIMINUTION DE LA FATIGUE

**DOTATION :** - 2 CASIERS UNIVERSELS  
- 1 GODET À COUVERTS.

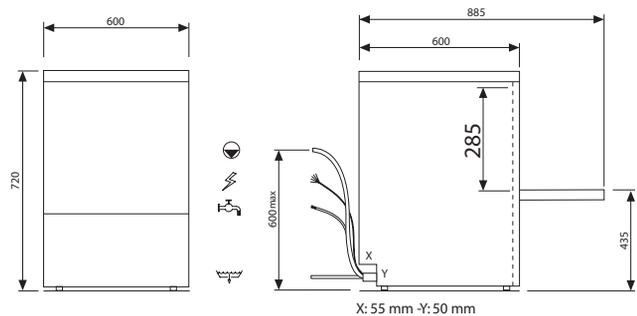
### GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO500V1

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 720 mm • Ouverture de porte 285 mm • Porte et carrosserie à double paroi • Bruit 58,4 dB • Commandes électroniques • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Cuve et supports de casiers emboutis • Préfiltre de cuve inox • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.

#### PROGRAMMES SÉRIE NEO500V1

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 120 s
ProTemp - 150 s	ProWater - 120 s
ProPlates - 150 s	ProSelf - 90 s



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**  
• **PRESSIION MINI : 2 À 4 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

RÉFÉRENCE	ADOUCLIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO500V1			6	260	0,5	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	58	-
NEO500AV1	●		6	260	0,5	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	60	-
NEO500PV1		●	6	260	0,5	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	59	-

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-

#### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	Pompe de vidange (non montée)	-

**ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232**

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net



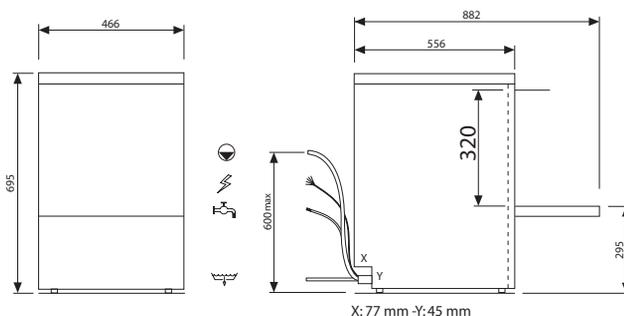
- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ PASSAGE UTILE 300 MM
- ✓ ALIMENTATION 230 V. MONO
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE
- ✓ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE DIMINUTION DE LA FATIGUE

**DOTATION :** - 2 CASIERS À VERRES  
- 1 GODET À COUVERTS.

GAMME TOPTECH - SÉRIE TOP420

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Hauteur totale 695 mm • Ouverture de porte 320 mm
- Commandes électroniques ProSmart • Porte et carrosserie à double paroi
- Bruit 54,3 dB • Affichage digital • Cuve et supports de casiers emboutis
- Porte et carrosserie à double paroi • Préfiltre de cuve inox • Pompe de vidange de série
- Carrosserie inox AISI 304 • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite
- Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Pompe de rinçage de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série
- Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.



PROGRAMMES SÉRIE TOP420

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 120 s	ProPlates - 150 s
ProClean - 300 s	ProDrain - 90 s	ProNew - 600 s
ProTemp - 150 s	ProWater - 120 s	ProCold - 180 s

**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**  
• PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP420		9	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	50	-
TOP420AT	●	9	300	0,6 / 8	2,6 / 2,6	3,50	466 x 556 x 695	53	-



- ✓ 40 CASIERS/HEURE
- ✓ PASSAGE UTILE 260 MM
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE
- ✓ CARROSSERIE INOX AISI 304 À DOUBLE PAROI
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ SYSTÈME BREVETÉ OUVERTURE DE LA PORTE DIMINUTION DE LA FATIGUE

**DOTATION :** - 2 CASIERS UNIVERSELS  
- 1 GODET À COUVERTS.

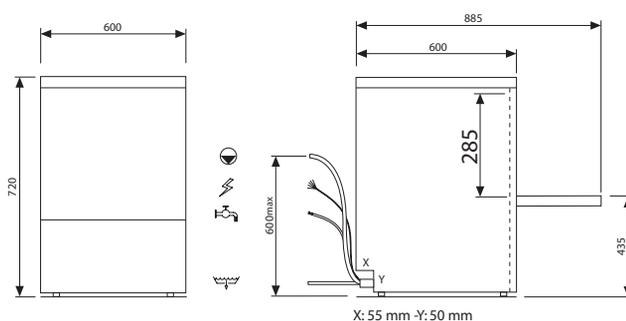
GAMME TOPTECH - SÉRIE TOP520

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques ProSmart • Porte et carrosserie à double paroi • Bruit 58,4 dB • Affichage digital • Ouverture de porte 285 mm • Passage utile verres 260 mm • Passage utile assiettes 270 mm • Hauteur totale 720 mm • Préfiltre de cuve inox • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Pompe de vidange de série • Pompe de rinçage de série • doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage sur les versions digitales.

PROGRAMMES SÉRIE TOP520

ProSpeed - 90 s	ProFessional - 120 s	ProPlates - 150 s
ProClean - 300 s	ProDrain - 90 s	ProNew - 600 s
ProTemp - 150 s	ProWater - 120 s	ProSteel - 360 s



• **PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS** • **PRESSION MINI 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR.**

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP520		9	260	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	50	-
TOP520AT	●	9	260	1,4 / 15	4,9 / 6	6,77	600 x 600 x 720	53	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-





GAMME	STEEL360VI	STEEL361VI	STEEL361DG	STAR605DG	STAR705DG
PANIER	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital	Mécaniques + affichage digital
HAUTEUR UTILE	325 mm	325 mm	325 mm	355 mm	355 mm
OUVERTURE DE PORTE	365 mm	365 mm	365 mm	385 mm	385 mm
NB DE PROGRAMMES	2	2	5	5	5
ALIMENTATION	230/1/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
COMMUTABLE EN 230 V	-	-	-	-	-
SURCHAUFFEUR	3 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	4,9 kW / 6 L	6 kW / 6 L	6 kW / 6 L
CUVE	2,1 kW / 20 L	2,1 kW / 20 L	1,4 kW / 20 L	1,4 kW / 15 L	1,4 kW / 15 L
PUISSANCE TOTALE	3,5 kW	5,4 kW	6,8 kW	7,9 kW	7,9 kW
MODE DE CHAUFFE	Alterné	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Standard	Standard	Standard	Emboutie	Emboutie
GUIDES PANIERS	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
PRÉFILTRE DE CUVE	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
CARROSSERIE	Porte double paroi	Porte double paroi	Porte double paroi	Double paroi	Double paroi
OUVERTURE SOFT	-	-	-	OUI	OUI
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW
DÉMARRAGE SOFT START	-	-	-	OUI	OUI
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	-	-	-	-	-
RINÇAGE	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
POMPE DE VIDANGE	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
SURÉLEVÉ	-	-	-	-	OUI
MODÈLES ADOUCISSEUR INCORPORÉ	STEEL360AVI	STEEL361AVI	STEEL361DGA	STAR605DGA	-
MODÈLES POMPE DE VIDANGE INCORPORÉE	STEEL360PVI	STEEL361PVI	STEEL361DGPV	STAR605DGPV	-
MODÈLES ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE INCORPORÉS	STEEL360APVI	STEEL361APVI	-	-	-
Page	164	164	165	166	167

## PRÉSENTATION DES GAMMES

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



GAMME	NEO600V1	NEO600MV1	NEO700V1	TOP620	SANI36
PANIER	500 x 500				
COMMANDES	Électroniques	Électroniques	Électroniques	Électroniques	Électroniques LCD
HAUTEUR UTILE	355 mm	355 mm	355 mm	355 mm	380 mm
OUVERTURE DE PORTE	385 mm				
NB DE PROGRAMMES	8	8	10	13	12
ALIMENTATION	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T	400/3/N/T
COMMUTABLE EN 230 V	-	OUI	-	-	-
SURCHAUFFEUR	6 kW / 6 L				
CUVE	1,4 kW / 15 L	2,1 kW / 15 L			
PUISSANCE TOTALE	7,9 kW	Tri 5,4 kW   Mono 3,7 kW	7,9 kW	7,9 kW	8,6 kW
MODE DE CHAUFFE	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
GUIDES PANIERS	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis	Emboutis
PRÉFILTRE DE CUVE	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite	Composite
CARROSSERIE	Double paroi				
OUVERTURE SOFT	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,2 kW			
DÉMARRAGE SOFT START	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
RINÇAGE	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé				
POMPE DE VIDANGE	Kit en option				
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars				
SURÉLEVÉ	-	-	OUI	-	-
MODÈLES ADOUCISSEUR INCORPORÉ	NEO600AV1	NEO600MAV1	-	TOP620AT En continu	SANI36AT En continu
MODÈLES POMPE DE VIDANGE INCORPORÉE	NEO600PV1	<b>N</b> NEO600MPV1	-	-	-
MODÈLES ADOUCISSEUR + POMPE DE VIDANGE INCORPORÉS	NEO600APV1	-	-	-	-
Page	168	169	170	171	148

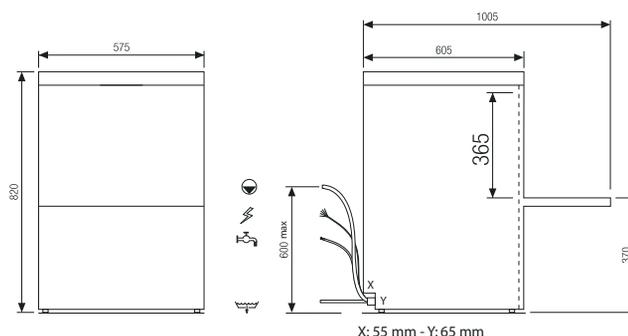


- ✓ 60 CASIERS/HEURE
- ✓ PASSAGE UTILE 325 MM
- ✓ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE
- ✓ CARROSSERIE INOX AISI 304

**DOTATION :** - 1 CASIER 18 ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES

**GAMME STEELTECH – SÉRIES STEEL360 & STEEL361**

- Commandes mécaniques • Ouverture de porte 365 mm
- Porte à double paroi • Bruit 58,6 dB • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve intégré en composite • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Hauteur totale 820 mm • Carrosserie inox AISI 304
- Sécurité de porte • Supports de casier emboutis.



**PROGRAMMES SÉRIE STEEL360 & STEEL361**

ProFessional - 120 s

ProTemp - 150 s

• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.

RÉFÉRENCE	ADOUICIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMME	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
LAVE-VAISSELLE FRONTAUX – ALIMENTATION <b>MONO 230 V</b> (CHAUFFE ALTERNÉE DU SURCHAUFFEUR ET DE LA CUVE)											
STEEL360V1			2	325	0,5	2,1 / 20	3 / 6	3,5	575 x 605 x 820	59	-
STEEL360AV1	●		2	325	0,5	2,1 / 20	3 / 6	3,5	575 x 605 x 820	41	-
STEEL360PV1		●	2	325	0,5	2,1 / 20	3 / 6	3,5	575 x 605 x 820	62	-
STEEL360APV1	●	●	2	325	0,5	2,1 / 20	3 / 6	3,5	575 x 605 x 820	-	-
LAVE-VAISSELLE FRONTAUX – ALIMENTATION <b>TRI 400 V</b>											
STEEL361V1			2	325	0,5	2,1 / 20	4,9 / 6	5,4	575 x 605 x 820	59	-
STEEL361AV1	●		2	325	0,5	2,1 / 20	4,9 / 6	5,4	575 x 605 x 820	41	-
STEEL361PV1		●	2	325	0,5	2,1 / 20	4,9 / 6	5,4	575 x 605 x 820	62	-
STEEL361APV1	●	●	2	325	0,5	2,1 / 20	4,9 / 6	5,4	575 x 605 x 820	-	-

# GAMME STEELTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## SÉRIE STEEL361DG - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ 60 CASIERS/HEURE
- ✓ PASSAGE UTILE 325 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V AVEC CHAUFFE SIMULTANÉE
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ CARROSSERIE INOX AISI 304

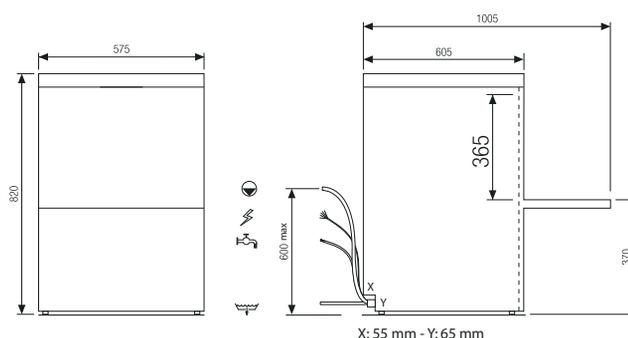
**DOTATION :** - 1 CASIER 18 ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL  
- 1 GODET À CUILLÈRES

### GAMME STEELTECH - SÉRIE STEEL361DG

• Commandes mécaniques avec affichage digital • Ouverture de porte 365 mm • Porte à double paroi • Bruit 58,4 dB • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve intégré en composite • Doseur de produits de rinçage péristaltique de série • Hauteur totale 820 mm • Carrosserie inox aiSi 304 • Sécurité de porte • Supports de casier emboutis • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage.

#### PROGRAMMES SÉRIE STEEL361DG

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 90 s
ProTemp - 180 s	ProGlass - 90 s
ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS.

RÉFÉRENCE	ADOUICIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMME	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STEEL361DG			5	325	0,5	1,4 / 20	4,9 / 6	6,8	575 x 605 x 820	59	-
STEEL361DGA	●		5	325	0,5	1,4 / 20	4,9 / 6	6,8	575 x 605 x 820	41	-
STEEL361DGPV		●	5	325	0,5	1,4 / 20	4,9 / 6	6,8	575 x 605 x 820	62	-

#### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999342	Kit pompe de vidange tous modèles (non monté)	-
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	-

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Soacle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Soacle fermé, hauteur 380 mm	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



- ✓ PASSAGE UTILE 355 MM
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- ✓ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
 - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES  
 - HAUTEUR UTILE :  
 VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

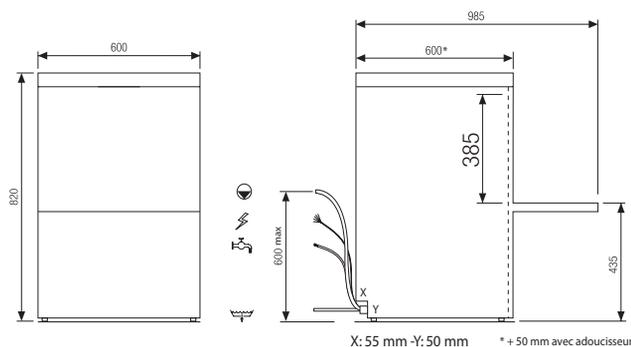
GAMME STARTECH - SÉRIE STAR605DG

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

• Commandes mécaniques avec affichage digital • Alimentation triphasé 400/3/N/T • Ouverture de porte 385 mm • Porte et carrosserie à double paroi • Bruit 58,4 dB • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite • Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Kit doseur de produit de lavage en option • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage.

PROGRAMMES SÉRIE STAR605DG

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 90 s
ProTemp - 180 s	ProGlass - 90 s
ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
 • PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

RÉFÉRENCE	ADOUICIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMME	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STAR605DG			5	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	63	-
STAR605DGA	●		5	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	65	-
STAR605DGPV		●	5	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	65	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour STAR605DG / STAR605DGA	-
C999347	Kit doseur de produit de lavage (non monté)	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

# GAMME STARTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## STAR705DG - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ 60 CASIERS/HEURE
- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ PASSAGE UTILE 360 MM
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 500 X 500 MM
- ✓ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :**  
 - 1 CASIER À ASSIETTES  
 - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À CUILLÈRES  
 - HAUTEUR UTILE :  
 VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

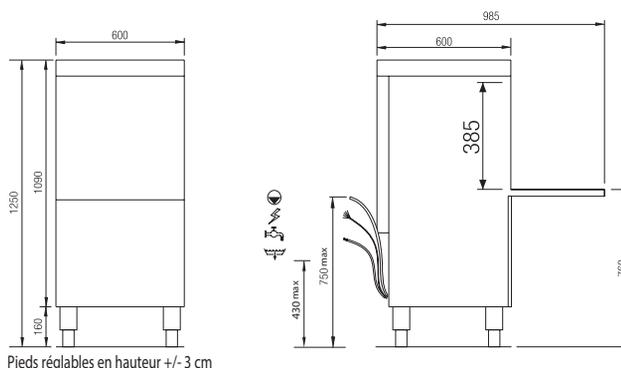
### GAMME STARTECH - STAR705DG

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE RINÇAGE

• Lave-vaisselle frontal surelevé • Ouverture de porte 385 mm • Bruit 58,5 dB • Hauteur totale 1250 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltres en composite • Cuve et supports casiers emboutis • Lavage plaques GN 1/1 possible • Pompe de vidange en option • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage.

#### PROGRAMMES STAR705DG

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 90 s
ProTemp - 180 s	ProGlass - 90 s
ProSelf - 120 s	---



**RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 30 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS**  
**• PRESSION MINI : 3 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR**

RÉFÉRENCE	PROGRAMME	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STAR705DG	5	360	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 1250	80	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	kit pompe de vidange (non monté)	-
C999347	kit doseur de produit de lavage (non monté)	-

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net





- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ PASSAGE UTILE 355 MM
- ✓ DOSEURS DE RINÇAGE & LAVAGE INTÉGRÉS
- ✓ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
 - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS  
 - HAUTEUR UTILE :  
 VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

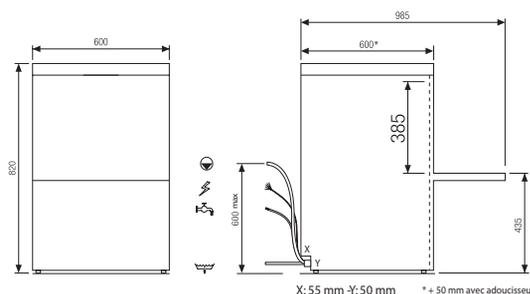
GAMME NEOTECH - SÉRIES NEO600V1

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage • Ouverture de porte 385 mm • Bruit 58,4 dB.

PROGRAMMES SÉRIE NEO600V1

ProSpeed - 60 s	ProTemp - 180 s	ProFessional - 120 s
ProWater - 120 s	ProPlates - 180 s	ProLong - 600 s
ProNew - 600 s	ProSteel - 360 s	---
*ProDrain - 120 s	*ProClean - 300 s	* modèle avec pompe



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
 • PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

RÉFÉRENCE	ADOUICIS.	POMPE VIDANGE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO600V1			8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	63	-
NEO600AV1	●		8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	65	-
NEO600PV1		●	10	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	65	-
NEO600APV1	●	●	10	355	0,5	1,4/15	6 / 6	7,9	600 x 600 x 820	-	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600V1 / NEO600AV1	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-

Montage kit pompe 60€/HT net

# GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## SÉRIE COMMUTABLE NEO600MV1 - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ COMMUTABLE EN 230 V MONO
- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ DOSEURS DE RINÇAGE & LAVAGE INTÉGRÉS
- ✓ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
 - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS  
 - HAUTEUR UTILE :  
 VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

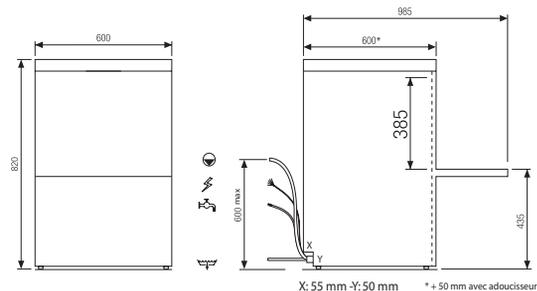
### GAMME NEOTECH - SÉRIE NEO600MV1 - COMMUTABLE EN 230 V MONO

#### DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T commutable en 230 V Mono • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports de casiers emboutis • Carrosserie inox AISI 304 • Lavage plaques GN 1/1 possible • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage • Ouverture de porte 385 mm • Bruit 58,4 dB.

#### PROGRAMMES SÉRIE NEO600MV1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProPlates - 180 s
ProLong - 600 s	ProGlass - 90 s	ProEco - 45 s
ProTemp - 180 s	ProWater - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
 • PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

RÉFÉRENCE	ADOUCCIS.	POMPE VIDANGE	PROG.	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TRI / MONO (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO600MV1			8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	5,4 / 3,7	600 x 600 x 820	63	-
NEO600MAV1	●		8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	5,4 / 3,7	600 x 600 x 820	65	-
NEO600MPV1		●	8	355	0,5	1,4/15	6 / 6	5,4 / 3,7	600 x 600 x 820	63	-

#### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600MV1 / NEO600MAV1	-

#### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-

Montage kit pompe 60€/HT net

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NEO700V1 - 500 X 500 MM



- ✓ 60 CASIERS/HEURE
- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ PASSAGE UTILE 355 MM
- ✓ DOSEURS DE RINÇAGE & LAVAGE INTÉGRÉS
- ✓ LAVAGE PLAQUES GN 1/1 POSSIBLE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
 - 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS  
 - HAUTEUR UTILE :  
 VERRES (355 MM), ASSIETTES (390 MM)

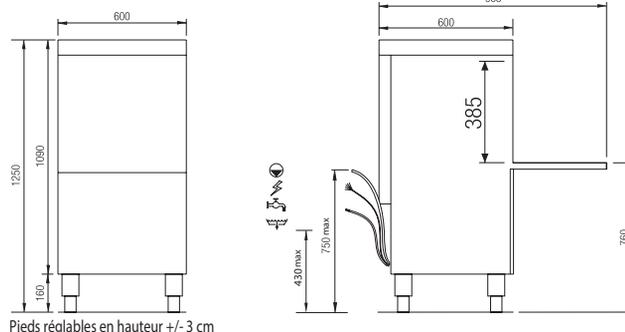
GAMME NEOTECH - NEO700V1

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes électroniques • Affichage digital • Hauteur totale 1250 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en plastique • Préfiltre de cuve inox • Cuve et supports casiers emboutis • Pompe de vidange en option • Lavage plaques GN 1/1 possible • Carrosserie inox AISI 304 • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage • Ouverture de porte 385 mm • Bruit 58,4 dB.

PROGRAMMES NEO700V1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProPlates - 180 s
ProClean - 300 s	ProDrain - 120 s	ProNew - 540 s
ProTemp - 180 s	ProWater - 120 s	ProSteel - 360 s
ProLong - 600 s	---	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS  
 • PRESSION MINI : 2 BARS IMPÉRATIF POUR MACHINES AVEC ADOUCISSEUR

RÉFÉRENCE	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO700V1	10	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 1250	80	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999344	kit pompe de vidange (non monté)	-

Montage kit pompe 60€/HT net

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID FROID  
DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

# GAMME TOPTECH - LAVE-VAISSELLE FRONTAL

## TOP620 & TOP620AT - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ PORTE ET CARROSSERIE À DOUBLE PAROI
- ✓ PASSAGE UTILE 355 MM
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE
- ✓ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE
- ✓ ADOUCISSEUR EN CONTINU (TOP620AT)
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ TOP620AT : SYSTÈME BREVETÉ CAREFREE, QUI ASSURE LA RÉGÉNÉRATION DES RÉSINES À CHAQUE CYCLE

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

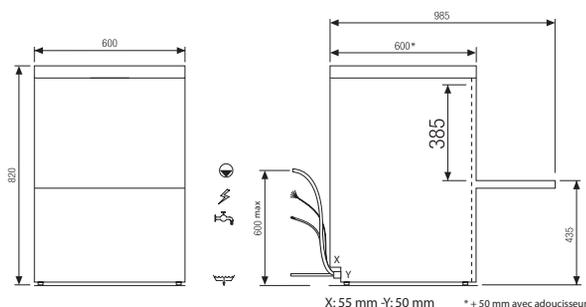
### GAMME TOPTECH - TOP620 & TOP620AT

DOSEURS PÉRISTALTIQUES DE PRODUITS DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

• Commandes ProSmart • Affichage digital • Hauteur totale 820 mm • Alimentation triphasée 400/3/N/T • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bras supérieur double (lavage/rinçage) en composite • Bras inférieurs : Lavage inox, rinçage inox avec jets en inox • Préfiltre de cuve inox • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Possibilité de régler les températures de lavage et de rinçage • Ouverture de porte 385 mm • Bruit 58,4 dB.

#### PROGRAMMES TOP620 & TOP620AT

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	--	--



RÉFÉRENCE	ADOUCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMME DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP620		13	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	66	-
TOP620AT	●	13	355	0,5	1,4/15	6/6	7,9	600 x 600 x 820	66	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
SRLV5050	Socle ouvert, hauteur 380 mm	-
798008	Socle fermé, hauteur 380 mm	-



GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP



GAMME	STEEL370VI	STAR805DG	NEO800VI	NEO803VI
PANIER	500 x 500	500 x 500	500 x 500	500 x 500
COMMANDES	Mécaniques	Mécaniques + affichage digital	Électroniques	Électroniques
HAUTEUR UTILE	400 mm	450 mm	450 mm	465 mm
NB DE PROGRAMMES	5	5	8	8
ALIMENTATION	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
SURCHAUFFEUR	6 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L	7 kW / 6 L
CUVE	2,1 kW / 15 L	2,1 kW / 15 L	2,1 kW / 15 L	2,1 kW / 22 L
PUISSANCE TOTALE	6,5 kW	9,6 kW	9,6 kW	10,2 kW
MODE DE CHAUFFE	Alterné	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
PRÉFILTRE DE CUVE	Option	Composite	Composite	Composite
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite
CONCEPTION CAPOT	Simple paroi	Simple paroi	Double paroi	Double paroi
OUVERTURE SOFT	-	-	-	-
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,7 kW
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	Kit en option	Kit en option	Péristaltique	Péristaltique
RINÇAGE	Standard	Standard	Standard	Standard
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
POMPE DE VIDANGE	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars	2 - 4 bars
COMMANDES EN HAUT	-	-	-	OUI
MODÈLES AVEC CONDENSEUR DE BUÉES	-	-	NEO800RVI	-
MODÈLES AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU	-	-	-	-
MODÈLES AVEC CONDENSEUR DE BUÉES + ADOUCISSEUR EN CONTINU	-	-	-	-
Page	174	175	176	177

# LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## PRÉSENTATION DES GAMMES



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



GAMME	NEO801HV1	TOP820V1	NEO803LV1	TOP823L
PANIER	500 x 500	500 x 500	600 x 500	600 x 500
COMMANDES	Électroniques	Électroniques LCD	Électroniques	Électroniques LCD
HAUTEUR UTILE	450 mm	465 mm	465 mm	465 mm
NB DE PROGRAMMES	8	13	13	13
ALIMENTATION	400/3/N	400/3/N	400/3/N	400/3/N
SURCHAUFFEUR	7 kW / 6 L	7 kW / 12 L	7 kW / 12 L	7 kW / 12 L
CUVE	2,1 kW / 15 L	2,2 kW / 22 L	2,5 kW / 30 L	2,5 kW / 30 L
PUISSANCE TOTALE	9,6 kW	10,2 kW	11 kW	11 kW
MODE DE CHAUFFE	Simultané	Simultané	Simultané	Simultané
CONCEPTION CUVE	Emboutie	Emboutie	Emboutie	Emboutie
PRÉFILTRE DE CUVE	Composite	Composite	Composite	Composite
PRÉFILTRE DE POMPE	Composite	Composite	Composite	Composite
CONCEPTION CAPOT	Double paroi	Double paroi	Double paroi	Double paroi
OUVERTURE SOFT	-	OUI	OUI	OUI
BRAS DE LAVAGE/RINÇAGE	Inox	Inox	Inox	Inox
POMPE DE LAVAGE	Double sortie 0,5 kW	Double sortie 0,7 kW	Double sortie 1,5 kW	Double sortie 1,5 kW
DOSEUR DE RINÇAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
DOSEUR DE LAVAGE	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique	Péristaltique
RINÇAGE	Pompe	Pompe	Pompe	Pompe
VIDANGE	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé	Renouvellement d'eau optimisé
POMPE DE VIDANGE	Kit en option	Kit en option	Kit en option	Kit en option
PRESSION DYNAMIQUE	2 - 4 bars			
COMMANDES EN HAUT	OUI	OUI	OUI	OUI
MODÈLES AVEC CONDENSEUR DE BUÉES	-	TOP820R	-	TOP823LR
MODÈLES AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU	-	TOP820AT	-	TOP823LAT
MODÈLES AVEC CONDENSEUR DE BUÉES + ADOUCISSEUR EN CONTINU	-	TOP820ATR	-	-
Page	179	180	184	186



- ✓ PASSAGE UTILE 400 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR
- ✓ CUVE EMBOUTIE SANS SOUDURE
- ✓ COMMANDES MÉCANIQUES

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

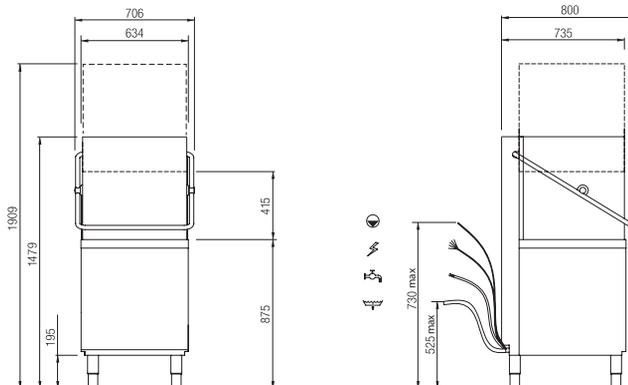
GAMME STEELTECH - STEEL370V1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

- Commandes mécaniques • Cuve emboutie sans soudure
- Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs en composite • Bruit 62,3 dB.

PROGRAMMES STEEL370V1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s
ProTemp - 180 s	ProGlass - 90 s
ProSelf - 120 s	---



RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STEEL370V1	5	400	0,5	2,1/15	6/6	6,5	706 x 735 x 1479	100	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-
C41954	Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C69820	Kit préfiltre de cuve en composite	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232

ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net

# GAMME STARTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## STAR805DG - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ PASSAGE UTILE 450 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI AU NIVEAU DU CORPS INFÉRIEUR
- ✓ CUVE EMBOUTIE SANS SOUDURE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

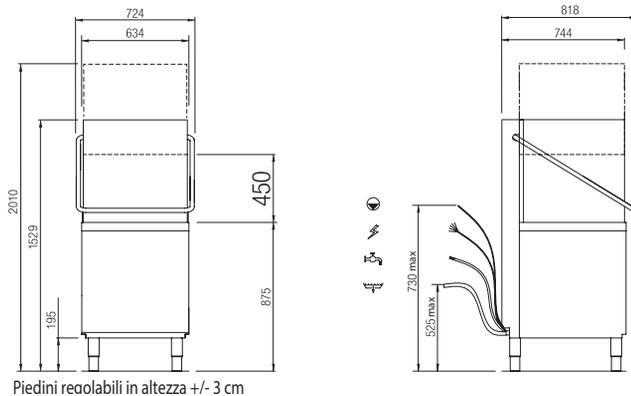
## GAMME STARTECH - STAR805DG

### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE RINÇAGE

- Commandes mécaniques • Affichage digital • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Bruit 62,2 dB • Pompe de vidange en option • Kit doseur de produit de lavage en option • Bras de lavage inférieurs et supérieurs tout inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets en plastiques.

### PROGRAMMES STAR805DG

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s
ProTemp - 180 s	ProGlass - 90 s
ProSelf - 120 s	---



RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
STAR805DG	5	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 744 x 1529	100	-

### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-
C41954	Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232 | ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe ou kit doseur 60€/HT net





- ✓ PASSAGE UTILE 450 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ ÉCRAN LED
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI INTÉGRALE
- ✓ FILTRE DE CUVE INTÉGRAL
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

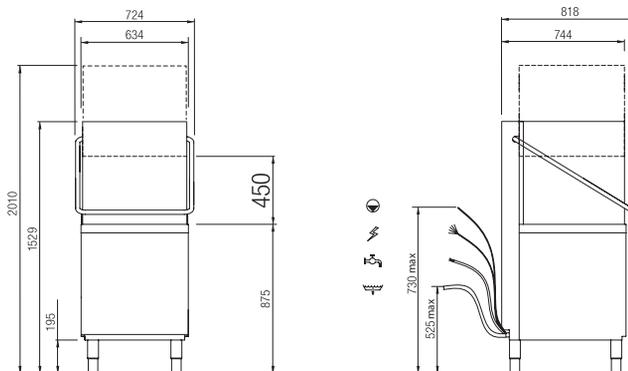
GAMME NEOTECH - NEO800V1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Bruit 60,4 dB.

PROGRAMMES NEO800V1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO800V1	8	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 744 x 1529	100	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-

ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe 60€/HT net



# GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## NEO803VI - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ IDÉAL POUR INSTALLATION EN ANGLE
- ✓ CAPOT À DOUBLE PAROI
- ✓ AFFICHAGE LED
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

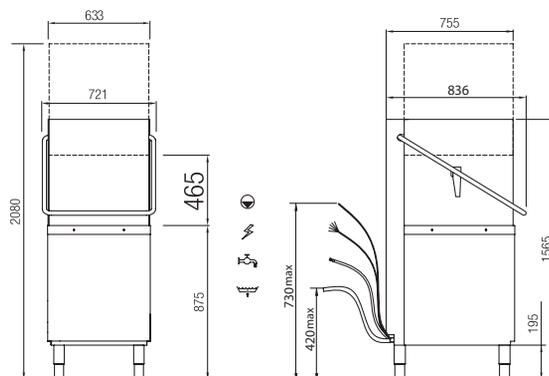
## GAMME NEOTECH - NEO803VI

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques en partie supérieure • Affichage digital • Capot à double paroi • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Bruit 58,6 dB.

### PROGRAMMES NEO803VI

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO803VI	8	465	0,7	2,5/22	7/6	10,2	721 x 755 x 1565	100	-

### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-

ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe 60€/HT net





- ✓ PASSAGE UTILE 450 MM
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ CONDENSEUR DE BUÉE
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

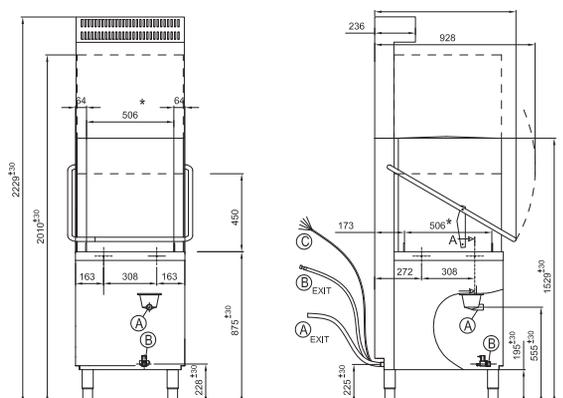
GAMME NEOTECH - NEO800RV1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Bruit 58,6 dB.

PROGRAMMES NEO800RV1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO800RV1	8	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 818 x 1529	100	-



OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-

ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe 60€/HT net

# GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## NEO801HV1 - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- ✓ PARFAIT POUR LES INSTALLATIONS EN ANGLE
- ✓ AFFICHAGE LED
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

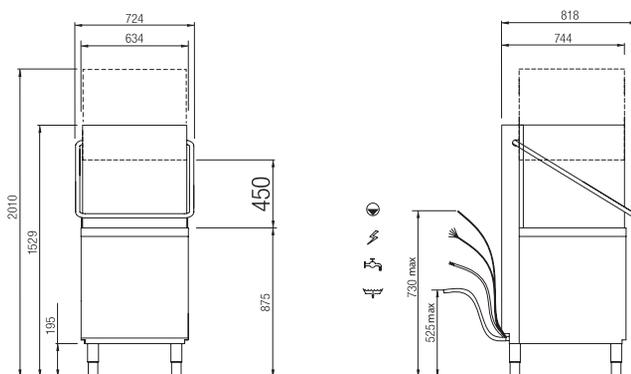
## GAMME NEOTECH - NEO801HV1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques • Affichage digital • Bras de lavage hauts et bas inox • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de vidange en option • Bruit 60,4 dB.

### PROGRAMMES NEO801HV1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProWater - 120 s	ProPlates - 150 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProSelf - 120 s	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO801HV1	8	450	0,5	2,1/15	7/6	9,6	724 x 818 x 1529	110	-

### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-

ENVIRONNEMENT PAGE 190

Montage kit pompe 60€/HT net





- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ CAPOT À DOUBLE PAROI
- ✓ BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

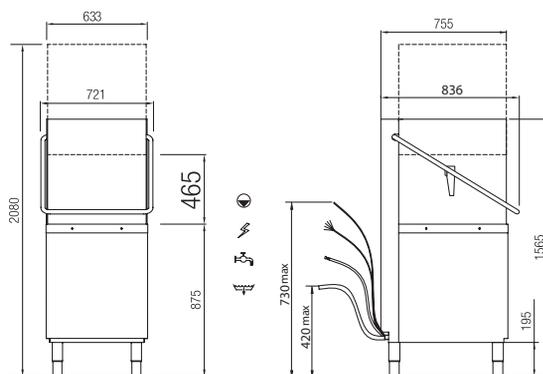
GAMME TOPTECH - TOP820V1

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi • Bruit 58,6 dB.

PROGRAMMES TOP820V1

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP820V1	13	465	0,7	2,2/22	7/12	10,2	721 x 755 x 1565	140	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232 | ENVIRONNEMENT PAGE 190

# GAMME TOPTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## TOP820AT - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU SYSTÈME CAREFREE

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS



### ADOUCCISSEUR EN CONTINU

Système breveté **CAREFREE**, qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.

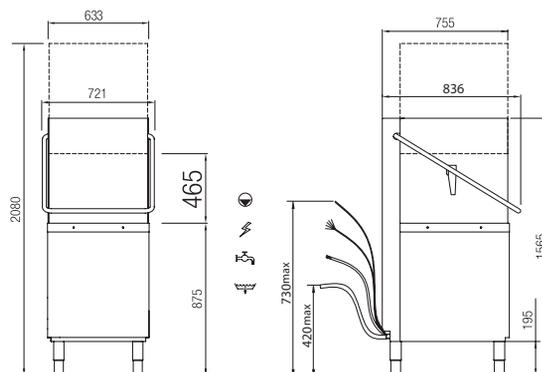
## GAMME TOPTECH - TOP820AT

### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Affichage digital • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série • Doseurs de produits de rinçage et de lavage péristaltiques de série • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi • Bruit 58,6 dB.

#### PROGRAMMES TOP820AT

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---



• RACCORDEMENTS EAU : 3/4" • VIDANGE : 38 MM • PRESSION D'ALIMENTATION D'EAU : 2 À 4 BARS

RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP820AT	●	13	465	0,7	2,5/22	7/12	10,2	721 x 755 x 1565	140	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232 | ENVIRONNEMENT PAGE 190

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



✓ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR :  
MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT

✓ PASSAGE UTILE 465 MM

✓ BRUIT 58,6 DB

**DOTATION :** - 1 CASIER À ASSIETTES  
- 1 CASIER UNIVERSEL  
- 1 GODET À COUVERTS

1 ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

2 CAPOT À DOUBLE PAROI.

3 BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.



### RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

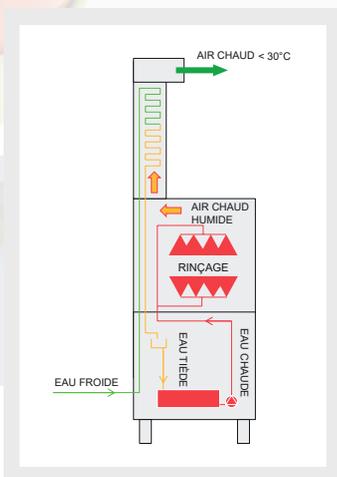
le TOP820R est équipé d'un récupérateur de chaleur **qui permet de réduire de 30% la consommation d'énergie** et d'améliorer le confort de l'utilisateur.

la machine a **le double avantage d'économiser l'énergie nécessaire pour réchauffer l'eau froide et de réduire considérablement l'émission de vapeur** dans l'environnement de travail.

l'air humide évacué passe par un condenseur qui réchauffe l'eau d'alimentation, refroidit l'air extrait de la machine et élimine la vapeur à l'ouverture du capot.

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 190





### LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

- D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.

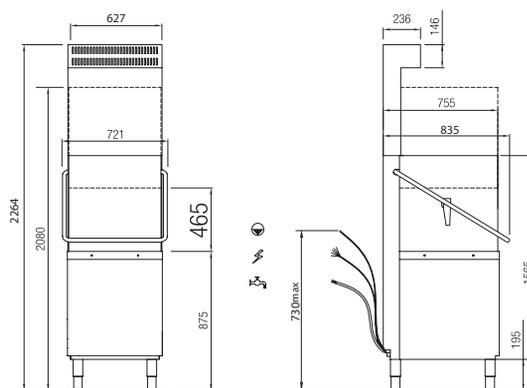
## GAMME TOPTECH - TOP820R

### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes ProSmart • Hauteur totale 2264 mm • Capot à double paroi • Bras de rinçage inférieurs et supérieurs en inox avec jets plastiques • Filtre de cuve inox • Cuve emboutie sans soudure • Pompe de rinçage de série • Pompe de vidange de série.

#### PROGRAMMES SÉRIE TOP820R

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---



RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES DE LAVAGE	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP820R		13	465	1,5	2,5/22	7/6	10,2	721 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264)	160	-
TOP820ATR	●	13	465	1,5	2,5/22	7/6	10,2	721 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264)	160	-



RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190



- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ BRUIT 63 DB
- ✓ ACCEPTE LES PLATEAUX GN 1/1 ET 600 X 400
- ✓ LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GANELLES

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À COUVERTS

1 AFFICHAGE DIGITAL.

2 CAPOT À DOUBLE PAROI.

3 BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.

— AFFICHAGE DIGITAL —

La gamme NEOTECH propose un **affichage digital et des commandes électroniques**. Précision et confort d'utilisation optimal.

Affichage digital avec **13 programmes de lavage** dont 1 spécial cristal avec eau osmosée et 1 cycle spécifique pour le lavage des plateaux, un lavage continu et un cycle renouvellement rapide de l'eau.

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190



# GAMME NEOTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT



## NEO803LVI - 600 X 500 MM

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



UTILISABLE AUSSI  
COMME LAVE-USTENSILES  
OU LAVE-BATTERIE



ACCEPTE LES PLATEAUX  
GN 1/1 ET 600 X 400

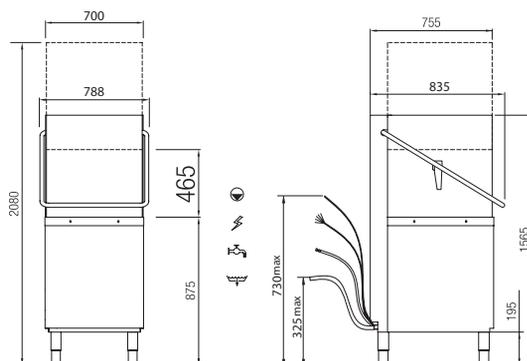
### GAMME NEOTECH - NEO803LVI

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT  
DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h • Pompe de vidange en option
- Doseurs de produit de rinçage et de lavage péristaltiques
- capot à double paroi • Cuve emboutie.

#### PROGRAMMES NEO803LVI

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---



RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
NEO803LVI	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	-

#### OPTIONS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C70810	Kit pompe de vidange (non monté)	-

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190

Montage kit pompe 60€/HT net



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

TOP823L - 600 X 500 MM



- ✓ BRUIT 63 DB
- ✓ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE
- ✓ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS

1 ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

2 LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GANELLES.

3 BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.

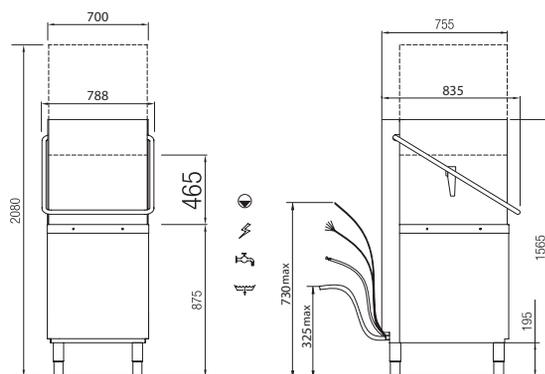
GAMME TOPTECH - TOP823L

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h • Bras de lavage et de rinçage inox • Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques • Pompe de vidange de série • Doseur de produit de rinçage et de lavage • Bandeau de commandes supérieures • Capot à double paroi • Cuve emboutie.

PROGRAMMES TOP823L

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---



RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP823L	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232

ENVIRONNEMENT PAGE 190

# GAMME TOPTECH - LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## TOP823LAT - 600 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ BRUIT 63 DB
- ✓ POMPE DE VIDANGE DE SÉRIE
- ✓ POMPE DE RINÇAGE DE SÉRIE
- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM
- ✓ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU
- ✓ BANDEAU DE COMMANDE SUR LE CAPOT
- ✓ ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT
- ✓ AVEC ADOUCISSEUR EN CONTINU SYSTÈME CAREFREE

### DOTATION :

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL & 1 GODET À COUVERTS



### ADOUCCISSEUR EN CONTINU

Système breveté **CAREFREE**, qui assure la régénération des résines à chaque cycle. De plus en cas de manque de sel un message s'affiche sur le tableau de commandes.

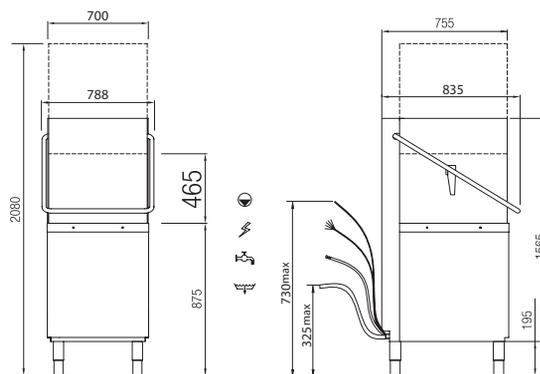
## GAMME TOPTECH - TOP823LAT

### DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Capacité 60/40/30 casiers/h
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Pompe de rinçage et de lavage péristaltiques
- Pompe de vidange de série
- Doseur de produit de rinçage et de lavage
- Bandeau de commandes supérieures
- Capot à double paroi
- Cuve emboutie.

#### PROGRAMMES TOP823LAT

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---

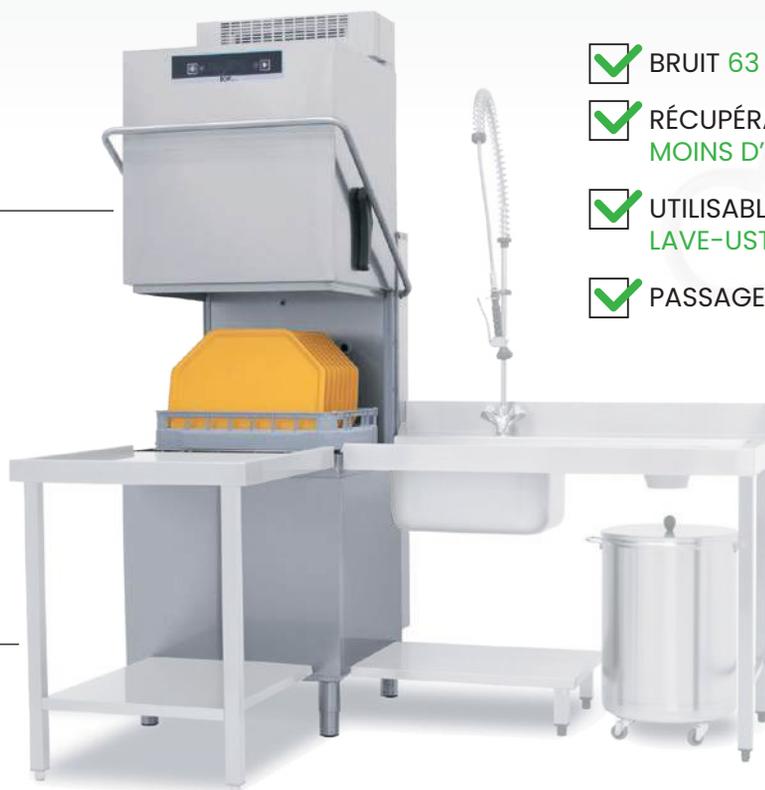


RÉFÉRENCE	ADOUCCISSEUR EN CONTINU	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (KW)	CUVE (KW/L)	SURCHAUFFEUR (KW/L)	TOTAL (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP823LAT	●	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565	140	-

ACCESSOIRES CASIERS PAGE 232

ENVIRONNEMENT PAGE 190

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



- ✓ BRUIT 63 DB
- ✓ RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR :  
MOINS D'ÉNERGIE, PLUS DE CONFORT
- ✓ UTILISABLE AUSSI COMME  
LAVE-USTENSILES OU LAVE-BATTERIE
- ✓ PASSAGE UTILE 465 MM

**DOTATION :**

- 1 CASIER À ASSIETTES
- 1 CASIER UNIVERSEL
- 1 GODET À COUVERTS

1 ÉCRAN LCD POLYCHROME RÉTRO ÉCLAIRÉ DE GRAND FORMAT.

2 LIVRÉ AVEC 1 GRILLE INOX POUR LE LAVAGE DES USTENSILES ET DES GANELLES.

3 BRAS INFÉRIEURS : LAVAGE INOX, RINÇAGE INOX AVEC JETS EN PLASTIQUE.

**RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR**

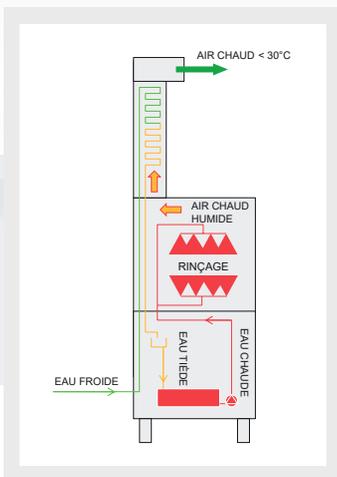
le TOP823LR est équipé d'un récupérateur de chaleur **qui permet de réduire de 30% la consommation d'énergie** et d'améliorer le confort de l'utilisateur.

la machine a **le double avantage d'économiser l'énergie nécessaire pour réchauffer l'eau froide et de réduire considérablement l'émission de vapeur** dans l'environnement de travail.

l'air humide évacué passe par un condenseur qui réchauffe l'eau d'alimentation, refroidit l'air extrait de la machine et élimine la vapeur à l'ouverture du capot.

RETROUVEZ TOUS NOS  
ENVIRONNEMENTS PAGE 190





LE CONDENSEUR/RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR PERMET :

- D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot
- De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C
- D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20° (pour une alimentation d'eau à 15°C)
- De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.

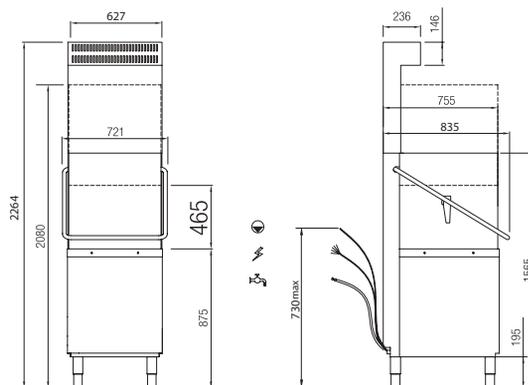
GAMME TOPTECH - TOP823LR

DOSEUR PÉRISTALTIQUE DE PRODUIT DE LAVAGE ET DE RINÇAGE

- Commandes électroniques
- Hauteur totale 2264 mm
- Productivité 45 casiers/h
- Capot à double paroi
- Bras de lavage et de rinçage inox
- Filtre de cuve inox
- Cuve emboutie sans soudure
- Pompe de vidange de série.

PROGRAMMES TOP823LR

ProSpeed - 60 s	ProFessional - 120 s	ProTemp - 180 s
ProGlass - 90 s	ProWater - 120 s	ProLong - 600 s
ProEco - 150 s	ProNew - 540 s	ProActive - 300 s
ProSteel - 360 s	ProSan - auto.	ProClean - 300 s
ProDrain - 120 s	---	---

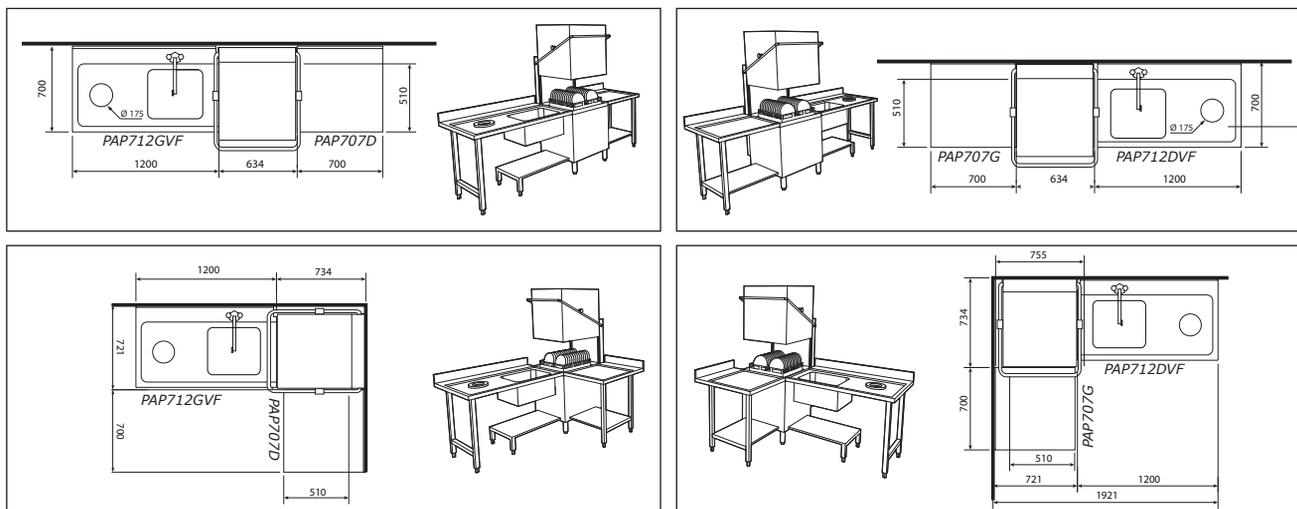


RÉFÉRENCE	PROGRAMMES	HAUTEUR UTILE (MM)	POMPE (kW)	CUVE (kW/L)	SURCHAUFFEUR (kW/L)	TOTAL (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOP823LR	13	465	1,5	2,5/30	7/12	11	788 x 755 x 1565 (hauteur totale 2264)	140	-



RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190

## POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



## TABLES COMMUNES AUX DIFFÉRENTS MODÈLES DE MACHINES À CAPOT

RÉFÉRENCE	CODE	POSITIONNEMENT TABLE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 ET CASIER 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)</b>					
PAP707	80202	Droite/gauche	Table latérale ou frontale	700 x 575 x 850	-
PAP707D	80200	Droite	Table latérale avec dossier	700 x 715 x 850	-
PAP707G	80201	Gauche	Table latérale avec dossier	700 x 715 x 850	-
PAP712D	80204	Droite	Table latérale avec dossier	1200 x 715 x 850	-
PAP712G	80203	Gauche	Table latérale avec dossier	1200 x 715 x 850	-
<b>TABLES AVEC BAC POUR MACHINES À CAPOT CASIER 500 X 500 OU 600 X 500 (EN LIGNE UNIQUEMENT POUR LES MACHINES 600 X 500.)</b>					
PAP707DV	80206L	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	700 x 715 x 850	-
PAP707GV	80205L	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	700 x 715 x 850	-
PAP712DV	80206	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	1200 x 715 x 850	-
PAP712GV	80205	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250	1200 x 715 x 850	-
PAP712DVF	80208	Droite	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250 et TVO	1200 x 715 x 850	-
PAP712GVF	80207	Gauche	Table latérale avec dossier et évier de 500 x 400 x 250 et TVO	1200 x 715 x 850	-
DP607STE	-	-	Douchette (autres modèles voir page 236)	1200 x 715 x 850	-
COLL280	-	-	Collerette caoutchouc pour trou vide déchet diam. 280	-	-
199064	-	-	Collerette caoutchouc pour trou vide déchet diam. 240	-	-



PAP707D



PAP707G



PAP707



PAP712D



PAP712G



PAP707DV



PAP707GV



PAP712GV



PAP712DV



PAP712GVF



PAP712DVF

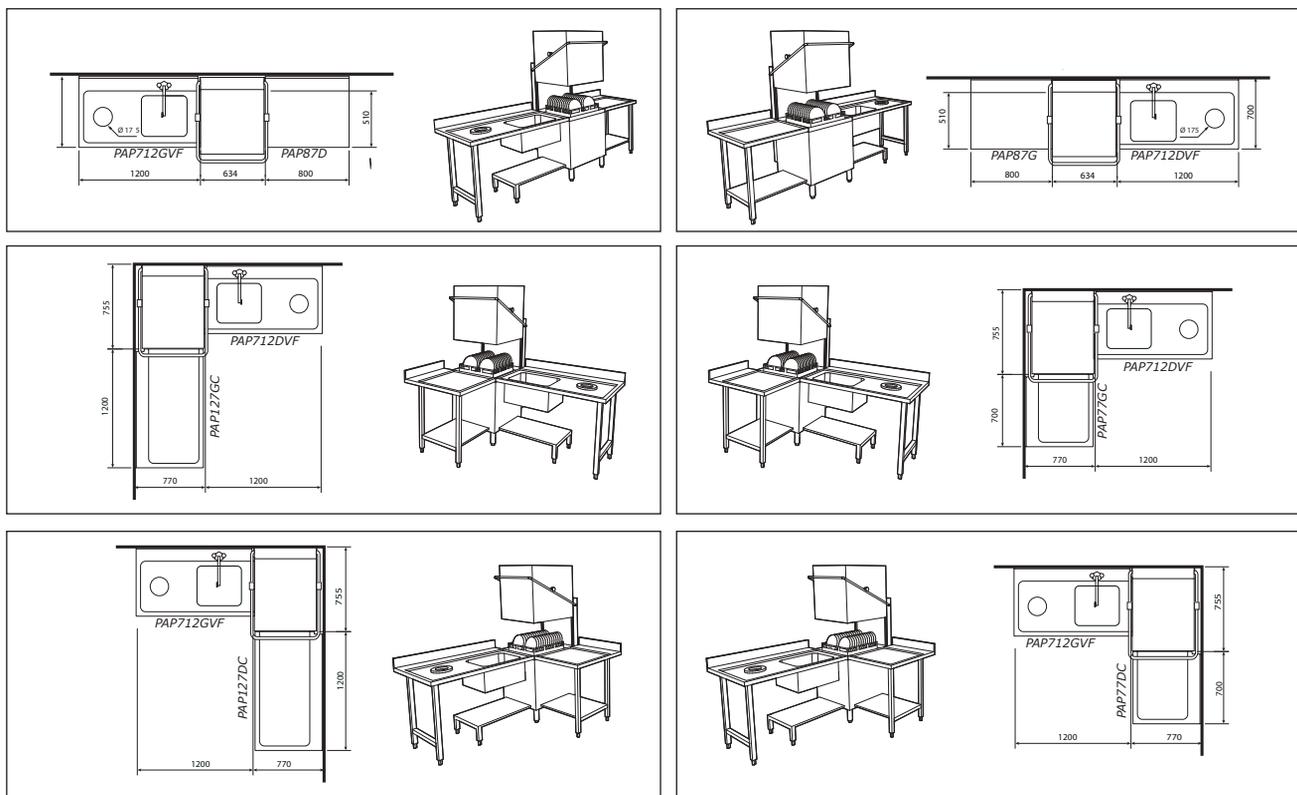
D'AUTRES  
TAILLES  
DISPONIBLES  
SUR  
DEMANDE

# TABLES POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

## ENVIRONNEMENT LAVE-VAISSELLE - 600 X 500 MM



### POSSIBILITÉS D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



### TABLES LISSES POUR MACHINES À CAPOT CASIER 600 X 500

RÉFÉRENCE	CODE	ACCROCHAGE MACHINE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>CONFIGURATIONS EN ANGLE</b>					
PAP77C	70206	Droite/gauche	Table frontale	700 x 670 x 850	-
PAP77DC	70217	Droite	Table frontale avec dossier	700 x 770 x 850	-
PAP77GC	70215	Gauche	Table frontale avec dossier	700 x 770 x 850	-
PAP127DC	70207	Droite	Table frontale avec dossier	1200 x 770 x 850	-
PAP127GC	70205	Gauche	Table frontale avec dossier	1200 x 770 x 850	-
<b>CONFIGURATIONS EN LIGNE</b>					
PAP87D	70230	Droite	Table latérale avec dossier	800 x 710 x 850	-
PAP87G	70232	Gauche	Table latérale avec dossier	800 x 710 x 850	-





## LAVE BATTERIES À GRANULES

HAUTEUR UTILE  
DE 635 À 830 MM  
(SELON MODÈLE)

LES MACHINES  
SONT  
LIVRÉES AVEC UN  
JEU COMPLET  
D'ACCESSOIRES  
(VOIR PAGE 195)



PANIER TOURNANT POUR  
OPTIMISER L'ACTION  
MÉCANIQUE DES GRANULES

CHARIOT POUR LAVE BATTERIE  
(EN SUPPLÉMENT)



### POURQUOI SE PRÉOCCUPER DU PRÉLAVAGE ET DU TREMPAGE, QUAND IL Y A DES MILLIERS D'AUTRES CHOSES À FAIRE DANS VOS CUISINES ?

ESSAYEZ DE MONÉTISER LES HEURES PERDUES, LES LITRES D'EAU ET DÉTERGENT UTILISÉS POUR ASSOULPIR LES CASSEROLES INCRUSTÉES ET SI À TOUT CELA ON AJOUT L'EFFORT DE LES REPRENDRE POUR LES FROTTER, LAVER ET SÉCHER ... IL EST FACILE DE COMPRENDRE LA PERTE DE TEMPS AINSI QUE DE RESSOURCES. CELA SIGNIFIE SURTOUT DILAPIDER DE L'ARGENT.

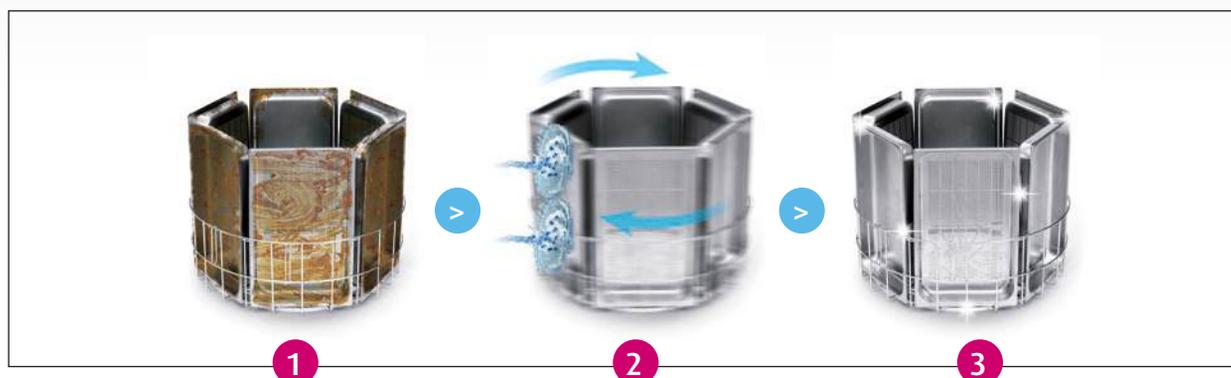


Avec les lave batteries de la série «GRANULE» tout cela deviendra un mauvais souvenir; au bout de quelque minute de lavage, la puissance abrasive des granules mélangés à l'eau et au détergent, **garantit d'excellents résultats même contre la saleté la plus tenace.**

Une aide précieuse et indispensable pour cantines, catering, aéroports, restaurants et toutes cuisines modernes **qui exigent des résultats d'un niveau supérieur et veulent donner la juste valeur au temps et à l'argent.**

## LAVE BATTERIES À GRANULES

nosem®



- 1 Les casseroles incrustées sont souvent un problème. Ils nécessitent trempage et nettoyage manuel donc une perte de temps et de ressources que pour cette tâche particulière.
- 2 L'action combinée de l'eau, détergent et granulés dynamités à haute pression assure des économies de temps et d'énergie considérables, ainsi que des produits chimiques, de l'eau et de l'électricité. Tous ceux qui sont en faveur de notre environnement.
- 3 **Excellents résultats contre la saleté la plus tenace. En outre, les cycles rapides permettent une réutilisation des ustensiles de cuisine. Le personnel qui était auparavant employé pour le trempage et le lavage à la main sera maintenant libre d'effectuer d'autres tâches.**



CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR  
(GR 900TR & GR1000TR)

**Grâce aux modèles GR900TR et GR1000TR, noseM vous permet d'épargner dans la consommation d'énergie !**

Le système TR est un récupérateur/condenseur de buées: la vapeur humide et chaude est directement aspirée lorsque la porte est encore fermée et utilisée pour échauffer l'eau froide d'alimentation jusqu'à 50°C. Ce système permet de réduire soit la consommation d'énergie nécessaire pour attendre 85°C pour le rinçage final, soit les frais annuels pour l'électricité. De Plus, la technologie TR améliore de façon évidente la qualité des locaux. Grâce à l'échangeur thermique, la température de l'air rejetée par la machine est réduite de Plus de la moitié. L'humidité absolue se réduit d'un 20% environ par rapport aux vapeurs émises par une machine sans récupérateur de chaleur. Cela permet de garantir un majeur bien-être de l'opérateur.

DESCRIPTION	GR900TR	GR1000TR
TEMPERATURE AIR SORTIE	27°C	27°C
HUMIDITE	90%	90%
DEBIT D'AIR	200 m3/h	200 m3/h
RECUPERATION HORAIRE	3 kW/h	3,75 kW/h



- ✓ 12 CYCLES DE LAVAGE, DONT 6 AVEC UN MÉLANGE D'EAU, PRODUIT DE LAVAGE ET GRANULES
- ✓ CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR. (GR900TR & GR1000TR)
- ✓ ÉCRAN LCD POUR UN CONSTANT CONTRÔLE DES OPÉRATIONS

### DOTATION :

- TOUS LES SUPPORTS & PANIERS (VOIR PAGE 195)
- 1 SEAU À GRANULES (12 KG)

### LAVE BATTERIE À GRANULES

- Menu commande multi langue • Machine en double paroi, isolée avec des matériaux à haute isolation thermo-acoustique
- Pompe de lavage avec corps et couronne en acier inox AISI 316, à haute efficacité, permet l'émission du fluide à pression élevée
- Cuve en inox AISI 316 avec épaisseur constante et chambre de lavage avec angles arrondis • Doubles bras de lavage verticaux, facilement extractibles, avec des gicleurs emboutis dessinés pour optimiser le flux de l'eau et des granules et qui ne s'obstruent pas.

RÉFÉRENCE	CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	PROD. PANIER MAX / H	TÉMP. CUVE (°C)	DÉBIT CUVE (L)	EAU PAR CYCLE (L)	PUISS. MAX ABSORBÉE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
GR900		635	15	55	103	4,4	12975	1095 x 910 x 1910/2020*	320	-
GR900TR	●	635	12	55	103	4,4	12975	1095 x 910 x 2100	320	-
GR1000TR	●	830	12	55	120	5,5	12975	1200 x 1010 x 2260/2305*	350	-

\* Dimensions avec la porte ouverte



GR900

GR900TR

GR1000TR

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
GRCHARIOT	Chariot	-
GRSEAU	Seau de granules, 12 Kg	-

# LAVE-BATTERIES À GRANULES

## ACCESSOIRES



	RÉFÉRENCE	ÉQUIPEMENT SUR LES MODÈLES	DESCRIPTIONS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	PRGR900	GR900 GR900TR	Panier rond	6 pcs GN 1/1 ou 2 pcs GN 2/1 Ø 735 x 240 H	-
	SGR900	GR900 GR900TR	Support	10 pcs GN 1/1	-
	SBGR900	GR900 GR900TR	Support pour bacs (4 pcs)	600 x 400 x 50	-
	PRGR1000	GRI000TR	Panier rond	8 pcs GN 1/1 ou 4 pcs GN 2/1 Ø 850 x 350 H	-
	SPGR1000	GRI000TR	Support pour plateaux (4pcs)	Seulement pour GN 1/1 ou GN 2/1	-
	SBGR1000	GRI000TR	Support pour bacs (3pcs)	800 x 600 x 50	-
	SRGR1000	GRI000TR	Support pour récipients	GN 1/1 2/3 - 1/2 - 1/3	-
	GRSPPO	GR900 GR900TR GRI000TR	Support panier avec porte ustensils et bloque casseroles	-	-
	GRPPO	GR900 GR900TR GRI000TR	Panier ustensils	-	-
	GRSPP	GR900 GR900TR GRI000TR	Support pour casseroles et poêles de petites dimensions, réglable en hauteur	-	-
	GRSGP	GR900 GR900TR GRI000TR	Support pour grandes casseroles	-	-
	GRSDCHT	GR900 GR900TR GRI000TR	Nouveau support qui facilite le déchargement du panier à la fin du cycle	-	-




GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME NEOTECH LAVE-USTENSILES & BATTERIES

### NEO900 - 500 X 600 MM



- ✓ ALIMENTATION 230 V / TRI 400 V
- ✓ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3,5 L
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ PERMET ÉGALEMENT DE LAVER LES ASSIETTES (CASSIER 500 X 500)

#### DOTATION :

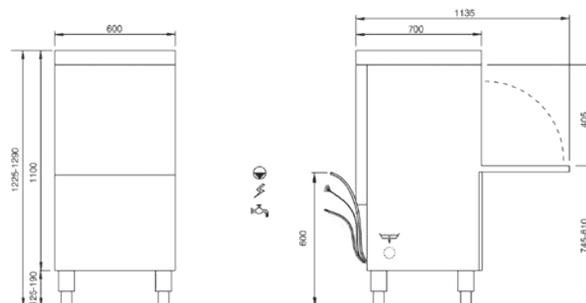
- 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

### GAMME NEOTECH - NEO900

- Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L • Cuve emboutie • Filtre de cuve en inox • Accepte les casiers 500 x 500
- Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox
- Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série • Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage avec pompe et brise vide • Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C • Doseur de lavage et doseur de rinçage de série.

#### PROGRAMMES NEO900V1

ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProActive 7 - 420 s	ProPlates - 90 s	ProSelf - 120 s



**ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS • RACCORDEMENT EAU : 3/4" • VIDANGE : 30 MM**

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(kW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400/3 (KW/L)					
NEO900V1	400	2,5	20	0,8	6/7	7,1	600 x 700 x 1225	114	-	

#### OPTIONS SÉRIE 900

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C999342	Kit pompe de vidange	-

#### ACCESSOIRES SÉRIE 900

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	-
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	-

# GAMME NEOTECH LAVE-USTENSILES & BATTERIES



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NEO901VI & NEO902VI - 560 X 630 MM

- ✓ CONSUMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 L
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM

PASSAGE UTILE  
**650 MM**

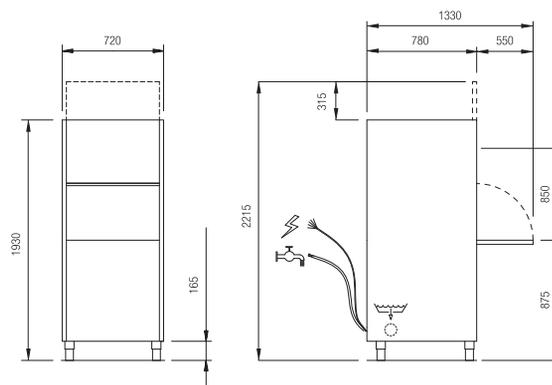
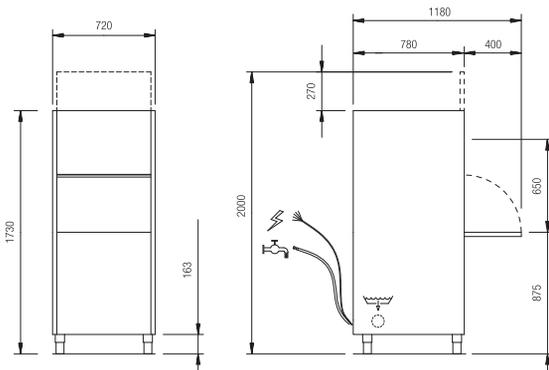


DOSEUR DE LAVAGE  
ET DOSEUR DE  
RINÇAGE DE SÉRIE

**DOTATION :**

1 CASIER INOX  
560 X 630 MM  
REF : C41305  
PRIX €/HT : -

PASSAGE UTILE  
**850 MM**



## NEO901VI & NEO902VI

- Capacité 30/15/10 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L • Filtre de cuve en inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Pompe de lavage autovidangeable • Clapet anti retour de série • Thermostat pour garantir une bonne température de rinçage • Température de lavage 55°C • Température de rinçage 82°C.

### PROGRAMMES NEO901VI & NEO902VI

ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProSan - auto	ProSteel - 720 s	ProClean - 300 s
ProFessional 8 - 480 s	ProActive 7 - 420 s	ProPlates - 90 s
ProFessional 10 - 60 s	ProDrain - 120 s	-

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(kW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400/3 (kW/L)					
NEO901VI	650	2,5	37	1,4	6/7	7,4	720 x 780 x 1700	150	-	
NEO902VI	850	2,5	37	2	6/7	8	720 x 780 x 2170	150	-	

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
C67610	kit pompe de vidange	-

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

TOP920 - 500 X 600 MM

AVEC DOSEUR DE  
LAVAGE ET DOSEUR DE  
RINÇAGE DE SÉRIE  
ET POMPE DE  
VIDANGE



- ✓ ALIMENTATION MONO 230 / TRI 400 V COMMUTABLE
- ✓ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 2,5 L
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 600 X 500 MM
- ✓ POMPE DE RINÇAGE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL
- ✓ PERMET ÉGALEMENT DE LAVER LES ASSIETTES (CASSIER 500 X 500)

**DOTATION :**

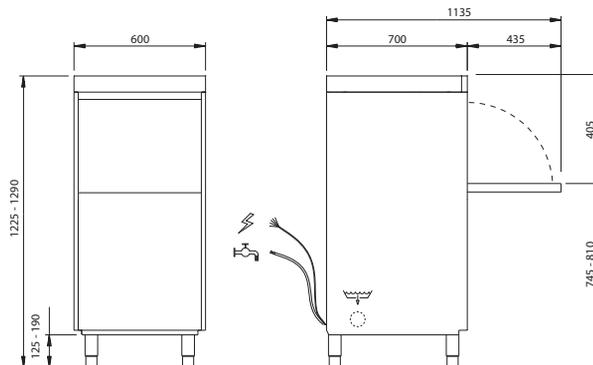
- 1 CASIER INOX 500 X 600 MM (C706129).

