LES NOSEMISSIMES
PROMOS

Mon équipement froid, laverie, cuisson et inox à petits prix !

nosem®

Notre équipe, Votre force.

édition Juin 2017

Tous les prix indiqués dans ce catalogue sont des prix publics H.T.
Cette offre est valable jusqu'à la parution du prochain numéro des « Nosemissimes ».

SOMMAIRE : LES NOSEMISSIMES

Notre équipe, Votre force.

FROID 4

2017 NOUVEAUTÉ Machines à glaçons pleins - Système à aspersion 5

- Machines à glaçons creux 9
- Machines à glaçons modulaires 11
- Machines à glaçons à paillettes 12
- Coffres de stockage pour machines sans réserve 14

2017 NOUVEAUTÉ Armoires réfrigérées avec glissières embouties - 700 L - GN 2/1 15

LIGNE VERTE :

- Armoires réfrigérées 17
- Dessertes snack - Profondeur 600 mm 25
- Tables gastro GN 1/1 - Profondeur 700 mm 26
- Mini saladette - Mini table GN 1/1 28
- Cellules de refroidissement mixtes 30

LIGNE BLEUE :

- Armoires réfrigérées 31
- Tables gastro GN 1/1 - Profondeur 700 mm 33

LAVERIE 34

2017 NOUVEAUTÉ Lave-vaisselle à capot 6 kW - 500 x 500 mm 35

- Lave-verres 36
- Plonges avec encastrement pour lave-vaisselle 41
- Lave-vaiselle frontaux 42
- Lave-vaiselle à capot 48
- Tables pour lave-vaiselle à capot 53
- Lave-ustensiles et lave-batterie 55
- Lave-vaisselle à avancement automatique 58

SOMMAIRE : LES NOSEMISSIMES

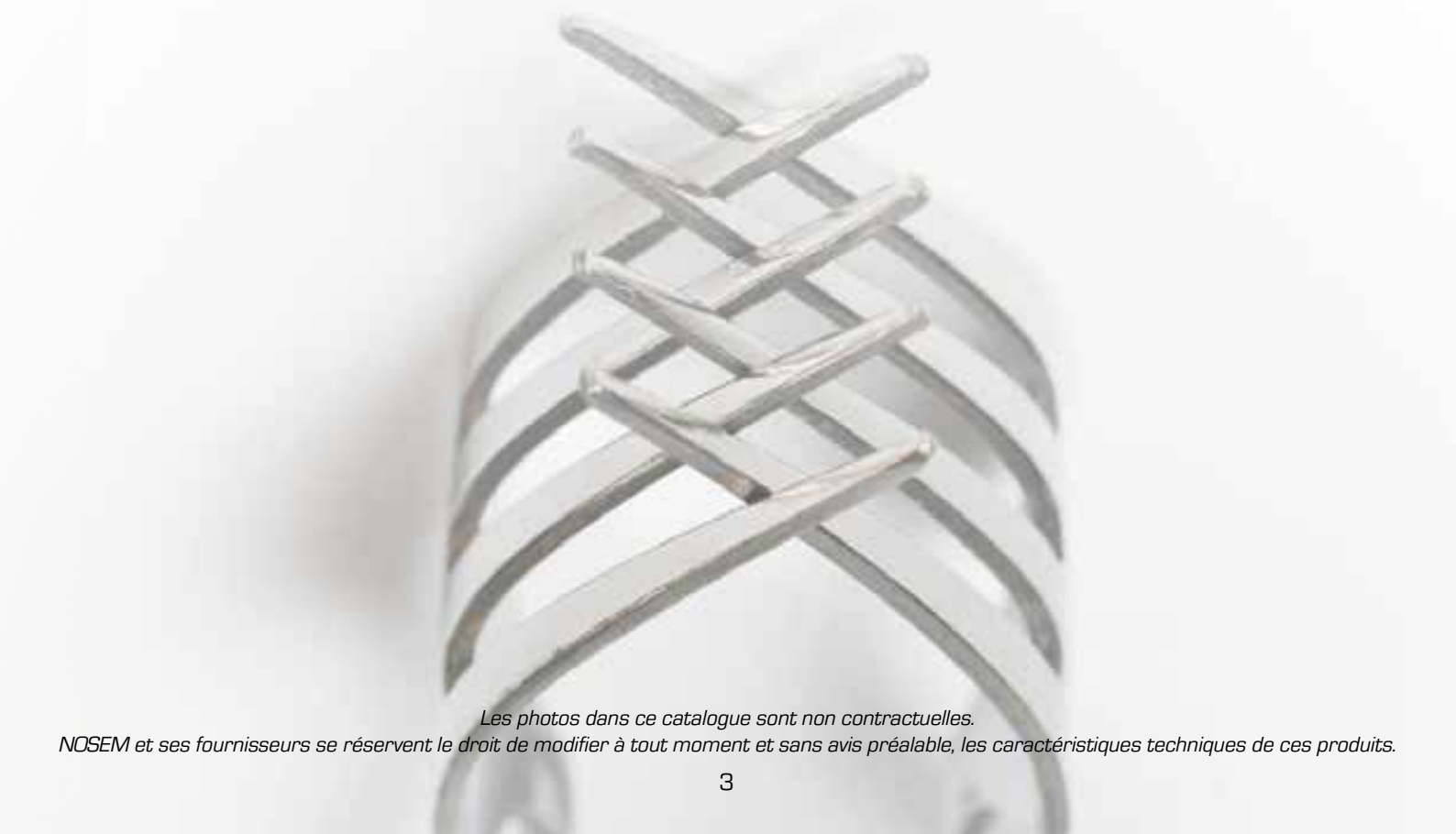
Notre équipe, Votre force.

CUISSON 59

- Top feux vifs 60
- Top feux vifs et plaque coup de feu sur four 61
- Top feux électriques et Bain-marie 62
- Grillades gaz ou électriques 63
- Friteuses monoblocs gaz ou électrique 65
- Soubassements neutres 66
- Fours mixtes à injection avec commandes en haut 67
- Fours à air pulsé électriques 69
- Fours mixtes GN 1/1 électriques 70
- Fours à air pulsé pâtissiers 600 x 400 71
- Fours micro-ondes professionnels 72
- Salamandres gaz ou électriques 75

INOX 77

- Tables de travail inox 78
- Meubles chauds 80
- Plonges inox 81



Les photos dans ce catalogue sont non contractuelles.
NOSEM et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment et sans avis préalable, les caractéristiques techniques de ces produits.

FROID

2017 NOUVEAUTÉ Machines à glaçons pleins - Système à aspersion 5

- Machines à glaçons creux 9
- Machines à glaçons modulaires 11
- Machines à glaçons à paillettes 12
- Coffres de stockage pour machines sans réserve 14

2017 NOUVEAUTÉ Armoires réfrigérées avec glissières embouties - 700 L - GN 2/1 15

LIGNE VERTE :

- Armoires réfrigérées 17
- Dessertes snack - Profondeur 600 mm 25
- Tables gastro GN 1/1 - Profondeur 700 mm 26
- Mini saladette - Mini table GN 1/1 28
- Cellules de refroidissement mixtes 30

LIGNE BLEUE :

- Armoires réfrigérées 31
- Tables gastro GN 1/1 - Profondeur 700 mm 33

NOUVEAUTE 2017

Icematic®

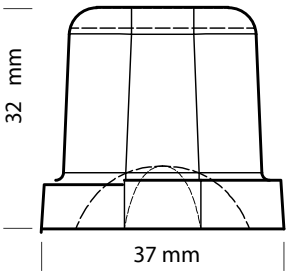
MACHINES À GLAÇONS SYSTÈME À ASPERSION

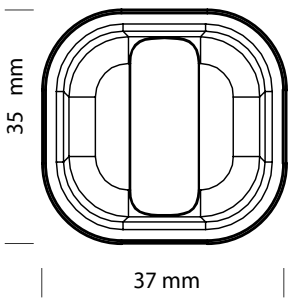
Avec les glaçons pleins ICEMATIC à fonte lente, le goût des boissons est préservé, la fraicheur assurée et le client comblé !

CS20A / CS20W

- Une gamme complète, de machines à glaçons pleins, aux dimensions compacts avec stockage incorporé et une grande capacité de production.
- Avec un faible encombrement, elles sont parfaitement adaptées pour les espaces réduits.
- Un design moderne avec carrosserie tout en inox et un châssis autoporteur en acier.
- Toutes les machines fonctionnent avec le gaz R134A, respectueux de l'environnement.
- Les parties en contact avec les glaçons sont facilement accessibles et peuvent être nettoyées sans risque.
- Ventilation frontale pour les machines à air à partir des modèles CS25.

Les machines ICEMATIC de la Série CS de NOSEM fabriquent des glaçons pleins et compacts avec une forme brevetée, spécialement étudiée pour le refroidissement prolongé des boissons.





Poids : 20 gr

FROID - MACHINES À GLAÇONS PLEINS

Les glaçons pleins sont idéals pour...

Hôtels | Restaurants | Fast-foods | Bars | Discothèques

5 bonnes raisons de choisir les machines à glaçons ICEMATIC de la série CS de NOSEM

1

Nouveau système d'ouverture de porte, sans charnière : solution plus robuste et accès facilité à la réserve .

2

Vis de réglage mini/maxi : Possibilité de jouer sur la durée du cycle pour ajuster la taille du glaçon (forme plus ou moins pleine dans sa partie concave, glaçon plus ou moins lourd).

3

Vidange réhaussée et possibilité de raccordement sur le côté. Tube de vidange à 12 cm du sol : installation facilitée.

4

Grande capacité de stockage avec une large ouverture de porte, ce qui permet un accès très facile à la réserve.

5 PROTECTED BY agion ANTIMICROBIAL PRODUCT PROTECTION

SYSTÈME ANTI MICROBIEN
AGION

La technologie d'AGION repose sur l'utilisation d'ions d'argent, un agent antimicrobien naturel, efficace, sûr, non toxique et qui ne provoque aucune irritation ou allergie. Sous l'effet de l'humidité ambiante et grâce à un procédé d'échange ionique, des ions d'argent se libèrent, attaquent les bactéries et les moisissures et empêchent leur croissance. Le revêtement Agion garantit une protection durable et sûre de votre machine sans utiliser de produits polluants ou toxiques.

2017 NOUVEAUTÉ

Icematic

SÉRIE CS - GLAÇONS PLEINS AVEC RÉSERVE

Système à aspersion

Zéro souci avec nos garanties :

CS20A
Condenseur Air

Production : 21 KG
Stockage : 6,5 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 480 x 600 mm
Alim. 230/1/T

~~1 245 €~~ **1 082 €**

CS20W
Condenseur Eau

Production : 21 KG
Stockage : 6,5 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 480 x 600 mm
Alim. 230/1/T

~~1 245 €~~ **1 082 €**

CS25A
Condenseur Air

Production : 23 KG
Stockage : 7 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 480 x 600 mm
Alim. 230/1/T

~~1 480 €~~ **1 287 €**

CS25W
Condenseur Eau

Production : 23 KG
Stockage : 7 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 480 x 600 mm
Alim. 230/1/T

~~1 480 €~~ **1 287 €**

CS30A
Condenseur Air

Production : 36 KG
Stockage : 11,5 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 540 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 545 €~~ **1 345 €**

CS30W
Condenseur Eau

Production : 36 KG
Stockage : 11,5 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 540 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 545 €~~ **1 345 €**

FROID
Machines à glaçons pleins

2017 NOUVEAUTÉ

Icematic

CS40A
Condenseur Air

Production : 41 KG
Stockage : 15 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 540 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 850 €~~ **1 608 €**

CS40W
Condenseur Eau

Production : 41 KG
Stockage : 15 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 540 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 850 €~~ **1 608 €**

CS50A
Condenseur Air

Production : 54 KG
Stockage : 18 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 580 x 800 mm
Alim. 230/1/T

~~2 120 €~~ **1 842 €**

CS50W
Condenseur Eau

Production : 54 KG
Stockage : 18 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 580 x 800 mm
Alim. 230/1/T

~~2 120 €~~ **1 842 €**

CS70A
Condenseur Air

Production : 72 KG
Stockage : 42 KG
Dim. (L x P x H) : 700 x 580 x 910 mm
Alim. 230/1/T
Livrée avec pieds (hauteur avec pieds : 995 mm)

~~2 490 €~~ **2 164 €**

CS70W
Condenseur Eau

Production : 72 KG
Stockage : 42 KG
Dim. (L x P x H) : 700 x 580 x 910 mm
Alim. 230/1/T
Livrée avec pieds (hauteur avec pieds : 995 mm)

~~2 490 €~~ **2 164 €**

CS90A
Condenseur Air

Production : 89 KG
Stockage : 42 KG
Dim. (L x P x H) : 700 x 580 x 910 mm
Alim. 230/1/T
Livrée avec pieds (hauteur avec pieds : 995 mm)

~~2 860 €~~ **2 485 €**

CS90W
Condenseur Eau

Production : 89 KG
Stockage : 42 KG
Dim. (L x P x H) : 700 x 580 x 910 mm
Alim. 230/1/T
Livrée avec pieds (hauteur avec pieds : 995 mm)

~~2 860 €~~ **2 485 €**

Icematic

SÉRIE E - GLAÇONS CREUX AVEC RÉSERVE

Système à palettes

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

GARANTIE MAIN D'ŒUVRE 1 AN

E21IXNANO
Condenseur Air

Production : 21 KG
Stockage : 5 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 545 x 620 mm
Encastrable
Alim. 230/1/T

~~1 265 €~~ **1 235 €**

E21WIXNANO
Condenseur Eau

Production : 21 KG
Stockage : 5 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 545 x 620 mm
Encastrable
Alim. 230/1/T

~~1 265 €~~ **1 235 €**

E21IX
Condenseur Air

Production : 21 KG
Stockage : 7 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 353 €~~ **1 318 €**

E21WIX
Condenseur Eau

Production : 21 KG
Stockage : 7 KG
Dim. (L x P x H) : 340 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 384 €~~ **1 349 €**

E25IX
Condenseur Air

Production : 25 KG
Stockage : 10 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 426 €~~ **1 394 €**

E25WIX
Condenseur Eau

Production : 25 KG
Stockage : 10 KG
Dim. (L x P x H) : 400 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 466 €~~ **1 433 €**

E35IX
Condenseur Air

Production : 37 KG
Stockage : 12 KG
Dim. (L x P x H) : 450 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 807 €~~ **1 689 €**

E35WIX
Condenseur Eau

Production : 37 KG
Stockage : 12 KG
Dim. (L x P x H) : 450 x 545 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~1 838 €~~ **1 732 €**

E45IX
Condenseur Air

Production : 45 KG
Stockage : 16 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 600 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~2 372 €~~ **2 311 €**

E45WIX
Condenseur Eau

Production : 45 KG
Stockage : 16 KG
Dim. (L x P x H) : 500 x 600 x 690 mm
Alim. 230/1/T

~~2 416 €~~ **2 352 €**

E60IX
Condenseur Air

Production : 60 KG
Stockage : 28 KG
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 880 mm
Hauteur avec pieds : 956 mm
Alim. 230/1/T

~~2 599 €~~ **2 535 €**

E60WIX
Condenseur Eau

Production : 60 KG
Stockage : 28 KG
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 880 mm
Hauteur avec pieds : 956 mm
Alim. 230/1/T

~~2 649 €~~ **2 586 €**

E90IX
Condenseur Air

Production : 92 KG
Stockage : 40 KG
Dim. (L x P x H) : 800 x 585 x 880 mm
Hauteur avec pieds : 956 mm
Alim. 230/1/T

~~3 312 €~~ **3 151 €**

E90WIX
Condenseur Eau

Production : 92 KG
Stockage : 40 KG
Dim. (L x P x H) : 800 x 585 x 880 mm
Hauteur avec pieds : 956 mm
Alim. 230/1/T

~~3 374 €~~ **3 246 €**

Icematic

SÉRIE N - GLAÇONS PLEINS - GRANDE CAPACITÉ SANS RÉSERVE

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

GARANTIE MAIN D'ŒUVRE 1 AN

Découvrez tous nos coffres de stockage en **PROMO** à la page 11.

