

Les Essentiels

ÉQUIPEMENT PROFESSIONNEL CHR • VITRINES & COMPTOIRS

COMMANDEZ EN LIGNE 24H/24H | 7J/7J

WWW.COLLIN-LUCY.FR



CATALOGUE 2022

10.000M² DE PRODUITS DE QUALITÉ
DISPONIBLES DE STOCK!

- ◆ VITRINES & COMPTOIRS
- ◆ FROID
- ◆ FROID AFI
- ◆ LAVERIE
- ◆ CUISSONS
- ◆ CUISSONS AFI
- ◆ PETIT MATÉRIEL
- ◆ INOX & VENTILATION





Chères Clientes, Chers Clients,

Nous avons le plaisir de vous présenter les **Essentiels 2022**.

Désormais, comme vous l'aviez découvert lors de notre précédente Édition, ce catalogue propose une offre variée de produits aux prix instantanément ciblés.

L'année 2021 vous a permis d'expérimenter notre site de commandes en ligne, www.collin-lucy.fr dédié UNIQUEMENT à nos revendeurs / installateurs.

AFI Collin a depuis toujours une politique de distribution rigoureuse, respecte ses revendeurs et ne pratique pas de vente en direct.

L'année 2022 est l'année du « **stock** ». Comme vous le savez, nous venons de passer une période mouvementée en raison de la crise sanitaire. Maintenant nous devons aussi faire face à d'autres situations également difficiles. C'est pourquoi nous avons pris le parti d'anticiper très fortement nos approvisionnements afin de pouvoir vous assurer un stock de produits tout au long de l'année, et vous éviter des désagréments de rupture.

Notre engagement en tant qu'importateur, est de vous apporter satisfaction en termes de disponibilités et de qualité de produits, ainsi que de services.

Croyez-moi la société AFI Collin est plus que jamais présente à vos côtés et prouve sa résilience par sa longévité !

AFI Collin fête cette année son **72ème anniversaire** et vous remercie pour votre fidélité et votre confiance !

CHRISTINE COTTARD

Présidente



Bienvenue chez AFI Collin-Lucy !

AFI Collin-Lucy est une société basée en Belgique, à la frontière avec la France et qui **importe et distribue des équipements de cuisines professionnelles** pour l'hôtellerie, la restauration et les collectivités au travers d'un réseau de plus de 2500 revendeurs et installateurs.

Créée en 1950, AFI Collin-Lucy est, du haut de ses **72 ans**, la doyenne des sociétés du Groupe FURNOTEL.

Construit au fil des années, le **Groupe FURNOTEL** englobe les sociétés françaises **Furnotel, Sofraca, Isotech et Nosem**, en plus de la société frontalière belge **AFI Collin-Lucy**.



AFI Collin-Lucy, 72 années au service d'une clientèle fidèle !



AFI Collin-Lucy, une gamme variée de produits CHR.

Le catalogue AFI Collin-Lucy que vous avez entre les mains est un recueil de plus de **1500 références produits** répartis dans **8 univers** distincts.

 VITRINES ET COMPTOIRS

 FROID

 FROID AFI

 LAVERIE

 CUISINE

 CUISINE AFI

 PETIT MATÉRIEL

 INOX ET VENTILATIONS

Chaque univers est reconnaissable à sa couleur ce qui facilite la navigation dans ce document et l'identification de produits de qualité.





AFI Collin-Lucy, 10.000m² de stock disponible !

AFI Collin-Lucy, c'est aussi 10.000m² de produits de qualité, entreposés dans nos locaux afin d'offrir un approvisionnement direct à nos clients revendeur et installateur.

Passez votre commande par mail ou par téléphone auprès de l'Administration des ventes AFI Collin-Lucy, ou commandez votre produit 24H/24H, 7J/7J sur le site www.collin-lucy.fr

Vous pourrez alors suivre la livraison de votre commande, grâce au suivi d'expédition en ligne de notre partenaire GEODIS.

10.000M² DE PRODUITS DE QUALITÉ, DISPONIBLES DE STOCK !



AFI collin-lucy[®]

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

 00 32 61 51 11 10

commercial@collin-lucy.com
sav@collin-lucy.com

www.collin-lucy.com

VOS INTERLOCUTEURS AFI COLLIN-LUCY

DIRECTEUR TECHNIQUE



Philippe ALAIME

00 32 497 43 00 87

philippe.alaime@collin-lucy.com

DIRECTEUR DES OPÉRATIONS



Christophe RICHERT

00 32 473 13 16 03

christophe.richert@collin-lucy.com

DIRECTEUR COMMERCIAL



Eric MANERA

06 72 01 83 63

01 75 30 20 20

eric.manera@groupe-furnotel.com

DIRECTEUR DES VENTES



Sylvain POULY

06 86 66 18 26

sylvain.pouly@groupe-furnotel.com

ADMINISTRATION DES VENTES



Colette

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

ADMINISTRATION DES VENTES



Delphine

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

ADMINISTRATION DES VENTES



Éloïse

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

ADMINISTRATION DES VENTES



Priscillia

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

VITRINES



Stefanie

00 32 61 51 11 10 #1 #3

commercial@collin-lucy.com

APPROVISIONNEMENTS



Corinne

00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

TECHNIQUE



José

00 32 61 51 11 10 #1 #2

sav@collin-lucy.com

TECHNIQUE



Ludovic

00 32 61 51 11 10 #1 #2

sav@collin-lucy.com

PIÈCES DÉTACHÉES



Olivier

00 32 61 51 11 10 #1 #2

sav@collin-lucy.com

COMPTABILITÉ



Hanen

00 32 61 51 11 10 #1 #4

compta@collin-lucy.com

COMPTABILITÉ



Nathalie

00 32 61 51 11 10 #1 #4

compta@collin-lucy.com

LOGISTIQUE



Benoit

00 32 61 51 11 10 #1

logistique@collin-lucy.com

LOGISTIQUE



Martial

00 32 61 51 11 10 #1

logistique@collin-lucy.com

LOGISTIQUE



Pascal

00 32 61 51 11 10 #1

logistique@collin-lucy.com

VOS DÉLÉGUÉS RÉGIONAUX

AVANTAGE AFI COLLIN-LUCY : DES INTERLOCUTEURS EN DIRECT

Stéphane CHAMPION
06 70 03 77 75
stephane.champion@groupe-furnotel.com

Benoît VANDAELE
06 72 01 83 64
benoit.vandaele@groupe-furnotel.com

Damien MARCERE
07 86 09 46 45
damien.marcere@groupe-furnotel.com

Stéphan THOUIN
06 08 31 55 77
stephan.thouin@groupe-furnotel.com

Mickael BLEY
06 07 68 19 91
mickael.bley@groupe-furnotel.com

Florence KASUBA
06 21 83 08 60
florence.kasuba@groupe-furnotel.com

Frédéric NGUYEN-PHUOC
06 07 27 15 81
frederic.nguyen-phuoc@groupe-furnotel.com

Pascal PLAISANCE
06 72 01 83 59
pascal.plaisance@groupe-furnotel.com

Yann TROUVÉ
06 72 01 83 60
yann.trouve@groupe-furnotel.com

Frédéric MITZAIKOFF
06 72 01 83 58
frederic.mitzaikoff@groupe-furnotel.com

George CLEMENCIN
06 67 05 58 37
georges.clemencin@groupe-furnotel.com

Angélique LAROMET
06 11 74 64 52
angelique.laromet@groupe-furnotel.com

Benjamin POLY
06 07 22 80 27
benjamin.poly@groupe-furnotel.com

Frédéric SARAMON
+33 (0)6 76 22 55 75
export@sofraca.fr

Mayotte Wallis & Futuna St-Martin St-Barthelemy Martinique
Nouvelle Calédonie Guadeloupe Guyane Réunion
St-Pierre & Miquelon

SIÈGE SOCIAL

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - BELGIQUE

Accueil : 00 32 61 51 11 10

www.collin-lucy.com

SERVICE COMMERCIAL

Ligne directe : 00 32 61 51 11 10 #1 #1

commercial@collin-lucy.com

SERVICE TECHNIQUE - SAV

Ligne directe : 00 32 61 51 11 10 #1 #2

sav@collin-lucy.com

Les cuisines professionnelles
de vos clients
équipées immédiatement
avec la commande en ligne!

AFi collin-lucy®

Notre site de
commandes en ligne
est
**100% RÉSERVÉ
INSTALLATEURS
ET REVENDEURS**

**PAS DE VENTE
EN DIRECT
AU CLIENT FINAL !**



COMMANDEZ EN LIGNE SUR

WWW.COLLIN-LUCY.FR



NOUVEAU | REVENDEURS ET INSTALLATEURS

COMMANDEZ EN LIGNE !

Enregistrez-vous sans plus attendre sur notre nouveau site !

www.collin-lucy.fr

La nouvelle référence pour l'achat de matériel de cuisine professionnelle: CHR, HoRéCa ou collectivités !

Un stock de 10 000 m² qui nous permet d'avoir plus de choix, plus de disponibilité en temps réel, plus de réactivité et plus de rapidité.

Une logistique résistante à toute épreuve assurant une livraison rapide, en messagerie et en affrètement

Un service pièces détachées & un SAV expérimenté

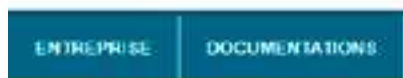


Principales fonctionnalités du site Collin-Lucy.fr

LA DOCUMENTATION FACILE À TÉLÉCHARGER

Une **documentation complète** des produits AFI-Collin-Lucy disponible sur votre tablette ou votre ordinateur !

L'onglet **DOCUMENTATION** de notre site est là pour faciliter l'accès aux produits AFI-Collin-Lucy aux installateurs et revendeurs en matériel CHR, vitrines et comptoirs.



Cet onglet fournit un lien direct de téléchargement vers le **fichier PDF** du **catalogue AFI Collin-Lucy**.

Vous trouverez également sur cette page un lien rapide vers les autres catalogues PDF du groupe Furnotel.



INFORMATIONS & ACTUALITÉS

Vous trouverez également sur le site www.collin-lucy.fr :

Toute l'information nécessaire sur la société AFI Collin-Lucy et son fonctionnement.

- Coordonnées de l'équipe commerciale
- Formulaires de contact client
- La marche à suivre pour devenir revendeur
- Une carte de nos revendeurs dans toute la France
- De l'information sur le transport de vos marchandises
- De l'actualité sur nos produits et autres changements

Et un catalogue complet de plus de 1500 références CHR, avec la possibilité de commander en ligne, 24H/24H, 7J/7J.