GAMME TOPTECH - TOP920

- Capacité 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 20 L
- Filtre de cuve en composite (inox sur TOP923 / TOP924)
- Accepte les casiers 500 x 500 • Carrosserie inox AISI 304
- Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques
- Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Cuve emboutie
- Système de rinçage UltraRinse.

PROGRAMMES TOP920VI

ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProSan - auto	ProSteel - 720 s	ProClean - 300 s
ProFessional 8 - 480 s	ProFessional 10 - 60 s	ProDrain - 120 s
ProActive 7 - 420 s	ProPlates - 90 s	-



ALIMENTATION EAU : 2 À 4 BARS • RACCORDEMENT EAU : 3/4" • VIDANGE : 30 MM

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL (KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP920VI	400	2,1	23	0,7	7/7	0,2	9,8	600 x 700 x 1228	74	-



ACCESSOIRES SÉRIE 920

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	-
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	-

# GAMME TOPTECH LAVE-USTENSILES & BATTERIES



TOP921 & TOP922 - 560 X 630 MM

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

✓ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L ✓ CUVE EMBOUTIE

✓ ALIMENTATION TRI 400 V ✓ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM ✓ POMPE DE RINÇAGE

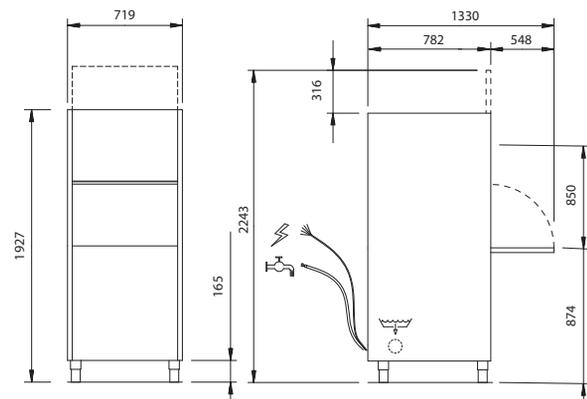
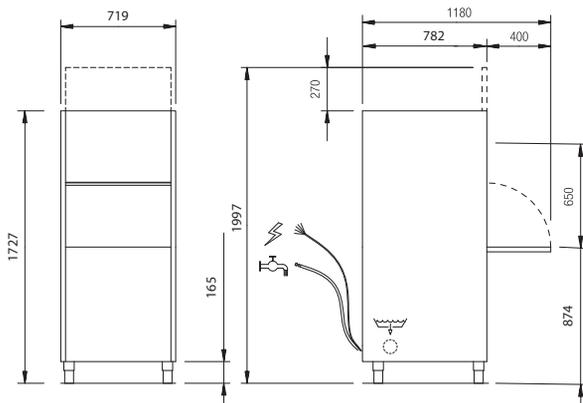
PASSAGE UTILE  
650 MM



### DOTATION :

1 CASIER INOX  
560 X 630 MM  
REF : C41305  
PRIX €/HT : -

PASSAGE UTILE  
850 MM



## TOP921 & TOP922

- Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L
- Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox aiSi 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques
- Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange
- Panneau LCD.

### PROGRAMMES TOP921V1 & TOP922V1

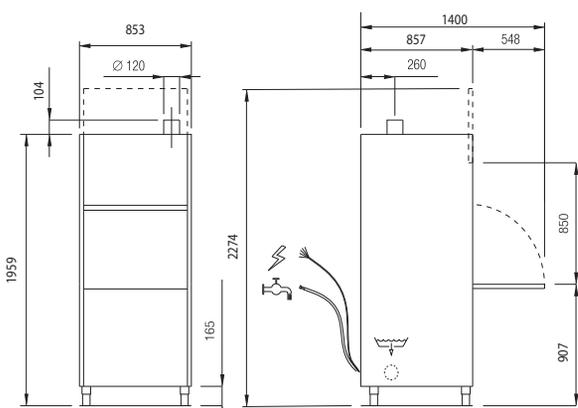
ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProSan - auto	ProSteel - 720 s	ProClean - 300 s
ProFessional 8 - 480 s	ProFessional 10 - 60 s	ProDrain - 120 s
ProActive 7 - 420 s	ProPlates - 90 s	-

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(kw) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (kW)	CUVE (L)	POMPE (kW)	SURCHAUF. TRI 400V (kW/L)	POMPE (kW)				
TOP921V1	650	3	37	1,5	6/12	0,2	10,5	719 x 782 x 1727	148	-
TOP922V1	850	3	37	1,5	6/12	0,2	10,5	719 x 782 x 1927	173	-

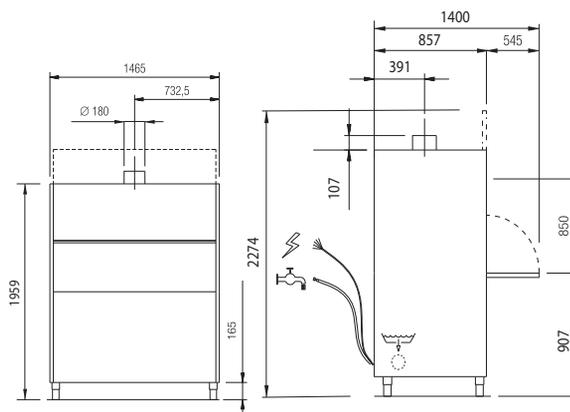
- CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L
- CUVE EMBOUTIE
- ALIMENTATION TRI 400 V
- DIMENSIONS CASIERS 700 X 700 & 700 X 1320 MM



**DOTATION :** 1 CASIER INOX 700 X 700 MM (C42305).



**DOTATION :** 1 CASIER INOX 700 X 1320 MM (C43305).



**TOP923 & TOP924**

- Capacité : 10 à 30 casiers/h • Capacité de la cuve 68 L (TOP923) ou 131 L (TOP924) • Filtre de cuve inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage • Système rinçage UltraRinse • Double pompe de lavage et de rinçage • Fonction demi-charge\* (TOP924) • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

PROGRAMMES TOP923V1 & TOP924V1		
ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProDrain - 120 s	ProFessional 8 - 480 s	ProFessional 10 - 60 s
ProActive 7 - 420 s	ProClean - 300 s	-

\* Utilisation possible d'une seule pompe de lavage et de rinçage.

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(kw) TRI 400V/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (kW)	CUVE (L)	POMPE (kW)	SURCHAUF. TRI 400V (kW/L)	POMPE (kW)				
TOP923V1	850	8	68	2,7	8/12	0,2	18,7	853 x 857 x 1959	181	-
TOP924V1	850	10,5	131	2x2,7	10,5/17	2 x 0,2	15,9	1465 x 857 x 1959	301	-

# GAMME TOPTECH LAVE-USTENSILES & BATTERIES

nosem® COLGED

TOP921RV1 & TOP922RV1 - 60 X 630 MM

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



## AVEC CONDENSEUR DE BUÉE

- ✓ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 3 L
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 560 X 630 MM
- ✓ POMPE DE RINÇAGE
- ✓ CONDENSEUR DE BUÉE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL

## DOTATION :

- 1 CASIER INOX 560 X 630 MM.

## GAMME TOPTECH - TOP921RV1 & TOP922RV1

- Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 37 L
- Filtre de cuve en composite • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques
- Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange
- Panneau LCD.

### PROGRAMMES TOP921RV1 & TOP922RV1

ProFessional 2 - 120 s	ProFessional 4 - 240 s	ProFessional 6 - 360 s
ProLong - 720 s	ProEco - 300 s	ProActive 5 - 300 s
ProDrain - 120 s	ProFessional 8 - 480 s	ProFessional 10 - 60 s
ProActive 7 - 420 s	ProClean - 300 s	-

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(KW) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (KW)	CUVE (L)	POMPE (KW)	SURCHAUF. TRI 400V (KW/L)	POMPE (KW)				
TOP921RV1	650	3	37	1,5	6/12	0,2	10,5	719 x 782 x 1956	174	-
TOP922RV1	850	3	37	1,5	6/12	0,2	10,5	719 x 782 x 2156	199	-



TOP921RV1



TOP922RV1

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	-
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	-



GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



**AVEC CONDENSEUR DE BUÉE**

- ✓ CONSOMMATION EAU DE RINÇAGE PAR CASIER 4 & 7 L
- ✓ CUVE EMBOUTIE
- ✓ ALIMENTATION TRI 400 V
- ✓ DIMENSIONS CASIERS 700 X 700 & 700 X 1320 MM
- ✓ CONDENSEUR DE BUÉE
- ✓ AFFICHAGE DIGITAL

**DOTATION :**

- 1 CASIER INOX 700 X 700 MM (C42305)
- 1 CASIER INOX 700 X 1320 MM (C43305).

GAMME TOPTECH - TOP923RV1 & TOP924RV1

• Capacité : 30 à 50 casiers/h • Capacité de la cuve 68 ou 131 L • Filtre de cuve en inox • Carrosserie inox AISI 304 • Bras de lavage et de rinçage inox • Commandes électroniques • Affichage digital • Carrosserie à double paroi • Chambre de lavage autonettoyante • Doseur de produits de lavage et de rinçage de série • Clapet anti retour de série • Système rinçage UltraRinse • Avec Pompe de rinçage et pompe de vidange • Panneau LCD.

RÉFÉRENCE	HAUTEUR DE PASSAGE (MM)	LAVAGE			RINÇAGE		TOTAL(kw) TRI 400/3	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
		RÉSISTANCE (kW)	CUVE (L)	POMPE (kW)	SURCHAUF. TRI 400V (kW/L)	POMPE (kW)				
TOP923RV1	850	8	68	2,7	8/12	0,2	18,7	853 x 857 x 2187	207	-
TOP924RV1	850	10,5	131	2x2,7	10,5/17	2 x 0,2	15,9	1465 x 857 x 2187	327	-



TOP923RV1



TOP924RV1

**ACCESSOIRES**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
H324660	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 8 plateaux	-
712018	Châssis porte plateau 500 x 500, capacité 5 plateaux	-

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

nosem® | COLGED



## SÉCHAGE



Module d'une longueur de 600 mm.  
Flux d'air chaud puissant (1400 m3/hr),  
ventilateur de 550 W.

## LAVAGE



Module d'une longueur de 1150 mm, cuve  
de 70 litres, équipé de 5 bras de lavage  
(60 buses au total), et d'une pompe de  
lavage de 2.7 kW.

**DOUBLE LAVAGE :**  
correspond à 2 modules de lavage.

## PRÉLAVAGE



Module d'une longueur totale de 820 mm,  
cuve de 70 litres, équipé de 3 bras de  
lavage (36 buses au total), d'une pompe  
de 1.5 kW, et d'un double ou triple système  
de filtration selon le modèle.

**PRÉLAVAGE RENFORCÉ :** module d'une  
longueur de 1150 mm, équipé de 5 bras de  
lavage (60 buses au total) et d'une pompe de 2,7 kW. Le module  
de pré-lavage peut-être installé en ligne ou en angle.

## CONDENSEUR DE BUÉE



### TRIPLE RINÇAGE PROTECH 3121

Module d'une longueur de 550 mm, cuve  
de 5 litres, et surchauffeur de 17 litres.  
Comprend 3 étapes successives de  
rinçage : pré-rinçage / rinçage / rinçage  
final. Consommation : de 0,8 à 1,7 litres par  
casier.

### TRIPLE RINÇAGE TOPTECH 3122

Module d'une longueur de 1150 mm, équipé d'origine d'une zone  
de séchage et d'un condenseur de buée. Consommation : de  
0,6 à 1,3 litres / casier.

## CONDENSEUR DE BUÉE



La vapeur est aspirée à travers un échangeur alimenté en eau froide pour condenser les buées. L'eau  
chaude récupérée vient ensuite alimenter le surchauffeur, et permet ainsi une réduction de 30% de sa  
consommation électrique. Moins de chaleur et d'humidité dans la pièce = meilleur environnement de travail  
et plus de confort pour l'utilisateur. Évite l'installation d'une hotte spécifique.

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

POSSIBILITÉ  
D'AVOIR UN  
SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À  
LA DEMANDE



### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - FONCTIONS

RÉFÉRENCE	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		PROTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	PRO31211	PRO31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Prélavage		•		•		•			
Prélavage renforcé								•	•
Lavage	•	•	•	•	•	•	•	•	
Double lavage									•
Rinçage simple	•	•	•	•					
Triple rinçage					•	•	•	•	•
Zone de séchage	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Intégré	Intégré	Intégré
Condenseur de buée	Option	Option	Option	Option	Option	Option	Intégré	Intégré	Intégré

### GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - DÉBIT & PROGRAMMES

MODÈLES		DÉBIT CASIERS / HEURE	NOMBRE PROGRAMMES
ISYTECH 3110	ISY31101	60 / 120	2
	ISY31102	110 / 200	2
ISYTECH 3111	ISY31111	60 / 80 / 120 / 160	4
	ISY31112	110 / 135 / 200 / 270	4
PROTECH 3121	PRO31211	95 / 150 / 200	4
	pro31212	140 / 200 / 270	4
TOPTECH 3122	TOP31221	95 / 120 / 160 / 210	5
	TOP31222	160 / 165 / 180 / 210 / 270	5
	TOP31223	160 / 210 / 230 / 250 / 300	5

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH CARACTÉRISTIQUES



### MODULAIRES



Les modules composant les tunnels peuvent être, à la demande, livrés séparément, et être assemblés sur le site.

Facilite les opérations de manutention, et permet de faire face aux problèmes de passage de portes ou de couloirs étroits.

### CUVES EMBOUTIES



Cuves totalement embouties et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus, nettoyage ultra simplifié, absence totale de zones dans lesquelles la saleté pourrait se loger.

### CARROSSERIE DOUBLE PAROI



La carrosserie double paroi garantit une meilleure isolation thermique et un fonctionnement plus silencieux.

### LARGE OUVERTURE



L'ouverture de 450 mm permet le lavage des plateaux, des ustensiles, des gamelles volumineuses, des casiers.

### PRÉFILTRE DE CUVE



Premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus, et optimise ainsi la qualité de lavage.

**ISYTECH 3110 :**  
préfiltre composite autres modèles :  
Préfiltre inox.

### FILTRE INOX SUPPLÉMENTAIRE



Les modèles ISYTECH 3111, TOPTECH 3121 et TOPTECH 3122 sont dotés d'un filtre inox supplémentaire, conçu comme un tiroir, facilement amovible pour le nettoyage.

### BRAS DE LAVAGE



Bras de lavage tout inox, équipés chacun de 12 buses - Aspersion de l'eau sous forme de lames extrêmement régulières  
- Aucune déperdition.

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



#### INTERFACE PROSMART :

4 boutons + un écran LED multifonctions à 4 digits

#### INTERFACE C4I :

Grand écran tactile multi-fonctions

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH CARACTÉRISTIQUES



### AUTO TIMER

Le casier est détecté par un capteur électromécanique. Dans le cas où un seul casier est convoyé dans le tunnel, chaque module (prélavage, lavage, rinçage, séchage) sera activé indépendamment des autres. Permet de réaliser des économies d'énergie en cas de travail intermittent.



### SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL

Le casier est détecté par un capteur électromécanique. Dans le cas où un seul casier est convoyé dans le tunnel, chaque module (prélavage, lavage, rinçage, séchage) sera activé indépendamment des autres. Permet de réaliser des économies d'énergie en cas de travail intermittent.



### SURPRESSEUR DE RINÇAGE AVEC RINÇAGE PROPORTIONAL PLUS

Dispositif de rinçage totalement indépendant de la pression du réseau, composé de deux surchauffeurs à pression atmosphérique (réservoirs annexes) et de deux pompes (surpresseurs), garantissant une température de rinçage et un débit constants. Chaque surchauffeur alimente indépendamment les bras supérieurs et inférieurs, ce qui permet en fonction du programme choisi d'adapter un débit différent entre le haut et le bas (jusqu'à 40% d'économies d'eau).

## GAMMES ISYTECH, PROTECH & TOPTECH - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLES	ISYTECH 3110		ISYTECH 3111		PROTECH 3121		TOPTECH 3122		
	ISY31101	ISY31102	ISY31111	ISY31112	PRO31211	PRO31212	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Modulaires	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Carrosserie double paroi	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Cuves embouties	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Ouverture de 450 mm	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Préfiltre de cuve composite	•	•							
Préfiltre de cuve inox			•	•	•	•	•	•	•
Filtre inox supplémentaire			•	•	•	•	•	•	•
Auto timer	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Bras de lavage Idrowash	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional			•	•	•	•			
Surpresseur de rinçage Rinçage Proportional PLUS							•	•	•
Commandes électroniques	ProSmart						Avancées C41		

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME ISYTECH – SÉRIE 3110 – 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

HAUTEUR  
UTILE 450 MM

POSSIBILITÉ  
D'AVOIR  
UN SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À  
LA DEMANDE



- ✓ 2 PROGRAMMES
- ✓ CARROSSERIE DOUBLE PAROI
- ✓ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE)
- ✓ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

### DOTATION :

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

## ISY31101

• Lavage + rinçage • Débit : 60 - 120 casiers / heure • ULTRA COMPACT : Longueur totale 1150 mm.

## ISY31102

• Prélavage + lavage + rinçage • Débit : 110 - 200 casiers / heure  
• Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle.

CA RACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	ISY31101	ISY31102
DÉSIGNATION	Lavage - Rinçage	Prélavage - Lavage - Rinçage
DIMENSIONS (L X P X H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
CASIERS	500 x 500 mm	500 x 500 mm
HAUTEUR UTILE	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L
Prélavage - puissance de pompe	--	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	--	720 L / min
CUVE DE LAVAGE - CAPACITÉ	70 L	70 L
LAVAGE - RÉSISTANCE DE CUVE	10,5 kW	10,5 kW
LAVAGE - PUISSANCE POMPE	1,5 kW	1,5 kW
LAVAGE - DÉBIT POMPE	720 L / min	720 L / min
SURCHAUFFEUR - CAPACITÉ	17 L	17 L
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE)	16 kW	27 kW
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU FROIDE + CONDENSEUR DE BUÉE)	12 kW	20 kW
SURCHAUFFEUR PUISSANCE (ALIM. EAU CHAUDE)	9,5 kW	15,5 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE)	28,5 kW	41 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU FROIDE ET CONDENSEUR DE BUÉE)	24,7 kW	34,2 kW
PUISSANCE MAX ABSORBÉE (ALIM. EAU CHAUDE)	22 kW	29,5 kW
T° ALIMENTATION EAU FROIDE	10-45 °C	10-45 °C
T° ALIMENTATION EAU CHAUDE	45-60 °C	45-60 °C
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
NIVEAU DE BRUIT	< 70 db	< 70 db
PRESSION DYNAMIQUE DU RÉSEAU *	2-4 bar	2-4 bar
POIDS BRUT	282 Kg	337 Kg

\* La pression dynamique du réseau doit IMPÉRATIVEMENT être comprise entre 2 et 4 bars.

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

**CAPACITÉS**

CAPACITÉS	ISY31101		ISY31102	
	LAVAGE - RINÇAGE		PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE	
PROGRAMMES	RAPIDE	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *	RAPIDE	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
Débit Casier / Heure	120	60	200	110
Température de lavage (C°)	63	63	63	63
Température de rinçage (C°)	82	82	82	82
Consommation L / Heure	160	160	270	270
Consommation L / Casier	1,3	2,7	1,4	2,5

\* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

**LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE**

RÉFÉRENCE	SORTIE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31101D*	À droite	Lavage - Rinçage	2	60 - 120	-
ISY31101G*	À gauche	Lavage - Rinçage	2	60 - 120	-
ISY31102D*	À droite	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200	-
ISY31102G*	À gauche	Prélavage - Lavage - Rinçage	2	110 - 200	-

\* La pression dynamique du réseau doit IMPÉRATIVEMENT être comprise entre 2 et 4 bars.

**SUPLÉMENTS**

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour ISY31102)	-
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	-
B	Zone de séchage en angle 6 kW	-
E	Aspirateur de buée	-
R	Condenseur de buée	-
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	-

**OPTIONS**

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	-
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	-
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 228)	-
X	Bouton d'arrêt d'urgence	-
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	-
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	-

**ENVIRONNEMENT PAGE 190**

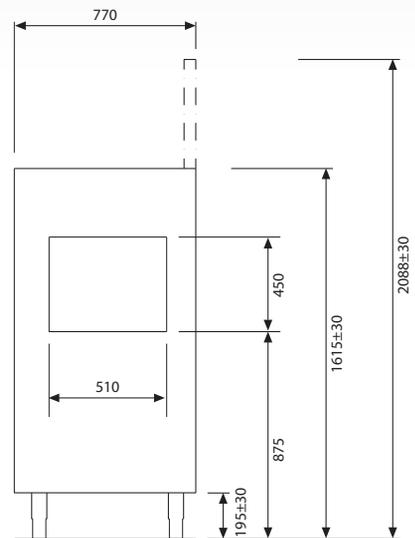
# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME ISYTECH - SÉRIE 3110 - 500 X 500 MM

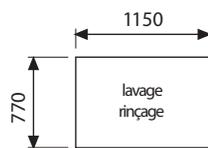


GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

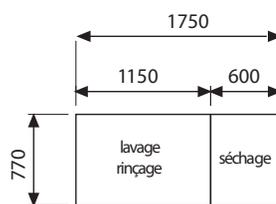
## SÉRIE 3110 - VUE DE COUPE



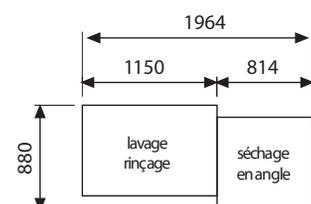
## ISY31101



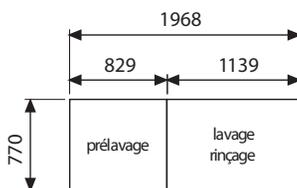
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



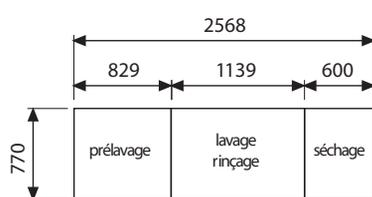
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



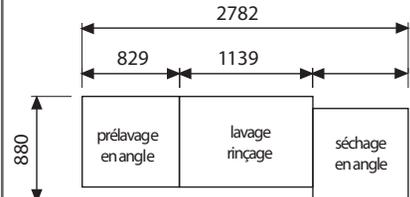
## ISY31102 - PRÉLAVAGE



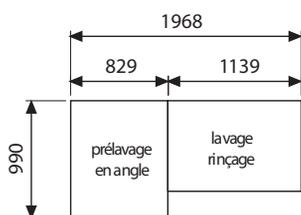
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



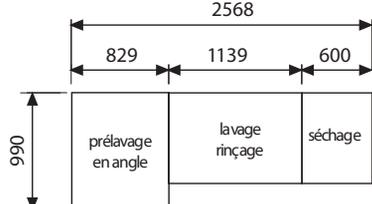
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



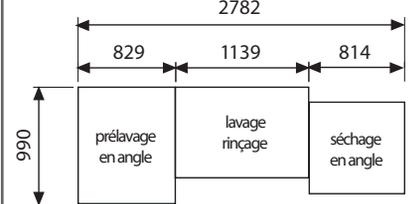
## ISY31102 - PRÉLAVAGE

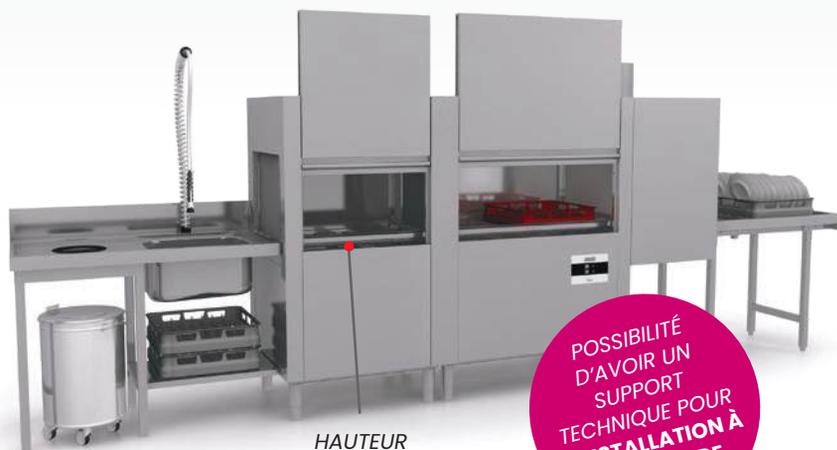


AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE





HAUTEUR  
UTILE 450 MM

POSSIBILITÉ  
D'AVOIR UN  
SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À  
LA DEMANDE

- ✓ 4 PROGRAMMES
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE
- ✓ DOUBLE SYSTÈME DE FILTRATION INOX
- ✓ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE)
- ✓ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

**DOTATION :**

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

**ISY3111**

- Lavage + rinçage • Débit : 60 - 80 - 120 - 160 casiers / heure
- ULTRA COMPACT : Longueur totale 1150 mm.

**ISY3112**

- Prélavage + lavage + rinçage • Débit : 110 - 135 - 200 - 270 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle.

MODÈLE	ISY3111	ISY3112
Désignation	Lavage - Rinçage	Prélavage - Lavage - Rinçage
Dimensions (l x P x H)	1150 x 770 x 1615 mm	1968 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L
Prélavage - puissance de pompe	--	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	--	720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	1,5 kW	1,5 kW
Lavage - débit pompe	720 L /min	720 L /min
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	27 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	20 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	15,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	28,7 kW	41,2 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	34,4 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	22,2 kW	29,7 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	45-60 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	292 Kg	347 Kg

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME ISYTECH - SÉRIE 3111 - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	VERRES	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
<b>CAPACITÉS ISY31111</b>				
DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	160	120	80	60
Température de lavage (C°)	63	60	63	63
Température de rinçage (C°)	82	82	65	82
Consommation L / Heure	170	130	170	130
Consommation L / Casier	1,1	1,1	2,1	2,2
<b>CAPACITÉS ISY31112</b>				
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE - LAVAGE - RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	270	200	135	110
Température de lavage (C°)	63	60	63	63
Température de rinçage (C°)	82	82	65	82
Consommation L / Heure	280	210	280	210
Consommation L / Casier	1,0	1,1	2,1	1,9

\* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

RÉFÉRENCE	SORTIE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
ISY31111D	À droite	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160	-
ISY31111G	À gauche	Lavage - Rinçage	4	60 - 80 - 120 - 160	-
ISY31112D	À droite	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270	-
ISY31112G	À gauche	Prélavage - Lavage - Rinçage	4	110 - 135 - 200 - 270	-



ISY31111



ISY31112

### SUPLÉMENTS

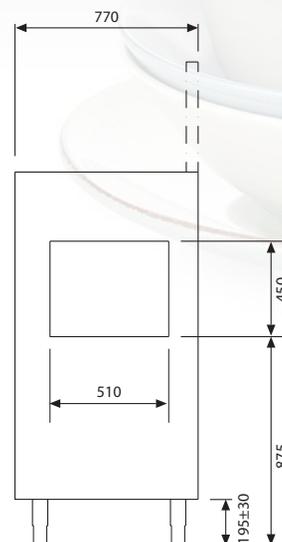
RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de prélavage en angle (pour ISY31112)	-
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	-
B	Zone de séchage en angle 6 kW	-
L	Zone de séchage en ligne 9 kW	-
I	Zone de séchage en angle 9 kW	-
E	Aspirateur de buée	-
R	Condenseur de buée	-
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	-

### OPTIONS

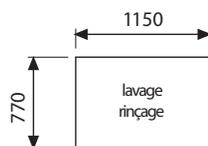
RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	-
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	-
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 228)	-
X	Bouton d'arrêt d'urgence	-
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	-
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	-

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
PIZZAGROUP

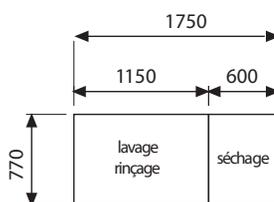
SÉRIE 3111 - VUE DE COUPE



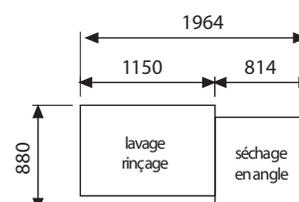
ISY31111



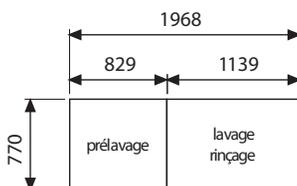
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



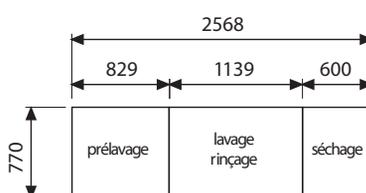
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



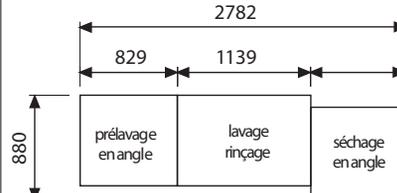
ISY31112 - PRÉLAVAGE



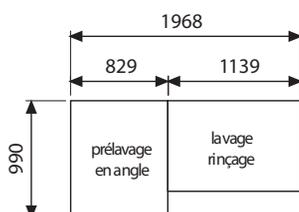
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



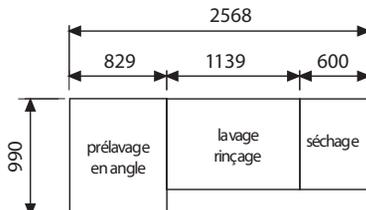
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



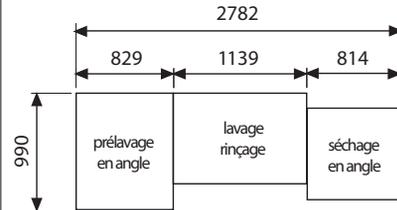
ISY31112 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

nosem® COLGED

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

SURPRESSEUR  
DE RINÇAGE

- ✓ 4 PROGRAMMES
- ✓ TRIPLE RINÇAGE
- ✓ CONSOMMATION : À PARTIR DE 0,8 LITRE / CASIER
- ✓ OPTION ZONE DE SÉCHAGE (EN LIGNE OU EN ANGLE)
- ✓ OPTION CONDENSEUR DE BUÉE

### DOTATION :

- 1 CASIER VERRES
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

POSSIBILITÉ  
D'AVOIR UN  
SUPPORT  
TECHNIQUE POUR  
L'INSTALLATION À  
LA DEMANDE

### PRO31211

- Lavage + triple rinçage • Débit : 95 - 150 - 200 casiers / heure.

### PRO31212

- Prélavage + lavage + triple rinçage • Débit : 140 - 200 - 270 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de prélavage pour un assemblage sur site • Option prélavage en angle.

MODÈLE	PRO31211	PRO31212
Désignation	Lavage - Triple rinçage	Prélavage - Lavage - Triple rinçage
Dimensions (l x P x H)	1701 x 770 x 1615 mm	2519 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L
Prélavage - puissance de pompe	--	1,5 kW
Prélavage - débit de pompe	--	720 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L
Lavage - résistance de cuve	10,5 kW	10,5 kW
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW	2,7 kW
Lavage - débit pompe	1 050 L /min	1 050 L /min
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	16 kW	22 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau froide + condenseur de buée)	12 kW	15 kW
Surchauffeur puissance (alim. eau chaude)	9,5 kW	12,5 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	30,2 kW	37,7 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau froide et condenseur de buée)	24,9 kW	31,1 kW
Puissance max absorbée (alim. Eau chaude)	23,7 kW	28,2 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C
T° alimentation eau chaude	45-60 °C	45-60 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	380 Kg	550 Kg

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE			
MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	VERRES	PROLONGED CONTACT 2' (NORME DIN) *
CAPACITÉS PRO31211				
DÉSIGNATION	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	200	150	95	95
Température de lavage (C°)	63	60	63	63
Température de rinçage (C°)	85	85	65	85
Consommation L / Heure	160	130	160	130
Consommation L / Casier	0,8	0,9	1,7	1,4
CAPACITÉS PRO31212				
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE			
Débit Casier / Heure	270	200	140	140
Température de lavage (C°)	63	60	63	63
Température de rinçage (C°)	85	85	65	85
Consommation L / Heure	220	160	220	160
Consommation L / Casier	0,8	0,8	1,6	1,1

\* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
PRO31211	Lavage - Triple rinçage	4	95 - 150 - 200	-
PRO31212	Prélavage - Lavage - Triple rinçage	4	140 - 200 - 270	-



PRO31211



PRO31212

SUPPLÉMENTS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de pré-lavage en angle (pour PRO31212)	-
A	Zone de séchage en ligne 6 kW	-
B	Zone de séchage en angle 6 kW	-
L	Zone de séchage en ligne 9 kW	-
I	Zone de séchage en angle 9 kW	-
E	Aspirateur de buée	-
R	Condenseur de buée	-
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
W	Surchauffeur pour alimentation eau froide	-
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	-
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux Colged page 228)	-
X	Bouton d'arrêt d'urgence	-
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	-
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	-

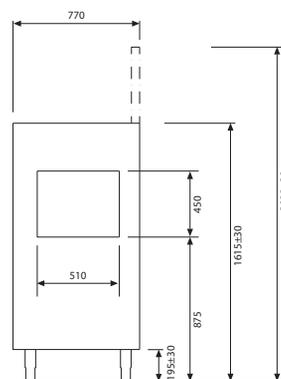
# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME PROTECH - SÉRIE 31211 & 31212 - 500 X 500 MM

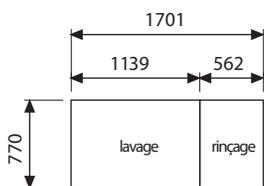


GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

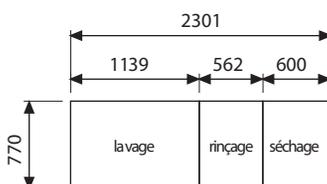
## SÉRIE 31212 - VUE DE COUPE



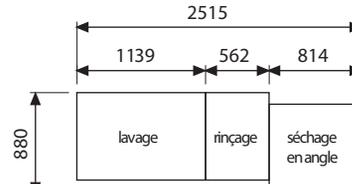
## PRO31211



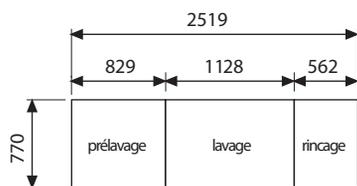
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



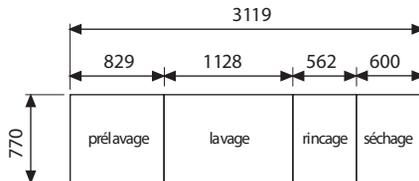
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



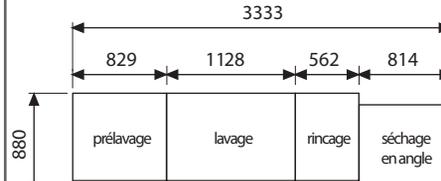
## PRO31212 - PRÉLAVAGE



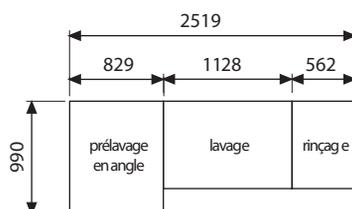
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



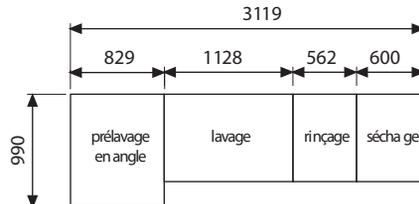
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



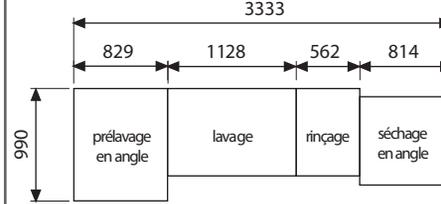
## PRO31212 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



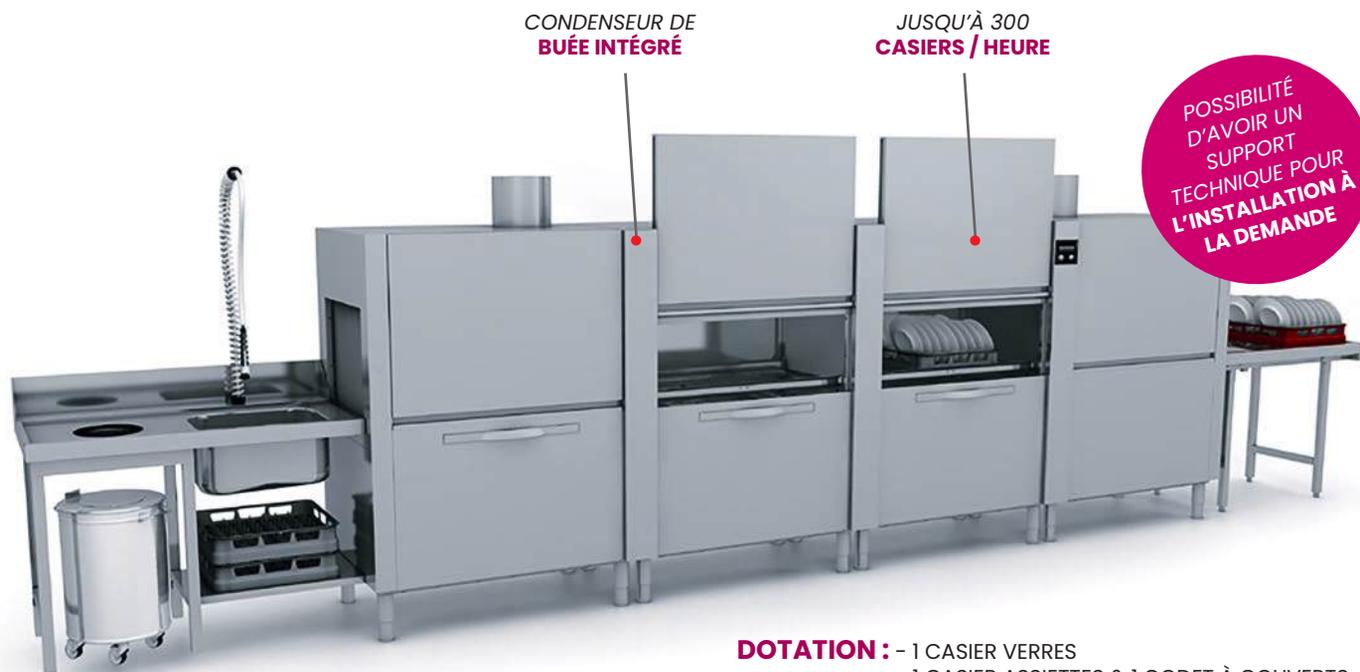
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE



AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



- ✓ 5 PROGRAMMES
- ✓ POSSIBILITÉ PRÉLAVAGE RENFORCÉ ET LAVAGE DOUBLE
- ✓ TRIPLE RINÇAGE
- ✓ SURPRESSEUR DE RINÇAGE
- ✓ ZONE DE SÉCHAGE INTÉGRÉE



**DOTATION :** - 1 CASIER VERRES  
- 1 CASIER ASSIETTES & 1 GODET À COUVERTS.

**TOP31221**

- Lavage + triple rinçage + séchage • équipé d'un condenseur de buée • Débit : 95 - 120 - 160 - 210 casiers / heure
- Possibilité de livrer séparément la zone de séchage pour un assemblage sur site • Option séchage en angle.

**TOP31222**

- Prélavage renforcé + lavage + triple rinçage + séchage • équipé d'un condenseur de buée • Débit : 160 - 165 - 180 - 210 - 270 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de pré-lavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option pré-lavage en angle • option séchage en angle.

**TOP31223**

- Prélavage renforcé + double lavage + triple rinçage + séchage • équipé d'un condenseur de buée • Débit : 160 - 210 - 230 - 250 - 300 casiers / heure • Possibilité de livrer séparément la zone de pré-lavage et la zone de séchage pour un assemblage sur site
- Option pré-lavage en angle • Option séchage en angle.

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190



GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVÉRIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMOISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

## GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MODÈLE	TOP31221	TOP31222	TOP31223
Désignation	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée
Dimensions (l x P x H)	2278 x 770 x 1615 mm	3407 x 770 x 1615 mm	4535 x 770 x 1615 mm
Casiers	500 x 500 mm	500 x 500 mm	500 x 500 mm
Hauteur utile	450 mm	450 mm	450 mm
Cuve de prélavage - capacité	--	70 L	70 L
Prélavage - résistance de cuve	--	10,5 kW	10,5 kW
Prélavage - puissance de pompe	--	2,7 kW	2,7 kW
Prélavage - débit de pompe	--	1050 L /min	1050 L /min
Cuve de lavage - capacité	70 L	70 L	70 L x 2
Lavage - résistance de cuve	12 kW	12 kW	12 kW x 2
Lavage - Puissance pompe	2,7 kW	2,7 kW	2,7 kW x 2
Lavage - débit pompe	1 000 L/min	1 000 L/min	1 000 L/min x 2
Surchauffeur - capacité	17 L	17 L	17 L
Surchauffeur puissance (alim. eau froide)	12 kW	16 kW	16 kW
Condenseur de buée - puissance ventilateur	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Condenseur de buée - débit ventilateur	700 m <sup>3</sup> / heure	700 m <sup>3</sup> / heure	700 m <sup>3</sup> / heure
Séchage - puissance ventilateur	0,55 kW	0,55 kW	0,55 kW
Séchage - débit ventilateur	1 400 m <sup>3</sup> / heure	1 400 m <sup>3</sup> / heure	1 400 m <sup>3</sup> / heure
Séchage - puissance chauffe	9 kW	9 kW	9 kW
Séchage - température	65 °C	65 °C	65 °C
Puissance max absorbée (alim. Eau froide)	37,4 kW	44,1 kW	46,8 kW
T° alimentation eau froide	10-45 °C	10-45 °C	10-45 °C
Alimentation électrique	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph	400V - 50Hz - 3N ph
Niveau de bruit	< 70 db	< 70 db	< 70 db
Pression dynamique du réseau	1-4 bar	1-4 bar	1-4 bar
Poids brut	520 Kg	690 kg	860 kg

### LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

RÉFÉRENCE	SORTIE	DESIGNATION	PROGRAMMES (NB)	CAPACITÉ (CASIERS/HEURE)	PRIX € HT
TOP31221D	À droite	Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	95 - 120 - 160 - 210	-
TOP31221G	À gauche				-
TOP31222D	À droite	Prélavage renforcé - Lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	160 - 165 - 180 - 210 - 270	-
TOP31222G	À gauche				-
TOP31223D	À droite	Prélavage renforcé - Double lavage - Triple rinçage - Séchage - Condenseur de buée	5	160 - 210 - 230 - 250 - 300	-
TOP31223G	À gauche				-



CAPACITÉS

DÉSIGNATION	LAVAGE - RINÇAGE				PROLONGÉ CONTACT 2' (NORME DIN) *
	MODÈLE	RAPIDE	QUOTIDIEN	INTENSIF	
CAPACITÉS TOP31221					
DÉSIGNATION	LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	210	160	120	120	95
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	60
Température de rinçage (C°)	82	82	82	65	82
Consommation L / Heure	140	120	160	140	120
Consommation L / Casier	0,7	0,8	1,3	1,2	1,3
CAPACITÉS TOP31222					
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	270	210	180	160	165
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	60
Température de rinçage (C°)	82	82	82	65	82
Consommation L / Heure	170	150	200	180	150
Consommation L / Casier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,9
CAPACITÉS TOP31223					
DÉSIGNATION	PRÉLAVAGE RENFORCÉ - DOUBLE LAVAGE - TRIPLE RINÇAGE - SÉCHAGE - CONDENSEUR DE BUÉE				
Débit Casier / Heure	300	250	210	160	230
Température de lavage (C°)	63	60	63	60	60
Température de rinçage (C°)	82	82	82	65	82
Consommation L / Heure	170	170	200	180	150
Consommation L / Casier	0,6	0,7	0,9	1,1	0,7

\* Temps de contact de la vaisselle avec l'eau >= 2 minutes. Conformément aux spécifications de la norme DIN 10534.

SUPPLÉMENTS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
P	Zone de pré-lavage en angle (pour ISY31112)	-
I	Zone de séchage en angle 9 kW	-
Z	Condenseur de buée pour alimentation en eau osmosée	-

OPTIONS

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
Y	Doseurs de produit de lavage et de rinçage incorporés	-
75861	Butée de fin de course (fournie d'origine sur les tables à rouleaux COLGED page 228)	-
X	Bouton d'arrêt d'urgence	-
Q	Interrupteur Marche/Arrêt en façade	-
K	Module pour connexion Wi-Fi ou Bluetooth	-

RETROUVEZ TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190



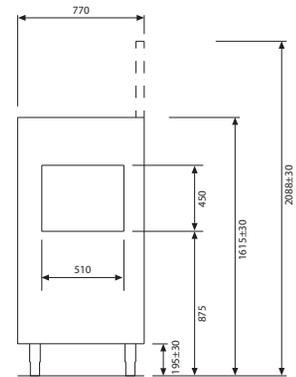
# LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

GAMME TOPTECH - SÉRIE 3122 - 500 X 500 MM

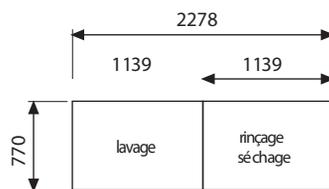


GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

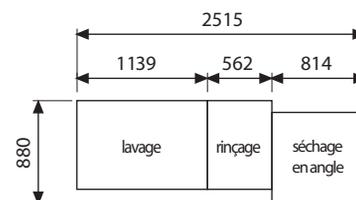
## SÉRIE 3122 - VUE DE COUPE



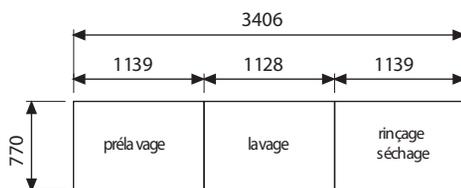
### TOP31221



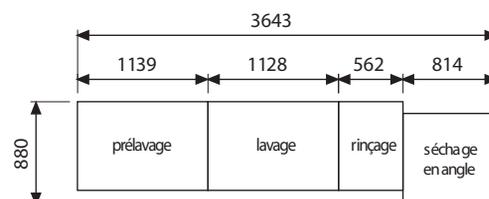
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



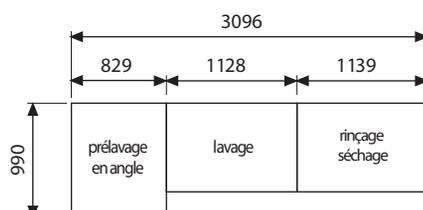
### TOP31222 - PRÉLAVAGE



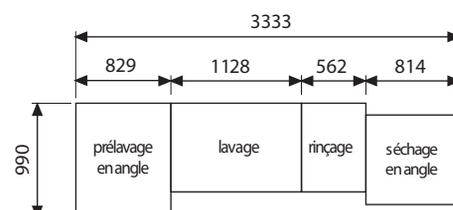
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



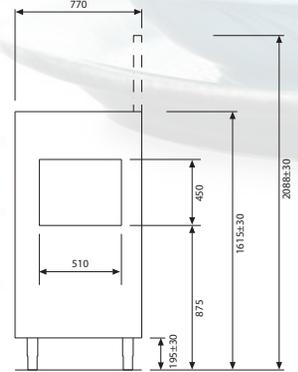
### TOP31222 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



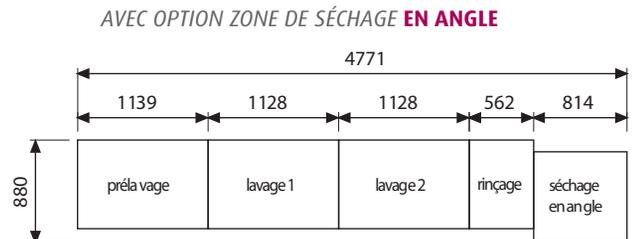
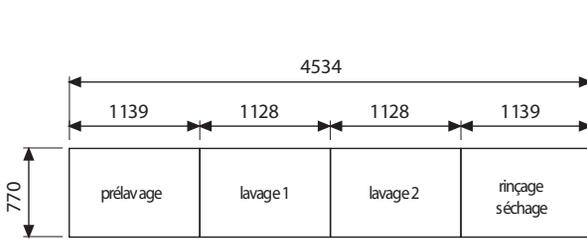
AVEC OPTION ZONE DE SÉCHAGE EN ANGLE



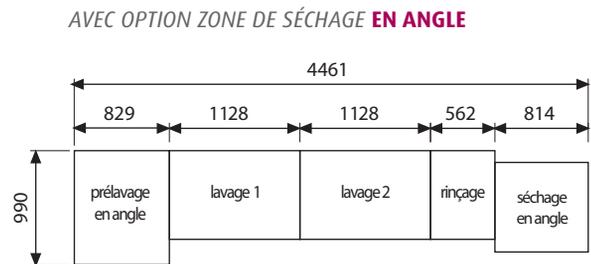
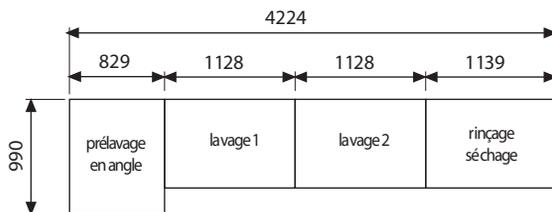
SÉRIE 3122 - VUE DE COUPE



TOP31223 - PRÉLAVAGE



TOP31223 - PRÉLAVAGE EN ANGLE



RETROUVER TOUS NOS ENVIRONNEMENTS PAGE 190







LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

NOUVEAUTÉ



**Nos lave-vaisselle à convoyeur sont la solution idéale pour les charges de travail intenses telles que les grandes cantines, les écoles, les hôpitaux, les grands bateaux, la grande restauration, les services de traiteur et les aéroports.**

Notre gamme de lave-vaisselle à convoyeur **propose de multiples versions** toujours combinables avec les modèles de lave-plateaux, les machines à avancement automatique et avec différents accessoires pour **proposer des solutions toujours plus personnalisées** et adéquates aux diverses exigences des clients.

Nos lave-vaisselle à convoyeur ont été davantage améliorés afin d'offrir un produit toujours plus complet et efficace aux professionnels du marché et à nos clients utilisateurs. La vidange complètement automatique, ainsi que le système de bras de lavage regroupés et les filtres de superficie intermédiaires en acier inox, sont seulement certaines des améliorations que nous avons développé en ce sens. La gamme de lave-vaisselle à convoyeur, à la forme élégante et aux prestations élevées, a été projetée dans **un esprit encore plus respectueux de l'environnement** : l'économiseur de détergent, le concept d'isolation thermique, le système CPF et le double rinçage renforcé montrent notre volonté de progresser dans la recherche de solutions innovantes toujours plus rentables et **respectueuses**

**de l'environnement.** La gamme est composée de 7 modèles complètement modulables et personnalisables, avec des caractéristiques propres à la marque depuis toujours, dont la largeur utile du convoyeur de 710 mm, la hauteur utile de 450 mm et le respect de la norme DIN SPEC 10534 avec un encombrement nettement inférieur à la moyenne du marché, à productivité égale. En effet, notre gamme de lave-vaisselle à convoyeur permet de laver 3 assiettes par rangée au lieu de deux, rendant possible une production de 9.000 assiettes par heure tout en restant conforme aux réglementations. Avec cela, il ne vous reste plus qu'à essayer nos lave-vaisselle à convoyeur !

**POUR TOUTES DEMANDES DE  
CHIFFRAGE, CONTACTEZ**

**Full KITCHEN®**

**VOIR PAGE 8**

**NOUVEAUTÉ**

## LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

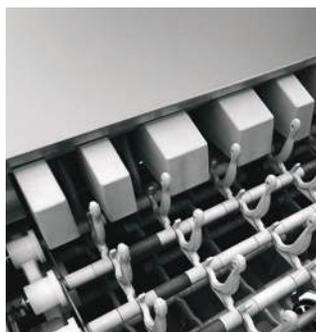
**nosem**<sup>®</sup>



- Raccourcis pour les commandes de l'opérateur avec menu langues
- Monitoring continu des paramètres de travail
- Cadre électrique IPX5
- Historique des alarmes et des évènements
- Autotimer
- Vidange centralisée et automatique, avec vidange totale et partielle des cuves
- Bras de lavage regroupés
- Économiseurs d'utilisation de zone
- Économiseurs de détergent
- Cuves radiées en acier inox AISI 316 légèrement inclinées pour favoriser l'évacuation de l'eau
- Filtres de surface en acier inox pour protéger les cuves et la pompe de lavage
- Portes en double paroi isolées contrebalancées et munies d'un système de sécurité antichute
- Système THERMO BARRIER pour un majeur bien-être d'utilisation
- Prédiposition électrique de l'unité doseurs
- Clapet de non-retour
- Surchauffeurs en acier inox AISI 316 isolés pour réduire les dispersions thermiques
- Pompes verticales autonettoyages
- Double rinçage renforcé, prestations améliorées avec des consommations modérées
- Contrôle du flux de l'eau
- Contrôle des consommations hydriques, électriques et des heures de fonctionnement
- Modalités de fonctionnement du séchage : totalement éteint, ventilateurs seulement en fonctionnement, puissance réduite (4,5 kW) avec ventilateurs et puissance maximale (9 kW) avec ventilateurs

### CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Système d'avancement SMART DRIVE à 5 vitesses
- Grand convoyeur de largeur de 710 mm
- Convoyeur assiettes
- Affichage couleur TFT de 5.7" et touches à membrane



nosem®

## LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

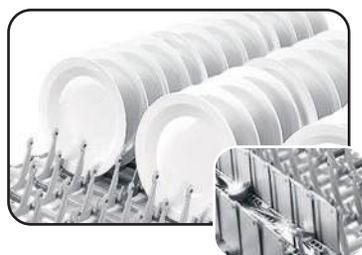
NOUVEAUTÉ



## OPTIONS

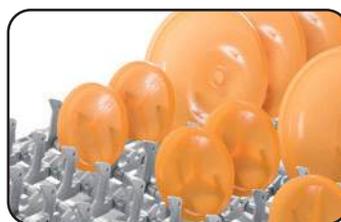
- Cinq types de convoyeurs disponibles avec une éventuelle voie à couverts
- Séchage en double paroi sur étagère ou sur module
- Condenseur vapeurs
- Trois récupérateurs thermiques disponibles
- Module de dérochage hydraulique léger avec système de filtre à tiroir (+600 mm)
- Unité doseurs péristaltiques pour détergent et/ou liquide de rinçage
- Contrôle à distance CLOUD conforme à la normative HACCP (sur demande)
- Livraison en deux parties ou plus pour faciliter la manipulation
- Sanitisation de la machine, également disponible avec un surpresseur dédié
- Isolation thermique et acoustique
- Isolation des cuves
- Break tank et surpresseur
- Emplacement dédié pour les bidons de détergent et de liquide de rinçage
- Pompes en inox
- Puissance supplémentaire dans le surchauffeur

## TAPIS STANDARD



**Tapis standard**  
pour assiettes et  
éventuelle voie à  
couverts (en option)

## TAPIS SPÉCIAL



**Tapis spécial**  
pour hôpitaux



**Tapis standard**  
pour verres



**Tapis spécial**  
pour plateaux  
thermiques



**Convoyeur de série**  
pour plateaux, objets  
et ustensiles



**Tapis spécial**  
pour restauration  
aérienne

**NOUVEAUTÉ**

## LAVE-VAISSELLE À CONVOYEUR

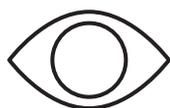
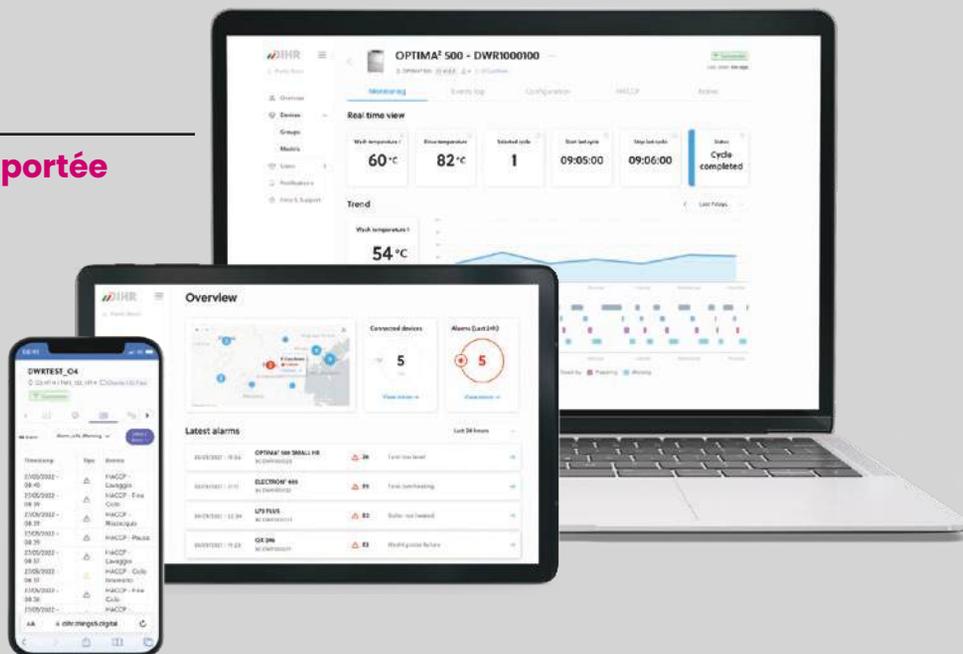
**nosem**<sup>®</sup>

### CLOUD

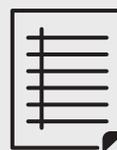
Où que vous soyez...

**Votre lave-vaisselle est à portée de clic !**

Vous serez connecté en permanence à la machine afin de surveiller les phases de travail, les éventuelles alarmes et configurer à distance les paramètres selon vos besoins. Conforme à la réglementation HACCP.



Affichez tous les paramètres de travail et l'historique des événements, les heures de travail et éventuels problèmes à n'importe quel moment.



Un rapport d'activité quotidien est disponible avec tous les événements liés au lave-vaisselle dans une feuille de calcul détaillée avec les données HACCP.



En cas de problème, la machine envoie immédiatement, à vous et à votre technicien, un e-mail. Ce dernier pourra intervenir à distance pour le résoudre ou préparer une intervention sur site.



Notre système Cloud est un dispositif révolutionnaire limitant et facilitant l'intervention éventuelle d'un technicien qui peut anticiper les pièces nécessaires à remplacer, économisant ainsi du temps et de l'argent.



## PLUS D'ENVIRONNEMENT LAVERIE PAGE 399

## TABLES AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • Étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75451	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	-
75456	1 bac à gauche	Gauche	1200 x 700 x 850	-
75452	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	-
75457	1 bac à gauche	Gauche	1500 x 700 x 850	-
75453	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	-
75458	1 bac à gauche	Gauche	1800 x 700 x 850	-

## TABLES AVEC BAC + TVO

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • étagère basse piètements à vérins réglables • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette • Trou vide ordure avec collerette caoutchouc en option.



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75446	1 bac à droite	Droite	1200 x 700 x 850	-
75441	1 bac à gauche	Gauche	1200 x 700 x 850	-
75447	1 bac à droite	Droite	1500 x 700 x 850	-
75442	1 bac à gauche	Gauche	1500 x 700 x 850	-
75448	1 bac à droite	Droite	1800 x 700 x 850	-
75443	1 bac à gauche	Gauche	1800 x 700 x 850	-

## TABLES DE JONCTION AVEC BAC

- Tout inox AISI 304 (épaisseur 12/10<sup>e</sup>) • Bords anti-ruissellement avec retombées de 40 mm • Dessus inox AISI 304, plaqué sur renforts inox • Bac de 500 x 500 x 250 mm • Dosseret pré-percé pour douchette.



RÉFÉRENCE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P (MM)	PRIX € HT
717101	1 bac à droite	Droite	700 x 700	-
717102	1 bac à gauche	Gauche	700 x 700	-
717103	1 bac à droite	Droite	1000 x 700	-
717104	1 bac à gauche	Gauche	1000 x 700	-
717105	1 bac à droite	Droite	1300 x 700	-
717106	1 bac à gauche	Gauche	1300 x 700	-

TABLES D'ENTRÉE **OU DE SORTIE LISSES**



RÉFÉRENCE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75482	Gauche/droite	700 x 700 x 850	-
75483	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	-

TABLES DE SORTIE **POUR MACHINES ÉQUIPÉES D'UN TUNNEL DE SÉCHAGE**



RÉFÉRENCE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
75484	Gauche/droite	700 x 700 x 850	-
75485	Gauche/droite	1100 x 700 x 850	-

TABLES FIXES **À ROULEAUX**



RÉFÉRENCE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717066	Gauche/droite	1145 x 630 x 875	-
717067	Gauche/droite	1645 x 630 x 875	-
717086	Gauche/droite	2145 x 630 x 875	-
717087	Gauche/droite	2645 x 630 x 875	-

TABLES MOBILES **À ROULEAUX**

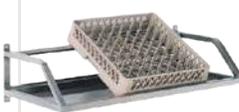


RÉFÉRENCE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
717069	Gauche/droite	1145 x 640 x 875	-
717070	Gauche/droite	1646 x 640 x 875	-
717088	Gauche/droite	2145 x 640 x 875	-

### TABLES D'ANGLE

RÉFÉRENCE	DESIGNATION	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT	
<b>CHARGEUR D'ANGLE MÉCANISÉ</b>					
	75480	Table d'entrée d'angle entraînée par la machine	Gauche	600 x 650 x 850	-
	75481	Table d'entrée d'angle entraînée par la machine	Droite	600 x 650 x 850	-
<b>COURBES MÉCANISÉES (POUR LA SORTIE UNIQUEMENT)</b>					
	75500	Courbe mécanisée à 90°	Gauche/droite	800 x 800 x 875	-
	75660DX	Courbe mécanisée à 180°	Droite	1400 x 800 x 785	-
	75660SX	Courbe mécanisée à 180°	Gauche	1400 x 800 x 785	-
<b>COURBES À -90° À ROULEAUX LIBRES</b>					
	717068	--	Gauche/droite	1100 x 1100 x 875	-

### ÉTAGÈRES MURALES

RÉFÉRENCE	ACCROCHAGE SUR MACHINE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT	
	ET11050	Étagère murale pour casiers 500 x 500	1100 x 500	-
	ET16050	Étagère murale pour casiers 500 x 500	1600 x 500	-
	ET21050	Étagère murale pour casiers 500 x 500	2100 x 500	-
	ET111050	Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1100 x 500	-
	ET116050	Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	1600 x 500	-
	ET121050	Étagère murale inclinée avec tôle de fond pour casiers 500 x 500	2100 x 500	-



## ADOUCCISSEURS D'EAU

7, 12 & 18 LITRES



✓ PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

✓ RÉGÉNÉRATION RETARDÉE

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS H X L X P (MM)
1 ADC7LCS	546 x 240 x 420
2 ADC12LCS	775 x 240 x 420
3 ADC18LCS	1056 x 240 x 420

**PRESSION MINIMALE :** 2,5 kg/cm<sup>2</sup> • **TEMPÉRATURE MINIMALE :** 4 °C • *Pression maximale :* 6 kg/cm<sup>2</sup> • *Température maximale :* 35 °C • *Alimentation électrique :* 220 V - 12 Vac / 50 Hz.

### ADOUCCISSEURS D'EAU

- Équipement composé d'une bouteille de PRFV avec des distributeurs supérieurs et inférieurs en ABS et Cabinet en polyéthylène
- Valve Denver 180, programmateur électronique, régénération retardée • Connexion 3/4" • Bouée de sécurité dans le Cabinet inclus • By-pass d'isolation inclus dans l'équipement • Mélangeur de dureté résiduelle intégré à la tête • Connexion par clips de verrouillage, fiable et rapide.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	VOL. RÉSINE (L)	CONNEXION	CAPACITÉ °HF X M <sup>3</sup>	CONSUMMATION DE SEL (KG)	DÉBIT TRAVAIL M <sup>3</sup> /H	DÉBIT POINTE M <sup>3</sup> /H	PRIX € HT
ADC7LCS	Denver Plus Blue 7	7	3/4"	16/22/27	0,4/0,6/0,8	0,3	0,5	-
ADC12LCS	Denver Plus Blue 12	12	3/4"	40/49/60	0,7/1/1,4	0,5	0,7	-
ADC18LCS	Denver Plus Blue 18	18	3/4"	57/97/117	1,1/2,2/4,5	0,8	1,2	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	NOTES	PRIX € HT
KITPREFIL	Kit préfiltre	Porte cartouche 3/4"; insert laiton, cartouche bobinée 20µ, clé, support	-
FLEXINOX	Flexible inox	Pour raccordement	-

## ADOUCCISSEURS D'EAU

20 / 25 LITRES & 34 / 58 LITRES

nosem® COLGED

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



AQUAKINETIC

CC206C

✓ POSSIBILITÉ D'ALIMENTER **PLUSIEURS APPAREILS**

### AQUAKINETIC

• 20 / 25 LITRES, ALIMENTATION EAU CHAUDE / FROIDE

### CC206C

• 34 / 58 LITRES, ALIMENTATION EAU CHAUDE / FROIDE. FONCTIONNEMENT EN EAU CHAUDE MAXIMUM 50°C  
• POUR UNE MISE EN TEMPÉRATURE PLUS RAPIDE DES BAINS DE LAVAGE DES MACHINES À LAVER.

## ADOUCCISSEURS D'EAU

**Résine haute performance :** Homologuée par le Ministère de la santé, longue durée de vie.

**Pas de raccordements électriques :** Fiables, pas d'horloges ni de circuits imprimés à régler, ajuster, réparer ou remplacer.

**Lit de résine compacte :** Permet une efficacité augmentée, économise le sel et l'eau.

**Régénération à contre courant en eau douce :** Faible consommation d'eau et de sel.

**Matériau anti-corrosion :** Longue durée de vie même dans un environnement agressif.

**Système intégré dans le bac à sel :** gain de place en laverie. Volumétriques : Éliminent les gaspillages de sel, d'eau ainsi que les passages intempestifs en eau dure.

**Système de 2 colonnes :** Une production d'eau douce en continu quelle que soit la demande.

**Fonctionnement entièrement automatique sans électricité :** Il suffit d'ajouter du sel.

MONTÉS SUR ROULETTES POUR UNE MEILLEURE HYGIÈNE DES SOLS HACCP

MODÈLE	AQUAKINETIC	CC206C
Dimensions des colonnes (mm)	2 x (150 x 330)	2 x (150 x 330)
Volume de résine par colonne (L)	2 x 4,5	2 x 4,5
Type de résine	Résine cationique fine mesh	Résine uniforme cationique
Type de colonne	Polyéthylène enroulé	Zytel
Type de régénération	Contre courant	
Type de compteur d'eau (l/min)	Turbine polypropylène	Hydraulique volumétrique
Pression dynamique (bars)	1,0 - 8,6	1 - 9
Fonctionnement en service	Flux descendant	Flux ascendant
Température de fonctionnement (°C)	2 - 50	2 - 50
Dureté max. (°Th F)	51	51
Débit (l/min)	20 - 25	34 - 58
Configuration du débit	Alternance (2 colonnes)	Alternance (2 colonnes)
Volume de régénération (L)	34	19
Temps de régénération (min)	11	11
Débit du lavage à contre courant (l/min)	5,3	2,65
Consommation de sel / régé. (Kg)	0,498	0,226 - 0,453
Raccordement entrée - sortie	Connecteur spécifique 1"	Raccord rapide 1 - 3/4
Raccordement évacuation (mm)	Tube polyéthylène 1/2	Tube polyéthylène 1/2
Raccordement saumurage	Tube polyéthylène 3/8"	Tube polyéthylène 3/8"
Capacité en sel (pastilles) (kg)	7	18
Alimentation électrique	Aucune	Aucune
Dimensions de l'appareil L x P x H (mm)	200 x 465 x 537	355 x 355 x 558
Poids à vide / en fonctionnement (kg)	15,7 - 17,1	27,2 - 50
PRIX € HT	-	-

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
BYPASS	Bypass eau froide pour CC206C (jusqu'à 50°C)	-

## CASIERS DE LAVAGE - 500 X 500

## CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

## CASIERS UNIVERSELS - CASIERS À COUVERTS



CASIER UNIVERSEL À FOND PLAT  
HAUTEUR UTILE 75 MM.  
PEUT RECEVOIR 2 CASIERS À  
COUVERTS 52640

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52670

-

NOUVEAUTÉ



CASIER UNIVERSEL AVEC BARRE  
INOX POUR LAVAGE 9 PLATEAUX  
GASTROS

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52679

-



CASIER À COUVERTS EN VRAC  
HAUTEUR UTILE 75 MM ; MAILLE  
SERRÉE.