N132MIX
Condenseur Air

Production : 154 KG
Dim. (L x P x H) : 560 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~3 794 €~~ **3 490 €**

N132MWIX
Condenseur Eau

Production : 136 KG
Dim. (L x P x H) : 560 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~3 794 €~~ **3 490 €**

N202MIX
Condenseur Air

Production : 240 KG
Dim. (L x P x H) : 760 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~4 145 €~~ **4 021 €**

N202MWIX
Condenseur Eau

Production : 220 KG
Dim. (L x P x H) : 760 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~4 145 €~~ **4 021 €**

N302MIX
Condenseur Air

Production : 320 KG
Dim. (L x P x H) : 760 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~4 813 €~~ **4 445 €**

N302MWIX
Condenseur Eau

Production : 285 KG
Dim. (L x P x H) : 760 x 620 x 575 mm
Alim. 230/1/T

~~4 813 €~~ **4 445 €**

SÉRIE F - PAILLETTES - AVEC RÉSERVE

F80CIX
Condenseur Air

Production : 90 KG
Stockage : 20 KG
Dim. (L x P x H) : 570 x 600 x 695 mm
Alim. 230/1/T

~~4 161 €~~ **3 872 €**

F80CWIX
Condenseur Eau

Production : 90 KG
Stockage : 20 KG
Dim. (L x P x H) : 570 x 600 x 695 mm
Alim. 230/1/T

~~4 161 €~~ **3 872 €**

F125CIX
Condenseur Air

Production : 120 KG
Stockage : 27 KG
Dim. (L x P x H) : 570 x 600 x 695 mm
Livrée avec un jeu de pieds de 95 mm de hauteur
Alim. 230/1/T

~~4 502 €~~ **4 233 €**

F125CWIX
Condenseur Eau

Production : 120 KG
Stockage : 27 KG
Dim. (L x P x H) : 570 x 600 x 695 mm
Livrée avec un jeu de pieds de 95 mm de hauteur
Alim. 230/1/T

~~4 502 €~~ **4 233 €**

SÉRIE F - PAILLETTES - SANS RÉSERVE

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

GARANTIE MAIN D'ŒUVRE 1 AN

Découvrez tous nos coffres de stockage en **PROMO** à la page 11.

F120IX
Condenseur Air

Production : 120 KG
Gaz réfrigérant : R134A
Dim. (L x P x H) : 564 x 536 x 531 mm
Alim. 230/1/T

~~3 909 €~~ **3 596 €**

F120WIX
Condenseur Eau

Production : 120 KG
Gaz réfrigérant : R134A
Dim. (L x P x H) : 564 x 536 x 531 mm
Alim. 230/1/T

~~3 909 €~~ **3 596 €**

F200IX
Condenseur Air

Production : 200 KG
Gaz réfrigérant : R404A
Dim. (L x P x H) : 564 x 536 x 531 mm
Alim. 230/1/T

~~4 533 €~~ **4 233 €**

F200WIX
Condenseur Eau

Production : 200 KG
Gaz réfrigérant : R404A
Dim. (L x P x H) : 564 x 536 x 531 mm
Alim. 230/1/T

~~4 533 €~~ **4 233 €**

SÉRIE SF - PAILLETTES - SANS RÉSERVE

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

GARANTIE MAIN D'ŒUVRE 1 AN

SF300IX
Condenseur Air

Production : 320 KG
Gaz réfrigérant : R404A
Dim. (L x P x H) : 538 x 663 x 650 mm
Alim. 230/1/T

~~6 561 €~~ **6 036 €**

SF300WIX
Condenseur Eau

Production : 320 KG
Gaz réfrigérant : R404A
Dim. (L x P x H) : 538 x 663 x 650 mm
Alim. 230/1/T

~~6 561 €~~ **6 036 €**

Icematic®

SÉRIE D - COFFRES DE STOCKAGE POUR MACHINES SANS RÉSERVE

D105

Pour machines
N132M - F120 - F200

Intérieur en polyéthylène
avec traitement anti microbien
Stockage : 129 KG
Dim. (L x P x H) : 560 x 845 x 1050 mm

~~1 257 €~~ **1 156 €**

D205

Pour machines
N202M - N302M

Intérieur en polyéthylène
avec traitement anti microbien
Stockage : 181 KG
Dim. (L x P x H) : 765 x 845 x 1050 mm

~~1 666 €~~ **1 528 €**

D205KF

Pour machines
F120 - F200

Intérieur en polyéthylène
avec traitement anti microbien
Stockage : 181 KG
Dim. (L x P x H) : 765 x 845 x 1050 mm

~~2 101 €~~ **1 963 €**

D255KF

Pour machines
F120 - F200 - SF300

Intérieur en polyéthylène
avec traitement anti microbien
Stockage : 243 KG
Dim. (L x P x H) : 765 x 845 x 1275 mm

~~2 364 €~~ **2 175 €**

NOUVEAUTE 2017

FROID
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRE INOX GN 2/1 POSITIVE, GLISSIÈRES EMBOUTIES, CLASSE ÉNERGÉTIQUE A - NPI700

- Classe énergétique A.
- Isolation 85 mm d'épaisseur.
- Gaz réfrigérant R600A.
- Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1.
- Poids maximum supporté par grille est de 60 KG.
- Dégrivrage automatique.
- Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée.
- Porte réversible.
- 4 pieds réglables.

NPI700

Armoire froide positive +2/+8°C

Porte pleine
Extérieur finition inox
Eclairage intérieur LED
Thermostat Digital
Alimentation : 230/1/T
Capacité : 700 L
Dim. (L x P x H) : 705 x 900 x 2085 mm

Dotation :
3 grilles +1 grille pour le sol

2 410 €

Fermeture à clef d'origine.

Eclairage intérieur LED.

DISPONIBLE EN SEPTEMBRE !

2017 NOUVEAUTÉ

NOUVEAUTE 2017

FROID
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRE INOX GN 2/1 NÉGATIVE, GLISSIÈRES EMBOUTIES, CLASSE ÉNERGÉTIQUE B - NNI700

- Classe énergétique B.
- Isolation 85 mm d'épaisseur.
- Gaz réfrigérant R290A.
- Support glissières inox emboutis, avec 16 niveaux pour grilles GN 2/1.
- Poids maximum supporté par grille est de 60 KG.
- Dégrivrage automatique.
- Joint de porte magnétique, facilement remplaçable et de longue durée.
- Porte réversible.
- 4 pieds réglables.

NNI700

Armoire froide négative -18/-22°C

Porte pleine
Extérieur finition inox
Eclairage intérieur LED
Thermostat Digital
Alimentation : 230/1/T
Capacité : 700 L
Dim. (L x P x H) : 705 x 900 x 2085 mm

Dotation :
3 grilles +1 grille pour le sol

2 720 €

Fermeture à clef d'origine.

Eclairage intérieur LED.

DISPONIBLE EN SEPTEMBRE !

2017 NOUVEAUTÉ

ARMOIRES INTÉRIEUR ABS - 200 L

A200TN

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 130 L
Froid : roll bond ventilé

5 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 855 mm
Dotation :
2 grilles (502 x 415 mm)
1 grille (502 x 211 mm)

~~600 €~~ **594 €**

A200BT

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 130 L
Froid statique

3 niveaux fixes au pas de 220 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 855 mm
Dotation :
3 grilles évaporatrices *(400 x 415 mm)*

~~712 €~~ **690 €**

A200TNV

Armoire laquée blanche - Porte vitrée - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 130 L
Froid : roll bond ventilé

5 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 855 mm
Dotation :
2 grilles (502 x 415 mm)
1 grille (502 x 211 mm)

~~716 €~~ **705 €**

ARMOIRES INTÉRIEUR ABS - 400 L

A400TN

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 350 L
Froid : roll bond ventilé

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
3 grilles (502 x 415 mm)
1 grille (502 x 211 mm)

~~1 037 €~~ **1 026 €**

A400BT

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 340 L
Froid statique

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

7 niveaux fixes au pas de 225 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
7 grilles évaporatrices (431 x 415 mm)

~~1 217 €~~ **1 194 €**

A400TNIX

Armoire inox (extérieur) - Porte pleine - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 350 L
Froid : roll bond ventilé

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
3 grilles (502 x 415 mm)
1 grille (502 x 211 mm)

~~1 228 €~~ **1 213 €**

A400BTIX

Armoire inox (extérieur) - Porte pleine - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 340 L
Froid statique

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

7 niveaux fixes au pas de 225 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
7 grilles évaporatrices (431 x 415 mm)

~~1 352 €~~ **1 335 €**

ARMOIRES INTÉRIEUR ABS - 400 L

A400TNV

Armoire laquée blanche - Porte vitrée - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 350 L
Froid : roll bond ventilé

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
3 grilles (502 x 415 mm)
1 grille (502 x 211 mm)

~~1193 €~~ **1 171 €**

A400BTV

Armoire laquée blanche - Porte vitrée - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 340 L
Froid statique

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

7 niveaux fixes au pas de 225 mm
Dim. (L x P x H) : 600 x 585 x 1855 mm
Dotation :
7 grilles évaporatrices (431 x 415 mm)

~~1 782 €~~ **1 745 €**

ARMOIRES INTÉRIEUR ABS - GN 2/1 - 600 L

A600TN

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 570 L
Froid : roll bond ventilé

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
3 grilles (650 x 530 mm)
1 grille (650 x 305 mm)

~~1 246 €~~ **1 157 €**

A600BT

Armoire laquée blanche - Porte pleine - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 555 L
Froid statique

7 niveaux fixes au pas de 233 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
6 grilles évaporatrices (650 x 530 mm)

~~1 536 €~~ **1 503 €**

A600TNIX

Armoire inox (extérieur) - Porte pleine - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 570 L
Froid : roll bond ventilé

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
3 grilles (650 x 530 mm)
1 grille (650 x 305 mm)

~~1 679 €~~ **1 658 €**

A600BTIX

Armoire inox (extérieur) - Porte pleine - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 555 L
Froid statique

7 niveaux fixes au pas de 233 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
6 grilles évaporatrices (650 x 530 mm)

~~1 899 €~~ **1 877 €**

ARMOIRES INTÉRIEUR ABS - GN 2/1 - 600 L

A600TNV

Armoire laquée blanche - Porte vitrée - Positive -2/+8°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 570 L
Froid : roll bond ventilé

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

19 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
3 grilles (650 x 530 mm)
1 grille (650 x 305 mm)

~~1 517 €~~ **1 419 €**

A600BTV

Armoire laquée blanche - Porte vitrée - Négative -10/-25°C - Intérieur ABS thermoformé

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 555 L
Froid statique

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

7 niveaux fixes au pas de 233 mm
Dim. (L x P x H) : 770 x 695 x 1895 mm
hauteur sans pieds
Dotation :
Livrée avec 4 pieds inox hauteur 90 mm
6 grilles évaporatrices (650 x 530 mm)

~~2 089 €~~ **1 946 €**

ARMOIRE LAQUÉE BLANCHE - PORTE PLEINE - POSITIVE -2/+8°C - 600 X 400

AP500TN

Armoire froide positive -2/+8°C

Porte pleine
Extérieur finition laquée blanche
Intérieur ABS thermoformé
Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 520 L
Froid : roll bond ventilé

16 niveaux au pas de 70 mm
Dim. (L x P x H) : 777 x 715 x 1720 mm (hauteur sans pieds)
Dotation :
Livrée avec roulettes à l'arrière
4 pieds inox hauteur 90 mm
6 paires de glissières *(livrée sans grilles)*

~~1 534 €~~ **1 426 €**

- **Prévue pour recevoir des grilles de dimensions euro-normes 600 x 400 mm**

ARMOIRE NÉGATIVE - INTÉRIEUR ABS - 500 L

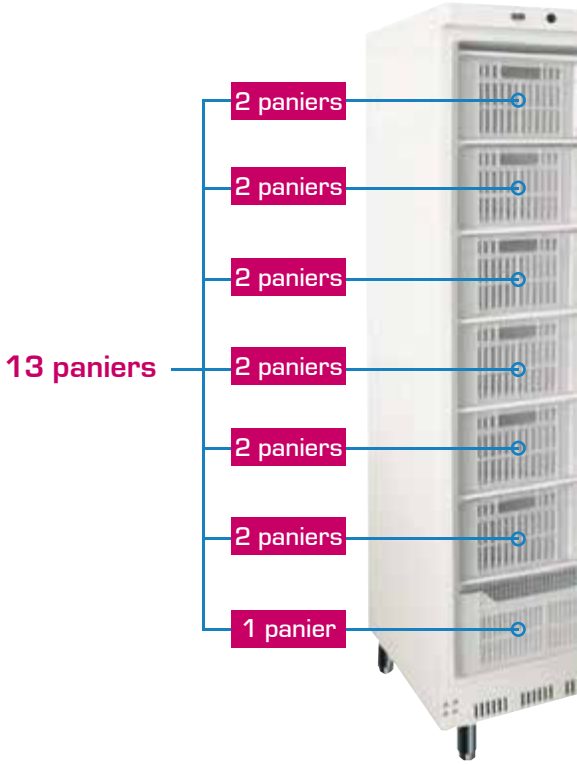
A500BT

Armoire 600 x 400 - Laquée blanche - Porte pleine - Négative -10/-25°C

Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 520 L
Froid statique
Fermetrue à clef
Ouverture porte réversible
Poignée toute hauteur
Affichage digital
Isolation, épaisseur 55 mm

7 niveaux fixes avec 6 grilles évaporatrices 660 x 500 mm
Dim. (L x P x H) : 777 x 715 x 1720 mm (hauteur sans pieds)
Dotation :
Livrée avec roulettes à l'arrière
4 pieds inox hauteur 90 mm
12 paniers 310 x 515 x 175 mm
1 panier 598 x 370 x 190 mm

~~1 948 €~~ **1 810 €**



ARMOIRES INOX INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR - GN 2/1 - 700 L

- Froid ventilé
- Finition extérieure et intérieure **INOX AISI 304**
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Groupe tropicalisé
- Porte réversible
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des condensats
- Thermostat électronique
- Porte à fermeture automatique
- Joints de porte magnétiques facilement démontables
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Poignée ergonomique sur toute la hauteur

Anti Corrosion AISI 304 — *L'inox recommandé par les professionnels* — Anti Corrosion

Fond de cuve embouti : nettoyage facile, hygiène garantie

Circulation optimale de l'air dans l'enceinte.