COMMANDEZ EN LIGNE SUR

WWW.COLLIN-LUCY.FR



JE PASSE COMMANDE SUR WWW.COLLIN-LUCY.FR



ENREGISTREMENT DE VOTRE COMPTE & CONNEXION

- 1** Vous êtes revendeur ou installateur et souhaitez bénéficier d'un **accès exclusif à plus de 1500 références** en matériel CHR, vitrines et comptoirs ?

Enregistrez-vous maintenant sur le site www.collin-lucy.fr



- 2** Avez-vous déjà un compte sur notre site ?

Connectez-vous sur le site www.collin-lucy.fr afin de remplir votre panier de commande à tout moment.

UNIVERS COLLIN-LUCY & GAMMES DE PRODUITS

- 3** L'onglet **NOS PRODUITS**, vous permet de découvrir en un clin d'œil, l'ensemble des univers du catalogue AFI Collin-Lucy.

Vitrines, comptoirs, matériel pour le froid, la laverie, matériel de cuissons et autres petits matériels, inox et ventilations...

Plus de 10.000m² de stock permanent vous attend sur le site www.collin-lucy.fr



VOS COMMANDES À N'IMPORTE QUEL MOMENT !

- 4** Votre choix est fait ? Cliquez sur votre **PANIER** afin de découvrir une liste déroulante du matériel mis en attente de commande. Pour finaliser votre commande, rendez-vous au fond de cette liste et cliquez sur le bouton **ALLER AU PANIER**

Une page comprenant une liste complète des produits sélectionnés vous permet de **VALIDER VOTRE COMMANDE** auprès des ADV.



Expéditions et Logistique au top!

AFI Collin-Lucy, en partenariat avec
l'entreprise de transport GÉODIS,
vous propose un tout nouveau système de
SUIVI D'EXPÉDITION EN LIGNE.



NOUVEL ESPACE INTERNET SIMPLE, DÉDIÉ À VOTRE ENVOI

Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives
aux différentes étapes de votre expédition

MESSAGE DE NOTIFICATION DE LIVRAISON

Recevez une notification la veille ou l'avant-veille
de la livraison de vos produits.

RIEN À SAISIR!

La notification comprend un **lien de connexion automatique**
sur lequel vous devez cliquer
pour accéder aux détails de la livraison en cours.

EN 1 CLIC !

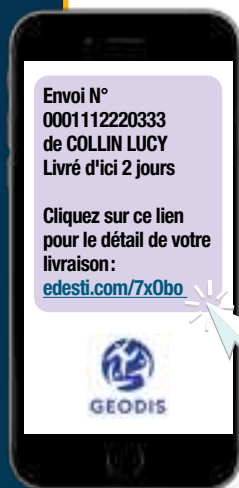
Vous visualisez en un clic l'ensemble des informations relatives
aux différentes étapes de l'expédition de vos produits.

CRÉNEAU DE PASSAGE

Le matin de la livraison, vous recevez une seconde notification
indiquant le créneau de passage de notre chauffeur

EN CAS D'ABSENCE

Dès le lendemain, vous programmez en ligne un nouveau rendez-vous
de livraison ou choisissez une autre modalité de livraison (retrait en entrepôt,...)



GEODIS

YOUR PARTNER
FOR LOGISTICS AND DISTRIBUTION

Service EXPÉDITIONS & LOGISTIQUE

0032 (0)61 51 11 10



RÉSERVES TRANSPORTS

RAPPEL IMPORTANT

- Les marchandises voyagent aux risques et périls du **DESTINATAIRE**.

LORS DE LA LIVRAISON

- Contrôler le nombre de colis et l'état de la marchandise reçue en présence du chauffeur.
- Il est **IMPÉRATIF** d'ouvrir la totalité des colis, sans tenir compte de l'état de l'emballage.

EN CAS DE LITIGE

- Indiquer avec précision sur le bon de livraison les éventuels dégâts, ou les colis manquants.
- Si le matériel reçu est inutilisable ou non réparable, refuser le colis en indiquant le motif du refus sur le bon.
- Confirmer le litige au transporteur par lettre recommandée sous 48 heures.
- Si ces conditions sont remplies, et seulement dans ce cas : nous nous engageons à échanger immédiatement le matériel endommagé, dès réception du numéro de litige fourni par le transporteur.

RAPPEL !

LES MENTIONS «CARTON EN BON ÉTAT»
OU «SOUS RÉSERVE DE DÉBALLAGE»
ÉLIMINENT AUTOMATIQUEMENT LA PRISE
EN CHARGE DU LITIGE PAR LE TRANSPORTEUR,
ET VOUS SUPPRIMENT TOUT RECOURS.



*1 colis refusé car abîmé
constaté après déballage*

*Matériel abîmé, porte enfoncée dans
emballage en bon état.*

1 colis refusé car porte enfoncée

NON RECEVABLE

RECEVABLE

RETOURS DE MATÉRIEL

RETOURS DE MATÉRIEL NEUF

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.
- En aucun cas, les retours de matériel ne pourront concerner des produits facturés depuis plus de 3 mois, ou ne possédant plus leur emballage d'origine.
- Les retours de matériels neufs feront l'objet d'une indemnité systématique qui sera facturée à hauteur de 20 % du montant de la facture (+ facturation du port aller).

RETOURS DE MATÉRIEL POUR RÉPARATION

- Aucun retour ne sera accepté sans un accord préalable de notre part.
- Les retours acceptés se feront exclusivement en port payé.



INFORMATIONS ET CONDITIONS

TRANSPORT

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls de l'acheteur. Un colis apparemment en bon état ne signifie pas que la marchandise n'ait pas subi de dommage.

Tout dommage, APPARENT ou NON, doit être constaté en la présence du transporteur, acté sur le bordereau de transport et confirmé par lettre recommandée audit transporteur.

AUCUN RECOURS POSSIBLE EN CAS DE NON-RESPECT DE CETTE PROCÉDURE.

FRANCO DE PORT À PARTIR DE 450 € NET

FRAIS DE PORT

À votre charge pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net.

Forfait de 30 € de frais de port sera calculé pour toute expédition d'un montant inférieur à 450 € net

PIÈCES DE RECHANGE

Toutes les pièces de rechange sont envoyées en paiement dans les 7 jours.

Les pièces défectueuses sous garantie doivent nous parvenir franco de port dans un délai de 4 semaines suivant notre envoi pour être remboursées.

PRIX

Les prix indiqués sont des prix de vente conseillés hors taxes.

REMISES QUANTITATIVES: nous consulter.

COMMANDES

Les commandes doivent être établies par fax, Email ou courrier. Les commandes téléphoniques ne seront pas prises en compte

Pour toute commande de matériel spécial, un acompte de 30 % sera exigé.

RETOUR DE MARCHANDISES

Aucun échange de pièces ou de matériel ne peut être effectué sans notre accord écrit.

L'exactitude du matériel livré doit être vérifiée lors de la livraison

Tout retour qui serait accepté sera crédité à 90 %, 10 % resteront dus à titre de frais.

Un retour ne pourrait, en tout cas, se faire que si le matériel est neuf et en emballage d'origine.

PAIEMENT

Nos factures sont payables à 30 jours, date de la facture

La première livraison est toujours faite en contre-remboursement.

Tous les articles de ce catalogue ne sont vendus qu'aux installateurs, revendeurs agréés.

Document non contractuel, la société se réserve le droit d'apporter toutes modifications jugées utiles dans le cadre d'améliorations ou d'impératifs techniques.

Prix sujets à modification.

Photos, croquis, décorations, descriptifs sous réserves.

TARIF 2022 - PRIX PUBLICS (HORS TAXES) EN €

**CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE:
VOIR PAGE DE COUVERTURE**

Évitons les problèmes !

LA MARCHANDISE SE VÉRIFIE À LA LIVRAISON. APRÈS, IL EST TROP TARD...

- C'est en présence du transporteur que l'on vérifie le nombre de colis, la conformité du matériel, l'état de la marchandise.
Un emballage en bon état ne signifie pas qu'il n'y a pas de dommages... déballez et vérifiez !
- C'est sur le bordereau de transport que vos remarques doivent être notifiées.
Les transporteurs sont assurés, ce sont eux qui vous dédommageront.
- C'est dans les 48 heures qu'il faut confirmer le problème au transporteur, par lettre recommandée.
- C'est notre rôle et notre devoir de vous épauler en cas de problème, alors informez-nous dans le même temps, nous interviendrons auprès du transporteur.
Mais nous n'avons aucun recours possible si la procédure légale n'a pas été respectée.

La formule « sous réserve de vérification » n'a aucune valeur juridique.

AFI collin-lucy®





SOMMAIRES



PAGES
28 À 47

UNIVERS VITRINES & COMPTOIRS

PAGES
52 À 131

UNIVERS FROID

PAGES
134 À 147

UNIVERS FROID AFI

PAGES
150 À 154

UNIVERS LAVERIE AFI

PAGES
158 À 173

UNIVERS CUISSONS

PAGES
178 À 214

UNIVERS CUISSONS AFI

PAGES
218 À 245

UNIVERS PETIT MATÉRIEL

PAGES
248 À 269

UNIVERS INOX & VENTILATION

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION	28 à 33
GAMME POISSONNERIE	34 à 35
VITRINES D'EXPOSITION	36 à 40
VITRINES À POSER	41 à 44
LIBRE SERVICE & MINI MARKET	45 à 47

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- 28 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT
- 30 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE BOMBÉ
- 32 COMPTOIRS D'EXPOSITION VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE
- 33 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

GAMME POISSONNERIE

- 34 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 35 ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 35 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- 36 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT
- 37 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ
- 38 VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES
- 39 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE VITRÉE • TRIPLE VITRAGE • VENTILÉES
- 40 VITRINES • 4 FACES VITRÉES

VITRINES À POSER

- 41 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES DOUBLE VITRAGE
- 42 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 43 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER PORTES COULISSANTES SERVICE AVANT ET ARRIÈRE
- 43 VITRINES CHAUDES À POSER PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE
- 44 VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 45 ÎLOTS – LIBRE SERVICE
- 46 MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES
- 47 MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES

UNIVERS FROID

ARRIÈRE-BARS	52 à 64
MINI-BARS & CAVES À VINS	65 à 67
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	68 à 82
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES • SÉRIE STAR*	83 à 88
TABLES, SALADETTES & MEUBLES • SÉRIE STAR*	89 à 101
MEUBLES • SÉRIE AFISTAR	102
ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES • SÉRIE KA*	103 à 108
MEUBLES MURAUX	109 à 113
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER	114 à 121
CONGÉLATEURS & BAHUTS	122 à 126
MACHINES À GLAÇONS	127 à 128
CELLULES MIXTES	129 à 130
REFROIDISSEURS POUBELLE	131