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52671

-



8 CASES DE 9 X 9  
DIMENSIONS :  
190 X 190 X 455 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52640

-

## CASIERS À ASSIETTES



NOUVEAUTÉ

POUR 18 ASSIETTES PLATES OU 12 CREUSES OU  
9 PLATEAUX < 450 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52696

-



CASIER SANS FOND POUR 15 GRANDES  
ASSIETTES PLATES OU CREUSES À PARTIR DE  
Ø 18 CM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

52700

-



CASIER EN FIL RILSAN POUR 8 GRANDES  
ASSIETTES Ø 32 CM OU 16 ASSIETTES  
Ø 24 CM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

C983027

-

## CASIERS À VERRES ET TASSES



NOUVEAUTÉ

CASIER POUR 16 VERRES INCLINÉES

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

Hauteur utile 150 mm

5015016

-

Franco à partir de 450 € HT  
Port en sus pour commande inférieure

AUTRES CASIERS, ET ACCESSOIRES :  
NOUS CONSULTER



NOUVEAUTÉ

CASIER 25 CASES POUR VERRES Ø 90 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

Hauteur utile 73 mm

507325

-

Hauteur utile 115 mm

5011525

-

Hauteur utile 155 mm

5015525

-



NOUVEAUTÉ

CASIER 36 CASES POUR VERRES Ø 74 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

Hauteur utile 73 mm

507336

-

Hauteur utile 115 mm

5011536

-

Hauteur utile 155 mm

5015536

-

## CASIERS DE LAVAGE

### CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE



JUSQU'À 22 ASSIETTES  
Ø 31 CM

#### CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 400 X 400



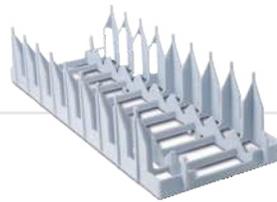
CASIER 400 X 400 X 150 MM  
HAUTEUR INTÉRIEURE 125 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

C706140

-



INSERT PORTE ASSIETTES POUR CASIER  
400 X 400 MM CAPACITÉ 9 ASSIETTES  
(SANS CASIER ET UNIQUEMENT COMPATIBLE  
AVEC CASIER C706140)

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

C800003

-



GODET À COUVERTS 105 X 105 X 140 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

C800002

-

#### CASIERS ET ACCESSOIRES POUR LAVE-VERRES 600 X 500



CASIER À ASSIETTES. POUR 24 ASSIETTES  
PLATES Ø 240 MM OU 22 GRANDES ASSIETTES  
PLATES OU CREUSES Ø 310 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

70180

-



CASIER UNIVERSEL À FOND PLAT

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

70181

-



CASIER À COUVERTS EN VRAC 4 CASES  
DIMENSIONS 217 X 217 X 140 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

C780081

-

PLUS DE MODÈLES DE CASIER SUR DEMANDE

## CASIERS DE LAVAGE

## CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE

## CASIERS À VERRES 500 X 500 MM



NOUVEAUTÉ

CASIER À VERRES 500 X 500 MM CLIXRACK  
25 CASES - HAUTEUR UTILE 215 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

5021525

-



NOUVEAUTÉ

CASIER À VERRES 500 X 500 MM CLIXRACK  
36 CASES - HAUTEUR UTILE 215 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

5021536

-



NOUVEAUTÉ

CASIER VERRES INCLINÉS 500 X 500 MM  
CUSTOMRACK - 16 CASES  
HAUTEUR UTILE 220 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

5022016

-

## REPOSE-VERRES &amp; ÉGOUTTOIR DE COMPTOIR



NOUVEAUTÉ

REPOSE-VERRES GLASRELAX GR400  
(uniquement compatible avec casier  
C706140)

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

51248

-



NOUVEAUTÉ

ÉGOUTTOIR DE COMPTOIR  
POUR CASIERS 500 X 500 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

EGC500

-



NOUVEAUTÉ

ÉGOUTTOIR DE COMPTOIR  
POUR CASIERS 400 X 400 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

EGC400

-

## CASIERS À DOIGT 500 X 500 MM



NOUVEAUTÉ

CASIER À DOIGT UK 500X500 (REHAUSSABLE)  
HAUTEUR UTILE 73 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

51003

-



NOUVEAUTÉ

CASIER À DOIGT UK 500X500 REHAUSSÉ  
HAUTEUR UTILE 110 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

51198

-



NOUVEAUTÉ

CASIER À DOIGT UK 500X500 REHAUSSÉ  
HAUTEUR UTILE 170 MM

RÉFÉRENCE

PRIX € HT

51807

-

## CASIERS DE LAVAGE

### CASIERS POUR LAVE-VERRES ET LAVE-VAISSELLE



#### CASIERS À FOND PLAT & GRILLE INOX

**NOUVEAUTÉ**



CASIER FOND PLAT NK+ 500X500 REHAUSSÉ  
HAUTEUR UTILE 140 MM

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
50140	-

**NOUVEAUTÉ**



CASIER FOND PLAT NK+ 500X500 REHAUSSÉ  
HAUTEUR UTILE 170 MM

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
50170	-

**NOUVEAUTÉ**



GRILLE INOX NHG500 À POSER SUR CASIER  
500X500 POUR MAINTIEN VAISSELLE  
PLASTIQUE

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
GRMVP	-

#### PANIER INCLINÉS POUR MODÈLES 400 X 400 & 500 X 500 MM

**NOUVEAUTÉ**



PANIER INCLINE POUR MODELE  
400X400 HAUTEUR 17  
4 RANGÉES

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
C983066SE	-

**NOUVEAUTÉ**



PANIER INCLINE POUR MODELE  
400X400 HAUTEUR 17  
3 RANGÉES

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
C983081SE	-

**NOUVEAUTÉ**



PANIER INCLINE POUR MODELE  
500X500 HAUTEUR 17  
5 RANGÉES

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
C983082SE	-

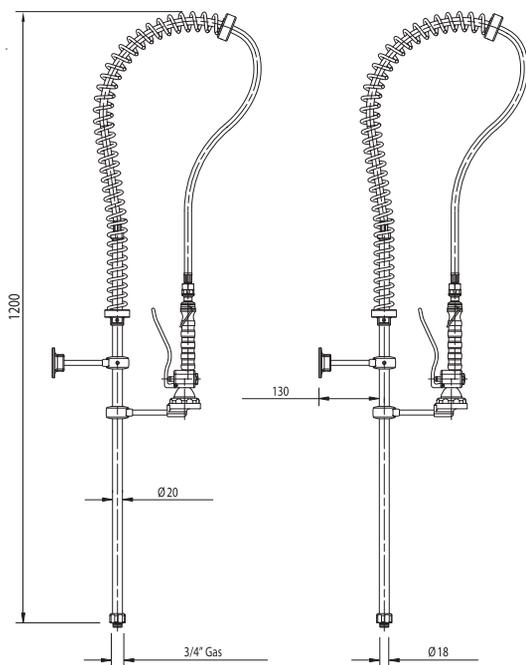
**NOUVEAUTÉ**



PANIER INCLINE POUR MODELE  
500X500 HAUTEUR 17  
4 RANGÉES

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
C983083SE	-

PLUS DE MODÈLES DE CASIER SUR DEMANDE

FLEXIBLE TRESSE  
INOX PLASTIFIÉENSEMBLE DOUCHETTE AVEC  
MÉLANGEUR MONOTROU À CROISILLONS

RÉFÉRENCE

DP607STE

PRESSION  
MAXIMUM DE  
LAVAGE  
(BAR)

5

DÉBIT  
MAXIMUM  
À 4 BARS

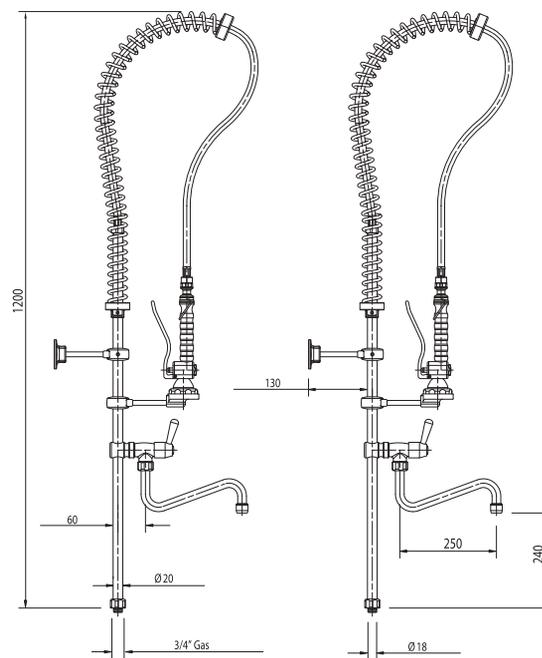
17 L/MIN

POIDS  
(KG)

5

PRIX  
€ HT

-

FLEXIBLE TRESSE  
INOX PLASTIFIÉENSEMBLE DOUCHETTE AVEC MÉLANGEUR  
MONOTROU À CROISILLONS ET COL DE CYGNE

RÉFÉRENCE

DP607

PRESSION  
MAXIMUM DE  
LAVAGE  
(BAR)

5

DÉBIT  
MAXIMUM  
À 4 BARS

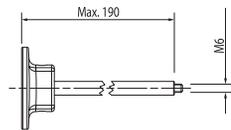
17 L/MIN

POIDS  
(KG)

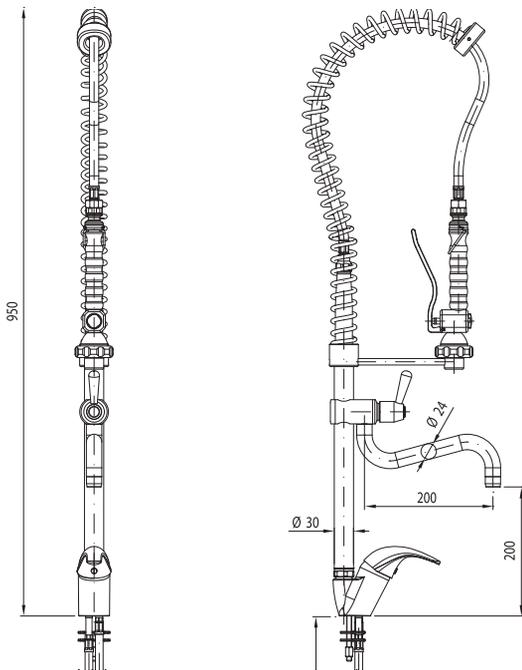
6

PRIX  
€ HT

-



BRIDE POUR ANCRAGE MURAL



ENSEMBLE DOUCHETTE AVEC COL DE CYGNE AVEC MITIGEUR

RÉFÉRENCE	PRESSION MAXIMUM DE LAVAGE (BAR)	DÉBIT MAXIMUM À 4 BARS	POIDS (KG)	PRIX € HT
DP608	5	18 L/MIN	7,5	-



DOUCHETTE AVEC SUPPORT FLEXIBLE DE 2.00 M

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DLFM	-



MÉLANGEUR 2 TROUS MURAL AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DP603	-



MÉLANGEUR MONOTROU SUR TABLE AVEC COL DE CYGNE DE 300 MM Ø 18 MM

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
DP604	-

## GAMME 650

- 242** - FEUX GAZ TOPS ET FOURNEAUX
- 243** - TOPS & FOURNEAUX PLAQUES ÉLECTRIQUES
- 244** - PLAQUE VITROCÉRAMIQUES
- 245** - PLAQUES À INDUCTION
- 246** - GRILLADES GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 248** - GRILLADES PIERRES DE LAVE GAZ
- 249** - GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES
- 250** - FRITEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 251** - BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES & CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES
- 252** - ÉLÉMENTS NEUTRES
- 253** - SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & PIÈTEMENTS
- 254** - SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS **N**

## QUEEN700

- 258** - TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU
- 259** - WOKS 1 FEU ET 2 FEUX
- 260** - FOURNEAUX GAZ SUR FOURS
- 262** - TOPS ET FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
- 266** - PLAQUES À INDUCTION **N**
- 267** - TOPS NEUTRES ET BAINS-MARIE
- 268** - PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES **N**
- 270** - SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE) & GRILLADES ÉLECTRIQUES **N**
- 272** - GRILLADES ÉLECTRIQUES **N**
- 274** - CUISEURS À PÂTES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 275** - FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 276** - CHAUFFE FRITES
- 277** - MARMITES GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 278** - SAUTEUSES GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 279** - SAUTEUSE MULTIFONCTION **N**
- 280** - SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS **N**
- 281** - SOUBASSEMENTS FOURS
- 282** - SOUBASSEMENTS NEUTRES
- 284** - ACCESSOIRES ET OPTIONS

## QUEEN900

- 288** - ÉLÉMENTS TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU
- 290** - FOURNEAUX GAZ SUR FOURS
- 292** - FOURNEAUX COUP DE FEU GAZ
- 294** - DÉTAILS ET OPTIONS FEUX VIFS
- 295** - TOPS & FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
- 296** - PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION **N**
- 297** - TOPS NEUTRES & BAINS-MARIE
- 298** - PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 300** - SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE) & GRILLADES ÉLECTRIQUES **N**
- 302** - GRILLADES ÉLECTRIQUES **N**
- 303** - CUISEURS À PÂTES GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 304** - FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES
- 306** - FRITEUSES EVO MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES **N**
- 308** - MARMITES RONDES
- 310** - SAUTEUSES BASCULANTES
- 311** - SAUTEUSES MULTIFONCTION **N**
- 312** - SOUBASSEMENTS FOURS GN 2/1
- 313** - SOUBASSEMENTS NEUTRES
- 315** - ACCESSOIRES ET OPTIONS

## GAMME 1100

- 320** - FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ
- 322** - PLAQUES COUP DE FEU GAZ
- 323** - PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE
- 324** - PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION
- 325** - PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUE
- 326** - BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES
- 327** - ÉLÉMENTS NEUTRES, TOPS ET MONOBLOCS
- 328** - PLANCHAS GAZ - TOPS OU MONOBLOCS
- 330** - PLANCHAS ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS
- 332** - CUISEURS À PÂTES
- 333** - FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES
- 334** - SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & ACCESSOIRES
- 335** - BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES



# CUISSON MODULAIRE

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

## GAMME 650



GRILLES EN FONTE SUR LA  
TABLE DE CUISSON



LE FOUR ÉLECTRIQUE GN  
1/1 EST DISPONIBLE EN  
VERSION STATIQUE OU  
VENTILÉE



GRILLADE ET PLANCHAS  
ÉQUIPÉS DE REBORDS DE  
POURTOUR  
ANTI-PROJECTIONS

**Une ligne d'appareils de cuisson aux dimensions réduites**, conçue pour ceux qui, dans un petit espace, ne veulent pas renoncer aux grandes performances.

Réalisée en acier inox AISI 304, finie de façon raffinée **avec un satinage Scotch Brite**, elle se présente avec des angles arrondis et des récipients d'une grande capacité ; elle a 650 mm de profondeur (600 mm quand il n'y a pas de mitres) et 400/600/700/800/1000 mm de largeur modulaire. La série est complétée par des soubassements ouverts, avec porte(s) ou des soubassements réfrigérés.

Les appareils sont facilement modulables les uns avec les autres, afin de constituer une unité, compacte, sans espaces, grâce à un profil couvre-joints (en option, 60CGN page 253) qui garantit la protection contre les fuites et donc **la plus grande hygiène**. Hautes cheminées, boutons ergonomiques montés sur un tableau de bord incliné pour en faciliter la visibilité :

voilà ce qui confère à la gamme 650 une utilisation facile dès la première approche.

**Tous les modèles sont approuvés CE.**

RÉALISÉE EN ACIER INOX AISI 304



**PROFONDEUR 600 - 650 MM**

Les éléments gaz sont en 650 mm de profondeur livrés avec une mitre arrière, Les éléments électriques top et les neutres ont une profondeur de 600 mm sans mitre.

**GAMME 650**  
**PRÉSENTATION**



**NETTOYAGE OPTIMAL & COMPLET GRÂCE  
AUX RÉSISTANCES CHAUFFANTES  
ET RELEVABLES**

**LES NOUVELLES MANETTES :  
PROTECTION TOTALE  
ET HYGIÈNE GARANTIE**

**FOURS AUX DIMENSIONS GN 1/1 AVEC  
DES PAROIS INTERNES EN ACIER  
INOXYDABLE**



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



- ✓ TOUT INOX AISI 304
- ✓ GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE MAT

RÉFÉRENCE : 60GRC  
Grille chromée pour four 530 x 488 mm  
PRIX : - €/HT

1 GRILLES EN FONTE SUR LA TABLE DE CUISSON À BRAS LONGS PERMETTANT D'Y POSER ÉGALEMENT DE PETITES CASSEROLES.

2 BRÛLEURS À FLAMME STABILISÉE AVEC VEILLEUSE ET THERMOCOUPLE POUR GARANTIR LE MAXIMUM DE SÉCURITÉ.

FEUX GAZ

- Puissance des feux 3,85 kW et 5,7 kW • Construction tout inox 18/10 • Brûleurs à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple • Chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Grilles en fonte émaillée mat.

**FOURS :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V • Four gaz statique puissance 5 kW.

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS (NB)	FEUX 3,85 KW (NB)	FEUX 5,7 KW (NB)	FOUR GAZ 5 KW	FOUR ELEC. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FEUX VIFS GAZ</b>									
60PCG411	2	1	1	-	-	400 x 650 x 295/490	9,55	19	-
<b>N</b> 60PCG822	4	2	2	-	-	800 x 650 x 295/490	19,1	27	-
<b>DESSUS FEUX VIFS SUR FOURS ( ÉLECTRIQUES OU GAZ )</b>									
60PCGFE722	4	2	2	-	Statique	700 x 650 x 870/1065	23,3	68	-
60PCGFEV722	4	2	2	-	Ventilé	700 x 650 x 870/1065	23,3	68	-
60PCGF722	4	2	2	Statique	--	700 x 650 x 870/1065	24,1	80	-



60PCG411



60PCG822



60PCGFE722



60PCGFEV722



60PCGF722



RÉFÉRENCE : 60GRC  
Grille chromée pour four 530 x 488 mm  
PRIX : - €/HT

✓ COMMUTATEURS  
À 7 POSITIONS

- 1 LES PLAQUES SONT FIXÉES HERMÉTIQUEMENT AU PLAN POUR UN NETTOYAGE PLUS FACILE.
- 2 LE FOUR ÉLECTRIQUE GN 1/1 EST DISPONIBLE EN VERSION STATIQUE OU VENTILÉE.

PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte rondes Ø 230 mm de forte puissance • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions  
• Thermostats de sécurité • Alimentation Tri 400 V + N + T.

**TOPS PLAQUES ÉLECTRIQUES :** 60PCE400 commutable en mono 230 V + T.

**FOURS ÉLECTRIQUES :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique, statique ou ventilé, puissance : 4,2 kW, alimentation : 400 V.

RÉFÉRENCE	PLAQUES (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES							
60PCE400	2	1 x 2,6 + 1 x 1,5	-	400 x 600 x 295	4,1	18	-
60PCE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	-	700 x 600 x 295	8,2	25	-
PLAQUES ÉLECTRIQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE							
60PCEFE700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	Statique	700 x 650 x 870/1065	12,4	64	-
60PCEFEV700	4	2 x 2,6 + 2 x 1,5	Ventilé	700 x 650 x 870/1065	14,4	64	-



60PCE400



60PCE700



60PCEFE700



60PCEFEV700



RÉFÉRENCE : 60GRC  
Grille chromée pour four 530 x 488 mm  
PRIX : - €/HT

✓ PLAQUES VITROCÉRAMIQUES  
HAUTE RÉSISTANCE AUX  
CHOCs THERMIQUES ET  
MÉCANIQUES

- 1 ZONES DE CUISSON CIRCULAIRES AVEC DÉTECTEUR DE PRÉSENCE DE RÉCIPIENT.
- 2 FOUR AVEC ALLUMAGE ET RÉGLAGE INDÉPENDANT ET THERMOSTAT RÉGLABLE DE 110 À 280°C.

**PLAQUES VITROCÉRAMIQUES**

• Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement • Alimentation Tri 400 V + N + T.

**TOPS PLAQUES VITROCÉRAMIQUES :** 60PCI411 commutable en mono 230 V + T.

**FOUR ÉLECTRIQUE :** Soubassement fours GN 1/1 tout inox • Capacité 3 niveaux • Four électrique ventilé, puissance : 4,2 kW.

RÉFÉRENCE	PLAQUES (NB)	PUISSANCE (KW)	FOUR ELECT. 4,2 KW	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES</b>							
60PCI411	2	1,8 + 2,5	-	400 x 600 x 295/490	4,3	18	-
60PCI722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5		700 x 600 x 295/490	8	25	-
<b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE</b>							
60PCIFEV722	4	1,2 + 1,8 + 2,5 + 2,5	Ventilé	700 x 650 x 870/1065	12,20	64	-



60PCI411



60PCI722



60PCIFEV722

GAMME 650

PLAQUES À INDUCTION

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



✓ PLAQUES À INDUCTION HAUTE  
RÉSISTANCE AUX CHOCS  
THERMIQUES ET MÉCANIQUES

1 LES ZONES DE CUISSON SONT MARQUÉES PAR UNE SÉRIGRAPHIE CIRCULAIRE  
AU DIAMÈTRE DE 220 MM (300 MM POUR LE WOK).

2 UN DISPOSITIF RELÈVE LA PRÉSENCE DE LA CASSEROLE ET ACTIVE LE CHAUFFAGE.

### PLAQUES À INDUCTION

• Plaques à induction haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • 1 ou 2 zones de cuisson circulaires Ø 220 mm avec détecteur de présence de récipient et voyant de fonctionnement • Version Wok Ø 300 mm • Alimentation Tri 400 V + N + T.

RÉFÉRENCE	ZONE 5 KW (NB)	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PLAQUES À INDUCTION</b>					
60PCIND411	1	400 x 600 x 295/490	5	18	-
60PCIND722	2	700 x 600 x 295/490	10	25	-
<b>WOK A INDUCTION</b>					
60PCWOK411	1	400 x 650 x 295/490	5	20	-



60PCIND411



60PCIND722



60PCWOK411



- ✓ PLAQUE ACIER SPÉCIAL DE 15 MM D'ÉPAISSEUR
- ✓ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
- ✓ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR

- 1 ÉQUIPÉS DE REBORD DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.
- 2 PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR 30 À 50 MICRONS.

Les plaques de cuisson chromées, **en acier spécial de 15 mm d'épaisseur et AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des températures choisies**.

Les plaques sont équipées d'anti-éclaboussures, de façon à **garantir une propreté et une hygiène parfaite de la table de cuisson**. Le plan de travail est légèrement incliné, de façon à faire écouler les jus, graisses et sauces dans le tiroir de récupération à grande capacité prévu à cet effet.

VERSION **GAZ**

- Brûleur à 2 branches en acier, à flammes stabilisées de forte puissance avec vanne thermostatique.

VERSION **ÉLECTRIQUES**

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESSCRIPTIF	PRIX € HT
<b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE</b>		
TM40	Tiroir pour plaque long. 400 mm	-
TM6080	Tiroir pour plaque long. 600 ou 800 mm	-
<b>GRATTOIRS</b>		
RPR	Pour plaque rainurée	-
PRPC	Pour plaque lisse	-

GRILADES GAZ OU ÉLECTRIQUES

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

GRILADES **GAZ**

PLAQUE	PLAQUES		DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	RÉFÉRENCE		PRIX € HT	RÉFÉRENCE	
	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM²				REVÊTEMENT AISI 430	REVÊTEMENT CHROME DUR		PRIX € HT	
<b>N</b> Lisse	396 x 555	22	400 x 650 x 295/490	6,50	38	60FTTG403	-	-	60FTTG405	-
<b>N</b> Lisse	596 x 555	33	600 x 650 x 295/490	13	56	60FTTG603	-	-	60FTTG605	-
<b>N</b> Lisse	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	13	75	60FTTG803	-	-	60FTTG805	-
<b>N</b> 2/3 lisse	796 x 555	44	800 x 650 x 295/490	13	75	60FTTG823	-	-	60FTTG825	-



60FTTG403/405



60FTTG603



60FTTG803/825

GRILADES **ÉLECTRIQUES**

PLAQUE	PLAQUES		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	RÉFÉRENCE		PRIX € HT
	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM²				REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT	
Lisse	396 x 555	22	400 x 600 x 295	3,9	30	60FTE405	-	-
Lisse	596 x 555	33	600 x 600 x 295	7,8	51	60FTE605	-	-
<b>N</b> 2/3 lisse	996 x 555	55	1000 x 600 x 295	11,7	67	60FTE1005	-	-



60FTE405



60FTE605



60FTE1005





✓ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES

✓ GOULOTTE EN FAÇADE ET TIROIR RÉCUPÉRATEUR

1 LES GRILLES DE CUISSON SONT INCLINABLES POUR UNE CUISSON PLUS FACILE ET EFFICACE.

2 GRILLE DE CUISSON EN ACIER DANS LES VERSIONS POUR VIANDE ET POISSON.

GRILLADES PIERRES DE LAVE GAZ

- Grille à barreaux cylindriques pour poissons réglable en hauteur en standard • Grille à barreaux en rigoles en acier inox pour viande en option • Rebord anti-éclaboussures • Grille module de 800 réglable en 2 parties • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Rampe à flammes stabilisées de forte puissance, allumage piezo, sécurité par thermocouple.

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE GRILLE DM <sup>2</sup>	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60GLG400	330 x 580	18	400 x 650 x 295/490	7	38	-
60GLG800	2* 300 x 580	38	800 x 650 x 295/490	14	70	-



60GLG400



60GLG800

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTIF	PRIX € HT
<b>GRILLE À BARREAUX</b>		
60GCG	Grille à barreaux inox pour viandes 330 x 510	-
60GCG4	Grille à barreaux en fonte pour viandes 330 x 510	-
60GCG8	Grille à barreaux en fonte pour viandes 2 x 330 x 510	-
<b>SAC PIERRES LAVIQUES</b>		
PCPL7	Sac de 4 kg de pierres laviques	-

GAMME 650

nosem® | b baron

GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ REBORD ANTI-ÉCLABOUSSURES
- ✓ BAC À EAU EXTRACTIBLE SOUS LES RÉSTANCES

- 1 ÉQUIPÉS DE REBORD DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.
- 2 LES NOUVELLES POIGNÉES : PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.



Cette grillade électrique avec grille à barreaux est chauffée grâce à des résistances blindées inox AISI 316 Incoloy de fortes puissances, relevables avec système de sécurité et permettant de garantir **une rapide montée en température et un maintien des températures choisies.**



GRILLS À BARREAUX ÉLECTRIQUES

• Chauffage par résistances blindées en acier incoloy relevables avec système de sécurité • Thermostat de fonctionnement et de sécurité avec témoin de contrôle • Bac à eau extractible sous les résistances, conçu pour récupérer les graisses et jus de cuisson et réduire la fumée lors de la cuisson des viandes ou des poissons • Alimentation 400 V. tri + T + N.

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE GRILLE DM <sup>2</sup>	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60CWE400	274 x 440	12	400 x 600 x 295	4,08	30	-
60CWE800	466 x 440	21	800 x 600 x 295	8,16	55	-



60CWE400



60CWE800

- ✓ CUVES EN ACIER INOX AISI 304 À ZONE FROIDE ✓ FILTRE DE FOND DE CUVE AMOVIBLE ET PANIERS



FRITEUSES **GAZ**

- Brûleur en fonte à échangeurs immergés dans la cuve
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Thermostat réglable de 60° à 190°C
- Thermostat de sécurité.

FRITEUSES **ÉLECTRIQUES**

- Thermostat réglable de 100° à 190°
- Thermostat de sécurité
- Résistances blindées
- Voyants témoins
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

CHAUFFE **FRITES**

- Résistances blindées en fond de cuve
- Rampe infrarouge
- Alim. mono 230 V+T
- Peut contenir 1 bac GN 1/1 prof. 150 mm
- Température réglable 30 à 90°C.

RÉFÉRENCE	CUVES (NB)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS CUVE L X P (MM)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (SANS/AVEC MITRE) (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FRITEUSES GAZ</b>								
60FRG400	1	1 x 60CIM	240 x 420	8	400 x 650 x 295/490	7	26	-
60FRG600	2	2 x 60CIM	2* 240 x 420	8 + 8	600 x 650 x 295/490	14	44	-
<b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b>								
60FRE400	1	1 x 60NCIM	210 x 405	10	400 x 600 x 295	9	18	-
60FRE600	2	2 x 60NCIM	2* 210 x 405	10 + 10	600 x 600 x 295	18	31	-
<b>CHAUFFE-FRITES AVEC LAMPE</b>								
60SPE400	1	1 BAC GN 1/1	305 x 510 x 175	--	400 x 600 x 295	2	21	-

PANIERS **POUR FRITEUSES**

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>POUR FRITEUSES GAZ</b>		
60C12M	100 x 280 x 115	-
<b>POUR FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b>		
60NC1M	175 x 300 x 105	-
60NC12M	85 x 300 x 105	-

BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES & CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES



✓ LE FOND EST INCLINÉ VERS L'ÉVACUATION POUR FACILITER LE DRAINAGE DE L'EAU

DOTATION :

- 1 grille de fond

BAINS - MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 prof. 100 mm • Remplissage manuel • Vidange de cuve en façade • Livrés sans bac • Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'extérieur de la cuve • Voyants témoins • Protection thermique
- Réglage thermostatique de la température • Alimentation mono 230 V + T.

RÉFÉRENCE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (GN)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60BME400	1	305 x 510 x 170	1 GN 1/1	400 x 600 x 295	1	15	-
60BME600	1	510 x 510 x 170	1 GN 1/1 + 2 GN 1/4	600 x 600 x 295	1,8	19	-
60BME800	1	630 x 510 x 170	2 GN 1/1	800 x 600 x 295	2	26	-

BAC INOX PAGE 404



✓ CUVES AVEC FOND INCLINÉ POUR FACILITER L'ÉVACUATION DE L'EAU

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis, avec robinet de remplissage et vidange • Capacité des cuves 18,5 ou 28 litres • Chauffage électrique par résistances blindées placées à l'intérieur de la cuve • Voyants témoins • Protection thermique
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

RÉFÉRENCE	CUVE (NB)	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
60CPE400	1	308 x 340 x 180	18,5	2	400 x 600 x 295	5,67	21	-
60CPE600	1	490 x 340 x 180	28	3	600 x 600 x 295	9	28	-

ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	PRIX € HT
PANIER SUPPLÉMENTAIRE			
60CCP	Panier inox pour cuiseur à pâtes	180 x 305 x 110	-



- ✓ CARROSSERIE TOUT INOX
- ✓ PLAN DE TRAVAIL LISSE

- 1 LA VERSION AVEC ÉVIER A LA CUVE EMBOUTIE ET EST ÉQUIPÉE D'UN ROBINET DE REMPLISSAGE DE L'EAU AVEC TROP-PLEIN.
- 2 DISPONIBLE DANS LES VERSIONS AVEC OU SANS TIROIR GN 1/1 OU GN 2/1.

TOPS NEUTRES

• Carrosserie tout inox • Plan de travail lisse .

**MODÈLES AVEC TIROIR :** tiroir tout inox avec guides télescopiques inox, montés sur roulements à billes pouvant recevoir des bacs inox GN 1/1 ou GN 2/1, suivant modèle, profondeur 200 mm.

**MODÈLES AVEC ÉVIER :** évacuation par le dessous de l'élément top.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PLANS NEUTRES</b>				
60NE400	Dessus lisse	400 x 600 x 295	12	-
60NEC400	Dessus lisse avec tiroir GN 1/1	400 x 600 x 295	23	-
60NE600	Dessus lisse	600 x 600 x 295	21	-
60NEC600	Dessus lisse avec tiroir GN 2/1	600 x 600 x 295	35	-
<b>ÉVIER</b>				
60LA600	Bac de 400 x 500 avec robinetterie	600 x 600 x 295	16	-



60NE400



60NEC400



60NE600



60NEC600



60LA600

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE & PIÈTEMENTS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

SOUBASSEMENTS **BAIE LIBRE**

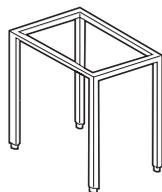
• Structure et carrosserie inox • Supports pour éléments tops.



RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>			
60VA400	400 x 535 x 600	11	-
60VA600	600 x 535 x 600	13	-
60VA700	700 x 535 x 600	14	-
60VA800	800 x 535 x 600	15	-
60VA1000	1000 x 535 x 600	18	-
<b>PORTES POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>			
60P4	400 x 21 x 422	1	-
60P6	600 x 21 x 422	1	-
60P7	700 x 21 x 422	(2 x 350)	-
<b>TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>			
60CS40	400 x 580 x 420	2	-
60CS60	600 x 580 x 420	2	-

PIÈTEMENTS

• Structure tube inox.



RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	LARGEUR	PROF.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PIÈTEMENTS</b>					
60CAV4	400 x 535 x 580	--	--	7	-
60CAV6	600 x 535 x 580	--	--	8	-
60CAV7	700 x 535 x 580	--	--	9	-
60CAV8	800 x 535 x 580	--	--	10	-
<b>ÉTAGÈRES BASSES POUR PIÈTEMENTS</b>					
60PIC4	--	400	535	--	-
60PIC6	--	600	535	--	-
60PIC7	--	700	535	--	-
60PIC8	--	800	535	--	-

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>COUVRE-JOINTS D'ASSEMBLAGE</b>		
60CGN	10 x 600 x 15	-

nosem®

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME 650

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS  
HAUTEUR 610 MM

NOUVEAUTÉ



- ✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE
- ✓ INTÉRIEUR AVEC ANGLES  
ARRONDIS
- ✓ RÉGULATION À COMMANDE  
DIGITAL

## DOTATION :

- 1 paire de glissières par porte

Ce sous-basement réfrigéré positif dispose d'un groupe intégré et a une carrosserie extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304,  **finition satinée et angles à l'intérieur arrondis pour faciliter le nettoyage.**

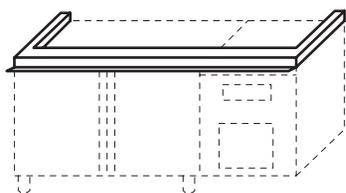
Froid ventilé, régulation thermostatique, thermostat digital, dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupe logé fonctionnant au gaz R290.

Excellente isolation grâce à la mousse de polyuréthane injectée, d'une épaisseur de 50 mm sans HCFC.  
**Plan supérieur permettant la pose des éléments TOP de la gamme 650 BARON.**

## GN 1/1 POSITIFS -2/+8°C, AVEC GROUPE

• Froid ventilé, régulation thermostatique • Thermomètre digital • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés • Réfrigérant R290 • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Pieds inox réglables de 150 à 200 mm • Alimentation mono 230 V + T • Classe climatique : 5 • Classe énergétique : E.

## KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
60TBR12	3 modules	-
60TBR16	4 modules	-
60TBR20	5 modules	-

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS SANS DESSUS  
HAUTEUR 610 MM

GN 1/1 POSITIFS -2/+8°C, AVEC GROUPE

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>2 OU 3 PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP01-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	2 portes	85	-
<b>N</b> BR16SP01-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	3 portes	116	-
<b>1 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP02-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	2 tiroirs + 1 porte	85	-
<b>N</b> BR16SP02-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	2 tiroirs + 2 portes	116	-
<b>2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP03-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	4 tiroirs	85	-
<b>N</b> BR16SP03-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	4 tiroirs + 1 portes	116	-
<b>3 BLOCS 2 TIROIRS</b>							
<b>N</b> BR16SP04-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	6 tiroirs	116	-



BR16SP04-2



BR16SP03-2



BR16SP02-2



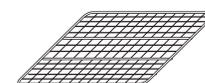
BR16SP01-2



BR12SP01-2

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
990334	Grille inox GN 1/1	-
FR990399	Paire de glissières	-
920019	Kit 4 roues	-
QKPP	kit 4 pieds	-



nosem® | b baron

## GAMME QUEEN 700

## PRÉSENTATION


 QUEEN700  
 b baron

Pour ceux qui ne veulent pas renoncer à **la qualité et à la robustesse d'une cuisine baron**, la QUEEN 700 offre une profondeur de 700 mm et des dimensions plus compactes pour s'adapter à tous les lieux, des brûleurs disponibles avec des configurations et des puissances diverses, avec la finition raffinée Scotch Brite.

PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 15/10

DOSSERET  
ANTI-ÉCLABOUSSURES  
AMOVIBLE POUR GRILLADES

EN OPTION  
GRILLE 2 FEUX  
EN INOX

KIT TIROIRS &  
PORTE BOUTEILLES

SOUBASSEMENTS  
RÉFRIGÉRÉS

BORD LATÉRAL,  
ÉLÉMENT FINAL QUEEN



PLINTE LATÉRALE DISPONIBLE

# GAMME QUEEN 700

## PRÉSENTATION

nosem®

b baron

NOUVEAU DESIGN DE LA BARRE FRONTALE QUI PERMET D'ACCROCHER DES ACCESSOIRES ET RESTER À BONNE DISTANCE DES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

NOUVEAUX BOUTONS : AMÉLIORE LA RÉSISTANCE À LA PROJECTION D'EAU



NOUVELLE POIGNÉE ENCASTRÉE





- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE
- ✓ UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN

**OPTION : ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)  
À PRÉVOIR À LA COMMANDE**

FEUX VIFS

• Brûleurs, puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 270 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU

Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm<sup>2</sup> • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible • Brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

PLAQUE COUP DE FEU

• Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm<sup>2</sup> • Dimensions 790 x 550 mm à rond central amovible • Brûleur central en fonte flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 6 KW	PLAQUE 12 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>TOPS FEUX VIFS &amp; 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b>										
70QPCG401	2	1	-	1	-	--	400 x 700 x 250	10,5	37	-
70QPCG801	4	1	2	1	-	--	800 x 700 x 250	21,9	65	-
70QPCG1206	6	2	2	2	-	--	1200 x 700 x 250	32,4	110	-
70QTPMG801SX	2	1	-	1	1	--	800 x 700 x 250	16,5	66	-
70QTPMG121	4	2	-	2	1	--	1200 x 700 x 250	27	94	-
<b>TOPS FEUX VIFS &amp; PLAQUE COUP DE FEU</b>										
70QTPG800	-	-	-	-	--	1	800 x 700 x 250	12	93	-
70QTPG121SX	2 à gauche	1	-	1	--	1	1200 x 700 x 250	22,5	127	-
70QTPG121DX	2 à droite	1	-	1	--	1	1200 x 700 x 250	22,5	127	-
70QTPG161	4	2	-	2	--	1	1600 x 700 x 250	33	161	-



70QPCG801



70QTPG800



70QPCG1206



70QTPG121SX



70QTPMG121

## GAMME QUEEN 700

WOKS 1 OU 2 FEU(X) / CHAUFFAGE GAZ

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

PORTES  
EN OPTION

- 1 BRÛLEUR À ANNEAU EN FONTE ÉMAILLÉE, DISPONIBLE EN 10 OU 14 KW, AMOVIBLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.
- 2 PLAN AVEC CREUX DE SÉRIE POUR ÉVACUATION DES LIQUIDES DANS L'ANGLE ARRIÈRE DROIT.
- 3 PETIT BAC POUR LA COLLECTE DES LIQUIDES DE DÉBORDEMENT.

### WOKS 1 OU 2 FEU(X) GAZ

• Revêtements extérieurs et pieds en acier inox • Disponible avec des brûleurs de 10 kW ou 14 kW • Cheminée pour bouches de chaleur • Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée de 50 x 520 mm ou 950 x 520 mm • Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre • Disponible en version sur soubassement ouvert ou avec portes : pour le module de 60, 2 portes de M30; pour le module de 100, 2 portes de M50 • Dans la zone du compartiment, petit bac pour la collecte des liquides de débordement.

RÉFÉRENCE	PORTES POUR SOUBASSEMENT (EN OPTION)	NOMBRE DE FEUX	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
70QPCVWG610	1 x QNP13M	1	600 x 700 x 870	10	-
70QPCVWG614	1 x QNP13M	1	600 x 700 x 870	14	-
70QPCV2WG110	2 x QNP15M	2	1000 x 700 x 870	2 x 10	-
70QPCV2WG114	2 x QNP15M	2	1000 x 700 x 870	2 x 14	-



70QPCVWG610 & 70QPCVWG614



70QPCV2WG110 & 70QPCV2WG114



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

**OPTION :**  
**ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)**  
**À PRÉVOIR À LA COMMANDE**

- 1 GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE À LONGS RAYONS POUR DÉPLACER FACILEMENT LES CASSEROLES D'UN FEU À L'AUTRE.
- 2 ALLUMAGE PROTÉGÉ ET FACILEMENT DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS.
- 3 TABLE DE CUISSON ENTIÈREMENT EMBOUTIE, OBTENUE À PARTIR D'UNE PLAQUE EN INOX DE FORTE ÉPAISSEUR AVEC CUVETTE DE PROPreté EN OPTION.

**BRÛLEURS FEUX VIFS**

• Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 270 mm à bras longs ne nécessitant pas de grille de réduction.

**FOUR GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

**1/2 PLAQUE COUP DE FEU**

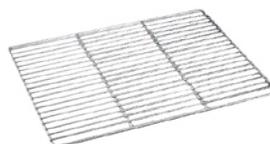
• Puissance 6 kW • Plaque en acier, surface 20,9 dm<sup>2</sup> • Dimensions 380 x 550 mm, à rond central amovible, à brûleur central, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

**FOUR ÉLECTRIQUE**

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 270 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

**PLAQUE COUP DE FEU**

• Puissance 12 kW • Plaque en fonte polie, surface 43,5 dm<sup>2</sup> • dimensions 790 x 550 mm • à rond central amovible • Brûleur central en fonte, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.



**DOTATION :**

1 grille 530 x 530

**RÉFÉRENCE : 7GF**

# GAMME QUEEN 700



## FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### FOURNEAUX FEUX VIFS & 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	FEUX VIF	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 6 KW	FOUR ÉLECT. 6 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FOURS GAZ</b>												
70QPCFG801	4	1	2	1	-	--	1	-	800 x 700 x 870	28,4	134	-
70QPCFG1206	6	2	2	2	-	--	1	1	1200 x 700 x 870	38,9	181	-
70QTPMFG801SX	2	1	-	1	1	--	1	-	800 x 700 x 870	23	163	-
70QTPMFG121	4	2	-	2	1	--	1	1	1200 x 700 x 870	33,5	204	-
<b>FOURS ÉLECTRIQUES</b>												
70QPCFGE801	4	1	2	1	-	1	--	-	800 x 700 x 870	21,9 + 6	143	-
70QPCFGE126	6	2	2	2	-	1	--	1	1200 x 700 x 870	32,4 + 6	191	-
70QTPMFG801SX	2	1	-	1	1	1	--	-	800 x 700 x 870	16,5 + 6	136	-
70QTPMFG121	4	2	-	2	1	1	--	1	1200 x 700 x 870	27 + 6	185	-



70QPCFG801



70QPCFG1206



70QTPMFG801SX



70QTPMFG121

### FOURNEAUX FEUX VIFS & PLAQUE COUP DE FEU SUR FOURS GAZ OU ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	FEUX VIF	FEUX 3,5 KW	FEUX 7 KW	PLAQUE 12 KW	FOUR ÉLECT. 6 KW	FOUR GAZ 6,5 KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FOURS GAZ</b>											
70QTPFG800	-	-	-	1	--	1	-	800 x 700 x 870	18,5	154	-
70QTPFG121	2	1	1	1	--	1	1	1200 x 700 x 870	29	204	-
70QTP2FG161	4	2	2	1	--	2	-	1600 x 700 x 870	46	288	-
<b>FOURS ÉLECTRIQUES</b>											
70QTPFGE800	-	-	-	1	1	--	-	800 x 700 x 870	12 + 6	128	-
70QTPFGE121	2	1	1	1	1	--	1	1200 x 700 x 870	21 + 6	219	-
70QTP2FGE161	4	2	2	1	2	--	-	1600 x 700 x 870	33 + 12	273	-



70QTPFGE800



70QTPFG121



70QTP2FG161

GLAÇONS ICEMATIC  
 FROID  
 FROID DALMEC  
 LAVERIE COLGED  
 CUISSON BARON  
 FOURS PIRON  
 FRITEUSES VALENTINE  
 REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
 INOX  
 PETITS MATÉRIELS  
 SELF-SERVICE  
 PIZZAGROUP

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME QUEEN 700

## TOPS &amp; FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

## DOTATION (FOUR ÉLECTRIQUE) :

- 1 grille 530 x 530 - REF. 7GF

- 1 PLAQUES RONDES D'UN DIAMÈTRE DE 220MM, FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.
- 2 LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT INDIQUE SI LE CHAUFFAGE EST ALLUMÉ.

- Table de cuisson **entièrement emboutie**, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur
- Plaques chauffantes en fonte, fixées **étanches à l'eau** (IPX5) pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques
- Thermostat **automatique de sécurité** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide
- Boutons de puissance **à 7 positions**, ergonomiques, encaissées et inclinées
- Voyants lumineux indiquant **"plaques sous tension"**

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte rondes Ø 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

## PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Table de cuisson en vitrocéramique et étanche • Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 23 cm • Puissance de chaque zone de 2,5 kW • Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle.

## FOUR ÉLECTRIQUE

• Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

ÉLÉMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOPS <b>PLAQUES RONDES</b>					
70QPCE400	2 x (2,6 kw)	400 x 700 x 250	5,2	30	-
70QPCE800	4 x (2,6 kw)	800 x 700 x 250	10,4	45	-
70QPCE120	6 x (2,6 kw)	1200 x 700 x 250	15,6	60	-
ÉLÉMENTS TOPS <b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES</b> (À POSER UNIQUEMENT SUR PLACARD)					
70QPCVCE400	2 x (2,5 kw)	400 x 700 x 250	5	30	-
70QPCVCE800	4 x (2,5 kw)	800 x 700 x 250	10	45	-



70QPCE400



70QPCE800



70QPCE120



70QPCVCE400



70QPCVCE800

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE	FOUR ÉLECTRIQUE 6KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES <b>PLAQUES RONDES</b>							
70QPCFE800	4 x (2,6 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16,4	115	-
70QPCFE120	6 x (2,6 kw)	1	1	1200 x 700 x 870	21,6	160	-
FOURNEAU ÉLECTRIQUE <b>PLAQUE VITROCÉRAMIQUE</b>							
70QPCFVCE800	4 x (2,5 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16	140	-



70QPCFE800



70QPCFE120



70QPCFVCE800

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME QUEEN 700

## TOPS &amp; FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

## DOTATION (FOUR ÉLECTRIQUE) :

- 1 grille 530 x 530 - REF. 7GF

- 1 PLAQUES CARRÉES DE 220 X 220 MM CHACUNE, FIXÉES AU PLAN DE TRAVAIL ET ÉTANCHES À L'EAU.
- 2 LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST EXÉCUTÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT INDIQUE SI LE CHAUFFAGE EST ALLUMÉ.

- Table de cuisson **entièrement emboutie**, obtenue à partir d'une plaque en inox de forte épaisseur
- Plaques chauffantes en fonte, fixées **étanches à l'eau** (IPX5) pour éviter toute infiltration de liquides sur les câblages électriques
- Thermostat **automatique de sécurité** pour éviter la surchauffe des plaques, surtout lors du fonctionnement à vide
- Boutons de puissance **à 7 positions**, ergonomiques, encaissées et inclinées
- Voyants lumineux indiquant "**plaques sous tension**"

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques en fonte carrées 220 x 220 mm de forte puissance (2,6 kW) • Voyants témoins, commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité • Alim. 400 V. tri + T + N.

## PLAQUES ÉLECTRIQUES MONOBLOC

• Plaque en fonte de forte épaisseur • Dimensions de la plaque 790 x 550 mm • 4 zones de chauffage de 2,5 kW chacune, à réglage indépendant • Alim. 400 V. tri + T + N.

## FOUR ÉLECTRIQUE

• Intérieur tout inox • Puissance 6 kW • Résistances inox en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alim. 400 V. tri + T + N.

ÉLÉMENTS TOPS ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOPS <b>PLAQUES CARRÉES</b>					
70QPCE401	2 x (2,6 kw)	400 x 700 x 250	5,2	30	-
70QPCE801	4 x (2,6 kw)	800 x 700 x 250	10,4	45	-
ÉLÉMENT TOP <b>PLAQUE MONOBLOC</b>					
70QTPE800	4 x (2,5 kw)	800 x 700 x 250	10	55	-



70QPCE401



70QPCE801



70QTPE800

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE	FOUR ÉLECTRIQUE 6KW	PLACARD FERMÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES <b>PLAQUES CARRÉES</b>							
70QPCFE801	4 x (2,6 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16,4	115	-
70QPCFE121	6 x (2,6 kw)	1	1	1200 x 700 x 870	21,6	160	-
FOURNEAU ÉLECTRIQUE <b>PLAQUE MONOBLOC</b>							
70QTPFEE800	4 x (2,5 kw)	1	-	800 x 700 x 870	16	54	-



70QPCFE801



70QPCFE121



70QTPFEE800





- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES

**CUISSON À INDUCTION**

- Temps de chauffe réduit
- Économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

- Plaques en vitrocéramique haute **résistance aux chocs thermiques** et mécaniques
- Protection **anti surchauffe**
- Senseur **de présence du récipient** (ø minimum 120 mm)
- Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes
- Alimentation 400 V. tri + T + N



RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE 3,5 KW	PLACARD NEUTRE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOPS <b>PLAQUES LISSES</b>							
<b>N</b> 70QPCIND401	2	-	-	400 x 700 x 250	7	35	-
<b>N</b> 70QPCIND801	4	-	-	800 x 700 x 250	14	57	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS <b>PLAQUES LISSES</b>							
<b>N</b> 70QPCVIND401	2	1	(1 x) QNP12M	400 x 700 x 870	7	50	-
<b>N</b> 70QPCVIND801	4	1	(2 x) QNP12M	800 x 700 x 870	14	80	-
ÉLÉMENT MONOBLOC <b>CUISSON WOK</b>							
70QPCVWOK400	1	1	(1 x) QNP12M	400 x 700 x 870	5	50	-



70QPCIND401



70QPCIND801



70QPCVIND401



70QPCVIND801



70QPCVWOK400



### ÉLÉMENTS NEUTRES

- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ MODULABLES, FACILES A ACCOUPLER ET ROBUSTES

### ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail lisse • Dessus épaisseur 20/10° • Modèles avec tiroir : tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de 2 bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm • Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

RÉFÉRENCE	DESSUS	TIROIR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70QNE200	Lisse	-	200 x 700 x 250	15	-
70QNE400	Lisse	-	400 x 700 x 250	22	-
70QNE600	Lisse	-	600 x 700 x 250	30	-
70QNE800	Lisse	-	800 x 700 x 250	36	-
70QNEC410	Lisse	1 GN 1/1	400 x 700 x 250	34	-
70QNEC610	Lisse	1 GN 1/1	600 x 700 x 250	41	-
70QNEC810	Lisse	2 GN 1/1	800 x 700 x 250	48	-

### TOP BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES



- ✓ TEMPÉRATURE RÉGLABLE DANS LE BAC, AVEC TROP-PLEIN ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

### TOP BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

• Tout inox AISI 304 finition satinée • Plan de travail embouti • Bandeau de façade amovible • Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Vanne de remplissage, vidange • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité.

RÉFÉRENCE	CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ	ALIMENTATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70QBME410	340 x 510 x 160	1 x GN 1/1	Mono 230 V	400 x 700 x 250	1,8	33	-
70QBME800	700 x 510 x 160	2 x GN 1/1	Tri 400 V + N + T	800 x 700 x 250	5,4	53	-



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

- 1 PLAQUE SOUDÉE AU PLAN QUI GARANTIT UNE ZONE DE CUISSON PLUS GRANDE.
- 2 DISTRIBUTION UNIFORME DE LA CHALEUR, GRÂCE A LA PRÉSENCE DE PLUSIEURS BRÛLEURS SITUÉS SOUS LA PLAQUE.

Toutes les planchas à gaz ou électriques de BARON et appartenant à la Gamme 700 **sont réalisées en acier inox AISI 304 18/10**, finies de façon raffinée avec un satinage Scotch Brite et ont comme particularités d'avoir **des angles arrondis et des récipients d'une grande capacité**.

D'une profondeur toujours de 700 mm et d'une largeur modulaire, la gamme 700 est complétée par des supports. Les grillades de la gamme 700 **sont facilement modulables** avec les autres équipements de la série, afin de permettre de constituer une unité compacte, sans espaces et donc **avec la plus grande hygiène possible**.

### PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Plaque acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée • Rebord anti éclaboussures • Goulotte en façade et tiroir récupérateur • Option plaque chrome dur, épaisseur 50 microns avec thermostat de sécurité • Plaque de cuisson rabaisée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

#### PLANCHAS GAZ

- Rampe à flammes stabilisées de forte puissance
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • **Plaque AISI 430** : Contrôle par robinet gaz • **Plaque CHROME** : Contrôle par vanne thermostatique.

#### PLANCHAS ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyants de tension et thermostat.

### OPTIONS (A PRECISER À LA COMMANDE)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70QKDEC4	Kit de distribution d'eau continue 400 x 700 mm	-
70QKDEC6	Kit de distribution d'eau continue 600 x 700 mm	-
70QKDEC8	Kit de distribution d'eau continue 800 x 700 mm	-
70QBP	Bouchon plancha gamme 700	-

PLAQUE	PLAQUE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	POIDS (KG)	RÉFÉRENCE REVÊTEMENT AISI 430	PRIX € HT	RÉFÉRENCE REVÊTEMENT CHROME DUR	PRIX € HT	
	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM <sup>2</sup>								
<b>PLANCHAS GAZ</b>										
<b>N</b>	Lisse	305 x 490	17,3	400 x 700 x 250	6	49	70QSFTG403	-	70QSFTTG405	-
<b>N</b>	Rainurée	305 x 490	17,3	400 x 700 x 250	6	49	70QSFTG413	-	70QSFTTG415	-
<b>N</b>	Lisse	505 x 490	37,3	600 x 700 x 250	9	94	70QSFTG603	-	70QSFTTG605	-
<b>N</b>	1/3 rainuré	505 x 490	37,3	600 x 700 x 250	9	94	70QSFTG623	-	70QSFTTG625	-
<b>N</b>	Rainurée	505 x 490	37,3	600 x 700 x 250	9	94	70QSFTG613	-	70QSFTTG615	-
<b>N</b>	Lisse	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	12	94	70QSFTG803	-	70QSFTTG805	-
<b>N</b>	1/3 rainuré	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	12	94	70QSFTG823	-	70QSFTTG825	-
<b>N</b>	Rainurée	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	12	94	70QSFTG813	-	70QSFTTG815	-
<b>PLANCHAS ÉLECTRIQUES</b>										
<b>N</b>	Lisse	305 x 490	17,3	400 x 700 x 250	3,6	52	70QSFTE403	-	70QSFTE405	-
<b>N</b>	Rainurée	305 x 490	17,3	400 x 700 x 250	3,6	52	70QSFTE413	-	70QSFTE415	-
<b>N</b>	Lisse	505 x 490	27,5	600 x 700 x 250	5,4	70	70QSFTE603	-	70QSFTE605	-
<b>N</b>	1/3 rainuré	505 x 490	27,5	600 x 700 x 250	5,4	70	70QSFTE623	-	70QSFTE625	-
<b>N</b>	Rainurée	505 x 490	27,5	600 x 700 x 250	5,4	70	70QSFTE613	-	70QSFTE615	-
<b>N</b>	Lisse	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70QSFTE803	-	70QSFTE805	-
<b>N</b>	1/3 rainuré	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70QSFTE823	-	70QSFTE825	-
<b>N</b>	Rainurée	705 x 490	37,3	800 x 700 x 250	10,8	90	70QSFTE813	-	70QSFTE815	-



70QSFTG403  
70QSFTTG405



70QSFTG413  
70QSFTTG415



70QSFTG603  
70QSFTTG605



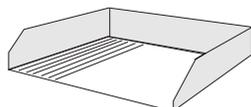
70QSFTG823  
70QSFTTG825



70QSFTG813  
70QSFTTG815

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
<b>DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES</b>		
70AFT4	Pour élément de 400	-
70AFT6	Pour élément de 600	-
70AFT8	Pour élément de 800	-



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
<b>GRATTOIRS</b>		
PRPC	Pour plaque lisse	-
RPR	Pour plaque rainurée	-
<b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE (installation sous soubassement neutre)</b>		
TM40	Tiroir pour plaque long. 400 mm	-
TM6080	Tiroir pour plaque long. 600 ou 800 mm	-

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

**NOUVEAUTÉ**



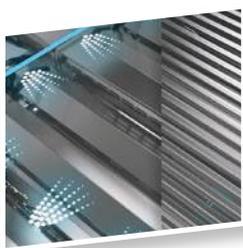
PORTES EN OPTIONS  
RÉFÉRENCE QNP12M

✓ GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES  
PIERRES DE LAVE

✓ GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR  
VIANDE ET POISSON (ACCESSOIRE)

**DOTATION :**

- Réflecteur 70QCAA
- Grille INOX 304 spéciale viande  
(grille spéciale poisson disponible en accessoire)



Humidificateur pour  
une gestion optimale  
de **plusieurs plusieurs**  
types de cuisson.



Grillade gaz modulable en  
**grillade pierre de lave** avec les  
accessoires 70QKP + PCPL7.



Réglage de la hauteur  
du grill pour répondre  
**aux différents types**  
de cuisson

- Votre grillade **se transforme en barbecue avec le fumoir** : 70QAF

- **Changer votre grillade Gaz en grillade pierres de lave** avec les accessoires : 70QKP + PCPL7

- Dans la version Gaz la régulation de puissance se fait **à l'aide d'un robinet continu**

- Pour gérer de façon optimale plusieurs type de cuissons **rajouté l'humidificateur** : 70QKU  
(option à la commande seulement sur la gamme 800)

ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS **AVEC PLACARD OUVERT EN SOUBASSEMENT**

- Grilles modulaires réversibles en acier AISI 304, réglables en hauteur • Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 AISI 304
- Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée • Dispositif de sécurité par thermocouple • veilleuse.

SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE)

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

✓ LA RÉGULATION DE PUISSANCE SE FAIT À L'AIDE D'UN ROBINET CONTINU

✓ CHANGER VOTRE GRILLADE GAZ EN GRILLADE PIERRES DE LAVE AVEC LES ACCESSOIRES : 70QKP + PCPL7

GRILLADES GAZ

RÉFÉRENCE	PORTES POUR SOUBASSEMENT (EN OPTION)	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE DM²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOP							
<b>N</b> 70QSGG400	-	390 x 490	18	400 x 700 x 250	10	85	-
<b>N</b> 70QSGG800	-	790 x 490	38	800 x 700 x 250	20	135	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS							
<b>N</b> 70QSGVG400	1 x QNP12M	390 x 490	18	400 x 700 x 870	10	97	-
<b>N</b> 70QSGVG800	2 x QNP12M	790 x 490	38	800 x 700 x 870	20	170	-



70QSGG400



70QSGG800



70QSGVG400



70QSGVG800



ACCESSOIRES POUR ADAPTER LA GRILLADE GAZ EN GRILLADE PIERRE DE LAVE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PCPL7	Sac de 4 kg pierres de lave	-
70QKP	Plateau pour pierre de lave	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70QGT14	400	Grille poisson	-	70QCAA	400 ET 800	Réfecteur	-
70QGT18	800	Grille poisson	-	70QAF	400 ET 800	Fumoir	-
74QGM8	800	Grille viande / poisson	-				

OPTION (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

Kit humidificateur pour les versions 800 (uniquement)  
 RÉFÉRENCE : 70QKU - PRIX : - € HT

✓ RÉSISTANCES BASCULANTES POUR FACILITER LE NETTOYAGE

GRILLES ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	PORTES POUR SOUBASSEMENT (EN OPTION)	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE DM²	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOP							
<b>N</b> 70QSGE400	-	390 x 490	18	400 x 700 x 250	6	85	-
<b>N</b> 70QSGE800	-	790 x 490	38	800 x 700 x 250	12	135	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS							
<b>N</b> 70QSGVE400	1 x QNP12M	390 x 490	18	400 x 700 x 870	6	97	-
<b>N</b> 70QSGVE800	2 x QNP12M	790 x 490	38	800 x 700 x 870	12	170	-



70QSGE400



70QSGE800



70QSGVE400



70QSGVE800

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
70QGT14	400	Grille poisson	-	70QAF	400 ET 800	Fumoir	-
70QGT18	800	Grille poisson	-				
74QGM8	800	Grille viande / poisson	-				

OPTION (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

Kit humidificateur pour les versions 800 (uniquement)  
 RÉFÉRENCE : 70QKU - PRIX : - € HT







- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC
- ✓ CUVE ACIER INOX AISI 316 EMBOUTIE À ANGLES ARRONDIS

**DOTATION :** - 1 grille de fond de cuve  
- 2 paniers CCP13F inox par cuve

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

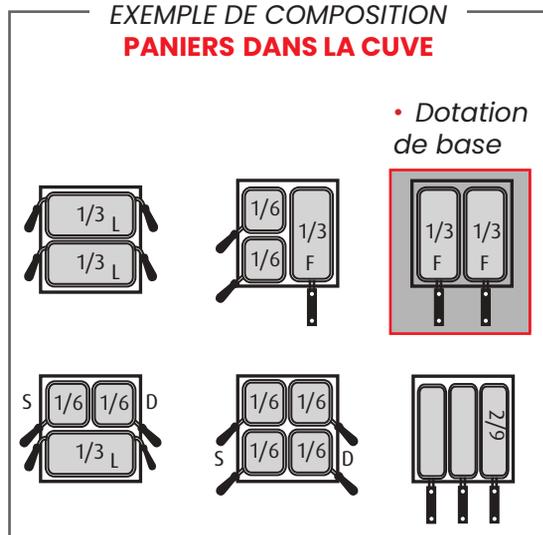
CUISEURS À PÂTES GAZ

- Chauffage par résistances blindées en acier incoloy
- Protection thermique
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

- Chauffage par rampe à flamme stabilisée
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Veilleuse.

RÉFÉRENCE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
CUISEURS À PÂTES GAZ						
70QCPMG400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	13	66	-
70QCPMG800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	26	117	-
CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES						
70QCPE400	26	305 x 335 x 295	400 x 700 x 870	7,5	48	-
70QCPE800	2 x 26	305 x 335 x 295	800 x 700 x 870	15	81	-

EXEMPLE DE COMPOSITION PANIERS DANS LA CUVE



ACCESSOIRES

REF	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
PANIERS POUR CUISEURS À PÂTES			
CCP13L	Panier GN 1/3	280 x 160 x 180	-
CCP13F	Panier GN 1/3	160 x 270 x 180	-
CP16D	Panier GN 1/6	145 x 145 x 180	-
CP16S	Panier GN 1/6	145 x 145 x 180	-
CP29	Panier GN 2/9	95 x 160 x 180	-
ACCESSOIRES			
70CCP	Couvercle	280 x 360 x 40	-
70GFCP	Grille de fond	290 x 320 x 60	-

Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 70GFCP.

## GAMME QUEEN 700

### FRITEUSES MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ ZONE FROIDE

1 RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, SOULEVABLES ET AMOVIBLES.

2 BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.

#### FRITEUSES

• Plaque supérieure emboutie et obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur • Bacs de cuisson façonnés de grande contenance, avec une large zone d'expansion verticale qui évite le dépôt de la mousse en phase de chargement • Thermostat de réglage automatique de la température jusqu'à 190 °C • Thermostat de sécurité anti-incendie (230 °C) • Robinets d'évacuation de l'huile • Support pour paniers et couvercles.

#### FRITEUSES GAZ

• Brûleurs tubulaires en acier en dehors du bac • Robinets d'évacuation de l'huile • Allumage piézo du brûleur pilote.

#### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

• Résistances blindées en inox, soulevables et amovibles • Signal optique d'atteinte de la température programmée • Voyant lumineux "appareil sous tension".

#### PANIER POUR FRITEUSES

N°	RÉFÉRENCE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
1	CFI10M	7 - 10	120 x 300 x 120	-
2	CFI10	10	157 x 320 x 122	-
3	CFI15	15	242 x 320 x 122	-
4	CFI15P	10	120 x 320 x 122	-

FRITEUSES **MONOBLOCS**

RÉFÉRENCE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FRITEUSES <b>GAZ</b>						
70QFRG210	7	1 x CF110M	200 x 700 x 870	5,8	41	-
70QFRIG415	15	1 x CF115	400 x 700 x 870	13	72	-
70QFRIG610	10 + 10	2 x CF110	600 x 700 x 870	19	90	-
70QFRIG815	15 + 15	4 x CF115P	800 x 700 x 870	26	120	-
FRITEUSES <b>ÉLECTRIQUES</b>						
70QFRE210	8	1 x CF110M	200 x 700 x 870	7	37	-
70QFRIE415	15	1 x CF115	400 x 700 x 870	13	58	-
70QFRIE610	10 + 10	2 x CF110	600 x 700 x 870	2 x 9	70	-
70QFRIE815	15 + 15	4 x CF115P	800 x 700 x 870	2 x 13	116	-

● uniquement accolé à un module de la gamme.



70QFRG210 & 70QFRE210



70QFRIG415 & 70QFRIE415



70QFRIG610 & 70QFRIE610



70QFRIG815 & 70QFRIE815



- ✓ RÉSISTANCE INFÉRIEURE **SOUS LE BAC**
- ✓ TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C **AU MOYEN DU THERMOSTAT**
- ✓ RÉCIPIENT CHAUD ÉGALEMENT **AVEC RÉSISTANCE SUPÉRIEURE A INFRAROUGES**

CHAUFFE **FRITES**

• Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge • Alimentation mono 230 V + T.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70QSPE400	1 Bac GN 1/1	400 x 700 x 250	2	37	-



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ ÉVACUATION DE L'AIR ACCUMULÉ DANS LA DOUBLE ENVELOPPE DURANT LE CHAUFFAGE
- ✓ REMPLISSAGE DE L'EAU FROIDE ET CHAUDE GRÂCE À DEUX ÉLECTROVANNES

MARMITES

• Volume 50 litres • Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange • Chauffe indirecte (bain-marie) • Cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité, manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

VERSION GAZ

• Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo • Veilleuse • Thermostat, sécurité par thermocouple • Alimentation 230/1/T.

VERSION ÉLECTRIQUES

• Voyants témoins • Résistances blindées Incoloy immergées • Alimentation 400 V. tri + T + N • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité.

RÉFÉRENCE	CHAUFFE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MARMITES GAZ						
70QNPG650	Directe	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	106	-
70QNPGI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	10,5 + 0,2	132	-
MARMITE ÉLECTRIQUE						
70QNPEI650	Bain-marie	50	600 x 700 x 870	9,8	111	-

PANIER POUR MARMITES 50 L

RÉFÉRENCE	MODÈLE	COMPARTIMENT	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
9C5	Panier pour pâtes	1	520 x 325	-
9CV5	Panier pour légumes	1	520 x 325	-



- ✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL  
EMBOÛTÉ
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE  
AMOVIBLE

- 1 CUIVE AVEC RÉSISTANCES RENFORCÉES PLACÉES SOUS LE FOND POUR CUIRE A UNE TEMPÉRATURE UNIFORME. ( VERSION À CUIVE FIXE )
- 2 COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE AUTOMATIQUE.

SAUTEUSES FIXES ÉLECTRIQUES

- Cuve fixe avec trou d'évacuation pour vidage des aliments ou sauces, avec bouchon et bac de collecte en soubassement
- Chauffage par résistances blindées Incoloy • Voyants témoins • Contrôle thermostatique de la température • Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES GAZ À CUIVE BASCULANTE

- Remplissage d'eau manuel • Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier • Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé • Température réglable de 100 à 280 °C • Brûleur à flamme stabilisée • Allumage électrique • Soupape de sécurité à thermocouple.

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUIVE BASCULANTE

- Remplissage d'eau manuel • Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier • Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé • Température réglable de 100 à 280 °C • Groupe chauffant réalisé avec des résistances en inox incoloy • Thermostat de sécurité.

RÉFÉRENCE	FOND DE CUIVE	DIMENSIONS CUIVE L X P X H (MM)	SURFACE (DM <sup>2</sup> )	CAPACITÉ (L)	RELEVAGE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUIVE FIXE									
70QBRFE405	Duplex	320 x 480 x 100	16	13	Cuve fixe	400 x 700 x 870	4,05	75	-
70QBRFE605	Duplex	520 x 480 x 100	25	21	Cuve fixe	600 x 700 x 870	8,101	114	-
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES À CUIVE BASCULANTE									
70QBRE80	Duplex	560 x 400 x 195	22	43	Manuel	800 x 700 x 870	10	135	-
SAUTEUSES GAZ À CUIVE BASCULANTE									
70QBRG80	Duplex	560 x 400 x 195	22	43	Manuel	800 x 700 x 870	14 + 0,2	135	-

**NOUVEAUTÉ**

**GAMME QUEEN 700**

**SAUTEUSE MULTIFONCTION**

nosem®

b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ COUVERCLE À DOUBLE PAROI SANS JOINT PÉRIMÉTRIQUE
- ✓ SONDE À COEUR
- ✓ UNE CUVETTE DE DÉCHARGEMENT GNI/1
- ✓ MULTIPLE UTILISATION : PLANCHA, BRAISAGE, CUISEUR À PÂTES, CUISSON VAPEUR, MIJOTEUSE, BAIN-MARIE.

Un panneau de contrôle à écran tactile permet de configurer facilement la cuisson et d'enregistrer une série de recettes personnalisées, **en plus de celles qui sont déjà incluses dans la mémoire**. Grâce à la sonde à coeur et à l'avertissement sonore de fin de cuisson, vos plats seront toujours parfaits.



Les 5 résistances blindées insérées dans la fonte d'aluminium à haute résistance thermique **maintiennent la température uniforme et stable sur toute la surface.**



L'évacuation directe de l'eau de la cuve facilite le nettoyage **à l'aide d'un simple chiffon en microfibre.**



Une cuvette de déchargement GNI/1 garantit la propreté du lieu de travail **à tout moment et un transport aisé des produits.**

**SAUTEUSE MULTIFONCTION**

- Construction tout INOX AISI 304 finition satinée • Plan de travail embouti • Chauffage par résistances blindées Incoloy
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
-----------	---------------	--------------	---------------------------	----------------	-----------

**N**

70QMAE800	1 x GNI/1	17	400 x 730 x 870	10	-
-----------	-----------	----	-----------------	----	---

**ACCESSOIRES**

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
QCA	Couvercle pour cuisson vapeur	-	QCPC13	Kit de 3 paniers pour pâtes	-
QGF	Grille de fond	-	QTSC	Support de mijoteuse	-
QCV13	Kit de 3 paniers vapeur	-	QSDXP	Spatule	-

NOUVEAUTÉ



- ✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE
- ✓ INTÉRIEUR AVEC ANGLES  
ARRONDIS
- ✓ RÉGULATION À COMMANDE  
DIGITAL

**DOTATION :**

- 1 paire de glissières par porte

GN 1/1 POSITIFS -2/+8°C, AVEC GROUPE

• Froid ventilé, régulation thermostatique • Thermomètre digital • Dégivrage automatique avec réévaporation des condensats pour groupes logés • Réfrigérant R290 • Isolation par mousse de polyuréthane injectée, épaisseur 50 mm, sans HCFC • Pieds inox réglables de 150 à 200 mm • Alimentation mono 230 V + T • Classe climatique : 5 • Classe énergétique : E.

RÉFÉRENCE	VOLUME (L)	PUISSANCE FRIGO (W)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	COMPOSITION	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>2 OU 3 PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP01-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	2 portes	85	-
<b>N</b> BR16SP01-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	3 portes	116	-
<b>1 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP02-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	2 tiroirs + 1 porte	85	-
<b>N</b> BR16SP02-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	2 tiroirs + 2 portes	116	-
<b>2 BLOCS 2 TIROIRS + PORTES</b>							
<b>N</b> BR12SP03-2	140	232	348	1200 x 630 x 650	4 tiroirs	85	-
<b>N</b> BR16SP03-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	4 tiroirs + 1 portes	116	-
<b>3 BLOCS 2 TIROIRS</b>							
<b>N</b> BR16SP04-2	220	232	365	1600 x 630 x 650	6 tiroirs	116	-



BR16SP04-2



BR16SP03-2



BR16SP02-2



BR12SP01-2

ACCESSOIRES & KIT 4 ROUES PAGE 285 | GRILLES & PAIRE DE GLISSIÈRES PAGE 285



- ✓ INTÉRIEUR TOUT INOX
- ✓ CONTRÔLE THERMOSTATIQUE RÉGLABLE DE 110° À 330°
- ✓ MODULABLES, FACILES A ACCOUPLER ET ROBUSTES.

**DOTATION :**

- 1 grille 530 x 550 mm (Réf. 7GF)

**VERSION ÉLECTRIQUES**

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm • Alimentation 400 V. tri + T + N.