A700TN

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Armoire positive -2/+8°C

Gaz réfrigérant R134A
23 niveaux au pas de 55 mm
Dim. (L x P x H) : 740 x 830 x 2010 mm
Volume : 685 L
Dotation :
3 paires de glissières
3 grilles plastifiées GN 2/1
(650 x 530 mm)

~~1 804 €~~ **1 676 €**

A700BT

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Armoire négative -18/-22°C

Gaz réfrigérant R404A
23 niveaux au pas de 55 mm
Dim. (L x P x H) : 740 x 830 x 2010 mm
Volume : 685 L
Dotation :
3 paires de glissières
3 grilles plastifiées GN 2/1
(650 x 530 mm)

~~2 601 €~~ **2 517 €**

ACCESSOIRE

GN650TN53

Kit 4 roulettes dont 2 avec frein.

97 €

KIT TRANSFORMATION POUR GRILLES 600 X 400 MM

KIT64A550

Fourni avec 20 paires de glissières.

368 €

ARMOIRES INOX INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR - 2 PORTES - GN 2/1 - 1400 L

- Froid ventilé
- Finition extérieure et intérieure **INOX AISI 304**
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Groupe tropicalisé
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique des condensats
- Thermostat électronique
- Porte à fermeture automatique
- Joints de porte magnétiques facilement démontables
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds acier inox réglables en hauteur
- Poignée ergonomique pour chaque porte sur toute la hauteur

Anti Corrosion AISI 304 *L'inox recommandé par les professionnels* Anti Corrosion

Fond de cuve embouti : nettoyage facile, hygiène garantie

Circulation optimale de l'air dans l'enceinte.

A1400TN

Armoire positive -2/+8°C

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Gaz réfrigérant R134A
2 x 23 niveaux au pas de 55 mm
Dim. (L x P x H) : 1480 x 830 x 2010 mm
Volume : 1476 L
Dotation :
3 paires de glissières pour chaque porte.
3 grilles plastifiées GN 2/1 *(650 x 530 mm)* pour chaque porte.

~~2 974 €~~ **2 763 €**

A1400BT

Armoire négative -18/-22°C

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Gaz réfrigérant R404A
2 x 23 niveaux au pas de 55 mm
Dim. (L x P x H) : 1480 x 830 x 2010 mm
Volume : 1476 L
Dotation :
3 paires de glissières pour chaque porte.
3 grilles plastifiées GN 2/1 *(650 x 530 mm)* pour chaque porte.

~~3709 €~~ **3 572 €**

ACCESSOIRE

GN650TN53

Kit 4 roulettes dont 2 avec frein.

97 €

KIT TRANSFORMATION POUR GRILLES 600 X 400 MM

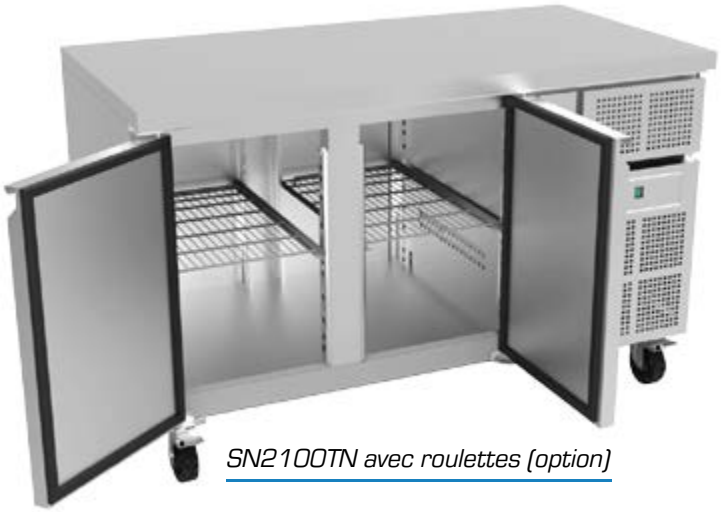
KIT64A1400

Fourni avec 2 x 20 paires de glissières.

620 €

DESSERTES SNACK INOX - 2, 3, 4 PORTES - AVEC OU SANS DOSSERET - POSITIVE
PROFONDEUR 600 MM

- Froid ventilé -2/+8 °C
- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX AISI 304**
- Angles intérieurs arrondis
- Groupe tropicalisé
- Réfrigérant R134A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Alimentation mono 230 V + T



SN2100TN avec roulettes (option)

Anti Corrosion
AISI 304
L'inox recommandé par les professionnels
Anti Corrosion

Dotation de base :
1 grille 325 x 430 mm par porte.
1 paire de glissières inox par porte.

Angles intérieurs arrondis

Joints de portes magnétiques et facilement démontables sans outil.

ACCESSOIRES

GN650TN53
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein
97 €

SNKT2
Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs
632 €

DESSERTES SNACK SANS DOSSERET

SN2100TN
2 portes
Volume : 260 L
Dim. (L x P x H) :
1360 x 600 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 306 €~~ **2 143 €**

SN3100TN
3 portes
Volume : 386 L
Dim. (L x P x H) :
1795 x 600 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 672 €~~ **2 486 €**

SN4100TN
4 portes
Volume : 511 L
Dim. (L x P x H) :
2230 x 600 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~3 206 €~~ **3 055 €**

DESSERTES SNACK AVEC DOSSERET

SN2200TN
2 portes
Volume : 260 L
Dim. (L x P x H) :
1360 x 600 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 346 €~~ **2 179 €**

SN3200TN
3 portes
Volume : 386 L
Dim. (L x P x H) :
1795 x 600 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 716 €~~ **2 524 €**

SN4200TN
4 portes
Volume : 511 L
Dim. (L x P x H) :
2230 x 600 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~3 268 €~~ **3 092 €**

TABLES INOX - 2, 3, 4 PORTES - AVEC OU SANS DOSSERET - POSITIVE - GN 1/1

PROFONDEUR 700 MM

- Froid ventilé -2/+8 °C
- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX AISI 304**
- Angles intérieurs arrondis
- Groupe tropicalisé
- Réfrigérant R134A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Alimentation mono 230 V + T

Dotation de base :
1 grille GN 1/1 par porte.
1 paire de glissières inox par porte.

GN3100TN avec 2 tiroirs (option)

Anti Corrosion
AISI 304
L'inox recommandé par les professionnels
Anti Corrosion

Angles intérieurs arrondis

Joints de portes magnétiques et facilement démontables sans outil.

ACCESSOIRES

GN650TN53
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein
97 €

GNKT2
Remplacement d'une porte par un bloc de 2 tiroirs
620 €

GNKT3
Remplacement d'une porte par un bloc de 3 tiroirs
780 €

TABLES POSITIVES SANS DOSSERET

GN2100TN
2 portes
Volume : 313 L
Dim. (L x P x H) :
1360 x 700 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 279 €~~ **2 118 €**

GN3100TN
3 portes
Volume : 464 L
Dim. (L x P x H) :
1795 x 700 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 204 €~~ **2 048 €**

GN4100TN
4 portes
Volume : 616 L
Dim. (L x P x H) :
2230 x 700 x 850 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~3 133 €~~ **2 911 €**

TABLES POSITIVES AVEC DOSSERET

GN2200TN
2 portes
Volume : 313 L
Dim. (L x P x H) :
1360 x 700 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 352 €~~ **2 184 €**

GN3200TN
3 portes
Volume : 464 L
Dim. (L x P x H) :
1795 x 700 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~2 261 €~~ **2 100 €**

GN4200TN
4 portes
Volume : 616 L
Dim. (L x P x H) :
2230 x 700 x 950 mm
GARANTIE PIÈCES 3 ANS
~~3 219 €~~ **2 990 €**

TABLES INOX - 2, 3 PORTES - AVEC OU SANS DOSSERET - NÉGATIVE - GN 1/1
PROFONDEUR 700 MM

- Froid ventilé -10/-20°C
- Carrosserie intérieure et extérieure **INOX AISI 304**
- Angles intérieurs arrondis
- Groupe tropicalisé
- Réfrigérant R404A
- Panneau de contrôle électronique, à affichage digital
- Thermomètre digital
- Dégivrage automatique et réévaporation des condensats
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Alimentation mono 230 V + T

GN3200BT

Dotation de base :
1 grille GN 1/1 par porte.
1 paire de glissières inox par porte.

Angles intérieurs arrondis

Joints de portes magnétiques et facilement démontables sans outil.

ACCESSOIRES

GN650TN53
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein.
97 €

TABLES NÉGATIVES SANS DOSSERET

GN2100BT
2 portes
Volume : 313 L
Dim. (L x P x H) : 1360 x 700 x 850 mm
~~3 159 €~~ **2 935 €**

GN3100BT
3 portes
Volume : 464 L
Dim. (L x P x H) : 1795 x 700 x 850 mm
~~3 587 €~~ **3 333 €**

TABLES NÉGATIVES AVEC DOSSERET

GN2200BT
2 portes
Volume : 313 L
Dim. (L x P x H) : 1360 x 700 x 950 mm
~~3 220 €~~ **2 991 €**

GN3200BT
3 portes
Volume : 464 L
Dim. (L x P x H) : 1795 x 700 x 950 mm
~~3 648 €~~ **3 388 €**

MINI SALADETTE POSITIVE - 2 PORTES - PROFONDEUR 700 MM

S900

Mini saladette positive +2/+8°C

Extérieur et intérieur en **INOX AISI 304**
Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230 V + T
Volume : 257 L
Evaporateur inox placé à l'arrière
Cuve réfrigérée

Dim. (L x P x H) : 900 x 700 x 880 mm
Dotation :
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte

~~1 301 €~~ **1 208 €**

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Anti Corrosion AISI 304 L'inox recommandé par les professionnels Anti Corrosion

MINI TABLE GN 1/1 POSITIVE - 2 PORTES - PROFONDEUR 700 MM

S901

Mini table GN 1/1 positive +2/+8°C

Extérieur et intérieur en **INOX AISI 304**
Plan de travail en inox
Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230/1/T
Volume : 257 L

Dim. (L x P x H) : 900 x 700 x 875 mm
Dotation :
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte

~~1 432 €~~ **1 330 €**

GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Anti Corrosion AISI 304 L'inox recommandé par les professionnels Anti Corrosion

Capacité S901

2 bacs GN 1/1 + 3 bacs GN 1/6 avec 150 mm de profondeur. (*Livrée sans bacs.*)

SALADETTE GN 1/1 POSITIVE - 3 PORTES - PROFONDEUR 700 MM

PS300

Saladette positive +2/+8°C

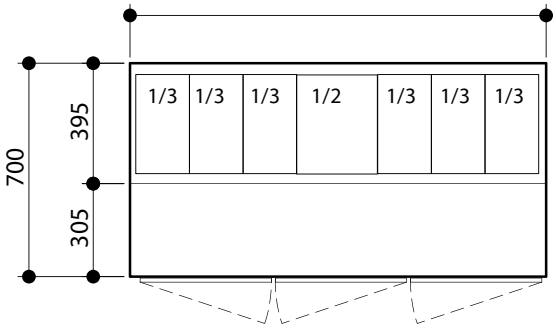
Extérieur et intérieur en **INOX AISI 304**
Gaz réfrigérant : R134A
Alimentation : 230 V + T
Volume : 388 L
Plan de travail inox, surface utile : 1365 x 305 mm
Porte bacs réfrigérés avec couvercle

Dim. (L x P x H) : 1365 x 700 x 970 mm
Dotation :
1 grille GN 1/1
1 paire de glissières inox par porte

~~2 625 €~~ **2 439 €**

Capacité PS300

6 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2 avec 150 mm de profondeur.
La saladette PS300 est livrée sans bacs.



CELULLES DE REFROIDISSEMENT - 3, 5, 10 ET 14 NIVEAUX GN 1/1 OU 600 X 400

CD5N

- Construction monocoque tout **INOX 18/10 AISI 304**
- Groupe tropicalisé
- Equipées de série d'une sonde à coeur
- Espacement entre les niveaux de 70 mm
- 4 cycles programmables
- Gaz réfrigérant R404A

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

>> REFROIDISSEMENT :
de 70°C à +3°C en 90 min puis maintien à +5°C

>> CONGÉLATION :
de 70°C à -18°C en 240 min puis maintien à -18°C

Anti Corrosion AISI 304 L'inox recommandé par les professionnels Anti Corrosion

Joint de porte facilement démontable

Angles intérieurs arrondis

CD3N
3 niveaux

Cap. refroidissement : 12 KG
Cap. congélation : 8 KG
Alimentation : 230 V + T
Dim. int. (L x P x H) : 660 x 420 x 330 mm
Dim. ext. (L x P x H) : 800 x 815 x 925 mm

~~3 130 €~~ **3 063 €**

Sonde à coeur de série

Cordon chauffant remplaçable

CD5N
5 niveaux

Cap. refroidissement : 18 KG
Cap. congélation : 14 KG
Alimentation : 230 V + T
Dim. int. (L x P x H) :
660 x 420 x 400 mm
Dim. ext. (L x P x H) :
800 x 815 x 995 mm

~~3 573 €~~
3 497 €

CD10N
10 niveaux

Cap. refroidissement : 40 KG
Cap. congélation : 28 KG
Alimentation : 230 V + T
Dim. int. (L x P x H) :
660 x 420 x 870 mm
Dim. ext. (L x P x H) :
800 x 815 x 1625 mm

~~4 478 €~~
4 424 €

CD14N
14 niveaux

Cap. refroidissement : 55 KG
Cap. congélation : 38 KG
Alimentation : 380 V + N + T
Dim. int. (L x P x H) :
660 x 420 x 1150 mm
Dim. ext. (L x P x H) :
800 x 815 x 2170 mm

~~6 564 €~~
6 180 €

ARMOIRES INOX INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR - GN 2/1 - 700 L

- Froid ventilé
- Extérieur et intérieur en acier inox
- Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé ambiance +43°C
- Porte réversible avec poignée toute hauteur
- Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- Panneau de commande digital avec sonde NTC
- Porte à fermeture automatique et joints magnétiques
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds acier inox réglables en hauteur

Pieds réglables et charnières inox.

Joint de porte facilement démontable.

Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé.