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 855MM

52 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 900MM

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

55 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

PORTES VITRÉES • 930MM

56 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

57 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

SÉRIE FGB • 890MM

58 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

59 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

60 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

61 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

62 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES SANS GROUPE

63 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES SANS GROUPE

64 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

UNIVERS FROID

MINI-BARS & CAVES À VINS

- 65 MINI-BARS D'HÔTEL
- 66 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE • 2 ZONES T°
- 67 CAVES À VINS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 68 ARMOIRES • T°+
- 69 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 70 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 71 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+
- 72 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES
- 73 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+
- 73 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+
- 74 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
2 PORTES COULISSANTES
- 75 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+
- 76 VITRINES À POSER • T°-
- 77 VITRINES À POSER • T°+

ARMOIRES PORTES PLEINES

- 78 ARMOIRES • T°+/-
- 79 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-
- 80 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-
- 81 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1 OU 60X40 • T°+/-
- 82 ARMOIRES • GN 2/1 INOX OU SKINPLATE • T°+/-

ARMOIRES SÉRIE STAR❄️

- 83 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-
- 84 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-
- 85 ARMOIRES • 700 ET 1400 • 1/2 PORTES • T°+/-
- 86 ARMOIRES **POISSONS** • T°+
- 87 ARMOIRES • PORTES VITRÉES • GN 2/1 • T°+/-
- 88 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

SÉRIE STAR❄️

- 89 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700** • 2 - 3 PORTES
- 90 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
2 - 4 - 6 TIROIRS
- 91 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 92 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES
- 93 SALADETTES **700** • 2 - 3 PORTES • VITRÉES
- 94 TABLES + SALADETTE OUVERTE **700**
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES
- 95 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» **700**
- 96 TABLES RÉFRIGÉRÉES **600**
2 - 3 - 4 PORTES

- 97 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES
- 98 TABLES RÉFRIGÉRÉES **700**
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES
- 99 MEUBLES DE PRÉPARATIONS **700/800**
2 - 3 PORTES
- 100 TABLES RÉFRIGÉRÉES **800**
600X400 • 2 - 3 PORTES
- 101 MEUBLES PIZZAS **800** • AVEC VITRINE

SÉRIE AFISTAR

- 102 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

UNIVERS FROID

ARMOIRES & TABLES SÉRIE KA❄️

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 103** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**
- 104** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES VITRÉES • T°+ **N**

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 105** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 106** TABLES **700** • GN 1/1
AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 107** TABLES **700** • GN 1/1
2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • T°+ **N**
- 108** TABLES **700** • GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS
AVEC DOSSERET • T°+ **N**

MEUBLES MURAUX

- 109** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 110** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II •
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 111** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II NOIRE •
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES **N**
- 112** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 113** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 122** COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 123** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 123** CONGÉLATEURS
PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 124** CONGÉLATEURS
PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 125** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT
- 126** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- 115** PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
À POSER
- 116** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
PORTES COULISSANTES
HAUTEUR 265 MM
- 117** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
PORTES COULISSANTES
HAUTEUR 330 MM
- 118** PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER
SÉRIE ÉCO
- 120** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES
VITRINES DROITES • SÉRIE **AFISTAR**
- 121** UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES
COUVERCLES INOX

MACHINES À GLAÇONS

- 127** MACHINES À GLAÇONS À ASPERSION
- 128** MACHINES À GLAÇONS À PALETTES

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 129** CELLULES DE REFROIDISSEMENT
MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 130** CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 131** REFROIDISSEURS DE POUBELLE

UNIVERS FROID AFI

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	134 à 137
TABLES RÉFRIGÉRÉES	138 à 142
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS	143 à 145
OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS	147

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

- 134** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-
- 135** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 136** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+
- 137** ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+



TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLES PORTES PLEINES

- 138** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
- 139** TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

TABLES VITRÉES

- 140** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

TABLES À TIROIRS

- 141** TABLES **700** • GN 1/1
4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+/-
- 142** TABLES **700** • GN 1/1
6 - 9 - 12 TIROIRS • T°+/-

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 143** SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
- 145** SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 147** KITS TIROIRS **700**

UNIVERS LAVERIE AFI

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE	150 à 151
LAVE-VAISSELLE À CAPOT	152 à 153
TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE	154

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 150** LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 151** LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 152** LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V
- 153** LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

- 154** TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE



UNIVERS CUISSONS

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES	158 à 163
FOURNEAUX	164
FOURS PROFESSIONNELS	165 à 169
FOURS À PIZZAS	170 à 173

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 158** PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 159** PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 160** FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 161** GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 161** SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 162** FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 163** CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

FOURNEAUX

- 164** FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

FOURS PROFESSIONNELS

- 165** FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL
- 165** FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE
- 166** FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 167** FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR
- 168** FOURS MIXTES
- 169** FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOURS À PIZZAS

- 170** FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME **AFI**
- 171** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM
- 172** FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM
- 173** FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

UNIVERS CUISSONS AFI

FOURNEAUX • SÉRIE 700	178 à 180
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700	181 à 193
MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700	194 à 195
ACCESSOIRES • SÉRIE 700	196
FOURNEAUX • SÉRIE 900	198 à 199
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900	200 à 210
MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900	211 à 213
ACCESSOIRES • SÉRIE 900	214

FOURNEAUX • SÉRIE 700

- 178** FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 179** FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 180** FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700

- | | |
|---|--|
| 181 RÉCHAUDS À POSER | 188 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES |
| 182 PLAQUES INDUCTION À POSER | 189 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 183 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 190 FRITEUSES À POSER |
| 184 PLAQUES COUP DE FEU | 191 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 184 WOK À POSER | 191 PLANS NEUTRES À POSER |
| 185 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER | 192 CUISEURS À PÂTES À POSER |
| 185 CHARGRILLS À POSER | 192 SALAMANDRES |
| 186 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | 193 BAINS-MARIE À POSER |
| 187 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |

UNIVERS CUISSONS AFI

MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700

- 194 MARMITES
- 195 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 700

- 196 SOUBASSEMENTS • SÉRIE 700
- 215 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX

FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 198 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 199 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- | | |
|---|---|
| 200 RÉCHAUDS À POSER | 207 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 201 WOK À POSER | 208 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER |
| 201 PLAQUES COUP DE FEU | 208 CHARGRILLS À POSER |
| 202 PLAQUES INDUCTION À POSER | 209 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 203 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 209 PLANS NEUTRES À POSER |
| 204 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES | 210 BAINS-MARIE À POSER |
| 205 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES | |
| 206 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES | |

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 211 FRITEUSES
- 212 CUISEURS À PÂTES
- 213 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 214 SOUBASSEMENTS

UNIVERS PETIT MATÉRIEL

BATTEURS & PÉTRINS	218 à 222
GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES	223 à 233
CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE	234 à 235
FRITEUSES TABLE & COFFRE	236 à 239
TRANCHEURS & HACHOIRS	240 à 242
FOURS MICRO-ONDES	243 à 244
BALANCES	245

BATTEURS & PÉTRINS

- 218 BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES
- 219 BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES
- 220 PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES
- 220 PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES
- 221 PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES
- 222 PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE
- 222 FORMEUSES À PIZZAS

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- 223 GRILLS RAINURÉS
- 224 GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME **AFI**
- 225 TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME **AFI**
- 225 TOASTERS
- 226 SALAMANDRES • GAMME **AFI**
- 226 SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE
- 227 SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE
- 227 COUPEURS HOMOGENÉISATEURS • **AFI**
- 228 DÖNER GRILLS • GAMME **AFI**
- 228 COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME **AFI**
- 229 PLAQUES À INDUCTION • 28 CM
- 230 PLAQUES À SNACKER • LISSES ET RAINURÉES
- 231 PLAQUES À SNACKER • LISSES
- 232 PLAQUES À SNACKER • 2/3 - 1/3
- 233 GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES
- 233 BRÛLEURS SUR PIEDS

CHAUFFE-ASSIETTE, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- 234 CHAUFFE-ASSIETTES
- 234 BAINS-MARIE DE TABLE
- 235 BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 N

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- 236 FRITEUSES DE TABLE
- 237 FRITEUSES DE TABLE
- 227 FRITEUSES DE TABLE
- 238 FRITEUSES SUR COFFRE
- 239 FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

TRANCHEURS & HACHOIRS

- 240 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C
- 240 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER
- 241 TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING
- 241 TRANCHEURS À PIGNONS
- 242 HACHOIRS

FOURS MICRO-ONDES

- 243 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS
- 244 FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS

BALANCES

- 245 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
- 245 BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO DE SOL

UNIVERS

INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES	248 à 254
ÉTAGÈRES & CHARIOTS	255 à 261
PLONGES & POUBELLES	261 à 263
HOTTES & VENTILATION	264 à 267
BACS GASTRO & CLAYETTES	268 à 269

TABLES & ARMOIRES

- 248** TABLES • SÉRIE 600
- 249** TABLES • SÉRIE 700
- 250** TABLES ARMOIRES
- 251** TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS
- 251** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS
- 252** ARMOIRES MURALES
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES
- 253** ARMOIRES
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 253** ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES
- 254** TIROIRS À CAFÉ
- 254** PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ
- 254** PLACARDS À TIROIRS

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- 255** CHARIOTS PORTE BACS GASTRONOMES
GN 1/1 ET GN 2/1
- 255** CHARIOTS DE SERVICE
- 256** ÉTAGÈRES MURALES 300 MM ET 400 MM
- 257** ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX
- 258** ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES
- 259** EPOXY SUPER RENFORCÉ
- 260** ÉTAGÈRES CHROMÉES
- 261** ÉTAGÈRE DE CHEF

PLONGES & POUBELLES

- 261** TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER
- 262** PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND
- 263** LAVE-MAINS
- 263** POUBELLES MOBILES
- 263** BACS À FARINE

HOTTES & VENTILATION

- 264** HOTTES DE VENTILATION
- 265** HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ
- 266** MOTEURS D'EXTRACTION
- 266** GROUPES D'EXTRACTION STANDARD
- 267** FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
- 267** FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ

BACS GASTRO & CLAYETTES

- 268** BACS GASTRONOMES
- 269** COUVERCLES
- 269** CLAYETTES

UNIVERS

VITRINES & COMPTOIRS

COMPTOIRS D'EXPOSITION	28 à 33
GAMME POISSONNERIE	34 à 35
VITRINES D'EXPOSITION	36 à 40
VITRINES À POSER	41 à 44
LIBRE SERVICE & MINI MARKET	45 à 47

SOMMAIRE

COMPTOIRS D'EXPOSITION

- | | |
|---|---|
| <p>28 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT</p> <p>30 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE BOMBÉ</p> | <p>32 COMPTOIRS D'EXPOSITION
VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE</p> <p>33 BUFFETS RÉFRIGÉRÉS</p> |
|---|---|