**VERSION GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330° • Dimensions de l'enceinte : 572 x 580 x 300 mm.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES</b>						
70QFOE800	Four élec. pour éléments top	572 x 580 x 300	800 x 700 x 650	13	71	-
<b>SOUBASSEMENT FOURS GAZ</b>						
70QFOG800	Four gaz pour éléments top	572 x 580 x 300	800 x 700 x 650	6,5	78	-

**COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS SUR SOUBASSEMENTS FOURS**

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé



Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. **Veillez nous consulter.**



**ACCESSOIRE**

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
7GF	grille de four, dimensions 530 x 530 mm	-



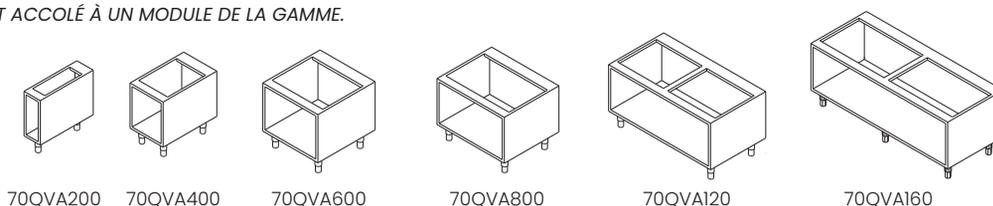
**GLISSIÈRE EMBOUTIE :**  
DISPONIBLE SUR DEMANDE

- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM
- ✓ TIROIR À BOUTEILLE EN 200 MM (RÉFÉRENCE VB700)

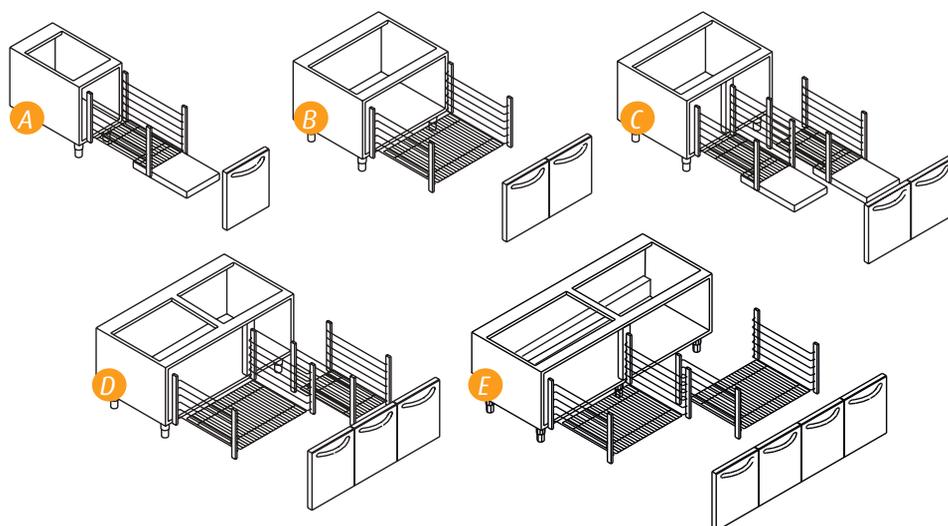
SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

RÉFÉRENCE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
70QVA200	1 x QNP14M	200 x 700 x 620	15	-
70QVA400	1 x QNP12M	400 x 700 x 620	23	-
70QVA600	2 x QNP13M	600 x 700 x 620	30	-
70QVA800	2 x QNP12M	800 x 700 x 620	35	-
70QVA120	3 x QNP12M + MC	1200 x 700 x 620	46	-
70QVA160	4 x QNP12M + MC	1600 x 700 x 620	57	-

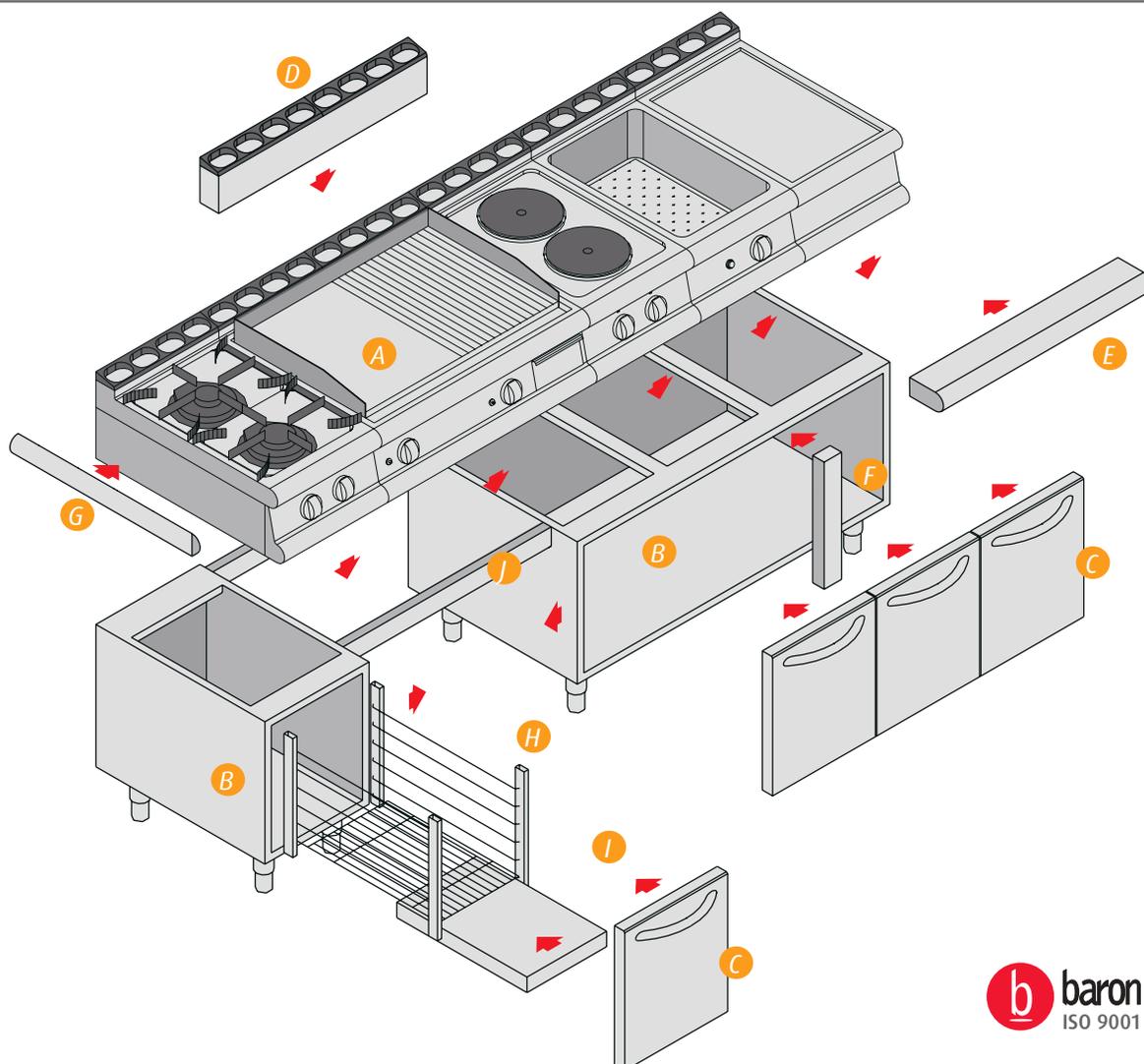
• UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



- A** 70QVA400  
+ QNP12M + QRG11  
+ GC11 + 70QKR11
- B** 70QVA800  
+ 2 X QNP12M + QRG21  
+ GC21
- C** 70QVA800  
+ 2 X QNP12M + MC  
+ 2 X QRG11 + 2 X GC11  
+ 2 X 70QKR11
- D** 70QVA120  
+ 3 X QNP12M + QRG21  
+ GC21 + QRG11 + GC11
- E** 70QVA160  
+ 4 X QNP12M + MC  
+ 2 X QRG21 + 2 X GC21



- A ÉLÉMENTS TOPS
- B SOUBASSEMENT BAIE LIBRE
- C PORTES QNP12M
- D REHAUSES DE MITRE
- E TABLETTES DE DRESSAGE
- F MONTANT
- G BORD LATÉRAL
- H GUIDES LATÉRAUX
- I KIT RÉCHAUFFEUR
- J SUPPORTS DE PONTS

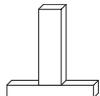
ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 700\*

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (L X H X P) (MM)	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
70TBR12	1200 x 700 x 50	3 modules	-
70TBR16	1600 x 700 x 50	4 modules	-
70TBR20	2000 x 700 x 50	5 modules	-

\* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

	RÉFÉRENCE	MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b>				
	ACC2F	Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	-	-
	ACC4F	Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	-	-
	ACC6F	Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	-	-
<b>ACCESSOIRES POUR FEUX VIFS</b>				
	70QGR2INOX	GRILLE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	-	-
	NN7BA	CUVETTE DE PROPRETÉ amovible	-	-
	70PRL	PLAQUE LISSE 1 feu	350 x 270 x 60	-
	70PRR	PLAQUE NERVURÉE 1 feu	350 x 270 x 60	-
<b>OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>				
	QNP14M		190 x 100 x 460	-
	QNP12M	PORTES BATTANTES	390 x 100 x 460	-
	QNP13M	Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	290 x 100 x 460	-
	QNP15M		490 x 100 x 460	-
	QKC11	BLOC 2 TIROIRS	390 x 750 x 460	-
	QKC21	Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	790 x 750 x 460	-
	QRG11	GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	100 x 600 x 320	-
	QRG21	GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1 - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	150 x 600 x 320	-
	70QKR11	RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W) Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	-
	MC	MONTANT CENTRAL pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit réchauffeur 70QKR11	-	-
	VB700	Portes bouteilles	200 x 700 x 460	-

RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX € HT
ACCESSOIRES		
	<b>CH20</b> COLONNE D'EAU - Hauteur : 72 cm	-
	<b>KIT4R</b> KIT 4 ROUES PIVOTANTES acier, Ø 100 mm	-
	<b>KIT4RI</b> KIT 4 ROUES PIVOTANTES inox, Ø 100 mm	-
	<b>QKPP</b> kit 4 pieds (pour soubassements réfrigérés)	-
	<b>CAAV</b> CHEMINÉE anti reflux, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas	-

ACCESSOIRES

SUPPORTS DE PONT			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
KSP40	Support de pont	400	-
KSP80	Support de pont	800	-
KSP100	Support de pont	1000	-
KSP120	Support de pont	1200	-
KSP160	Support de pont	1600	-

REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM)			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
FC20	Rehausse de mitre	200 x 70,5 x 150	-
FC40	Rehausse de mitre	400 x 70,5 x 150	-
FC60	Rehausse de mitre	600 x 70,5 x 150	-
FC80	Rehausse de mitre	800 x 70,5 x 150	-
FC100	Rehausse de mitre	1000 x 70,5 x 150	-
FC120	Rehausse de mitre	1200 x 70,5 x 150	-
FC160	Rehausse de mitre	1600 x 70,5 x 150	-

BORDS LATÉRAUX			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
70BLDX	Droit	700 x 100 x 60	-
70BLSX	Gauche	700 x 100 x 60	-

PLINTHES			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
ZA20	Plinthe frontale	200	-
ZA40	Plinthe frontale	400	-
ZA60	Plinthe frontale	600	-
ZA80	Plinthe frontale	800	-
ZA120	Plinthe frontale	1200	-
ZA160	Plinthe frontale	1600	-
ZLD70	Plinthe frontale	700	-

GRILLES			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
GC11	Grille pour placard	GN 1/1	-
GC21	Grille pour placard	GN 2/1	-
7GF	Grille pour four	530 x 530	-
990334	Grille INOX	GN 1/1	-
FR990399	Paire glissières	-	-

TABLETTES DE DRESSAGE			
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PP8	Tablette de dressage	800 x 100	-
PP12	Tablette de dressage	1200 x 100	-
PP16	Tablette de dressage	1600 x 100	-

nosem® | b baron

GAMME QUEEN 900

PRÉSENTATION

# QUEEN 900

b baron

C'est la solution de ceux qui veulent **une solidité et une puissance absolues**.  
la gamme Queen 900 se distingue par sa profondeur de 900 mm, un plan de travail en épaisseur  
20/10, des brûleurs à double couronne et acier inoxydable avec finition scotch brite

PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 20/10

BORD LATÉRAL,  
ÉLÉMENT FINAL QUEEN

DOSSERET  
ANTI-ÉCLABOUSSURES  
AMOVIBLE POUR GRILLADES

EN OPTION  
GRILLE 2 FEUX  
EN INOX

KIT TIROIRS &  
PORTE BOUTEILLES

SOUBASSEMENTS  
RÉFRIGÉRÉS



PLINTE LATÉRALE DISPONIBLE

# GAMME QUEEN 900

## PRÉSENTATION

nosem®

b baron

NOUVELLES MANETTES IPX5 :  
GRÂCE À LA CERTIFICATION  
D'IMPERMÉABILITÉ  
AUX JETS D'EAU



NOUVEL ÉLÉMENT DESIGN :  
BARRE FRONTALE



NOUVELLE POIGNÉE  
ENCASTRÉE



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

**OPTION :**  
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)  
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

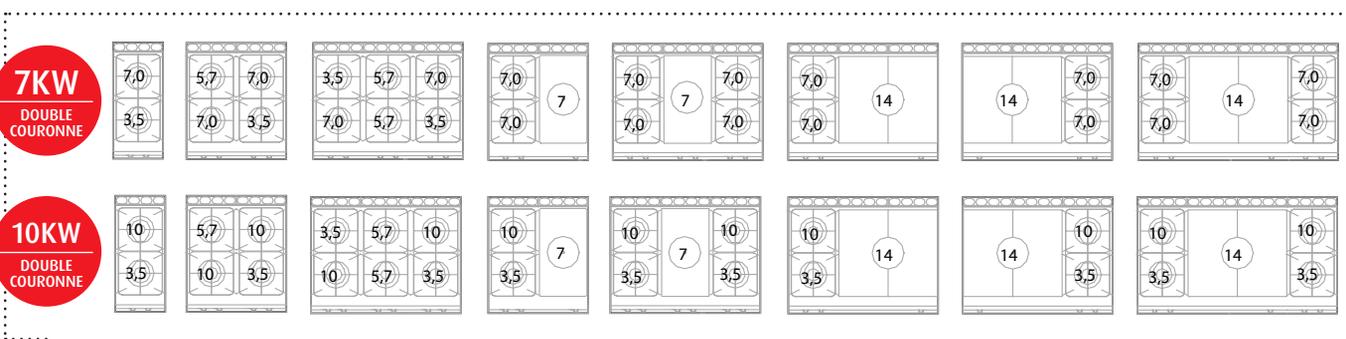
1 PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.

2 UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.



**OPTION ALLUMAGE ÉLECTRIQUE**

NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)



**FEUX VIFS**

• Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

— 1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW + PUISSANTE —

— PLAQUE COUP DE FEU 14 KW + PUISSANTE —

• 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier • Dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

• Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte polie • Dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

**7KW**  
DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b>										
90QPCG400	2	1	-	1	-	--	400 x 900 x 250	10,5	43	-
90QPCG800	4	1	1	2	-	--	800 x 900 x 250	23,2	76	-
90QPCG120	6	2	2	2	-	--	1200 x 900 x 250	32,4	108	-
90QTPMG800SX	2	-	-	2	1	--	800 x 900 x 250	21	96	-
90QTPMG121	4	-	-	4	1	--	1200 x 900 x 250	35	96	-
<b>TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU</b>										
90QTPG800	-	-	-	-	--	1	800 x 900 x 250	14	96	-
90QTPG121SX	2 G	-	-	2	--	1	1200 x 900 x 250	28	131	-
90QTPG121DX	2 D	-	-	2	--	1	1200 x 900 x 250	28	131	-
90QTPG161	4	-	-	4	--	1	1600 x 900 x 250	42	166	-



90QPCG800



90QTPG800



90QPCG120



90QTPG121SX



90QTPMG121

**10KW**  
DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX VIFS 3,5 KW	FEUX VIFS 5,7 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	1 PLAQUE 14 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU</b>										
90QPCG403	2	1	-	1	-	--	400 x 900 x 250	13,5	43	-
90QPCG803	4	1	1	2	-	--	800 x 900 x 250	29,2	76	-
90QPCG123	6	2	2	2	-	--	1200 x 900 x 250	38,4	108	-
90QTPMG803SX	2	1	-	1	1	--	800 x 900 x 250	20,5	96	-
90QTPMG123	4	2	-	2	1	--	1200 x 900 x 250	34	96	-
<b>TOPS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU</b>										
90QTPG123SX	2 G	1	-	1	--	1	1200 x 900 x 250	27,5	131	-
90QTPG123DX	2 D	1	-	1	--	1	1200 x 900 x 250	27,5	131	-
90QTPG163	4	2	-	2	--	1	1600 x 900 x 250	41	166	-



90QPCG803



90QPCG123



90QTPG123SX



90QTPMG123



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

**OPTION :**  
**ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)**  
**À PRÉVOIR À LA COMMANDE**

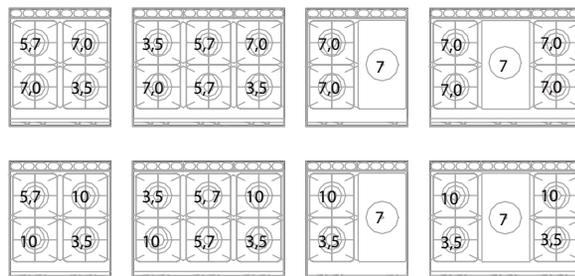
- 1 GRILLES EN FONTE ÉMAILLÉE À LONGS RAYONS POUR DÉPLACER FACILEMENT LES CASSEROLES D'UN FEU À L'AUTRE.
- 2 TABLE DE CUISSON ENTIÈREMENT EMBOUTIE.



NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)

**7KW**  
DOUBLE COURONNE

**10KW**  
DOUBLE COURONNE



**FEUX VIFS**

- Brûleurs Puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW), ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

**FOUR GAZ**

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW)
- Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique, réglable de 80° à 320°C • Intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

**1/2 PLAQUE COUP DE FEU 7 KW + PUISSANTE**

- 1/2 plaque coup de feu puissance 7 kW • Plaque en acier, dimensions 380 x 700 mm • Surface 26,6 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 240 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

**FOUR ÉLECTRIQUE**

- Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Alimentation 400 V. tri + T + N • intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.

# GAMME QUEEN 900

## FOURNEAUX GAZ SUR FOURS



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

7KW

DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 7 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ												
90QPCFG800	4	1	1	2	-	1	-	-	800 x 900 x 870	31,7	164	-
90QPCFG120	6	2	2	2	-	1	-	1	1200 x 900 x 870	40,9	216	-
90QTPMFG801SX	2	-	-	2	1	1	-	-	800 x 900 x 870	29,5	184	-
90QTPMFG121	4	-	-	4	1	1	-	1	1200 x 900 x 870	43,5	170	-
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE												
90QPCFGE800	4	1	1	2	-	-	1	-	800 x 900 x 870	23,2 + 6	166	-
90QPCFGE120	6	2	2	2	-	-	1	1	1200 x 900 x 870	32,4 + 6	218	-
90QTPMFG801SX	2	-	-	2	1	-	1	-	800 x 900 x 870	21 + 6	170	-
90QTPMFG121	4	-	-	4	1	-	1	1	1200 x 900 x 870	35 + 6	180	-



90QPCFG800  
& 90QPCFGE800



90QPCFG120  
& 90QPCFGE120



90QTPMFG801SX  
& 90QTPMFG801SX



90QTPMFG121  
& 90QTPMFG121

10KW

DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	FEUX 5,7	DOUBLE COUR. 10 KW	1/2 PLAQUE 7 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ												
90QPCFG803	4	1	1	2	-	1	-	-	800 x 900 x 870	37,7	164	-
90QPCFG123	6	2	2	2	-	1	-	1	1200 x 900 x 870	46,9	216	-
90QTPMFG803SX	2	1	-	1	1	1	-	-	800 x 900 x 870	29	184	-
90QTPMFG123	4	2	-	2	1	1	-	1	1200 x 900 x 870	42,5	170	-
DESSUS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR ELECTRIQUE												
90QPCFGE803	4	1	1	2	-	-	1	-	800 x 900 x 870	29,2 + 6	166	-
90QPCFGE123	6	2	2	2	-	-	1	1	1200 x 900 x 870	38,4 + 6	218	-
90QTPMFG803SX	2	1	-	1	1	-	1	-	800 x 900 x 870	20,5 + 6	170	-
90QTPMFG123	4	2	-	2	1	-	1	1	1200 x 900 x 870	34 + 6	180	-



90QPCFG803  
& 90QPCFGE803



90QPCFG123  
& 90QPCFGE123



90QTPMFG803SX  
& 90QTPMFG803SX



90QTPMFG123  
& 90QTPMFG123



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

**DOTATION :**

- 1 grille GN 2/1 Réf. 9GF

**OPTION :**  
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE DES FEUX VIFS (PAR 2)

À PRÉVOIR À LA COMMANDE

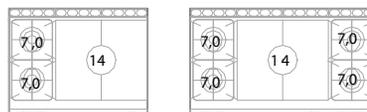
1 PLAQUE SUPÉRIEUR EN FONTE AVEC ANNEAU CENTRALE AMOVIBLE.

2 UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.

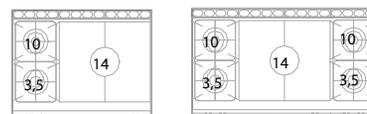


NOUVEL ALLUMAGE PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE SUR TOUS LES FEUX VIFS. (EN OPTION)

**7KW**  
DOUBLE COURONNE



**10KW**  
DOUBLE COURONNE



**FEUX VIFS**

• Brûleurs puissance des feux 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW ou 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple couronne (3,5 kW et 5,7 kW) ou double couronne (7 kW, 10 kW) • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat • Dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

**FOUR GAZ**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (8,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique • Réglable de 80° à 320°C • Intérieur tout inox • Dimensions de l'enceinte : 530 x 700 x 300 mm.

**PLAQUE COUP DE FEU 14 KW + PUISSANTE**

• Plaque coup de feu puissance 14 kW • Plaque en fonte, dimensions 790 x 700 mm • Surface 55 dm<sup>2</sup>, à rond central amovible, ø 225 mm • Brûleur central en acier, à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

**FOUR ÉLECTRIQUE**

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C.

OPTION CUVETTE AMOVIBLES SOUS FEUX **PAGE 294**

# GAMME QUEEN 900



## FOURNEAUX GAZ SUR FOURS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

7KW

DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COUR. 7 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU <b>SUR FOUR GAZ</b>											
90QTPFG800	-	-	-	1	1	-	-	800 x 900 x 870	22,5	184	-
90QTPFG121	2	-	2	1	1	-	1	1200 x 900 x 870	36,5	205	-
90QTP2FG161	4	-	4	1	2	-	-	1600 x 900 x 870	59	300	-
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU <b>SUR FOUR ELECTRIQUE</b>											
90QTPFGE800	-	-	-	1	-	1	-	800 x 900 x 870	14 + 6	184	-
90QTPFGE121	2	-	2	1	-	1	1	1200 x 900 x 870	28 + 6	229	-
90QTP2FGE161	4	-	4	1	-	2	-	800 x 900 x 870	42 + 12	302	-



90QTPFG800 & 90QTPFGE800



90QTPFG121 & 90QTPFGE121



90QTP2FG161 & 90QTP2FGE161

10KW

DOUBLE  
COURONNE

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS	FEUX 3,5 KW	DOUBLE COUR. 10 KW	PLAQUE 14 KW	FOUR GAZ 8,5 W	FOUR ÉLEC. 6 W	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU <b>SUR FOUR GAZ</b>											
90QTPFG123	2	1	1	1	1	-	1	1200 x 900 x 870	36	205	-
90QTP2FG163	4	2	2	1	2	-	-	1600 x 900 x 870	58	300	-
DESSUS FEUX VIFS ET PLAQUE COUP DE FEU <b>SUR FOUR ELECTRIQUE</b>											
90QTPFGE123	2	1	1	1	-	1	1	1200 x 900 x 870	27,5 + 6	229	-
90QTP2FGE163	4	2	2	1	-	2	-	1600 x 900 x 870	41 + 12	302	-



90QTPFG123 & 90QTPFGE123



90QTP2FG163 & 90QTP2FGE163

EN OPTION RETROUVEZ LES  
CUVETTES AMOVIBLES SOUS FEUX PAGE 294

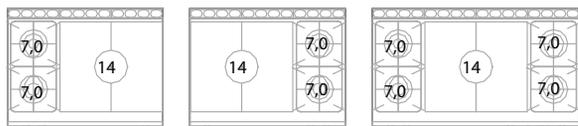
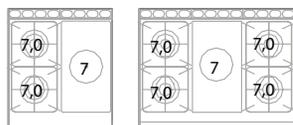
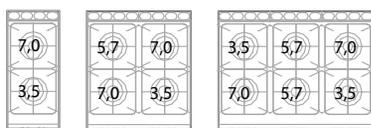


7KW

DOUBLE  
COURONNE



POSITION DES FEUX 7 KW

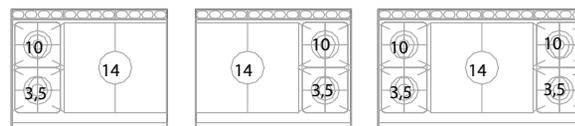
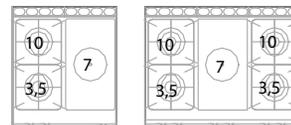
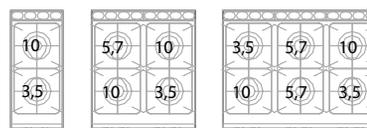


10KW

DOUBLE  
COURONNE



POSITION DES FEUX 10 KW



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b>			
ACC2F	Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	--	-
ACC4F	Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	--	-
ACC6F	Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	--	-
NN90BA	Cuvette de propreté amovible	330 x 520 x 30	-
90PRL	Plaque lisse 1 feu	350 x 350 x 60	-
90PRR	Plaque nervurée 1 feu	350 x 350 x 60	-
QG2FI	Grille 2 feux en INOX	390 x 730	-

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>OPTIONS POUR FEUX VIFS</b>			
ACC2F	Supplément pour allumage électrique de 2 feux vifs	--	-
ACC4F	Supplément pour allumage électrique de 4 feux vifs	--	-
ACC6F	Supplément pour allumage électrique de 6 feux vifs	--	-
90PRL	Plaque lisse 1 feu	350 x 350 x 60	-
90PRR	Plaque nervurée 1 feu	350 x 350 x 60	-
QG2FI	Grille 2 feux en INOX	390 x 730	-



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE EST RÉALISÉ AVEC UN SÉLECTEUR À 7 POSITIONS ET, SUR LE BANDEAU UN VOYANT INDIQUE SI LA CHAUFFE EST ACTIVE.

### DOTATION :

- 1 grille GN 2/1 - Réf. 9GF

### PLAQUES ÉLECTRIQUES

• Plaques électriques carrées en fonte de 300 x 300 mm de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • Thermostats de sécurité.

### PLAQUES DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE

• Plaques de cuisson en acier au chrome molybdène de 18 mm d'épaisseur • Chauffage par 4 résistances indépendantes de forte puissance (4 kW) • Voyants témoins • Commutateurs à 7 positions • thermostats de sécurité • Goulotte périphérique avec trou d'évacuation.

### PLAQUES VITROCÉRAMIQUES

• Plaques vitrocéramiques haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Zones de cuisson circulaires à foyers radiants à grande rapidité de chauffe • Température réglable par thermostat de 70 à 450°C • Voyants témoin de mise sous tension et de chaleur résiduelle.

### FOUR ÉLECTRIQUE

• Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole, à commandes séparées • Alimentation 400 V. tri + T + N • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Intérieur tout inox : Dim. de l'enceinte : 535 x 700 x 250 mm.

RÉFÉRENCE	NB PLAQUES CARRÉES 4 KW (UNIT.)	NB FOYERS RADIANTS 4 KW (UNIT.)	NB ZONES DE CHAUFFE ( PCF ELEC)	FOUR ÉLEC.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PLAQUES ÉLECTRIQUES TOP</b>								
90QPCE401	2	-	-	-	400 x 900 x 250	8	45	-
90QPCE801	4	-	-	-	800 x 900 x 250	16	73	-
<b>PLAQUES VITROCÉRAMIQUES TOP</b>								
90QPCVCE400	-	2	-	-	400 x 900 x 250	8	29	-
90QPCVCE800	-	4	-	-	800 x 900 x 250	16	48	-
<b>PLAQUE DE MIJOTAGE ÉLECTRIQUE TOP</b>								
90QTPE800	-	-	4	-	800 x 900 x 250	16	125	-
<b>FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE</b>								
90QPCFE801	4	-	-	1	800 x 900 x 870	22	163	-
90QPCFVCE800	-	4	-	1	800 x 900 x 870	22	141	-
90QTPFEE800	-	-	4	1	800 x 900 x 870	22	162	-



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES

**CUISSON À INDUCTION**

- Réactivité de chauffe optimum
- économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

**PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION**

• Plaques en vitrocéramique haute résistance aux chocs thermiques et mécaniques • Protection anti surchauffe • Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm) • Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes • Alimentation 400 V tri + T + N.

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOPS <b>PLAQUES LISSES</b>						
<b>N</b> 90QPCIND401	2	-	400 x 900 x 250	10	70	-
<b>N</b> 90QPCIND801	4	-	800 x 900 x 250	20	132	-
ÉLÉMENT TOP <b>CUISSON WOK</b>						
90QPCWOK400	1	-	400 x 900 x 250	5	35	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS <b>PLAQUES LISSES</b>						
<b>N</b> 90QPCVIND401	2	1	400 x 900 x 870	10	85	-
<b>N</b> 90QPCVIND801	4	1	800 x 900 x 870	20	155	-
ÉLÉMENT MONOBLOC <b>CUISSON WOK</b>						
90QPCVWOK400	1	1	400 x 900 x 870	5	50	-



90QPCIND401



90QPCIND801



90QPCVIND401



90QPCVIND801



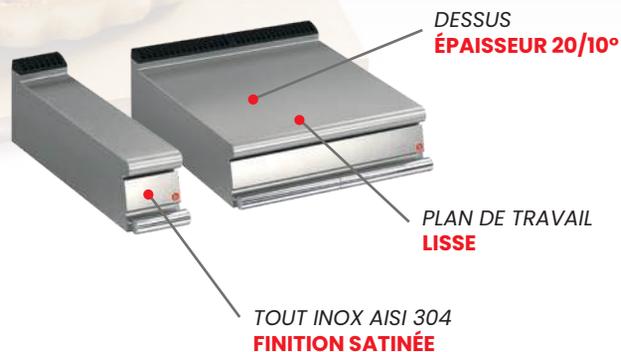
90QPCVWOK400

## GAMME QUEEN 900

### TOPS NEUTRES & BAINS-MARIE



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



#### ÉLÉMENTS NEUTRES

- ✓ MODULABLES, FACILES À ACCOUPLER ET ROBUSTES

#### MODÈLE AVEC TIROIR

- Tiroir tout inox 18/10 avec guides télescopiques inox montés sur roulement à billes, équipé selon modèle d'un ou de deux bacs inox 18/10 AISI 304 amovible, dimensions 305 x 525 x 135 mm
- Chaque tiroir peut supporter jusqu'à 60 kg.

#### ÉLÉMENTS TOPS NEUTRES

RÉFÉRENCE	DESSUS	TIROIR	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90QNE200	Lisse	-	200 x 900 x 250	22	-
90QNE400	Lisse	-	400 x 900 x 250	27	-
90QNE600	Lisse	-	600 x 900 x 250	35	-
90QNE800	Lisse	-	800 x 900 x 250	45	-
90QNEC410	Lisse	1 x GN 1/1	400 x 900 x 250	38	-
90QNEC610	Lisse	1 x GN 1/1	600 x 900 x 250	43	-
90QNEC810	Lisse	2 x GN 1/1	800 x 900 x 250	48	-



#### TOP BAINS-MARIE

- ✓ TEMPÉRATURE RÉGLABLE DANS LE BAC, AVEC TROP-PLEIN ET FAUX FOND PERCÉ POUR POSER LES RÉCIPIENTS

#### BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par résistances blindées placées sous le bac • Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vanne de remplissage • Vidange.

#### BAINS-MARIE GAZ

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm • Vanne de remplissage • Vidange (bacs non fournis) • Chauffage par brûleurs à flamme stabilisée réglés par soupapes thermostatiques • Allumage piezzo électrique.

RÉFÉRENCE	CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ	ALIM.	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TOPS BAINS-MARIE GAZ							
90QBMG410	350 x 685 x 170	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	Gaz	400 x 900 x 250	3,6	31	-
90QBMG810	730 x 685 x 170	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1	Gaz	800 x 900 x 250	6,8	54	-
TOPS BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES							
90QBME410	340 x 630 x 160	1 x GN 1/3 + 1 x GN 1/1	Mono 230 V	400 x 900 x 250	1,8	31	-
90QBME800	720 x 630 x 160	2 x GN 1/3 + 2 x GN 1/1	Tri 400 V + N + T	800 x 900 x 250	5,4	54	-

## GAMME QUEEN 900

### PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES



- ✓ TOUT INOX AISI 304 **FINITION SATINÉE**
- ✓ PLAN DE TRAVAIL **EMBOUTI**
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE **AMOVIBLE**
- ✓ DESSUS **ÉPAISSEUR 20 / 10°**
- ✓ PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR 50 MICRONS, **AVEC THERMOSTAT DE SÉCURITÉ**
- ✓ PLAQUE DE CUISSON RABAISSÉE DE 1 CM PAR RAPPORT À LA TABLE ET INCLINAISON DE 10 MM **VERS L'AVANT DE LA MACHINE POUR L'ÉVACUATION DE LA GRAISSE**

#### PLANCHAS GAZ OU ÉLECTRIQUES

- Construction top et bases en acier AISI 304 • Plaque de cuisson de 15 mm d'épaisseur totalement indépendante du haut
- Grand tiroir de collecte de graisse.

#### PLANCHAS GAZ

- Chauffage par rampe à flammes stabilisées • Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- PLAQUE ACIER :** Température réglable de 200°C à 400°C avec robinet de sécurité avec thermocouple
- PLAQUE AU CHROME :** Température réglable de 100°C à 280°C avec soupape thermostatique.

#### PLANCHAS ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy
- Contrôle thermostatique de sécurité réglable de 110°C à 280°C pour toutes les versions
- Voyants de tension et thermostat
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

#### TABLEAU DES PUISSANCES

LARGEUR	400 MM		600 MM			800 MM		
PLAQUE								
électrique plaque AISI 430 ou chrome	7,5	7,5	10,5	10,5	10,5	15	15	15
gaz plaque AISI 430	7	7	11	11	11	14	14	14
gaz plaque au chrome	10	10	14	14	14	20	20	20

#### OPTIONS (A PRÉCISER À LA COMMANDE)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
90QKDEC4	Kit de distribution d'eau continue 400 x 700 mm	-
90QKDEC6	Kit de distribution d'eau continue 600 x 700 mm	-
90QKDEC8	Kit de distribution d'eau continue 800 x 700 mm	-
90QBP	Bouchon plancha gamme 900	-

PLAQUE	PLAQUE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	RÉFÉRENCE REVÊTEMENT AISI 430	PUISS. (kW)	PRIX € HT	RÉFÉRENCE REVÊTEMENT CHROME DUR	PUISS. (kW)	PRIX € HT
	DIMENSIONS L X P (MM)	SURFACE DM²								
<b>PLANCHAS GAZ</b>										
Lisse	305 X 660	20,1	400 X 900 X 250	71	<b>90QSFTG403</b>	7	-	<b>90QSFTTG405</b>	10	-
Rainurée	305 X 660	20,1	400 X 900 X 250	71	<b>90QSFTG413</b>	7	-	<b>90QSFTTG415</b>	10	-
Lisse	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	100	<b>90QSFTG603</b>	11	-	<b>90QSFTTG605</b>	14	-
Rainurée	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	100	<b>90QSFTG613</b>	11	-	<b>90QSFTTG615</b>	14	-
1/3 Rainurée	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	100	<b>90QSFTG623</b>	11	-	<b>90QSFTTG625</b>	14	-
Lisse	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	130	<b>90QSFTG803</b>	14	-	<b>90QSFTTG805</b>	20	-
Rainurée	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	130	<b>90QSFTG813</b>	14	-	<b>90QSFTTG815</b>	20	-
1/3 Rainurée	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	130	<b>90QSFTG823</b>	14	-	<b>90QSFTTG825</b>	20	-
<b>PLANCHAS ÉLECTRIQUES</b>										
Lisse	305 X 660	20,1	400 X 900 X 250	63	<b>90QSFTE403</b>	7,5	-	<b>90QSFTE405</b>	7,5	-
Rainurée	305 X 660	20,1	400 X 900 X 250	63	<b>90QSFTE413</b>	7,5	-	<b>90QSFTE415</b>	7,5	-
Lisse	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	90	<b>90QSFTE603</b>	10,5	-	<b>90QSFTE605</b>	10,5	-
Rainurée	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	90	<b>90QSFTE613</b>	10,5	-	<b>90QSFTE615</b>	10,5	-
1/3 Rainurée	505 X 660	33,3	600 X 900 X 250	90	<b>90QSFTE623</b>	10,5	-	<b>90QSFTE625</b>	10,5	-
Lisse	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	109	<b>90QSFTE803</b>	15	-	<b>90QSFTE805</b>	15	-
Rainurée	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	109	<b>90QSFTE813</b>	15	-	<b>90QSFTE815</b>	15	-
1/3 Rainurée	705 X 660	46,5	800 X 900 X 250	109	<b>90QSFTE823</b>	15	-	<b>90QSFTE825</b>	15	-



90QSFTG403  
90QSFTTG405



90QSFTG413  
90QSFTTG415



90QSFTG603  
90QSFTTG605



90QSFTG823  
90QSFTTG825



90QSFTG813  
90QSFTTG815

### ACCESSOIRES

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
<b>DOSSERETS ANTI ÉCLABOUSSURES</b>			
	<b>90AFT4</b>	Pour élément de 400	-
	<b>90AFT6</b>	Pour élément de 600	-
	<b>90AFT8</b>	Pour élément de 800	-
<b>GRATTOIRS</b>			
	<b>PRPC</b>	Pour plaque lisse	-
	<b>RPR</b>	Pour plaque rainurée	-
	<b>TIROIR DE NETTOYAGE POUR PLAQUE GRILLADE</b>		
	<b>TM40</b>	Tiroir pour plaque long. 400mm	-
	<b>TM6080</b>	Tiroir pour plaque long. 600 ou 800mm	-

## GAMME QUEEN 900

**SUPER GRILLADES GAZ (OPTION PIERRES DE LAVE) & GRILLADES ÉLECTRIQUES**

**NOUVEAUTÉ**

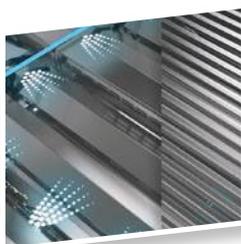


PORTES EN OPTIONS  
RÉFÉRENCE QNP12M

- ✓ GRILLE AMOVIBLE DE SUPPORT DES PIERRES DE LAVE
- ✓ GRILLE DE CUISSON EN FONTE POUR VIANDE ET POISSON (ACCESSOIRE)

### DOTATION :

- Réflecteur 90QCAA
- Grille INOX 304 spéciale viande (grille spéciale poisson disponible en accessoire)



Humidificateur pour une gestion optimale de **plusieurs plusieurs types de cuisson.**



Grillade gaz modulable en **grillade pierre de lave** avec les accessoires 90QKP + PCPL7.



Réglage de la hauteur du grill pour répondre **aux différents types de cuisson**

• Votre grillade **se transforme en barbecue avec le fumoir** : 90QAF

• **Changer votre grillade Gaz en grillade pierres de lave** avec les accessoires : 90QKP + PCPL7

• Dans la version Gaz la régulation de puissance se fait **à l'aide d'un robinet continu**

• Pour gérer de façon optimale plusieurs type de cuissons **rajouté l'humidificateur** : 90QKU (option à la commande seulement sur la gamme 800)

### ÉLÉMENTS TOPS & MONOBLOCS **AVEC PLACARD OUVERT EN SOUBASSEMENT**

- Grilles modulaires réversibles en acier AISI 304, réglables en hauteur • Tiroir de récupération des graisses en acier inox 18/10 AISI 304
- Brûleur en acier inox 18/10 AISI 304 à flamme stabilisée • Dispositif de sécurité par thermocouple • veilleuse.

✓ LA RÉGULATION DE PUISSANCE SE FAIT À L'AIDE D'UN ROBINET CONTINU

✓ CHANGER VOTRE GRILLADE GAZ EN GRILLADE PIERRES DE LAVE AVEC LES ACCESSOIRES : 90QKP + PCPL7

GRILLADES GAZ

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE DM <sup>2</sup>	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOP						
<b>N</b> 90QSGG400	390 x 650	23	400 X 900 X 250	12,5	85	-
<b>N</b> 90QSGG800	790 x 650	48	800 X 900 X 250	25	135	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS						
<b>N</b> 90QSGVG400	390 x 650	23	400 X 900 X 870	12,5	97	-
<b>N</b> 90QSGVG800	790 x 650	48	800 X 900 X 870	25	170	-



90QSGG400



90QSGG800



90QSGVG400



90QSGVG800

ACCESSOIRES POUR ADAPTER LA GRILLADE GAZ EN GRILLADE PIERRE DE LAVE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
PCPL7	Sac de 4 kg pierres de lave	-
90QKP	Plateau pour pierre de lave	-



ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
90QGT14	400	Grille poisson	-	90QCAA	400 ET 800	Réflecteur	-
90QGT18	800	Grille poisson	-	90QAF	400 ET 800	Fumoir	-
90QGM8	800	Grille viande / poisson	-				

OPTION (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

Kit humidificateur pour les versions 800 (uniquement)  
 RÉFÉRENCE : 90QKU - PRIX : - € HT

✓ RÉSISTANCES BASCULANTES POUR FACILITER LE NETTOYAGE

GRILLADES ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS GRILLE L X P (MM)	SURFACE TOTALE DM <sup>2</sup>	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS TOP						
<b>N</b> 90QSGE400	390 x 650	23	400 x 900 x 250	6	85	-
<b>N</b> 90QSGE800	790 x 650	48	800 x 900 x 250	12	135	-
ÉLÉMENTS MONOBLOCS						
<b>N</b> 90QSGVE400	390 x 650	23	400 x 900 x 870	6	97	-
<b>N</b> 90QSGVE800	790 x 650	48	800 x 900 x 870	12	170	-



90QSGE400



90QSGE800



90QSGVE400



90QSGVE800

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	DÉSIGNATION	PRIX € HT
90QGT14	400	Grille poisson	-	90QAF	400 ET 800	Fumoir	-
90QGT18	800	Grille poisson	-				
90QGM8	800	Grille viande / poisson	-				

OPTION (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

Kit humidificateur pour les versions 800 (uniquement)  
 RÉFÉRENCE : 90QKU - PRIX : - € HT





CUVE ACIER INOX  
AISI 316 **EMBOUTIE**  
**À ANGLES ARRONDIS**

- ✓ TOUT INOX AISI 304 **FINITION SATINÉE**
- ✓ PLAN DE TRAVAIL **EMBOUTI**
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE **AMOVIBLE**
- ✓ DESSUS **ÉPAISSEUR 20 / 10°**
- ✓ PRESSOSTAT DE SÉCURITÉ BLOQUANT L'ALLUMAGE **S'IL N'Y A PAS D'EAU DANS LE BAC**

**DOTATION :**

- 1 grille de fond de cuve
- 2 paniers 1/3B inox
- 1 panier 1/3A inox

CUISEURS À PÂTES **GAZ**

CUISEURS À PÂTES **ÉLECTRIQUES**

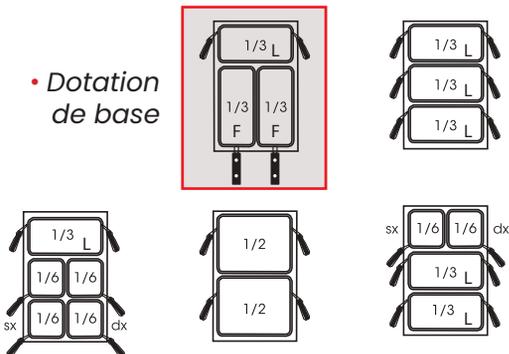
• Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piezo de la flamme pilote • Robinet de sécurité par thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Veilleuse.

• Résistances blindées en acier inoxydable, dans le bac avec protection thermique • Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac • Alimentation Tri 400 V + N + T.

RÉFÉRENCE	CUVE		DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (kW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
	VOLUME (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)				
<b>CUISEURS À PÂTES GAZ</b>						
90QCPMG400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	16,5	79	-
90QCPMG800	2 x 42	307 x 509 x 272	800 x 900 x 870	16,5 + 16,5	138	-
<b>CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES</b>						
90QCPE400	42	307 x 509 x 272	400 x 900 x 870	9	56	-
90QCPE800	2 x 42	307 x 509 x 272	800 x 900 x 870	9 + 9	96	-

EXEMPLE DE COMPOSITION  
**PANIER DANS LA CUVE**

• Dotation de base



ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>PANIER POUR CUISEURS À PÂTES</b>			
90CP12	PANIER GN 1/2	300 X 240 X 250	-
CCP13L	PANIER GN 1/3	280 X 160 X 180	-
CCP13F	PANIER GN 1/3	160 X 280 X 180	-
CP16D	Panier GN 1/6	145 X 145 X 180	-
CP16S	Panier GN 1/6	145 X 145 X 180	-
<b>DIVERS ACCESSOIRES</b>			
90CCP	COUVERCLE	290 X 500 X 70	-
90GFCP	GRILLE DE FOND	290 X 500 X 70	-

Pour une composition avec des paniers 1/6 ou 2/9, prévoir la grille de fond de cuve 90GFCP.



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ ZONE FROIDE

1 RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, RELEVABLES ET AMOVIBLES.

2 BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT.

FRITEUSES

- Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle, robinet de vidange à clapet, bac de récupération avec filtre • Thermostat réglable de 90° à 200°C • Thermostat de sécurité.

FRITEUSES GAZ

- Brûleur en inox sous la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple (sauf 90FRG210).

FRITEUSES ÉLECTRIQUES

- Résistances blindées pivotantes • Voyants témoin • Alimentation 400 V tri + T + N.

PANIERIS POUR FRITEUSES

RÉFÉRENCE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CFI10M	7 - 10	120 x 300 x 120	-	CFI15P	15	120 x 320 x 122	-
CFI10	10	157 x 320 x 122	-	CFI23	22-23	310 X 360 X 120	-
CFI15	15	242 x 320 x 122	-	CFI23P	22-23	160 X 360 X 120	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	POUR CUVES (L)	PRIX € HT
GFF10M	Grille de fond 135 x 320 mm	10	-
GFF10	Grille de fond 175 x 335 mm	10	-
GFF15	Grille de fond 225 x 335 mm	15	-
GFF20	Grille de fond 290 x 390 mm	20	-

FRITEUSES MONOBLOCS GAZ  
OU ÉLECTRIQUES / CHAUFFE FRITES

FRITEUSES MONOBLOCS

RÉFÉRENCE	CUVES (L)	DOTATION PANIERS	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FRITEUSES GAZ</b>						
● 90QFRG210	7	1 x CFI10M	200 x 900 x 870	5,8	41	-
90QFRIG415	15	1 x CFI15	400 x 900 x 870	13	62	-
<b>N</b> 90QFRIG423	23	1 x CFI23	400 x 900 x 870	21	67	-
90QFRIG610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 900 x 870	9,5 + 9,5	95	-
90QFRIG815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 900 x 870	13 + 13	120	-
<b>N</b> 90QFRIG823	23 + 23	4 x CFI23P	800 x 900 x 870	21+21	120	-
<b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b>						
● 90QFRE210	10	1 x CFI10M	200 x 900 x 870	6,8	42	-
90QFRIE415	15	1 x CFI15	400 x 900 x 870	13	58	-
<b>N</b> 90QFRIE422	22	1 x CFI23	400 x 900 x 870	18	58	-
90QFRIE610	10 + 10	2 x CFI10	600 x 900 x 870	9 + 9	90	-
90QFRIE815	15 + 15	4 x CFI15P	800 x 900 x 870	13 + 13	93	-
<b>N</b> 90QFRIE822	22 + 22	4 x CFI23P	800 x 900 x 870	18 + 18	93	-

● uniquement accolé à un module de la gamme.



90QFRG210 & 90QFRE210



90QFRIG415 & 90QFRIE415



90QFRIG610 & 90QFRIE610



90QFRIG815 & 90QFRIE815



**CHAUFFE FRITES**

- RÉSISTANCE INFÉRIEURE SOUS LE BAC
- TEMPÉRATURE RÉGLABLE DE 30 À 90 °C AU MOYEN DU THERMOSTAT
- RÉCIPENT CHAUD ÉGALEMENT AVEC RÉSISTANCE SUPÉRIEURE À INFRAROUGES

**CHAUFFE FRITES**

• Élément top à poser • Chauffe frites électrique avec résistances blindées en fond de cuve et rampe infrarouge à réglage indépendant • Alimentation mono 230 V + T.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90QSPE400	1 Bac GN 1/1	400 x 900 x 250	2	39	-

**NOUVEAUTÉ**



- ✓ POSSIBILITÉ DE GÉRER **JUSQU'À 30 PROGRAMMES DE FRITURE**
- ✓ THERMOSTAT DE SÉCURITÉ (230°C) **CONTRE LA SURCHAUFFE EXCESSIVE DE L'HUILE**
- ✓ GESTION DES **ALARMS HACCP**

**DOTATION :**

- 1 grille filtrante en acier chromé pour le support des paniers de cuisson.
- 2 paniers de cuisson en acier chromé avec poignée frontale.
- 1 couvercle de cuve.
- 1 rallonge pour la vidange de la cuve sur le devant.



Panneau de commande avec **affichage tactile de 7"** et carte de commande électronique.



Une zone froide dans la partie inférieure **garantit plus longtemps l'intégrité de l'huile** utilisé.



Possibilité de choisir parmi une **sélection de recettes préprogrammées.**

**FRITEUSES**

• Plan réalisé en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10 • Cuve en acier inoxydable AISI 18/10, avec zone froide et zone d'expansion de la mousse • Cuve de cuisson moulée avec angles intérieurs arrondis • Ample zone froide destinée à la collecte des résidus de cuisson, elle garantit plus longtemps l'intégrité de l'huile utilisée • Possibilité de gérer jusqu'à 30 programmes de friture : réglage des temps, des températures, des temps d'entretien et des images représentatives. Recettes faciles à rappeler grâce à des menus en images. Les recettes peuvent être chargées via une clé USB de manière à ce que les paramètres soient partagés sur plusieurs friteuses, ce qui permet d'atteindre facilement un niveau de friture identique même dans des environnements différents • Chauffage réalisé avec modulation de puissance (puissance délivrée variable en fonction de la température et du temps). Cette technologie spéciale permet d'élever le rendement tout en optimisant les consommations.

**FRITEUSES GAZ**

- Chauffage assuré par des brûleurs en acier inoxydable à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve.
- Allumage automatique des brûleurs principaux au moyen d'un contrôleur de flamme électronique, sans brûleur pilote.

**FRITEUSES ÉLECTRIQUES**

- Chauffage assuré par une résistance blindée en acier inoxydable AISI 304, positionnée à l'intérieur de la cuve et pouvant se tourner sur plus de 90°, pour faciliter le nettoyage
- Alimentation 380-415V 3N



**FONCTION LEVAGE PANIERS**

Deux remonte-panier pouvant être actionnés individuellement, pour la gestion simultanée de deux fritures ayant des durées différentes. Le système de remonte panier permet une remontée de 120 mm.

En programmant les recettes sur l'écran tactile, le panier remonte automatiquement au terme du laps de temps programmé.



**FONCTION FILTRAGE AUTOMATIQUE DE L'HUILE**

La vidange du réservoir est possible directement dans le bac collecteur d'huile situé dans la partie inférieure du compartiment ou le réservoir externe au moyen d'une rallonge de vidange spéciale. Le filtrage de l'huile (OCF) est assuré par un premier filtre mécanique en acier inoxydable AISI 304 et par un deuxième filtre mécanique en technopolymère, lavable et résistant aux hautes températures. La cuve peut être vidée même quand l'huile est chaude (HOCP). La réintroduction de l'huile dans la cuve est garantie par une pompe à engrenages à travers l'orifice de vidange du réservoir. La collecte de l'huile se fait directement à partir du bac de récupération d'huile inférieur ou d'un récipient extérieur, au moyen d'un kit spécialement fourni à cet effet. La pompe a une puissance de 120W et elle est alimentée par un bloc d'alimentation à découpage autoprotégé (OPF).

FRITEUSES EVO MONOBLOCS GAZ OU ÉLECTRIQUES

RÉFÉRENCE	VERSION	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
<b>FRITEUSES GAZ</b>					
<b>N</b> 90QFREVG423	Standard	23	400 x 900 x 870	25	-
<b>N</b> 90QFREVG423F	Filtrage de l'huile	23	400 x 900 x 870	25	-
<b>N</b> 90QFREVG423A	Levage paniers	23	400 x 900 x 870	25	-
<b>N</b> 90QFREVG423FA	Filtrage de l'huile + levage paniers	23	400 x 900 x 870	25	-
<b>FRITEUSES ÉLECTRIQUES</b>					
<b>N</b> 90QFREVE422	Standard	22	400 x 900 x 870	22	-
<b>N</b> 90QFREVE422F	Filtrage de l'huile	22	400 x 900 x 870	22	-
<b>N</b> 90QFREVE422A	Levage paniers	22	400 x 900 x 870	22	-
<b>N</b> 90QFREVE422FA	Filtrage de l'huile + levage paniers	22	400 x 900 x 870	22	-



FRITEUSE GAZ



FRITEUSE ÉLECTRIQUE

**ACCESSOIRES**

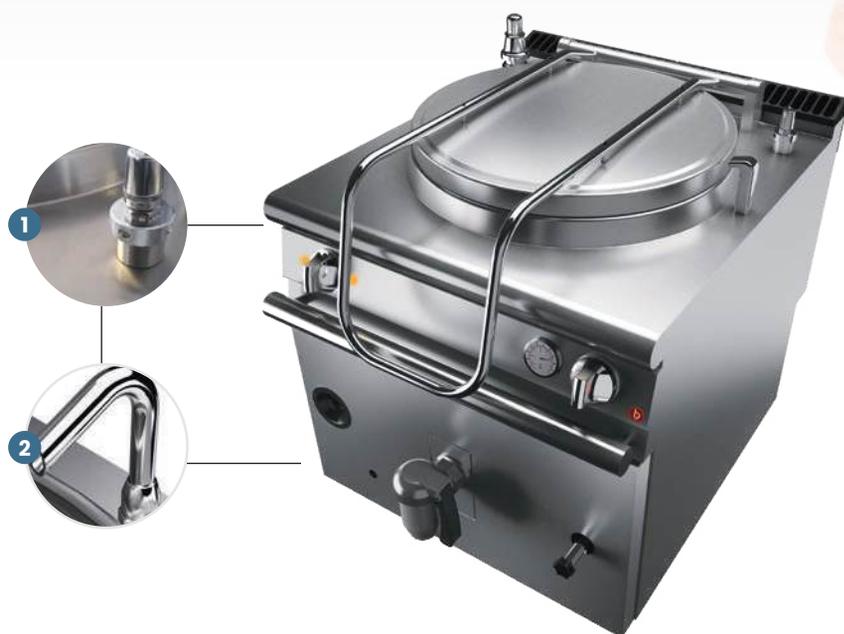
RÉFÉRENCE	POUR CUVES (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>PANIERS POUR FRITEUSES</b>			
CFI23	22-23	310 X 360 X 120	-
CFI23P	22-23	160 X 360 X 120	-
<b>KIT POUR SYSTÈME DE FILTRATION</b>			
90KRS	22-23	-	-

nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME QUEEN 900

MARMITES RONDES 50, 110 ET 150 L



- ✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE  
AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ CUVE EN ACIER INOX AVEC  
FOND EN AISI 316

- 1 ÉVACUATION DE L'AIR ACCUMULÉ DANS LA DOUBLE ENVELOPPE DURANT LA CHAUFFE.
- 2 REMPLISSAGE D'EAU A L'AIDE DE DEUX ÉLECTROVANNES, AVEC POSSIBILITÉ D'EAU FROIDE OU CHAUDE.



Technologies innovantes, jumelées à la robustesse des aciers inoxydables,  
**avec finitions satinées Scotch Brite.**

Lignes sobres et élégantes, résultat d'une recherche esthétique orientée aux critères modernes  
d'ergonomie et de fonctionnalité.



## MARMITES

- Couvercle équilibré, cuve inox AISI 304 avec fond inox AISI 316 • Remplissage d'eau par col de cygne • Gros robinet de vidange
- Chauffe indirecte (bain-marie) cuve à double paroi en inox AISI 304 • Groupe de sécurité • Manomètre et contrôle du niveau de l'eau dans la double paroi.

## VERSION GAZ

- Brûleur à flamme stabilisée • Allumage piezo • Veilleuse
- Thermostat, sécurité par thermocouple • Alimentation 400 V. tri + T + N.

## VERSION ÉLECTRIQUES

- 2 résistances blindées Incoloy immergées ou 3 résistances à l'extérieur de la cuve • Commutateur progressif • Thermostat de sécurité • Voyants témoins • Alimentation 400 V. tri + T + N.

MARMITES **GAZ**

RÉFÉRENCE	AUTOCLAVE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHAUFFE <b>DIRECTE</b>						
90QPF650	--	50	600 x 900 x 870	10,5	116	-
90QPF100	--	100	800 x 900 x 870	21	136	-
90QPF150	--	150	800 x 900 x 870	24	136	-
90QPF150A	●	150	800 x 900 x 870	24	152	-
CHAUFFE <b>INDIRECTE</b> (BAIN-MARIE)*						
<b>N</b> 90QPF1650S	--	50	600 x 900 x 870	10,5	133	-
<b>N</b> 90QPF1100S	--	100	800 x 900 x 870	21	153	-
<b>N</b> 90QPF1150S	--	150	800 x 900 x 870	24	153	-
<b>N</b> 90QPF1150AS	●	150	800 x 900 x 870	24	153	-

\* Utilisation d'une eau adoucie

MARMITES **ÉLECTRIQUES**

RÉFÉRENCE	VOLUME CUVE (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHAUFFE <b>DIRECTE</b>					
90QPFED100	100	800 x 900 x 870	12	167	-
90QPFED150	150	800 x 900 x 870	12	167	-
CHAUFFE <b>INDIRECTE</b> (BAIN-MARIE)*					
<b>N</b> 90QPFE1650S	50	600 x 900 x 870	9,6	147	-
<b>N</b> 90QPFE1100S	100	800 x 900 x 870	21	167	-
<b>N</b> 90QPFE1150S	150	800 x 900 x 870	21	167	-

\* Utilisation d'une eau adoucie

PANIER **POUR MARMITES 50 L**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ (L)	COMPARTIMENT	DIMENSIONS Ø X H (MM)	PRIX € HT
9C5	Panier pour pâtes	50	1	520 x 325	-
9CV5	Panier pour légumes	50	1	520 x 325	-
9C10	Panier pour pâtes	100	2	520 x 325	-
9CV10	Panier pour légumes	100	2	520 x 325	-
9C15	Panier pour pâtes	150	2	520 x 405	-
9CV15	Panier pour légumes	150	2	520 x 405	-





- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°

- 1 CUVE BASCULANTE À GRAND RAYON.
- 2 COUVERCLES À ÉQUILIBRAGE AUTOMATIQUE.

SAUTEUSES COMPACTES

• Couvercle à double paroi, auto équilibré • Cuve à relevage manuel ou motorisé, à angles arrondis • Remplissage d'eau par électrovanne • Thermostat réglable de 100° à 280°C • **FOND**: En acier DUPLEX épaisseur 10 mm ou en fer 510T épaisseur 12 mm (acier DUPLEX, gamme d'aciers inoxydable au chrome, nickel et molybdène).

SAUTEUSES GAZ COMPACTES

• Brûleur à flamme stabilisée • Allumage électrique • Sécurité par thermocouple • Veilleuse • Alimentation 400 V. tri + T + N.

SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES

• Résistances blindées Incoloy • Voyants témoins • Protection thermique • Thermostat de sécurité • Alimentation 400 V. tri + T + N.

RÉFÉRENCE	FOND DE CUVE	DIMENSIONS CUVE L X P X H (MM)	SURFACE (DM²)	CAPACITÉ (L)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SAUTEUSES GAZ COMPACTES À RELEVAGE MANUEL								
90QBRG80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20 + 0,02	200	-
SAUTEUSES GAZ COMPACTES À RELEVAGE MOTORISÉ								
90QBRGM80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	20+0,2	205	-
90QBRGM120	Duplex	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	24+0,2	210	-
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES À RELEVAGE MANUEL								
90QBRE80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	200	-
SAUTEUSES ÉLECTRIQUES COMPACTES À RELEVAGE MOTORISÉ								
90QBREM80	Duplex	730 x 600 x 200	43	80	800 x 900 x 870	9	205	-
90QBREM120	Duplex	1130 x 600 x 200	68	120	1200 x 900 x 870	13,5	210	-

**NOUVEAUTÉ**

**GAMME QUEEN 900**

**SAUTEUSES MULTIFONCTION**

nosem®

b baron

**GARANTIE : 2 ANS PIÈCES**



- ✓ COUVERCLE À DOUBLE PAROI SANS JOINT PÉRIMÉTRIQUE
- ✓ SONDE À COEUR
- ✓ UNE CUVETTE DE DÉCHARGEMENT GNI/1
- ✓ MULTIPLE UTILISATION : PLANCHA, BRAISAGE, CUISEUR À PÂTES, CUISSON VAPEUR, MIJOTEUSE, BAIN-MARIE.



Un panneau de contrôle à écran tactile permet de configurer facilement la cuisson et d'enregistrer une série de recettes personnalisées, **en plus de celles qui sont déjà incluses dans la mémoire**. Grâce à la sonde à coeur et à l'avertissement sonore de fin de cuisson, vos plats seront toujours parfaits.



Les 5 résistances blindées insérées dans la fonte d'aluminium à haute résistance thermique **maintiennent la température uniforme et stable sur toute la surface**.



L'évacuation directe de l'eau de la cuve facilite le nettoyage **à l'aide d'un simple chiffon en microfibre**.



Une cuvette de déchargement GNI/1 garantit la propreté du lieu de travail **à tout moment et un transport aisé des produits**.

### SAUTEUSES MULTIFONCTION

- Construction tout INOX AISI 304 finition satinée • Plan de travail embouti • Chauffage par résistances blindées Incoloy
- Alimentation 400 V. tri + T + N.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CUVE	NOMBRE DE PORTE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
<b>N</b> 90QMAE400	1 X GNI/1	1	400 X 900 X 870	10	-
<b>N</b> 90QMAE800	2 X GN 1/1 - 1 X GN 2/1	2	800 X 900 X 870	20	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
QCA	Couvercle pour cuisson vapeur	-	QCPC13	Kit de 3 paniers pour pâtes	-
QGF	Grille de fond	-	QTSC	Support de mijoteuse	-
QCV13	Kit de 3 paniers vapeur	-	QSDXP	Spatule	-



- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ INTÉRIEUR TOUT INOX AISI 304
- ✓ MODULABLES, FACILES A ACCOUPLER ET ROBUSTES

**DOTATION :**

- 1 grille GN 2/1 - Réf. 9GF

VERSION **ÉLECTRIQUES**

VERSION **GAZ**

• Intérieur tout inox AISI 304 • Résistances inox (puissance 6 kW) en voûte et en sole à commandes séparées • Voyants de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 690 x 270 mm • Alimentation 400 V. tri + T + N.

• Intérieur tout inox AISI 304 • Rampe à flamme stabilisée de forte puissance (6,5 kW) • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 900 x 300 mm.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SOUBASSEMENT FOURS ÉLECTRIQUES</b>						
90QFOE800	Four élec. pour éléments tops	535 x 690 x 270	800 x 900 x 650	6	100	-
<b>SOUBASSEMENT FOURS GAZ</b>						
90QFOG800	Four gaz pour éléments tops	535 x 690 x 300	800 x 900 x 620	8,5	98	-

COMPOSITIONS POSSIBLES D'ÉLÉMENTS TOPS **SUR SOUBASSEMENTS FOURS**

MODÈLE	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE
Plan de cuisson gaz	oui	oui
Plan de cuisson électrique	techniquement possible	oui
Plan de cuisson vitrocéramique	non	seulement en usine
Induction	non	non
Coup de feu gaz	oui	oui
Coup de feu électrique	techniquement possible	oui
Fry-top gaz	non	oui
Fry-top électrique	techniquement possible	oui
Bain marie	non	non
Plan neutres	oui	oui
Plan neutres avec tiroir	non conseillé	non conseillé



Il est possible d'assembler la majorité des éléments Tops de 800 de large sur les soubassements fours. Sur les fours gaz, l'installation de 2 éléments Tops de 400 mm de large n'est pas toujours possible. **Veillez nous consulter.**



ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
9GF	Grille de four GN 2/1, dimensions 530 x 650 mm	-

# GAMME QUEEN 900

## SOUBASSEMENTS NEUTRES



GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



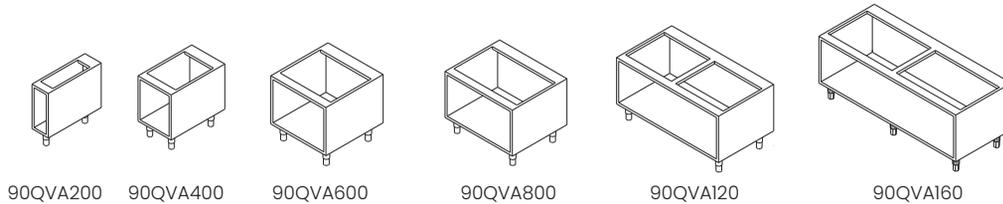
**GLISSIÈRE EMBOUTIE :**  
DISPONIBLE SUR DEMANDE

- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PIEDS ARRIÈRE EN RETRAIT AVEC DÉCAISSÉ POUR PASSAGES DES FLUIDES
- ✓ AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 40 CM

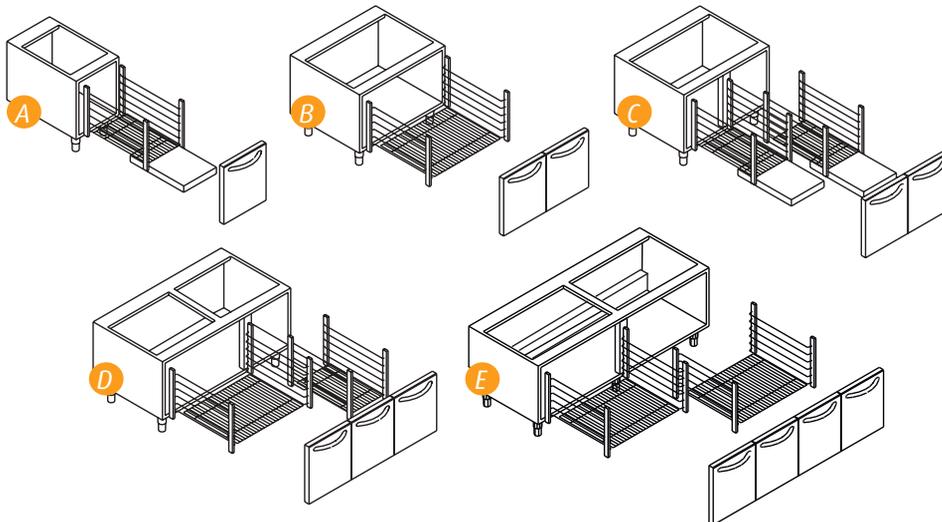
## SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

RÉFÉRENCE	PORTES (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
90QVA200	1 x QNP14M	200 x 830 x 620	16	-
90QVA400	1 x QNP12M	400 x 830 x 620	25	-
90QVA600	2 x QNP13M	600 x 830 x 620	28	-
90QVA800	2 x QNP12M	800 x 830 x 620	39	-
90QVA120	3 x QNP12M	1200 x 830 x 620	51	-
90QVA160	4 x QNP12M	1600 x 830 x 620	58	-

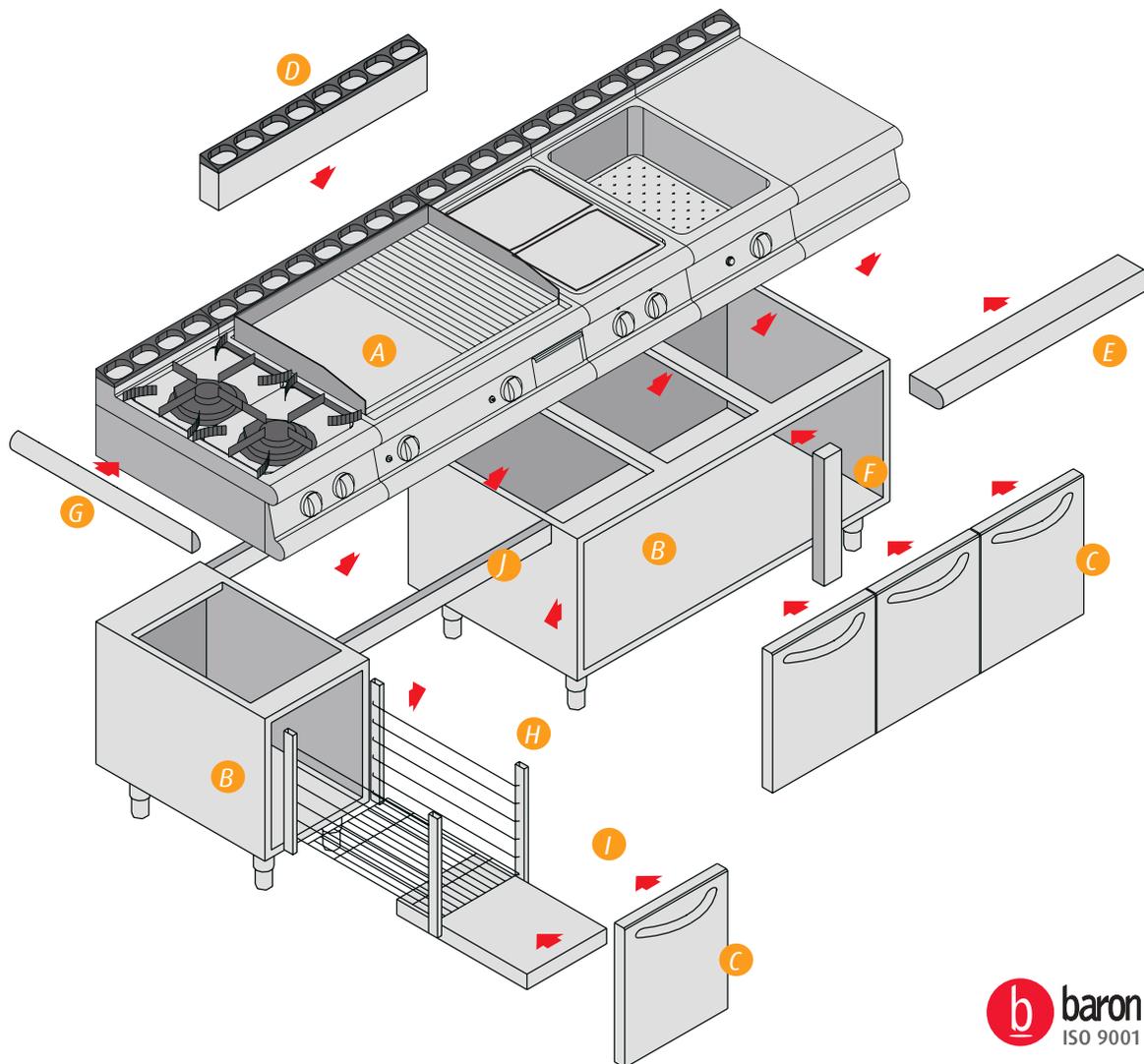
● UNIQUEMENT ACCOLÉ À UN MODULE DE LA GAMME.



## EXEMPLES DE SOUBASSEMENTS



- A** 90QVA400  
+ QNP12M + QRG11  
+ GC11 + 90QKR11
- B** 90QVA800  
+ 2 x QNP12M + QRG21  
+ GC21
- C** 90QVA800  
+ 2 x QNP12M + MC  
+ 2 x QRG11 + 2 x GC11  
+ 2 x 90QKR11
- D** 90QVA120  
+ 3 x QNP12M + MC  
+ QRG21 + GC21 + QRG11  
+ GC11
- E** 90QVA160  
+ 4 x QNP12M + MC  
+ 2 x QRG21 + 2 x GC21



- A ÉLÉMENTS TOPS
- B SOUBASSEMENT BAIE LIBRE
- C PORTES QNP12M
- D REHAUSSES DE MITRE
- E TABLETTES DE DRESSAGE
- F MONTANT
- G BORD LATÉRAL
- H GUIDES LATÉRAUX
- I KIT RÉCHAUFFEUR
- J SUPPORTS DE PONTS

ACCESSOIRES POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

KIT DE FIXATION ÉLÉMENTS DE CUISSON GAMME 900\*

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (L X H X P) (MM)	POUR ÉLÉMENTS	PRIX € HT
90TBR12	1200 x 700 x 50	3 modules	-
90TBR16	1600 x 700 x 50	4 modules	-
90TBR20	2000 x 700 x 50	5 modules	-

\* Kit de fixation pour éléments de cuisson sur soubassement réfrigéré comprenant un profil d'alignement en façade et retours et pattes de fixation intermédiaires, permettant le raccordement des fluides sous les appareils.

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE</b>			

	<b>QNP14M</b>	PORTES BATTANTES	190 x 100 x 460	-
	<b>QNP12M</b>	Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montées sur charnière robuste. Poignée de porte en inox poli miroir	390 x 100 x 460	-
	<b>QNP13M</b>		290 x 100 x 460	-
	<b>QKC11</b>	BLOC 2 TIROIRS	390 x 740 x 460	-
	<b>QKC21</b>	Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montés sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	790 x 740 x 460	-
	<b>QRG11</b>	GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	100 x 740 x 320	-
	<b>QRG21</b>	GUIDES LATÉRAUX - GN 2/1 - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	150 x 740 x 320	-
	<b>90QKR11</b>	RÉCHAUFFEUR (Puissance 700 W) Réchauffeur par résistances blindées, commandes thermostatiques par bouton avec marche/arrêt. Alimentation mono 230 V. Se pose à plat sur le fond du meuble. Prévoir une grille GC11 au dessus. Une plaque de fermeture livrée en standard assure l'étanchéité du meuble en partie haute	350 x 550 x 50	-
	<b>QMC90</b>	MONTANT CENTRAL pour placard ouvert. Permet la fixation des portes sur un soubassement à 3 ou 4 portes, ou assure l'étanchéité entre 2 portes dans le cas d'un placard équipé du kit réchauffeur 90QKR11	-	-
	<b>QVB900</b>	PORTE BOUTEILLES	200 x 900 x 460	-

### ACCESSOIRES

	<b>CH20</b>	COLONNE D'EAU - Hauteur : 72 cm	-	-
	<b>KIT4R</b>	KIT 4 ROUES PIVOTANTES, Ø 100 mm	-	-
	<b>KIT4RI</b>	KIT 4 ROUES PIVOTANTES acier INOX, Ø 100 mm	-	-
	<b>CAAV</b>	CHEMINÉE anti refoulement, dimensions (L x P x H) : 800 x 70,5 x 870 mm, pour appareils ayant plus de 14 kw & plaque coup-de-feu gas	-	-

ACCESSOIRES

SUPPORTS DE PONT **J**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
KSP40	Support de pont	400	-
KSP80	Support de pont	800	-
KSP100	Support de pont	1000	-
KSP120	Support de pont	1200	-
KSP160	Support de pont	1600	-

REHAUSSE DE MITRE (HAUT. 150 MM) **D**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
FC20	Rehausse de mitre	200 x 70,5 x 150	-
FC40	Rehausse de mitre	400 x 70,5 x 150	-
FC60	Rehausse de mitre	600 x 70,5 x 150	-
FC80	Rehausse de mitre	800 x 70,5 x 150	-
FC100	Rehausse de mitre	1000 x 70,5 x 150	-
FC120	Rehausse de mitre	1200 x 70,5 x 150	-
FC160	Rehausse de mitre	1600 x 70,5 x 150	-

bords latéraux **G**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (L X P X H) (MM)	PRIX € HT
90BLDX	Droit	900 x 100 x 60	-
90BLSX	Gauche	900 x 100 x 60	-

PLINTHES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
ZA20	Plinthe frontale	200	-
ZA40	Plinthe frontale	400	-
ZA60	Plinthe frontale	600	-
ZA80	Plinthe frontale	800	-
ZA120	Plinthe frontale	1200	-
ZA160	Plinthe frontale	1600	-
ZLD90*	Plinthe frontale	900	-

GRILLES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
GC11	Grille pour placard	GN 1/1	-
GC21	Grille pour placard	GN 2/1	-
9GF	Grille pour four	530 x 650	-

TABLETTES DE DRESSAGE **E**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
PP8	Tablette de dressage	800 x 100	-
PP12	Tablette de dressage	1200 x 100	-
PP16	Tablette de dressage	1600 x 100	-

PANNEAUX DE FERMETURE LATÉRALE

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
TVT1	Pour élément monobloc	70 x 300 H	-
TVT2	Pour élément soubassement	70 x 470 H	-

\* Préciser l'équipement à la commande

RETROUVEZ TOUS NOS  
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS PAGE 280





## GAMME 1100



GRILLES EN FONTE  
SUR LES FEUX VIFS



INDUCTION :  
 DÉTECTION DE PRÉSENCE  
 DES CASSEROLES



LES NOUVELLES  
 POIGNÉES :  
 PROTECTION TOTALE  
 ET HYGIÈNE GARANTIE



La GAMME 1100 est caractérisée par **un grand choix d'éléments robustes et fiables, qui ont été conçus et réalisés en acier inox** (épaisseur 20/10 ème) avec la plus grande précision GRÂCE À LA DÉCOUPE LASER.

La gamme 1100 propose **une large gamme de produits traversants.**

La fiabilité & l'efficacité sont garanties par l'utilisation de composants testés pour une utilisation intensive.

Les soubassements de notre gamme peuvent être équipés avec des fours traversants, armoires chauffantes ventilées ou neutres.

L'ensemble de notre production peut être livré **avec une structure suspendue ou sur pont.** Appareils conformes aux réglementations CE.

**Traitement de peinture RAL sur demande.**

- PLANS DE TRAVAIL EN ÉPAISSEUR 20/10
- DE NOMBREUX MODULES TRAVERSANTS



#### OPTION

PLAN DE CUISSON AUTO-NETTOYANT AVEC TROP PLEIN DE VIDANGE

**GAMME 1100**  
**PRÉSENTATION**

**nosem** | **b baron**

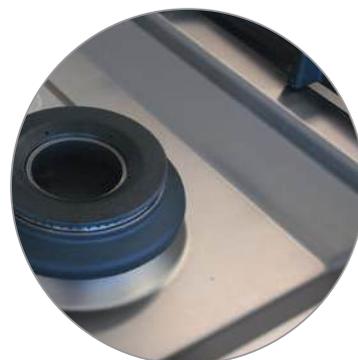
**FOUR À GAZ  
TRAVERSANT**



**PILOTE DE LA FLAMME  
PROTÉGÉ ET DÉMONTABLE**



**TABLE DE CUISSON ENTièrement EMBOUTIE,  
OBTENUE À PARTIR D'UNE PLAQUE EN INOX  
DE FORTE ÉPAISSEUR**



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

**DOTATION :**

1 grille 888 x 530 mm

**OPTION**  
PLAN DE CUISSON  
AUTONETTOYANT

INTÉRIEUR  
TOUT INOX

- 1 GRILLES EN FONTE SUR LA TABLE DE CUISSON.
- 2 LES NOUVELLES POIGNÉES : PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.