ACCESSOIRE

DAKRU004
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein
135 €

DA700P
Armoire froide positive -2/+10°C

Gaz réfrigérant R134A
Dim. (L x P x H) :
720 x 815 x 2080 mm
Volume : 700 L
Dotation :
- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan *(dimensions 530 x 650 mm)*
- 6 glissières en acier inox

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 154 €~~ **2 132 €**

DA700N
Armoire froide négative -18/-22°C

Gaz réfrigérant R404A
Dim. (L x P x H) :
720 x 815 x 2080 mm
Volume : 700 L
Dotation :
- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan *(dimensions 530 x 650 mm)*
- 6 glissières en acier inox

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 558 €~~ **2 531 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE D'ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 44 À 51

ARMOIRES INOX INTÉRIEUR / EXTÉRIEUR - 2 PORTES - GN 2/1 - 1400 L

- Froid ventilé
- Extérieur et intérieur en acier inox
- Épaisseur d'isolation 60 mm sans CFC
- Éclairage intérieur
- Fermeture à clef
- Groupe frigorifique monobloc extractible et tropicalisé ambiance +43°C
- Porte réversible avec poignée toute hauteur
- Dégivrage et évaporation automatiques des eaux de condensation
- Panneau de commande digital avec sonde NTC
- Porte à fermeture automatique et joints magnétiques
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds acier inox réglables en hauteur

Angles intérieurs arrondis pour un nettoyage aisé.

Joint de porte facilement démontable.

Pieds réglables et charnières inox.

ACCESSOIRE

DAKRU004
Kit 4 roulettes dont 2 avec frein
135 €

DA1400P

Armoire froide positive -2/+10°C

Gaz réfrigérant R134A
Dim. (L x P x H) :
1140 x 815 x 2080 mm
Volume : 1400 L

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

Dotation :
- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan (*dimensions 530 x 650 mm*) pour chaque porte.
- 6 glissières en acier inox pour chaque porte.

~~3 164 €~~ **3 131 €**

DA1400N

Armoire froide négative -18/-22°C

Gaz réfrigérant R404A
Dim. (L x P x H) :
1140 x 815 x 2080 mm
Volume : 1400 L

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

Dotation :
- 3 clayettes GN 2/1 plastifiées Rilsan (*dimensions 530 x 650 mm*) pour chaque porte.
- 6 glissières en acier inox pour chaque porte.

~~3 693 €~~ **3 654 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE D'ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 44 À 51

TABLES AVEC GROUPE LOGÉ FROID POSITIF - PROFONDEUR 700 MM

- Froid ventilé 0/+10 °C
- Carrosserie tout INOX
- Angles intérieurs arrondis
- Groupe tropicalisé
- Réfrigérant R134A
- Épaisseur d'isolation 60 mm
- Option groupe à gauche
- Panneau de commande frontal électronique
- Pieds réglables de 110 à 180 mm en acier inoxydable
- Portes avec fermeture automatique et joints magnétiques
- Dégrivrage et évaporation automatique des eaux de condensation

TG703C

Dotation de base :
1 clayette plastifiée Rilsan 530 x 325 mm par porte.
2 glissières en acier inoxydable en « U » par porte.

Angles intérieurs arrondis.

Pieds en acier inox réglables de 110 à 180 mm.

Joints de portes magnétiques et facilement démontables sans outil.

ACCESSOIRES

DAK3C13
Kit 3 tiroirs 1/3
912 €

DAK3C23
Kit 2 tiroirs 1/3 + 2/3
692 €

DAK3C12
Kit 2 tiroirs 1/2
667 €

TABLES POSITIVES SANS DOSSERET

TG702C
2 portes
Volume : 300 L
Dim. (L x P x H) :
1280 x 700 x 850 mm
~~2 154 €~~
2 132 €

TG703C
3 portes
Volume : 460 L
Dim. (L x P x H) :
1730 x 700 x 850 mm
~~2 558 €~~
2 531 €

TABLES POSITIVES AVEC DOSSERET

TG702
2 portes
Volume : 300 L
Dim. (L x P x H) :
1280 x 700 x 900 mm
~~2 191 €~~
2 168 €

TG703
3 portes
Volume : 460 L
Dim. (L x P x H) :
1730 x 700 x 900 mm
~~2 622 €~~
2 594 €

LAVERIE

2017 NOUVEAUTÉ Lave-vaisselle à capot 6 kW - 500 x 500 mm 35

- Lave-verres 36
- Plonges avec encastrement pour lave-vaisselle 41
- Lave-vaiselle frontaux 42
- Lave-vaiselle à capot 48
- Tables pour lave-vaiselle à capot 53
- Lave-ustensiles et lave-batterie 55
- Lave-vaisselle à avancement automatique 58

NOUVEAUTE 2017

LAVERIE
LAVE-VAISSELLE À CAPOT

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE MÉCANIQUE
CASIER 500 x 500 MM - CUVE 15 LITRES
GAMME STEELTECH

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Passage utile 400 mm
- Cuve 15 litres emboutie sans soudure
- Surchauffeur 6 KW *(Alimentation eau chaude)*
- Doseur péristaltique de produit de rinçage
- Bras de lavage et rinçage matériau composite
- Consommation eau de rinçage 3 litres/casier
- Alimentation : 400/3/N/T

Cuve emboutie de 15 L

Passage utile de 400 mm

Doseur péristaltique de produit de rinçage

Commandes mécaniques simples d'utilisation

STEEL370

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 400 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
706 x 735 x 1479 mm

Puissances :
Pompe : 0,5 KW
Cuve : 2,1 KW/15 L
Surchauffeur : 6 KW/6 L
Puissance total : 6,5 KW

3140 €

DOTATION :
- 1 casier à assiettes 18 assiettes diamètre 240 mm
- 1 casier universel - hauteur 70 mm
- 1 godet à couverts

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C69820
Pré filtre de cuve
109 €

C41953
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE ~~245 €~~ **99 €**

LAVE-VERRES - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 350 X 350 OU 390 X 390 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 1,9 L.
- Alimentation 230 V mono + T.
- Capacité 30 paniers/h.
- **Carrosserie inox AISI 304.**
- **Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.**
- Commandes électromécaniques.
- Porte à double paroi.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

DOTATION :
- 2 paniers à verres et tasses
- 1 godet à cuillères

Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

STEEL330

Sans adoucisseur
Panier carré 350 x 350 mm
Passage utile : 190 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
400 x 475 x 590 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/9 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 424 €~~
1 323 €

STEEL330A

Avec adoucisseur
Panier carré 350 x 350 mm
Passage utile : 190 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
400 x 475 x 590 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/9 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 626 €~~
1 510 €

ACCESSOIRES

C999319
Kit pompe de vidange (non monté) pour tous modèles sauf STEEL330A
135 €

C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

STEEL330H

Sans adoucisseur
Panier carré 350 x 350 mm
Passage utile : 255 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
400 x 475 x 650 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/9 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 664 €~~
1 546 €

STEEL330HA

Avec adoucisseur
Panier carré 350 x 350 mm
Passage utile : 255 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
400 x 475 x 650 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/9 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 865 €~~
1 733 €

ACCESSOIRES

C999319
Kit pompe de vidange (non monté) pour tous modèles sauf STEEL330HA
135 €

C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

STEEL340

Sans adoucisseur
Panier carré 390 x 390 mm
Passage utile : 255 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
435 x 530 x 670 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/11 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 751 €~~
1 627 €

STEEL340A

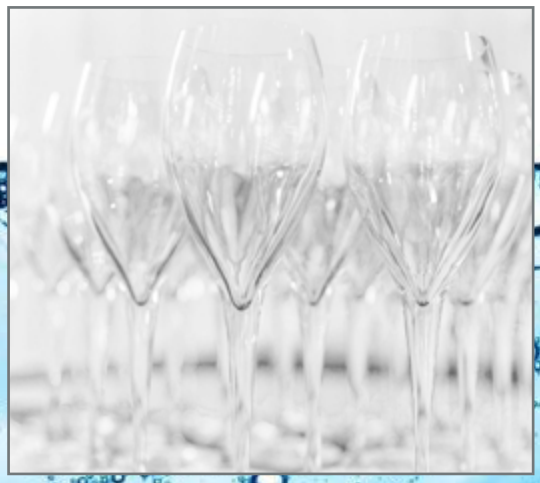
Avec adoucisseur
Panier carré 390 x 390 mm
Passage utile : 255 mm

Cycle : 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
435 x 530 x 670 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/11 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~1 944 €~~
1 806 €

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VERRES DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 74 À 82



LAVE-VERRES - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 400 X 400 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 2,1 L.
- Alimentation 230 V mono.
- Capacité 40 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Commandes électromécaniques.
- Porte à double paroi.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

DOTATION :
- 2 paniers à verres
- 1 godet à couverts

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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 re-montée d'odeur.

CONSTRUCTION TOUT INOX

Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.

STAR405

Sans adoucisseur
Panier carré 400 x 400 mm
Passage utile : 270 mm

Alimentation : 230 V mono
Cycle : 90 secondes
Dim. (L x P x H) :
450 x 550 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/8 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 085 €~~
1 976 €

STAR405A

Avec adoucisseur
Panier carré 400 x 400 mm
Passage utile : 270 mm

Alimentation : 230 V mono
Cycle : 90 secondes
Dim. (L x P x H) :
450 x 550 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/8 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 273 €~~
2 160 €

ACCESSOIRES

C999320
Kit pompe de vidange (non monté).
253 €

C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

LAVE-VERRES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 400 X 400 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 1,9 L.
- Alimentation 230 V mono.
- Capacité 40 - 30 - 24 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Commandes électroniques.
- Porte à double paroi.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES AU PRIX DU MÉCANIQUE

DOTATION :
- 2 paniers à verres
- 1 godet à couverts

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

CONSTRUCTION TOUT INOX

Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.

NEO400

Sans adoucisseur
Panier carré 400 x 400 mm
Passage utile : 270 mm

Cycle : 60 - 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
450 x 550 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/8 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 127 €~~
1 976 €

NEO400A

Avec adoucisseur
Panier carré 400 x 400 mm
Passage utile : 270 mm

Cycle : 60 - 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
450 x 550 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 0,6 KW/8 L
Surchauffeur : 2,6 KW/2,6 L
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 325 €~~
2 160 €

ACCESSOIRES

C999320
Kit pompe de vidange (non monté).
253 €

C999322
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

LAVE-VERRES/VAISSELLE - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 450 X 450 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 2,5 L.
- Alimentation 230 V mono + T.
- Capacité 30 - 40 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Commandes électromécaniques.
- Porte à double paroi.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier à verres
- 1 godet à couverts

Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

STEEL350

Sans adoucisseur
Panier carré 450 x 450 mm
Passage utile : 260 mm

Cycle : 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
530 x 560 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 2,3 KW
Surchauffeur : 2,6 KW
Puissance total : 2,9 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 644 €~~
2 457 €

STEEL350A

Avec adoucisseur
Panier carré 450 x 450 mm
Passage utile : 260 mm

Cycle : 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
530 x 560 x 710 mm
Puissances :
Cuve : 2,3 KW
Surchauffeur : 2,6 KW
Puissance total : 2,9 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 947 €~~
2 738 €

ACCESSOIRES

C999336
Kit pompe de vidange (non monté).
253 €

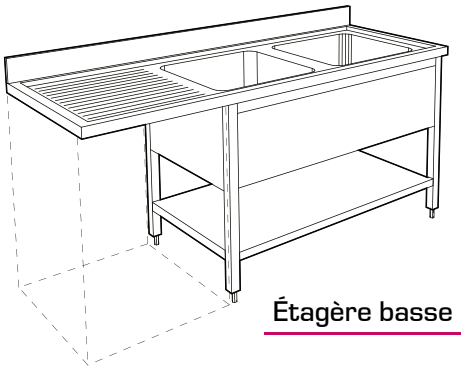
C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

PLONGES 1 OU 2 BACS AVEC ENCASTREMENT POUR LAVE-VAISSELLE

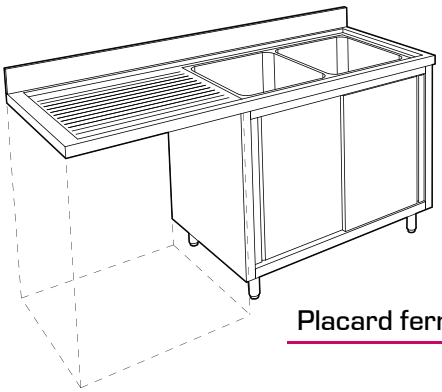
PROFONDEUR 700 MM (existe aussi en profondeur 600 mm)

- Plan de travail embouti en inox AISI 304 épaisseur 10/10.
- Insonorisation avec panneau en mélaminé.
- Bords tombés de 40 mm et habillage cache bac sur 3 faces.
- Dosseret arrière de 100 + 20 mm.
- Hauteur du plan de travail 850 mm.
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égoutoir. Dimensions utiles : L 600 x P 600 x H 810 mm
- Bacs de 600 x 500, profondeur 300 mm avec bonde de surverse et crépine, sans robinetterie.



Étagère basse

Anti Corrosion
AISI 304
L'inox recommandé par les professionnels
Anti Corrosion



Placard fermé

PGL146DE

1 bac - Égoutoir à droite - Étagère basse

En soubassement, sous le bac, étagère en inox avec oméga de renforcemet.

Plonge (L x P) : 1400 x 700 mm
Bac (L x P x H) 600 x 500 x 300 mm

~~900 €~~ **840 €**

PGL146DP

1 bac - Égoutoir à droite - Placard fermé

En soubassement, sous le bac, placard fermé avec 2 portes battantes.

Plonge (L x P) : 1400 x 700 mm
Bac (L x P x H) 600 x 500 x 300 mm

~~1 184 €~~ **1 110 €**

PGL146GE

1 bac - Égoutoir à gauche - Étagère basse

En soubassement, sous le bac, étagère en inox avec oméga de renforcemet.

Plonge (L x P) : 1400 x 700 mm
Bac (L x P x H) 600 x 500 x 300 mm

~~900 €~~ **840 €**

PGL146GP

1 bac - Égoutoir à gauche - Placard fermé

En soubassement, sous le bac, placard fermé avec 2 portes battantes.

Plonge (L x P) : 1400 x 700 mm
Bac (L x P x H) 600 x 500 x 300 mm

~~1 184 €~~ **1 110 €**

LAVE-VAISSELLE FRONTAL - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 500 X 500 MM

DOTATION :
- 1 panier 18 assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à cuillères

- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L.
- Capacité 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Porte à double paroi.
- Bras de lavage inférieur en inox.
- Préfiltre de cuve intégré.
- Supports de panier emboutis.
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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 re-montée d'odeur.

Bras de lavage inférieur en inox et préfiltre de cuve intégré.

STEEL360

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : mono 230 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 3 KW
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 148 €~~ **1 995 €**

STEEL36A

Avec adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : mono 230 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 3 KW
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 343 €~~ **2 177 €**

STEEL360PV

Sans adoucisseur
Avec pompe de vidange
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : mono 230 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 3 KW
Puissance total : 3,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 343 €~~ **2 177 €**

LAVERIE
Lave-vaisselle frontaux

STEEL361

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : tri 400 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 4,90 KW
Puissance total : 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 332 €~~ **2 166 €**

STEEL361A

Avec adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : tri 400 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 4,90 KW
Puissance total : 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 529 €~~ **2 349 €**

STEEL361PV

Sans adoucisseur
Avec pompe de vidange
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 340 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
575 x 630 x 820 mm
Alimentation : tri 400 V
Puissances :
Cuve : 3 KW/20 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 4,90 KW
Puissance total : 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 529 €~~ **2 349 €**

ACCESSOIRES

C999324

Kit pompe de vidange (non monté).