GAMME POISSONNERIE

- 34** VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS
- 35** ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS
- 35** TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

VITRINES D'EXPOSITION

- | | |
|---|---|
| <p>36 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE DROIT</p> <p>37 VITRINES PÂTISSERIES • VITRAGE BOMBÉ</p> <p>38 VITRINES PÂTISSERIES • 4 FACES VITRÉES</p> | <p>39 VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE
4 FACES VITRÉES • TRIPLE VITRAGE
VENTILÉES</p> <p>40 VITRINES • 4 FACES VITRÉES</p> |
|---|---|

VITRINES À POSER

- | | |
|---|--|
| <p>41 VITRINES À POSER • 4 FACES VITRÉES
DOUBLE VITRAGE</p> <p>42 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p>43 VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER
PORTES COULISSANTES
SERVICE AVANT ET ARRIÈRE</p> | <p>43 VITRINES CHAUDES À POSER
PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE</p> <p>44 VITRINES À POSER
AVEC ET SANS CHARIOT</p> |
|---|--|

LIBRE SERVICE & MINI MARKET

- 45** ÎLOTS – LIBRE SERVICE
- 46** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 2 PORTES
- 47** MODULES GMS – MINI MARKET • NÉGATIFS • 3 PORTES

COMPTOIRS D'EXPOSITION

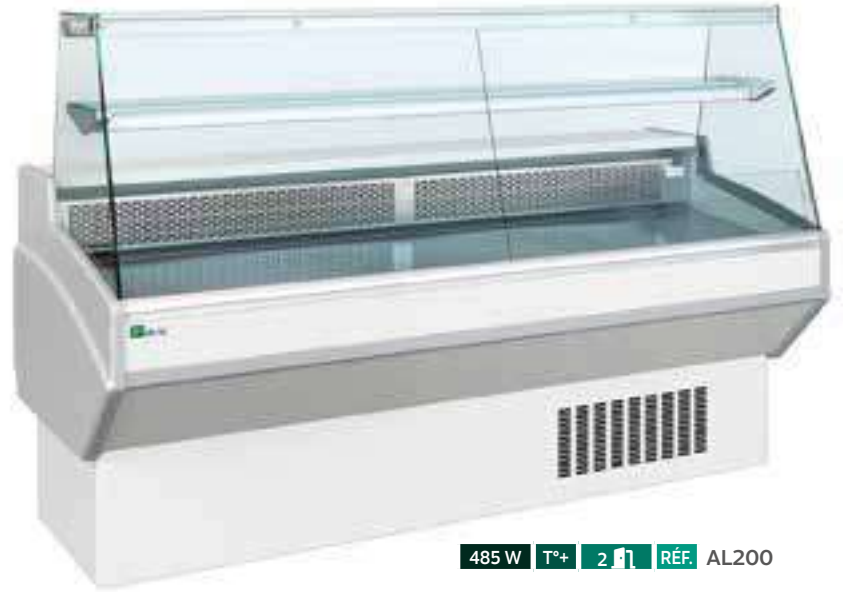
VITRAGE DROIT

GAZ R290 ❄️
 TEMPÉRATURES POSITIVES 📏
 FROID STATIQUE OU VENTILÉ ❄️
 PROFONDEURS 820-931-1054 mm 📏

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



Options couleurs : sur demande

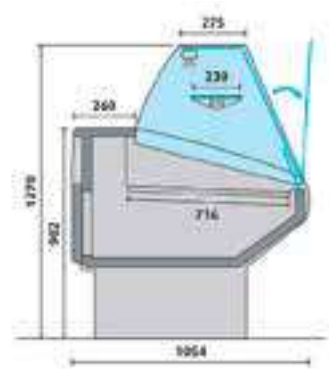
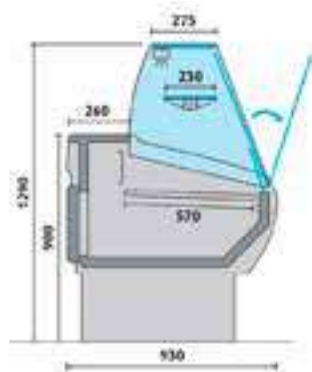


485 W T+ 2 📏 RÉF. AL200

AL/AL V

BE/BE V

OM/OM V



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2366
AL130	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2541
AL150	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2778
AL200	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3619
AL250	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4220

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100V	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2507
AL130V	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2799
AL150V	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3044
AL200V	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3978
AL250V	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4585

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2504
BE130	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2724
BE150	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3003
BE200	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3897
BE250	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4577

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100V	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2688
BE130V	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2986
BE150V	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3271
BE200V	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4256
BE250V	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4950

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2784
OM130	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3027
OM150	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3281
OM200	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3965
OM250	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5088
OM300	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5640

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100V	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3032
OM130V	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3283
OM150V	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3573
OM200V	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4393
OM250V	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5545
OM300V	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6049

COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE BOMBÉ

- ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE AVEC ÉCLAIRAGE LED
- Gaz R290
- Température + 3°C/+ 6°C
- Froid statique ou ventilé
- Tablette de service en marbre
- Exposition en INOX
- Avec éclairage
- Réserve réfrigérée
- Étagère intermédiaire
- Thermostat digital
- Dégivrage automatique
- 230 V Mono
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID STATIQUE OU VENTILÉ 

PROFONDEURS 820-931-1054 mm 



Options couleurs : sur demande

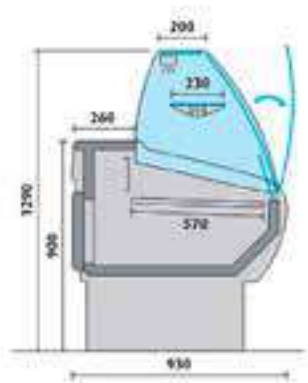


485 W T°+ 2  RÉF. AL200B

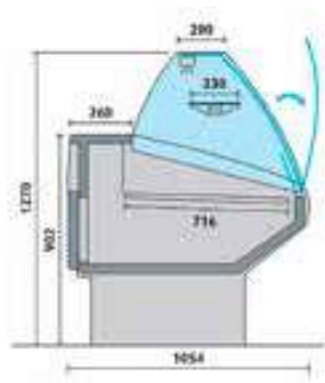
AL B/AL VB



BE B/BE VB



OM B/OM VB



KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256515	AL100	92
2256516	AL130	111
2256517	AL150	126
2256518	AL200	165
2256519	AL250	204

KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2256500	BE100	89
2256501	BE130	109
2256502	BE150	123
2256503	BE200	164
2256504	BE250	205








KITS DE FERMETURE ARRIÈRE

Réf.	Description	Prix (h.t) €
2257500	OM100	73
2257501	OM130	87
2257502	OM150	104
2257503	OM200	135
2257504	OM250	162
2257505	OM300	196

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KAL	100 - 130 - 150	114
KAL-P	200 - 250	152

COULEURS

Couleur standard	Options couleurs
	     

PROFONDEUR 820 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100B	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2422
AL130B	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2610
AL150B	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	2847
AL200B	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	3702
AL250B	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4318

PROFONDEUR 820 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AL100BV	0,49	1	290	95	1040 x 820 x 1200	2526
AL130BV	0,62	1	350	119	1290 x 820 x 1200	2867
AL150BV	0,73	2	350	140	1500 x 820 x 1200	3113
AL200BV	0,98	2	485	170	2000 x 820 x 1200	4062
AL250BV	1,24	3	580	222	2500 x 820 x 1200	4693

PROFONDEUR 931 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100B	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2530
BE130B	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	2753
BE150B	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3031
BE200B	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	3931
BE250B	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4611

PROFONDEUR 931 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BE100BV	0,74	1	290	95	1040 x 931 x 1290	2714
BE130BV	0,93	1	350	120	1290 x 931 x 1290	3017
BE150BV	1,09	2	350	145	1500 x 931 x 1290	3298
BE200BV	1,47	2	485	170	2000 x 931 x 1290	4289
BE250BV	1,86	3	580	230	2500 x 931 x 1290	4986

PROFONDEUR 1054 MM • FROID STATIQUE

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100B	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	2753
OM130B	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3000
OM150B	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3252
OM200B	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	3941
OM250B	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300B	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	5623

PROFONDEUR 1054 MM • FROID VENTILÉ

Réf.	Surface (m ²)	Portes	Puis. frigorifique (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OM100VB	0,70	1	630	140	1040 x 1054 x 1270	3002
OM130VB	0,88	1	740	175	1290 x 1054 x 1270	3257
OM150VB	1,04	2	740	205	1500 x 1054 x 1270	3544
OM200VB	1,40	2	1030	250	2000 x 1054 x 1270	4369
OM250VB	1,77	3	1215	290	2500 x 1054 x 1270	5523
OM300VB	2,13	4	1460	325	2920 x 1054 x 1270	6026

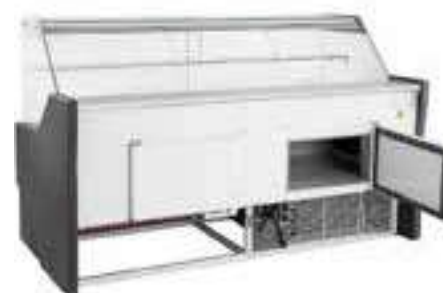
COMPTOIRS D'EXPOSITION

VITRAGE DROIT MONTÉ D'USINE • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+5°C
- Plaque extérieure en matériau pré-enduit, intérieur en acier inoxydable
- Bords incurvés de l'intérieur pour un nettoyage facile
- La bande d'étanchéité magnétique garde l'air froid à l'intérieur
- Facile à retirer sans utiliser d'outils
- Thermostat numérique
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED intérieure
- Vitrage livré monté
- Interrupteur
- Ventilateurs
- Système de refroidissement à dégivrage automatique
- Pieds réglables en acier inoxydable ou roulettes verrouillables
- Avec réserve réfrigérée
- 1 étagère en verre
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Profondeur d'exposition : 580 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	
NOIR OU GRIS	

PROFONDEUR TABLETTE :
 - SUPÉRIEURE : 330 MM
 - INTERMÉDIAIRE : 200 MM
 - DE SERVICE : 195 MM



RÉF. VSA1500D.V1B



RÉF. VSA1500D.V1G

COMPTOIRS NOIRS





Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1B	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1B	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1B	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1B	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

COMPTOIRS GRIS

Réf.	Portes arrières	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VSA1200D.V1G	1	420	450	130	1340 x 900 x 1230	2903
VSA1500D.V1G	2	490	750	170	1590 x 900 x 1230	2926
VSA2000D.V1G	2	670	800	200	2090 x 900 x 1230	3198
VSA2500D.V1G	3	840	1000	260	2590 x 900 x 1230	3591