Cette table de cuisson est totalement emboutie et obtenue avec **une seule plaque d'acier inoxydable de forte épaisseur** (top).

**La structure et la carrosserie est tout en inox AISI 304** avec finition satinée. Le bandeau de façade est amovible.

Elle est équipée de grilles en fonte émaillée mat, de dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, **ne nécessitant pas de grille de réduction.**

**Option :** plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange.

**Le fourneau dispose de brûleurs à flammes stabilisées**, en fontes nickelée de grandes puissances, avec un feu de 5,7 Kw et un autre de 10 Kw avec double couronne. Robinets avec thermocouple et flamme pilote.

**BRÛLEURS**

• Feux de 3,5 kW, 5,7 kW 7 kW et 10 kW • Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne • Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple • Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 350 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction • Plan de cuisson auto nettoyant avec trop plein de vidange, en option.

**FOUR GAZ**

**FOUR ÉLECTRIQUE**

• Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW)  
• Allumage piezo • Sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

• Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm • Alim. 400 V tri + T + N.

FEUX VIFS ET FOURNEAUX GAZ

RÉFÉRENCE	FEUX VIFS (NB)	FEUX VIFS (KW)				PLACARD NEUTRE	FOUR GAZ 11 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
		3,5	5,7	7	10						
ÉLÉMENTS FEUX VIFS TOPS											
550PCG900	2	-	1	-	1	-	-	-	900 x 550 x 280	15,7	-
110PCG450	2	-	-	2	-	-	-	-	450 x 1100 x 280	14	-
110PCG900	4	-	2	-	2	-	-	-	900 x 1100 x 280	31,4	-
110PCG135	6	2	2	-	2	-	-	-	1350 x 1100 x 280	38,4	-
ÉLÉMENTS FEUX VIFS SUR BAIE LIBRE											
550PCVG900	2	-	1	-	1	-	-	-	900 x 550 x 860	15,7	-
110PCVG450	2	-	-	2	-	-	-	-	450 x 1100 x 860	14	-
110PCVG900	4	-	2	-	2	-	-	-	900 x 1100 x 860	31,4	-
110PCVG135	6	2	2	-	2	-	-	-	1350 x 1100 x 860	38,4	-
FOURNEAUX FEUX VIFS SUR FOUR TRAVERSANT											
110PCFG900	4	-	2	-	2	-	1	-	900 x 1100 x 860	42,4	-
110PCFGE900	4	-	2	-	2	-	-	1	900 x 1100 x 860	31,4 + 9	-
110PCFG135	6	2	2	-	2	1	1	-	1350 x 1100 x 860	49,4	-
110PCFGE135	6	2	2	-	2	1	-	1	1350 x 1100 x 860	38,4 + 9	-



550PCG900



110PCG450



110PCG900



110PCG135



550PCVG900



110PCVG450



110PCVG135



110PCFG900



110PCFG135



✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI

✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE

**DOTATION :**

1 grille 888 x 530 mm

1 PLAQUE SUPÉRIEURE FORTE ÉPAISSEUR A ANNEAU CENTRAL AMOVIBLE.

2 UN SEUL BRÛLEUR CENTRAL A HAUT RENDEMENT ET DÉTERMINANT DES ZONES THERMIQUES DIFFÉRENCIÉES SUR LE PLAN.

ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU

- Plaque coup de feu puissance 13 kW • Plaque en fonte polie, dimensions 790 x 700 mm, à rond central amovible, surface 55 dm<sup>2</sup>
- Brûleur central en fonte à flamme stabilisée • Veilleuse • Thermocouple • Allumage piezo.

FOUR GAZ

- Rampe à flamme stabilisée, de forte puissance (11 kW)
- Allumage piezo, sécurité par thermocouple • Contrôle thermostatique réglable de 110° à 330°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 300 mm.

FOUR ÉLECTRIQUE

- Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sole
- Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300°C • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1000 x 270 mm
- Alimentation 400 V tri + T + N.

RÉFÉRENCE	PLAQUE COUP DE FEU 13 KW	DESCRIPTION	FOUR GAZ	FOUR ÉLECTRIQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
PLAQUES COUP DE FEU							
110TPG900	1	Élément top	-	-	900 x 1100 x 280	13	-
110TPVG900	1	Élément monobloc	-	-	900 x 1100 x 860	13	-
PLAQUES PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR TRAVERSANT							
110TPFG900	1	-	1	-	900 x 1100 x 860	24	-
110TPFGE900	1	-	-	1	900 x 1100 x 860	13 + 9	-



110TPG900



110TPVG900



110TPFG900 & 110TPFGE900

PLAQUES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ ZONE DE CUISSON (270 X 270 MM) INDIQUÉE PAR UNE SÉRIGRAPHIE CARRÉE, INDIQUANT LA MESURE DU RÉCIPENT IDÉALE À UTILISER

**DOTATION :**

1 grille 888 x 530 mm

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE ÉLECTRIQUE

• Plaque de cuisson vitrocéramique résistante et étanche • Zone de cuisson (270 x 270 mm) indiquée par une sérigraphie carrée, indiquant la mesure du récipient idéale à utiliser • Puissance de chaque zone 4 kW • Température réglable par un thermostat de 70 à 450°C • Voyant d'activation du chauffage et voyant d'indication de la chaleur résiduelle • éléments Tops à poser, éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement ou sur four électrique.

RÉFÉRENCE	ZONE 4 KW (NB)	DESCRIPTION	FOUR ELECT. 9 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE						
110PCVCE450	2	Élément top	-	450 x 1100 x 280	8	-
110PCVCE900	4	Élément top	-	900 x 1100 x 280	16	-
110PCVVCE450	2	Élément monobloc	-	450 x 1100 x 860	8	-
110PCVVCE900	4	Élément monobloc	-	900 x 1100 x 860	16	-



110PCVCE450



110PCVCE900



110PCVVCE450



110PCVVCE900



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ DESSUS ÉPAISSEUR 20 / 10°
- ✓ RECONNAISSANCE AUTOMATIQUE DE LA PRÉSENCE DE CASSEROLES

**CUISSON À INDUCTION**

- Temps de réchauffement réduit
- économie d'énergie
- Faible rayonnement de chaleur
- Niveau d'hygiène maximale
- Sécurité maximale

**PLAQUES DE CUISSON À INDUCTION**

- Plaque en vitrocéramique incassable et étanche • Zones de cuisson marquées par une sérigraphie circulaire d'un diamètre de 28 cm • Puissance de chaque zone de 5 kW • Protection anti surchauffe • Senseur de présence du récipient (ø minimum 120 mm) • Système d'autodiagnostic avec signalisation codifiée des problèmes • Alimentation 400 V tri + T + N
- Éléments Tops à poser ou éléments monoblocs avec placard baie libre traversant en soubassement.

RÉFÉRENCE	ZONES DE CHAUFFE 5 KW	PLACARD NEUTRE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS TOPS					
550PCIND900	2	-	900 x 550 x 280	10	-
110PCIND450	2	-	450 x 1100 x 280	10	-
110PCIND900	4	-	900 x 1100 x 280	20	-
PLAQUES À INDUCTION ÉLÉMENTS MONOBLOCS					
550PCVIND900	2	1	900 x 550 x 860	10	-
110PCVIND450	2	1	450 x 1100 x 860	10	-
110PCVIND900	4	1	900 x 1100 x 860	20	-



550PCIND900

110PCIND450

110PCIND900

550PCVIND900

110PCVIND450

110PCVIND900



- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

- 1 4 ZONES DE CHAUFFE INDÉPENDANTES DE 4 KW CHACUNE.
- 2 LES NOUVELLES POIGNÉES : PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

ÉLÉMENTS PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

- Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier molybdène • Dimensions 790 x 700 mm • 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C.

FOURNEAU PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE SUR FOUR TRAVERSANT

- Plaque coup de feu puissance 16 kW • Plaque lisse en acier au chrome molybdène • Dimensions 790 x 700 mm
- 4 zones de chauffe indépendantes de 4 kW chacune • Réglage de la température par thermostat • Température maxi 450°C
- Four électrique traversant intérieur tout inox • Résistances inox (puissance 9 kW) en voûte et en sol • Voyant de tension et contrôle thermostatique réglable de 100° à 300° • Dimensions de l'enceinte : 535 x 1 000 x 270 mm • Alimentation 400 V tri + T + N.

RÉFÉRENCE	DESTINATION	PLAQUE COUP DE FEU 16 KW	FOUR ÉLEC. 9 KW	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
PLAQUES COUP DE FEU ÉLECTRIQUES						
110TPE900	Élément plaque électrique top	1	-	900 x 1100 x 280	16	-
110TPVE900	Élément monobloc sur baie libre	1	-	900 x 1100 x 860	16	-
110TPFE900	Élément monobloc sur four électrique	1	1	900 x 1100 x 860	25	-



110TPE900

110TPVE900

110TPFE900



✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE

✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI

✓ TOUT INOX AISI 304  
FINITION SATINÉE

1 LE FOND EST INCLINÉ VERS L'ÉVACUATION POUR FACILITER LE DRAINAGE DE L'EAU.

2 LES NOUVELLES POIGNÉES : PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES

- Cuve inox AISI 304 avec angles arrondis, pour bac GN 1/1 profondeur 150 mm (bacs non fournis) • Résistances non immergées
- Voyants témoins • Thermostat de sécurité • Vidange • Alimentation mono 230 V + T • Vanne de remplissage.

RÉFÉRENCE	VERSION	DIM. CUVE L X P X H (MM)	CAPACITÉ CUVE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
<b>BAINS-MARIE ÉLECTRIQUES</b>						
110BME450	Élément top	340 x 685 x 170	1 x GNI/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 280	2,2	-
110BMVE450	Élément monobloc	340 x 685 x 170	1 x GNI/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 860	2,2	-
<b>BAINS-MARIE GAZ</b>						
110BMG450	Élément top	340 x 685 x 170	1 x GNI/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 280	3,6	-
110BMVG450	Élément monobloc	340 x 685 x 170	1 x GNI/3 + 1 x GN 1/1	450 x 1100 x 860	3,6	-



110BME450



110BMG450



110BMVE450



110BMVG450

RETROUVEZ TOUT NOS  
BACS INOX PAGE 404





- ✓ AMÉNAGEMENT GN 1/1 POSSIBLE PAR MODULES DE 45 CM
- ✓ PLACARD BAIE LIBRE TRAVERSANTE POUR ÉLÉMENTS MONOBLOCS
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ AVEC OU SANS TIROIR INDISPENSABLES POUR LA PRÉPARATION DES PLATS

PROFONDEUR 1100 MM

PROFONDEUR 550 MM

• Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm • Tiroirs inox montés sur glissières télescopiques • Placard baie libre traversante pour éléments monoblocs.

• Aménagement GN 1/1 possible par modules de 45 cm • Sans tiroirs • Placard baie libre en soubassement.

RÉFÉRENCE	VERSION	TIROIRS (NB)	PORTES (NB)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ÉLÉMENTS NEUTRES PROFONDEUR 1100 MM					
110NEC450	Top	2	-	450 x 1100 x 280	-
110NEC900	Top	4	-	900 x 1100 x 280	-
110NECV450	Monobloc	2	-	450 x 1100 x 860	-
110NECV900	Monobloc	-	2	900 x 1100 x 860	-
ÉLÉMENTS NEUTRES PROFONDEUR 550 MM					
550NEV450	Monobloc	-	-	450 x 550 x 860/1050	-
550NEV900	Monobloc	-	-	900 x 550 x 860/1050	-



nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME 1100

## PLANCHAS GAZ – TOPS OU MONOBLOCS



- BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

- 1 ÉQUIPÉS DE REBORD DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.
- 2 LES NOUVELLES POIGNÉES : PROTECTION TOTALE ET HYGIÈNE GARANTIE.

Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**

## PLANCHAS GAZ

- Revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur
- Dim. de la plaque : 700 x 810 mm (module profondeur 1100 mm) • Rampe à flamme stabilisée de forte puissance • Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple • Réglage de la température par soupape thermostatique avec thermocouple de sécurité (110-270°C).

## GRATTOIRS

MODÈLE	MODÈLES	PRIX € HT
RPR	Plaque rainurée	-
PRPC	Plaque lisse	-

PLANCHAS GAZ ÉLÉMENTS **TOPS**

RÉFÉRENCE	MODÈLE DE PLAQUE	REVÊTEMENT PLAQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
550FTTG905	Lisse	Chrome dur	900 x 550 x 280	9,5	-
550FTTG925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 550 x 280	9,5	-
110FTTG905	Lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 280	15	-
110FTTG925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 280	15	-
110FTTG915	Rainurée	Chrome dur	900 x 1100 x 280	15	-



550FTTG905

550FTTG925

110FTTG905

110FTTG925

110FTTG915

PLANCHAS GAZ ÉLÉMENTS **MONOBLOCS**

RÉFÉRENCE	MODÈLE DE PLAQUE	REVÊTEMENT PLAQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	PRIX € HT
550FTTVG905	Lisse	Chrome dur	900 x 550 x 860	9,5	-
110FTTVG905	Lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 860	15	-
110FTTVG925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 860	15	-
110FTTVG915	Rainurée	Chrome dur	900 x 1100 x 860	15	-



550FTTVG905

110FTTVG905

110FTTVG925

110FTTVG915



nosem® | b baron

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## GAMME 1100

## PLANCHAS ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS



- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE

- 1 ÉQUIPÉS DE REBORD DE POURTOUR ANTI-PROJECTIONS.
- 2 PLAQUE AU CHROME DUR : CHROME ÉPAISSEUR 30 À 50 MICRONS.



b

Les plaques de cuisson chromées **AISI 430**, dans les diverses dimensions et formes, sont réchauffées par des feux à gaz ou des résistances électriques à haute puissance, permettant **de garantir une montée rapide de la température et le maintien des valeurs choisies.**

b

## PLANCHAS

- Revêtement chrome dur épaisseur 30 à 50 microns • Rebord anti éclaboussure • Goulotte en façade et tiroir récupérateur
- Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy • Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 50° à 300°C
- Voyants de tension et thermostat • Alimentation 400 V. tri + T + N.

## GRATTOIRS

RÉFÉRENCE	MODÈLES	PRIX € HT
RPR	Plaque rainurée	-
PRPC	Plaque lisse	-

PLANCHAS ÉLECTRIQUES - TOPS OU MONOBLOCS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

PLANCHAS ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS **TOPS**

RÉFÉRENCE	MODÈLE DE PLAQUE	REVÊTEMENT PLAQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (kW)	PRIX € HT
550FTE905	Lisse	Chrome dur	900 x 550 x 280	10	-
550FTE925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 550 x 280	10	-
110FTE905	Lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 280	20	-
110FTE925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 280	20	-
110FTE915	Rainurée	Chrome dur	900 x 1100 x 280	20	-



550FTE905



550FTE925



110FTE905



110FTE925



110FTE915

PLANCHAS ÉLECTRIQUES ÉLÉMENTS **MONOBLOCS**

RÉFÉRENCE	MODÈLE DE PLAQUE	REVÊTEMENT PLAQUE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (kW)	PRIX € HT
550FTVE905	Lisse	Chrome dur	900 x 550 x 860	10	-
110FTVE905	Lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 860	20	-
110FTVE925	1/2 lisse	Chrome dur	900 x 1100 x 860	20	-
110FTVE915	Rainurée	Chrome dur	900 x 1100 x 860	20	-



550FTVE905



110FTVE905



110FTVE925



110FTVE915





CUVES AVEC FOND INCLINÉ POUR FACILITER L'ÉVACUATION DE L'EAU



- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ MODÈLES MONOBLOCS AVEC PLACARD FERMÉ EN SOUBASSEMENT

**DOTATION :** - 1 grille de fond de cuve  
- Livré sans panier

CUISEURS À PÂTES GAZ

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis
- Capacité d'une cuve 26 litres
- Robinet de remplissage
- Brûleur en acier inoxydable placé à l'extérieur de la cuve
- Rampe à flamme stabilisée
- Allumage piezo
- Sécurité par thermocouple
- Veilleuse.

CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES

- Cuve acier inox AISI 316 emboutie à angles arrondis
- Capacité d'une cuve 26 litres
- Robinet de remplissage
- Résistances blindées en acier incoloy situées dans la cuve
- Thermostat de sécurité
- Température de cuisson contrôlée par un thermostat et réglable de 60-90°C (préchauffage) ou en mode continu
- Alimentation 400 V + N + T.

MODÈLE	CAPACITÉ CUVE (L)	DIMENSIONS - L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	PRIX € HT
CUISEURS À PÂTES ÉLECTRIQUES				
550CPE450	26	450 x 550 x 860	7,5	-
550CPE900	26 + 26	900 x 550 x 860	7,5 + 7,5	-
CUISEURS À PÂTES GAZ				
550CPG450	26	450 x 550 x 860	13	-
550CPG900	26 + 26	900 x 550 x 860	13	-



COUVERCLE ET PANIERS

	RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
	5CCP	Couvercle (290 x 500 x 70)	-
	110CPKB	1 Panier GN 1/3 + 2 paniers 1/6	-
	110CPKC	2 Paniers GN 1/3	-



- ✓ BANDEAU DE FAÇADE AMOVIBLE
- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI
- ✓ TOUT INOX AISI 304 FINITION SATINÉE
- ✓ RÉSISTANCES BLINDÉES EN INOX, SOULEVABLES ET AMOVIBLES
- ✓ BACS DE CUISSON FAÇONNÉS DE GRANDE CONTENANCE, AVEC UNE LARGE ZONE D'EXPANSION VERTICALE QUI ÉVITE LE DÉPÔT DE LA MOUSSE EN PHASE DE CHARGEMENT

FRITEUSES GAZ ET ÉLECTRIQUES

• Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle • Robinet de vidange à clapet • Bac de récupération avec filtre • Thermostat réglable de 100° à 185°C • Thermostat de sécurité.

FRITEUSE GAZ

• Chauffage par brûleur situé sous la cuve • Allumage piezo • Sécurité par thermocouple.

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

• Résistances blindées pivotantes • Voyants témoins • Alimentation 400 V tri + T + N.

RÉFÉRENCE	DIMENSION GRILLE L X P (MM)	DOTATION PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE (KW)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FRITEUSES ÉLECTRIQUES						
550FRE450	10	1 panier	450 x 550 x 860/1050	9	58	-
550FRE900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 860/1050	9 + 9	90	-
FRITEUSES GAZ						
550FRG450	10	1 panier	450 x 550 x 860/1050	9,5	54	-
550FRG900	10 + 10	2 paniers	900 x 550 x 860/1050	9,5 + 9,5	90	-



550FRE450



550FRE900



550FRG450



550FRG900

PANIER

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CF10	Panier 10 L	157 x 320 x 122	-



**SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE**

✓ CONSTRUCTION TOUT INOX 18/10, FINITION SATINÉ

**SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE**

• Soubassement neutre baie libre traversante • Construction tout inox 18/10, finition satiné • Prédéposé pour recevoir les guides latéraux supports gastro GN 1/1 • Piétements tubulaires montés sur vérins réglables.

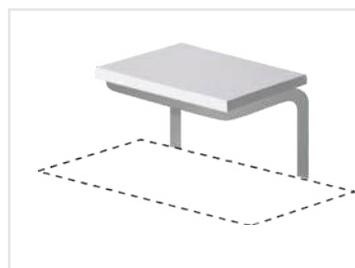
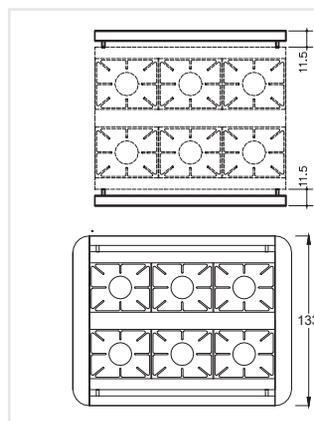
RÉFÉRENCE	BAIE LIBRE TRAVERSANTE	PORTES P110N NB (EN OPTION)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS KG	PRIX € HT
550VA450	Non	1	450 x 550 x 620	16	-
550VA900	Non	2	900 x 1100 x 280	25	-
110VA450	Oui	2	450 x 1100 x 860	28	-
110VA900	Oui	4	900 x 1100 x 860	39	-
110VA135	Oui	6	450 x 550 x 860/1050	51	-
110VA180	Oui	6	900 x 550 x 860/1050	58	-

**ACCESSOIRES**

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	POUR	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE				
P110N	PORTES BATTANTES Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, Poignée de porte en inox poli miroir	-	440 x 100 x 460	-
11RG11	GUIDES LATÉRAUX - GN 1/1 - Tout inox 18/10 Pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières	Module de 450 mm	15 X 105 X 32	-
11KC4	BLOC 2 TIROIRS Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	Module de 450 mm	--	-
11KC8	BLOC 2 TIROIRS Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails télescopiques inox. Poignée en inox poli miroir	Module de 900 mm	--	-
MC	MONTANT CENTRAL pour placard ouvert. Permet la fixation des blocs tiroirs. Montant livré d'origine pour les supports 3 ou 4 modules, pour la fixation des portes	-	-	-
KIT ETUVE AVEC PORTES POUR 110VA900				
110KRV	Capacité GN 2/1, Puissance 2,4 kW	-	900 x 1100 x 620	-

Pour un soubassement étuve, prendre un kit 110KRV + un soubassement 110VA900

BARRES DE DRESSAGE - ÉTAGÈRES



RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
BARRES DE DRESSAGE FRONTALES		
CMF1109	900 x 60	-
CMF1113	1350 x 60	-
CMF1118	1800 x 60	-
CMF1122	2250 x 60	-
CMF1127	2700 x 60	-
BARRES DE DRESSAGE PÉRIPHÉRIQUES		
CMA1109	1140 x 1330 x 60	-
CMA1113	1590 x 1330 x 60	-
CMA1118	2040 x 1330 x 60	-
CMA1122	2490 x 1330 x 60	-
CMA1127	2940 x 1330 x 60	-
ÉLÉMENT DE TERMINAISON LATÉRAL		
CMT11	1330 x 60	-
ÉTAGÈRES BARREAUDEES CENTRALES		
CGPT1190	900 x 600	-
CGPT11135	1350 x 600	-
CGPT11180	1800 x 600	-
CGPT11225	2250 x 600	-
CGPT11270	2700 x 600	-
MONTANT POUR ÉTAGÈRE		
CCPG110N	90 x 60	-
SUPPORTS DE PONT		
CSP135N	1350	-
CSP180N	1800	-
CSP225N	2250	-
SUPPORT DE SALAMANDRE		
110SPS	600 x 400	-

ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
90PRL	Plaque lisse 1 feu	400 x 350 x 60	-
90PRR	Plaque nervurée 1 feu	400 x 350 x 60	-
CH14	Colonne d'eau orientable hauteur 720 mm	-	-



OPTION

POSSIBILITÉ DE TRAITEMENT DE COULEUR SUR FAÇADES ET PANNEAUX LATÉRAUX  
- NOUS CONSULTER



**NOUVEAUTÉ**



**FOURS  
PIRON**

### 338 - PRÉSENTATION DES GAMMES

COLOMBO - VESPUCCI - GALILEI

### FOURS MIXTES

GAMME COLOMBO **N**

### 342 - PRÉSENTATION DE LA GAMME

#### 344 - FOURS MIXTES

Écran tactile capacitif 7"

De 4 à 20 niveaux

GAMME VESPUCCI WASH **N**

### 346 - PRÉSENTATION DE LA GAMME

#### 348 - FOURS MIXTES

Contrôle numérique

De 4 à 10 niveaux

### FOURS COMBINÉ

GAMME GALILEI **N**

### 350 - PRÉSENTATION DE LA GAMME

#### 352 - FOURS COMBINÉ

Contrôle manuelle

De 4 à 10 niveaux





**FOURS  
PIRON**

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

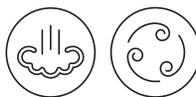
## GAMME COLOMBO

LARGEUR  
780 MMRÉGLAGE  
AUTOMATIQUE DE  
LA CHEMINÉEPORTE AVEC  
DOUBLE VERRE  
TREMPÉCUISSON À LA  
VAPEUR, MIXTE OU  
À CONVECTION8 VITESSES  
DE VENTILATIONÉCRAN TACTILE  
CAPACITIF 7"LAMPE  
LEDSONDE À COEUR  
POINT UNIQUE

LAVAGE AUTO

PAGE 342

## GAMME VESPUCCI

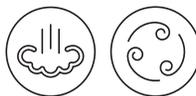
CUISSON À LA  
VAPEUR, MIXTE OU  
À CONVECTIONCOMMANDES  
DIGITALESRÉGLAGE  
CHEMINÉE

LAVAGE AUTO

LARGEUR  
780 MM3 VITESSES  
DE VENTILATIONSONDE À COEUR  
POINT UNIQUE

PAGE 346

## GAMME GALILEI

CUISSON À LA  
VAPEUR, MIXTE OU  
À CONVECTIONCOMMANDES  
MANUELLESLARGEUR  
780 MM3 VITESSES  
DE VENTILATION

PAGE 350

NOUS AVONS CONÇU DES FOURS À MÊME DE SIMPLIFIER VOTRE TRAVAIL EN CUISINE ET VOUS OFFRIR UN SERVICE DE CUISSON PARFAIT, **DE QUALITÉ ET TOUJOURS AVEC D'EXCELLENTS RÉSULTATS.**

VOUS POURREZ GRILLER, FRIRE, RÔTIR, CUIRE À LA VAPEUR, SOUS VIDE ET BIEN PLUS ENCORE, **SANS METTRE DE LIMITE À VOTRE CRÉATIVITÉ !**



**COLOMBO**



RÉFÉRENCE	NOMBRE DE NIVEAUX	CAPACITÉ	ALIMENTATION (KW)	TENSION (V)	NOMBRE DE VITESSES
PF7904	4	GN 1/1 ou 600 X 400	9,3	230V 1N~ 400V 3N~	8
PF7906	6	GN 1/1 ou 600 X 400	10,5	230V 1N~ 400V 3N~	8
PF7910	10	GN 1/1 ou 600 X 400	15,8	400V 3N~	8
PF7916	16	600 X 400	36	400V 3N~	8
PF7920	20	GN 1/1	36	400V 3N~	8

**VESPUCCI**



PF8904	4	GN 1/1 ou 600 X 400	9,3	230V 1N~ 400V 3N~	3
PF8906	6	GN 1/1 ou 600 X 400	10,5	230V 1N~ 400V 3N~	3
PF8910	10	GN 1/1 ou 600 X 400	15,8	400V 3N~	3

**GALILEI**



PF7404	4	GN 1/1 ou 600 X 400	6,3	230V 1N~ 400V 3N~	3
PF8406	6	GN 1/1 ou 600 X 400	10,5	230V 1N~ 400V 3N~	3
PF8410	10	GN 1/1 ou 600 X 400	15,7	400V 3N~	3

PANNEAUX DE COMMANDE	PRODUCTION DE VAPEUR	PROGRAMMABLE	SONDE À CŒUR	LAVAGE AUTOMATIQUE	INVERSION DE PORTE (SUR COMMANDE)
Tactile 7 pouces	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Tactile 7 pouces	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Tactile 7 pouces	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Tactile 7 pouces	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Tactile 7 pouces	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Digital	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Digital	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Digital	Oui Injection directe	Oui	Oui	Oui	Oui
Manuel	Oui Injection directe	Non	Non	Non	Oui
Manuel	Oui Injection directe	Non	Non	Non	Oui
Manuel	Oui Injection directe	Non	Non	Non	Oui



EXPLORA



LA GAMME COLOMBO EST DOTÉ D'UN ÉCRAN TACTILE DE 7" QUI EXPLOITE LE LOGICIEL EXPLORA. SON INTERFACE EST INTUITIVE GRÂCE AUX ICÔNES.

CE FOUR SERA L'ALLIÉ PARFAIT DE VOTRE CUISINE.

UN LIVRE DE RECETTES MULTIPLES POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS SANS ENLEVER LA CRÉATIVITÉ ET LE PROFESSIONNALISME DES GRANDS CHEFS.

DES CUISSONS MULTI-NIVEAUX POUR CUIRE PLUSIEURS PRODUITS EN MÊME TEMPS SANS SUPERPOSITION DE SAVEURS, DES FONCTIONS INTELLIGENTES, QUI VOUS LIBÈRENT DES TÂCHES DE SERVICE ET D'ENTRETIEN...

VOUS POUVEZ VOUS CONSACRER À VOS CLIENTS, LE FOUR S'OCCUPE DU RESTE !



**INNOVANT ET INTELLIGENT**  
POUR VOUS ASSURER UN SERVICE DE CUISINE PARFAIT.



**CUISINER FACILEMENT**

- Interface rapide et facile à utiliser
- Interaction immédiate
- Sélection assistée des paramètres de cuisson
- Minuterie multiple avec minuterie indépendante pour les plateaux



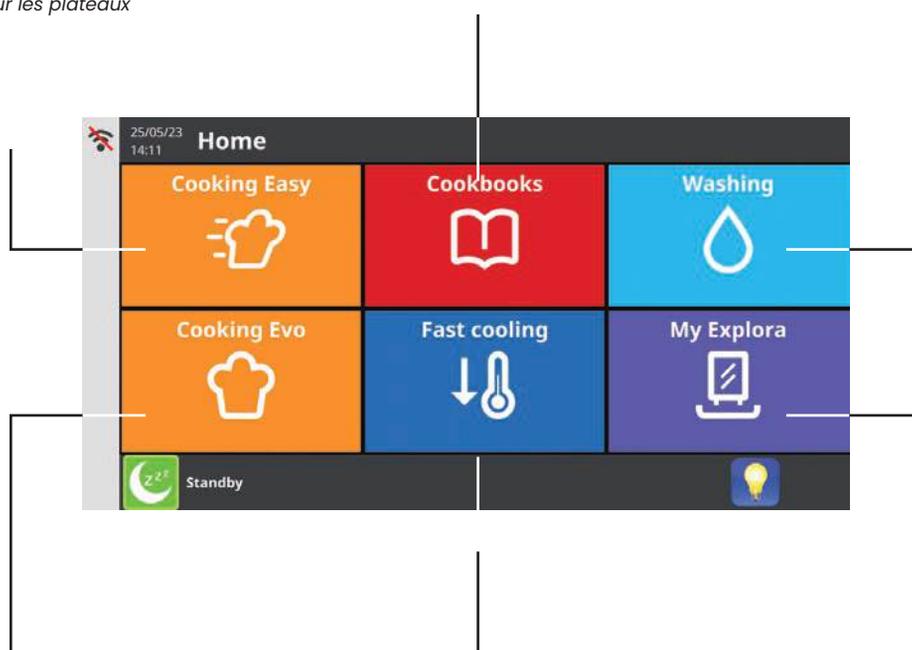
**CUISSON PROGRAMMÉE**

- 1000 programmes mémorisables.
- 6 catégories de produits
- Mémorisation des programmes de cuisson utilisés
- Interface USB



**SYSTÈME NETTOYANT**

- 3 niveaux de nettoyage
- 1 cycle de rinçage
- Lavage programmé



**CUISSON MANUELLE**

- Cuisson à convection avec une température de 30 °C à 270 °C
- Cuisson à convection + humidité à insertion manuelle
- Cuisson à convection + humidité réglable
- Cuisson à la vapeur
- Cuisson avec sonde à coeur
- Cuisson Delta T
- Direction inversée
- Turbine à 8 vitesses



**REFROIDISSEMENT RAPIDE**

- 3 programmes de refroidissement rapide



**MY EXPLORA**

- Historique des opérations
- Diagnostique : icônes d'explication qui indiquent à l'utilisateur la présence d'erreurs
- Contrôle des consommations hydrauliques, électriques, heures de travail
- Fonction HACCP
- Fonctions avancées



SONDE À COEUR  
POINT UNIQUE



- ✓ PORTE AVEC DOUBLE VERRE TREMPÉ
- ✓ LAVAGE AUTOMATIQUE
- ✓ SONDÉ À COEUR
- ✓ 8 VITESSES DE VENTILATIONS
- ✓ ÉCRAN TACTILE CAPACITIF 7"

- Température : 30 - 270 °C
- Phases de cuissons : 40
- Recettes chargeables : 1000

FOURS MIXTES - GAMME COLOMBO

• **CONTRÔLE DU CLIMAT EN CHAMBRE DE CUISSON :** • OPTIMAL CLIMATIC : Fonction réglable par l'utilisateur pour régler l'élimination rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson • Cheminée simple avec vanne papillon, qui permet d'expulser l'humidité rapidement • **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :** • Lampe LED sur la porte • Porte avec double verre trempé, à épaisseur d'air • **SYSTÈME DE CONTRÔLE :** • Ecran couleurs tactile de 7" • **CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES :** • Support de plaques universel pour 600 x 400 et GN 1/1 (16 niveaux : uniquement 600 x 400 et 20 niveaux : uniquement GN 1/1) • Chambre en acier inox AISI 304 parfaitement lisse, à haute résistance avec bords arrondis • Bac de récupération des gouttes en acier AISI 304 qui garantit une meilleure hygiène • Ouverture de la double paroi en verre pour faciliter le nettoyage • Joint de porte à encastrement facile à remplacer - Porte réversible (en option) • Poignée avec ouverture à simple déclic • Déflecteur ouvrant pour une opération de nettoyage facile du compartiment ventilateur • **EQUIPEMENTS :** • Port USB • Connexion wifi et ethernet • Sonde à coeur point unique • EON : Explora Cloud System (en option).

RÉFÉRENCE	N. DE COUVERTS	N. DE NIVEAUX	PLAQUES COMPATIBLES	DIMENSIONS EXT. (LXPXH) (MM)	ESPACE ENTRE NIVEAUX (MM)	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PF7904	40 - 80	4	EN 600 x 400 - GN 1/1	780 x 850 x 640	75	9,3	230V 1N- / 400V 3N~	70	-
<b>N</b> PF7906	60 - 110	6	EN 600 x 400 - GN 1/1	780 x 850 x 830	80	10,5	230V 1N- / 400V 3N~	90	-
<b>N</b> PF7910	90 - 150	10	EN 600 x 400 - GN 1/1	780 x 850 x 1200	80	15,8	400V 3N~	121	-
<b>N</b> PF7916	110 - 170	16	EN 600 x 400	870 x 1000 x 1930	80	36	400V 3N~	250	-
<b>N</b> PF7920	130 - 200	20	GN 1/1	870 x 1000 x 1930	66	36	400V 3N~	250	-

EXISTE EN VERSION  
COMPACT :  
nous consulter



PF7920



PF7910



PF7906



PF7904

INVERSION DE  
PORTE :

Référence : PIC  
Prix : - € HT

## FOURS MIXTES




## GAMME COLOMBO

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## HOTTES À CONDENSATION



RÉF.	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
PC2116	PF7920 - PF7916	860 x 1100 x 200	0,13	230V IN ~ 50/60 Hz	45	-
PC7600	PF7910 - PF7906 PF7904	780 x 970 x 230	0,3	230V IN ~ 50/60 Hz	40	-

## SUPPORTS



RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS7640	Support sans glissières	PF7904 - PF7906	780 X 760 X 400	13	-
PS7660	Support avec glissières 5 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF7910 PF7904 - PF7906	780 x 760 x 600	21	-
PS7695	Support avec glissières 8 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF7904 - PF7906	780 X 760 X 950	28	-

## PLAQUES &amp; GRILLES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION L X P X H (MM)	PRIX € HT
APLEC30001	Plaque 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30010	Plaque perforée 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30062	Plaque GN 1/1 anti-adhésive rainurée en teflon	530 x 325 x 10	-
APGRI30124	Grille GN 1/1 anti adhérente en aluminium	530 x 325	-
APLEC30043	Plaque GN 1/1 anti-adhésive en aluminium	530 x 325 x 20	-
APLEC30065	Plaque GN 1/1 anti-adhésive lisse en teflon	530 x 325 x 20	-

## ÉTUVES, CHARIOTS &amp; DOUCHETTE



RÉF.	CAPACITÉ	INFOS	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SUPPORT ÉTUVE</b>								
PL7612	12 plaques 600 x 400 / GN 1/1	temp. de 30 à 90°	PF7910 PF7904 + PF7904	780 x 900 x 600	2,0	230V IN- 50/60 Hz	50	-
PL7608	8 plaques 600 x 400 / GN 1/1	temp. de 30 à 90°	PF7906 PF7904	780 x 800 x 950	2,0	230V IN- 50/60 Hz	50	-
<b>CHARIOT</b>								
KAR00001	16 plaques 600 x 400	-	PF7916	646 x 711 x 1775	-	-	39	-
KAR00002	20 plaques GN 1/1	-	PF7920	646 x 711 x 1775	-	-	39	-
<b>DOUCHETTE</b>								
KDC00020	Douchette externe branchement indépendant		PF7920 - PF7910 PF7916 - PF7906 PF7904	-	-	-	-	-

## SONDE A CŒUR &amp; KIT DE SUPERPOSITION

RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KSN00020	Sonde à cœur multipoint	PF7920 - PF7916 PF7910 - PF7906 - PF7904	-
KSN00022	Sonde à cœur sous vide	PF7920 - PF7916 PF7910 - PF7906 - PF7904	-
KIT00072	Kit de superposition	PF7906 - PF7904	-

## ACCESSOIRES POUR SUPPORTS/HOTTES

RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KRU00015	4 roulettes avec frein Hauteur 16 cm - 5 kg	POUR SUPPORTS PS7595 - PS7660 PS7640	-
KFL00023	Filtre à charbons actifs	POUR HOTTE PC2116	-

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVÉRIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



Avec ses commandes simples et intuitives qui ne laissent aucune place à l'erreur, VESPUCCI est la solution idéale pour ceux qui recherchent **UN FOUR ESSENTIEL MAIS EFFICACE** sans renoncer à la précision.

Vous pouvez insérer **JUSQU'À 99 RECETTES PERSONNALISABLES** pour rendre vos plats uniques. De plus, grâce aux fonctions mémorisables, vous pouvez obtenir **DES RÉSULTATS TOUJOURS REPRODUCTIBLES DANS LE TEMPS !**

Vous n'avez même plus à vous soucier du nettoyage de votre four : grâce à un système d'auto-lavage à trois intensités, vous pouvez choisir le programme le plus adapté en fonction de son degré de saleté, sans gaspiller d'énergie et de détergent !

## CONTRÔLE NUMÉRIQUE SOUS VERRE

### CONTRÔLE DIGITAL

#### MINUTERIE

- Réglage temps de cuisson
- Réglage température sonde coeur

#### VITESSE DES TURBINES

- Réglage la vitesse de ventilation (3 vitesses disponibles)

#### VAPEUR

- Réglage du pourcentage de vapeur

#### CUISSON PROGRAMMÉE

- Réglage de 99 programmes possible

#### DEMARRAGE/ARRET

- Démarrer ou arrêter les sélections du four

#### SONDE A COEUR

- Choix cuisson avec sonde à coeur

00:10

+1  
+2  
+3 180°C

00:05



P04



#### TEMPÉRATURE

- Réglage de la température de la chambre de cuisson

#### CHEMINÉE

- Réglage cheminée (3 positions différentes disponibles)

#### PHASE DE CUISSON

- 5 phases de cuisson disponibles

#### BOUTON AUGMENTATION

#### BOUTON DIMINUTION

#### ON/OFF

- Interrupteur Allumage/ Extinction four



SONDE À COEUR POINT UNIQUE



- ✓ SONDE À COEUR POINT UNIQUE
- ✓ LAVAGE AUTOMATIQUE
- ✓ 3 VITESSES DE VENTILATIONS
- ✓ RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ
- ✓ PORTE AVEC DOUBLE VERRE TREMPÉ, À ÉPAISSEUR D'AIR

- Température : 30 - 270 °C
- Phases de cuissons : 5
- Recettes chargeables : 99

FOURS MIXTES - GAMME VESPUCCI WASH

• **TYPES DE CUISSON :** • Cuisson à convection avec une température de 30° à 270°C • Cuisson à convection + coup de buée • Cuisson mixte à Convection + Humidité réglable • Cuisson à la vapeur : dispositif pour la nébulisation de l'eau • Cuisson avec sonde à coeur • **SYSTÈME DE DISTRIBUTION DE L'AIR :** • REVERSE AIR FLOW : des ventilateurs multiples à double sens de rotation garantissent une parfaite uniformité de cuisson • 3 vitesses de ventilations en chambre de cuisson réglables par l'utilisateur • **CONTRÔLE DU CLIMAT EN CHAMBRE DE CUISSON :** • OPTIMAL CLIMATIC : fonction réglable par l'utilisateur pour régler l'élimination rapide de l'humidité dans la chambre de cuisson • Cheminée simple avec vanne papillon, qui permet d'expulser l'humidité rapidement • **CUISSON EN MODE MANUEL :** • Option durée infinie réglable directement par l'utilisateur • Cuisson multi-niveaux jusqu'à 5 niveaux • Fonction de préchauffage jusqu'à 270°C • **CARNET DE RECETTES :** • 99 recettes peuvent être enregistrées, 20 recettes préréglées • **NETTOYAGE :** • Système de lavage automatique avec produit liquide et 3 niveaux d'intensité différents • 1 cycle de rinçage • **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :** • Porte avec double verre trempé, à épaisseur d'air • **SYSTÈME DE CONTRÔLE :** • DIGITALE : Touches à détection capacitive • **CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES :** • Support plaques universel 600 x 400 et GN 1/1 • Chambre en acier inox AISI 304 parfaitement lisse, à haute résistance avec bords arrondis • Lampe halogène sur la porte • Bac de récupération des gouttes en acier AISI 304 • Ouverture de la double paroi en verre pour faciliter le nettoyage • Poignée avec ouverture à simple déclic • Déflecteur ouvrant pour une opération de nettoyage facile du compartiment ventilateur • Evacuation.

RÉFÉRENCE	N. DE COUVERTS	N. DE NIVEAUX	PLAQUES COMPATIBLES	DIMENSIONS EXT. (LXPXH)(MM)	ESPACE ENTRE NIVEAUX (MM)	PUISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PF8904	40 - 80	4	EN 600 x 400 GN 1/1	780 x 850 x 640	75	9,3	230V 1N~ 400V 3N~	70	-
<b>N</b> PF8906	60 - 110	6	EN 600 x 400 GN 1/1	780 x 850 x 830	80	10,5	230V 1N~ 400V 3N~	90	-
<b>N</b> PF8910	90 - 150	10	EN 600 x 400 GN 1/1	780 x 850 x 1200	80	15,8	400V 3N~	121	-



PF8910



PF8906



PF8904

INVERSION DE PORTE :

Référence : PIV  
Prix : - € HT

## FOURS MIXTES

nosem® | PIRON

## GAMME VESPUCCI WASH

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## HOTTE À CONDENSATION



RÉF.	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
PC7600	PF8910 - PF8906 PF8904	780 x 970 x 230	0,3	230V IN ~ 50/60 Hz	40	-

## SUPPORTS



RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS7640	Support sans glissières	PF8904 + PF8906	780 x 760 x 400	13	-
PS7660	Support avec glissières 5 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF8910 PF8904 + PF8904	780 x 760 x 600	21	-
PS7695	Support avec glissières 8 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF8904 - PF8906	780 x 760 x 950	28	-

## PLAQUES &amp; GRILLES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION L X P X H (MM)	PRIX € HT
APLEC30001	Plaque 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30010	Plaque perforée 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30062	Plaque GN 1/1 anti-adhésive rainurée en teflon	530 x 325 x 10	-
APGRI30124	Grille GN1/1 anti adhérente en aluminium	530 x 325	-
APLEC30043	Plaque GN 1/1 anti-adhésive en aluminium	530 x 325 x 20	-
APLEC30065	Plaque GN 1/1 anti-adhésive lisse en teflon	530 x 325 x 20	-

## ÉTUVES &amp; DOUCHETTE



RÉF.	CAPACITÉ	INFOS	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SUPPORT ÉTUVE</b>								
PL7612	12 plaques 600 x 400 / GN 1/1	temp. de 30 à 90°	PF8910 PF8904 + PF8904	780 x 900 x 600	2,0	230V IN- 50/60 Hz	50	-
PL7608	8 plaques 600 x 400 / GN 1/1	temp. de 30 à 90°	PF8906 PF8904	780 x 800 x 950	2,0	230V IN- 50/60 Hz	50	-
<b>DOUCHETTE</b>								
KDC00020		Douchette externe branchement indépendant	PF8910 PF8906 PF8904	-	-	-	-	-

## KIT DE SUPERPOSITION

RÉF.	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KIT00072	PF8906 / PF8904	-
KIT00081	PF8906 + PIV PF8904 + PIV	-

## ACCESSOIRES POUR SUPPORT/HOTTES

RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KRU00015	4 roulettes avec frein Hauteur 16 cm - 5 kg	POUR SUPPORTS PS7595 - PS7660 PS7640	-
KFL00023	filtre a charbons actifs	POUR HOTTE PC7600	-



*C'est le four combiné Piron avec lequel vous pouvez réaliser tout type de cuisson, de manière simple et intuitive, grâce à son contrôle à commandes manuelles.*

*La plus grande distance entre les plaques, de 8 cm par rapport aux fours traditionnels pour la gastronomie, **PERMET UNE PLUS GRANDE UNIFORMITÉ DE CUISSON.***

*GALILEI est également particulièrement adapté à la **RÉGÉNÉRATION DES PRODUITS FRAIS ET SURGELÉS.***

## SIMPLE ET INTUITIF

## CONTRÔLE MANUELLE



## VAPEUR

- Réglage du pourcentage d'humidité

## VITESSE DE VENTILATION

- Réglage la vitesse de ventilation (3 vitesses différentes disponibles)

## MINUTERIE

- Réglage temps de cuisson

## TEMPÉRATURE

- Réglage de la température de 30 à 260°





- ✓ 3 VITESSES DE VENTILATIONS
- ✓ POIGNÉE AVEC OUVERTURE À SIMPLE DÉCLIC
- ✓ BAC DE RÉCUPÉRATION DES GOUTTES EN ACIER AISI 304

- Température : 30 - 260 °C
- Vitesse moteur : 3
- Contrôle : manuel

FOURS COMBINÉ - GAMME GALILEI

• **TYPES DE CUISSON :** • Cuisson à convection avec une température de 30° à 260°C • Cuisson mixte à Convection + Humidité réglable • Cuisson vapeur • **SYSTÈME DE DISTRIBUTION DE L'AIR :** • REVERSE AIR FLOW : ventilateurs à double sens de rotation garantissent une parfaite uniformité de cuisson • 3 vitesses de ventilations réglables par l'utilisateur • **CUISSON EN MODE MANUEL :** Option durée infinie réglable directement par l'utilisateur • **ÉCONOMIE D'ÉNERGIE :** Porte avec double verre trempé • **SYSTÈME DE CONTRÔLE :** MANUEL : réglage de la durée, la température, l'humidité et le grill • **CARACTÉRISTIQUES MÉCANIQUES :** Support plaques universel 600 x 400 et GN 1/1 • Chambre en acier inox AISI 304 parfaitement lisse, à haute résistance avec bords arrondis • Lampe halogène pour l'éclairage de la chambre. • Bac de récupération des gouttes en acier AISI 304 • Ouverture de la double paroi en verre pour faciliter le nettoyage • Poignée avec ouverture à simple déclic • Déflecteur ouvrant pour une opération de nettoyage facile du compartiment ventilateur.

RÉFÉRENCE	N. DE COUVERTS	N. DE NIVEAUX	PLAQUES COMPATIBLES	DIMENSIONS EXT. (LXPXH)(MM)	ESPACE ENTRE NIVEAUX (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PF7404	40 - 80	4	EN 600 x 400 GN 1/1	760 x 720 x 570	75	6,3	230V 1N~ 400V 3N~	55	-
<b>N</b> PF8406	60 - 110	6	EN 600 x 400 GN 1/1	780 x 850 x 830	80	10,5	230V 1N~ 400V 3N~	90	-
<b>N</b> PF8410	90 - 150	10	EN 600 x 400 GN 1/1	780 x 850 x 1200	80	15,7	400V 3N~	121	-



PF8410



PF8406



PF7404

INVERSION DE PORTE :

Référence : PIG  
Prix : - € HT

## FOURS COMBINÉ

nosem® | PIRON

## GAMME GALILEI

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## HOTTES À CONDENSATION



RÉF.	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
PC7600	PF8410 - PF8406	780 x 970 x 230	0,3	230V 1N ~ 50/60 Hz	40	-
PC7400	PF7404	760 x 890 x 230	0,3	230V 1N ~ 50/60 Hz	30	-

## SUPPORTS



RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PS7660	Support avec glissières 5 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF8410	780 x 760 x 600	21	-
PS7595	Support avec glissières 8 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF7404	800 x 650 x 950	28	-
PS7695	Support avec glissières 8 niveaux 600 x 400 - GN 1/1	PF8406	780 x 760 x 950	28	-

## PLAQUES &amp; GRILLES



RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSION L X P X H (MM)	PRIX € HT
APLEC30001	Plaque 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30010	Plaque perforée 600 x 400 en aluminium	600 x 400 x 20	-
APLEC30062	Plaque GN 1/1 anti-adhésive rainurée en teflon	530 x 325 x 10	-
APGRI30124	Grille GN1/1 anti adhérente en aluminium	530 x 325	-
APLEC30043	Plaque GN 1/1 anti-adhésive en aluminium	530 x 325 x 20	-
APLEC30065	Plaque GN 1/1 anti-adhésive lisse en teflon	530 x 325 x 20	-

## ETUVES



RÉF.	CAPACITÉ	INFOS	POUR MODÈLE	DIMENSION L X P X H (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SUPPORT ÉTUVE</b>								
PL7612	12 plaques 600 x 400 / GN1/1	temp. de 30 à 90°	PF8410	780 x 900 x 600	2,0	230V 1N ~ 50/60 Hz	50	-
PL7608	8 plaques 600 x 400 / GN1/1	temp. de 30 à 90°	PF8406	780 x 800 x 950	2,0	230V 1N ~ 50/60 Hz	50	-

## KIT DE SUPERPOSITION

RÉF.	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KIT00072	PF8406	-
KIT00081	PF8406 + PIG	-

## ACCESSOIRES POUR SUPPORT/HOTTES

RÉF.	DÉSIGNATION	POUR MODÈLE	PRIX € HT
KRU00015	4 roulettes avec frein Hauteur 16 cm - 5 kg	POUR SUPPORTS PS7595 - PS7660 PS7640	-
KFL00023	filtre a charbons actifs	POUR HOTTE PC7400	-



# FRITEUSES

## Valentine

### FRITEUSES ÉLECTRIQUES

**356 - PRÉSENTATION FRITEUSES  
À HAUT RENDEMENT**

**358 - FRITEUSES DE TABLE  
OU À ENCASTRER**  
SÉRIE TF

**360 - FRITEUSES À HAUT  
RENDEMENT**  
À COMMANDES MÉCANIQUES  
SÉRIE EVO

**362 - FRITEUSES À HAUT  
RENDEMENT**  
À COMMANDES ÉLECTRONIQUES  
SÉRIE EVO

**364 - CHAUFFE FRITES**  
SÉRIE EVO

### CUISEURS À PÂTES LIGURIA

**365 - CUISEURS À PÂTES LIGURIA**





# FRITEUSES

## *Valentine*



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

SWISS  
MADE



LA QUALITÉ SUISSE

LE SPÉCIALISTE SUISSE DE LA FRITEUSE ÉLECTRIQUE À HAUT RENDEMENT



DEVELOPPÉES PAR DES PROFESSIONNELS  
POUR DES PROFESSIONNELS



CORPS DE CHAUFFE EN TUBE INOX DE HAUTE QUALITÉ, PIVOTANT VERS LE HAUT, AMÉLIORANT L'ACCÈS À L'INTÉRIEUR DE LA CUVE LORS DE L'ENTRETIEN.



CUVE INOX EMBOUTIE D'UNE PIÈCE SANS SOUDURE, AVEC ANGLES ARRONDIS, FACILITANT LE NETTOYAGE.



PIEDS RÉGLABLES HAUTEUR DE 100 À 150 MM POSSIBILITÉ D'ADAPTER DES ROULETTES.

CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

**PERFORMANCE**

De 19 à 68 kg /heure (suivant modèle) pour cuire des frites surgelées en 2<sup>e</sup> cuisson.

**FAIBLE ENCOMBREMENT**

à partir de 20 cm de large (EVO200).

**FIABILITÉ**

Une expérience de plus de 60 ans dans la fabrication de friteuses électriques. Chaque machine est mise en chauffe et testée avant de quitter l'atelier de fabrication.

**QUALITÉ**

Un développement et une fabrication 100% suisse, répondant aux standards de qualité les plus exigeants.

**GAMME ÉTENDUE**

20 modèles de 7 à 28 litres de capacité, de 20 à 60 cm de large, avec commandes mécaniques ou électroniques.

# FRITEUSES PRÉSENTATION

nosem® | *Valentine*

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES

## ENCASTREMENT DES FRITEUSES

Une solution esthétique et sur mesure, adaptée à vos désirs. Les friteuses Valentine s'intègrent dans n'importe quel plan de travail. Vous pouvez ainsi choisir la composition idéale de votre fourneau et l'emplacement des différents éléments de cuisson.

Cette solution facilite également le nettoyage et l'entretien de votre cuisine, pour une hygiène et une sécurité toujours parfaites.

Le très haut niveau de qualité des friteuses **Valentine** assure à l'utilisateur une performance de pointe, une sécurité permanente et un entretien simple.

Il n'est pas surprenant que lors de la réalisation d'un plan de travail, les concepteurs se tournent vers Valentine pour obtenir la solution qui correspond le mieux à leurs attentes.



AVEC OU SANS SYSTÈME DE RELEVAGE DES PANIERS,  
AVEC OU SANS SYSTÈME DE FILTRATION



FRITEUSES À ENCASTRER AU MÊME PRIX



NOUS VOUS FOURNISSONS LES SCHÉMAS  
D'ENCASTREMENT DES APPAREILS



nosem®

Valentine

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER



✓ FRITEUSE DÉMONTABLE EN TROIS PARTIES

✓ CHÂSSIS ET CUVE AMOVIBLE LAVABLE AU LAVE VAISSELLE

**ZONE DE DÉCANTATION =**  
ZONE FROIDE DE RÉCUPÉRATION DES DÉCHETS

**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE =**  
RAJOUTER LA LETTRE 'E' APRÈS LE CODE DE L'APPAREIL.

- 1 CUVE EMBOUTIE D'UNE PIÈCE SANS SOUDURE.
- 2 ROBINET DE VIDANGE (SAUF SÉRIE TF3).

## SÉRIE TF

- Construction entièrement en acier inoxydable • Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis
- Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage (ces éléments peuvent être mis au lave-vaisselle) • Fonctionnement simple avec 1 bouton • Dialogue système pour un rendement maximal grâce au corps de chauffe qui continue à chauffer lorsque le panier est plongé dans l'huile. • Zone froide sous le corps de chauffe, permet de récupérer les déchets • Corps de chauffe très long, ne brûle pas l'huile • Thermostat de sécurité avec bouton de réarmement • Versions encastrables (TF55, TF55M, TF7M, TF7, TF7T et TF10) uniquement, sans supplément de prix, à préciser à la commande • Alimentation : 400V ( 2 phases + 1 terre) sauf TF10 et TF13
- Plage de température : 120°C - 190°C



POUR PLUS DE SÉCURITÉ ET POUR UN ENTRETIEN FACILE, LA SÉRIE TF SE PRÉSENTE EN 3 PARTIES, LE BOÎTIER DE COMMANDE, LA CUVE ET LE CHÂSSIS.

**CES 2 DERNIERS SONT NETTOYABLES AU LAVE-VAISSELLE.**

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## FRITEUSES DE TABLE OU À ENCASTRER



GARANTIE : 3 ANS PIÈCES

### SÉRIE TF

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	PUISSANCE (kW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	ALIM (V)	ENCASTRABLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TF3	2-3	2,3	3-6	230	Non	200 x 390 x 180-320	6	-
TF5M	5	3,6	6-9	230	Non	213 x 410 x 265-420	9	-
TF5	5	3,6	6-9	400	Non	213 x 410 x 265-420	9	-
TF55	2 x 5	7,2	16-22	2 x 400	Oui	420 x 415 x 265-420	15	-
TF55M	2 x 5	2 x 3,6	16-22	230	Oui	420 x 415 x 265-420	15	-
TF7M	7	3,6	8-11	230	Oui	280 x 415 x 265-420	10	-
TF7	7	3,6	8-11	400	Oui	280 x 415 x 265-420	10	-
TF7T	7	4,6	10-15	400	Oui	280 x 415 x 265-420	10	-
TF77M	2 x 7	2 x 3,6	16-22	230	Non	560 x 415 x 265-420	17	-
TF77	2 x 7	2 x 3,6	16-22	2 x 400	Non	560 x 415 x 265-420	17	-
TF77T	2 x 7	2 x 4,6	20-30	2 x 400	Non	560 x 415 x 265-420	17	-
TF10	10	6,9	14-20	400/3/N	Oui	360 x 415 x 265-420	14	-
TF13	13	6,9	14-20	400/3/N	Oui	560 x 415 x 265-420	16	-



TF5



TF7



TF55



TF77



TF10

### PANIERS & TABLES POUR FRITEUSES

RÉFÉRENCE	POUR FRITEUSE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT	
PANIERS POUR FRITEUSES				
	VA558002	TF55 / TF5 / TF3	155 x 235 x 108	-
	VA1080	TF7 / TF77	220 x 235 x 108	-
	VA3080	TF10	305 x 235 x 108	-
	VA4080	TF13	480 x 235 x 108	-
TABLES POUR FRITEUSES SÉRIE TF				
	VA1090	TF5 / TF7	290 x 370 x 650	-
	VA2090	TF77	568 x 370 x 650	-
	VA3090	TF10	377 x 370 x 650	-
	VA5090	TF55	430 x 370 x 650	-

Grille à poisson disponible, pour plus d'infos nous contacter.

GLAÇONS  
ICEMATIC  
FROID  
FROID  
DALMEC  
LAVERIE  
COLGED  
CUISSON  
BARON  
FOURS  
PIRON  
FRITEUSES  
VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE  
INOX  
PETITS  
MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

- ✓ CUVE EMBOUTIE D'UNE SEULE PIÈCE INOX 1,5 MM SANS SOUDURE
- ✓ ÉTANCHÉITÉ IPX4
- ✓ CORPS DE CHAUFFE EN TUBE INOX DE HAUTE QUALITÉ, PIVOTANT VERS LE HAUT



- 1 Corps de chauffe
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Minuterie électronique
- 7 Signaux lumineux
- 8 Thermostat de sécurité avec signal et bouton de réarmement
- 9 Bouton du thermostat et interrupteur avec positions «fondre» et «frîre»
- 10 Levier du robinet de vidange. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 11 Sécurité pour levier de vidange
- 12 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre
- 13 Paroi latérale redoublée à l'intérieur
- 14 Pieds réglables en hauteur :
  - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm
  - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 15 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

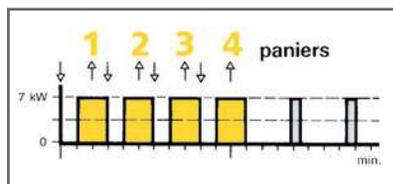
**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE =**  
RAJOUTER LA LETTRE 'E' APRÈS  
LE CODE DE L'APPAREIL.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES MÉCANIQUES

- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve
- Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle)
- Boutons de commande protégés
- Robinet de vidange à bille, avec sécurité
- Thermostat précis fixé sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface)
- Pour les modèles avec 1 cuve et 2 paniers : relevage des paniers indépendant
- Plage de température : 95°C - 190°C

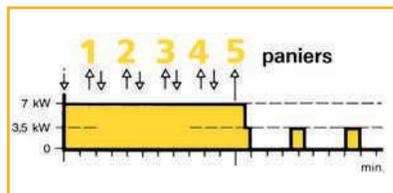
DIALOGUE SYSTÈME

- Pendant le coup de feu, la friteuse chauffe sans arrêt pour une production maximale
- À vide, la puissance de chauffe est réduite : environ 2/3 de la puissance utilisée
- Alimentation : 400 V. tri + T + N.



FRITEUSES TRADITIONNELLES

Pour dorer les frites avec une friteuse traditionnelle, vous mettez le thermostat sur 190° C. Pour savoir que cette température est atteinte, attendez que le thermostat se déclenche puis que la lampe s'allume et plongez le panier. il faut alors 30 à 40 secondes avant que le thermostat ne se réenclenche (temps de réaction). Pendant ce temps l'huile est fortement refroidie.



FRITEUSES AVEC LE DIALOGUE SYSTÈME

Le dialogue-système informe le cuisinier avec une lampe verte qu'il doit plonger le panier avant que le thermostat se déclenche. L'huile étant refroidie, la friteuse continue de chauffer sans arrêt et donne jusqu'à 20% en plus de rendement. Vous sortez 5 paniers au lieu de 4 dans le même laps de temps.

# FRITEUSES ÉLECTRIQUES

## MÉCANIQUES À TRÈS HAUTES PERFORMANCES



GARANTIE : 3 ANS PIÈCES

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	ALIM (V)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVO200	7-8	7,2	19-23	400	VB208001	200 x 600 x 850-900	36	-
EVO200T	7-8	11	26-32	400	VB208001	200 x 600 x 850-900	36	-
EVO250	9-10	7,2	20-26	400	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	-
EVO250T	9-10	11	28-36	400	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	-
EVO2200	2 x 7-8	14,4	38-46	400	VB258001	400 x 600 x 850-900	62	-
EVO2200T	2 x 7-8	22	52-64	400	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	-
EVO2525	2 x 9-10	14,4	40-52	400	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	-
EVO2525T	2 x 9-10	22	56-72	400	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	-
EVO400	15-18	14,4	38-46	400	VB408001	400 x 600 x 850-900	53	-
EVO400T	15-18	22	52-64	400	VB408001	400 x 600 x 850-900	53	-
EVO600PR*	25-28	21,6	57-68	400	VB608001	600 x 600 x 850-900	70	-



EVO200 & EVO200T



EVO250 & EVO250T



EVO2200 & EVO2200T



EVO400 & EVO400T



EVO600PR  
Pompe et relevage de série



EVO2525 & EVO2525T

\* Avec filtration et roulettes, relevage en option (x2) pour la référence EVO600PR

### OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier. Réglage par minuterie électronique (max 59mn). Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier. <i>Non disponible pour les modèles EVO200 / EVO200T</i>	-
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles. Un filtrage par friteuse. Maintenant disponible en double pompe pour EVO2200, EVO2200T et EVO2525 (sans levage) (2x l'option VFIL). <i>Non disponible pour les modèles EVO200 / EVO200T</i>	-
LPE1	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier. <i>Non disponible pour les modèles EVO200 / EVO200T</i>	-
LPE2	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers. <i>Non disponible pour les modèles EVO200 / EVO200T</i>	-
E	Pour friteuse encastrée : rajouter la lettre «E» après le code de l'appareil.	--

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VB208001	Panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 157 x 285 x 135 mm <i>Pour les modèles EVO200 / EVO2200</i>	-
VB258001	Panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 202 x 285 x 135 mm <i>Pour les modèles EVO250 / EVO2525</i>	-
VB408001	Grand panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 350 x 285 x 135 mm <i>Pour les modèles EVO400 / EVO400T</i>	-
VB608001	Petit panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 255 x 285 x 135 mm <i>Pour le modèle EVO600PR</i>	-
VB608002	Grand panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 550 x 295 x 135 mm <i>Pour le modèle EVO600PR</i>	-
VB0090100	Kit barette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre. <i>Pour tous les modèles</i>	-
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO. <i>Pour tous les modèles sauf EVO200 EVO200T</i>	-

Grille à poisson disponible, pour plus d'infos nous contacter.



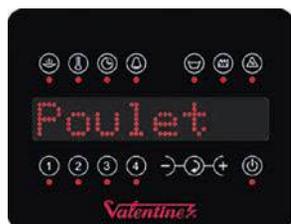
- 1 Corps de chauffe
- 2 Bulbe du thermostat très précis fixé au corps de chauffe
- 3 Cuve entièrement accessible, parois lisses, angles arrondis
- 4 Cône de vidange avec zone froide
- 5 Gros écoulement pour la vidange
- 6 Valentine - Computer (VC)
- 7 Tableau avec :
  - Interrupteur principal et signal lumineux
  - Thermostat de sécurité avec signal rouge et bouton de réarmement
- 8 Levier du robinet de vidange avec sécurité. Il actionne une vanne à bille facile à ouvrir et à fermer
- 9 Cavité pour le récipient de vidange avec filtre. Cette cavité est entièrement lisse, sans recoin, facile à tenir propre
- 10 Paroi latérale doublée à l'intérieur
- 11 Pieds réglables en hauteur :
  - cuve 850 mm du sol, pieds = 100 mm
  - cuve 900 mm du sol, pieds = 150 mm
- 12 Durant l'emploi de la friteuse, le couvercle est logé dans la porte.

**POUR FRITEUSE ENCASTRÉE =**  
RAJOUTER LA LETTRE 'E' APRÈS  
LE CODE DE L'APPAREIL.

FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Cuve emboutie d'une seule pièce inox 1,5 mm sans soudure, avec zone froide et cône de vidange, tous les angles arrondis
- Corps de chauffe pivotant vers le haut, dégageant complètement la cuve
- Cycle pour fondre la graisse (melt-cycle)
- Boutons de commande protégés
- Robinet de vidange à bille, avec sécurité
- Régulateur électronique avec sonde fixée sur le corps de chauffe
- Corps de chauffe tout inox et très long : ne brûle pas l'huile (maxi 250 °C en surface)
- Plage de température : 95°C - 190°C
- Alimentation 400 V/3/N/T
- Les paniers des modèles EVOC400 / EVOC400T / EVOC600 sont synchronisés.

LE VALENTINE - COMPUTER (VC) CORRIGE AUTOMATIQUEMENT LE TEMPS DE CUISSON, EXEMPLES :



CONTENANCE PANIER :

- Beaucoup de frites → Temps de cuisson prolongé
- Peu de frites → Temps de cuisson diminué
- Frites congelées → Temps de cuisson prolongé
- Frites crues → Temps de cuisson diminué
- Aliments humides → Temps de cuisson prolongé
- A la mi-cuisson, alarme → Secouer le panier
- Fin de cuisson, alarme en continu → Sortir le panier

**LA CUISSON EST EN PERMANENCE ANALYSÉE ET CORRIGÉE,  
POUR OBTENIR UNE QUALITÉ PARFAITE DANS TOUTES LES CONDITIONS !**

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	PUISSANCE (KW)	PRODUCTION HORAIRE (KG)	ALIM (V)	RÉFÉRENCE PANIER	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
EVOC250	9-10	7,2	21-25	400	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	--
EVOC250T	9-10	11	28-34	400	VB258001	250 x 600 x 850-900	40	--
EVOC2200	2 x 7-8	14,4	38-46	400	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	--
EVOC2200T	2 x 7-8	22	52-64	400	VB208001	400 x 600 x 850-900	62	--
EVOC2525	2 x 9-10	14,4	42-50	400	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	--
EVOC2525T	2 x 9-10	22	56-68	400	VB258001	500 x 600 x 850-900	68	--
EVOC400	15-18	14,4	38-46	400	VB408001	400 x 600 x 850-900	53	--
EVOC400T	15-18	22	52-64	400	VB408001	400 x 600 x 850-900	53	--
EVOC600LPR*	25-28	21,6	57-68	400	VB608002	600 x 600 x 850-900	70	--

\* Avec levage, pompe et roulettes



EVOC250

EVOC2200 &  
EVOC2200TEVOC2525 &  
EVOC2525TEVOC400 &  
EVOC400T

EVOC600LPR

## ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VB258001	Panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 202 x 285 x 135 mm <i>Pour les modèles EVOC250 / EVOC2525</i>	--
VB408001	Grand panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 350 x 285 x 135 mm <i>Pour les modèles EVOC400 / EVOC400T</i>	--
VB608001	Petit panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 255 x 285 x 135 mm <i>Pour le modèle EVOC600</i>	--
VB608002	Grand panier pour friteuses. Dim. (L x P x H) : 550 x 295 x 135 mm <i>Pour le modèle EVOC600</i>	--
VB0090100	Kit barrette de jonction pour mettre entre 2 friteuses sur coffre. <i>Pour tous les modèles</i>	--
VB009007SA	Kit roulettes pour friteuses EVO. <i>Pour tous les modèles</i>	--

Grille à poisson disponible, pour plus d'infos nous contacter.

## OPTIONS (À PRÉVOIR À LA COMMANDE)

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
VREL	Relevage automatique pour 1 petit panier. Réglage par minuterie électronique (max 59mn). Dans le cas d'une friteuse équipée de 2 paniers, prévoir un levage par panier.	--
VFIL	Filtrage de l'huile avec pompe de recyclage + microfiltre tous modèles. Un filtrage par friteuse. Maintenant disponible en double pompe pour EVOC2200 / EVOC2200T et EVOC2525 / EVOC2525T (sans levage) (2x l'option VFIL).	--
LPE1	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 1 relevage auto pour un petit panier.	--
LPE2	Filtrage de l'huile avec microfiltre + pompe de recyclage + 2 relevage auto pour 2 petits paniers.	--
E	Pour friteuse encastrée : rajouter la lettre «E» après le code de l'appareil.	--

## CHAUFFE FRITES

COMPACT ET PERFORMANT



- ✓ **ENTIÈREMENT EN ACIER INOXYDABLE, ROBUSTE ET FACILE À NETTOYER**
- ✓ **DEUX CORPS DE CHAUFFE (EN HAUT ET EN BAS) POUR UNE MEILLEURE RÉPARTITION DE LA CHALEUR**
- ✓ **POTENCE PLUS HAUTE À L'AVANT POUR FACILITER L'ACCÈS AU PANIER**
- ✓ **COMPOSANTS ET FINITIONS DE HAUTE QUALITÉ POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES LES PLUS EXIGEANTES**

### CHAUFFE FRITES SÉRIE EVO

• Construction entièrement en acier inoxydable • 3 corps de chauffe (2 sous la cuve) • Cuve inox emboutie d'une pièce sans soudure, avec angles arrondis, facilitant le nettoyage • Alimentation 230 V • SILOFRITEVO-2 : chauffe frites sur armoires avec possibilité de rangement de bacs GN • Le chauffe frites est NON ENCASTRABLE.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	PUISSANCE (kW)	SUR PLACARD	ALIM (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SILOFRIT-2	26	0,85	Non	230	398 X 602 X 265/696	16	-
SILOFRITEVO-2	26	0,85	Oui	230	398 X 602 X 850/1280	66	-



SILOFRIT-2



SILOFRITEVO-2

### ACCESSOIRES



RÉFÉRENCE	POUR	DESIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SILOP-2	SILOFRIT-2	Armoire basse avec possibilité de rangement de vos bacs GN (charnière à droite)	390 x 580 x 590 (hauteur totale de 850 mm)	-
VD0010	SILOP-2	Tablette	-	-

# CUISEURS À PÂTES LIGURIA

COMPACT ET PERFORMANT

nosem® | Valentine

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES



- ✓ CUISEUR COMPACT ET PERFORMANT
- ✓ ROBINET DE VIDANGE EN FAÇADE
- ✓ COMMANDE SIMPLE ET EFFICACE



**V378921**  
DOTATION DE BASE :  
4 PANIERS RONDS

- 1 CORPS DE CHAUFFE PIVOTANT FACILITANT LE NETTOYAGE DE LA CUVE.
- 2 RACCORDEMENT POSSIBLE À UNE ARRIVÉE D'EAU AVEC ROBINET DE DOSAGE.

## CUISEURS À PÂTES LIGURIA

• Construction entièrement en acier inoxydable, solide et durable • Intérieur et extérieur de la cuve en inox AISI 304 • Robinet de vidange en façade • Livré avec 4 paniers ronds perforés, Ø 140 mm profondeur 210 mm, avec poignées (capacité unitaire 400 g environ) • Thermostat de sécurité • Régulateur à impulsion • 1 bouton de comande pour le contrôle de la température.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS L x P x H (MM)	ALIMENTATION	POIDS (KG)	PRIX € HT
LIGT03A	20	4,5	344 x 575 x 315	400V/3/N	17	-
LIGT03M	20	2,9	344 x 575 x 315	230V/1/N	17	-

### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	PRIX € HT
V378621	2 paniers rectangulaires inox Dimensions L x P x H : 140 x 280 x 210 mm	-
V395101	7 petits paniers inox Dimensions L x P x H : 128 x 90 x 210 mm (Prix du panier à l'unité)	-
SILOP-2	Armoire basse pour cuiseur à pâtes avec possibilité de rangement de vos bacs GN ( <i>charnière à droite</i> ). Dimensions L x P x H : 390 x 580 x 590 mm (pour une hauteur totale de 850 mm)	-
VD0010	Tablette pour SILOP-2	-





# REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



## REMISE EN TEMPÉRATURE & MAINTIEN AU CHAUD

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS

**369** - 4, 6 ET 9 NIVEAUX GN 2/3  
- 7 ET 10 NIVEAUX GN 1/1  
- 10 ET 12 NIVEAUX GN 2/1

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

**372** - 6, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

**373** - 7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1

**374** - OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR GN 1/1,  
GN 2/1 OU 600 X 400

### CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT

**377** - 6, 10 ET 16 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

**378** - 10 ET 16 NIVEAUX GN 2/1



## MAINTIEN AU CHAUD

### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH / HSW

**380** - ARMOIRES POUR 3 ET 5 BACS GN 1/1  
- ARMOIRE POUR 5 BACS GN 2/1 OU 10 BACS GN 1/1

**380** - TIROIRS POUR 1, 2 ET 3 BACS GN 1/1 **N**

**381** - OPTIONS CHASSIS À ROULETTES

### CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1 OU GN 2/1 - SÉRIE HHT

**383** - CHARIOTS DE 8 BACS GN 1/1 À 16 BACS  
GN 2/1 OU 32 BACS GN 1/1



## CUISSON LENTE

### FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE - SÉRIES CSC / CSD / CHC

**385** - FOURS À COMMANDES ÉLECTRONIQUES

**387** - FOURS À ÉCRAN TACTILE AVEC  
PROGRAMMATEUR



## CUISSON VAPEUR

### FOUR POUR CUISSON VAPEUR À PRESSION - SÉRIE CVE

**389** - CUISEUR À VAPEUR 3 NIVEAUX GN 1/1





# REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

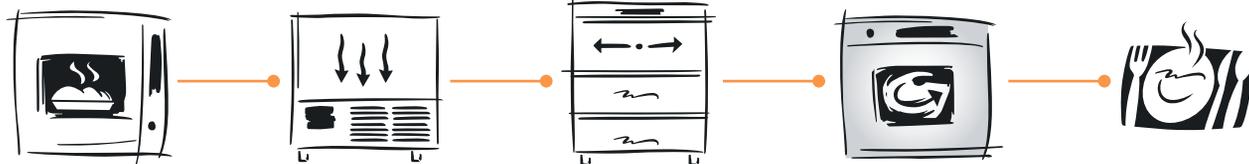
FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE  
ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRSPOIGNÉE DE LA PORTE  
AVEC FERMETURE À  
DÉCLIC

PIEDS DE SÉRIE



- ✓ COMMANDES SIMPLIFIÉES  
D'UTILISATION INTUITIVE
- ✓ CHAUFFAGE VENTILÉ
- ✓ SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- ✓ EVENT HUMIDITÉ

## PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE

CUISSON —●— REFROIDISSEMENT —●— MAINTIEN FROID —●— REMISE EN TEMPÉRATURE  
ET MAINTIEN AU CHAUD —●— SERVICE

## IDEAL POUR

- CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS** —●— Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
- SERVICES D'HÔPITAUX** —●— Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
- CUISINES SATELLITES** —●— Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
- COLLECTIVITÉS** —●— Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistance blindée
- Poignée de la porte avec fermeture à dé clic
- Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

## CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Chauffage ventilé
- Contrôle du temps électromécanique
- Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
- Températures d'exercice 30°C -160°C
- Event humidité
- Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle
- chambre avec thermostat de sécurité.