253 €

C999321

Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE

~~253 €~~ **99 €**

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE LAVE-VAISSELLE DANS LE TARIF 2016 PAGES 83 À 89

LAVE-VAISSELLE FRONTAL - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 500 X 500 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L.
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable.
- Capacité 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Préfiltres inox.
- Porte et carrosserie à double paroi (niveau sonore 59 dB).
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

Lavage plaques et plateaux GN 1/1 possible

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à cuillères

CONSTRUCTION TOUT INOX

Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.

ACCESSOIRES

C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

C999325
Kit pompe de vidange (non monté) pour STAR605 / STAR605A
253 €

STAR605

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,6 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 518 €~~ **2 383 €**

STAR605A

Avec adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,6 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 736 €~~ **2 588 €**

STAR605PV

Sans adoucisseur
Avec pompe de vidange
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,6 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 736 €~~ **2 588 €**

LAVE-VAISSELLE FRONTAL - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 2,7 L.
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable.
- Capacité 50 - 33 - 24 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Préfiltres inox.
- Porte et carrosserie à double paroi (niveau sonore 59 dB).
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES AU PRIX DU MÉCANIQUE

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à cuillères

Lavage plaques et plateaux GN 1/1 possible

ACCESSOIRES

C999322
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

C999325
Kit pompe de vidange (non monté) pour NEO600 / NEO600A
253 €

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

NEO600

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 72 - 110 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,5 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 562 €~~ **2 383 €**

NEO600A

Avec adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 72 - 110 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,5 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 762 €~~ **2 588 €**

NEO600PV

Sans adoucisseur
Avec pompe de vidange
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 72 - 110 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 820 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,5 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~2 762 €~~ **2 588 €**

LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ
COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 500 X 500 MM

- Consommation eau de rinçage / casier 2,7 L.
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable.
- Capacité 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Préfiltres inox.
- Porte et carrosserie à double paroi (niveau sonore 59 dB).
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

Lavage plaques et plateaux GN 1/1 possible

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à cuillères

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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 re-montée d'odeur.

CONSTRUCTION TOUT INOX

STAR705

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 1280 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 3 KW - Tri 4,90 KW
Puiss. total : Mono 3,5 KW - Tri 5,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~3 117 €~~ **2 896 €**

ACCESSOIRES

C999325
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C999321
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~253 €~~ **99 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VAISSELLE DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 83 À 89

LAVE-VAISSELLE FRONTAL SURÉLEVÉ
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM

- Consommation eau de rinçage / casier 2,7 L.
- Alimentation mono 230 / tri 400 V commutable.
- Capacité 50 - 33 - 24 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs en inox.
- Cuve et supports de paniers emboutis.
- Préfiltres inox.
- Porte et carrosserie à double paroi (niveau sonore 59 dB).
- Doseur de produit de rinçage péristaltique de série.

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à cuillères

Lavage plaques et plateaux GN 1/1 possible

NEO700

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 355 mm

Cycle : 72 - 110 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
600 x 600 x 1280 mm
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : Mono 2,80 KW - Tri 7,60 KW
Puiss. total : Mono 3,3 KW - Tri 8,10 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

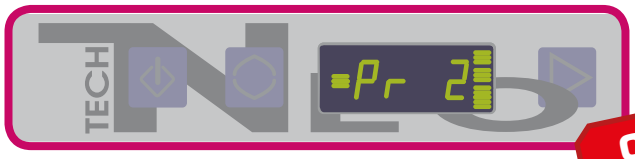
~~3 117 €~~ **2 896 €**

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



COMMANDES ÉLECTRONIQUES AU PRIX DU MÉCANIQUE

ACCESSOIRES

C999322
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

C999325
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDES MÉCANIQUES - PANIER 500 X 500 MM CUVE 15 LITRES

- Consommation eau de rinçage / casier 2,8 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 40 - 24 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout inox.
- Filtre de cuve inox.

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à couverts

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout en inox.

STAR805

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 400 mm

Cycle : 90 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
640* x 740 x 1480 mm
**705 mm avec la poignée*
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 8 KW
Puissance total : 8,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~4 208 €~~ **3 910 €**

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C41953
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 90 À 97

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM CUVE 15 LITRES

- Consommation eau de rinçage / casier 2,8 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 50 - 30 - 24 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout inox.
- Cuve emboutie sans soudure.
- Filtre de cuve inox.
- Affichage digital.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES AU PRIX DU MÉCANIQUE

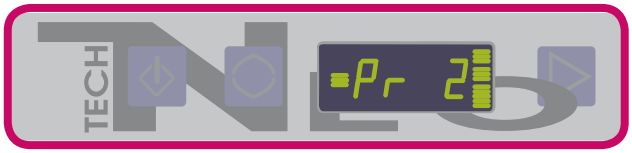
DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à couverts

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



NEO800

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 415 mm

Cycle : 72 - 110 - 150 secondes
Dim. (L x P x H) :
640* x 740 x 1540 mm
**720 mm avec la poignée*
Puissances :
Cuve : 2,1 KW/15 L
Pompe : 0,5 KW
Surchauffeur : 8 KW
Puissance total : 8,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~4 208 €~~ **3 910 €**

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C41954
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)

OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 90 À 97

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM CUVE 22 LITRES

- Consommation eau de rinçage / casier 2,7 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 60 - 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout inox.
- Filtre de cuve inox.
- Capot à double paroi.

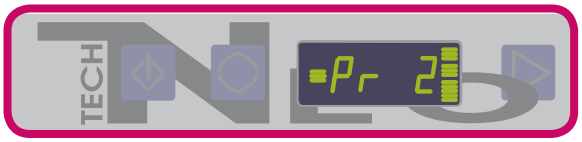
DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à couverts

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



NEO803

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 465 mm

Cycle : 60 - 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
640* x 755 x 1570 mm
**720 mm avec la poignée*
Puissances :
Cuve : 2,5 KW/22 L
Pompe : 0,7 KW
Surchauffeur : 8 KW
Puissance total : 8,7 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~5 133 €~~ **4 770 €**

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C41954
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 90 À 97

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 600 X 500 MM CUVE 30 LITRES

- Consommation eau de rinçage / casier 3,2 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 60 - 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inférieurs et supérieurs tout inox.
- Capot à double paroi.

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à couverts

- Utilisable aussi comme lave-ustensiles ou lave-batterie.
- Accepte aussi les plateaux GN 1/1 et 600 x 400.
- Livré avec une grille inox pour le lavage des ustensiles et des gamelles.

NEO803L

Sans adoucisseur
Panier 600 x 500 mm
Passage utile : 465 mm

Cycle : 60 - 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
700* x 755 x 1570 mm
**790 mm avec la poignée*
Puissances :
Cuve : 3 KW/30 L
Pompe : 1,5 KW
Surchauffeur : 8 KW
Puissance total : 9,5 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~5 988 €~~ **5 814 €**

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C41954
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

RETROUVEZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE LAVE-VAISSELLE À CAPOT DANS NOTRE TARIF 2016 PAGES 90 À 97

LAVE-VAISSELLE À CAPOT AVEC CONDENSEUR DE BUÉE
COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM - CUVE 22 LITRES

- Consommation eau de rinçage / casier 2,3 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 60 - 40 - 30 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304.
- Bras de lavage et de rinçage inox.
- Filtre de cuve inox.
- Capot à double paroi.

DOTATION :
- 1 panier à assiettes
- 1 panier universel
- 1 godet à couverts

PRO831

Sans adoucisseur
Panier carré 500 x 500 mm
Passage utile : 465 mm

Cycle : 60 - 90 - 120 secondes
Dim. (L x P x H) :
640* x 755 x 2180 mm
**720 mm avec la poignée*
Puissances :
Cuve : 2,5 KW/22 L
Pompe : 0,7 KW
Surchauffeur : 8 KW
Puissance total : 8,7 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

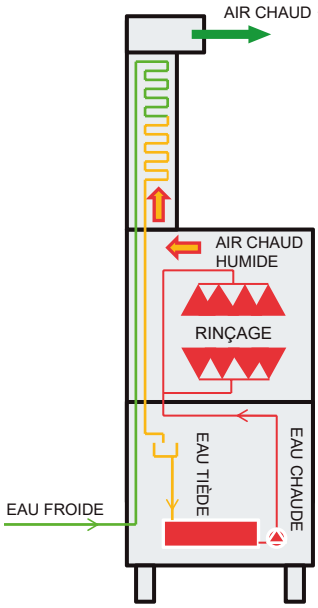
~~9 108 €~~ **8 832 €**

ACCESSOIRES

C70710
Kit pompe de vidange (non monté)
253 €

C41954
Kit doseur de produit de lavage péristaltique (non monté)
OFFRE EXCEPTIONNELLE
~~245 €~~ **99 €**

Le condenseur/récupérateur de chaleur permet :

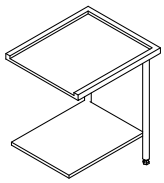


- D'éliminer le nuage de vapeur à l'ouverture du capot.
- De réduire la température de sortie de l'air chaud à moins de 30°C.
- D'augmenter la température de l'eau d'alimentation d'environ 20°C (pour une alimentation d'eau à 15°C).
- De réduire de 30 % la consommation électrique par cycle.

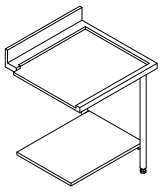
ENVIRONNEMENT POUR LAVE-VAISSELLE À CAPOT

TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIER 500 X 500 OU 600 X 500*

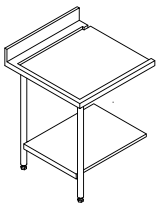
**En ligne uniquement pour les machines 600 x 500*



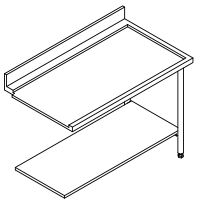
PAP707
Pour accrochage à Droite ou Gauche
Dim. (L x P x H) :
700 x 575 x 850 mm
441 €



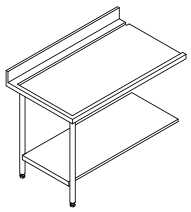
PAP707D
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
700 x 715 x 850 mm
585 €



PAP707G
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
700 x 715 x 850 mm
585 €



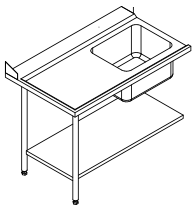
PAP712D
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
817 €



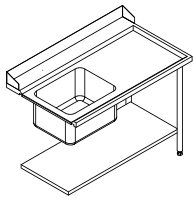
PAP712G
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
817 €

TABLES DE PRÉLAVAGE POUR MACHINES À PANIER 500 X 500 OU 600 X 500*

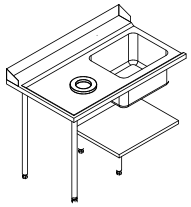
**En ligne uniquement pour les machines 600 x 500*



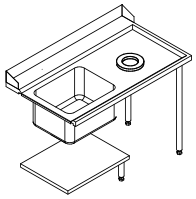
PAP712GV
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
1 280 €



PAP712DV
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
1 280 €

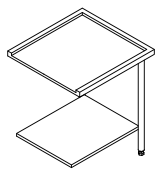


PAP712GVF
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
1 376 €

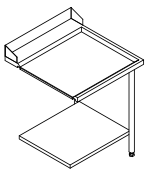


PAP712DVF
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
1200 x 715 x 850 mm
1 376 €

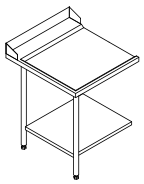
TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIER 600 X 500 (**configuration en angle**)



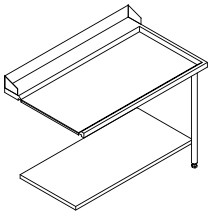
PAP77C
Pour accrochage à Droite ou Gauche
Dim. (L x P x H) :
700 x 670 x 850 mm
517 €



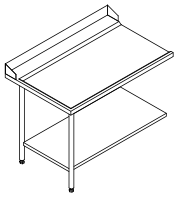
PAP77DC
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
700 x 770 x 850 mm
757 €



PAP77GC
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
700 x 770 x 850 mm
757 €

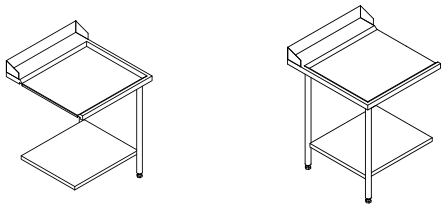


PAP127DC
Pour accrochage à Droite
Dim. (L x P x H) :
1200 x 770 x 850 mm
1 032 €



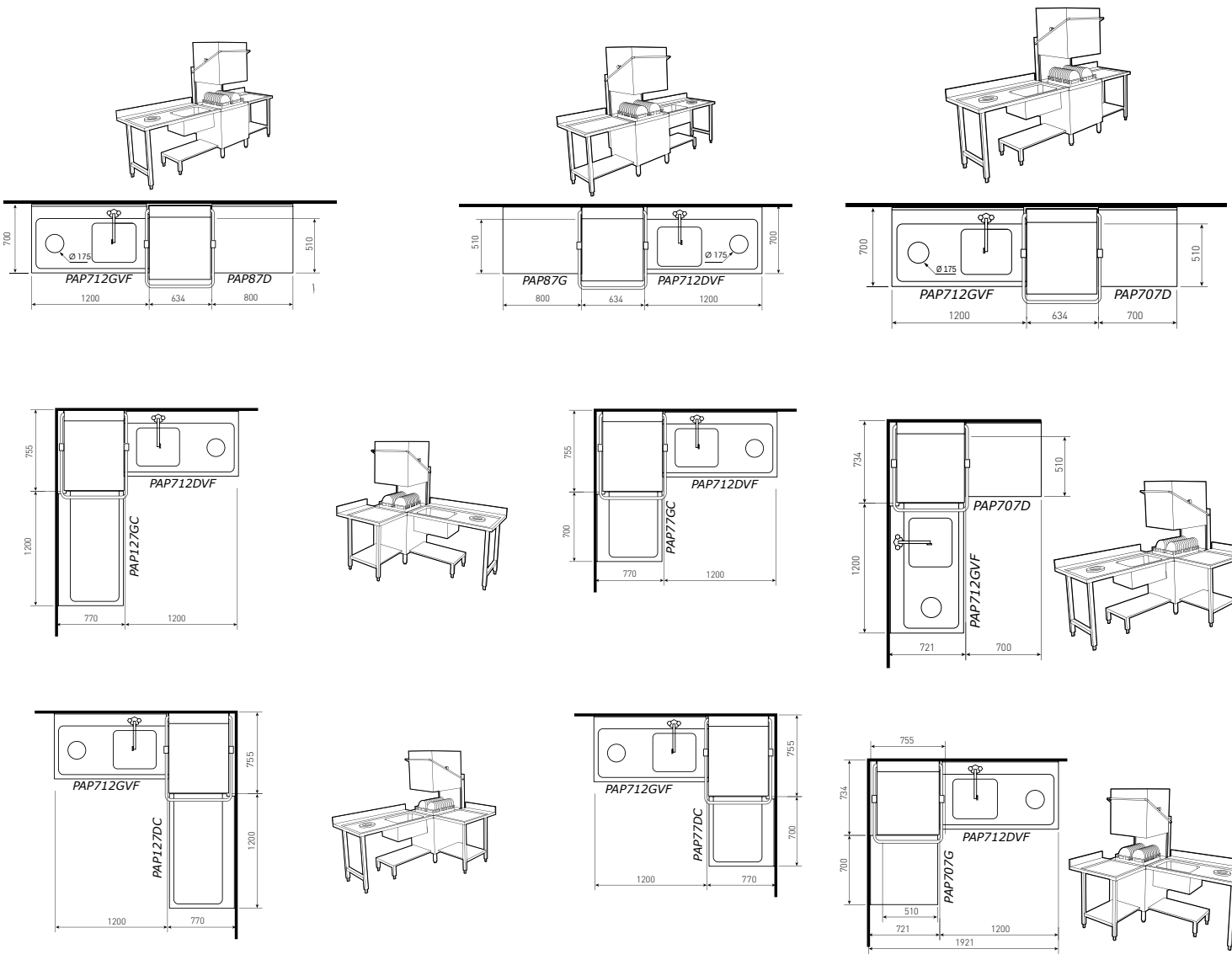
PAP127GC
Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) :
1200 x 770 x 850 mm
1 032 €