BUFFETS RÉFRIGÉRÉS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 2°C/10°C
- Éclairage intégré
- Bacs en acier inoxydable
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- Étagères
- Plan de travail en granit
- Parois latérales et corps en bois
- Couleur noyer
- 4 roulettes (2 avec freins)

GAZ R134a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 COULEUR NOYER 
 BACS GN 1/1 

**BACS
GASTRO**
voir page 268



6 GN 1/1 | 200/270 W | T°+ | RÉF. RTS-2150L



3 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. RTS-1210L



4 GN 1/1 | 170 W | T°+ | RÉF. RTS-1490L

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-1210L	3 bacs GN 1/1	170	104	1210 × 765 × 1370	2298
RTS-1490L	4 bacs GN 1/1	170	123	1490 × 765 × 1370	2540
RTS-2150L	6 bacs GN 1/1	200/270	156	2150 × 765 × 1370	3142

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POISSONS

GAMME AFI

- Gaz réfrigérant R449a
- Température : 0°C/+4°C
- Sur roulettes
- Construction en acier inoxydable
- Isolation écologique en polyuréthane
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température
- Prévues pour lit de glace
- Tuyau de vidange
- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Système de refroidissement statique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Vitrage fixe pour VP-201/251/301-K

SÉRIE

GAZ R449a

TEMPÉRATURES POSITIVES

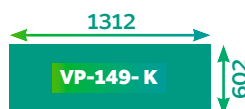
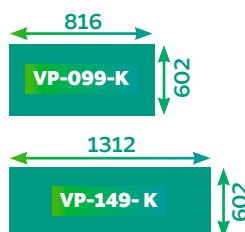
FROID STATIQUE

INOX

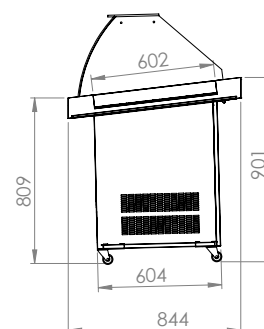


435 W T⁺ RÉF. VP-099-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-099-K/VP-149-K



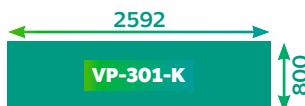
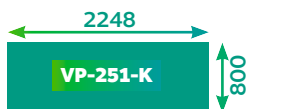
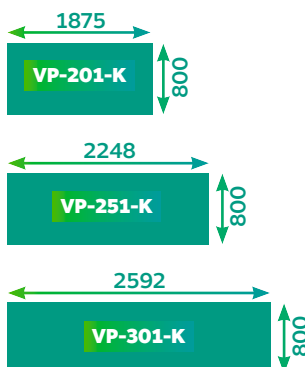
VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-099-K	435	816 x 602	940 x 900 x 1200	1725
VP-149-K	435	1312 x 602	1410 x 900 x 1200	2150

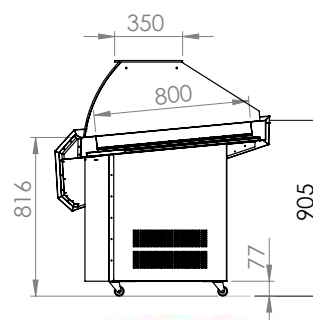


590 W T⁺ RÉF. VP-201-K

PLANS D'EXPOSITION



VP-201-K/ VP-251-K/ VP-301-K



VITRINES POSITIVES

Réf.	Puissance (W)	Plan d'exposition (mm) L x P	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VP-201-K	590	1875 x 800	2000 x 1100 x 1200	3938
VP-251-K	590	2248 x 800	2500 x 1100 x 1200	4688
VP-301-K	772	2592 x 800	3000 x 1100 x 1200	5375

Un environnement
de travail complet
à découvrir dans notre gamme
Poissonneries!



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique
- remplaçable
- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs

À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS FROIDS
PAGE 86



TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS



- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega


À DÉCOUVRIR DANS NOTRE UNIVERS INOX
PAGE 251





VITRINES PÂTISSERIES


VITRAGE DROIT • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R290 

FROID VENTILÉ 

2 - 3 ÉTAGÈRES 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

PROFONDEUR TABLETTE*

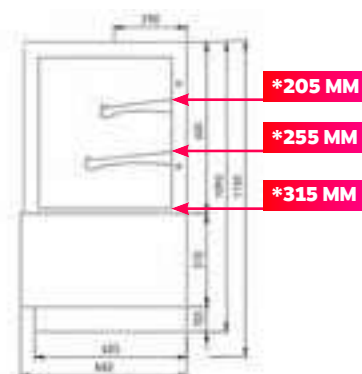


560 L RÉF. EDEN60

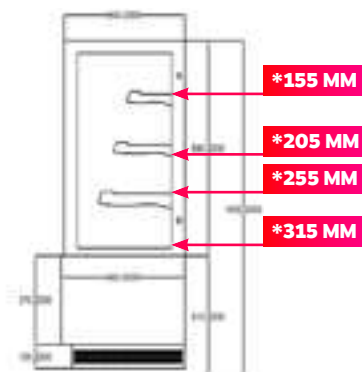


650 L RÉF. EDEN600

EDEN 40 > 70



EDEN 400 > 600



VITRAGES DROITS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN40	340	900 x 660 x 1200	1969
EDEN50	450	1200 x 660 x 1200	2032
EDEN60	560	1500 x 660 x 1200	2220
EDEN70	680	1800 x 660 x 1200	2709

VITRAGES DROITS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EDEN400	395	900 x 660 x 1400	1543
EDEN500	525	1200 x 660 x 1400	1608
EDEN600	650	1500 x 660 x 1400	1796
EDEN700	790	1800 x 660 x 1400	1975

VITRINES PÂTISSERIES

VITRAGE BOMBÉ • 2 OU 3 ÉTAGÈRES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Pieds réglables en hauteur
- Verre trempé
- 2 ou 3 tablettes étagères
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Fermeture arrière avec portes coulissantes

GAZ R290 
 FROID VENTILÉ 
 2 -3 ÉTAGÈRES 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 

- Thermostat numérique
- Lampe LED à l'intérieur

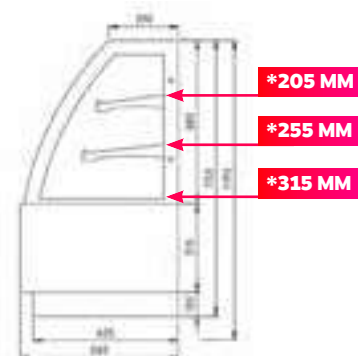
PROFONDEUR TABLETTE*



560 L RÉF. OASIS60

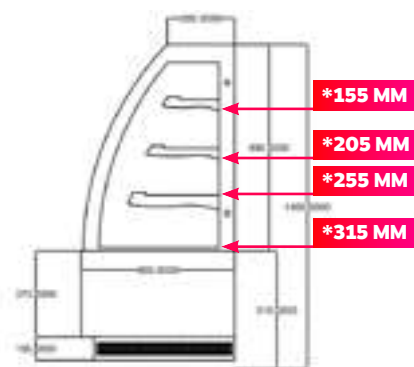


OASIS 40 > 70



RÉF. OASIS600

OASIS 400 > 600



VITRAGES BOMBÉS • 2 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS40	340	900 x 660 x 1200	1969
OASIS50	450	1200 x 660 x 1200	2032
OASIS60	560	1500 x 660 x 1200	2220
OASIS70	680	1800 x 660 x 1200	2709

VITRAGES BOMBÉS • 3 ÉTAGÈRES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OASIS400	n.c.	900 x 660 x 1400	1543
OASIS500	n.c.	1200 x 660 x 1400	1608
OASIS600	n.c.	1500 x 660 x 1400	1796
OASIS700	n.c.	1800 x 660 x 1400	1975


VITRINES PÂTISSERIES


4 FACES VITRÉES


- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Verre trempé sur quatre côtés
- Tablettes réglables
- 4 roues universelles avec pieds réglables
- Le ventilateur se coupe immédiatement lorsque la porte s'ouvre

- Interrupteur de dégivrage des vitres: l'interrupteur de dégivrage peut être désactivé la nuit ou dans un environnement sec pour économiser de l'énergie
- Dégivrage automatique
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Condenseur micro canal

- Thermostat numérique Dixell
- Intérieur aux quatre coins avec lampe verticale LED
- Ventilateurs
- Serrure
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 1,5m

GAZ R290 

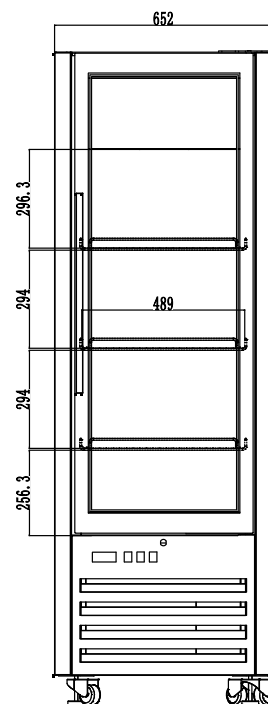
TEMPÉRATURES POSITIVES 

FROID VENTILÉ 



400 L T°+ RÉF. FC430R

FC430R



VITRINES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FC430R	400	650 x 650 x 1950	2907

VITRINES BOULANGERIE/PÂTISSERIE

4 FACES VITRÉES, TRIPLE VITRAGE • **VENTILÉES**

- **PARFAITE RÉFRIGÉRATION GRÂCE À L'ÉVAPORATEUR PLACÉ EN PARTIE SUPÉRIEURE DE LA VITRINE**
- Panoramiques, équipées d'un éclairage LED blanc type boulangerie sur les 4 montants intérieurs, ces vitrines réfrigérées mettent en valeur vos gâteaux, tartes, cocktails, boissons fraîches !
- Montée sur 4 roues à doubles patins
- Système de réfrigération ventilée pour une température homogène (Classe T3 - test à 25°C - 70% d'humidité)
- Dégivrage automatique avec thermostat électronique
- Équipement : 5 plateaux en verre réglables
- Porte à fermeture magnétique
- Compresseur Tecumseh France
- 230 V Mono

GAZ R134a/R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R134a
- Température +2°C/+10°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R452a
- Température -5°C/-20°C



250 L | 0,43 KW | T°+ | RÉF. 4FA60P



350 L | 0,8 KW | T°- | RÉF. 4FA80N

VITRINES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60P	250	0,43	150	600 x 630 x 1850	3188
4FA80P	350	0,8	160	800 x 630 x 1850	4179

VITRINES • FROID NÉGATIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
4FA60N	250	0,43	160	600 x 630 x 1850	5480
4FA80N	350	0,8	180	800 x 630 x 1850	6489