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

nosem® | module

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRS



#### UN CONTRÔLE MÉCANIQUE SIMPLIFIÉ (SANS HUMIDIFICATEUR) :

- 1 RÉGLAGE DU TEMPS DE REMISE EN TEMPÉRATURE
- 2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE
- 3 INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DE MISE SOUS TENSION

RÉFÉRENCE	COMMANDES	NIVEAUX (PAS DE 75 MM)	CAPACITÉ DE CHARGEMENT (KG)	PUISSANCE (KW)	ALIMENTATION (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>4, 6 &amp; 9 NIVEAUX GN 2/3</b>								
RRS040C	Mécaniques	4 x GN 2/3	9,6	3,45	230/1/T	650 x 650 x 575	45	--
RRS060C	Mécaniques	6 x GN 2/3	14,6	3,45	230/1/T	650 x 650 x 650	52	--
RRS090C	Mécaniques	9 x GN 2/3	21,5	6,8	400/3/N/T	650 x 650 x 875	60	--
<b>7 &amp; 10 NIVEAUX GN 1/1</b>								
RRS071C	Mécaniques	7 x GN 1/1	25	6,3	400/3/N/T	825 x 680 x 725	70	--
RRS101C	Mécaniques	10 x GN 1/1	36	12,5	400/3/N/T	825 x 680 x 950	90	--



RRS040C

RRS060C

RRS090C

#### SUPPORTS

RÉFÉRENCE	POUR FOURS	PRIX € HT
ABS023	RRS040C - RRS060C - RRS090C	--
ABS011	RRS071C - RRS101C	--

nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

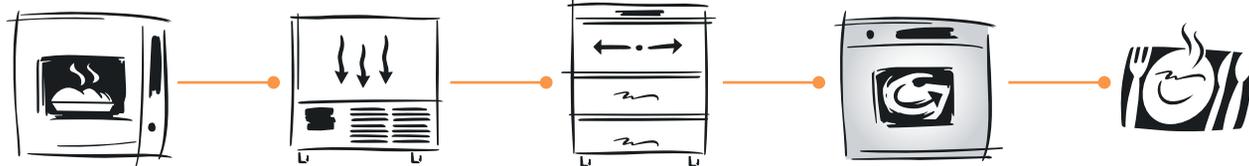
FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE  
ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRO

PIEDS RÉGLABLES



- ✓ COMMANDES SIMPLIFIÉES  
D'UTILISATION INTUITIVE
- ✓ CHAUFFAGE VENTILÉ PAR  
RÉSISTANCES BLINDÉES
- ✓ SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- ✓ LA GAMME RRO PEUT SE  
RACCORDER À UNE ARRIVÉE  
D'EAU

## PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



CUISSON —●— REFROIDISSEMENT —●— MAINTIEN FROID —●— REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD —●— SERVICE

## CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Enceinte étanche à angles arrondis • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage • Chauffage ventilé par résistances blindées • Poignée de la porte avec fermeture à déclic • Pieds réglables • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance.

## CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle du temps, de la température et de l'humidité (suivant les modèles) : VERSION C : Électromécanique avec humidificateur - VERSION D : Électromécanique avec humidificateur et affichage digital - VERSION E : Électronique avec LCD tactile 3,4" • Commandes simplifiées d'utilisation intuitive • Températures de fonctionnement de +30°C / +160°C • Event manuel pour l'excès de production d'humidité • Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air • Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte • Sonnerie de fin de cycle • Chambre avec thermostat de sécurité • Réserve d'eau incorporée • Glissières amovibles • Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).

## FOURS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD – SÉRIE RRO



### IDEAL POUR

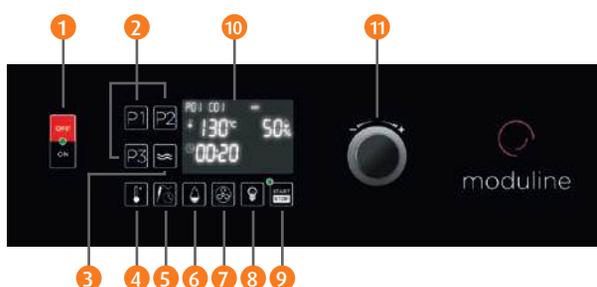
- CUISINES D'HÔTELS ET RESTAURANTS** — Plats toujours prêts même en cas d'arrivées imprévues
- SERVICES D'HÔPITAUX** — Manipulation minimum des ingrédients, processus rapides, plats plus sains
- CUISINES SATELLITES** — Pour opérer à n'importe quel endroit et faciliter les transferts
- COLLECTIVITÉS** — Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

### VERSION C – ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



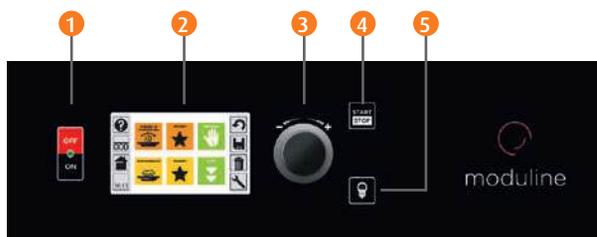
- 1 Interrupteur général
- 2 Bouton de réglage de température
- 3 Bouton de réglage du temps
- 4 Bouton de réglage de l'humidité

### VERSION D – ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR ET AFFICHAGE DIGITAL



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche programmes pré-téléchargés
- 3 Touche programme de maintien
- 4 Température de l'enceinte
- 5 Touche temps / sonde
- 6 Touche humidité
- 7 Touche vitesse ventilateur (optionnel)
- 8 Touche éclairage enceinte
- 9 Touche start / stop
- 10 Écran
- 11 Bouton de réglage

### VERSION E – ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



- 1 Interrupteur général
- 2 écran tactile
- 3 Bouton de réglage et «Enter» de sélection
- 4 Touche start / stop
- 5 Touche éclairage enceinte



6, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 AU PAS DE 75 MM AVEC HUMIDIFICATEUR

RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB ASSIETTES (Ø 200 Å 260 MM)	BACS GN	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>6 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b>								
RRO061C	Électromécaniques	12	12 bacs GN 1/2	50/85 *	6,3	800 x 760 x 855	67	-
RRO061D	Électroniques	12	12 bacs GN 1/2	50/85 *	6,3	800 x 760 x 855	67	-
RRO061E	Écran tactile	12	12 bacs GN 1/2	50/85 *	6,3	800 x 760 x 855	67	-
<b>10 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b>								
RRO101C	Électromécaniques	20	20 bacs GN 1/2	80/130 *	12,5	800 x 760 x 1155	90	-
RRO101D	Électroniques	20	20 bacs GN 1/2	80/130 *	12,5	800 x 760 x 1155	90	-
RRO101E	Écran tactile	20	20 bacs GN 1/2	80/130 *	12,5	800 x 760 x 1155	90	-
<b>14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 (SUR COMMANDE UNIQUEMENT)</b>								
RRO141C	Électromécaniques	28	28 bacs GN 1/2	115/185 *	15,5	800 x 760 x 1650	121	-
RRO141D	Électroniques	28	28 bacs GN 1/2	115/185 *	15,5	800 x 760 x 1650	121	-
RRO141E	Écran tactile	28	28 bacs GN 1/2	115/185 *	15,5	800 x 760 x 1650	121	-

\* Valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.

D'AUTRES MODÈLES DISPONIBLES SUR DEMANDE : 5,8,11 GN 1/1 ET 6,8,11 GN 2/1



RRO061E



RRO101E



RRO141E



SUPPORTS POUR FOURS 6 À 10 NIVEAUX

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ABA011	790 x 645 x 840	9	-



ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE

POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 374, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

nosem® | moduleline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1  
AU PAS DE 75 MM – SÉRIE RRO



### 7, 10 ET 14 NIVEAUX GN 2/1 AU PAS DE 75 MM AVEC HUMIDIFICATEUR

RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB ASSIETTES (Ø 200 À 260 MM)	BACS GN	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>7 NIVEAUX GN 2/1</b>								
RRO072C	Électromécaniques	28	28 bacs GN 1/2	110/170 *	12,5	860 x 910 x 935	88	-
RRO072D	Électroniques	28	28 bacs GN 1/2	110/170 *	12,5	860 x 910 x 935	88	-
RRO072E	Écran tactile	28	28 bacs GN 1/2	110/170 *	12,5	860 x 910 x 935	88	-
<b>10 NIVEAUX GN 2/1</b>								
RRO102C	Électromécaniques	40	40 bacs GN 1/2	155/240 *	16	860 x 910 x 1155	102	-
RRO102D	Électroniques	40	40 bacs GN 1/2	155/240 *	16	860 x 910 x 1155	102	-
RRO102E	Écran tactile	40	40 bacs GN 1/2	155/240 *	16	860 x 910 x 1155	102	-
<b>14 NIVEAUX GN 2/1</b>								
RRO142C	Électromécaniques	56	56 bacs GN 1/2	215/330 *	23	860 x 910 x 1630	141	-
RRO142D	Électroniques	56	56 bacs GN 1/2	215/330 *	23	860 x 910 x 1630	141	-
RRO142E	Écran tactile	56	56 bacs GN 1/2	215/330 *	23	860 x 910 x 1630	141	-

\* Valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



RRO072E



RRO102E



RRO142E

### SUPPORTS POUR FOURS 7 À 10 NIVEAUX

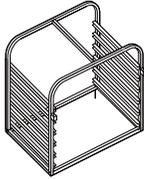
RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
ABA021	850 x 795 x 840	10	-



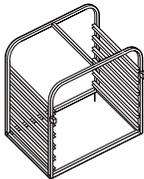
### ÉCHELLES GN 1/1 DE SÉRIE

POUR LES OPTIONS, VOIR PAGE 374, STRUCTURES EXTRACTIBLES GN 1/1 OU 600 X 400

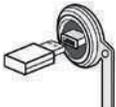
STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 1/1 OU 600 X 400

	RÉFÉRENCE	POUR FOURS	NIVEAU		PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR FOURS	NIVEAU		PRIX € HT	
			NB	PAS (MM)				NB	PAS (MM)		
	<b>STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 1/1</b>					<b>STRUCTURES PORTE-GRILLES 600 X 400</b>					
	AST051	RRO061	5	91	-	ASP051	RRO061	5	84	-	
	AST061	RRO061	6	73	-	ASP061	RRO061	6	73	-	
	AST081	RRO101	8	84	-	ASP081	RRO101	8	91	-	
	AST101	RRO101	10	73	-	ASP101	RRO101	10	73	-	
	AST111	RRO141	11	93	-	ASP111	RRO141	11	91	-	
	AST141	RRO141	14	72	-	ASP141	RRO141	14	72	-	
	MODÈLE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)		PRIX € HT	<b>CHARIOTS PORTE STRUCTURE</b>				
	ACS011	Chariot à plateau fixe	RRO061 - RRO101	740 x 520 x 1060		-					
	ACR011	Chariot à plateau amovible	RRO061 - RRO101	740 x 520 x 1060		-					
	ACS141	Chariot à plateau	RRO141	625 x 610 x 1290		-					

STRUCTURES PORTE-GRILLES ET CHARIOTS POUR FOURS GN 2/1

	RÉFÉRENCE	NIVEAUX (NB)	ESPACEMENT NIVEAUX (MM)	POUR FOURS	PRIX € HT	
						<b>STRUCTURES PORTE-GRILLES GN 2/1 (EXISTENT EN 2 X GN 1/1)</b>
	AST062	6	83	RRO072	-	
	AST072	7	74	RRO072	-	
	AST082	8	91	RRO102	-	
	AST102	10	73	RRO102	-	
	AST112	11	91	RRO142	-	
	AST142	14	73	RRO142	-	
	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	POUR FOURS	DIMENSIONS L X P X H (MM)		PRIX € HT
	<b>CHARIOTS PORTE STRUCTURE</b>					
	ACS021	Chariot à plateau fixe	RRO072 - RRO102	790 x 650 x 1060		-
	ACR021	Chariot à plateau amovible	RRO072 - RRO102	790 x 650 x 1060		-
	ACS142	Chariot à plateau	RRO142	675 x 820 x 1290		-

OPTIONS POUR MODÈLES ÉLECTRONIQUES **UNIQUEMENT**

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
		SONDE À COEUR			PORT USB - POUR MODÈLES VERSIONS D & E	
	ASC00S	Raccordement en façade	-	AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	-

OPTIONS POUR **TOUS MODÈLES**

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	POUR	PRIX € HT
		INVERSION DE PORTE			PANIER EN FIL INOX POUR FRITES	
	APSRRO	Porte ferrée à droite	-	AFC011	GN 1/1	-
	ROULETTES			AFC021	GN 2/1	-
	ARRF04X	4 roulettes dont 2 avec frein	-			

Autres options : Porte en verre, réservoir d'eau, Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

nosem® | module

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD - SÉRIE RRT



COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE

POIGNÉE ERGONOMIQUE DE DÉPLACEMENT

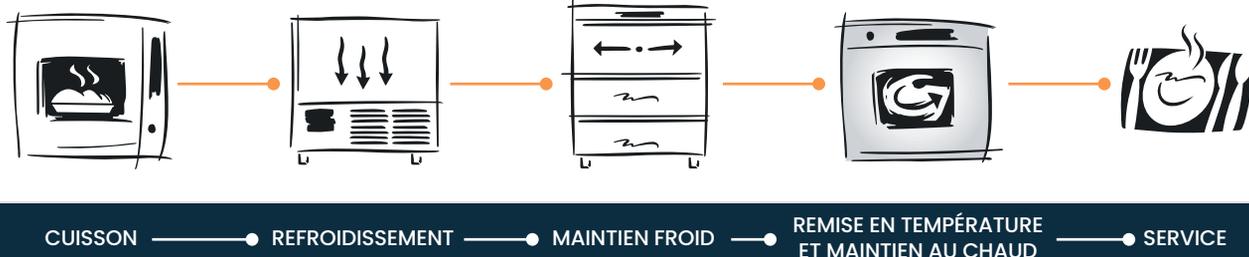


- ✓ COMMANDES SIMPLIFIÉES D'UTILISATION INTUITIVE
- ✓ BORDS BUTOIRS EN PLASTIQUE
- ✓ SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- ✓ RÉSERVE D'EAU INCORPORÉ

#### DOTATION :

- supports des grilles GN 1/1 ou 600 x 400

#### PROCESSUS DE REMISE EN TEMPÉRATURE



#### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Bords butoirs en plastique
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Vidange centrale de la chambre pour faciliter le lavage et le nettoyage
- Chauffage ventilé obtenu à l'aide de résistances blindées
- Poignée de la porte avec fermeture à déclic
- Quatre roulettes ø 125 mm dont 2 avec frein
- Poignée ergonomique de déplacement
- Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance
- Alimentation TRI 400 V +N + T.

#### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- VERSION C :** Électromécanique avec humidificateur
- VERSION D :** Électromécanique avec humidificateur et affichage digital
- VERSION E :** Électronique avec LCD tactile 3,4"
  - Commandes simplifiées d'utilisation intuitive
  - Températures d'exercice 30°C - 160°C
  - Event manuel pour l'excès de production d'humidité
  - Dotés d'inversion périodique du sens de marche des ventilateurs pour une meilleure distribution de l'air
  - Réservoir d'eau incorporé
  - Sonnerie de fin de cycle
  - Chambre avec thermostat de sécurité
  - Glissières amovibles
  - Minuterie pour démarrage différé (versions D et E).

#### OPTIONS ET ACCESSOIRES

- Sonde à coeur seulement pour versions D et E
- Contrôle automatique de l'hygrométrie dans l'enceinte, système climachef seulement pour versions D et E
- Paniers porte-assiettes
- Port usb pour sauvegarde des données haccp seulement pour versions D et E.

nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

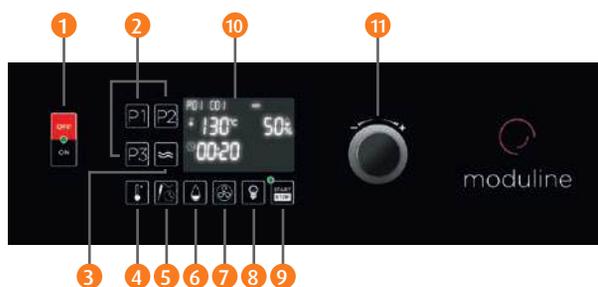
CHARIOTS DE REMISE EN TEMPÉRATURE  
ET MAINTIEN AU CHAUD – SÉRIE RRT

## VERSION C – ELECTROMÉCANIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR



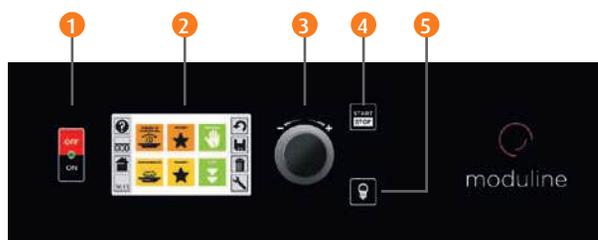
- 1 Interrupteur général
- 2 Bouton de réglage de température
- 3 Bouton de réglage du temps
- 4 Bouton de réglage de l'humidité

## VERSION D – ELECTRONIQUE AVEC HUMIDIFICATEUR ET AFFICHAGE DIGITAL



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche programmes prétéléchargés
- 3 Touche programme de maintien
- 4 Température de l'enceinte
- 5 Touche temps / sonde
- 6 Touche humidité
- 7 Touche vitesse ventilateur (optionnel)
- 8 Touche éclairage enceinte
- 9 Touche start / stop
- 10 Écran
- 11 Bouton de réglage

## VERSION E – ELECTRONIQUE AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



- 1 Interrupteur général
- 2 écran tactile
- 3 Bouton de réglage et «Enter» de sélection
- 4 Touche start / stop
- 5 Touche éclairage enceinte

## MODÈLES GN 1/1 OU 600 X 400

RRT106 : 6 NIVEAUX  
RRT101 : 10 NIVEAUX  
RRT161 : 14 NIVEAUX

## MODÈLES GN 1/1 ET GN 2/1

RRT112 : 20 / 10 NIVEAUX  
RRT153 : 32 / 16 NIVEAUX  
RRT162 : 16 NIVEAUX GN 2/1



# REMISE EN TEMPÉRATURE ET MAINTIEN AU CHAUD

## CHARIOTS GN 1/1 OU 600 X 400 - SÉRIE RRT

nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



### 6, 10 ET 16 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 MM AVEC HUMIDIFICATEUR

RÉFÉRENCE	COMMANDES	NB ASSIETTES (Ø 200 À 260 MM)	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>CHARIOTS - 6 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b>								
RRT061C	Électromécaniques	12	78	50/85 *	3,45	890 x 825 x 1010	77	-
RRT061D	Électroniques	12	78	50/85 *	3,45	890 x 825 x 1010	77	-
RRT061E	Écran tactile	12	78	50/85 *	3,45	890 x 825 x 1010	77	-
<b>CHARIOTS - 10 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b>								
RRT101C	Électromécaniques	20	76	80/130 *	6,8	890 x 825 x 1310	102	-
RRT101D	Électroniques	20	76	80/130 *	6,8	890 x 825 x 1310	102	-
RRT101E	Écran tactile	20	76	80/130 *	6,8	890 x 825 x 1310	102	-
<b>CHARIOTS - 16 NIVEAUX - GN 1/1 OU 600 X 400 (À PRÉCISER À LA COMMANDE)</b>								
RRT161C	Électromécaniques	32	72	130/210 *	6,8	890 x 825 x 1820	135	-
RRT161D	Électroniques	32	72	130/210 *	6,8	890 x 825 x 1820	135	-
RRT161E	Écran tactile	32	72	130/210 *	6,8	890 x 825 x 1820	135	-

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.

D'AUTRES MODÈLES DISPONIBLES SUR DEMANDE : 5 ET 8 GN 1/1



### OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	SONDE À COEUR	
ASC00S	Raccordement en façade	-
	PORT USB	
AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	-

AUTRES OPTIONS : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.



CHARIOT GN 1/1 ET GN 2/1 AVEC HUMIDIFICATEUR

RÉFÉRENCE	COMMANDES	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX (MM)	NB ASSIETTES (Ø 200 À 260 MM)	NOMBRES DE RATIONNAIRES	PUISSANCE (TRI 400 V+N+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHARIOTS - 20 x GN 1/1 & 10 x GN 2/1								
RRT112C	Électromécaniques	76	40	155/240 *	6	1000 x 855 x 1130	107	-
RRT112D	Électroniques	76	40	155/240 *	6	1000 x 855 x 1130	107	-
RRT112E	Écran tactile	76	40	155/240 *	6	1000 x 855 x 1130	107	-
CHARIOTS - 32 x GN 1/1 & 16 x GN 2/1								
RRT153C	Électromécaniques	72	64	250/380 *	10,15	1000 x 855 x 1680	143	-
RRT153D	Électroniques	72	64	250/380 *	10,15	1000 x 855 x 1680	143	-
RRT153E	Écran tactile	72	64	250/380 *	10,15	1000 x 855 x 1680	143	-
CHARIOTS - 16 x GN 2/1								
RRT162C	Électromécaniques	79	64	1250/380 *	10,15	940 x 975 x 1900	170	-
RRT162D	Électroniques	79	64	1250/380 *	10,15	940 x 975 x 1900	170	-
RRT162E	Écran tactile	79	64	1250/380 *	10,15	940 x 975 x 1900	170	-

\* valeurs indicatives par repas - poids moyen par ration : viande 100/120 g, légumes 160/180 g.



OPTIONS POUR VERSIONS «D» ET «E» UNIQUEMENT

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SONDE À COEUR		
ASC00S	Raccordement en façade	-
PORT USB		
AUS00X	Pour sauvegarde données HACCP	-

AUTRES OPTIONS : Climachef (Contrôle automatique de l'humidité pour fours série E). Nous Consulter.

## MAINTIEN AU CHAUD

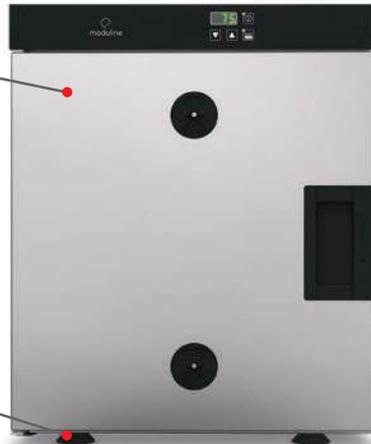
nosem® | moduleline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW



PORTE RÉVERSIBLE EN  
OPTION (MODÈLES  
AVEC PORTE)



PIEDS  
À VENTOUSE

- ✓ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE
- ✓ 1 OU 2 ÉVÉNEMENTS RÉGLABLES D'ÉVACUATION DE L'HUMIDITÉ, SUR LA PORTE ET SUR LA PAROI DU FOND DE L'ENCEINTE

#### IDEAL POUR

- RESTAURATION COMMERCIALE** — Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
- ÉCOLES ET HÔPITAUX** — Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
- BANQUETING** — Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
- SELF SERVICE** — Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
- COLLECTIVITÉS** — Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

#### PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



CUISSON — MAINTIEN DE LA CHALEUR — SERVICE

#### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Coulisseaux de tiroirs inox (modèles à tiroirs) • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de l'enceinte obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement l'enceinte
- Portables • Alimentation mono 230 V + T.

#### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

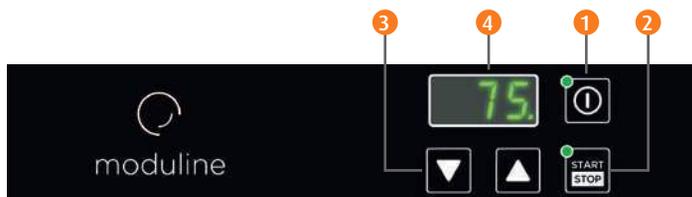
- Contrôle électronique du temps, de la température
- Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C • 2 événements réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Superposables • Encastrable (à préciser à la commande) • Porte réversible (modèles avec porte) • pieds à ventouse • poignées de transports latérales • Thermostat de sécurité.

## MAINTIEN AU CHAUD

### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW



#### PANNEAU DE CONTRÔLE HSH - HSW



#### ✓ CONTROLE PAR WI-FI

- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Affichage numérique

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)	CAPACITÉ DE STOCKAGE (KG)	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>ARMOIRES DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1</b>						
HSH031E	3 bacs GN 1/1	11	0,7	450 x 660 x 415	22	-
HSH051E	5 bacs GN 1/1	18	1	450 x 660 x 565	27	-
HSH052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 GN 1/1	36	1,5	660 x 765 x 565	37	-
<b>TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE</b>						
HSW011E	1 bac GN 1/1 prof. 150 mm	6	0,7	660 x 595 x 310	31	-
HSW012E	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	12	1	660 x 595 x 520	48	-
HSW013E	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	18	1	660 x 595 x 730	67	-



HSH031E

HSH051E

HSH052E

HSW011E

HSW012E

HSW013E

RETROUVEZ TOUS NOS  
CHÂSSIS À ROULETTE (SUR LA PAGE SUIVANTE)



## MAINTIEN AU CHAUD

nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### ARMOIRES ET TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BAC GN 1/1 ET GN 2/1 - SÉRIES HSH ET HSW



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (PAS DE 70 MM)	CAPACITÉ DE STOCKAGE (KG)	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD <b>GN 1/1 - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ ÉTROIT</b>						
HSW001E	1 bac GN 1/1 prof. 150 mm	6	0,7	450 x 660 x 310	22	-
HSW002E	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	12	1	450 x 660 x 520	40	-
HSW003E	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	18	1	450 x 660 x 730	60	-
TIROIRS DE MAINTIEN AU CHAUD <b>GN 1/1 - PANNEAU DE COMMANDE INDÉPENDANT</b>						
<b>N</b> HSW212E	2 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	12	1,4	705 x 680 x 610	67	-
<b>N</b> HSW313E	3 bacs GN 1/1 prof. 150 mm	18	2,1	705 x 680 x 835	100	-



PANNEAUX DE COMMANDES INDÉPENDANTS



HSW001E

HSW002E

HSW003E

HSW212E

HSW313E

#### OPTION

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)		
ATRO01	HSH031E - HSH051E - HSW001 - HSW002E - HSW003E	-
ATRO02	HSH052E	-
ATRO03	HSW011E - HSW012E - HSW013E	-

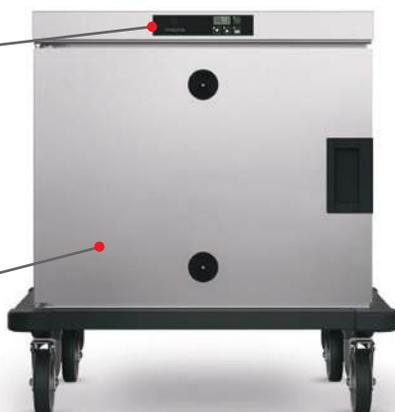


## MAINTIEN AU CHAUD

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1  
OU GN 2/1 - SÉRIE HHT

CONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE DE  
LA TEMPÉRATURE  
EXTRÊMEMENT  
INTUITIF

CHAMBRE CLOS  
ÉTANCHE AVEC  
ANGLES ARRONDIS

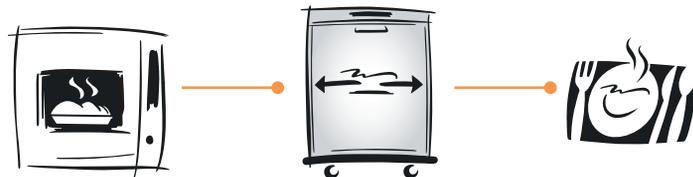


- ✓ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA TEMPÉRATURE EXTRÊMEMENT INTUITIF
- ✓ POIGNÉE ERGONOMIQUE LATÉRALE DE DÉPLACEMENT POUR UNE MOBILITÉ COMPLÈTE

## IDEAL POUR

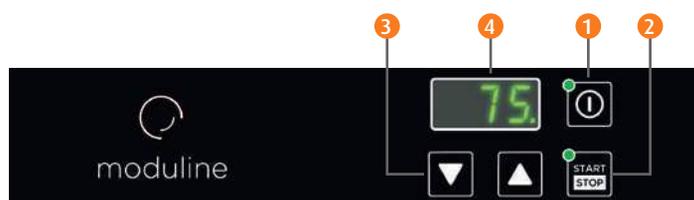
- RESTAURATION COMMERCIALE** — Permet de faire du maintien au chaud pour un service en toute sérénité
- ÉCOLES ET HÔPITAUX** — Plats toujours servis à la bonne température, tout en maintenant les caractéristiques organoleptiques naturelles, même sur plusieurs services et pour un grand nombre de personnes, dans des pièces différentes et distantes
- BANQUETING** — Les modèles sur roues permettent la liberté maximale de déplacement, où l'on veut et lorsque cela est nécessaire
- SELF SERVICE** — Un approvisionnement prêt et chaud toujours à la disposition, une réserve simple et rapide
- COLLECTIVITÉS** — Plats de haute qualité, en temps réduit et pour un grand nombre de personnes

## PROCESSUS DE MAINTIEN AU CHAUD



CUISSON — MAINTIEN DE LA CHALEUR — SERVICE

## PANNEAU DE CONTRÔLE HHT



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Affichage numérique

CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD POUR BACS GN 1/1  
OU GN 2/1 - SÉRIE HHT



CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre clos étanche avec angles arrondis • Bords butoirs en plastique • Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre • Garnitures d'étanchéités en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Joint d'étanchéité de la porte en silicone facilement interchangeable et résistant aux températures élevées • Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage • chauffage statique de la chambre avec résistance à fil de basses consommation qui enveloppe entièrement la chambre • Poignées de la porte avec fermeture magnétique • Glissières facilement démontables et nettoyables • 4 roulettes dont deux avec frein et pare-chocs autour du périmètre • Câblages et composants positionnés pour faciliter tout type de maintenance • Alimentation mono 230 V +T.

CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps et de la température extrêmement intuitif • Température d'exercice réglable de 30°C à 120°C • événements réglables d'évacuation de l'humidité, sur la porte et sur la paroi du fond de l'enceinte • Poignée ergonomique latérale de déplacement et de guidage pour une mobilité complète • Thermostat de sécurité • Cloisons extractibles GN.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (PAS DE 75 MM)	INTRODUCTION PLATEAU DU CÔTÉ	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHARIOTS DE MAINTIEN AU CHAUD GN 1/1 ET GN 2/1						
HHT081E	8 bacs GN 1/1	Large	1	550 x 730 x 1010	46	-
● HHT161E	16 bacs GN 1/1	Large	2	550 x 730 x 1760	88	-
HHT052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1	Étroit	1,5	740 x 840 x 735	51	-
HHT082E	8 bacs GN 2/1 ou 16 bacs GN 1/1	Étroit	1,5	755 x 850 x 1010	62	-
HHT162E	16 bacs GN 2/1 ou 32 bacs GN 1/1	Étroit	3	760 x 845 x 1760	106	-
● HHT282E	8+8 bacs GN 2/1 ou 16+16 bacs GN 1/1	Étroit	1,5 + 1,5	760 x 845 x 1760	111	-

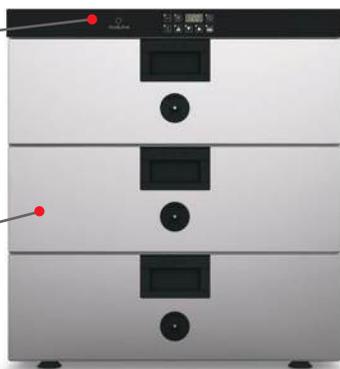
● Existe aussi en version traversante



nosem® | moduline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES – SÉRIES CSC ET CSDCOMMANDES  
SIMPLIFIÉES  
D'UTILISATION  
INTUITIVECONTRÔLE  
ÉLECTRONIQUE DU  
TEMPS, TEMPÉRATURE  
ET SONDE À COEUR

- PORTABLE
- SONNERIE DE FIN DE CYCLE
- CONÇU POUR ÊTRE EMPILÉ
- CALORIFUGEAGE TOTAL AVEC DE LA LAINE DE ROCHE OU DE VERRE

## DOTATION :

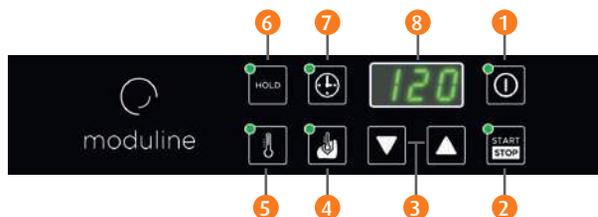
- Sonde à cœur &amp; Glissières amovibles GN 1/1

## UNE CUISSON LENTE, DES AVANTAGES IMMÉDIATS

## LE CHOIX D'UNE CUISSON LENTE AVEC LE SYSTÈME COOKINGCHEF GARANTIT :

- DES PERTES DE POIDS D'ENVIRON 10% ET UNE AUGMENTATION IMPORTANTE DU RENDEMENT DE LA VIANDE : ON GAGNE 7,5 KG DE PRODUIT TOUTS LES 50 KG ! CONSOMMATION EN ÉNERGIE ÉLECTRIQUE TRÈS RÉDUITE, AVEC UNE DIMINUTION DE 25%, POSSIBILITÉ D'UTILISER AUSSI DES MORCEAUX FRAÎCHEMENT COUPÉS CHEZ LE BOUCHER ET DES COUPES MOINS NOBLES
- RÉDUCTION DE LA MAIN D'OEUVRE (-35%) PUISQUE LA PRÉSENCE DE LA SONDE À COEUR PERMET UN CONTRÔLE MINUTIEUX ET SÛR DE LA CUISSON SANS QUE LE CHEF OU QUE LES OPÉRATEURS NE SOIENT OBLIGÉS DE SURVEILLER
- AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ DES RÉSULTATS : LA VIANDE A PLUS DE GOÛT, ELLE EST PLUS TENDRE ET CUITE JUSTE CE QU'IL FAUT
- MEILLEUR PROFIT ET SATISFACTION DES CLIENTS.

## PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Contrôle par sonde à cœur
- 5 Réglage thermique
- 6 Fonction de maintien après la cuisson
- 7 Réglage du temps
- 8 Affichage numérique

## FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE COMMANDES ÉLECTRONIQUES - SÉRIES CSC ET CSD



### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Portable • Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides • Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre • Alimentation mono 230 V + T.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique du temps, température et sonde à cœur
- Températures d'exercice 30°C /120°C • 2 événements réglables d'évacuation de l'humidité sur la porte et sur la paroi du fond de la chambre • Sonnerie de fin de cycle • Conçu pour être empilé • Porte réversible • Pieds à ventouse • Chambre avec thermostat de sécurité.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	CAPACITÉ DE CHARGEMENT (KG)	ESPACEMENT ENTRE LES NIVEAUX	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR							
CSC03IE	3 bacs GN 1/1	11	75 mm	0,7	450 x 660 x 415	22	-
CSC05IE	5 bacs GN 1/1	18	75 mm	1	450 x 660 x 565	27	-
CSC052E	5 bacs GN 2/1 ou 10 bacs GN 1/1	36	75 mm	1,5	660 x 765 x 565	37	-
FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR - INTRODUCTION DU PLATEAU CÔTÉ LARGE							
CSD011E	1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	6	---	0,7	660 x 595 x 310	31	-
CSD012E	2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	12	---	1	660 x 595 x 520	48	-
CSD013E	3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	18	---	1	660 x 595 x 730	67	-



### OPTION

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
<b>CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)</b>		
ATRO01	CSC03IE - CSC05IE - CSD001E - CSD002E - CSD003E	-
ATRO02	CSC052E	-
ATRO03	CSD011E - CSD012E - CSD013E	-



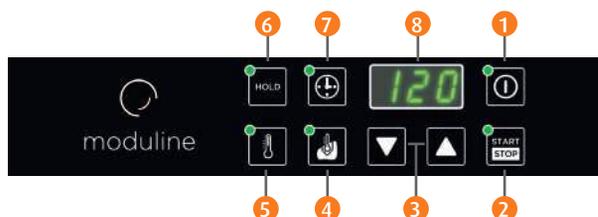
nosem® | moduleline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

## CUISSON LENTE

FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE  
COMMANDES ÉLECTRONIQUES – SÉRIES CSC ET CSD

## PANNEAU DE CONTRÔLE CSC



- 1 Interrupteur général
- 2 Touche START / STOP
- 3 Touche pour augmenter ou diminuer la température de la chambre
- 4 Contrôle par sonde à cœur
- 5 Réglage thermique
- 6 Fonction de maintien après la cuisson
- 7 Réglage du temps
- 8 Affichage numérique

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	CAPACITÉ DE CHARGEMENT (KG)	PUISSANCE (kW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FOURS STATIQUES DE CUISSON LENTE AVEC SONDE À COEUR – INTRODUCTION DU PLATEAU DU CÔTÉ ÉTROIT</b>						
CSD001E	1 tiroir pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	6	0,7	450 x 660 x 310	22	--
CSD002E	2 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	12	1	450 x 650 x 520	40	--
CSD003E	3 tiroirs pour bac GN 1/1 prof. 150 mm	18	1	450 x 650 x 730	60	--



CSD001E

CSD002E

CSD003E

## OPTION

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLES	PRIX € HT
<b>CHÂSSIS À ROULETTES (4 ROULETTES DONT 2 AVEC FREIN)</b>		
ATR001	CSC031E – CSC051E	--
ATR002	CSC052E	--
ATR003	CSD011E – CSD012E – CSD013E	--



## CUISSON LENTE

nosem® | moduleline

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### FOURS STATIQUES POUR CUISSON LENTE - COMMANDES ÉCRAN TACTILE AVEC PROGRAMMATEUR - SÉRIE CHC



20 PROGRAMMES PRÉPROGRAMMÉS ET MODIFIABLES. (VOIR COMMANDES VERSION E EN PAGE 376)

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, TEMPÉRATURE ET SONDE À COEUR



✓ CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DU TEMPS, DE LA TEMPÉRATURE ET DE DELTA T AVEC ÉCRAN LCD

✓ EXISTE AVEC FUMOIR (NOUS CONSULTER)

#### DOTATION :

- sonde à coeur & échelles extractibles GN 1/1 et GN 2/1

#### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre fermée d'une façon étanche à angles arrondis
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Garnitures d'étanchéité en matériel alimentaire, très résistantes à la chaleur, faciles à nettoyer et extrêmement solides
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basses consommations qui enveloppent entièrement la chambre
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- 4 roulettes ø 150 mm dont 2 avec frein
- Bords butoirs
- Alimentation mono 230 V + T.

#### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

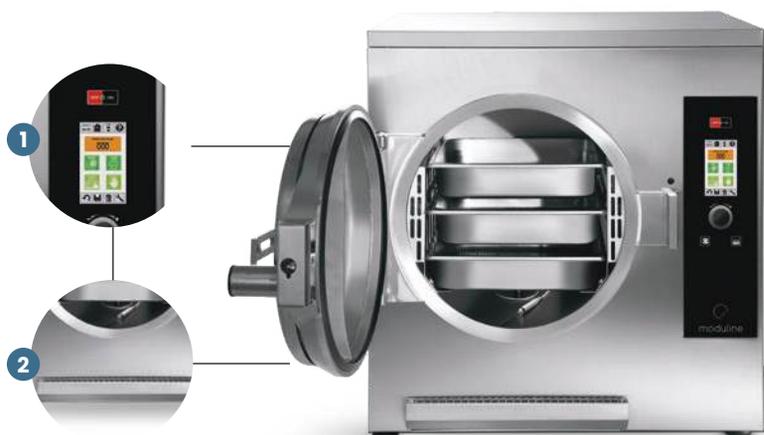
- Contrôle électronique du temps, de la température et de Delta T avec Lcd et 20 programmes préprogrammés et modifiables
- Températures d'exercice 30°C / 160°C
- Sonnerie de fin de cycle
- Chambre avec thermostat de sécurité
- évacuation centrale dans l'enceinte pour faciliter le lavage et l'entretien.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ DE PRODUIT (KG)	CAPACITÉ GN 1/1	CAPACITÉ GN 2/1	PAS ENTRE LES NIVEAUX (MM)	PUISSANCE (MONO 230 V+T) (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CHC052E	46	10	5	75	3	805 x 895 x 945	80	-
CHC082E	55	16	8	75	2,8	805 x 895 x 1170	100	-
CHC282E	55 + 55	16 + 16	8 + 8	75	2,8 + 2,8	815 x 885 x 1995	164	-

#### PORT USB

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
AUS00X	port USB - Pour sauvegarde des données HACCP (chaque chambre)	-





✓ IDÉAL POUR LA PASTEURISATION, LA STÉRILISATION, LA DÉCONGÉLATION ET LA CUISSON SOUS VIDE

✓ CUISSON PLUS RAPIDE CONSERVANT INTACTS LES PRINCIPES NUTRITIONNELS ET LE GOÛT DES ALIMENTS

### DOTATION :

- Glissières GN 1/1 amovibles
- Sonde à coeur

1 COMMANDES PROGRAMMABLE AVEC ÉCRAN TACTILE 4,3".

2 BAC DE RÉCUPÉRATION DES CONDENSATS SOUS LA PORTE RÉGLABLES.

### CARACTÉRISTIQUES DE CONSTRUCTION

- Chambre et boiler construits en acier inox AISI 316 • Isolement thermique de la chambre et du boiler en fibre de céramique • Joint de la porte en caoutchouc silicone résistant à la chaleur et au vieillissement • Glissières porte-plats amovibles pour faciliter les opérations de nettoyage • Vidage central de la chambre pour faciliter les opérations de nettoyage et de lavage • Pieds réglables
- Câblages et composants positionnés pour faciliter toute intervention de maintenance • Tiroir refermable pour la collecte de la condensation à l'ouverture de la porte.

### CARACTÉRISTIQUES FONCTIONNELLES

- Contrôle électronique programmable avec écran tactile 4,3" • Sonnerie de fin de cycle • Minuterie départ programmé
- Contrôle de la pression avec des pressostats électroniques • Fonction de préchauffage et de maintien de la pression du boiler
- Nettoyage automatique et programmable du boiler • Gestion électronique de la puissance du boiler • Système automatique de fermeture et d'ouverture de la porte • Système automatique de réduction de la pression dans la chambre • Température de fonctionnement 50°C - 122°C (1,2 bar max.) • Port USB de série (pour sauvegarde des données HACCP).



# CUISSON VAPEUR À PRESSION

## 3 NIVEAUX GN 1/1 - VERSION E

**nosem** | **moduline**

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES



**VERSION E - ÉLECTRONIQUE**  
AVEC ÉCRAN TACTILE LCD 3,4"



Interrupteur général

Écran tactile

Bouton de réglage et «enter» de sélection

Touche START / STOP

Bouton d'ouverture de la porte

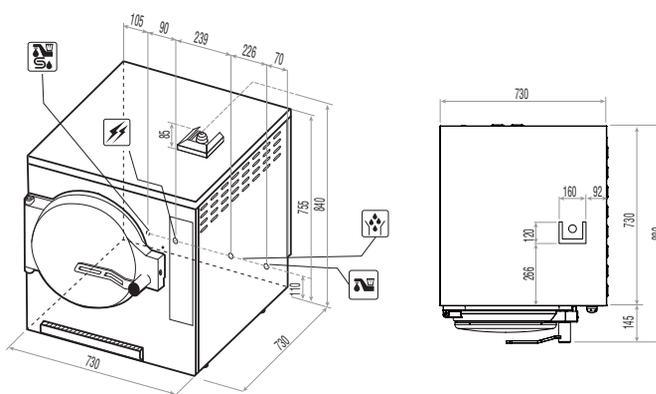


Entrée du câble d'alimentation électrique

Evacuation des liquides de l'enceinte

Arrivée d'eau adoucie

Arrivée d'eau



RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PLAQUES	PAS ENTRE NIVEAUX (MM)	ALIMENTATION	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CUISEUR VAPEUR - 3 NIVEAUX GN 1/1							
CVE031E	3 x GN 1/1	80	TRI 400 V+N+T	15,5	730 x 880 x 820	110	-

### OPTIONS & ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
AWF1100	Adoucisseur avec système de filtration	184 x 184 x 553	-
ABA031	Piètement avec étagère basse	680 x 730 x 900	-
ACA031	Support fermé avec structure porte-bacs et rangement filtre	680 x 730 x 900	-



# INOX

## TABLES

### 392 - TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

PROFONDEUR 600 ET 700 MM

### 394 - TABLES DU CHEF ADOSSÉES

PROFONDEUR 700 MM

## MEUBLES DE RANGEMENT

### 395 - MEUBLES DE RANGEMENT CENTRAUX OU ADOSSÉS

## MEUBLES CHAUDS

### 396 - MEUBLES DE RANGEMENT CENTRAUX OU ADOSSÉS

## PLONGES

### 397 - PLONGES 1 OU 2 BACS

### 398 - PLONGES LAVERIE

### 399 - TABLES LAVERIE

- ACCROCHE UNIVERSEL **N**

### 400 - PLONGES PÂTISSIÈRES

## ARMOIRES

### 401 - ARMOIRES HAUTES

PROFONDEUR 500 MM

### 401 - ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN

HAUTEUR 600 MM

## PLACARDS MURAUX

### 401 - PLACARDS MURAUX

PROFONDEUR 400 MM

## ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER **N**

### 402 - 1, 2 OU 3 NIVEAUX

PROFONDEUR 300 OU 400 MM **N**

## ÉTAGÈRES MURALES

### 403 - ÉTAGÈRES PLEINES

### 403 - ÉTAGÈRES BARREAUDÉES

### 403 - ACCESSOIRES DE FIXATION

## GRILLES ET BACS

### 404 - GRILLES INOX - PLÂTERIE POUR FOURS BACS INOX - DIMENSIONS GASTRONORMES

## HYGIÈNE ET ENTRETIEN

### 405 - LAVE-MAINS AVEC DOSSERET ACIER INOX - ARMOIRE À STÉRILISER - POSTE DE LAVAGE DES SOLS

### 406 - POUBELLE MOBILE INOX - SUPPORT INOX SACS POUBELLES - DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES - CHARIOT PORTE CASIERS

### 407 - CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400 - CHARIOTS PORTE ASSIETTES CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES - CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

## RAYONNAGES

### 408 - ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX & ÉTAGÈRES POLYMÈRE

## SUPPORT INOX POUR FOURS

### 410 - 2 X 5 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 **N**



**INOX**

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



## TABLES

### TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES



- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES
- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10



#### TABLES CENTRALES

• 4 bords tombés • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

#### TABLES ADOSSÉES

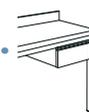
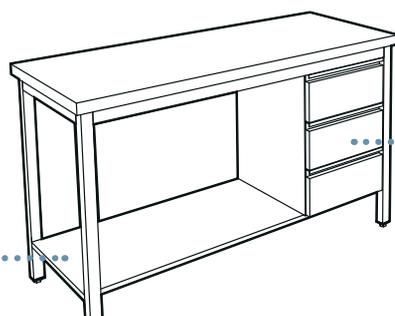
• 2 bords tombés avec dossier arrière de 85 mm • Avec ou sans étagères • Profondeur 600 ou 700 mm.

#### TABLES DE TRAVAIL CENTRALES OU ADOSSÉES

• Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dossier arrière hauteur 85 mm • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement • Tables sur pieds livrées non montées • Blocs tiroirs en option • Tiroirs en inox amovible, montés sur glissières télescopiques en acier zingué et inox.

#### OPTIONS

• étagère en soubassement



• Blocs 1 tiroir



• Blocs 3 tiroirs

L'OPTION BLOCS TIROIRS PEUT SE MONTER SUR TOUS LES MODÈLES AVEC ÉTAGÈRES ET PEUT-ÊTRE PLACÉ À DROITE OU À GAUCHE MAIS ÉGALEMENT AU CENTRE

## TABLES PROFONDEUR 600 &amp; 700 MM

## TABLES PROFONDEUR 600 MM

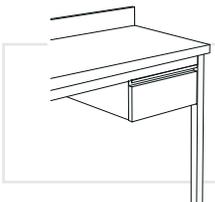
## TABLES CENTRALES OU ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRES

LONGUEUR (MM)	TABLE CENTRALE		TABLE ADOSSÉE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	TC608T	-	TA608T	-
1000	TC610T	-	TA610T	-
1200	TC612T	-	TA612T	-
1400	TC614T	-	TA614T	-
1600	TC616T	-	TA616T	-
1800	TC618T	-	TA618T	-
2000	TC620T	-	TA620T	-

## ACCESSOIRES

LONGUEUR (MM)	ÉTAGÈRE POUR TABLE PROFONDEUR 600 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	E608T	-
1000	E610T	-
1200	E612T	-
1400	E614T	-
1600	E616T	-
1800	E618T	-
2000	E620T	-

## OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 600 MM

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
		K61TT	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	400 x 570 x 180
	K63TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	400 x 570 x 585	-
	RGCFCT	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	Roues Ø 125 mm	-

## TABLES PROFONDEUR 700 MM

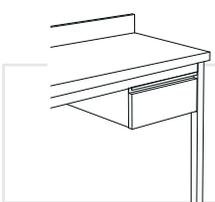
## TABLES CENTRALES OU ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRES

LONGUEUR (MM)	TABLE CENTRALE		TABLE ADOSSÉE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	TC708T	-	TA708T	-
1000	TC710T	-	TA710T	-
1200	TC712T	-	TA712T	-
1400	TC714T	-	TA714T	-
1600	TC716T	-	TA716T	-
1800	TC718T	-	TA718T	-
2000	TC720T	-	TA720T	-

## ACCESSOIRES

LONGUEUR (MM)	ÉTAGÈRE POUR TABLE PROFONDEUR 700 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	E708T	-
1000	E710T	-
1200	E712T	-
1400	E714T	-
1600	E716T	-
1800	E718T	-
2000	E720T	-

## OPTIONS POUR TABLES PROFONDEUR 700 MM

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
		K71TT	Kit 1 tiroir prof. 150 mm	400 x 670 x 180
	K73TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm	400 x 670 x 585	-
	RGCFCT	Kit 4 roues pour table dont 2 avec frein	Roues Ø 125 mm	-



## TABLES

### TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM



- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ PIÈTEMENT TUBE CARRÉ DE 40 X 40 EN INOX AISI 441 AVEC PIEDS INOX RÉGLABLES

1 RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10.

2 BORDS TOMBÉS DE 40 MM.

#### TABLES DU CHEF ADOSSÉES PROFONDEUR 700 MM

- Hauteur du plan de travail 900 mm • Tables adossées avec dossier arrière hauteur 85 mm • Tables sur pieds livrées non montées • Cuve soudée de 400 x 400 x 275 mm, fournie avec bonde et crépine. livré sans robinetterie.
- Top embouti pour l'anti-goutte • Bandeau à l'avant et sur les côtés de 250 mm permettant de cacher la cuve.

#### TABLES DU CHEF ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRE

#### TABLES DU CHEF ADOSSÉES AVEC ÉTAGÈRE

LONGUEUR (MM)	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	TACFG712T	-	TACFD712T	-
1400	TACFG714T	-	TACFD714T	-
1600	TACFG716T	-	TACFD716T	-
1800	TACFG718T	-	TACFD718T	-
2000	TACFG720T	-	TACFD720T	-

LONGUEUR (MM)	BAC À GAUCHE		BAC À DROITE	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1200	TACFG712ET	-	TACFD712ET	-
1400	TACFG714ET	-	TACFD714ET	-
1600	TACFG716ET	-	TACFD716ET	-
1800	TACFG718ET	-	TACFD718ET	-
2000	TACFG720ET	-	TACFD720ET	-

RETROUVER LA  
ROBINETTERIE PAGE 236



## MEUBLES DE RANGEMENT

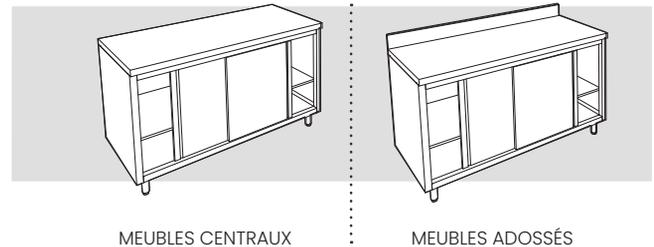
CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM

nosem® | INOX



EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 600 MM ET 800 MM

- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10
- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ BORDS TOMBÉS DE 40 MM
- ✓ 4 PIEDS EN ACIER INOX AVEC VÉRINS RÉGLABLES ET SEMELLE EN PVC



### MEUBLES DE RANGEMENT

- Meubles adossés avec dossier arrière hauteur 85 mm • Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes • Hauteur du plan de travail 900 mm • Finition brossée et polie.

#### MEUBLES CENTRAUX

- 4 bords tombés • Profondeur 700 mm.

#### MEUBLES ADOSSÉES

- 3 bords tombés avec dossier arrière de 85 mm
- Profondeur 700 mm.

LONGUEUR X PROF. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>CENTRAL SIMPLE FACE</b>		
1000 x 700	MR10T	-
1200 x 700	MR12T	-
1400 x 700	MR14T	-
1600 x 700	MR16T	-
1800 x 700	MR18T	-
2000 x 700	MR20T	-

LONGUEUR X PROF. (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>ADOSSÉ SIMPLE FACE</b>		
1000 x 700	MR10ET	-
1200 x 700	MR12ET	-
1400 x 700	MR14ET	-
1600 x 700	MR16ET	-
1800 x 700	MR18ET	-
2000 x 700	MR20ET	-

### OPTIONS

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PRIX € HT
RGPFPT	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	-
SCT	Fermeture à clé pour portes coulissantes (à prévoir à la commande)	-
K73TT	Kit 3 tiroirs prof. 100 mm - Peut être monté à gauche ou à droite (uniquement pour meubles 700 & 800 mm de prof.). Pour MR20T/MR20ET uniquement montage usine.	-



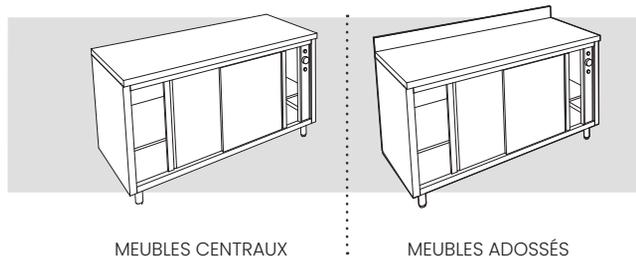
## MEUBLES CHAUDS

### CENTRAUX OU ADOSSÉS - PROFONDEUR 700 MM



EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 800 MM

- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10
- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ BORDS TOMBÉS DE 40 MM
- ✓ MEUBLES ADOSSÉS AVEC DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM



MEUBLES CENTRAUX

MEUBLES ADOSSÉS

## MEUBLES DE RANGEMENT

- 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en pvc
- Structure et étagères en inox avec oméga de renforcement
- Portes coulissantes
- Chauffage ventilé réglable par thermostat
- Alimentation mono 230 V+T
- Puissance 2500 Watt
- Hauteur du plan de travail 900 mm
- 2 kits chauffants au lieu de 1 avec 1 seul interrupteur : permet une meilleure répartition de la chaleur (uniquement sur les modèles 1800 mm et 2000 mm).

### MEUBLES CENTRAUX

### MEUBLES ADOSSÉS

### MEUBLES CENTRAUX DOUBLE FACE

- 4 bords tombés
- Profondeur 700 mm.

- 3 bords tombés avec dossier arrière
- Profondeur 700 mm.

- Ouverture par portes coulissantes 2 faces.

DIMENSIONS L X P (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	DIMENSIONS L X P (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	DIMENSIONS L X P (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
CENTRAL <b>SIMPLE FACE</b>			ADOSSÉ <b>SIMPLE FACE</b>			CENTRAL <b>DOUBLE FACE</b>		
1200 x 700	TCH12T	-	1200 x 700	TCH12ET	-	1200 x 700	TCH12DFT	-
1400 x 700	TCH14T	-	1400 x 700	TCH14ET	-	--	--	--
1600 x 700	TCH16T	-	1600 x 700	TCH16ET	-	1600 x 700	TCH16DFT	-
1800 x 700	TCH18T	-	1800 x 700	TCH18ET	-	--	--	--
2000 x 700	TCH20T	-	2000 x 700	TCH20ET	-	2000 x 700	TCH20DFT	-

## OPTIONS

	RÉFÉRENCE	COMMANDES	PRIX € HT
	RGPFPT	Kit 4 roues Ø 125 mm dont 2 avec freins	-

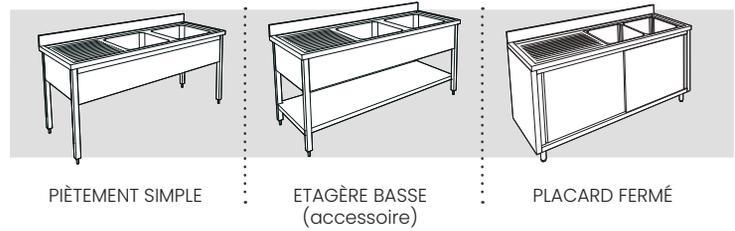
# PLONGES



## PLONGES 1 OU 2 BACS - PROFONDEUR 700 MM



- ✓ PLAN DE TRAVAIL EMBOUTI EN INOX AISI 304 ÉP. 10/10
- ✓ INSONORISATION AVEC PANNEAU EN MÉLAMINÉ
- ✓ BORDS TOMBÉS DE 40 MM
- ✓ DOSSERET ARRIÈRE DE 100 + 20 MM



### PLONGES 1 OU 2 BACS

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds inox réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Placards fermés avec portes coulissantes sauf PG715PT (1 porte battante) • Plonges sur pieds livrées non montées.

\* Placards avec 1 porte battante.

DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	PIÈTEMENT SIMPLE		PLACARD FERMÉ		ÉTAGÈRE EN ACCESSOIRE (EN SUPP. DES PLONGES)	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>1 BAC - SANS ÉGOUTTOIR</b>							
700 x 700	500 x 500 x 325	PG715T	-	PG715PT*	-	E707T	-
<b>1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE</b>							
1200 x 700	500 x 500 x 325	PG1215DT	-	PG1215DPT	-	E712T	-
1400 x 700	600 x 500 x 325	PG1416DT	-	PG1416DPT	-	E714T	-
<b>1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>							
1200 x 700	500 x 500 x 325	PG1215GT	-	PG1215GPT	-	E712T	-
1400 x 700	600 x 500 x 325	PG1416GT	-	PG1416GPT	-	E714T	-
<b>2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE</b>							
1600 x 700	400 x 500 x 325	PG1624DT	-	PG1624DPT	-	E716T	-
1800 x 700	500 x 500 x 325	PG1825DT	-	PG1825DPT	-	E718T	-
2000 x 700	600 x 500 x 325	PG2026DT	-	PG2026DPT	-	E720T	-
<b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>							
1600 x 700	400 x 500 x 325	PG1624GT	-	PG1624GPT	-	E716T	-
1800 x 700	500 x 500 x 325	PG1825GT	-	PG1825GPT	-	E718T	-
2000 x 700	600 x 500 x 325	PG2026GT	-	PG2026GPT	-	E720T	-
<b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE / DROITE</b>							
2000 x 700	500 x 500 x 325	PG2025GDT	-	PG2025GDPT	-	E720T	-

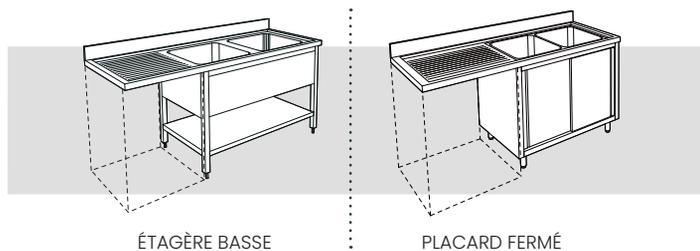


## PLONGES

### PLONGES LAVERIE - PROFONDEUR 700 MM

HABILLAGE CACHE BAC  
SUR 3 FACES

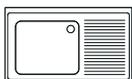
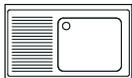
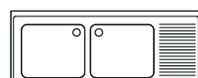
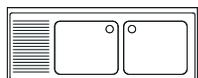
- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10
- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ BORDS TOMBÉS DE 40 MM
- ✓ DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM



RETROUVEZ LA  
ROBINETTERIE  
PAGE 236

### PLONGES LAVERIE

• Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Encastrement pour lave-vaisselle standard (dimensions utiles : 600 x 600 x 810) sous l'égouttoir • Bacs de 500 x 500 ou 600 x 500, profondeur 325 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé • Plonges sur pieds livrées non montées.

			PLONGE		PLONGE AVEC PLACARD FERMÉ		ÉTAGÈRE EN ACCESSOIRE (EN SUPP. DES PLONGES)	
	DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>1 BAC - ÉGOUTTOIR DROITE</b>								
	1200 x 700	500 x 500 x 325	PGL1215DT	-	--	--	E706T	-
.....	1400 x 700	600 x 500 x 325	PGL1416DT	-	--	--	E708T	-
<b>1 BAC - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>								
	1200 x 700	500 x 500 x 325	PGL1215GT	-	--	--	E706T	-
.....	1400 x 700	600 x 500 x 325	PGL1416GT	-	--	--	E708T	-
<b>2 BACS - ÉGOUTTOIR DROITE</b>								
	1600 x 700	400 x 500 x 275	PGL1624DT	-	PGL1624DPT	-	E710T	-
.....	1800 x 700	500 x 500 x 325	PGL1825DT	-	PGL1825DPT	-	E712T	-
.....	2000 x 700	600 x 500 x 325	PGL2026DT	-	PGL2026DPT	-	E714T	-
<b>2 BACS - ÉGOUTTOIR GAUCHE</b>								
	1600 x 700	400 x 500 x 275	PGL1624GT	-	PGL1624GPT	-	E710T	-
.....	1800 x 700	500 x 500 x 325	PGL1825GT	-	PGL1825GPT	-	E712T	-
.....	2000 x 700	600 x 500 x 325	PGL2026GT	-	PGL2026GPT	-	E714T	-

**NOUVEAUTÉ**

PLONGES

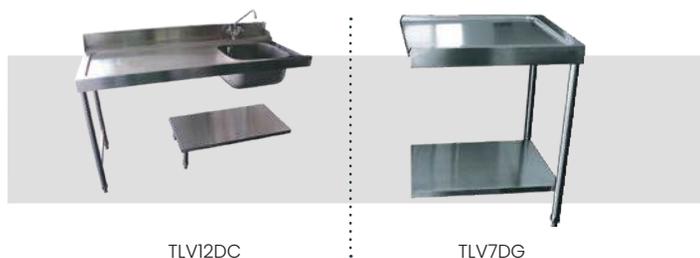
TABLES LAVERIE - ACCROCHE UNIVERSEL

**nosem** | INOX

TROU VIDE  
ORDURES



- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441
- ✓ TOP AVEC GLISSE PANIER
- ✓ DOSSERET ARRIÈRE SUR TOUTE LA LONGUEUR



TABLES LAVERIE

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité finition brossée et polie
- Top avec glisse panier 510 mm embouti de 20 mm pour la canalisation de l'eau
- Système d'accrochage universel, qui convient à la plupart des machines
- Version gauche ou droite (par rapport au lave-vaisselle)
- Table d'entrée : pourvue d'une cuve de 500 x 400 x 250 mm
- Avec dossier sur toute la longueur
- Avec ou sans trou vide ordure et son caoutchouc de protection
- Pour les tables avec tablette inférieure, celle-ci sont fabriquées avec double pli écrasé garantissant une meilleure rigidité
- Les tables sans tablette inférieure sont renforcées avec un tube de 40x40 sur 3 côtés
- Piètement tube 40x40 en acier épaisseur 1,2 mm
- Pieds réglables

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS TABLES LAVERIE L X P X H (MM)	POSITIONNEMENT DE LA TABLE PAR RAPPORT AU LAVE-VAISSELLE	TROU VIDE ORDURE	BAC	DIMENSIONS BAC L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>N</b> TLV7DC	700 x 715 x 850	DROITE	-	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV7DG	700 x 575 x 850	DROITE / GAUCHE	-	-	-	-
<b>N</b> TLV12DC	1200 x 715 x 850	DROITE	-	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV12GC	1200 x 715 x 850	GAUCHE	-	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV12DG	1200 x 575 x 850	DROITE / GAUCHE	-	-	-	-
<b>N</b> TLV12DCTVO	1200 x 715 x 850	DROITE	OUI	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV12GCTVO	1200 x 715 x 850	GAUCHE	OUI	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV16DG	1600 x 575 x 850	DROITE / GAUCHE	-	-	-	-
<b>N</b> TLV16DCTVO	1600 x 715 x 850	DROITE	OUI	OUI	500 x 400 x 250	-
<b>N</b> TLV16GCTVO	1600 x 715 x 850	GAUCHE	OUI	OUI	500 x 400 x 250	-

- ✓ SYSTÈME D'ACCROCHAGE UNIVERSEL





## PLONGES

### PLONGES PÂTISSIÈRES - 1 BAC PROFONDEUR 700 MM



HABILLAGE CACHE BAC  
SUR 3 FACES

- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441 ÉPAISSEUR 10/10
- ✓ TOP RENFORCÉ ET INSONORISÉ
- ✓ DOSSERET ARRIÈRE HAUTEUR 85 MM
- ✓ BORDS TOMBÉS DE 40 MM



PIÈTEMENT SIMPLE

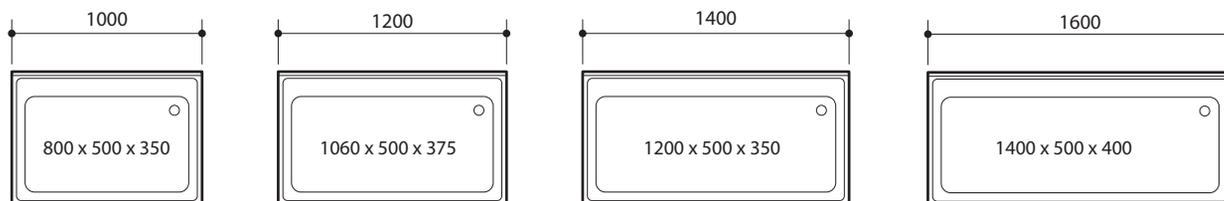
ÉTAGÈRE BASSE

PLACARD FERMÉ

### PLONGES 1 BAC PROFONDEUR 700 MM

- Piètement tube carré de 40 x 40 en inox avec pieds réglables • Hauteur du plan de travail 900 mm • Bac avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie • En soubassement, sous le(s) bac(s), étagère en inox avec oméga de renforcement ou placard fermé
- Placards fermés avec portes coulissantes • Plonges sur pieds livrées non montées.

### DIMENSIONS DU BAC (L x P x H en mm)



DIMENSIONS PLONGE L X P (MM)	PIÈTEMENT SIMPLE		ÉTAGÈRE BASSE		PLACARD FERMÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000 x 700	PGGN10T	-	PGGN10ET	-	PGGN10PT	-
1200 x 700	PGGN12T	-	PGGN12ET	-	PGGN12PT	-
1400 x 700	PGGN14T	-	PGGN14ET	-	PGGN14PT	-
1600 x 700	PGGN16T	-	PGGN16ET	-	PGGN16PT	-

RETROUVEZ LA  
ROBINETTERIE PAGE 236



**ARMOIRES HAUTES  
PROFONDEUR 500 MM\*****ARMOIRES HAUTES PROFONDEUR 500 MM\***

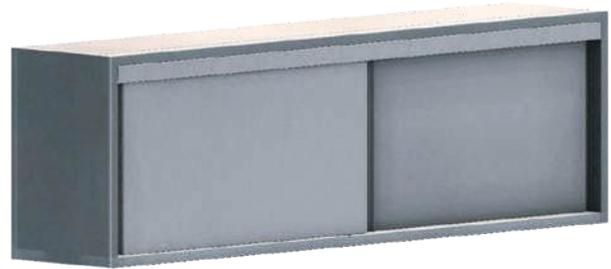
- Structure et étagères en inox AISI 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox • 3 tablettes intermédiaires, amovibles, réglables et renforcées par OMEGA
- Piètement tube rond Ø 50 mm en inox avec pieds réglables.

RÉFÉRENCE	LONGUEUR X HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
AH2010T	1000 x 2000	-
AH2012T	1200 x 2000	-
AH2014T	1400 x 2000	-
AH2016T	1600 x 2000	-

\* Existe aussi en profondeur 600 ou 700 mm.

**OPTION**

RÉFÉRENCE	LONGUEUR (MM)	PRIX € HT
SCT	Fermeture à clef centrale pour portes coulissantes À prévoir à la commande	-

**PLACARDS MURAUX  
PROFONDEUR 400 MM****PLACARDS MURAUX PROFONDEUR 400 MM**

- Structure et étagères en inox aisi 441 • Portes coulissantes suspendues à panneaux en acier inox • 1 étagère intermédiaire amovible, réglables et renforcée par OMEGA.

RÉFÉRENCE	LONGUEUR X HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
AM610T	1000 x 600	-
AM612T	1200 x 600	-
AM614T	1400 x 600	-
AM616T	1600 x 600	-

**ARMOIRE SUSPENDUE  
EN COIN 1 PORTE BATTANTE****ARMOIRE SUSPENDUE EN COIN 1 PORTE BATTANTE**

RÉFÉRENCE	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
AMC400T	800 x 400 x 450 x 400	-

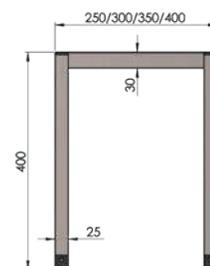
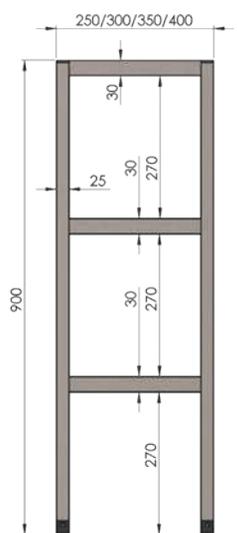
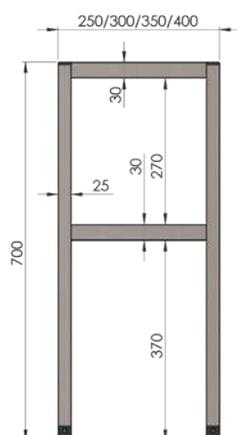


## ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER

### 1, 2 OU 3 NIVEAUX - PROFONDEUR 300 OU 400 MM

**NOUVEAUTÉ**

- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441
- ✓ PEUT SUPPORTER UNE CHARGE ALLANT JUSQU'À 200 KG PAR MÈTRE
- ✓ STRUCTURE INTÉGRALEMENT SOUDÉE
- ✓ PEUT-ÊTRE FIXÉE SUR LA TABLE



### ÉTAGÈRES DU CHEF À POSER - PROFONDEUR 300 OU 400 MM

• Réalisation en acier inox alimentaire de qualité finition brossée et polie • Sa conception avec double pli écrasé sur la longueur, garantit une rigidité lui permettant de supporter une charge allant jusqu'à 200 kg par mètre • Structure intégralement soudée • Jambe en tube 25 x 25 mm en acier épaisseur 1 mm non cintré • Pieds en PVC munis d'un système permettant de fixer l'étagère sur la table.