TABLES ENTRÉE/SORTIE POUR MACHINES À PANIER 600 X 500 (**configuration en ligne**)



PAP87D	**PAP87G**
Pour accrochage à Droite	Pour accrochage à Gauche
Dim. (L x P x H) : 800 x 710 x 850 mm	Dim. (L x P x H) : 800 x 710 x 850 mm
668 €	**668 €**

QUELQUES EXEMPLES D'IMPLANTATION DES TABLES ET DES MACHINES



LAVE-USTENSILES - COMMANDES ÉLECTRONIQUES - PANIER 500 X 500 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 3,5 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 30 - 15 - 10 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304 à double paroi.
- Bras de lavage et de rinçage inox.
- Cuve de 20 L emboutie.
- Pompe de lavage autovidangeable.
- Thermostop pour garantie une bonne température de rinçage.
- Système de rinçage avec pompe et brise vide.

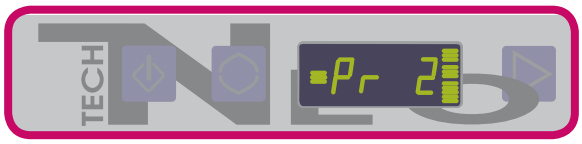
DOTATION :
- 1 panier inox 500 x 600 mm

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



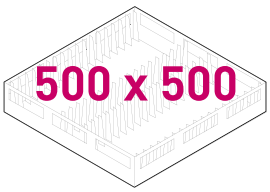
NEO900

Sans adoucisseur
Panier 600 x 500 mm
Passage utile : 400 mm

Dim. (L x P x H) : 670 x 720 x 1472 mm
Puissances :
Cuve : 2,5 KW/20 L
Pompe : 0,8 KW
Surchauffeur : 6 KW
Puiss. total : 7,1 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~5 160 €~~ **5 099 €**



Le lave-ustensiles NEO900 peut utiliser des paniers 500 x 500 et grâce sa hauteur de passage utile de 400 mm, cela permet de laver également les assiettes.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE LAVE-BATTERIE DANS LE TARIF 2016 PAGES 100 À 104

LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES
PANIER 560 X 630 MM - PASSAGE UTILE DE 650 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 4 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 30 - 15 - 10 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304 à double paroi.
- Bras de lavage et de rinçage inox.
- Cuve de 37 L emboutie.
- Pompe de lavage autovidangeable.
- Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage.

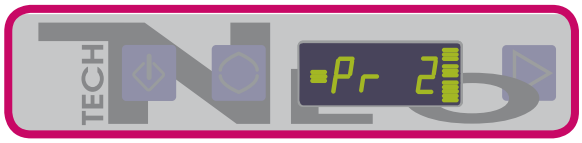
DOTATION :
- 1 panier inox 560 x 630 mm *(C41307)*

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



NEO901

Sans adoucisseur
Panier 560 x 630 mm
Passage utile : 650 mm

Dim. (L x P x H) : 720 x 780 x 1700 mm
Puissances :
Cuve : 2,5 KW/37 L
Pompe : 1,4 KW
Surchauffeur : 6 KW
Puiss. total : 7,4 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~6 290 €~~ **6 223 €**

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE LAVE-BATTERIE DANS LE TARIF 2016 PAGES 100 À 104

LAVE-USTENSILES / LAVE-BATTERIE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES
PANIER 560 X 630 MM - PASSAGE UTILE DE 850 MM

- Consommation eau de rinçage par casier 4 L.
- Alimentation tri 400 V.
- Capacité 30 - 15 - 10 paniers/h.
- Carrosserie inox AISI 304 à double paroi.
- Bras de lavage et de rinçage inox.
- Cuve de 37 L emboutie.
- Pompe de lavage autovidangeable.
- Thermostop pour garantir une bonne température de rinçage.

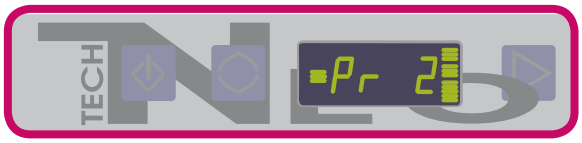
DOTATION :
- 1 panier inox 560 x 630 mm *(C41307)*

VIDANGE ARCHIMEDES

Durant le rinçage une partie de l'eau de la cuve est évacuée. 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.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

Interface ProSmart avec affichage sur écran à LED.



NEO902

Sans adoucisseur
Panier 560 x 630 mm
Passage utile : 850 mm

Dim. (L x P x H) : 720 x 780 x 2170 mm
Puissances :
Cuve : 2,5 KW/37 L
Pompe : 2 KW
Surchauffeur : 6 KW
Puiss. total : 8 KW

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

~~7 257 €~~ **7 175 €**

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE LAVE-BATTERIE DANS LE TARIF 2016 PAGES 100 À 104

LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES
PANIER 500 X 500 MM

ISY31101

Lavage + Rinçage
Panier : 500 x 500 mm
Passage utile : 450 mm

ULTRA COMPACT

Dim. (L x P x H) :
1150 x 770 x 1615 mm
Puissances :
Cuve : 10,5 KW/70 L
Pompe lavage : 1,5 KW
Surchauffeur : 16 KW/17L

~~11 460 €~~

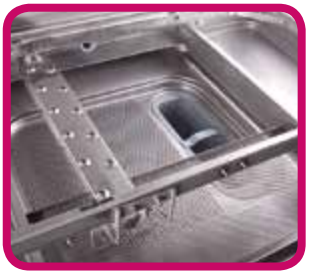
11 343 €

Construction modulaire pouvant être assemblée sur site et qui permet de faire face aux problèmes de couloirs étroits.

Carrosserie double paroi qui garantit une meilleure isolation thermique et un fonctionnement plus silencieux.

Cuves totalement embouties et angles parfaitement arrondis : évacuation de tous les résidus et nettoyage ultra simplifié.

Large ouverture de 450 mm qui permet le lavage des plateaux, des ustensiles, des gamelles volumineuses et des paniers.



Préfiltre de cuve en composite. Premier niveau de filtration qui permet de retenir les plus gros résidus, et optimise ainsi la qualité du lavage.

Bras de lavage tout inox, équipés chacun de 12 buses. Aspersion de l'eau sous forme de lames extrêmement régulières. Aucune déperdition.

Le panier est détecté par un capteur électromécanique. Permet de réaliser des économies d'énergie en cas de travail intermittent.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE MACHINES À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DANS LE TARIF 2016 PAGES 105 À 124

CUISSON

- Top feux vifs 60
- Top feux vifs et plaque coup de feu sur four 61
- Top feux électriques et Bain-marie 62
- Grillades gaz ou électriques 63
- Friteuses monoblocs gaz ou électrique 65
- Soubassements neutres 66
- Fours mixtes à injection avec commandes en haut 67
- Fours à air pulsé électriques 69
- Fours mixtes GN 1/1 électriques 70
- Fours à air pulsé pâtissiers 600 x 400 71
- Fours micro-ondes professionnels 72
- Salamandres gaz ou électriques 75

ÉLÉMENTS TOPS - FEUX VIFS GAZ

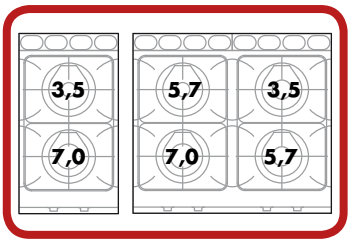
- Structure et carrosserie tout inox, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.
- Brûleurs et chapeau en fonte mat à simple ou double couronne.
- Brûleurs à flamme stabilisée, avec veilleuse et thermocouple.
- Grilles en fonte émaillée mat, dimensions 400 x 270 mm, à bras longs, ne nécessitant pas de grille de réduction.

7kW Double Couronne

OPTION
Allumage électrique des feux vifs (par 2)
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

Nouveau pilote protégé et facilement démontable.

Option : cuvette de propreté amovible.



Répartition des puissances des feux vifs.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 131 À 197

70PCG401
2 feux vifs
Dim. (L x P x H) : 400 x 700 x 250 mm
Puissance : 10,5 KW

~~1 446 €~~ **1 415 €**

70PCG801
4 feux vifs
Dim. (L x P x H) : 800 x 700 x 250 mm
Puissance : 21,9 KW

~~2 242 €~~ **2 194 €**

FOURNEAUX - TOPS FEUX VIFS ET 1/2 PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

- Structure et carrosserie tout inox, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.

7kW Double Couronne

OPTION
Allumage électrique des feux vifs (par 2)
À PRÉVOIR À LA COMMANDE

BRÛLEURS FEUX VIFS :

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 °C à 330 °C. Dimensions de l'enceinte : 535 x 580 x 300 mm.

1/2 PLAQUE COUP DE FEU:

Plaque en acier avec une surface de 20,9 dm2, de forte puissance (6 KW). Dimensions 380 x 550 mm, avec rond central amovible. Brûleur central à flamme stabilisée, veilleuse, thermocouple et allumage piezo.

Nouveau pilote protégé et facilement démontable.

Option : cuvette de propreté amovible.

Porte de four sans joint, intérieur de four tout inox.

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 131 À 197

70PCFG801

4 feux vifs sur four gaz

Dim. (L x P x H) : 800 x 700 x 870 mm
Puissance : 28,4 KW *dont four 6,5 KW*

~~3 745 €~~ **3 687 €**

70TPMFG801SX

2 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz

Dim. (L x P x H) : 800 x 700 x 870 mm
Puissance : 28,4 KW *dont four 6,5 KW*

~~4 480 €~~ **4 306 €**

70TPMFG121

4 feux vifs + 1/2 plaque coup de feu sur four gaz et placard neutre

Dim. (L x P x H) : 800 x 700 x 870 mm
Puissance : 28,4 KW *dont four 6,5 KW*

~~5 857 €~~ **5 766 €**

ÉLÉMENT TOP - PLAQUES RONDES ÉLECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.

PLAQUES ÉLECTRIQUES :

Plaques électriques en fonte rondes ø 230 mm de forte puissance (2,6 KW). Voyants témoins, commutateurs à 7 positions et thermostats de sécurité.

70PCE400

2 plaques rondes

Alimentation : 400 V
Dimensions (L x P x H) :
400 x 700 x 250 mm
Puissance : 5,2 KW

~~1 197 €~~
1 171 €

ÉLÉMENT TOP - PLAQUES CARRÉES ÉLECTRIQUES

- Structure et carrosserie tout inox, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.

PLAQUES ÉLECTRIQUES :

Plaques électriques en fonte carrées 220 x 200 mm de forte puissance (2,6 KW). Voyants témoins, commutateurs à 7 positions et thermostats de sécurité.

70PCE401

2 plaques carrées

Alimentation : 400 V
Dimensions (L x P x H) :
400 x 700 x 250 mm
Puissance : 5,2 KW

~~1 738 €~~
1 695 €

ÉLÉMENT TOP - BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

- Structure et carrosserie tout inox, 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.
- Voyants témoins et thermostat de sécurité.
- Chauffage par résistances blindées placées sous le bac.

70BME410

Capacité 1 x GN 1/1

Alimentation : 230 V
Cuve (L x P x H) :
340 x 510 x 160 mm
Dimensions (L x P x H) :
400 x 700 x 250 mm
Puissance : 3 KW

~~1 743 €~~
1 707 €

ÉLÉMENT TOP - PLAQUE LISSE OU RAINURÉE GAZ

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.
- Revêtement en acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée.
- Rebord anti éclaboussures, goulotte en façade et tiroir récupérateur.
- Plaque de cuisson rabaissée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

GRILLADES GAZ :

Rampe à flammes stabilisées de forte puissance, allumage piezo et sécurité par thermocouple.

70FTG400

Plaque lisse : 350 x 350 mm

Surface plaque : 17,3 dm²
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 250 mm
Puissance : 6,5 KW

~~1 197 €~~ **1 171 €**

70FTG410

Plaque rainurée : 350 x 350 mm

Surface plaque : 17,3 dm²
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 250 mm
Puissance : 6,5 KW

~~1 852 €~~ **1 812 €**

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 131 À 197

ÉLÉMENT TOP - PLAQUE LISSE OU RAINURÉE ÉLECTRIQUE

- Structure et carrosserie tout inox AISI 304, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.
- Revêtement en acier de forte épaisseur à conductibilité thermique élevée.
- Rebord anti éclaboussures, goulotte en façade et tiroir récupérateur.
- Plaque de cuisson rabaissée de 1 cm par rapport à la table et inclinée vers l'avant de la machine pour l'évacuation de la graisse.

GRILLADES ÉLECTRIQUES :

Résistances blindées inox AISI 316 Incoloy, voyants témoins et thermostat de sécurité. Alimentation tri 400 V + T + N.

70FTE400

Plaque lisse : 350 x 350 mm

Surface plaque : 17,3 dm²
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 250 mm
Puissance : 5,4 KW

~~1 826 €~~ **1 789 €**

70FTE410

Plaque rainurée : 350 x 350 mm

Surface plaque : 17,3 dm²
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 250 mm
Puissance : 5,4 KW

~~1 883 €~~ **1 843 €**

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 131 À 197

FRITEUSES MONOBLOCS - GAZ OU ÉLECTRIQUE

- Structure et carrosserie tout inox, finition satinée.
- Plan de travail embouti.
- Bandeau de façade amovible.
- Thermostat réglable de 90°C à 200°C.
- Thermostat de sécurité.