OPTIONS VITRINE POUR + DE 800 M D'ALTITUDE


VITRINES 4 FACES VITRÉES


- Gaz réfrigérant R449a
- Température 0°C/+8°C
- Isolation écologique en polyuréthane
- Clayettes en plastique laminé, réglables en hauteur
- Interrupteur de fin de course pour l'arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Thermostat électronique - thermomètre pour le contrôle de la température


- Dégivrage automatique
- Système d'égouttage avec évaporateur d'eau
- Froid ventilé
- Éclairage LED inclus
- Roulettes incluses

Évaporateur situé dans la partie supérieure

GAZ R449a 

TEMPÉRATURES POSITIVES 

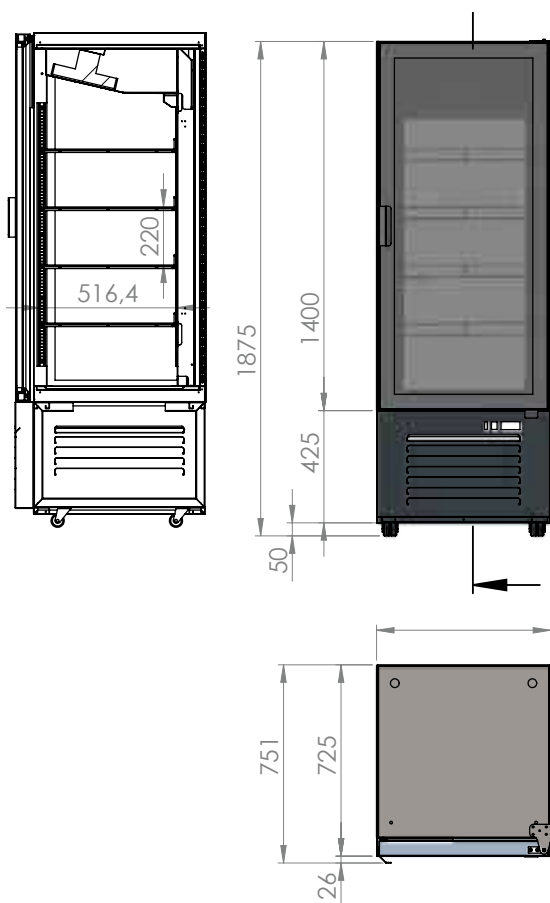
FROID VENTILÉ 

CLAYETTES 510X510 MM 



600 L | 772 W | T°+ | RÉF. CR-077-1

CR-077-1



VITRINES POSITIVES VENTILÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CR-077-1	600	772	700 x 730 x 1900	6000

VITRINES À POSER

4 FACES VITRÉES, DOUBLE VITRAGE

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+ 12°C
- Éclairage supérieur interne
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Tablettes réglables revêtues de PVC
- Double vitrage 4 faces
- Condenseur sans entretien
- Système de refroidissement ventilé
- Dégivrage automatique
- Conduit d'air à l'extérieur du verre pour éliminer la condensation

GAZ R134a 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID VENTILÉ 



RT-58LB-3
VITRINE NOIRE

58 L 190 W T°+ RÉF. RT-58L-3



RT-78LB-3
VITRINE NOIRE

78 L 190 W T°+ RÉF. RT-78L-3

VITRINES BLANCHES • FROID POSITIF VENTILÉ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58L-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78L-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

VITRINES NOIRES • FROID POSITIF VENTILÉ


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RT-58LB-3	58	190	32	452 x 406 x 816	778
RT-78LB-3	78	190	36	452 x 406 x 966	804

VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER


PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur
- Régulateur de température réglable

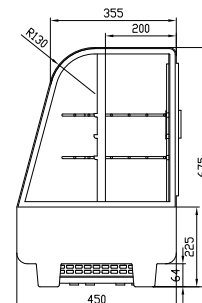
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Décor noir pour RTW-100L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R134a 

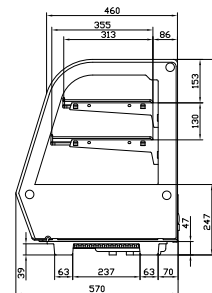
TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

RTW-100L



RTW-120L/RTW-160L



160 W | 100 L | T°+ | RÉF. RTW-100L



160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L

VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-100L	100	160	39	645 x 323	682 x 450 x 675	892
RTW-120L	120	160	57	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L	160	160	66	813 x 335 - 813 x 367	880 x 568 x 686	1176

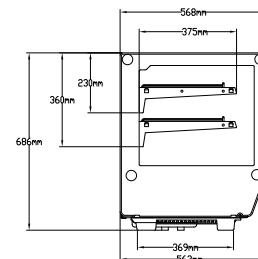


160 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTW-120L-5



160 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTW-160L-5

RTW-120L-5/RTW-160L-5



VITRINES DROITES


Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-120L-5	120	160	57	636 x 367	702 x 568 x 686	1099
RTW-160L-5	160	160	66	813 x 367	880 x 568 x 686	1176


VITRINES RÉFRIGÉRÉES À POSER


PORTES COULISSANTES • SERVICE AVANT ET ARRIÈRE

- **DOUBLE VITRAGE 4 FACES**
- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/+12°C
- Condenseur sans entretien
- Clayettes réglables en hauteur

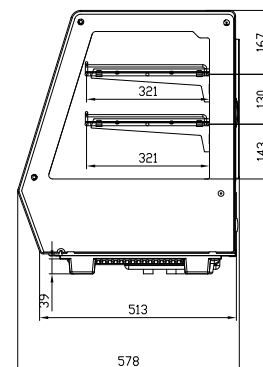
- Régulateur de température réglable
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement ventilé
- Éclairage LED

GAZ R134a 

TEMPÉRATURES FROIDES 

FROID VENTILÉ 

- Portes coulissantes
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité


RTW-125L

160 W | 125 L | T°+ | RÉF. RTW-125L
VITRINES DROITES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. clayettes (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-125L	125	160	54	636 x 335 - 636 x 367	702 x 568 x 686	1108

VITRINES CHAUDES À POSER

PORTES COULISSANTES • SERVICE ARRIÈRE

- Température 30°C/90°C
- Clayettes réglables chromées
- Régulateur de température réglable
- Affichage de la température
- Éclairage LED
- Portes coulissantes
- Verre incurvé avant

TEMPÉRATURES CHAUDES 


1100 W | 120 L | T°+ | RÉF. RTR-120L
1500 W | 160 L | T°+ | RÉF. RTR-160L
VITRINES BOMBÉES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTR-120L	120	1100	35	678 x 568 x 686	878
RTR-160L	160	1500	43	856 x 568 x 686	949

VITRINES À POSER AVEC ET SANS CHARIOT



GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

- Gaz réfrigérant R134A
- Température +2°C/+12°C
- Contrôle et affichage numériques de la température
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

RTW 118 L

- Acier inoxydable
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables

- Prévu pour bacs de 55 mm de profondeur
- Transformez n'importe quelle table en vitrine froide en libre-service, cette vitrine de superposition présente un design attrayant avec un accès incurvé à l'avant et à l'arrière pour le fonctionnement. Idéal pour afficher les produits alimentaires nécessitant une réfrigération avec un accès frontal afin que le client puisse prendre le produit

RTW 175L/255L

- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Verre unique et incurvé à l'avant
- Porte coulissante
- Prévu pour bacs de 65 mm de profondeur



118 L T+ RÉF. RTW-118L



175 L T+ RÉF. RTW-175L



255 L T+ RÉF. RTW-255L

VITRINES SANS CHARIOT

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. fond (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-118L	2 bacs GN 1/1	105	38,5	627 x 519	695 x 882 x 417	1065
RTW-175L	4 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	66	818 x 540	915 x 890 x 542	1983
RTW-255L	6 bacs GN 1/2 + 2 bacs GN 1/4	200	84	1154 x 540	1250 x 890 x 542	2054



175 L T+ RÉF. RTW-175LT



255 L T+ RÉF. RTW-255LT

VITRINES AVEC CHARIOT

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTW-175LT	915 x 890 x 1080	2026
RTW-255LT	1250 x 890 x 1080	2102

ÎLOTS – LIBRE SERVICE

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- 4 pieds réglables
- 3 faces vitrées
- Produit compact, faible consommation d'énergie

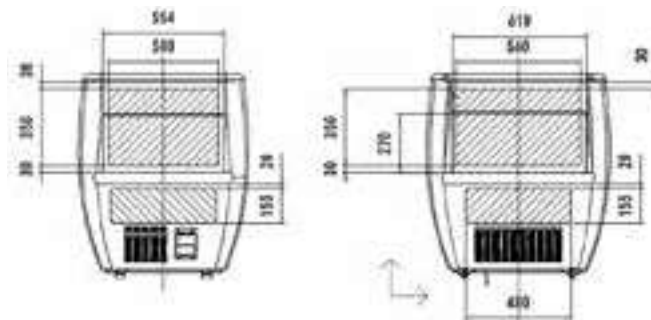
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Affichage Setter
- Thermostat Dixell
- Hauteur de chargement sur îlot: 270 mm

GAZ R290 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID VENTILÉ 

- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2m



STP0908



87 L RÉF. STP0908

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP0908	87	230	772 x 833 x 930	2096

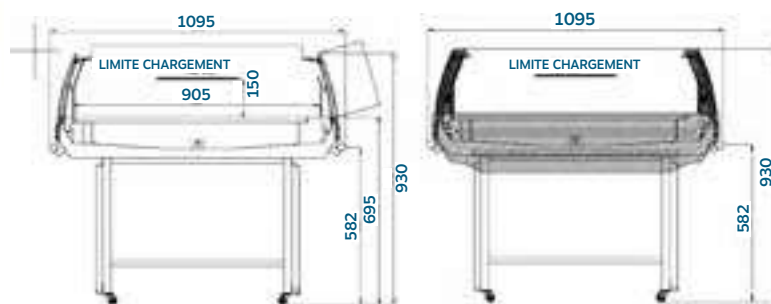
- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/+6°C
- Refroidissement ventilé
- Évaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- 4 pieds réglables

- Évaporateur à ailettes cuivre-aluminium + ventilateur
- Dégivrage automatique
- Plus d'espace d'exposition
- Thermostat Dixell

- Hauteur de chargement sur îlot: 150 mm
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- 230 V Mono
- Longueur du câble: 2m



STP1310



190 L RÉF. STP1310

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
STP1310	190	550	1370 x 1080 x 935	3550

MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 2 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V