LONGUEUR (MM)	1 NIVEAU		2 NIVEAUX		3 NIVEAUX	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 300 MM						
<b>N</b> 1000	ECP10301	-	ECP10302	-	ECP10303	-
<b>N</b> 1200	ECP12301	-	ECP12302	-	ECP12303	-
<b>N</b> 1400	ECP14301	-	ECP14302	-	ECP14303	-
<b>N</b> 1600	ECP16301	-	ECP16302	-	ECP16303	-
<b>N</b> 1800	ECP18301	-	ECP18302	-	ECP18303	-
<b>N</b> 2000	ECP20301	-	ECP20302	-	ECP20303	-
PROFONDEUR 400 MM						
<b>N</b> 1000	ECP10401	-	ECP10402	-	ECP10403	-
<b>N</b> 1200	ECP12401	-	ECP12402	-	ECP12403	-
<b>N</b> 1400	ECP14401	-	ECP14402	-	ECP14403	-
<b>N</b> 1600	ECP16401	-	ECP16402	-	ECP16403	-
<b>N</b> 1800	ECP18401	-	ECP18402	-	ECP18403	-
<b>N</b> 2000	ECP20401	-	ECP20402	-	ECP20403	-

EXISTENT AUSSI EN PROFONDEUR 250 ET 350 MM, NOUS CONSULTER

# ÉTAGERES MURALES

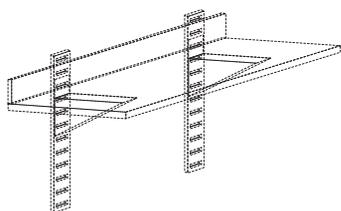
## PLEINES - BARREAUDÉES

**nosem** | INOX



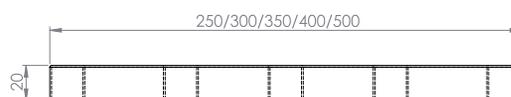
### ÉTAGERES MURALES PLEINES

• Plateau lisse hauteur 40 mm avec bord arrière relevé tout inox aisi 441 • Existents aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



### ÉTAGERES MURALES BARREAUDÉES

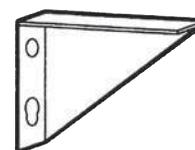
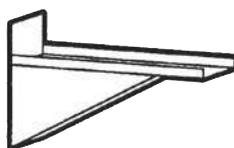
• Réalisation en tube 20 x 20 en acier inox aisi 441, épaisseur 1 mm • Structure intégralement soudée • Existents aussi en profondeur 250, 350 ou 500 mm.



LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
800	EM308T	-	EM408T	-
1000	EM310T	-	EM410T	-
1200	EM312T	-	EM412T	-
1400	EM314T	-	EM414T	-
1600	EM316T	-	EM416T	-
1800	EM318T	-	EM418T	-
2000	EM320T	-	EM420T	-

LONGUEUR (MM)	PROFONDEUR 300 MM		PROFONDEUR 400 MM	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
1000	EMB310T	-	EMB410T	-
1200	EMB312T	-	EMB412T	-
1400	EMB314T	-	EMB414T	-
1600	EMB316T	-	EMB416T	-
1800	EMB318T	-	EMB418T	-
2000	EMB320T	-	EMB420T	-

### ACCESSOIRES DE FIXATION - 2 MONTAGES POSSIBLES



### CRÉMAILLÈRES MECR

RÉFÉRENCE	NIVEAUX	HAUTEUR (MM)	PRIX € HT
MECR30T	1	330	-
MECR60T	2	660	-
MECR90T	3	990	-

### SUPPORTS MEST

RÉFÉRENCE	POUR ÉTAGÈRE	PROF. (MM)	PRIX € HT
MESTB30T	Barreaudée	300	-
MESTB40T	Barreaudée	400	-
MEST30T	Pleine	300	-
MEST40T	Pleine	400	-

### SUPPORTS FIXES MESTF

RÉFÉRENCE GAUCHE/ DROITE	POUR ÉTAGÈRE	PROF. L X P (MM)	PRIX € HT
MESTFB30T	Barreaudée	300 x 300	-
MESTFB40T	Barreaudée	400 x 300	-
MESTF30T	Pleine	300 x 300	-
MESTF40T	Pleine	400 x 300	-

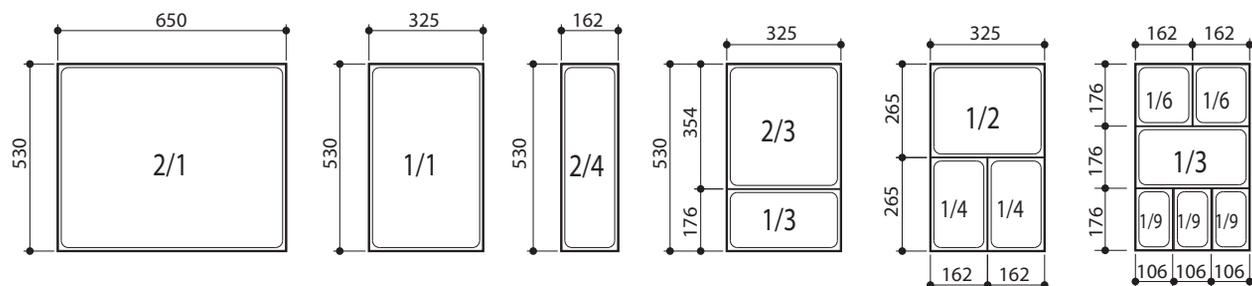
#### SUR SUPPORTS RÉGLABLES EN HAUTEUR :

Prévoit 2 supports inox mest + 2 ou 3 crémaillères inox mecr. 2 crémaillères pour les consoles de 800 à 1600 mm et 3 pour les consoles de longueurs 1800 et 2000 mm. Hauteurs de crémaillères disponibles : 300, 600, 900 mm.

#### SUR SUPPORTS FIXES

Prévoit 2 ou 3 supports inox MESTF (2 pour les consoles de 800 à 1600 mm & 3 pour les consoles de longueur 1800 & 2000 mm).

## DIMENSIONS GASTRONORMES



## GRILLES INOX

RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
GC23	Grille inox GN 2/3	-
BLC0267	Grille inox GN 1/1	-
INGAS10015	Grille inox GN 2/1	-
INGAS10002	Grille inox 600 x 400	-

## BACS INOX POUR SALADETTES

RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0591	Bac inox GN 1/1 profondeur 150 mm	-
BLC0583	Bac inox GN 1/2 profondeur 150 mm	-
BLC0579	Bac inox GN 1/3 profondeur 150 mm	-
BLC0575	Bac inox GN 1/4 profondeur 150 mm	-
BLC0571	Bac inox GN 1/6 profondeur 150 mm	-
BLC0568	Bac inox GN 1/9 profondeur 100 mm	-
BLC0587	Bac inox GN 2/3 profondeur 150 mm	-
BLC0658	Couvercle inox pour bac GN 1/1	-
BLC0656	Couvercle inox pour bac GN 1/2	-
BLC0655	Couvercle inox pour bac GN 1/3	-
BLC0654	Couvercle inox pour bac GN 1/4	-
BLC0653	Couvercle inox pour bac GN 1/6	-
BLC0652	Couvercle inox pour bac GN 1/9	-
BLC0657	Couvercle inox pour bac GN 2/3	-

## PLÂTERIE POUR FOURS

RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX € HT
BLC0263	Plaque tôle noire GN 1/1	-
BLC0264	Plaque tôle noire 600 x 400	-
BLC0025	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 20 mm	-
BLC0026	Plaque à rôtir émaillée GN 1/1, prof. 40 mm	-
BG742004	Bac inox GN 2/3, prof 40 mm	-
BG745006	Bac inox GN 1/4, prof 65 mm	-
BLC0628	Bac inox GN 1/1, prof 20 mm	-
BLC0629	Bac inox GN 1/1, prof 40 mm	-
BLC0630	Bac inox GN 1/1, prof 65 mm	-
BLC0640	Bac inox GN 1/1, prof 55 mm, perforé	-

## BARETTES DE COMPOSITION

BC749701	Barette de composition de 530	-
BC749712	Barette de composition de 325	-



— LAVE-MAINS AVEC DOSSERET **ACIER INOX** —

• Lave-mains avec dossieret • Construction inox • Cuve : diamètre 275 mm profondeur 115 mm • Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes • Réglage de température eau chaude / eau froide à l'aide d'une molette • Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15 x 21 • Fixation avec vis diamètre 4,5 mm et chevilles (fournies) • livré avec siphon.

• **MODÈLE LVMDSAV**

équipé d'un distributeur de savon liquide (capacité 500 ml, avec clé).

— **ARMOIRE À STÉRILISER LES COUTEAUX** —

• Armoire de stérilisation 10 couteaux • 1 porte avec barre aimantée • Construction inox • Porte plexiglas transparent • Angles rayonnés • Charnières inox • fermeture magnétique • dessus et intérieur pentés • Dispositif d'interruption du tube UV à l'ouverture des portes • Minuterie réglable de 0 à 2 heures • Alimentation 230/1/T.

RÉFÉRENCE	DISTRIBUTEUR DE SAVON	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
LVMAINS	Sans	350 x 330 x 500	-
LVMDSAV	Avec	350 x 330 x 500	-

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ	DIMENSIONS (MM)	PRIX € HT
AD10	10 couteaux	575 x 170 x 600	-

**POSTE DE LAVAGE DES SOLS**



• Centrale fournie avec tuyau de 15 mètres • Système venturi lavage • Rinçage avec réglage de 0.5 à 10.90 % (livré avec 14 buses) • Vanne antipollution certifiée NF double clapet empêchant tout risque de pollution du réseau d'eau potable • Sans risque de corrosion • Surface lisse interne évitant tout dépôt de tartre • Raccordement sur eau froide ou eau chaude (50°C maximum, pression optimale à 2.5 bars et maximum à 6 bars) • Tuyau de qualité alimentaire raccords sertis, tenue de 20 bars à 70°C, résistant aux graisses animales et végétales (coefficient de sécurité de 3) • Pistolet antichoc équipé d'un embout rapide, résistant à 80°C, 25 bars • Support en acier inoxydable pour bidon rectangulaire de 5 litres • Conforme aux normes du SRIPS (Service Recherche et Ingénierie en Protection Sanitaire - ACS).

RÉFÉRENCE	DÉBIT	DIMENSIONS (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
PLS15-2	13 litres / mn	270 x 95 x 370	9	-



### POUBELLE MOBILE INOX

- Poubelle avec couvercle à pédale
- Pour sac 50 litres
- Construction inox
- Pare-chocs caoutchouc
- 2 roulettes pivotantes, diamètre 80 mm.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
POUBRL	Pour sacs 50 L	390 x 615	-



### DÉSINSECTISEURS ÉLECTRIQUES

- Désinsectiseurs électriques suspendus
- Livrés avec 2 tubes actiniques longue durée (efficacité 1 an)
- Construction inox
- grilles d'électrocution et grille de protection en fil inox
- cordon d'alimentation longueur 1,2 m
- Chaînette de suspension inox
- Alimentation : 230 / 1 / T.

RÉFÉRENCE	SURFACE PROTÉGÉE	PUISS. (W)	DIM. L X P X H (MM)	PRIX € HT
DESINS30	70 m²	2 x 15	460 x 285 x 111	-
DESINS40	90 m²	2 x 20	615 x 330 x 111	-



### SUPPORT INOX SACS POUBELLES

- Porte-sac mobile
- Couvercle à pédale
- Pour sacs 100/130 litres
- Fixation du sac par sangle élastique
- Couvercle en polypropylène
- Poignée de transport
- 2 roues lisses diamètre 150 mm.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (L)	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
SUPPOUB	Pour sacs 100/130 L	450 x 535 x 900	-



### CHARIOT PORTE CASIERS

- Construction en acier inoxydable
- Plateau inox
- Dimensions utiles 510 x 510 mm
- Charge maxi 80 kg
- 4 roues pivotantes Ø 100 mm
- Livré avec poignée.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIM. Ø X H (MM)	PRIX € HT
CHPC5050	Chariot porte casier avec poignée	600 x 515 x 850	-



## CHARIOTS 20 NIVEAUX GN 1/1, GN 2/1 ET 600 X 400

- Construction entièrement soudée : structure rigide et indéformable, même en cas de forte charge
- Charge maxi : 20 kg par niveau (charge totale max : 200 kg)
- Construction en acier inox alimentaire
- Glissières en L avec butées d'arrêt
- 4 roues pivotantes inoxydables dont 2 avec freins.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ (GN)	GLISSIÈRES (ESPACE ENTRE) (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH20GN11	Chariot 20 niveaux GN 1/1	77	655 x 455 x 1785	-
CH20GN21	Chariot 20 niveaux GN 2/1	77	775 x 660 x 1785	-
CH20EN400	Chariot 20 niveaux 600 x 400 (entrée côté 400)	75	725 x 540 x 1785	-

## CHARIOT NIVEAU CONSTANT ASSIETTES



- Construction en acier inoxydable
- Distributeurs d'assiettes amovibles
- Poignée de guidage
- 4 butoirs de protection en polyéthylène moulé
- Prévu pour assiettes Ø 180 à 290 mm
- Hauteur d'empilage 580 mm (soit environ 60 assiettes)
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec frein, livré avec couvercles en polycarbonate transparent
- Thermostat mécanique 0°C à 90°C
- Câble spiralé étirable sur 2 mètres avec prise surmoulée
- 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés
- Puissance 1 500 W
- Alimentation 230/1/T.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHCH2PA	Chariot chauffant 2 piles d'assiettes Ø 180 à 290 mm	960 x 485 x 900	-



## CHARIOTS DE DÉBARRASSAGE

- Bords surélevés sur les 4 côtés
- 2 arceaux pour une manipulation facile du chariot
- Construction acier inox alimentaire
- Charge jusqu'à 150 kg
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 avec freins.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	ESPACE ENTRE LES PLATEAUX	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CH2PL	Chariot 2 plateaux 800 x 530 mm	560 mm	895 x 625 x 960	-
CH3PL	Chariot 3 plateaux 800 x 530 mm	260 mm	895 x 625 x 960	-



## CHARIOTS PORTE-ASSIETTES

- Construction en acier inoxydable
- équipés de 4 roues pivotantes inox, dont 2 avec freins
- équipés de grilles de séparation anti-chute
- Prévus pour assiettes jusqu'à Ø 290 mm.

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
CHPA200	Chariot capacité 200 assiettes	1065 x 450 x 810	-
CHPA400	Chariot capacité 400 assiettes	1065 x 740 x 810	-

**ÉTAGÈRES 3, 4 OU 5 NIVEAUX - CLAYETTES POLYMÈRE  
ET PIÈTEMENT DURALINOX - COMPATIBLES GN 1/1**
**ÉTAGÈRES DURALINOX**

- Étagères largeur 360, 460 ou 560 mm • Réglables au pas de 25 mm • Montage rapide et sans outils • Structure Duralinox anodisée démontable • Rayonnages fixes • Hauteur 1685 mm sur vérins réglables • Clayettes et plateaux amovibles et lavables en machine
- Réglables à 10 positions • Hauteur disponible 1800, 2100 et 2400 mm • Longueur disponible jusqu'à 5367 mm

POUR LE RAYONNAGE EN «L» OU «U» : NOUS CONTACTER	LONGUEUR HORS TOUT (MM)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>PROFONDEUR 360 MM</b>							
	657	RP65733	-	RP65734	-	RP65735	-
	777	RP77733	-	RP77734	-	RP77735	-
	897	RP89733	-	RP89734	-	RP89735	-
	957	RP95733	-	RP95734	-	RP95735	-
	1077	RP107733	-	RP107734	-	RP107735	-
	1197	RP119733	-	RP119734	-	RP119735	-
	1317	RP131733	-	RP131734	-	RP131735	-
	1497	RP149733	-	RP149734	-	RP149735	-
	1617	RP161733	-	RP161734	-	RP161735	-
	1737	RP173733	-	RP173734	-	RP173735	-
	1827	RP182733	-	RP182734	-	RP182735	-
	1887	RP188733	-	RP188734	-	RP188735	-
	1947	RP194733	-	RP194734	-	RP194735	-
	2007	RP200733	-	RP200734	-	RP200735	-
	2067	RP206733	-	RP206734	-	RP206735	-
	2127	RP212733	-	RP212734	-	RP212735	-
	2187	RP218733	-	RP218734	-	RP218735	-
2247	RP224733	-	RP224734	-	RP224735	-	
2367	RP236733	-	RP236734	-	RP236735	-	
2427	RP242733	-	RP242734	-	RP242735	-	
<b>PROFONDEUR 460 MM</b>							
	657	RP65743	-	RP65744	-	RP65745	-
	777	RP77743	-	RP77744	-	RP77745	-
	897	RP89743	-	RP89744	-	RP89745	-
	957	RP95743	-	RP95744	-	RP95745	-
	1077	RP107743	-	RP107744	-	RP107745	-
	1197	RP119743	-	RP119744	-	RP119745	-
	1317	RP131743	-	RP131744	-	RP131745	-
	1497	RP149743	-	RP149744	-	RP149745	-
	1617	RP161743	-	RP161744	-	RP161745	-
	1737	RP173743	-	RP173744	-	RP173745	-
1827	RP182743	-	RP182744	-	RP182745	-	

ÉTAGÈRES STRUCTURE DURALINOX  
& ÉTAGÈRES POLYMÈRE

POUR LE RAYONNAGE EN «L» OU «U» : NOUS CONTACTER	LONGUEUR HORS TOUT (MM)	3 NIVEAUX		4 NIVEAUX		5 NIVEAUX	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PROFONDEUR 460 MM							
	1887	RP188743	-	RP188744	-	RP188745	-
	1947	RP194743	-	RP194744	-	RP194745	-
	2007	RP200743	-	RP200744	-	RP200745	-
	2067	RP206743	-	RP206744	-	RP206745	-
	2127	RP212743	-	RP212744	-	RP212745	-
	2187	RP218743	-	RP218744	-	RP218745	-
	2247	RP224743	-	RP224744	-	RP224745	-
	2367	RP236743	-	RP236744	-	RP236745	-
	2427	RP242743	-	RP242744	-	RP242745	-
	PROFONDEUR 560 MM						
 <b>disponible en DURALINOX</b>	657	RP65753	-	RP65754	-	RP65755	-
	777	RP77753	-	RP77754	-	RP77755	-
	897	RP89753	-	RP89754	-	RP89755	-
	957	RP95753	-	RP95754	-	RP95755	-
	1077	RP107753	-	RP107754	-	RP107755	-
	1197	RP119753	-	RP119754	-	RP119755	-
	1317	RP131753	-	RP131754	-	RP131755	-
	1497	RP149753	-	RP149754	-	RP149755	-
	1617	RP161753	-	RP161754	-	RP161755	-
	1737	RP173753	-	RP173754	-	RP173755	-
	1827	RP182753	-	RP182754	-	RP182755	-
	1887	RP188753	-	RP188754	-	RP188755	-
	1947	RP194753	-	RP194754	-	RP194755	-
	2007	RP200753	-	RP200754	-	RP200755	-
	2067	RP206753	-	RP206754	-	RP206755	-
	2127	RP212753	-	RP212754	-	RP212755	-
	2187	RP218753	-	RP218754	-	RP218755	-
	2247	RP224753	-	RP224754	-	RP224755	-
2367	RP236753	-	RP236754	-	RP236755	-	
2427	RP242753	-	RP242754	-	RP242755	-	

Chaque clayette est apte au lavage machine (+100° C).

 **FABRIQUÉ EN FRANCE**



**MONTAGE SANS OUTILS**



Insérez les brides amovibles en perçant les caches correspondant à la hauteur désirée



Positionnez les longerons sur les brides, ils s'ajustent et prennent place naturellement



Posez ensuite les clayettes entre les longerons



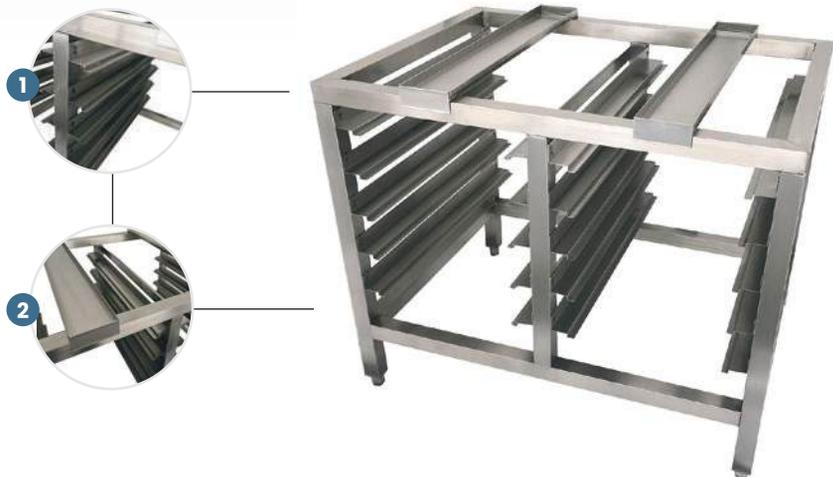
Assurez la mise à niveau de l'ensemble au moyen des vérins réglables



## SUPPORT INOX POUR FOURS

2 X 5 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

NOUVEAUTÉ



- ✓ RÉALISATION EN INOX AISI 441
- ✓ COINS INOX COMPLÈTEMENT SOUDÉS
- ✓ PIEDS RÉGLABLES
- ✓ SUPPORT POUR FOURS OU GRILLADES

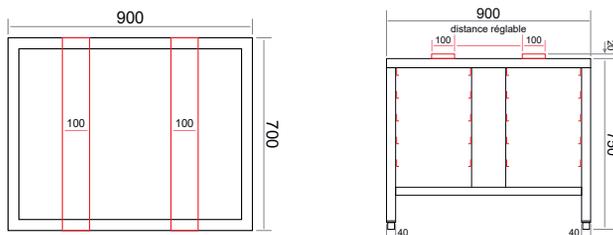
1 DOUBLE ÉCHELLE GN 1/1 OU PLATEAU 600 X 400

2 PROFIL RÉGLABLE POUR ADAPTER PLUSIEURS MODÈLES DE FOURS.

## SUPPORT INOX 2 X 5 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400 MM

- STRUCTURE POUR FOURS OU GRILLADES • Réalisation en acier épaisseur 1 mm • Coins inox complètement soudés
- Pieds réglables • Profil réglable pour adapter plusieurs modèles fours • 2 x 5 niveaux GN 1/1 ou plateau 600 x 400 mm.

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>N</b> SUPUNIV	SUPPORT RÉGLABLE POUR FOURS - 2 X 5 NIVEAUX GN 1/1 OU PLATEAU 600 X 400 MM	900 x 700 x 750	-





GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP



## PETITS MATÉRIELS

**nosem**® | CUISSON

### FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

**414 - SEMI PROFESSIONNEL CAFÉTÉRIA**  
900 W restitués

**414 - SEMI PROFESSIONNEL À MINUTEUR**  
900 W restitués



**416 - FOURS MICRO-ONDES  
1 MAGNÉTRON**  
1050 W restitués

**417 - FOURS MICRO-ONDES  
2 MAGNÉTRONS**  
1850 W restitués

**nosem**® | CUISSON

### SALAMANDRES

**424 - ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE**

**424 - ÉLECTRIQUES FERMÉES, GAZ,  
RAMPES CHAUFFANTES**

**MENUMASTER**®  
Commercial

### FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

**415 - FOURS MICRO-ONDES  
1 MAGNÉTRON**  
1000 W restitués

**419 - FOURS MICRO-ONDES  
1 MAGNÉTRON**  
1100 W restitués

**420 - FOURS MICRO-ONDES  
2 MAGNÉTRONS**  
1400 W, 1800 W et 2100 W restitués

**421 - FOURS MICRO-ONDES GN 1/1  
4 MAGNÉTRONS**  
2100 W et 3500 W restitués

**422 - FOURS COMBINÉS  
MICRO-ONDES / CONVECTION  
SÉRIE JET**  
Micro-ondes 1400 W et 1900 W  
Convection 2700 W

**423 - FOURS COMBINÉS  
MICRO-ONDES / CONVECTION  
SÉRIE MRX**  
Micro-ondes 1000 W  
Convection 3000 W



# PETITS MATÉRIELS



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

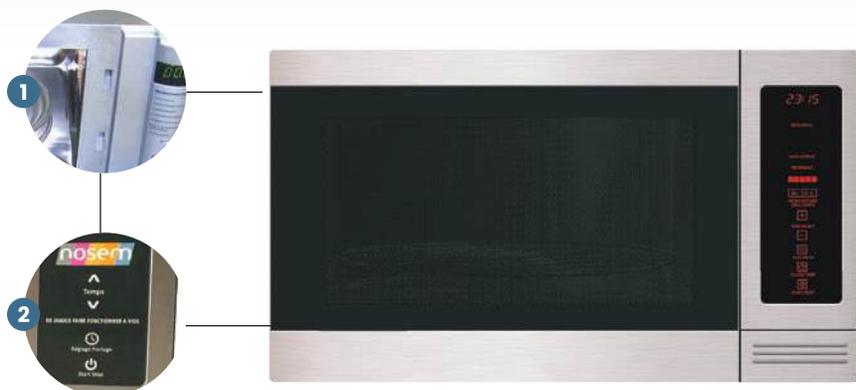
SELF-SERVICE

PIZZAGROUP


**CUISSON**

## FOURS MICRO-ONDES SEMI-PROFESSIONNELS

### PLATEAU TOURNANT 900 W RESTITUÉS



- VOLUME 23 LITRES
- FOUR À PLATEAU TOURNANT

- 1 FINITION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE INOX.
- 2 FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA (WP900H23C-2).

Équipement essentiel dans une cuisine professionnelle et pour tout type de cuisines, les fours micro-ondes professionnels sont très appréciés par les professionnels de la restauration car ils permettent de réchauffer ou de décongeler tous types de plats en très peu de temps.

**Ce four micro-ondes semi-professionnel est spécialement conçu pour une utilisation en cafétéria ou self-service.** Il possède un volume de 23 litres et une puissance de 900 W.

#### WP900H23-2

- Finition intérieure et extérieure inox • Affichage digital • éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Minuterie pré-réglée 1 min • Possibilité de réglage de 1 min à 10 min • Alimentation électrique : 230 V/1/T.

#### WP900H23C-2

- Finition intérieure et extérieure inox • Affichage digital • éclairage intérieur • 1 magnétron • Plateau tournant ø 270 mm • Timer digital 60 minutes • Commandes très simples d'utilisation • 5 niveaux de puissance • Alimentation électrique : 230 V/1/T.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
WP900H23-2	Digitales	900	1450	23	1	348 x 334 x 213	510 x 382 x 303	230/1/T	14,5	-
WP900H23C-2	Self	900	1450	23	1	348 x 334 x 213	510 x 382 x 303	230/1/T	14,5	-



WP900H23-2



WP900H23C-2

# FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1000 W RESTITUÉS

**nosem** | **MENUMASTER**  
Commercial

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES



- ✓ VOLUME 23 LITRES
- ✓ ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE
- ✓ ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- ✓ PUISSANCE RESTITUÉE 1 000 W
- ✓ FINITION INTÉRIEURE ET EXTÉRIEURE INOX

1 FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA (RMSD510DSELF).

2 20 MÉMOIRES PROGRAMMABLES (RMSD510TS).

Équipement essentiel dans une cuisine professionnelle et pour tout type de cuisines, les fours micro-ondes professionnels sont **très appréciés par les professionnels de la restauration.**

## RMS510DS2

- Intérieur/extérieur inox • Commandes mécaniques (molette) • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 6 minutes.

## RMSD510TS

- Commandes digitales • 5 niveaux de puissance • 20 programmes mémorisables • 3 phases de cuisson possible par programme • Affichage LED • Intérieur/extérieur inox.

## RMSD510DSELF

- Intérieur/extérieur inox • Minuterie pré-réglée 45 secondes (possibilité de réglage de 30 secondes à 10 minutes).

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RMS510DS2	Mécaniques	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	13,6	-
RMSD510TS	Digitales	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	13,6	-
RMSD510DSELF	Self	1000	1500	23	1	330 x 330 x 197	508 x 419 x 311	230/1/T	13,6	-



RMS510DS2



RMSD510TS



RMSD510DSELF

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP



- ✓ FOUR À SOLE FIXE
- ✓ PUISSANCE RESTITUÉE 1050 W
- ✓ VOLUME 26 LITRES
- ✓ FAÇADE ET INTÉRIEUR INOX

- 1 FOUR TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA (CM1099AC).
- 2 20 MÉMOIRES PROGRAMMABLES (CM1089A).

Équipement essentiel dans une cuisine professionnelle et pour tout type de cuisines, les fours micro-ondes professionnels sont **très appréciés par les professionnels de la restauration.**

CM1099A

- Commandes mécaniques, minuterie 35 mn • 5 niveaux de puissance de 0 à 100 % • 1 niveau de décongélation
- Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

CM1099AC

- Minuterie pré réglée à 1 minute 15 secondes • Possibilité de réglage de 30 s à 10 mn • Alimentation électrique : 230 V. mono + N + T.

CM1089A

- Carrosserie et intérieur tout inox
- Commandes électroniques • 20 mémoires programmables • Touche "Plus 30 secondes" • Touche départ instantané • 4 niveaux de puissance + 1 niveau de décongélation • Alimentation électrique 230 V. mono + T.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	CAVITÉ (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1099A	Mécaniques	1050	1450	26	1	349 x 336 x 225	517 x 412 x 297	17.5	-
CM1099AC	Self	1050	1450	26	1	349 x 336 x 225	517 x 412 x 297	17.5	-
COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES									
CM1089A	Digitales	1050	1450	26	1	349 x 336 x 225	517 x 412 x 297	17.5	-



CM1099A



CM1099AC



CM1089A

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1850 W RESTITUÉS – 2 MAGNÉTRONS

nosem®

SAMSUNG

GARANTIE : 5 ANS PIÈCES

GRANDE FENÊTRE  
D'AFFICHAGE

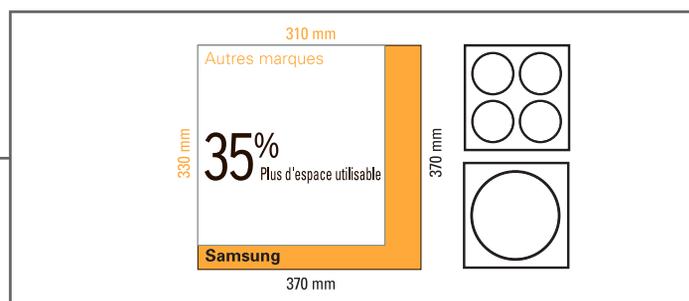
ACIER INOXYDABLE

GRANDE CAVITÉ



### COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- FOUR À SOLE FIXE
- VOLUME 26 LITRES
- TOUT INOX



#### GARDEZ FACILEMENT PROPRE VOTRE MICRO-ONDES

Un corps et une cavité en acier inoxydable durable et épais rendent très simple la propreté intérieure et extérieure de l'appareil. En plus d'être facile à nettoyer, l'acier inoxydable est intrinsèquement robuste.



#### SIMPLEMENT PLUS PROPRE & PLUS HYGIÉNIQUE

Un filtre à air facilement amovible facilite le maintien d'une propreté de qualité professionnelle dans votre cuisine. Comme il est situé à l'avant, vous pouvez facilement le retirer et l'assembler sans déplacer le four à micro-ondes.

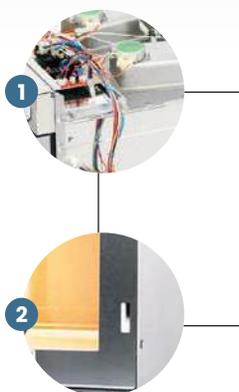


#### CUISINEZ SANS PLATEAUX SUPPLÉMENTAIRES

La base fixe en céramique vous donne accès à l'ensemble du four à micro-ondes, idéal pour cuisiner de plus gros plats ou plusieurs à la fois. Avec une surface lisse et aucun espace autour des bords, il est également très facile à nettoyer.

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

1850 W RESTITUÉS – 2 MAGNÉTRONS



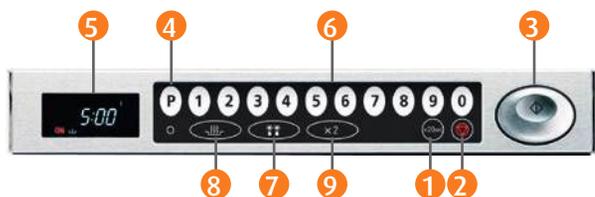
### COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- ✓ FOUR À SOLE FIXE
- ✓ VOLUME 26 LITRES
- ✓ TOUT INOX

1 2 MAGNÉTRONS.

2 FAÇADE ET CAVITÉ EN INOX.

### COMMANDES ÉLECTRONIQUES



- |                             |                           |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1 Touche +20 sec.           | 6 Touche de programmation |
| 2 Touche Arrêt/Annulation   | 7 Sélection décongélation |
| 3 Touche Démarrage          | 8 Sélection puissance     |
| 4 Verrouillage du programme | 9 Double quantité         |
| 5 Affichage                 |                           |

### FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

- Sélection de 30 programmes
- Idéal pour les menus réguliers ou la distribution automatique
- Cuisson multi-étapes • Compteur de cycles
- Enregistre la fréquence d'utilisation de chaque programme
- Verrouillage des programmes – Permet une utilisation à touche unique
- Rappel automatique de nettoyage de filtre à air
- Signal sonore réglable.



### CM1929A-2

• Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse • Fours à sole fixe • Accepte les bacs GN 2/3 • Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte • 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/décongélation 2) • Minuteur de cuisson • Affichage digital • touche "plus 20 secondes" et départ instantané 20 secondes • Commandes à bouton rotatif • Double éclairage de la cavité • Porte à ouverture latérale avec poignée de porte • Signal sonore de fin de cycle • Alimentation mono 230 V +T.

RÉFÉRENCE	PUISSANCE RESTITUÉE (W)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	CAVITÉ (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
CM1929A-2	1850	3200	26	2	370 x 370 x 190	464 x 557 x 368	32	-

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

1100 W RESTITUÉS

nosem® | MENUMASTER Commercial

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES



- ✓ ANTENNE TOURNANTE POUR UNE EFFICACITÉ MAXIMALE
- ✓ SOLE FIXE CÉRAMIQUE
- ✓ VOLUME 34 LITRES
- ✓ FOURS SUPERPOSABLES

- 1 CONSTRUCTION TOUT INOX INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR.
- 2 COMMANDES ÉLECTRONIQUES DIGITALES (RCS51ITS).

Équipement essentiel dans une cuisine professionnelle et pour tout type de cuisines, les fours micro-ondes professionnels sont très appréciés par les professionnels de la restauration car ils permettent de réchauffer ou de décongeler tous types de plats en très peu de temps.

Ce four micro-onde professionnel, de la marque MENUMASTER possède une enceinte à sol fixe (pas de plateau tournant) d'un volume de 34 litres et une puissance de 1100 W.

### RCS51ITS

- Commandes électroniques digitales • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • 5 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions)
- Affichage LED.

### RCS51DSE

- Commandes électroniques par bouton molette • 1 phase de cuisson possible par programme • Minuterie 10 minutes • Affichage LED • 4 niveaux de puissance.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RCS51ITS	Digitales	1100	1550	34	1	368 x 381 x 216	559 x 483 x 352	230/1/T	18,6	-
RCS51DSE	Mécaniques	1100	1550	34	1	368 x 305 x 216	559 x 483 x 352	230/1/T	18,6	-



RCS51ITS



RCS51DSE



#### MODÈLE RFS518TS

- VOLUME UTILE IMPORTANT DE 34 LITRES
- PUISSANCE RESTITUÉE 1800 W
- 5 NIVEAUX DE PUISSANCE

#### RFS518TS

• Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipé d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
RFS518TS	Digitales	1800	2700	34	2	359 x 413 x 226	551 x 533 x 365	230/1/T	29	-



#### MODÈLES DEC14E2 - DEC18E2 - DEC21E2

- VOLUME 17 LITRES
- PUISSANCE RESTITUÉE 1400, 1800 OU 2100 W
- 11 NIVEAUX DE PUISSANCE
- MODÈLES COMPACTS, FAIBLE ENCOMBREMENT

#### DEC14E2, DEC18E2 & DEC21E2

• Double antenne tournante pour une efficacité maximale • Sole fixe céramique • Construction tout inox intérieur / extérieur • Équipés d'un filtre à air amovible facile d'accès pour le nettoyage • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possible par programme • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Fours superposables.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
DEC14E2	Digitales	1400	2300	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	31	-
DEC18E2	Digitales	1800	2900	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	31	-
DEC21E2	Digitales	2100	3100	17	2	330 x 305 x 171	419 x 578 x 343	230/1/T	31	-

## FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

GN 1/1 - 4 MAGNÉTRONS 2100 W ET 3500 W RESTITUÉS

nosem® | MENUMASTER Commercial

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES



### COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- ✓ FOURS ADAPTÉS À UN USAGE TRÈS INTENSIF
- ✓ 4 MAGNÉTRONS INDÉPENDANTS (CUISSON INDÉPENDANTE NIVEAUX HAUT ET BAS)
- ✓ ACCEPTENT LES BACS GASTRONORMES GN1/1

1 CONSTRUCTION TOUT INOX INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR.

2 1 OU 2 ÉTAGES AU CHOIX (ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE AMOVIBLE).

Équipement essentiel dans une cuisine professionnelle et pour tout type de cuisines, les fours micro-ondes professionnels sont très appréciés par les professionnels de la restauration car ils permettent de réchauffer ou de décongeler tous types de plats en très peu de temps.

Ce four micro-onde professionnel, de la marque MENUMASTER possède une enceinte à sol fixe en céramique (pas de plateau tournant) d'un volume de 45 litres et une puissance de 2100 W.

### MS05211 & MS05353

• équipés de 4 magnétrons • Puissance restituée 2100 W ou 3500 W • 10 touches programmables • Jusqu'à 100 programmes mémorisables • Possibilité d'enchaîner jusqu'à 4 étapes de cuisson • 11 niveaux de puissance • Fonction 2 x (permet d'ajuster automatiquement le temps pour 2 portions) • Large volume utile 45 litres • Minuterie jusqu'à 60 minutes • Signal sonore de fin de cycle • Large fenêtre avec affichage digital Led • Éclairage intérieur • Large porte vitrée permettant de contrôler la cuisson • Porte avec ouverture sur l'avant, pour un chargement aisé • Construction robuste tout inox intérieur/extérieur.

RÉFÉRENCE	COMMANDES	PUISS. RESTI. (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MS05211	Digitales	2100	3300	45	4	535 x 330 x 251	650 x 597 x 472	230/1/T	66	-
MS05353	Digitales	3500	5400	45	4	535 x 330 x 251	650 x 597 x 472	230/1/T	66	-



GARANTIE : 3 ANS PIÈCES

## SÉRIE JET



✓ LE PRODUIT IDÉAL DES POINTS CHAUDS, DES SANDWICHÉRIES ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

✓ PLUS DE DÉBIT = PLUS DE PROFIT

1 AFFICHAGE LCD HD, AVEC 10 TOUCHES PROGRAMMABLES.

2 POSSIBILITÉ DE CHARGER DE NOUVEAUX MENUS EN QUELQUES SECONDES VIA PORT USB.

### COMBINAISON DE 2 TYPES DE CUISSON

- Cuisson micro-ondes (1400 W ou 1900 W restitués) chauffage rapide, réduction du temps de cuisson
- Cuisson convection (2700 W, plage de température : 70°C – 250°C) pour dorer et faire croustiller les aliments.

### JET514-2 & JET5192

• 10 touches programmables • 11 niveaux de puissance micro-ondes • équipés de 2 magnétrons • 100 programmes mémorisables • 4 phases de cuisson possibles par programme • Filtre à air amovible facilement accessible avec rappel de nettoyage • Filtre à graisse accessible en façade • Tableau de commandes simple d'utilisation • Temps de cuisson maxi 20 mn (JET514-2) et 16 mn (JET5192) • Fours superposables • Affichage led • Ouverture de porte à 90° • Volume utile 34 litres • Cavité inox • Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via port USB.

RÉF.	COMMANDES	PUISS. MICRO-ONDE (W)	PUISS. CONVECTION (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
JET514-2	Digitales	1400	2700	2900	34	2	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	230/1/T	49	-
JET5192	Digitales	1900	2700	3100	34	2	330 x 381 x 267	489 x 673 x 460	230/1/T	49	-

### ACCESSOIRES DISPONIBLES – NOUS CONTACTER

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
ST10C	Pierre réfractaire pour dorer et faire croustiller le pain, les pizzas	--	-
GR10JET	Grille rainurée pour obtenir des marques rainurées comme un grill panini classique	--	-
PA10	Pelle pour sortir facilement et en toute sécurité les produits chauds du four	--	-
TL15	Peroirs téflonnées adhésives - 4 pièces	--	-
ZB3	Set de 3 feuilles téflonnées grise de protection du fond	254 x 305	-
DR10	Plaque de cuisson anti-adhésive (peut également faire office de plaque ramasse-miettes)	--	-

# FOURS COMBINÉS PROFESSIONNELS MICRO-ONDES / CONVECTION

SÉRIE MRX

nosem®

MENUMASTER  
Commercial

GARANTIE : 3 ANS PIÈCES



- ✓ DES PRODUITS CHAUDS ET CROUSTILLANTS EN UN TEMPS RECORD
- ✓ CUISINER 15 FOIS PLUS VITE QU'AVEC UN FOUR CONVENTIONNEL
- ✓ CERTIFIÉ POUR UNE CUISSON SANS HOTTE

1 GRAND ÉCRAN TACTILE LCD 178 MM HAUTE RÉOLUTION PERSONNALISABLE.

2 PEUT CONTENIR UNE PIZZA DE 30 CM.

ALIMENTS	CUISSON HABITUELLE	MRX51
Sandwich	20 min.	55 sec.
Bagel grillé	4 min.	20 sec.
Saumon	30 min.	2 min. 40 sec.
Pizza congelée de 30 cm	20 min.	3 min. 10 sec.
Ailes de poulet	20 min.	4 min.
Beignets de crabe	20 min.	1 min. 45 sec.
Grosse pomme de terre au four	1 h	7 min. 45 sec.



## MRX51

- Grand écran tactile HD true-touch 178 mm • Certifié pour une cuisson sans hotte • Revêtements de four antiadhésifs préinstallés
- Porte rabattable • Refroidissement rapide pour un nettoyage accéléré • Trois filtres à air nettoyables avec rappel de nettoyage
- Compatible avec les plats métalliques • 11 niveaux de puissance • Plus de 1200 recettes programmables • Surface de cuisson amovible • Tableau de commande simple d'utilisation • Cavité inox • Four superposable au moyen d'un kit (nous contacter)
- Possibilité de charger de nouveaux menus en quelques secondes via un port USB ou par wifi / ethernet • Plage de température 95° - 270°C • Finition extérieure en acier inoxydable et acier peint • Finition intérieure en acier inoxydable.

RÉF.	COMMANDES	PUISS. MICRO-ONDE (W)	PUISS. CONVECTION (W)	PUISS. ABSO. (W)	VOL. (L)	MAGNÉTRON	DIM. INT. L X P X H (MM)	DIM. EXT. L X P* X H (MM)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
MRX51	TACTILES	1000	3000	3680	17,2	1	312 x 312 x 178	358 x 743 x 578 *poignée incluse	230/1/T	53	-

\*\* PROFONDEUR PORTE OUVERTE : 1032 MM

**ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE**

AVEC UNE SOURCE DE CHALEUR EN PARTIE SUPÉRIEURE, LA SALAMANDRE PERMET DE DÉCONGELER, DORER, GLACER, GRATINER, GRILLER LES TOASTS, GRATINS, PIZZAS, SOUPES À L'OIGNON... SANS PRÉCHAUFFAGE. LE PASSAGE LIBRE DE LA VOÛTE PERMET D'UTILISER TOUTES LES DIMENSIONS DE PLATS. **LES SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE SE RÈGENT AU MILLIMÈTRE PRÈS ET SANS EFFORT EN FONCTION DE LA CUISSON SOUHAITÉE.**

**SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT – PDS®  
POUR UNE UTILISATION “ COUP DE FEU ”**

Une fois la fonction pds sélectionnée grâce au bouton de commande, le contact du plat avec la barre inox au dessus du plan-grille déclenche automatiquement la chauffe des foyers vitrocéramiques. Dès que le plat est retiré, les foyers s'éteignent.

**PDS® : SYSTÈME DE DÉTECTION DE PLAT****FOYERS VITROCÉRAMIQUES**

Mise en chauffe instantanée par contact, **570°C en 5 secondes**, sur la plaque vitrocéramique. économie d'énergie de 35%

**SEC600****POUR GRATINER OU CUIRE PAR RAYONNEMENT**

- Résistances blindées en plafond • ouverture sur trois côtés • Surface utile : 600 x 350, avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement • Contrôle de la température par 2 régulateurs • 2 zones de chauffe indépendantes • plafond réglable en hauteur hauteur utile max : 245 mm /hauteur utile minimum : 92 mm • Alimentation mono 230 v + t ou bi 400 v + N + T.

**S6M**

- 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique adaptée, à demi ou pleine puissance • Plat intérieur amovible, hauteur utile max : 245 mm, hauteur utile minimum : 90 mm • résistances blindées incoloy en plafond • Alimentation mono 230 v + T.

**S8M**

- Chauffage par résistances blindées incoloy • 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique selon les besoins • préchauffage 15' • ouverture sur 3 côtés • surface utile 740 x 375, avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement • hauteur utile max : 245 mm /hauteur utile minimum : 90 mm • Contrôle de la température par commutateur 4 positions • voyants de contrôle • Alimentation tri 380 v + N + T.

**SEM600PDS / SEM800PDS**

- 2 à 3 zones de chauffe indépendantes • entretien aisé : barre inox de détection entièrement amovible • doseur d'énergie : régulation précise des foyers vitrocéramiques • Contrôle indépendant des zones de chauffe par commutateur • plat inférieur amovible avec grille • hauteur utile : mini = 90 mm/maxi = 245 mm. • OPTION : support mural.


**ÉLECTRIQUES FERMÉES - S33**

- Pour gratiner ou cuire par rayonnement • Résistances blindées en plafond • Fermée sur 3 côtés • Surface utile 600 x 300 avec bac • Hauteur utile max : 210 mm • Grille coulissante sur glissières 2 niveaux • Contrôle de la température par régulateur
- Réglable en hauteur de 100 à 260 mm • Alimentation mono 230 V + T.

**GAZ, RAMPES CHAUFFANTES - SG7**

- Construction tout inox finition satinée • Pieds caoutchouc • Idéale pour cuire et gratiner
- Le réglage de la distance entre la grille de cuisson et le plafond chauffant s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions • Hauteur utile max : 140 mm w H auteur utile minimum : 65 mm • Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape • Allumage piezo électrique • Bac de récupération des graisses amovible
- Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur • Le bac et la grille coulisent sur des glissières avec sécurité anti basculement • Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane).



RÉFÉRENCE	ÉNERGIE	ZONE DE CHAUFFE	SURFACE UTILE (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	UISS. (KW)	ALIM.	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>ÉLECTRIQUES À PLAFOND MOBILE</b>								
SEC600	Électrique	2	600 x 350	600 x 450 x 500	4	MONO 230 V + T	57	-
SEC600T	Électrique	2	600 x 350	600 x 450 x 500	4	BI 400 V + N + T	57	-
S6M	Électrique	2	600 x 350	600 x 510 x 550	3	MONO 230 V + T	44	-
S8M	Électrique	2	740 x 375	800 x 590 x 590	4,5	TRI 380 V + N + T	59	-
SEM600PDS	Électrique	2	495 x 375	600 x 640 x 590	3	230 V	56	-
SEM600TPDS	Électrique	2	495 x 375	600 x 640 x 590	5	380 V	56	-
SEM800PDS	Électrique	3	740 x 375	800 x 640 x 590	4,5	380 V	60	-
<b>ÉLECTRIQUES FERMÉES</b>								
S33	Électrique	1	600 x 300	760 x 360 x 470	3,2	MONO 230 V + T	26	-
<b>GAZ, RAMPES CHAUFFANTES</b>								
SG7	Gaz	2	575 x 400	750 x 450 x 460	7,4	--	38	-

**SUPPORTS MURAUX**

RÉFÉRENCE	POUR	PRIX € HT
9003	SEC600T - SEC600	-
SM1	S6M - SEM600PDS - SEM600TPDS	-
SM2	S8M - SEM800PDS	-
9013	SG7	-



## SELF SERVICE

**431 - ÉLÉMENTS NEUTRES DROITS**

**431 - ÉLÉMENTS NEUTRES D'ANGLE**

**432 - MEUBLES CAISSE**

**434 - ÉLÉMENTS CHAUDS**

**435 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS**

**436 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS  
AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ**

**437 - ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS  
AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE**

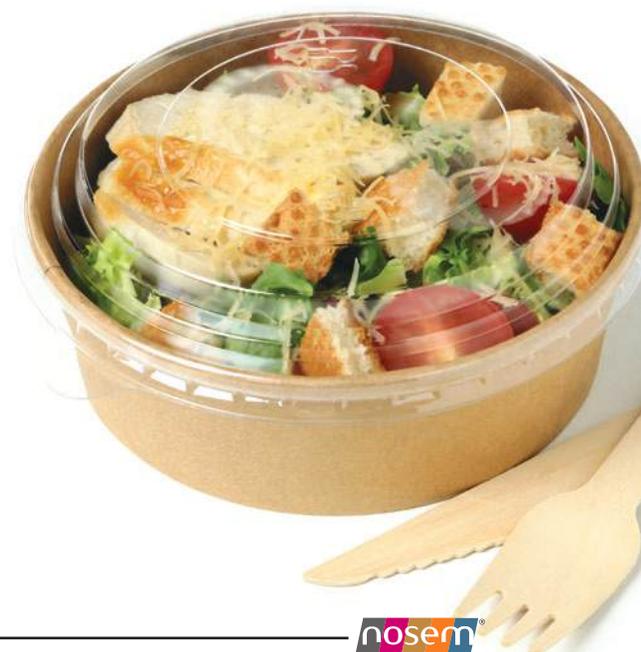
**438 - ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION**

**439 - ÉTAGÈRES EN SUPERSTRUCTURE**

**440 - ACCESSOIRES ET OPTIONS**

**442 - NUANCIER RAL INTERNATIONAL  
EXTRAIT**

**444 - NUANCIER POLYREY®**





# SELF SERVICE

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPERATURE

INOX

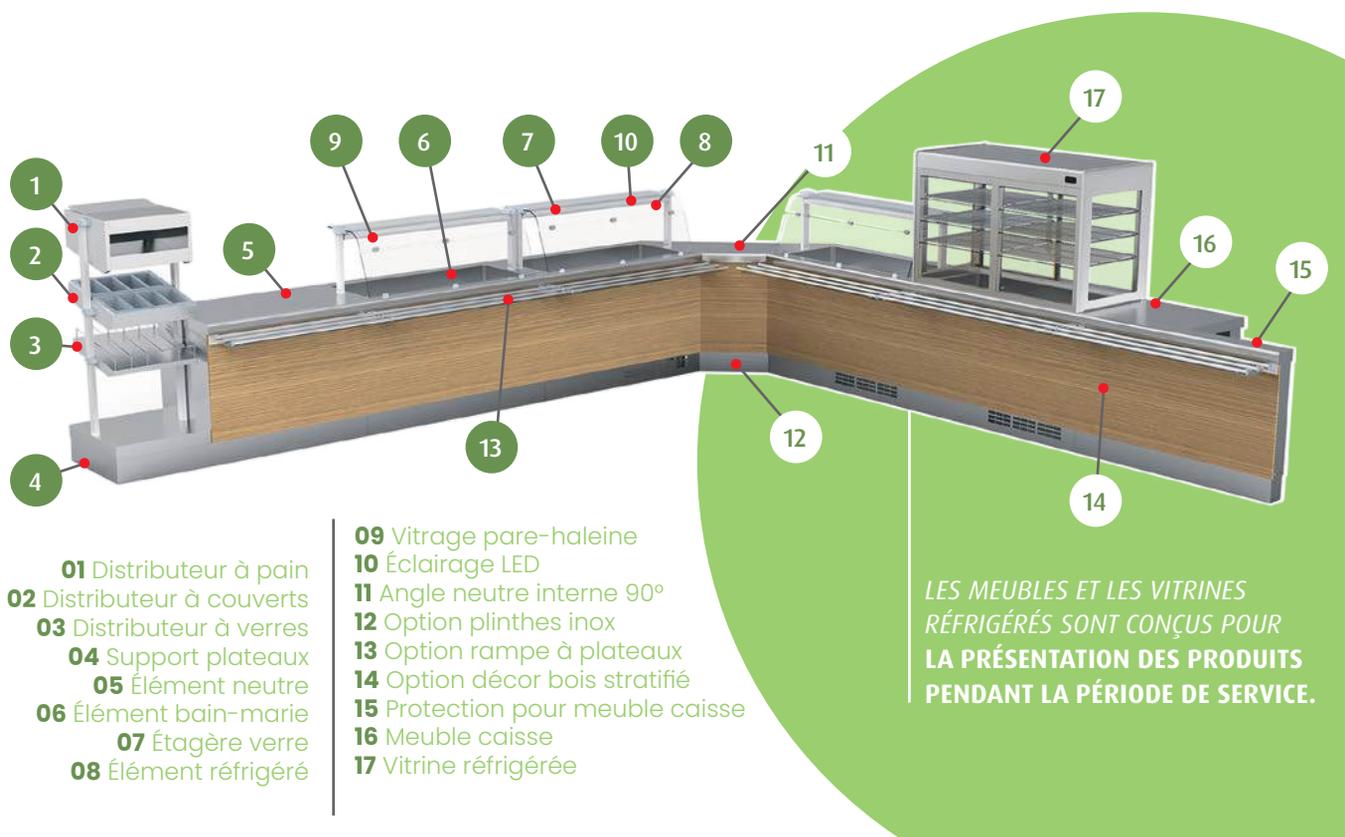
PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

« LES MODES DE CONSOMMATION **ÉVOLUENT SANS CESSER**. CAFÉTERIAS, RESTAURATION COLLECTIVE, HÔTELS OU RESTAURANTS TRADITIONNELS, LE SELF-SERVICE DEVIENT **INCONTOURNABLE** POUR OFFRIR LA PLUS GRANDE DIVERSITÉ DE PRODUITS AUX CONSOMMATEURS. SÉDUISEZ-LES AVEC **NOTRE GAMME DE SELF-SERVICE AU DESIGN SOBRE, FONCTIONNEL ET ROBUSTE** ».

## L'AGENCEMENT TOUT INOX



- 01 Distributeur à pain
- 02 Distributeur à couverts
- 03 Distributeur à verres
- 04 Support plateaux
- 05 Élément neutre
- 06 Élément bain-marie
- 07 Étagère verre
- 08 Élément réfrigéré

- 09 Vitrage pare-haleine
- 10 Éclairage LED
- 11 Angle neutre interne 90°
- 12 Option plinthes inox
- 13 Option rampe à plateaux
- 14 Option décor bois stratifié
- 15 Protection pour meuble caisse
- 16 Meuble caisse
- 17 Vitrine réfrigérée

LES MEUBLES ET LES VITRINES RÉFRIGÉRÉS SONT CONÇUS POUR LA PRÉSENTATION DES PRODUITS PENDANT LA PÉRIODE DE SERVICE.

## CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Meubles canalisables • Construction en acier inox AISI 304 • Intérieur de cuve en inox • Extérieur de cuve en acier inox
- Pieds inox réglables en hauteur • Espace de rangement ouvert (côté service) avec une étagère intermédiaire sur les modèles neutres • Passe-fil dans le fond du meuble et sur le plateau pour le passage de câbles sur les meubles caisse
- 1 tiroir de service avec serrure sur les meubles caisse • Plan de travail en inox épaisseur 70 mm avec bords arrondis
- Décor de façade en inox • En option décor en MDF laqué (teinte RAL à déterminer) ou stratifié (teintes bois) • Plinthe de façade en inox en option • Rampe à plateaux en option.

FINITIONS

3 FINITIONS POSSIBLES



FINITION INOX

LIVRÉS EN STANDARD SANS DÉCOR  
Rampe à plateaux en option



FINITION STRATIFIÉ BOIS

STRATIFIÉS BOIS POLYREY®  
- Collection Bois Origines Finition satiné (FA) ou mat (EXM)



FINITION LAQUÉE RAL INTERNATIONAL

OPTION DÉCORS RAL (TOUTES TEINTES RAL)  
rampe à plateaux en option



RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES  
POLYREY® & STRATIFIÉS

PAGE 444

RETROUVEZ EN DÉTAIL LES NUANCES  
RAL INTERNATIONAL

PAGE 442 À 443

VERSION  
ENFANTS

LA GAMME EXISTE AUSSI EN VERSION POUR ENFANTS  
( NOUS CONTACTER )

nosem® SELF

## SELF-SERVICE 750

## MEUBLES NEUTRES

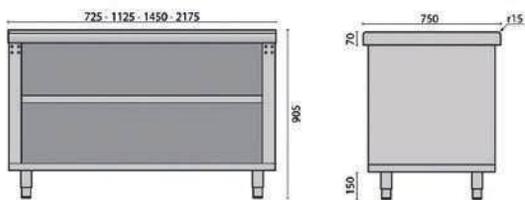
RAMPE À PLATEAUX  
EN OPTION

- ✓ PLAN DE TRAVAIL ÉPAISSEUR 70 MM AVEC BORDS ARRONDIS
- ✓ PIEDS EN INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR

- 1 CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.
- 2 ÉTAGÈRE INTÉRIEURE RÉGLABLE EN HAUTEUR.

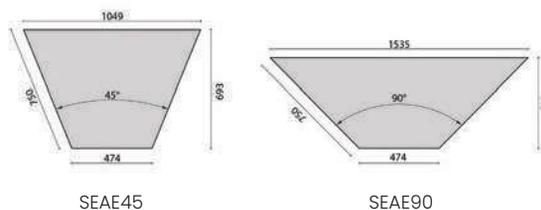
## MEUBLES NEUTRES

- Fabrication en acier inoxydable
- Meubles neutres avec ou sans portes coulissantes
- Étagère réglable en hauteur
- Élément neutre de 725 possible avec tiroir
- Pieds en acier inoxydable réglables.

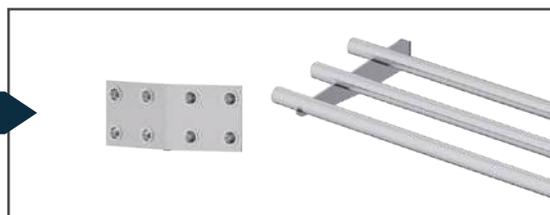


## MEUBLES NEUTRES D'ANGLES

- Fabrication en acier inoxydable
- Étagère réglable en hauteur
- Meuble d'angle intérieur et extérieur 45° ou 90°
- Pieds en acier inoxydable réglables.



RETROUVEZ TOUS NOS  
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 440



MEUBLES NEUTRES DROITS

DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>MEUBLES NEUTRES OUVERT</b>						
725 x 750 x 905	SENO0725-SD	-	SENO0725-L	-	SENO0725-S	-
1125 x 750 x 905	SENO1125-SD	-	SENO1125-L	-	SENO1125-S	-
1450 x 750 x 905	SENO1450-SD	-	SENO1450-L	-	SENO1450-S	-
2175 x 750 x 905	SENO2175-SD	-	SENO2175-L	-	SENO2175-S	-
<b>MEUBLES NEUTRES AVEC TIROIRS</b>						
725 x 750 x 905	SENG0725-SD	-	SENG0725-L	-	SENG0725-S	-
<b>MEUBLES NEUTRES AVEC PORTES COULISSANTES</b>						
1125 x 750 x 905	SENI1125-SD	-	SENI1125-L	-	SENI1125-S	-
1450 x 750 x 905	SENI1450-SD	-	SENI1450-L	-	SENI1450-S	-
2175 x 750 x 905	SENI2175-SD	-	SENI2175-L	-	SENI2175-S	-



SENO0725-SD



SENI1450-SD

MEUBLES NEUTRES D'ANGLES

ANGLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
<b>MEUBLES D'ANGLES EXTÉRIEUR NEUTRES</b>							
90°	1535 x 750 x 905	SEAE90-SD	-	SEAE90-L	-	SEAE90-S	-
45°	1049 x 750 x 905	SEAE45-SD	-	SEAE45-L	-	SEAE45-S	-
90°	1061 x 750 x 905	SEAE90-SD	-	SEAE90-L	-	SEAE90-S	-
<b>MEUBLES D'ANGLES INTÉRIEUR NEUTRES</b>							
90°	1535 x 750 x 905	SEAI90-SD	-	SEAI90-L	-	SEAI90-S	-
45°	1049 x 750 x 905	SEAI45-SD	-	SEAI45-L	-	SEAI45-S	-



SEAE45-SD



SEAE90-SD



## SELF-SERVICE 750

### MEUBLES CAISSE



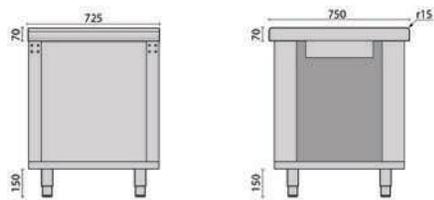
- ✓ PLAN DE TRAVAIL ÉPaisseur 70 MM AVEC BORDS ARRONDIS
- ✓ MEUBLE CAISSE AVEC OU SANS PROTECTION LATÉRAL GAUCHE OU DROIT

1 CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.

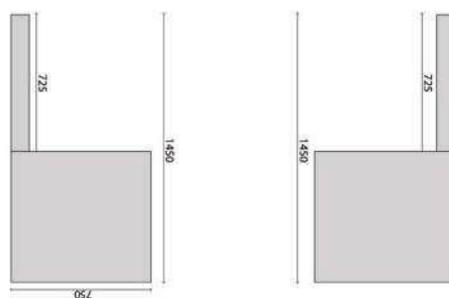
2 PIEDS EN INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.

#### MEUBLES CAISSE

• Fabrication en acier inoxydable • Meuble caisse avec tiroir • Meuble caisse avec ou sans protection latéral gauche ou droit • Repose pied • Pieds en acier inoxydable réglables.



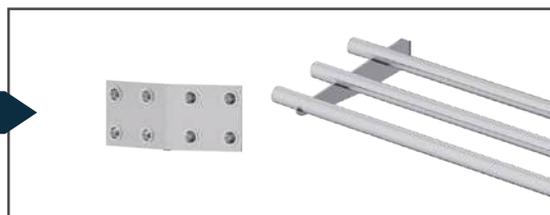
SEC0725, SECP0725G & SECP0725D



SECP0725G

SECP0725D

RETROUVER TOUS NOS  
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 440



# SELF-SERVICE 750

## MEUBLES CAISSE



### MEUBLES CAISSE

DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
725 x 750 x 905	SEC0725-SD	-	SEC0725-L	-	SEC0725-S	-



SEC0725-SD

### MEUBLES CAISSE AVEC PROTECTION

ANGLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
		RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
90°	1450 x 750 x 905	SECP0725D-SD	-	SECP0725D-L	-	SECP0725D-S	-
45°	1450 x 750 x 905	SECP0725G-SD	-	SECP0725G-L	-	SECP0725G-S	-



SECP0725G-SD



SECP0725D-SD





## SELF-SERVICE 750

### ÉLÉMENTS CHAUDS



- ✓ TEMPÉRATURE +70°C / +90°C
- ✓ CONTRÔLEUR ÉLECTROMÉCANIQUE RÉGLABLE AVEC THERMOMÈTRE ANALOGIQUE

 **LIVRÉE SANS BACS**

1 CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.

2 PIEDS EN INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.

#### TABLES BAIN-MARIE

- Soubassement placard étuve ou neutre fermé par portes coulissantes
- Cuve de bain-marie pour bacs GN 1/1 (non fournis) profondeur 200 mm avec système anti-débordement
- Chauffage par résistance sous la cuve
- Remplissage et vidange manuels par robinets
- Alimentation eau chaude 1/2", vidange 3/4"
- Étuve ventilée avec contrôle thermostatique réglable
- Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230
- Sans étagère
- Alimentation mono 230 V

#### ÉTUVES

- Soubassement placard étuve fermé par portes coulissantes
- Chauffage par résistance avec ventilateur
- Température +70°C/+90°C
- Bandeau de commandes équipé d'une prise mono 230 V
- 1 étagère intermédiaire
- Alimentation mono 230 V

TEMP. (C°) BAIN-MARIE	CAPACITÉ BAC GN 1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
				RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
ÉTUVES									
+70°C/+90°C	-	1450 x 750 x 905	2300	SEE1450-SD	-	SEE1450-L	-	SEE1450-S	-
+70°C/+90°C	-	2175 x 750 x 905	2320	SEE2175-SD	-	SEE2175-L	-	SEE2175-S	-
ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES TRAVERSANTES									
+70°C/+90°C	-	1450 x 750 x 905	2612	SEE1452-SD	-	SEE1452-L	-	SEE1452-S	-
TABLES BAIN-MARIE SANS ÉTUVE									
+70°C/+90°C	3	1125 x 750 x 905	2450	SEB1125-SD	-	SEB1125-L	-	SEB1125-S	-
+70°C/+90°C	4	1450 x 750 x 905	2450	SEB1450-SD	-	SEB1450-L	-	SEB1450-S	-
+70°C/+90°C	6	2175 x 750 x 905	3680	SEB2175-SD	-	SEB2175-L	-	SEB2175-S	-
TABLES BAIN-MARIE AVEC ÉTUVE									
+70°C/+90°C	3	1125 x 750 x 905	4080	SEBE1125-SD	-	SEBE1125-L	-	SEBE1125-S	-
+70°C/+90°C	4	1450 x 750 x 905	4700	SEBE1450-SD	-	SEBE1450-L	-	SEBE1450-S	-
+70°C/+90°C	6	2175 x 750 x 905	5900	SEBE2175-SD	-	SEBE2175-L	-	SEBE2175-S	-

# SELF-SERVICE 750

## ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS



- ✓ TEMPÉRATURE +2°C / +10°C
- ✓ CUVE À ANGLES ARRONDIS POUR FACILITER LE NETTOYAGE

⚠ LIVRÉE SANS BACS

- 1 CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.
- 2 PIEDS EN INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.

### MEUBLES RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE

- Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis) • Isolation par mousse de polyuréthane
- Groupe logé • Froid statique • Température +2°C / +10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

### PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE

- Plaque froide hauteur 40 mm (existe en hauteur 25 mm)
- Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C / +10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A
- Réévaporation automatique des eaux de condensats
- Soubassement espace de rangement ouvert (côté service) • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

CAPACITÉ BAC GN 1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
			RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
PLAQUES FROIDES SANS RÉSERVE								
-	1125 x 750 x 905	626	SERMSR1125-SD	-	SERMSR1125-L	-	SERMSR1125-S	-
-	1450 x 750 x 905	640	SERMSR1450-SD	-	SERMSR1450-L	-	SERMSR1450-S	-
-	2175 x 750 x 905	666	SERMSR2175-SD	-	SERMSR2175-L	-	SERMSR2175-S	-
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS SANS RÉSERVE								
3	1125 x 750 x 905	626	SERSR1125-SD	-	SERSR1125-L	-	SERSR1125-S	-
4	1450 x 750 x 905	640	SERSR1450-SD	-	SERSR1450-L	-	SERSR1450-S	-
6	2175 x 750 x 905	666	SERSR2175-SD	-	SERSR2175-L	-	SERSR2175-S	-

RETROUVEZ TOUS NOS ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 440



## SELF-SERVICE 750

### ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ



✓ TEMPÉRATURE  
+2°C / +10°C

✓ RÉGULATEUR  
ÉLECTRONIQUE  
AVEC DÉGIVRAGE  
AUTOMATIQUE

⚠ LIVRÉE SANS BACS

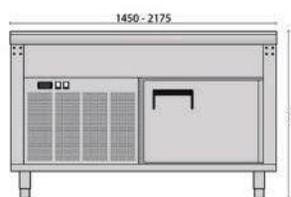
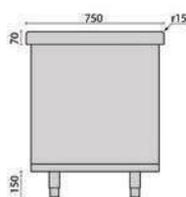
1 CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.

2 PIEDS EN INOX RÉGLABLES EN HAUTEUR.

### ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC STOCKAGE RÉFRIGÉRÉ

• Cuve inox pour présentation de bacs gastronormes hauteur 150 mm (non fournis) • Isolation par mousse de polyuréthane • Groupe logé • Froid statique • Température +2°C / +10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Réserve réfrigérée statique • Alimentation mono 230 V + T • Thermostat digital.

TEMP. (C°) ÉTUVE	CAPACITÉ BAC GN 1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISSANCE ABSORBÉE (W)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ	
				RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT
+2°C/+10°C	4	1450 x 750 x 905	640	SER1450-SD	-	SER1450-L	-	SER1450-S	-
+2°C/+10°C	6	2175 x 750 x 905	759	SER2175-SD	-	SER2175-L	-	SER2175-S	-



RETROUVEZ TOUS NOS  
ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 440



## SELF-SERVICE 750

### ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉS AVEC VITRINE RÉFRIGÉRÉE

nosem® SELF

STRUCTURE  
RENFORCÉE  
(EN OPTION)



EXISTE SANS RÉSERVE  
(SUR DEMANDE)

- ✓ TEMPÉRATURE +2°C / +10°C
- ✓ PORTES VITRÉES COULISSANTES (CÔTÉ SERVICE)
- ✓ RÉGULATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE

⚠ LIVRÉE SANS BACS

### MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX À POSER

• Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur • 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Plateau d'exposition inox • Groupe logé en partie haute • Froid ventilé • Température +2°C/+10°C - Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Thermostat électronique • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Alimentation mono 230 V.

### MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX AVEC OU SANS PROFONDEUR DE CUVE 40 MM

• Portes vitrées coulissantes (côté service) • Volets basculants (côté client) • Éclairage LED sous le bandeau supérieur • 3 étagères en grille plastifiées 610 mm • Cuve inox pour présentation de bacs gastronomes hauteur 150 mm (pour les produits SERVR, non fournis) • Cuve inox hauteur 40 mm, existe aussi avec cuve hauteur 25 mm (pour les produits SEMFVR) • Groupe logé • Froid ventilé (partie supérieure) et statique (partie inférieure) • Réserve réfrigérée • Température +2°C/+10°C . Classe 3M2 (Ambiance de fonctionnement +25°C et 60% d'humidité) • Gaz R452A • Régulation unique pour la réserve et l'exposition par thermostat électronique • Réévaporation automatique des eaux de condensats • Alimentation mono 230 V.

CAP. BAC GN 1/1	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. ABS. (W)	SANS DÉCOR		LAQUÉ		STRATIFIÉ		STRUCTURE RENFORCÉE
			RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	RÉFÉRENCE	PRIX € HT	PRIX € HT
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX À POSER									
-	1450 x 750 x 1189	580	SVCC1450-SD	-	-	-	-	-	-
-	2175 x 750 x 1189	1370	SVCC2175-SD	-	-	-	-	-	-
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX									
4	1450 x 750 x 1755	1387	SERVR1450-SD	-	SERVR1450-L	-	SERVR1450-S	-	-
6	2175 x 750 x 1755	1488	SERVR2175-SD	-	SERVR2175-L	-	SERVR2175-S	-	-
MEUBLES RÉFRIGÉRÉS MULTI NIVEAUX AVEC PROFONDEUR DE CUVE 40 MM									
-	1450 x 750 x 1755	1450	SEMFVR1450-SD	-	SEMFVR1450-L	-	SEMFVR1450-S	-	-
-	2175 x 750 x 1755	2175	SEMFVR2175-SD	-	SEMFVR2175-L	-	SEMFVR2175-S	-	-

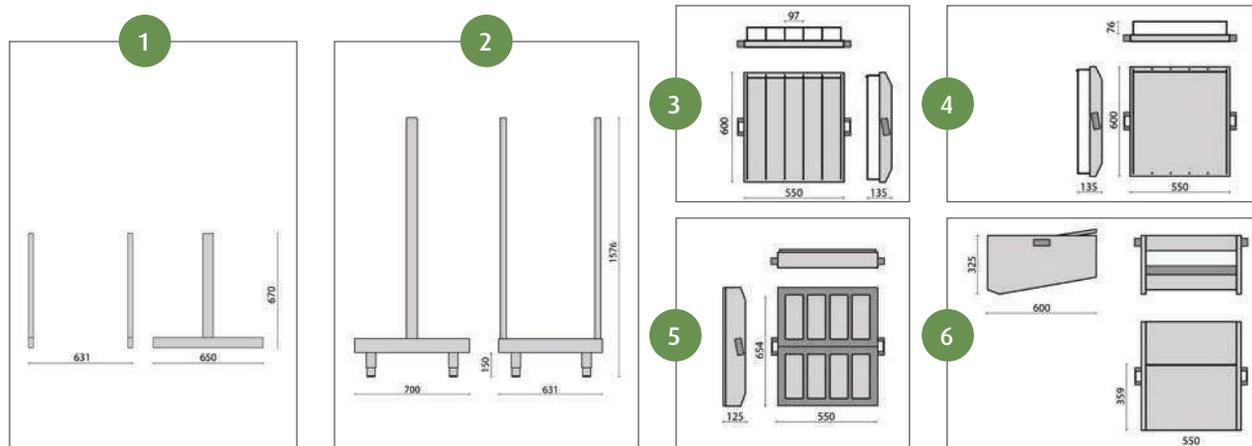


✓ ÉLÉMENTS INDÉPENDANTS  
SELON LE BESOIN DU  
CLIENT

✓ ÉLÉMENTS RÉGLABLES EN  
HAUTEUR

## ÉLÉMENTS DE DISTRIBUTION

• Présentoir pour le pain avec remplissage côté service • Présentoir à couverts avec deux bacs en plastique GN 1/1 avec 4 divisions chacun • Présentoir à plateaux • Présentoir à verres - base inclinée avec 5 divisions en grilles pour +/- 25 verres • Présentoir à casier de verre - base inclinée pour casier de verres 500 x 500 mm (casier non fournie).