Cuve en acier inox AISI 304 à zone froide, avec filtre de fond de cuve amovible et couvercle et robinet de vidange à clapet.

VERSION GAZ :

- Brûleur en fonte situé sous la cuve.
- Allumage piezo.
- Sécurité par thermocouple.

70FRIG415

Cuve de 15 litres

Dotation : 1 panier (242 x 320 x 122 mm)
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 870 mm
Production horaire : 15 KG/H
Puissance : 13 KW

~~2 757 €~~ **2 698 €**

VERSION ÉLECTRIQUE :

- Résistances blindées relevables.
- Voyants témoins.
- Alimentation tri 400 V + T + N.

70FRIE415

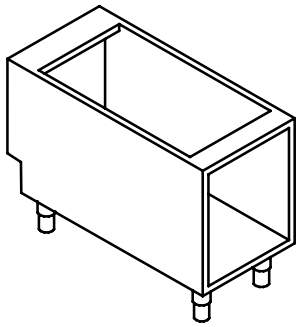
Cuve de 15 litres

Dotation : 1 panier (242 x 320 x 122 mm)
Dimensions (L x P x H) : 400 x 700 x 870 mm
Production horaire : 15 KG/H
Puissance : 13 KW

~~2 634 €~~ **2 637 €**

SOUBASSEMENTS BAIE LIBRE

- Structure et carrosserie inox.
- Aménagement GN 1/1 possible par modules de 40 cm.



70VA400

Dimensions (L x P x H) :
400 x 630 x 620 mm

~~452 €~~

443 €

OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIES LIBRES :

NP12M - Porte battante

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.
Dimensions (L x P x H) : 390 x 100 x 460 mm.

221 €

70RG11 - Guides latéraux

Construction tout inox 18/10, pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières.
Dimensions (L x P x H) : 100 x 600 x 320 mm.

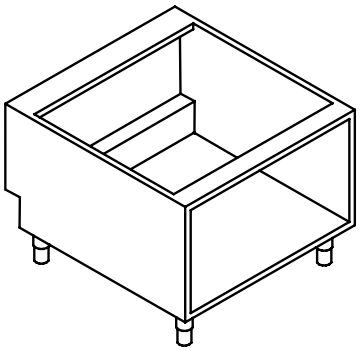
203 €

70KC11 - Bloc 2 tiroirs

Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails téléscopiques inox. Poignée de porte en inox poli miroir.
Dimensions (L x P x H) :
390 x 600 x 460 mm.

801 €

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DES OPTIONS ET ACCESSOIRES DE LA GAMME BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 159 ET 160.



70VA800

Dimensions (L x P x H) :
800 x 630 x 620 mm

~~604 €~~

591 €

OPTIONS POUR SOUBASSEMENTS BAIES LIBRES :

NP12M - Porte battante (x2)

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.
Dimensions (L x P x H) : 390 x 100 x 460 mm.

221 € *(prix unitaire)*

70RG21 - Guides latéraux

Construction tout inox 18/10, pour l'équipement de soubassements baie libre. 6 niveaux de glissières.
Dimensions (L x P x H) : 150 x 600 x 320 mm.

234 €

70KC21 - Bloc 2 tiroirs

Construction tout inox 18/10, finition satinée, à double paroi, isolation par laine de verre, montée sur rails téléscopiques inox. Poignée de porte en inox poli miroir.
Dimensions (L x P x H) :
790 x 600 x 460 mm.

1 134 €

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DES OPTIONS ET ACCESSOIRES DE LA GAMME BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 159 ET 160.

FOURS MIXTES À INJECTION - COMMANDES EN HAUT

- 99 programmes programmable. 4 cycles en séquence automatique.
- Plus de 90 recettes testées et mémorisées, avec sonde.
- Combi Clima avec évent automatique Fast-Dry.
- Programme de lavage semi-automatique de série.
- Interface USB pour mise à jour logiciel.
- Autoreverse : distribution de l'air dans la chambre avec inversion automatique du sens de rotation du ventilateur.
- Programmes de cuisson et téléchargement des données HACCP.
- Commandes pour : humidificateur, refroidissement rapide avec porte ouverte, éclairage chambre de cuisson, contrôle manuel de l'évent.

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

MODES DE FONCTIONNEMENT :

- Air pulsé avec Combi Clima 30°C - 300°C.
- Vapeur 30°C - 130°C

(basse température, atmosphérique, forcée).

- Mixte avec Combi Clima 30°C - 300°C.
- Remise en température avec Combi Clima 120°C - 140°C.
- Cuissons en séquence automatique.
- Maintien en température avec Combi Clima.

FAST-DRY © :

Le système breveté **Fast-Dry®** (séchage rapide) permet d'obtenir des petits plats croustillants et gratinés par déshumidification rapide de la chambre de cuisson.

COMBI CLIMA :

Système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité en chambre de cuisson.

WASHING COMBI SYSTEM (OPTION) :

Le système de nettoyage et de désinfection assuré par un injecteur tournant contrôlé par ordinateur est fixé dans la chambre de cuisson sans autres accessoires; l'injecteur pulvérise l'eau de lavage et le détergent, le ventilateur les distribue dans chaque angle de la chambre; le programme peut être actionné en tout moment de la journée et sans devoir refroidir la chambre ou ouvrir la porte; 4 modes de nettoyage: soft, pour un lavage quotidien, medium pour une action plus intense, hard pour la saleté difficile et même manuel pour des interventions spéciales.

FOURS MIXTES À INJECTION - COMMANDES EN HAUT

BACEV026S
6 niveaux GN 2/3

Nombre de repas : 20/50
Distance entre les niveaux : 60 mm
Alimentation : 400 V
Dim. (L x P x H) : 510 x 625 x 730 mm
Puissance : 5,25 KW

~~5 714 €~~ **5 656 €**

BACEV061S
6 niveaux GN 1/1

Nombre de repas : 30/80
Distance entre les niveaux : 60 mm
Alimentation : 400 V
Dim. (L x P x H) : 510 x 800 x 730 mm
Puissance : 7,75 KW

~~6 364 €~~ **6 299 €**

BACEV101S
10 niveaux GN 1/1

Nombre de repas : 80/150
Distance entre les niveaux : 60 mm
Alimentation : 400 V
Dim. (L x P x H) : 510 x 800 x 970 mm
Puissance : 15,5 KW

~~8 312 €~~ **8 227 €**

SUPPORTS POUR FOURS :

SM026
Support mural pour four
6 niveaux GN 2/3

548 €

CSR061
Support simple pour four
6 niveaux GN 2/3 et GN 1/1
Dimensions (L x P x H) :
510 x 648 x 870 mm

767 €

CSR101
Support simple pour four
10 niveaux GN 1/1
Dimensions (L x P x H) :
510 x 648 x 720 mm

844 €

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE NOTRE GAMME DE BARON DANS LE TARIF 2016 PAGES 201 À 216

FOURS À AIR PULSÉ ÉLECTRIQUES - 4, 5 ET 7 NIVEAUX

- Entièrement en acier inox AISi 304 et avec chambre de cuisson étanche et 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.
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture porte.
- Espacement entre les niveaux de 70 mm.
- Humidificateur avec régulateur automatique.
- Éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Réglage manuel de l'event d'air.
- Sélecteurs de réglage de la température de 70°C à 300°C, du temps de cuisson de 0 à 120 minutes et du réglage de l'humidité.
- Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.

MODES DE CUISSON :

- Air pulsé de 70°C à 300°C
- Air pulsé avec humidificateur.

MODES DE FONCTIONNEMENT :

- Durée programmable.
- Fonctionnement en continu.

NOC023M
4 niveaux GN 2/3

Distance entre les niveaux : 70 mm
Alimentation : Mono 230 V
Dim. (L x P x H) : 640 x 565 x 525 mm
Puissance : 2,6 KW

~~1 961 €~~ **1 912 €**

NOC051M
5 niveaux GN 1/1

Distance entre les niveaux : 70 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 830 x 640 x 595 mm
Puissance : 7,25 KW

~~3 362 €~~ **3 278 €**

NOC071M
7 niveaux GN 1/1

Distance entre les niveaux : 70 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 830 x 640 x 760 mm
Puissance : 12,5 KW

~~4 342 €~~ **4 234 €**

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES MÉCANIQUES 5 ET 7 NIVEAUX GN 1/1

- Entièrement en acier inox AISi 304 et avec chambre de cuisson étanche et à angles arrondis.
- Sélecteurs de réglage de la température de 70°C à 300°C, du temps de cuisson de 0 à 120 minutes et du réglage de l'humidité.
- 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.
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture de porte.
- Espacement entre les niveaux de 70 mm.
- Humidificateur avec régulateur automatique.
- Éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Réglage manuel de l'event d'air.
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre.
- Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.

NOV051M

5 niveaux GN 1/1

Distance entre les niveaux : 70 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 830 x 640 x 595 mm
Puissance : 7,25 KW

~~4 318 €~~ **4 230 €**

NOV071M

7 niveaux GN 1/1

Distance entre les niveaux : 70 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 830 x 640 x 760 mm
Puissance : 12,5 KW

~~5 539 €~~ **5 427 €**

MODES DE CUISSON :

- Air pulsé de 70°C à 300°C
- Air pulsé avec humidificateur.
- Vapeur de 70°C à 100°C.
- Mixte air pulsé / vapeur de 70°C à 300°C

MODES DE FONCTIONNEMENT :

- Durée programmable.
- Fonctionnement en continu.

FOURS MIXTES ÉLECTRIQUES À INJECTION DIRECTE - COMMANDES ÉLECTRONIQUES 5 ET 7 NIVEAUX 600 X 400 MM

- Entièrement en acier inox AISi 304 et avec chambre de cuisson étanche et à angles arrondis.
- Sélecteurs de réglage de la température de 70°C à 300°C, du temps de cuisson de 0 à 120 minutes et du réglage de l'humidité.
- 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.
- Porte à double vitrage et sécurité d'ouverture de porte.
- Espacement entre les niveaux de 75 mm.
- Humidificateur avec régulateur automatique.
- Éclairage de l'enceinte de cuisson.
- Contrôle automatique de l'event d'air.
- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre.
- Inversion automatique du sens de rotation de ou des turbines.
- Turbine à 2 vitesses de série.

NOP054S

5 niveaux 600 x 400

Distance entre les niveaux : 75 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 900 x 715 x 595 mm
Puissance : 7,25 KW

~~5 323 €~~ **5 241 €**

NOP074S

7 niveaux 600 x 400

Distance entre les niveaux : 75 mm
Alimentation : Tri 400 V + N + T
Dim. (L x P x H) : 900 x 715 x 760 mm
Puissance : 12,5 KW

~~6 584 €~~ **6 482 €**

MODES DE CUISSON :

- Air pulsé de 70°C à 300°C
- Air pulsé avec humidificateur.
- Vapeur de 70°C à 100°C.
- Mixte air pulsé / vapeur de 70°C à 300°C

MODES DE FONCTIONNEMENT :

- Automatique avec recettes pré-mémorisées.
- Programmable 99 programmes, avec 4 cycles, séquence automatique.
- Durée programmable.
- Fonctionnement en continu.

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS - 1050 W RESTITUÉS

COMMANDES MÉCANIQUES

- Four à sole fixe.
- Façade et intérieur inox.

- Commandes mécaniques avec minuterie de 35 minutes.
- 5 niveaux de puissance de 0 à 100 %.
- 1 niveau de décongélation.

CM1099A
Volume de 26 litres
Magnétron : 1
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) :
336 x 349 x 225 mm
Dimensions (L x P x H) :
517 x 412 x 297 mm
Puissance Absorbée : 1450 W
Puissance Restituée : 1050 W

~~601 €~~ **553 €**

CM1099AC
Volume de 26 litres
Magnétron : 1
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) :
336 x 349 x 225 mm
Dimensions (L x P x H) :
517 x 412 x 297 mm
Puissance Absorbée : 1450 W
Puissance Restituée : 1050 W

~~898 €~~ **831 €**

FOUR AVEC TOUCHE UNIQUE CAFÉTÉRIA

- Four à sole fixe.
- Façade et intérieur inox.

- Minuterie pré réglée 45 sec.
- Possibilité de régler la minuterie de 30 sec. à 10 min.

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- Four à sole fixe.
- Façade et intérieur inox.

- Commandes électroniques.
- Touche départ instantané.
- 4 niveaux de puissance + 1 niveau de décongélation.
- 20 mémoires programmables.
- Touche « Plus 30 secondes ».

CM1089A
Volume de 26 litres
Magnétron : 1
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) :
336 x 349 x 225 mm
Dimensions (L x P x H) :
517 x 412 x 297 mm
Puissance Absorbée : 1450 W
Puissance Restituée : 1050 W

~~697 €~~ **643 €**

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS - 1500 ET 1850 W RESTITUÉS

COMMANDES MÉCANIQUES

- Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse.
- Four à sole fixe.
- Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte.
- 5 niveaux de puissance (Fort - Moyen - Faible - Décongélation 1 - Décongélation 2).
- Touche « Plus 20 secondes » et départ instantané 20 secondes.
- Signal sonore de fin de cycle.

CM1519A

GARANTIE PIÈCES 5 ANS

Puissance Restituée : 1500 W

Magnétron : 2
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) : 370 x 370 x 190 mm
Dimensions (L x P x H) : 464 x 520 x 378 mm
Volume : 26 Litres

~~1 435 €~~ **1 320 €**

CM1919A

GARANTIE PIÈCES 5 ANS

Puissance Restituée : 1850 W

Magnétron : 2
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) : 370 x 370 x 190 mm
Dimensions (L x P x H) : 464 x 520 x 378 mm
Volume : 26 Litres

~~1 615 €~~ **1 486 €**

2 MAGNÉTRONS

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS - 1500 ET 1850 W RESTITUÉS

COMMANDES ÉLECTRONIQUES PROGRAMMABLES

- Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse.
- Four à sole fixe.
- Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte.
- 5 niveaux de puissance (Fort - Moyen - Faible - Décongélation 1 - Décongélation 2).
- Touche « Plus 20 secondes » et départ instantané 20 secondes.
- Signal sonore de fin de cycle.

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.