PARTIE BASSE

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

PARTIE HAUTE

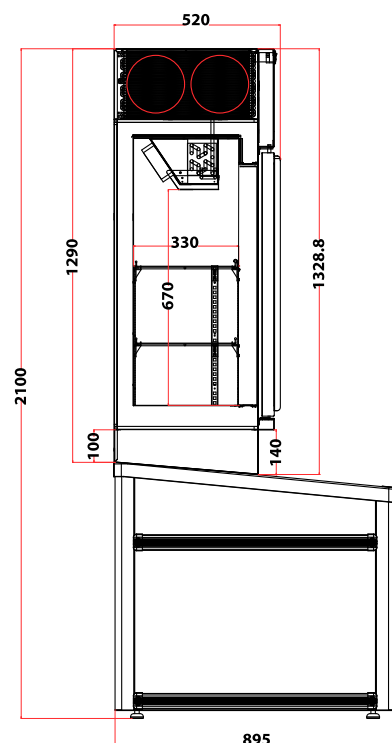
- Froid ventilé
- 4 étagères

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas

GAZ R290 
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
FROID STATIQUE/VENTILÉ 



CQSUP15



MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP15	Basse	2	595	378	n.c.	1515 x 900 x 855	4839
	Haute	2	300	312	125	1505 x 520 x 1330	

MODULES GMS – MINI MARKET NÉGATIFS • 3 PORTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Deux zones de température, avec zone de sauvegarde de température
- Éclairage LED
- Bon effet d'exposition
- Dégivrage automatique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité
- Mono 230 V

PARTIE BASSE

- Froid statique
- Séparateurs de paniers pour super marché: 2+1
- Thermostat numérique
- Pieds réglables
- Étiquettes de prix

NOUVEAU

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE/VENTILÉ

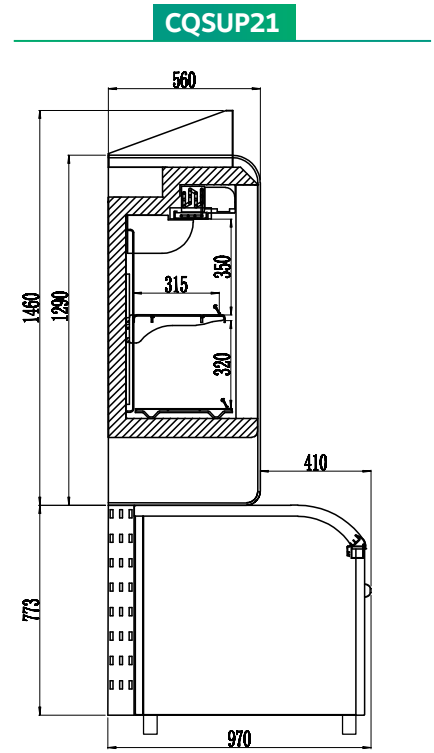
PARTIE HAUTE

- Froid ventilé
- 6 étagères

DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE :
une température pour le meuble du haut et une pour le meuble du bas



RÉF. CQSUP21



MODULES • FROID NÉGATIF

Réf.	Partie	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CQSUP21	Basse	2	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	6861
	Haute	3	420	312	155	2105 x 560 x 2060	

UNIVERS FROID

ARRIÈRE-BARS	52 à 64
MINI-BARS & CAVES À VINS	65 à 67
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES	68 à 82
ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES SÉRIE STAR*	83 à 88
TABLES, SALADETTES & MEUBLES SÉRIE STAR*	89 à 101
MEUBLES SÉRIE AFISTAR	102
ARMOIRES ET TABLES RÉFRIGÉRÉES N SÉRIE KA*	103 à 108
MEUBLES MURAUX	109 à 113
PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER	114 à 121
CONGÉLATEURS & BAHUTS	122 à 126
MACHINES À GLAÇONS	127 à 128
CELLULES MIXTES	129 à 130
REFROIDISSEURS POUBELLE	131

SOMMAIRE

ARRIÈRE-BARS

PORTES VITRÉES • 855MM

52 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

PORTES VITRÉES • 900MM

53 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES BATTANTES

54 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

55 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

PORTES VITRÉES • 930MM

56 ARRIÈRE-BARS PORTES BATTANTES

57 ARRIÈRE-BARS PORTES COULISSANTES

SÉRIE FGB • 890MM

58 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES

59 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES PLEINES

60 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES

61 ARRIÈRE-BARS INOX PORTES VITRÉES

62 ARRIÈRE-BARS PORTES PLEINES
SANS GROUPE63 ARRIÈRE-BARS PORTES VITRÉES
SANS GROUPE

64 OPTIONS : TIROIRES ET CLAYETTES

MINI-BARS & CAVES À VINS

65 MINI-BARS D'HÔTEL

66 CAVES À VINS • PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES T°

67 CAVES À VINS

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES VITRÉES

68 ARMOIRES • T°+

69 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-

70 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

71 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES • T°+

72 ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

73 ARMOIRES • GN 2/1 ET 600X400 • T°+

73 ARMOIRES 2 PORTES BATTANTES • T°+

74 REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
2 PORTES COULISSANTES75 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+

76 VITRINES À POSER • T°-

77 VITRINES À POSER • T°+

ARMOIRES PORTES PLEINES

78 ARMOIRES • T°+/-

79 ARMOIRES • 400 ET 600 L • GN 2/1 • T°+/-

80 ARMOIRES • INOX OU SKINPLATE • T°+/-

81 ARMOIRES • DOUBLE GN 2/1
OU 600X400 • T°+/-82 ARMOIRES • GN 2/1
INOX OU SKINPLATE • T°+/-ARMOIRES SÉRIE STAR 

83 ARMOIRES • 600 ET 1200 L • T°+/-

84 ARMOIRES • 700 ET 1400 L • GN 2/1 • T°+/-

85 ARMOIRES • 700 ET 1400
DEMI-PORTES • T°+/-86 ARMOIRES **POISSONS** • T°+87 ARMOIRES • PORTES VITRÉES
GN 2/1 • T°+/-

88 ARMOIRES • 600X400 ET 600X800 • T°+/-

TABLES, SALADETTES & MEUBLES

SÉRIE STAR❄️

- | | |
|---|--|
| <p>89 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>90 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
2 - 4 - 6 TIROIRS</p> <p>91 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>92 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES</p> <p>93 SALADETTES 700 • 2 - 3 PORTES • VITRÉES</p> <p>94 TABLES + SALADETTE OUVERTE 700
GN 1/1 • 2 - 3 PORTES</p> <p>95 MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO» 700</p> <p>96 TABLES RÉFRIGÉRÉES 600
2 - 3 - 4 PORTES</p> | <p>97 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES</p> <p>98 TABLES RÉFRIGÉRÉES 700
GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES</p> <p>99 MEUBLES DE PRÉPARATIONS 700/800
2 - 3 PORTES</p> <p>100 TABLES RÉFRIGÉRÉES 800
600X400 • 2 - 3 PORTES</p> <p>101 MEUBLES PIZZAS 800 • AVEC VITRINE</p> |
|---|--|

SÉRIE AFISTAR

- 102** MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS
AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ARMOIRES & TABLES SÉRIE KA❄️

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

- 103** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES PLEINES • T°+/- **N**
- 104** ARMOIRES • GN 2/1
1 - 2 PORTES VITRÉES • T°+ **N**

TABLES RÉFRIGÉRÉES

- 105** TABLES **600** • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 106** TABLES **700** • GN 1/1
AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • T°+ **N**
- 107** TABLES **700** • GN 1/1
2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • T°+ **N**
- 108** TABLES **700** • GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS
AVEC DOSSERET • T°+ **N**

MEUBLES MURAUX

- 109** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES
- 110** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES
- 111** MEUBLES MURAUX • SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES **N**
- 112** MEUBLES MURAUX • SÉRIE DELTA
- 113** ARMOIRES MURALES • PORTES BATTANTES

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

- | | |
|---|--|
| <p>115 PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER</p> <p>116 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 265 MM</p> <p>117 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER PORTES COULISSANTES HAUTEUR 330 MM</p> | <p>118 PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO</p> <p>120 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES VITRINES DROITES • SÉRIE AFISTAR</p> <p>121 UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX</p> |
|---|--|

CONGÉLATEURS & BAHUTS

- 122** COMPTOIRS DE CRÈMES GLACÉES
- 123** REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES SÉRIE BRASSERIE • PORTES COULISSANTES
- 123** CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 124** CONGÉLATEURS • PORTES VITRÉES COULISSANTES
- 125** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT
- 126** CONGÉLATEURS • COUVERCLE BASCULANT

MACHINES À GLAÇONS

- 127** MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À ASPERSION
- 128** MACHINES À GLAÇONS • SYSTÈME À PALETTES

CELLULES MIXTES & REFROIDISSEURS POUBELLE

- 129** CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES • 3 - 5 - 10 NIVEAUX
- 130** CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES
- 131** REFROIDISSEURS DE POUBELLE

AFi collin-lucy®

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600a
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+8°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef
- Évaporateur ventilé

- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

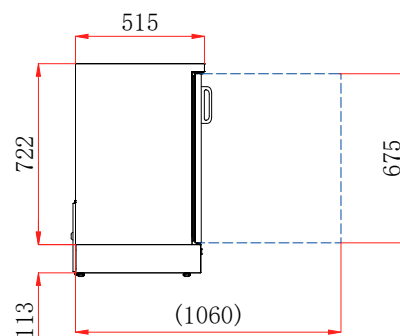
Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 855 mm

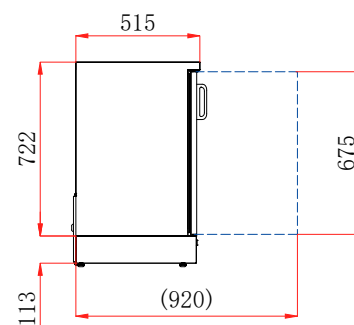
PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GRUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 855 mm	

C1B.X



C2B.X/C3B.X



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B.x



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B.x



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B.x

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B.x	1	142	209	80	600 x 515 x 855	708
C2B.x	2	227	198	92	920 x 515 x 855	840
C3B.x	3	341	253	123	1350 x 515 x 855	1434

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+8°C
- Matériau extérieur: acier inoxydable, matériau intérieur aluminium gaufré
- Porte à fermeture automatique
- Verre trempé double couche
- Refroidissement assisté par ventilateur
- Pieds réglables
- Dégivrage automatique

- Thermostat numérique amovible
- Lumière LED intérieure
- Serrure
- Classe climatique: 18-32°C
- 230 V Mono

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

PROFONDEUR ÉTAGE 0 : 200 MM

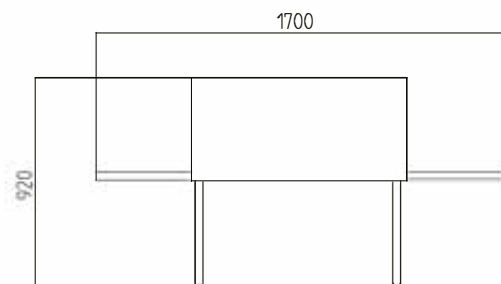
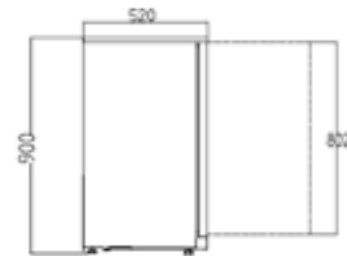
GAZ R600a	
FROID VENTILÉ	
INOX	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	