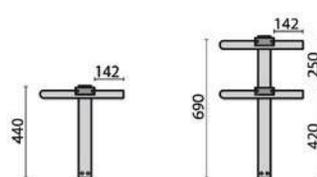
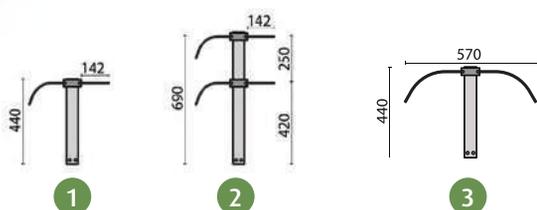
RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	CAPACITÉ	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SETB	Support de distribution	-	631 x 650 x 670	-
SET	Support plateaux et support de distribution	-	631 x 700 x 1576	-
SEC	Distributeur à verres	25 verres	600 x 550 x 135	-
SECC	Support casier à verres	1 casier 500 x 500	600 x 550 x 135	-
SETT	Distributeur à couverts	8 cases	354 x 550 x 125	-
SEP	Distributeur à pains	94 litres	600 x 550 x 325	-

ÉTAGÈRES VERRE



ÉTAGÈRES EN VERRE (SANS ÉCLAIRAGE)

ÉTAGÈRES EN INOX (SANS ÉCLAIRAGE)

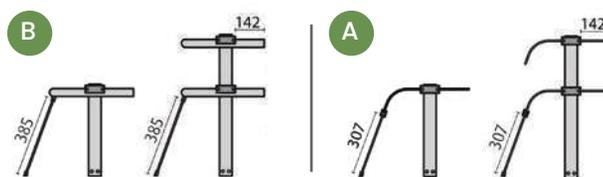


RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SAV1125	1 niveau	1125 x 410 x 430	-
SAV1450	1 niveau	1450 x 410 x 430	-
SAV2175	1 niveau	2175 x 410 x 430	-
SAV11252P	2 niveaux	1125 x 410 x 680	-
SAV14502P	2 niveaux	1450 x 410 x 680	-
SAV21752P	2 niveaux	2175 x 410 x 680	-
SAV1125D	1 niveau	1125 x 410 x 430	-
SAV1450D	1 niveau	1450 x 410 x 430	-
SAV2175D	1 niveau	2175 x 410 x 430	-

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SAI1125	1 niveau	1125 x 410 x 430	-
SAI1450	1 niveau	1450 x 410 x 430	-
SAI2175	1 niveau	2175 x 410 x 430	-
SAI11252P	2 niveaux	1125 x 410 x 680	-
SAI14502P	2 niveaux	1450 x 410 x 680	-
SAI21752P	2 niveaux	2175 x 410 x 680	-

RETROUVER TOUS NOS ACCESSOIRES & OPTIONS PAGE 440

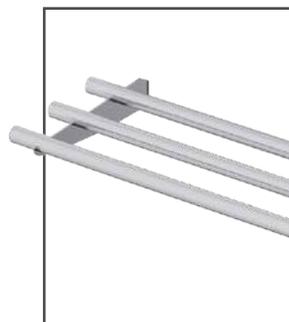
VERRE PARE-HAIEINE (SANS STRUCTURE, NI ÉTAGÈRES EN VERRES)



RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>A</b> POUR ÉTAGÈRES EN VERRE		
SKVFI1125	1015 x 307 x 6	-
SKVFI1450	1340 x 307 x 6	-
SKVFI2175	2065 x 307 x 6	-

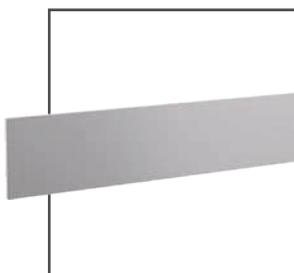
RÉFÉRENCE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
<b>B</b> POUR ÉTAGÈRES EN INOX		
SKVFI1125	1015 x 385 x 6	-
SKVFI1450	1340 x 385 x 6	-
SKVFI2175	2065 x 385 x 6	-

## RAMPES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SPD0725	Rampe à plateaux	712 x 335 x 76	-
SPD1125	Rampe à plateaux	1112 x 335 x 76	-
SPD1450	Rampe à plateaux	1437 x 335 x 76	-
SPD2175	Rampe à plateaux	2162 x 335 x 76	-
SPDAE90	Rampe à plateaux pour modèle SEA90	1522 x 335 x 76	-
SPDAE45	Rampe à plateaux pour modèle SEA45	1036 x 335 x 76	-
SPDAER90	Rampe à plateaux pour modèle SEA90	1047 x 335 x 76	-

## PLINTHES



RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SR0725	Plinthe en INOX	724 x 150	-
SR1125	Plinthe en INOX	1124 x 150	-
SR1450	Plinthe en INOX	1449 x 150	-
SR2175	Plinthe en INOX	2174 x 150	-
SRIR1125	Plinthe INOX pour meubles réfrigérés	1124 x 150	-
SRIR1450	Plinthe INOX pour meubles réfrigérés	1449 x 150	-
SRIR2175	Plinthe INOX pour meubles réfrigérés	2174 x 150	-
SRIAE90	Plinthe INOX pour meubles angles EXT. 90°	1502 x 150	-
SRIAE45	Plinthe INOX pour meubles angles EXT. 45°	1036 x 150	-
SRIAI90	Plinthe INOX pour meubles angles INT. 90°	1493 x 150	-
SRIAI45	Plinthe INOX pour meubles angles INT. 45°	1025 x 150	-
SRIAER90	Plinthe INOX pour meubles angles EXT. 90° réduit	1014 x 150	-
SRILAT	Plinthe INOX latérales	661 x 150	-
SRIET	Plinthe INOX pour éléments de distribution	627 x 150	-
SRIMC	Plinthe INOX pour meubles caisses	1435 x 150	-



## KIT DE LIAISON DES ÉLÉMENTS

RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
SKUL	Kit de liaison en ligne	-	-
SKUAIE45	Kit de liaison angle INT. / EXT. 45°	-	-
SKUAIE90	Kit de liaison angle INT. / EXT. 90°	-	-
SKUAE90R	Kit de liaison angle EXT. 90° réduit	-	-



KIT VITRAGE LATÉRAL

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	SKVLAV	Kit vitrage latérale pour étagère en verre	507 x 409 x 6	-
	SKVLAI	Kit vitrage latérale pour étagère en inox	507 x 409 x 6	-

KIT ÉCLAIRAGE

	RÉFÉRENCE	ALIMENTATION	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	SKII125LED	Mono 230 V	15	1015 x 73 x 47	-
	SKII450LED	Mono 230 V	20	1340 x 73 x 47	-
	SKI2175LED	Mono 230 V	30	2065 x 73 x 47	-

RAMPES INFRAROUGE

	RÉFÉRENCE	TEMP. (C)	ALIMENTATION	PUISSANCE (W)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	SIV0725	70°C/+90°C	Mono 230 V	420	615 x 185 x 85	-
	SIV1125	70°C/+90°C	Mono 230 V	440	1015 x 185 x 85	-
	SIV1450	70°C/+90°C	Mono 230 V	860	1340 x 185 x 85	-
	SIV2175	70°C/+90°C	Mono 230 V	1280	2065 x 185 x 85	-

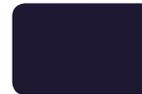
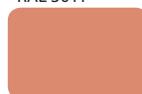
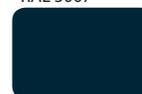
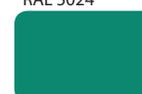
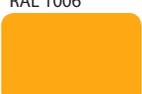
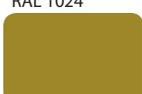
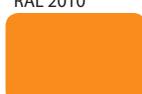
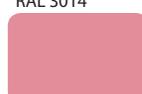
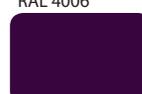
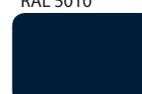
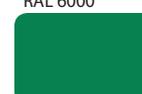
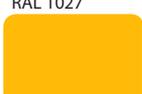
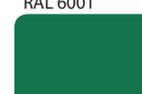
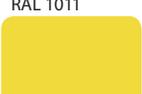
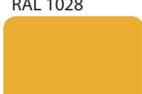
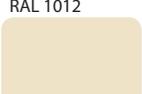
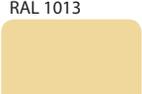
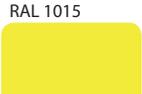
KIT 2 SUPPORTS VERTICAUX

	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	PRIX € HT
	SKSV	Pour montage kit éclairage ou kit rampes infrarouge	-

ACCESSOIRES DIVERS

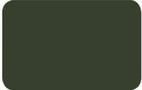
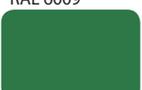
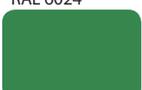
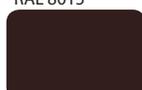
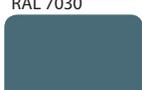
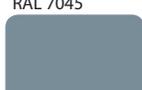
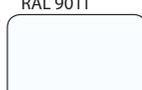
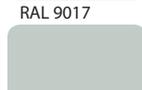
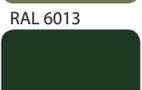
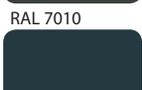
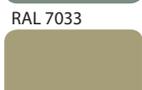
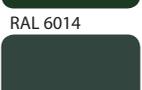
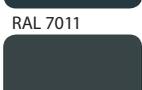
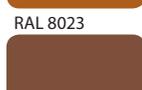
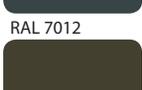
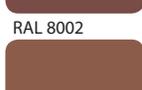
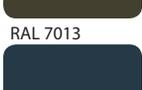
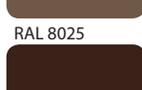
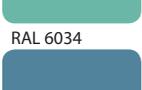
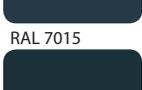
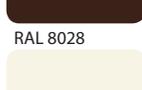
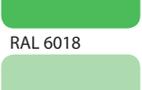
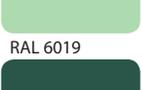
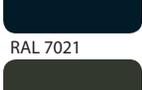
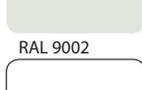
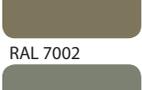
	RÉFÉRENCE	DESCRIPTION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PRIX € HT
	SESEP	Barette de jonction pour bacs GN	25 x 545 x 15	-
	SKPIP	Ensemble de guides 1 porte	-	-
	SKP2P	Ensemble de guides 2 portes	-	-
	SKR	Jeu de 4 roulettes	-	-
	SES	Double fond perforé pour salades ou fruits (545 x 300 x 60 mm l'unité)*	-	-
	DPA310	Distributeur d'assiettes chauffant	H 740 x Ø 400	-
	DPN310	Distributeur d'assiettes neutre	H 740 x Ø 400	-
	SDMALTO725	Joue latérale décor RAL ou bois	-	-

\* Attention : avec ce double fond perforé, la température des produits est de 8°C

						
RAL 1000	RAL 1017	RAL 2001	RAL 3005	RAL 3031	RAL 5003	RAL 5019
						
RAL 1001	RAL 1018	RAL 2002	RAL 3007	RAL 4001	RAL 5004	RAL 5020
						
RAL 1002	RAL 1019	RAL 2003	RAL 3009	RAL 4002	RAL 5005	RAL 5021
						
RAL 1003	RAL 1020	RAL 2004	RAL 3011	RAL 4003	RAL 5007	RAL 5022
						
RAL 1004	RAL 1021	RAL 2008	RAL 3012	RAL 4004	RAL 5008	RAL 5023
						
RAL 1005	RAL 1023	RAL 2009	RAL 3013	RAL 4005	RAL 5009	RAL 5024
						
RAL 1006	RAL 1024	RAL 2010	RAL 3014	RAL 4006	RAL 5010	RAL 6000
						
RAL 1007	RAL 1027	RAL 2011	RAL 3015	RAL 4007	RAL 5011	RAL 6001
						
RAL 1011	RAL 1028	RAL 2012	RAL 3016	RAL 4008	RAL 5012	RAL 6002
						
RAL 1012	RAL 1032	RAL 3000	RAL 3017	RAL 4009	RAL 5013	RAL 6003
						
RAL 1013	RAL 1033	RAL 3001	RAL 3018	RAL 4010	RAL 5014	RAL 6004
						
RAL 1014	RAL 1034	RAL 3002	RAL 3020	RAL 5000	RAL 5015	RAL 6005
						
RAL 1015	RAL 1037	RAL 3003	RAL 3022	RAL 5001	RAL 5017	RAL 6006
						
RAL 1016	RAL 2000	RAL 3004	RAL 3027	RAL 5002	RAL 5018	RAL 6007

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

NUANCIER RAL INTERNATIONAL EXTRAIT

 RAL 6008	 RAL 6022	 RAL 7004	 RAL 7024	 RAL 7043	 RAL 8014	 RAL 9005
 RAL 6009	 RAL 6024	 RAL 7005	 RAL 7026	 RAL 7044	 RAL 8015	 RAL 9010
 RAL 6010	 RAL 6025	 RAL 7006	 RAL 7030	 RAL 7045	 RAL 8016	 RAL 9011
 RAL 6011	 RAL 6026	 RAL 7008	 RAL 7031	 RAL 7046	 RAL 8017	 RAL 9016
 RAL 6012	 RAL 6027	 RAL 7009	 RAL 7032	 RAL 7047	 RAL 8019	 RAL 9017
 RAL 6013	 RAL 6028	 RAL 7010	 RAL 7033	 RAL 8000	 RAL 8022	 RAL 9018
 RAL 6014	 RAL 6029	 RAL 7011	 RAL 7034	 RAL 8001	 RAL 8023	
 RAL 6015	 RAL 6032	 RAL 7012	 RAL 7035	 RAL 8002	 RAL 8024	
 RAL 6016	 RAL 6033	 RAL 7013	 RAL 7036	 RAL 8003	 RAL 8025	
 RAL 6017	 RAL 6034	 RAL 7015	 RAL 7037	 RAL 8004	 RAL 8028	
 RAL 6018	 RAL 7000	 RAL 7016	 RAL 7038	 RAL 8007	 RAL 9001	
 RAL 6019	 RAL 7001	 RAL 7021	 RAL 7039	 RAL 8008	 RAL 9002	
 RAL 6020	 RAL 7002	 RAL 7022	 RAL 7040	 RAL 8011	 RAL 9003	
 RAL 6021	 RAL 7003	 RAL 7023	 RAL 042	 RAL 8012	 RAL 9004	

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.

## STRATIFIÉS BOIS

## COLLECTION BOIS ORIGINES – FINITION EXM ET FA



W009



C047



D018



C131



B100



E028



N010



O030

— DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY® —

## STRATIFIÉS COULEURS

## COLLECTION PAPAGO – FINITION EXM ET FA



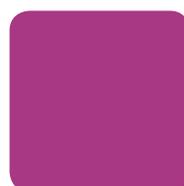
R036



G117



R047



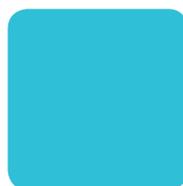
Y022



C017



P060



B119



P092

— DÉCOUVREZ L'ENSEMBLE DE LA COLLECTION SUR LE SITE DE POLYREY® —

Les décors et couleurs représentés sur ce catalogue sont imprimés; il peut donc exister de ce fait de légères modifications par rapport aux couleurs de panneaux NOSEM, tant au niveau du brillant, de la teinte que de la structure superficielle.



GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

## sommaire général



### 450 - TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

#### FOURS À PIZZA

**452 - FOURS ÉLECTRIQUES  
COMMANDES MÉCANIQUES**  
*Gamme ENTRY MAX*

**454 - FOURS ÉLECTRIQUES  
COMMANDES MÉCANIQUES**  
*Gamme PYRALIS*

**456 - FOURS ÉLECTRIQUES  
COMMANDES DIGITALES**  
*Gamme PYRALIS*

**458 - FOURS GAZ  
COMMANDES MÉCANIQUES**  
*Gamme FLAME*

**464 - FOURS ÉLECTRIQUES  
COMMANDES TACTILES**  
*Gamme 550*

#### TUNNELS

**460 - TUNNEL STATIQUE  
COMPACT  
COMMANDES DIGITALES**  
*Gamme FLASH*

**461 - TUNNEL STATIQUE  
COMMANDES MÉCANIQUES**  
*Gamme TUNNEL STATIC*

**462 - TUNNELS - ÉCRAN TACTILE**  
*Gamme VENTILÉ*

#### PÉTRINS

**465 - PÉTRINS - Gamme PÉTRINS**

#### BATTEURS

**466 - BATTEURS**

#### DIVISEUSES/BOULEUSES

**467 - DIVISEUSES/BOULEUSES**

#### LAMINOIRS

**468 - LAMINOIRS**

#### PRESSES À PIZZA

**469 - PRESSES À PIZZA**



**PIZZAGROUP**



**Pyralis**

The control panel features two large temperature dials with scales from 0 to 500°C. A central gauge shows the current temperature. Below the dials are two power buttons with a lightning bolt icon, a power button with a 'G' symbol, and a light button with a lightbulb icon. The model number 447 is visible at the bottom right of the panel.

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP

**SOLUTIONS***PAS SEULEMENT DES FOURS.*

PIZZA GROUP est en mesure d'offrir l'équipement complet dont ont besoin les pizzerias, de tous types et de toutes tailles, qu'il s'agisse de pizzerias pour la vente à emporter, de pizzerias traditionnelles ou de pizzerias semi industrielles.

**TECHNOLOGIE**

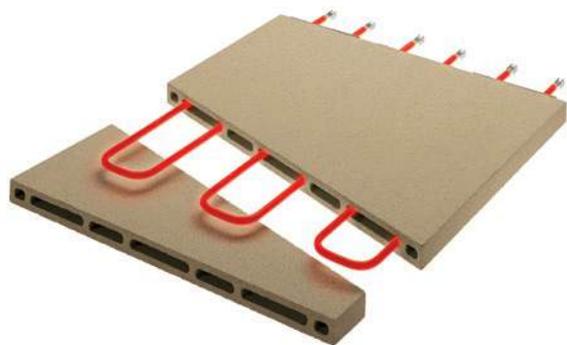
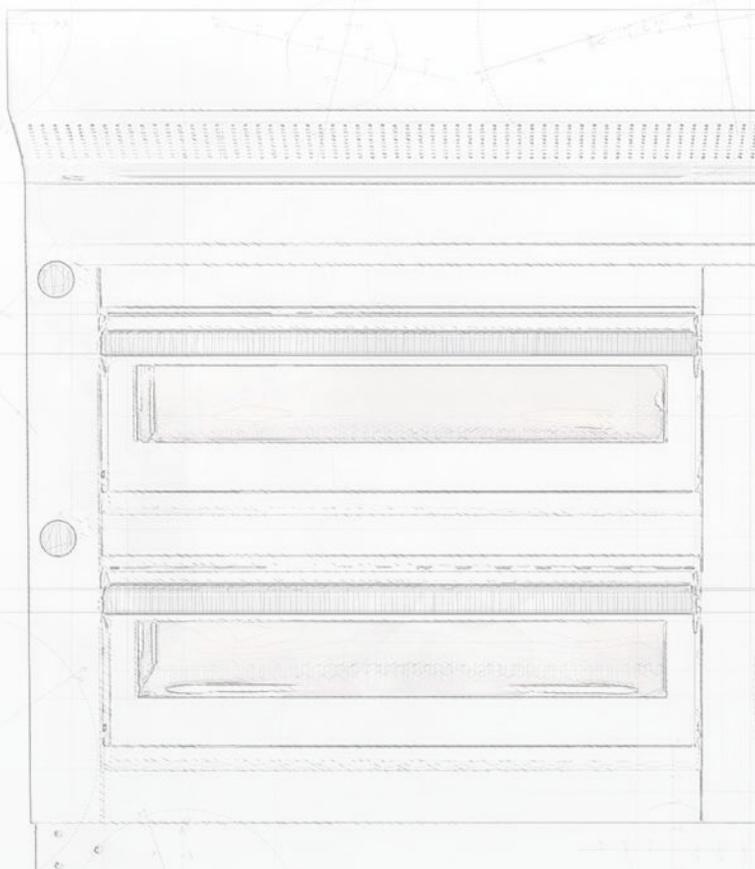
L'ensemble des équipements de PIZZA GROUP a été conçu pour simplifier le processus de travail et optimiser la consommation d'énergie, tout en maximisant les performances et le débit.

**LE DESIGN**

L'esthétique joue un rôle clé dans toute pizzeria. Le design et le style incomparable de PIZZA GROUP s'adaptent parfaitement à toute pizzeria, tout en conservant son style traditionnel italien et en répondant aux besoins des clients d'aujourd'hui.

**CHOISISSEZ VOTRE STYLE**

Bases précuites, pizzas classiques, pizzas cuites au four à bois ou Napoli : Quel que soit le type de pizza, PIZZA GROUP a la solution qu'il vous faut.

**Le système ACTIVESTONE**

Le système **ACTIVESTONE** a une haute performance thermique qui permet de réduire :

- Les temps de chauffe jusqu'à 50 %
- La consommation totale d'énergie jusqu'à 25 %
- Les temps de cuisson jusqu'à 25 % (par rapport aux systèmes de chauffage traditionnels sur le marché).

Le système **ACTIVESTONE** incorpore les éléments à l'intérieur de la pierre réfractaire, ce qui permet d'obtenir l'uniformité de la température sur toute la surface. Capable d'atteindre des températures allant jusqu'à 550°C, le système **ACTIVESTONE** est conforme aux normes ROHS.

# POUR UNE PIZZA SUBLIMÉE



*Scannez-moi !*

En scannant ce QR code, vous serez redirigé vers la page Youtube de PIZZAGROUP. Vous découvrirez des vidéos explicatives sur l'utilisation et l'entretien de leurs fours.

## FOURS ÉLECTRIQUES

Praticité et facilité d'utilisation sont les deux ingrédients clés qui font des fours électriques à sole de PIZZA GROUP un must pour toute pizzeria. Obtenez les mêmes résultats que ceux obtenus avec les fours à bois traditionnels, avec tous les avantages que procurent les composants électriques de la plus haute qualité.

## LA PASSION

Chaque jour, nous consacrons passion et travail à la création de nos produits. Nous accordons toute notre attention à nos clients, afin de garantir le meilleur niveau de service possible.



## TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

	GAMME	RÉFÉRENCE	NOMBRE DE CHAMBRE	CAPACITÉ PAR CHAMBRE DIAM 30/34 CM
	ENTRY MAX	MAX4F	1	4
		MAX6F	1	6
		MAX6LF	1	6
		MAX9F	1	9
		MAX8F	2	4
		MAX12F	2	6
		MAX12LF	2	6
		MAX18F	2	9
	PYRALIS	PYM4	1	4
		PYM6	1	6
		PYM6L	1	6
		PYM9	1	9
		PYM8	2	4
		PYM12	2	6
		PYM12L	2	6
		PYM18	2	9
		PYD4F	1	4
		PYD6F	1	6
		PYD6LF	1	6
		PYD9F	1	9
		PYD8F	2	4
		PYD12F	2	6
PYD12LF	2	6		
PYD18F	2	9		
	FLAME	FLAME4	1	4
		FLAME6		6
		FLAME6L		6
		FLAME9		9
	FLASH	FLASH	1	-
	TUNNEL STATIQUE	TNS3845	1	-
	TUNNEL VENTILÉ	TNV40E	1	30 pizzas / heure
		TNV50E		60 pizzas / heure
		TNV65E		110 pizzas / heure
		TNV80E		170 pizzas / heure
		TNV40G		30 pizzas / heure
		TNV50G		60 pizzas / heure
TNV65G	110 pizzas / heure			
	550	5506C	1	6
		5509C		9

TABLEAU COMPARATIF DES FOURS

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

PANNEAU DE COMMANDE	TEMPÉRATURE MAX (°C)	ALIMENTATION	TENSION (V)	PUISSANCE GAZ (KW)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (KW)	PHASE	PAGE
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	5,6 7,3 9,9 12,9 11,2 14,6 19,8 25,8	3N+T	<b>452</b>
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	6,6 8,88 9 13,32 13,2 17,76 18 26,64	3N+T	<b>454</b>
DIGITAL	450	ÉLECTRIQUE	400	-	6,6 8,88 9 13,32 13,2 17,76 18 26,64	3N+T	<b>456</b>
MÉCANIQUE	450	GAZ	230	14 20 21 29	0,2	1N+T	<b>458</b>
DIGITAL	215	ÉLECTRIQUE	230	-	3,2	1N+T	<b>460</b>
MÉCANIQUE	450	ÉLECTRIQUE	400	-	5,6	3N+T	<b>461</b>
DIGITAL	350	ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE ÉLECTRIQUE GAZ GAZ GAZ	400 400 400 400 230 230 230	- - - - 10,5 20 22	6 8,2 10,8 12 0,2 0,2 0,2	3N+T 3N+T 3N+T 3N+T 1N+T 1N+T 1N+T	<b>462</b>
DIGITAL	515	ÉLECTRIQUE	400	-	16,4 23,6	3N+T	<b>464</b>

**NOUVEAUTÉ**



HOTTE EN ACCESSOIRE

SUPPORT  
+ KIT ROULETTE  
EN ACCESSOIRE

**SIMPLICITÉ ET FONCTIONNALITÉ  
À VOTRE SERVICE**

- ✓ **EMPILABLES** : JUSQU'À 3 FOURS  
(VERSION 1 CHAMBRE UNIQUEMENT)
- ✓ **ATTEINT JUSQU'À 450°C POUR TOUS LES BESOINS DE CUISSON**
- ✓ **ENTIÈREMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE**



Commandes mécaniques pour une parfaite maîtrise des températures



Un contrôle de la température grâce à son isolation en pierre réfractaire



Ouverture et fermeture contrôlées grâce à sa soupape de cheminée

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES - **ENTRY MAX**

• Entièrement composé d'acier inoxydable, les fours **ENTRY MAX** offrent des températures de fonctionnements indépendantes pour la chauffe de la sole et de la voûte. L'éclairage 12V donne une vue dégagée sur le chambre de cuisson, Entry Max atteint une uniformité de chaleur extrême.

OPTION (À LA COMMANDE)

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	-

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	-

## FOURS 1 OU 2 CHAMBRES - ENTRY MAX

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
<b>FOURS 1 CHAMBRE 4 À 9 PIZZAS</b>								
<b>N</b> MAX4F		4	700 x 700 x 150	999 x 992 x 380	5,6	400/3N+T	74	-
<b>N</b> MAX6F		6	700 x 1050 x 150	999 x 1270 x 380	7,3	400/3N+T	97	-
<b>N</b> MAX6LF		6	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 380	9,9	400/3N+T	97	-
<b>N</b> MAX9F		9	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 380	12,9	400/3N+T	130	-
<b>FOURS 2 CHAMBRES 8 À 18 PIZZAS</b>								
<b>N</b> MAX8F		8	700 x 700 x 150	999 x 992 x 680	11,2	400/3N+T	149	-
<b>N</b> MAX12F		12	700 x 1050 x 150	999 x 1270 x 680	14,6	400/3N+T	155	-
<b>N</b> MAX12LF		12	1050 x 700 x 150	1340 x 920 x 680	19,8	400/3N+T	177	-
<b>N</b> MAX18F		18	1050 x 1050 x 150	1340 x 1270 x 680	25,8	400/3N+T	235	-

## HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



Les hottes sont livrées sans moteur.

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>KM48</b>	MAX4F/MAX8F	990 x 880 x 150	230/1N+T	10	-
<b>KM612</b>	MAX6F/MAX12F	990 x 1230 x 150	230/1N+T	13	-
<b>KM6L12L</b>	MAX6LF/MAX12LF	1340 x 880 x 150	230/1N+T	13	-
<b>KM918</b>	MAX9F/MAX18F	1340 x 1230 x 150	230/1N+T	16	-

## SUPPORTS POUR FOUR - ENTRY MAX



Les hottes sont livrées sans roulettes.

RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SFM4</b>	MAX4F	990 x 820 x 1050/1080	30	-
<b>SFM6</b>	MAX6F	990 x 1120 x 1050/1080	31	-
<b>SFM6L</b>	MAX6LF	1320 x 820 x 1050/1080	31	-
<b>SFM9</b>	MAX9F	1320 x 1120 x 1050/1080	33	-
<b>SFM8</b>	MAX8F	990 x 820 x 850/880	28	-
<b>SFM12</b>	MAX12F	990 x 1120 x 850/880	30	-
<b>SFM12L</b>	MAX12LF	1320 x 820 x 850/880	30	-
<b>SFM18</b>	MAX18F	1320 x 1120 x 850/880	38	-

**NOUVEAUTÉ**

HOTTE EN ACCESSOIRE



**FOURS À HAUTE EFFICACITÉ THERMIQUE**

DISPONIBLE EN VERSION UP :  
OUVERTURE DU BAS VERS LE HAUT, NOUS CONSULTER

- ✓ POIGNÉE ÉRGONOMIQUE
- ✓ GARANTI L'UNIFORMITÉ DE LA TEMPÉRATURE SUR TOUTE LA SURFACE
- ✓ SYSTÈME ACTIVESTONE
- ✓ POUR FOUR ENTIÈREMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE, AJOUTER « F » À LA FIN DE LA RÉFÉRENCE (+20% SUR LE PRIX PUBLIC)

SUPPORT + KIT ROULETTE EN ACCESSOIRE



Commandes mécaniques pour une parfaite maîtrise des températures



Une chambre de 15 cm de haut, pouvant contenir jusqu'à 18 pizzas



Poignée rabattable pratique & efficace



FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES MÉCANIQUES - PYRALIS

- La ligne **PYRALIS** se caractérise par une structure robuste en acier inoxydable, des portes faciles à ouvrir et une poignée ergonomique.
- Grâce à la gestion autonome et indépendante de la température de la voûte et de la sole, la cuisson des produits peut être calibrée et contrôlée de manière optimale. De plus, la technologie du panneau de commande vous permet d'organiser le four en fonction de vos besoins.
  - Pierre réfractaire sur la sole.

OPTION (À LA COMMANDE)

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
------	-------------	-----------	------------	-----------

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
------	-------------	-----------

MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	-
------	-------------------	----------	---	---

KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	-
---------	---	---

## FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES MÉCANIQUES - PYRALIS

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES 1 CHAMBRE - 4 À 9 PIZZAS</b>							
<b>N</b> PYM4		4	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 510	6,6	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM6		6	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 510	8,88	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM6L		6	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 510	9	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM9		9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 510	13,32	400/3N+T	-
<b>FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES 2 CHAMBRES - 8 À 18 PIZZAS</b>							
<b>N</b> PYM8		8	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 830	13,2	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM12		12	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 830	17,76	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM12L		12	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 830	18	400/3N+T	-
<b>N</b> PYM18		18	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 830	26,64	400/3N+T	-

## HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KP48	PYM4/PYM8	1110 x 1163 x 295	230/1N+T	40	-
KP612	PYM6/PYM12	1110 x 1513 x 295	230/1N+T	47	-
KP6L12L	PYM6L/PYM12L	1460 x 1163 x 295	230/1N+T	50	-
KP918	PYM9/PYM18	1460 x 1513 x 295	230/1N+T	57	-

Les hottes sont livrées sans moteur.

## SUPPORTS POUR FOURS - PYRALIS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SP4	PYM4	1120 x 850 x 1080/1110	34	-
SP6	PYM6	1120 x 1200 x 1080/1110	44	-
SP6L	PYM6L	1470 x 850 x 1080/1110	31	-
SP9	PYM9	1470 x 1200 x 1080/1110	42	-
SP8	PYM8	1120 x 850 x 920/950	44	-
SP12	PYM12	1120 x 1200 x 920/950	50	-
SPI2L	PYM12L	1470 x 850 x 920/950	42	-
SP18	PYM18	1470 x 1200 x 920/950	48	-

Les hottes sont livrées sans roulettes.

**NOUVEAUTÉ**

HOTTE EN EN ACCESSOIRE

DISPONIBLE EN VERSION UP :  
OUVERTURE DU BAS VERS LE HAUT, NOUS CONSULTER



SUPPORT + KIT ROULETTE EN ACCESSOIRE

**FOURS À HAUTE EFFICACITÉ THERMIQUE**

- ✓ POIGNÉE ÉRGONOMIQUE
- ✓ PERMET DE PROGRAMMER LA FONCTION MARCHÉ ARRÊT
- ✓ GARANTI L'UNIFORMITÉ DE LA TEMPÉRATURE SUR TOUTE LA SURFACE
- ✓ ENTIÈREMENT EN PIERRE RÉFRACTAIRE
- ✓ SYSTÈME ACTIVESTONE



Commandes digitales pour une parfaite maîtrise des températures



Un contrôle de la température grâce à son isolation en pierre réfractaire



Poignée rabattable pratique & efficace

FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES DIGITALES - PYRALIS

• La ligne **PYRALIS** se caractérise par une structure robuste en acier inoxydable, des portes faciles à ouvrir et une poignée ergonomique.

Grâce à la gestion autonome et indépendante de la température du ciel et de la plaque de lit, la cuisson des produits peut être calibrée et contrôlée de manière optimale. De plus, la technologie du panneau de commande vous permet d'organiser la machine en fonction de vos besoins.

OPTION (À LA COMMANDE)

ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte	230/IN+T	3	-	KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	-

GLAÇONS ICEMATIC  
FROID  
FROID DALMEC  
LAVERIE COLGED  
CUISSON BARON  
FOURS PIRON  
FRITEUSES VALENTINE  
REMISE & MAINTIEN EN TEMPÉRATURE  
INOX  
PETITS MATÉRIELS  
SELF-SERVICE  
PIZZAGROUP

# FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES

## COMMANDES DIGITALES - GAMME PYRALIS

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### FOURS 1 OU 2 CHAMBRES À COMMANDES DIGITALES - PYRALIS

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS À COMMANDES DIGITALES - 1 CHAMBRE - 4 À 9 PIZZAS								
<b>N</b> PYD4F		4	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 510	6,6	400/3N+T	130	-
<b>N</b> PYD6F		6	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 510	8,88	400/3N+T	147	-
<b>N</b> PYD6LF		6	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 510	9	400/3N+T	158	-
<b>N</b> PYD9F		9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 510	13,32	400/3N+T	181	-
FOURS À COMMANDES DIGITALES - 2 CHAMBRES - 8 À 18 PIZZAS								
<b>N</b> PYD8F		8	700 x 700 x 150	1130 x 1010 x 830	13,2	400/3N+T	198	-
<b>N</b> PYD12F		12	700 x 1050 x 150	1130 x 1360 x 830	17,76	400/3N+T	235	-
<b>N</b> PYD12LF		12	1050 x 700 x 150	1480 x 1010 x 830	18	400/3N+T	249	-
<b>N</b> PYD18F		18	1050 x 1050 x 150	1480 x 1360 x 830	26,64	400/3N+T	312	-

### HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KP48	PYD4F/PYD8F	1110 x 1163 x 295	230/1N+T	40	-
KP612	PYD6F/PYD12F	1110 x 1513 x 295	230/1N+T	47	-
KP6L12L	PYD6LF/PYD12LF	1460 x 1163 x 295	230/1N+T	50	-
KP918	PYD9F/PYD18F	1460 x 1513 x 295	230/1N+T	57	-

Les hottes sont livrées sans moteur.

### SUPPORTS POUR FOURS - PYRALIS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SP4	PYD4F	1120 x 850 x 1080/1110	34	-
SP6	PYD6F	1120 x 1200 x 1080/1110	44	-
SP6L	PYD6LF	1470 x 850 x 1080/1110	31	-
SP9	PYD9F	1470x 1200 x 1080/1110	42	-
SP8	PYD8F	1120 x 850x 920/950	44	-
SP12	PYD12F	1120 x 1200 x 920/950	50	-
SP12L	PYD12LF	1470 x 850 x 920/950	42	-
SP18	PYD18F	1470 x 1200 x 920/950	48	-

Les hottes sont livrées sans roulettes.

**NOUVEAUTÉ**



HOTTE EN OPTION

SUPPORT EN OPTION

**RENTABILITÉ ÉLEVÉE POUR  
UNE CONSOMMATION MINIMALE**

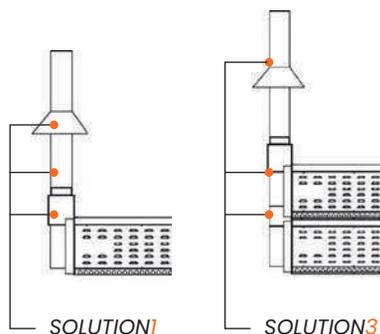
- ✓ FACILITÉ D'UTILISATION
- ✓ ÉCONOMIE D'ÉNERGIE
- ✓ POIGNÉE ERGONOMIQUE POUR UNE OUVERTURE FACILITÉ DE LA PORTE
- ✓ ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE : AUCUNE FLAMME PILOTE
- ✓ SYSTÈME ACTIVESTONE



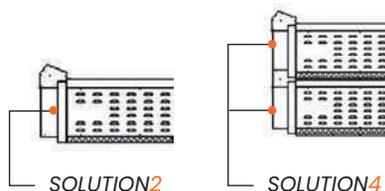
FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - **FLAME**

• La forme particulière des déflecteurs en acier permettent de diriger la chaleur vers le dessus perforé de la chambre, rayonnant ainsi sur la pizza. Cela recrée la même dynamique typique des fours à bois, mais sans l'utilisation de charbon et en toute sécurité.

POUR RACCORDEMENT  
AU CONDUIT DE FUMÉE



POUR RACCORDEMENT  
SOUS LA HOTTE ASPIRANTE



OPTIONS

**INSTALLATION POUR FLAME6L & FLAME9**  
(À PRÉCISER À LA COMMANDE)

RÉFÉRENCE	PRIX € HT
SOLUTION1	-
SOLUTION2	-
SOLUTION3	-
SOLUTION4	-

ACCESSOIRES

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT	RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
MOTK	Moteur pour hotte (option à la commande)	-	KSFL4	Kit superposition pour FLAME4	-
KIT4RPG	Kit 4 roulettes pour supports 2 sans freins/2 avec freins	-	KSFL6	Kit superposition pour FLAME6	-

## FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - FLAME

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ PIZZA Ø 30/34 CM	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT	
FOURS À COMMANDES MÉCANIQUES - 1 CHAMBRE								
<b>N</b> FLAME4		4	700 x 700 x 150	1130 x 1100 x 580	14	230/IN+T	146	-
<b>N</b> FLAME6		6	700 x 1050 x 150	1130 x 1500 x 580	20	230/IN+T	181	-
<b>N</b> FLAME6L		6	1050 x 700 x 150	1480 x 1100 x 580	21	230/IN+T	182	-
<b>N</b> FLAME9		9	1050 x 1050 x 150	1480 x 1500 x 580	29	230/IN+T	218	-

## HOTTES EN ACIER INOXYDABLE Ø 125-200 MM



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
KF48	FLAME4	1120 x 1120 x 295	230/IN+T	33	-
KF612	FLAME6	1120 x 1470 x 295	230/IN+T	40	-
KF612L	FLAME6L	1470 x 1120 x 295	230/IN+T	41	-
KF918	FLAME9	1470 x 1470 x 295	230/IN+T	47	-

Les hottes sont livrées sans moteur.

## SUPPORTS POUR FOURS - FLAME

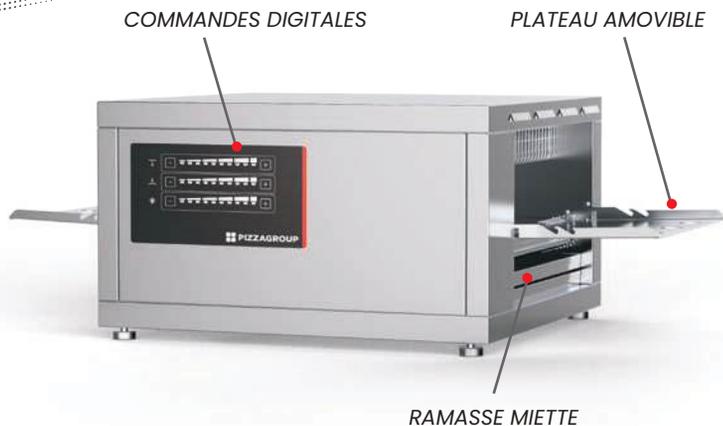


RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SFF4	FLAME4	1130 x 900 x 1050/1080	34	-
SFF6	FLAME6	1130 x 1250 x 1050/1080	40	-
SFF6L	FLAME6L	1480 x 900 x 1050/1080	40	-
SFF9	FLAME9	1480 x 1250 x 1050/1080	42	-
SFF44	(2 x) FLAME4	1130 x 900 x 850/880	32	-
SFF66	(2 x) FLAME6	1130 x 1250 x 850/880	38	-
SFF66L	(2 x) FLAME6L	1480 x 900 x 850/880	38	-
SFF99	(2 x) FLAME9	1480 x 1250 x 850/880	40	-

## TUNNEL STATIQUE - COMPACT

### COMMANDES DIGITALES - GAMME FLASH

**NOUVEAUTÉ**



COMMANDES DIGITALES

PLATEAU AMOVIBLE

RAMASSE MIETTE

### CUISSON PAR INFRAROUGE RAPIDE ET PARFAITE

- ✓ PLATEAUX AMOVIBLE
- ✓ BAC À MIETTE AMOVIBLE
- ✓ 10 NIVEAUX DE PUISSANCE RÉGLABLES
- ✓ GESTION PRÉCISE DE LA CHALEUR
- ✓ EMPILABLE

**COMPACT & LÉGER :**

*Peut-être déplacé facilement*

**PERFORMANCE & VITESSE :**

*Grâce aux résistances infrarouges, la température souhaitée est rapidement atteinte et peut-être réglée de manière indépendante sur la partie inférieure et supérieure de la chambre*

**FLEXIBILITÉ :**

*Le tapis a une profondeur de 35 cm pour des pizza classique (de Ø 34 cm), plat gratinés...  
Grâce à son tapis bidirectionnel il s'adapte à tout les flux.*

**FACILE À NETTOYER :**

*Son plateau à miettes et son plateau d'entrée sont en AISI 304 et amovible*

### TUNNEL STATIQUE À COMMANDES DIGITALES - FLASH

• Four convoyeur statique • Rayonnement dans la chambre par infrarouge • 10 niveaux de puissance réglables • Pour pizzas surgelées ou de bases précuites • Puissance 230V - 1ph • Commande digitale • Température maximale 215°C • Vitesse du tapis réglable de 1 à 8 minutes • Tapis bidirectionnelle.

RÉFÉRENCE	VITESSE	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> FLASH	1 min - 8 mins (max)	350 x 550 x 80	940 x 500 x 320	3,2	230/1N+T	23	-



## COMMANDES MÉCANIQUES – GAMME TUNNEL STATIC



**NOUVEAUTÉ**

LORSQUE LE TEMPS DE CUISSON  
ET LE CONTRÔLE SONT ESSENTIELS

- ✓ VITESSE RÉGLABLE
- ✓ TAPIS EN ACIER INOXYDABLE

- **Polyvalent, pratique et facile à utiliser.**  
Le four tunnel statique est l'outil idéal **pour servir rapidement** des aliments dans des environnements à espace limité.
- Cet équipement permet de chauffer **simultanément** plusieurs produits.
- **Deux thermostats** : permet de régler la température des résistances inférieures et supérieures.

### TUNNEL STATIQUE

- Four convoyeur statique • Chauffage de chambre de cuisson : électrique • Convoyeur en acier inoxydable à vitesse réglable
- Pour pizzas fraîches ou surgelées • Température maximale 450°C • Contrôle de la température par thermostat • Commandes mécaniques • Puissance 400V – 3ph • Vitesse du tapis réglable de 30 s à 14 mins.

RÉFÉRENCE	VITESSE	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
-----------	---------	---	--------------------------------	-------------	-----------	------------	-----------

<b>N</b> TNS3845	30 s - 14 mins (max)	380 x 450 x 75	1210 x 660 x 350	5,6	400/3N+T	41	-
------------------	----------------------	----------------	------------------	-----	----------	----	---



## TUNNELS – ÉCRAN TACTILE

## GAMME VENTILÉ

NOUVEAUTÉ



- ✓ EMPILABLES (3 ÉLECTRIQUES OU 2 GAZ)
- ✓ ÉCRAN TACTILE DE 7 POUCES
- ✓ SUPPORT EN ACIER INOX (EN OPTION)



Porte latérale avec  
poignée froide



Volets  
réglables



Écran tactile  
de 7 pouces



## TUNNELS – GAMME VENTILÉ



- Le four convoyeur ventilé est le meilleur choix pour ceux qui recherchent une productivité élevée et multifonctionnalité. Recommandé pour les ateliers artisanaux ou semi-industriels, les chaînes de restaurants, pizzerias et toutes les autres entreprises où une productivité élevée est un must. En plus des pizzas, ils sont conçus pour cuisiner une grande variété de produits, tels que : paninis, bruschettas, wraps, sandwichs grillés, focaccias, brioches, gâteaux, lasagnes, poissons, viandes, légumes grillés.
- La porte d'entrée est conçue pour l'insertion de produits alimentaires qui nécessitent des temps de cuisson plus courts, tandis que les deux ouvertures latérales sont équipées de volets dont la hauteur peut être ajustée en fonction du produit à cuire, permettant également une plus grande rétention de chaleur dans la chambre.
- Bac à miette amovible.
- Sauvegarde de plusieurs programmes de cuissons personnalisés.
- Tapis roulant bidirectionnel.

# TUNNELS – ÉCRAN TACTILE

## GAMME VENTILÉ

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

### TUNNELS – GAMME VENTILÉ

RÉFÉRENCE	VITESSE (MIN)	NB DE PIZZA À L'HEURE*	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	UISS. (KW)	UISS. GAZ (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>TUNNELS – ÉLECTRIQUE</b>									
<b>N</b> TNV40E	1 - 20 (max)	30	400 x 600 x 80	1340 x 1100 x 480	6	-	400/3N+T	101	-
<b>N</b> TNV50E	1,20 - 20 (max)	60	500 x 850 x 90	1790 x 1210 x 530	13,8	-	400/3N+T	164	-
<b>N</b> TNV65E	1,45 - 20 (max)	110	650 x 1100 x 90	2000 x 1380 x 590	18	-	400/3N+T	229	-
<b>N</b> TNV80E	2 - 20 (max)	170	800 x 1200 x 90	2170 x 1580 x 630	24	-	400/3N+T	351	-
<b>TUNNELS – GAZ</b>									
<b>N</b> TNV40G	1 - 20 (max)	30	400 x 600 x 80	1340 x 1100 x 480	-	10,5	230/1N+T	104	-
<b>N</b> TNV50G	1,20 - 20 (max)	60	500 x 850 x 90	1790 x 1210 x 530	-	20	230/1N+T	168	-
<b>N</b> TNV65G	1,45 - 20 (max)	110	650 x 1100 x 90	2000 x 1380 x 590	-	22	230/1N+T	264	-

\* Pour des pizzas de 30 cm de diamètre et une cuisson de 3,5 min

### SUPPORTS POUR TUNNELS



RÉFÉRENCE	POUR MODÈLE	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>SUPPORTS POUR TUNNELS 1 OU 2 SUPERPOSÉS</b>				
<b>ST40</b>	TNV40E/TNV40G	980 x 610 x 660	24	-
<b>ST50</b>	TNV50E/TNV50G	1100 x 860 x 560	26	-
<b>ST65</b>	TNV65E/TNV65G	1280 x 1110 x 560	29	-
<b>ST80</b>	TNV80E	1450 x 1210 x 560	31	-
<b>SUPPORTS POUR TUNNELS SUPERPOSÉS (3 ÉLECTRIQUES)</b>				
<b>ST4040</b>	TNV40E/TNV40G	980 x 610 x 660	12	-
<b>ST5050</b>	TNV50E/TNV50G	1100 x 860 x 560	13	-
<b>ST6565</b>	TNV65E/TNV65G	1280 x 1110 x 560	15	-
<b>ST8080</b>	TNV80E	1450 x 1210 x 560	16	-

Les hottes sont livrées avec roulettes.

### ACCESSOIRE

RÉF.	DÉSIGNATION	PRIX € HT
KIT4RST	Kit roulettes pour supports tunnel	-

**NOUVEAUTÉ**

60 SECONDES POUR  
**CUIRE VOTRE NAPOLITAINE**

- ✓ ÉCRAN TACTILE DE 5 POUCES
- ✓ HOTTE ASPIRANTE AUTOMATIQUE
- ✓ TEMPÉRATURE MAXIMUM 515°C



La gamme 550 est équipée d'un microprocesseur **qui gère toutes les fonctions du four**.  
L'utilisation d'un système électronique de dernière génération permet d'avoir un contrôle constant de la température de la chambre du four, de l'avant vers l'arrière.

De plus, grâce à son système intelligent de gestion de la chaleur, la gamme 550 est capable **d'uniformiser la température à l'intérieur de la chambre de cuisson** pour obtenir un chauffage optimale.

FOURS À PIZZA - ÉLECTRIQUES - GAMME 550

- Conception minimale conçue pour améliorer l'environnement. Le nouveau four électrique est équipé d'une hotte innovante à aspiration automatique, d'un double éclairage LED supérieur et inférieur, le tout contrôlé par l'écran tactile innovant de 5 pouces.
- Le système d'extraction retient les fumées en maintenant la température stable dans la chambre de cuisson sans créer de points froids ou excessivement chauds. Capacité de la hotte : 662 m3/h.
- L'étuve à température contrôlée atteint 60°C et contient jusqu'à un maximum de 24 boîtes en plastique pour votre meilleure pâte au levain. Chambre entièrement en pierre réfractaire.
- La chambre de cuisson composée de 2 pierres superposées : premier niveau «Biscuit de Sorrente» et le second en «Activstone» pour un meilleur contrôle de la température.

RÉFÉRENCE	CAPACITÉ CHAMBRE	CAPACITÉ ÉTUVE (MM)	DIMENSIONS DE LA CHAMBRE L X P X H (MM)	DIMENSIONS EXT. L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> 5506C		(12 x) 600 x 400 (H 90 max)	750 x 1050 x 200	1180 x 1725 x 1825	16,4	400/3N+T	565	-
<b>N</b> 5509C		(24 x) 600 x 400 (H 90 max)	1050 x 1050 x 200	1530 x 1725 x 1825	23,6	400/3N+T	725	-

NOUVEAUTÉ

DES PÂTES HOMOGENES ET DES  
TECHNOLOGIES VISANT À  
**RÉDUIRE LA CHARGE DE TRAVAIL**



- ✓ VITESSE VARIABLE
- ✓ MINUTEUR
- ✓ MODÈLE AVEC TÊTE ET CUVE AMOVIBLES
- ✓ SUR ROULETTES
- ✓ CONSTRUCTION ROBUSTE
- ✓ ENTRAÎNEMENT PAR CHÂÎNE

Alimenter les pétrins sur une installation avec différentiel en classe A (Différentiel super-immunisé).

## PÉTRINS – GAMME PÉTRINS

Idéale pour les pizzerias, pâtisseries, boulangeries. La forme particulière de la spirale permet d'obtenir une pâte parfaitement mélangée en quelques minutes. La grille permet d'ajouter des ingrédients, en toute sécurité, pendant l'utilisation de la machine, et permet aussi de vérifier en temps réel la consistance de la pâte. Toutes les parties en contact avec la nourriture, comme le bol, la spirale sont en acier inoxydable AISI 304.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIMENSIONS DU BOL DIAM. X H (MM)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PÉTRINS VITESSE VARIABLE – TÊTE ET CUVE FIXES – 22 – 33 – 42 – 53 LITRES</b>								
<b>N</b> IF22VS	22	18	360 x 210	400 x 690 x 630	0,75	230/IN+T	76	-
<b>N</b> IF33VS	33	25	400 x 260	440 x 830 x 720	1,5	230/IN+T	106	-
<b>N</b> IF42VS	42	38	450 x 260	470 x 850 x 720	1,5	230/IN+T	109	-
<b>N</b> IF53VS	53	44	500 x 270	530 x 860 x 720	1,5	230/IN+T	112	-
<b>PÉTRINS VITESSE VARIABLE – TÊTE ET CUVE AMOVIBLES – 17- 22 – 33 – 42 – 53 LITRES</b>								
<b>N</b> IR17VS	17	12	320 x 210	370 x 680 x 640	0,75	230/IN+T	91	-
<b>N</b> IR22VS	22	18	360 x 210	400 x 690 x 630	0,75	230/IN+T	94	-
<b>N</b> IR33VS	33	25	400 x 260	440 x 830 x 720	1,5	230/IN+T	127	-
<b>N</b> IR42VS	42	38	450 x 260	470 x 850 x 720	1,5	230/IN+T	131	-
<b>N</b> IR53VS	53	44	500 x 270	530 x 860 x 720	1,5	230/IN+T	136	-

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



## L'OUTIL IDÉAL POUR MÉLANGER ET PÉTRIR

- ✓ COMMANDES SIMPLES ET INTUITIVES
- ✓ CAPACITÉ DE 10 À 40 LITRES
- ✓ ACCESSOIRES PERMETTANT D'ADAPTER LA MACHINE À SES BESOINS

### KIT INCLUS



Crochet



Raquette



Fouet

### BATTEURS 3 VITESSES

L'esthétique joue un rôle fondamental dans chaque pizzeria. Le design et le style incomparable des produits **PIZZA GROUP** s'adaptent parfaitement à n'importe quelle pizzeria, en conservant le style italien traditionnel et en répondant aux besoins des clients d'aujourd'hui.

Jusqu'à 40 litres de capacité, nos batteurs sont très utiles pour l'émulsion et la fabrication de crèmes mais aussi pour les petites quantités de pâte à pizza. Avec minuterie et commandes électromécaniques.

RÉFÉRENCE	CUVE (L)	CAPACITÉ PÂTE (KG)	DIMENSIONS DU BOL (DIAM. X H) MM	DIMENSIONS L X P X H (MM)	PUISS. (KW)	ALIM. (V)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> PL5	5	0,5	215 x 180	380 x 240 x 380	0,3	230/IN+T	12,2	-
<b>N</b> PL7	7	0,5	220 x 250	380 x 240 x 410	0,325	230/IN+T	15,6	-
<b>N</b> PL10	10	2,5	240 x 240	470 x 450 x 600	0,6	230/IN+T	45	-
<b>N</b> PL20	20	5	320 x 290	540 x 490 x 780	1,1	230/IN+T	65	-
<b>N</b> PL30	25	6	340 x 320	570 x 510 x 810	1,5	230/IN+T	66	-
<b>N</b> PL40	40	9	400 x 380	650 x 620 x 112	1,5	230/IN+T	152	-

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



## DIVISEUSES/BOULEUSES

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**



LAISSEZ-VOUS AIDER PAR UNE  
**MACHINE PRÉCISE ET FIABLE**

- ✓ MEILLEURE PRODUCTIVITÉ
- ✓ PRÉCISION
- ✓ SPIRALE INTERNE EN ALUMINIUM RECOUVERTE DE TEFLON

### DIVISEUSES/BOULEUSES

[ **BOULEUSES** ] • AR300 : Conçu et construit pour réaliser des boules de min 30 g avec des pâtes froides et une hydratation de min 55%, max 65%. • AR800 : Conçu et construit pour réaliser des boules de min 20 g avec des pâtes froides et une hydratation de min 55%, max 75%. [ **DIVISEUSES** ] • Conçus et construits pour couper une pâtes avec une hydratation min 50%, max 60% et réaliser des portions de min 50 g à max 300 g. [ **COMBINÉES** ] • L'utilisation combinée d'une diviseuse et d'une bouleuse est recommandée pour les pâtes à hydratation min 55% et max 60%.

RÉFÉRENCE	PRODUCTION HORAIRE*	CAPACITÉ CUVE (KG)	POIDS DE LA PÂTE (GR)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>DIVISEUSES</b>								
<b>N</b> SA300	340	30	50 - 300	0,93	400/3N+T	510 x 850 x 520	70	-
<b>N</b> SA800	340	30	50 - 3 X 300	0,93	400/3N+T	510 x 850 x 650	80	-

Séparateurs automatiques. Équipement standard : cône n°1 avec 5 bagues de réductions incluses

<b>BOULEUSES</b>								
<b>N</b> AR300	-	-	50 - 300	0,37	400/3N+T	440 x 560 x 790	55	-
<b>N</b> AR800	-	-	50 - 900	0,37	400/3N+T	500 x 610 x 830	86	-

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.

\* Sur la base de 250g de pâte et un diamètre de 6 cm

### COMBINAISONS

RÉFÉRENCE	COMBINAISON	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>N</b> CO300	SA300 + AR300	660 x 880 x 1480	153	-
<b>N</b> CO800	SA800 + AR800	660 x 880 x 1610	194	-



### ACCESSOIRE

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SPSA	Support pour diviseuses SA300 et SA800	660 x 880 x 960	28	-

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

NOUVEAUTÉ

AJUSTEZ L'ÉPAISSEUR DE VOTRE PÂTE ET  
**LAISSEZ LA MACHINE FAIRE LE RESTE**



- ✓ FACILITÉ DE RÉGLAGE POUR L'ÉPAISSEUR DE LA PÂTE 0,4 MM À 4 MM
- ✓ PÉDALE (EN OPTION SELON MODÈLE) QUI FACILITE L'UTILISATION
- ✓ LES LAMINOIRS 2 PAIRES DE ROULEAUX PARALLÈLES SONT PARFAITS POUR FAIRE DES PÂTES RECTANGULAIRES

## LAMINOIRS

La façonneuse a été conçue pour faciliter l'étalement de la pâte à pizza, fougasse... Choisissez parmi un large choix de machines pouvant étaler la pâte de 80 gr à 700 gr. Disponible dans la version avec 1 ou 2 rouleaux pour un résultat encore plus précis, le tout rendu encore plus facile grâce à l'utilisation de la pédale.

RÉFÉRENCE	POIDS DE LA PÂTE (GR)	DIAMÈTRE (CM)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>LAMINOIRS - 1 PAIRE DE ROULEAUX</b>							
<b>N</b> M35A	80 à 400	14 à 34	0,37	230/IN+T	520 x 440 x 390	22	--
<b>N</b> M42A	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	590 x 440 x 390	26	--
<b>LAMINOIRS - 2 PAIRES DE ROULEAUX</b>							
<b>N</b> RM32A	80 à 210	14 à 31	0,37	230/IN+T	420 x 470 x 650	26	--
<b>N</b> RM35A	210 à 600	14 à 34	0,37	230/IN+T	460 x 480 x 630	27	--
<b>N</b> RM42A	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	530 x 470 x 790	35	--
<b>N</b> RM45A	210 à 700	26 à 43	0,37	230/IN+T	570 x 550 x 770	38	--
<b>LAMINOIRS - 2 PAIRES DE ROULEAUX PARALLÈLES (AVEC PÉDALE DE SÉRIE)</b>							
<b>N</b> RM42TA	210 à 600	26 à 40	0,37	230/IN+T	530 x 520 x 690	35	--
<b>N</b> RM45TA	210 à 700	30 à 43	0,37	230/IN+T	590 x 550 x 670	38	--



RM35A



RM45A



M42A



RM45TA

## ACCESSOIRE



RÉFÉRENCE

DÉSIGNATION

POUR MODÈLES

PRIX € HT

PEDALE

Pédale

RM32A/RM35A/RM42A/RM45A

--

## PRESSES À PIZZA

nosem®

PIZZAGROUP

GARANTIE : 2 ANS PIÈCES

**NOUVEAUTÉ**

LAISSEZ-VOUS AIDER PAR  
**UNE MACHINE PRÉCISE ET FIABLE**

PLATEAU ALUMINIUM  
ANTI-ADHÉSIVE

COMMANDES  
DIGITALES



- PRODUCTIVITÉ
- REMPLACEMENT RAPIDE  
DES PLATEAUX



### PRESSES À PIZZA

Notre presse vous permet de réaliser des disques de pâte de 33 ou 45 cm de diamètre en très peu de temps. En fonction de la base à préparer, vous pouvez ajuster l'épaisseur souhaitée, la température et le temps de pression. Quelques gestes qui vous permettent d'accélérer et d'optimiser votre travail.

RÉFÉRENCE	POIDS DE LA PÂTE (GR)	DIMENSION PIZZA (CM)	PUISSANCE (KW)	ALIM. (V)	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
<b>PRESSES À PIZZA - AVEC BORD</b>							
<b>N</b> PF33	130 à 250	33	3,75	400/3N+T	470 x 650 x 830	96	-
<b>N</b> PF45	250 à 500	45	5,1	400/3N+T	630 x 730 x 890	127	-
<b>PRESSES À PIZZA - SANS BORD</b>							
<b>N</b> PF33L	130 à 250	33	3,75	400/3N+T	470 x 650 x 830	96	-
<b>N</b> PF45L	250 à 500	45	5,1	400/3N+T	630 x 730 x 890	127	-

Ces produits ont été conçus et construits pour réaliser une pâte avec une hydratation minimale de 60%.



### ACCESSOIRES

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION	DIMENSIONS L X P X H (MM)	POIDS (KG)	PRIX € HT
SPF	Support pour presse	620 x 660 x 730	14	-
KIT4RPF	Kit roues pour support	-	-	-



## CONDITIONS DE VENTE MATÉRIELS & ACCESSOIRES

**RÈGLEMENT** : règlement du matériel par LCR après ouverture du compte ou autre suivant accords. accessoires commandés seuls : contre-remboursement.

**DÉLAIS** : expédition sous huitaine (sauf rupture de stock)

**GARANTIE** : un an contre tous vices de construction se limitant au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services. La main d'oeuvre est à la charge du client si la réparation nous est confiée. La verrerie et les pierres réfractaires n'entrent pas dans le cadre de la garantie. Garantie étendue (2 ans, 3 ans et 5 ans : voir conditions spéciales).

**RETOUR DE MATÉRIEL** : aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part. Les retours acceptés se feront **exclusivement** en port payé. En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine. Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20% du montant de la facture (+ facturation du port ALLER).

**EXPÉDITIONS** : expédition du matériel en FRANCO de port uniquement en France métropolitaine en messagerie classique. **Pour la Corse le port est en sus.** Les accessoires commandés seuls sont expédiés en port dû. Les ports demandés en EXPRESS seront intégralement facturés.

## CONDITIONS DE VENTE PIÈCES DÉTACHÉES

Voir les conditions générales de Copadic Services..

**La Société se réserve le droit de déléguer la gestion de ses services techniques et de ses pièces détachées à une autre société du Groupe.**

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**COMMANDES** : Les ordres passés ne sont valables qu'après confirmation par nos soins. Les commandes de matériels spécifiques, hors catalogue, à options ou non tenue en stock ne seront ni repris, ni échangés. Nous nous réservons le droit de vous faire une demande d'acompte (sans seuil minimum de commande) ou un règlement en totalité à la commande.

Acompte : Pour toutes commandes entre 10 000 € TTC et 20 000 € TTC, un acompte de 30% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'augmenter ce pourcentage au cas par cas). Pour toutes commandes supérieures à 20 001 € TTC un acompte de 50% vous sera demandé (nous nous réservons le droit d'augmenter ce pourcentage au cas par cas).

**PRIX** : nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur le jour de l'expédition.

**DÉLAIS** : Les délais que nous indiquons sont donnés à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Un retard de livraison ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité. Les pénalités ou astreintes pour retard de livraison que nous aurions pu accepter à la passation de commande sont interrompues par les cas de force majeure reconnus légaux.

**TRANSPORTS** : nos expéditions, même franco, sont faites aux risques et périls du destinataire qui doit, en cas d'avarie ou de manquant, exercer son recours contre le transporteur en effectuant les réserves et en les confirmant par lettre recommandée adressée dans les 24 heures.

**PAIEMENTS** : article L441-6 du Code de Commerce - modifications applicables en 2009 : La loi de modernisation de l'économie (Lme) n°2008-776 du 4 août 2008 a modifié Le Code de commerce, notamment le délai de paiement interentreprises (article L441-6). Depuis le 1er janvier 2009, ce délai de paiement ne peut pas excéder 45 jours fin de mois à date d'émission de la facture. Les nouvelles dispositions incluent : un relèvement important des pénalités de retard, (BCE + 10 points), une amende de 15.000 € en cas de non respect des règles aussi bien pour le client que pour le fournisseur, l'obligation pour les Commissaires aux comptes d'en vérifier l'application.

Nos factures sont payables au siège de la société. Il est expressément stipulé que la création de traites ou l'acceptation d'autres modes de paiement ne constituent aucune novation ni dérogation à cette clause (article 125 du Code de Commerce : une lettre de change doit être acceptée, à sa présentation ou, au plus tard, dans les 24 heures suivant sa présentation). En cas de non paiement d'une fourniture à l'échéance convenue, nous nous réservons le droit d'exiger un paiement immédiat des autres fournitures effectuées, même non encore arrivées à échéance, et de suspendre l'exécution des autres commandes que nous aurions pu accepter. Tout retard de paiement, quelle qu'en soit la cause, de plein droit, sans aucune formalité, fait courir sur le montant des sommes non payées des intérêts au taux de 0,12 % par jour de retard, sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. En cas de non paiement à l'échéance prévue, il sera dû à titre d'indemnité forfaitaire et de plein droit, une somme égale à 15% du montant de la dette, sans préjudice des intérêts de droit et des frais de justice. En cas de paiement anticipé, un escompte de 0,7 % par mois sera décompté.

Le règlement des sommes dues postérieurement à la date d'éligibilité figurant sur la facture majorera de plein droit le montant de celle-ci de l'indemnité forfaitaire de 40 € prévue à l'article L441-6 alinéa 12 du code de commerce, et dont le montant est fixé par le décret n°2012-1115 du 2 octobre 2012 (article D441-5 du code des procédures civiles d'exécution). En cas de modification réglementaire du montant de cette indemnité forfaitaire, le nouveau montant sera, de plein droit, substitué à celui figurant dans les présentes conditions générales de vente ou conditions de règlement. L'application de plein droit de cette indemnité forfaitaire ne fait pas obstacle à l'application d'une majoration complémentaire de la créance à due concurrence de l'intégralité des sommes qui auront été exposées, quelle qu'en soit la nature, pour le recouvrement de la créance.

**GARANTIE** : notre garantie s'étend sur une période douze mois à dater de la mise à disposition des marchandises, et couvre le remplacement pur et simple des pièces mises hors d'usage par suite d'un défaut de matière ou de fabrication, à l'exclusion de toutes autres avaries survenant du fait de brutalité, mauvaise utilisation ou manque d'entretien des appareils. Dans tous les cas, les frais de port des pièces de rechange sont à la charge du client. Sont exclues du bénéfice de la garantie les parties suivantes : manchon, verre, glaces, tubes quartz, vitrocéramique, soles de fours à pizza. Notre responsabilité ne peut en aucune façon être mise en cause au titre de l'installation, de la mise en service, de la mauvaise conduite de nos appareils, de la non observance des instructions spéciales, de la malveillance ou du fait de tiers, de toute utilisation abusive des matériels. Il est expressément stipulé que la charge des responsabilités incombe à nos revendeurs qui, du fait de l'achat des matériels, se reconnaissent compétents, habilités et agréés pour procéder ou faire procéder à son placement et à sa mise en route avec les vérifications et les précautions d'usage.

Dans ce cadre, nos appareils sont garantis pendant une période de 12 mois à compter du jour de l'établissement de notre facture. La garantie sera limitée à l'échange de(s) pièce(s) défectueuses. Pour bénéficier de la garantie, toute demande doit être accompagnée des documents d'identification de la machine concernée (type de matériel, marque, numéro de série et copie de facture).

Les pièces détachées échangées sous garantie feront dans un premier temps l'objet d'une facturation. Cette facture sera annulée à réception de la pièce défectueuse (retour sous 30 jours maximum et impérativement accompagnée du document justifiant la prise sous garantie).

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire.

**RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ** : nous conservons l'entière propriété des biens faisant l'objet du contrat jusqu'à complet paiement du prix facturé. Jusqu'à complet paiement, les biens ne pourront être revendus sans notre accord préalable. En cas de non respect par l'acheteur d'une des échéances de paiement, la marchandise restera notre propriété jusqu'au règlement complet du prix (Loi n° 80-335 du 12/05/1980).

**RÉPARATIONS** : Tous nos envois de matériel réparé par nos soins sont payables contre-remboursement et avec frais de port.

**JURIDICTION** : attribution de juridiction est faite au Tribunal de Commerce de la Principauté de Monaco pour toutes contestations et même en cas de demandes incidentes, d'appel en garantie ou de pluralité de défendeurs. Toutes clauses contraires aux présentes, non acceptées par écrit, ne nous seront pas opposables. Les clauses qui précèdent entrent en vigueur par le seul fait de la commande passée ou de la réception de nos marchandises par l'acheteur.

**RECYCLAGE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)**

NOSEM est adhérent d'ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'état, auquel il a confié la collecte et le recyclage de ses équipements électriques usagés. par cette adhésion, NOSEM répond aux obligations mises à sa charge par la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, transposée dans le code de l'environnement (article R543-172 à R.543-206-4).

Pour la collecte et le recyclage d'un équipement en fin de vie pour lequel vous avez vendu un nouvel appareil équivalent ou assurant la même fonction (toutes marques adhérentes ecologic ou cadre du 1 pour 1), il vous suffit de prendre contact avec ECOLOGIC, qui met à votre disposition deux solutions totalement gratuites : au-delà de 500 kg de matériel : collecte sur site, moins de 500 kg de matériel : dépôt sur point d'apport. Pour accéder au service de collecte et de recyclage d'ECOLOGIC, connectez-vous sur : [www.e-dechet.com](http://www.e-dechet.com) ou contactez le 01 30 57 79 14. Toutes charges liées à des considérations environnementales et réglementaires seront facturées en sus.

## RÈGLES DE TRANSPORT & PRESTATIONS DE LIVRAISON

### GÉNÉRALITÉ

**LES DÉLAIS ANNONCÉS SONT NON CONTRACTUELS** et correspondent à un plan de transport annoncé par notre prestataire et nous mettons tout en œuvre pour les respecter. Le destinataire mentionné sur le bordereau de transport est le responsable « officiel », même si les colis sont réceptionnés par une autre personne. Cette personne doit signer, tamponner, dater et faire des réserves caractérisées (même sur chantier).

### COÛT ET DÉFINITION DES DIFFÉRENTES PRESTATIONS DE LIVRAISON

**SUIVANT LE VOLUME, LES MATÉRIELS SONT ENVOYÉS PAR MESSAGERIE OU PAR AFFRÈTEMENT.**

**EN MESSAGERIE CLASSIQUE (MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100)** : les livraisons s'effectuent sans prise de RDV contractuelle, sans créneau horaire déterminé et sans instructions spécifiques (camion avec Hayon, petit porteur,...)

#### DANS LE CAS OÙ LA LIVRAISON NE PEUT S'EFFECTUER DÈS LA PREMIÈRE PRÉSENTATION : DES FRAIS VOUS SERONT FACTURÉS

Personne pour réceptionner, pas le bon créneau horaire, chantier inaccessible, accès règlementé centre-ville, rue étroite et nécessité d'un véhicule adapté ...

**Frais de souffrance : 45 €/HT + Frais de représentation : 50€/HT par palette**

#### EN MESSAGERIE EXPRESS (MAX 3 PALETTES 80X 120 X 2100) (AVANT 13H OU AVANT 18H) :

Livraison en 24h-48h = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE À VALIDER À LA COMMANDE**

#### LIVRAISON SPÉCIFIQUE AFFRÈTEMENT :

Pour toutes les livraisons qui nécessitent une spécificité de livraison non réalisable en Messagerie Classique : camion spécial, accès spécifique ou difficile (centre -ville...), horaire spécifique, prise de RDV précise, remise du matériel dans un cadre particulier, ... = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE À VALIDER SUR CHIFFRAGE EN FONCTION DU VOLUME À LA COMMANDE**

#### LIVRAISON AVEC SERVICE :

Déballage, monter à l'étage, rentrer le matériel dans un endroit spécifique, ... = **COÛT SUPPLÉMENTAIRE SUR CHIFFRAGE**

#### NON PRIS EN CHARGE DANS LE FRANCO DE PORT :

facturation du surcoût pour les livraisons en Zone Montagne Accessibilité Limitée (Valable pour toutes les livraisons effectuées dans cette zone) = **Coût supplémentaire à valider à la commande.**  
(cf liste des codes postaux et communes concernées sur le site internet dans l'onglet Conditions Générales de Vente)



LES CGV PRÉSENTÉES DANS LE CATALOGUE SONT CELLES EN VIGUEUR À LA DATE DE PARUTION DU CATALOGUE. CES DERNIÈRES SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER. LES DERNIÈRES CONDITIONS EN VIGUEUR SONT CELLES PRÉSENTÉES SUR LE SITE INTERNET : [WWW.NOSEM.MC](http://WWW.NOSEM.MC)

## RÉSERVES TRANSPORTS

### RAPPEL IMPORTANT

- Les marchandises voyagent aux risques et périls du **DESTINATAIRE**.

### LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est **IMPÉRATIF** d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

### EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- **Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.**

### RAPPEL !

**LES MENTIONS «CARTON EN BON ÉTAT» OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE» ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR, ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS. PAS D'ÉCHANGE DE MATÉRIEL.**



~~1 colis refusé car abîmé constaté après déballage~~

~~Matériel abîmé, porte enfoncée dans emballage en bon état.~~

1 colis refusé car porte enfoncée

**NON RECEVABLE**

**RECEVABLE**

## RETOURS DE MATÉRIEL

### RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20 % du montant de la facture (+ facturation du port allée).

### RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.





Multiple horizontal dotted lines for writing.

GLAÇONS  
ICEMATIC

FROID

FROID  
DALMEC

LAVERIE  
COLGED

CUISSON  
BARON

FOURS  
PIRON

FRITEUSES  
VALENTINE

REMISE & MAINTIEN  
EN TEMPÉRATURE

INOX

PETITS  
MATÉRIELS

SELF-SERVICE

PIZZAGROUP









## CHR DURABLE

**REDONNEZ VIE, CHOISISSEZ LA SECONDE CHANCE :**  
ÉCOLOGIE, ÉCONOMIE, ÉTHIQUE !

**CHR DURABLE** vous propose des produits **NEUFS jamais utilisés**, mais qui ont subi un **petit incident de parcours** durant le transport (petits coups, rayures...).

[www.chr-durable.fr](http://www.chr-durable.fr)

Pour plus d'informations, voir page 6



## FK Full KITCHEN

VOTRE **SPECIALISTE** PRODUITS & PROJETS POUR LE CHR

**FULL KITCHEN** vous accompagne & vous propose des solutions d'aménagement adaptées aux besoins de vos clients !

Pour plus d'informations, voir page 8

UNE APPROCHE SUR MESURE POUR LES PROFESSIONNELS DU CHR

Scannez-moi !



[WWW.NOSEM.MC](http://WWW.NOSEM.MC)



### NOSEM

Le Thalès  
1, rue du Gabian  
98000 MONACO  
Tél : 00 377 97 98 40 90  
[commercial@nosem.mc](mailto:commercial@nosem.mc)



### LOGISTIQUE COPADIC

21, quai de l'industrie  
91200 ATHIS-MONS  
Tél : 01 75 30 20 70  
[adv@nosem.com](mailto:adv@nosem.com)

### SERVICES PIÈCES DÉTACHÉES

Tél : 01 75 30 20 20  
[pieces.detachees@copadic.com](mailto:pieces.detachees@copadic.com)

### SERVICES TECHNIQUES

Tél : 01 75 30 20 60  
[sav@copadic.com](mailto:sav@copadic.com)