CM1529A

Puissance Restituée : 1500 W

GARANTIE PIÈCES 5 ANS

Magnétron : 2
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) : 370 x 370 x 190 mm
Dimensions (L x P x H) : 464 x 520 x 378 mm
Volume : 26 Litres

~~1 435 €~~ **1 340 €**

CM1929A

Puissance Restituée : 1850 W

GARANTIE PIÈCES 5 ANS

Magnétron : 2
Alimentation : 230 V mono + N + T
Enceinte (L x P x H) : 370 x 370 x 190 mm
Dimensions (L x P x H) : 464 x 520 x 378 mm
Volume : 26 Litres

~~1 615 €~~ **1 515 €**

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE À PLAFOND MOBILE - SEC600

COMMANDES MÉCANIQUES

- Résistances blindées en plafond.
- Contrôle de la température par 2 régulateurs.
- 2 zones de chauffe indépendantes.
- Plafond réglable en hauteur :
  Hauteur utile max : 245 mm / Hauteur utile min : 92 mm
- Alimentation mono 230 V + T ou tri 380 V + N + T
  (à préciser à la commande)

SEC600

Surface utile : 600 x 350 mm

Zone de chauffe : 2
Dimensions (L x P x H) : 600 x 450 x 500 mm
Puissance : 4 KW

~~1 764 €~~ **1 701 €**

Avec une source de chaleur en partie supérieure, la salamandre SEC600 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. La salamandre à plafond mobile SEC600 se règlent au millimètre près et sans effort en fonction de la cuisson souhaitée.

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE À PLAFOND MOBILE - QSE60

COMMANDES ÉLECTRONIQUES

- Protection des résistances grâce à une plaque transparente en vitrocéramique.
- Plan de cuisson GN1/1 avec bac et grille coulissants sur glissières avec sécurité antibasculement.
- Résistances électriques à filaments de tungstène placées sous le plafond mobile
- 2 zones de chauffe indépendantes.
- Plafond réglable en hauteur :
  Hauteur utile max : 220 mm / Hauteur utile min : 92 mm
- Alimentation mono 230 V commutable Tri 380 V + N + T.

QSE60

Surface utile : 600 x 350 mm

Zone de chauffe : 2
Dimensions (L x P x H) : 600 x 450 x 500 mm
Puissance : 4 KW

~~2 847 €~~ **2 765 €**

Idéale pour gratiner par rayonnement du haut grâce à des résistances électriques à filaments de tungstène placées sous un plafond mobile permettant d'adapter la source de chaleur au plan de cuisson de façon idéale.

Rapidité de chauffe en 20 secondes.
Minuterie jusqu'à 99 minutes, avec mémorisation du temps utilisé pour simplifier la répétition de cuissons identiques.

SALAMANDRE GAZ AVEC BASE MOBILE - SG7

COMMANDES MÉCANIQUES

- Construction tout inox finition satinée.
- Pieds caoutchouc.
- base réglable en hauteur :
  - Hauteur utile max : 140 mm
  - Hauteur utile min : 65 mm
- Allumage piezo électrique.
- Bac de récupération des graisses amovible.
- Grille acier chromé amovible avec poignées résistant à la chaleur.

SG7

Surface utile : 575 x 400 mm

Zone de chauffe : 2
Dimensions (L x P x H) : 750 x 450 x 460 mm
Puissance : 7,4 KW

~~2 216 €~~ **2 039 €**

- Le réglage de la grille mobile s'effectue avec un système de crémaillère à 8 positions.
- Le bac et la grille coulissent sur des glissières avec sécurité anti basculement.
- Gaz naturel (livrées avec injecteurs de rechange Butane / Propane).

Le chauffage des éléments rayonnants s'effectue grâce à 2 brûleurs avec veilleuse et thermocouple de sécurité, réglés par un robinet à soupape.

INOX

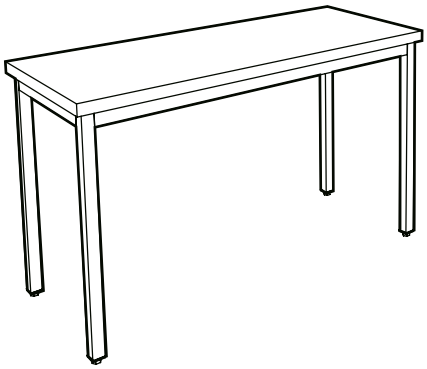
- Tables de travail inox 78
- Meubles chauds 80
- Plonges inox 81

TABLES DE TRAVAIL INOX CENTRALES - PROFONDEUR 700 MM

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité AISI 441 avec finition brossée et polie.
- Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé.
- Top non soudé, finition supérieure.
- Piètement tube carré de 40 x 40 mm en INOX AISI 441 épaisseur 1 mm.
- Hauteur du plan de travail de 900 mm avec pieds réglables.
- Table sur pied à monter, livrée à plat.

TABLES CENTRALES SANS ÉTAGÈRE BASSE

Les tables sans étagère inférieure sont renforcées avec un tube de 40X40 sur 3 côtés.



TTC714T
Longueur : 1400 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm

~~428 €~~
402 €

TTC716T
Longueur : 1600 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1600 x 700 x 900 mm

~~466 €~~
430 €

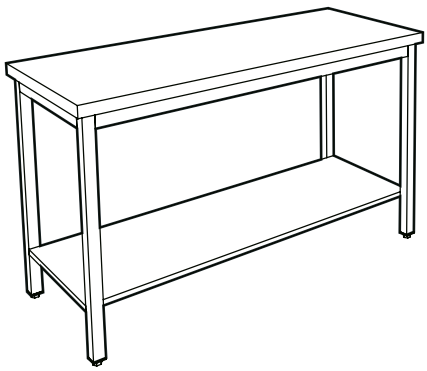
TTC718T
Longueur : 1800 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm

~~506 €~~
465 €

TABLES CENTRALES AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Les tables avec étagère inférieure sont fabriquées avec double pli écrasé sans bavure et renforcées par des oméga garantissant une meilleure rigidité.



TTC714ET
Longueur : 1400 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm

~~559 €~~
502 €

TTC716ET
Longueur : 1600 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1600 x 700 x 900 mm

~~618 €~~
540 €

TTC718ET
Longueur : 1800 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm

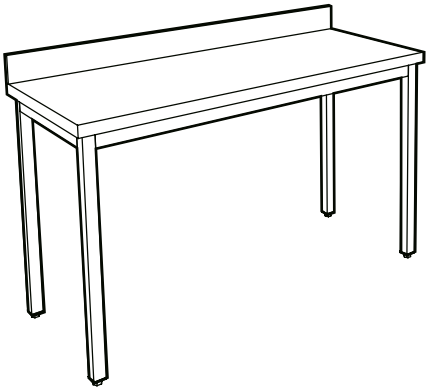
~~678 €~~
585 €

TABLES DE TRAVAIL INOX ADOSSÉES - PROFONDEUR 700 MM

- Réalisation en acier inox alimentatire de qualité AISI 441 avec finition brossée et polie.
- Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé.
- Top non soudé, finition supérieure.
- Piètement tube carré de 40 x 40 mm en INOX AISI 441 épaisseur 1 mm.
- Hauteur du plan de travail de 900 mm avec pieds réglables.
- Table adossée avec dosseret arrière de +85 mm.
- Table sur pied à monter, livrée à plat.

TABLES ADOSSÉES SANS ÉTAGÈRE BASSE

Les tables sans étagère inférieure sont renforcées avec un tube de 40X40 sur 3 côtés.



TTA714T
Longueur : 1400 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm

~~487 €~~
455 €

TTA716T
Longueur : 1600 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1600 x 700 x 900 mm

~~532 €~~
490 €

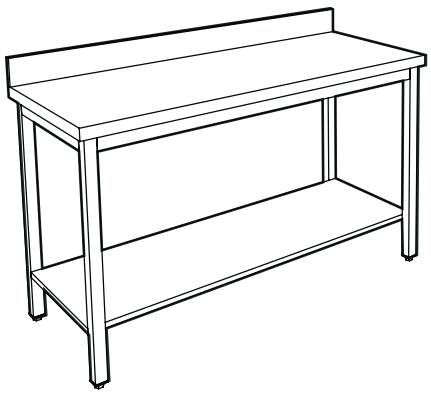
TTA718T
Longueur : 1800 mm
- 4 bords tombés
- Sans étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm

~~578 €~~
537 €

TABLES ADOSSÉES AVEC ÉTAGÈRE BASSE

Les tables avec étagère inférieure sont fabriquées avec double pli écrasé sans bavure et renforcées par des oméga garantissant une meilleure rigidité.



TTA714ET
Longueur : 1400 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm

~~617 €~~
555 €

TTA716ET
Longueur : 1600 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1600 x 700 x 900 mm

~~683 €~~
599 €

TTA718ET
Longueur : 1800 mm
- 4 bords tombés
- Avec étagère basse

Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm

~~753 €~~
657 €

MEUBLES CHAUFFANTS INOX - PROFONDEUR 700 MM

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité AISI 441 avec finition brossée et polie.
- Top non soudé, finition supérieure.
- Rails et pièces de suspension tout en inox.
- Réglage de la température de 85°C ou plus.
- Portes coulissantes ou battantes, poignées inox incorporée dans la porte.
- Le soubassement est muni de 4 pieds en acier inox avec vérins réglables et semelle en PVC.
- Top renforcé et insonorisé, pas d'arrêt vif et intégralement fabriqué avec double pli écrasé.

KIT CHAUFFANT AMOVIBLE VENTILÉ :

- Chauffage avec résistance électrique.
- Ventilée avec régulateur thermostatique.
- Bouton lumineux ON/OFF.
- Témoin lumineux de la température.

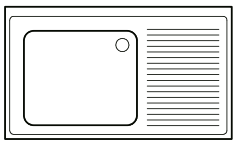
TCH16T
Longeur 1600 mm - 2 portes coulissantes
Dimensions (L x P x H) : 1600 x 700 x 900 mm
~~1 836 €~~ **1 689 €**

TCH18T
Longeur 1800 mm - 2 portes coulissantes
Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm
~~2 214 €~~ **1 999 €**

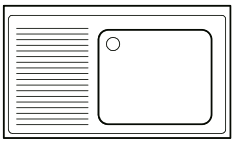
PLONGES 1 BAC - PROFONDEUR 700 MM

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité AISI 441 avec finition brossée et polie.
- Top renforcé et insonorisé et embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir.
- Bandeau à l'avant et sur les côtés de 300 mm permettant de cacher la cuve.
- Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine.
- Bord arrière incliné de 85 mm de hauteur.
- Piétement en tube inox 18/10 AISI 441/304, 40 x 40, épaisseur 1mm.
- Étagère inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.
- Structure complètement soudée et avec 4 pieds réglables.

PLONGES 1 BAC - SANS ÉTAGÈRE BASSE - LONGUEUR 1400 MM

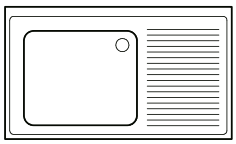


PG126DT
Égouttoir droite - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 600 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm
~~820 €~~
738 €

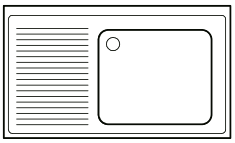


PG126GT
Égouttoir gauche - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 600 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm
~~820 €~~
738 €

PLONGES 1 BAC - AVEC ÉTAGÈRE BASSE - LONGUEUR 1400 MM



PG126DET
Égouttoir droite - étagère basse
Dimensions cuve (L x P x H) : 600 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm
~~957 €~~
861 €

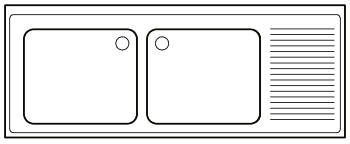


PG126GET
Égouttoir gauche - étagère basse
Dimensions cuve (L x P x H) : 600 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1400 x 700 x 900 mm
~~957 €~~
861 €

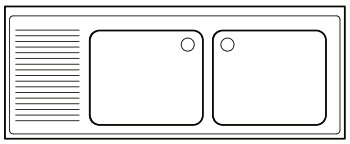
PLONGES 2 BACS - PROFONDEUR 700 MM

- Réalisation en acier inox alimentaire de qualité AISI 441 avec finition brossée et polie.
- Top renforcé et insonorisé et embouti pour l'anti-goutte et muni d'un égouttoir.
- Bandeau à l'avant et sur les côtés de 300 mm permettant de cacher la cuve.
- Cuve soudée et fournie avec bonde et crépine.
- Bord arrière incliné de 85 mm de hauteur.
- Piétement en tube inox 18/10 aisi 441/304, 40 x 40, épaisseur 1mm.
- Étagère inférieure sans arrêt vif, intégralement fabriquée avec double pli écrasé et renforcée par des omégas.
- Structure complètement soudée et avec 4 pieds réglables.

PLONGES 2 BACS - SANS ÉTAGÈRE BASSE

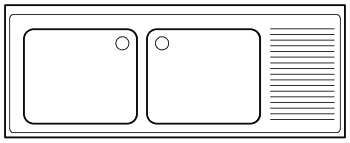


PG185DT
Égouttoir à droite - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 500 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm
~~1 121 €~~
999 €

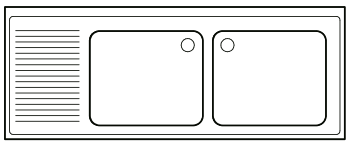


PG185GT
Égouttoir à gauche - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 500 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm
~~1 121 €~~
999 €

PLONGES 2 BACS - AVEC ÉTAGÈRE BASSE



PG185DET
Égouttoir à droite - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 500 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm
~~1 304 €~~
1 179 €



PG185GET
Égouttoir à gauche - piètement simple
Dimensions cuve (L x P x H) : 500 X 500 X 325 mm
Dimensions (L x P x H) : 1800 x 700 x 900 mm
~~1 304 €~~
1 179 €

Notre équipe, Votre force.

UN NOUVEAU SITE INTERNET : WWW.NOSEM.MC

Le nouveau site internet de NOSEM vous permet de retrouver tous nos produits en ligne avec les caractéristiques, les photos et les descriptifs détaillés.

Pour chaque produit, il est possible de télécharger une fiche technique, une fiche commerciale, une vue éclatée, un schéma électrique, le manuel d'installation et d'utilisation.

Vous pouvez aussi suivre les actualités de NOSEM et découvrir en avant première les dernières nouveautés, sans avoir à attendre la sortie d'un nouveau catalogue.

Mais aussi, une nouvelle rubrique **« DESTOCKAGE »**, où vous retrouverez toutes les bonnes affaires du moment *(déclassé, occasion, fin de série)* à des **prix imbattables** !

Pour tous ces avantages, il ne vous reste qu'une seule chose à faire, aller vite sur www.nosem.mc et créer votre compte client.

ET TOUJOURS DES SERVICES QUI FONT LA DIFFÉRENCE

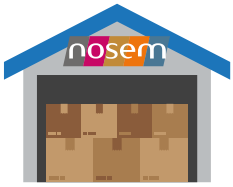
Zéro souci avec nos GARANTIES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

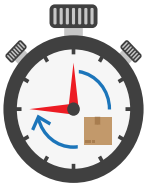
GARANTIE PIÈCES 3 ANS

Livraison GRATUITE france métropolitaine

Disponibilité et stock GARANTIES



Commande expédiée sous 24H



nosem®

Notre équipe, Votre force.

Le Thalès - 1 rue du Gabian - BP 718 - 98014 MONACO CEDEX
Tél : 00377 97 98 40 90 - Fax : 00377 97 98 40 99
www.nosem.mc - commercial@nosem.mc