INOX 208 L 2 RÉF. C2BI



C2BI/C3BI



INOX 320 L 3 RÉF. C3BI

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C2BI	2	208	4,4	70	900 x 520 x 900	885
C3BI	3	320	5,3	92	1350 x 520 x 900	1528

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation: Cyclopentane (40 mm par côté)

- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

SÉRIE

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

LAQUÉ NOIRE

1-2-3 PORTES

HAUTEUR 900 mm



LAQUÉ T°+ 1 RÉF. RW138H



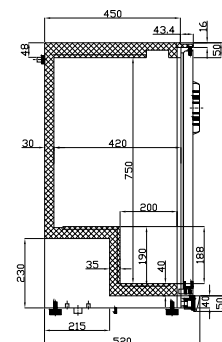
LAQUÉ T°+ 2 RÉF. RW208H



LAQUÉ T°+ 3 RÉF. RW330H

HAUTEUR 900 MM

RW138/208/330H



PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW138H	1	133	180	44	600 x 520 x 900	633
RW208H	2	201	230	62	900 x 520 x 900	844
RW330H	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1330

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe acier laqué noir
- Face interne en aluminium
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Cycle de dégivrage automatique par arrêt du compresseur
- Isolation: Cyclopentane (40 mm par côté)
- Thermostat numérique
- Porte à fermeture automatique
- Joint d'étanchéité amovible
- Verre de sécurité trempé tempéré
- Serrure montée de série
- Lampe LED interne horizontale
- Pieds réglables

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

AFI	SÉRIE
GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
LAQUÉ NOIRE	
2-3 PORTES	
HAUTEUR 900 mm	

UNIVERS FROID

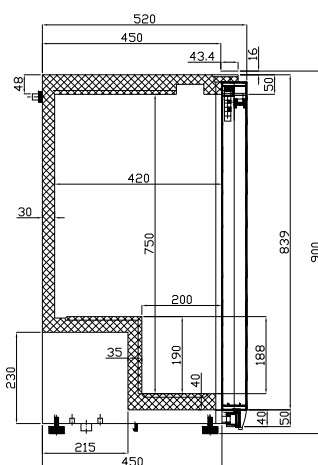


LAQUÉ T+ 2 RÉF. RW208S

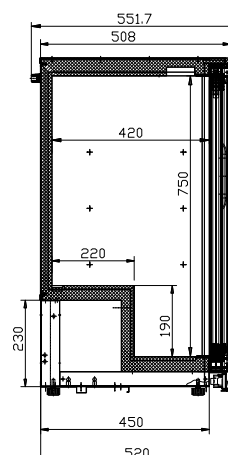


LAQUÉ T+ 3 RÉF. RW330S

RW208S



RW330S



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RW208S	2	201	230	58	900 x 520 x 900	810
RW330S	3	320	240	80	1350 x 520 x 900	1362

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES BATTANTES

• DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES

- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 930 mm	



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1B



SKINP. T°+ 2 RÉF. C2B



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3B

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1B	1	140	250	54	602 x 535 x 930	768
C2B	2	223	250	75	920 x 535 x 930	889
C3B	3	335	250	95	1350 x 535 x 930	1427

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC1	Clayettes (2) 520 x 315 mm	11
CC2	Clayettes (4) 415 x 315 mm	11

ARRIÈRE-BARS

1 - 2 - 3 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- DÉGIVRAGE ET ÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- Gaz réfrigérant R600A
- Arrière-bars groupe logé (en bas)
- Température +2°C/+10°C
- Carrosserie skinplate
- Intérieur aluminium
- Fermeture à clef

- Évaporateur ventilé
- Éclairage intérieur
- Thermostat électronique
- Épaisseur d'isolation 32,5 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

HAUTEUR 930 mm

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
1-2-3 PORTES	
HAUTEUR 930 mm	



SKINP. T°+ 1 RÉF. C1C

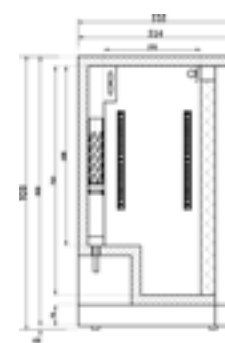


SKINP. T°+ 2 RÉF. C2C



SKINP. T°+ 3 RÉF. C3C

C1C/C2C/C3C



PORTES COULISSANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C1C	1	140	250	52	602 x 535 x 930	792
C2C	2	223	250	72	920 x 535 x 930	914
C3C	3	335	250	91	1350 x 535 x 930	1485

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
CC3/1	Clayettes (4) 400 x 315 mm	11
CC3/2	Clayettes (2) 440 x 315 mm	11

ARRIÈRE-BARS






2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de
dégivrage et réévaporation
automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
- FGB125/177/229: 340 mm
- FGB145/206/267: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290 
 FROID VENTILÉ 
 GROUPE LOGÉ 
 CARROSSERIE SKINPLATE 
 2-3-4 PORTES 
 HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS
voir page 64SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB125SKINP. 370 W 3  RÉF. FGB177SKINP. 400 W 4  RÉF. FGB229

Sur commande

GROUPE LOGÉ À DROITE



2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125	↕216-264 ↕396-432	229	320	80	1255 x 565 x 890	1861
FGB145	↕252-308 ↕462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	1946

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177	↕360-440 ↕630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2273
FGB206	↕414-506 ↕759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2401

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229	↕504-616 ↕864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2827
FGB267	↕567-704 ↕1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3068

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB125/177/229i: 340 mm
 - FGB145/206/267i: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	

TIROIRS
voir page 64



Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE



INOX | 400 W | 4 | RÉF. FGB229i

2 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125i	↻ 216-264 ☒ 396-432	229	320	80	1225 x 565 x 890	1960
FGB145i	↻ 252-308 ☒ 462-528	283	340	85	1455 x 565 x 890	2045

3 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177i	↻ 360-440 ☒ 630-744	390	370	100	1775 x 565 x 890	2401
FGB206i	↻ 414-506 ☒ 759-840	466	390	112	2065 x 565 x 890	2528

4 PORTES PLEINES INOX

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229i	↻ 504-616 ☒ 864-1056	521	400	116	2295 x 565 x 890	2955
FGB267i	↻ 567-704 ☒ 1056-1152	622	420	130	2675 x 565 x 890	3196

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Groupe compresseur incorporé
logé à gauche
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Accès facile et sans outil au
condenseur pour nettoyage
- Froid ventilé

- Construction robuste sur pieds
réglables (7 cm)
- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Éclairage LED
- Récupération des eaux de
dégivrage et réévaporation
automatique
- Dimensions ouvertures des portes:
- FGB125/177/229PV: 340 mm
- FGB145/206/267PV: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



SKINP. 330 W 2 RÉF. FGB125PV



SKINP. 370 W 3 RÉF. FGB177PV



SKINP. 410 W 4 RÉF. FGB229PV

Sur commande

GROUPE LOGÉ À DROITE

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PV	☞216-264 ☐396-432	229	330	92	1255 x 565 x 890	2102
FGB145PV	☞252-308 ☐462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2202

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PV	☞360-440 ☐630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2614
FGB206PV	☞414-506 ☐759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2770

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PV	☞504-616 ☐864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3295
FGB267PV	☞567-704 ☐1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3523

ARRIÈRE-BARS INOX

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • GROUPE LOGÉ

- EXTÉRIEUR ET INTÉRIEUR EN INOX
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R290
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté: 40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage LED
- Dimensions ouvertures des portes:
 - FGB125/177/229PVi: 340 mm
 - FGB145/206/267PVi: 440 mm

Dotation: 2 clayettes ajustables par porte

Hauteur sans les pieds: 820 mm

GAZ R290	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



Sur commande
GROUPE LOGÉ À DROITE



INOX 410 W 4 RÉF. FGB229PVi

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB125PVi	↻ 216-264 ☒ 396-432	229	330	92	1225 x 565 x 890	2202
FGB145PVi	↻ 252-308 ☒ 462-528	283	350	97	1455 x 565 x 890	2301

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB177PVi	↻ 360-440 ☒ 630-744	390	370	108	1775 x 565 x 890	2770
FGB206PVi	↻ 414-506 ☒ 759-840	466	390	126	2065 x 565 x 890	2926

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB229PVi	↻ 504-616 ☒ 864-1056	521	410	136	2295 x 565 x 890	3423
FGB267PVi	↻ 567-704 ☒ 1056-1152	622	430	166	2675 x 565 x 890	3651

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES PLEINES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste
sur pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte**

Hauteur sans les pieds: 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE
Ils sont équipés de l'évaporateur
+ capillaire, de l'éclairage, d'un
thermostat digital

GAZ R600a 
FROID VENTILÉ 
SANS GROUPE 
CARROSSERIE SKINPLATE 
2-3-4 PORTES 
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm 

TIROIRS
voir page 64



SKINP. 320 W 2  RÉF. FGB118SG

2 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SG	↻216-264 ↴396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1477
FGB138SG	↻252-308 ↴462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1563

3 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SG	↻360-440 ↴630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	1861
FGB199SG	↻414-506 ↴759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	1989

4 PORTES PLEINES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SG	↻504-616 ↴864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2315
FGB260SG	↻567-704 ↴1056-1152	760	386	152	2600 x 565 x 890	2528

ARRIÈRE-BARS

2 - 3 - 4 PORTES VITRÉES • SANS GROUPE

- EXTÉRIEUR SKINPLATE NOIR
INTÉRIEUR SKINPLATE BLANC
- ÉVAPORATEUR VENTILÉ PLACÉ
ENTRE 2 PORTES (RÉPARTITION
OPTIMALE DU FROID)
- Gaz réfrigérant: R600a
- Hauteur intérieure 74 cm
- Permet 3 niveaux de stockage
(bouteilles debout)
- Thermostat digital
- Froid ventilé
- Construction robuste sur
pieds réglables (7 cm)

- Isolation polyuréthane injecté:
40 mm
- Régulation thermostatique
- Éclairage

**Dotation: 2 clayettes ajustables
par porte**

Hauteur sans les pieds: 820 mm

POUR GROUPE À DISTANCE
Ils sont équipés de l'évaporateur
+ capillaire, de l'éclairage, d'un
thermostat digital

GAZ R600a	
FROID VENTILÉ	
SANS GROUPE	
CARROSSERIE SKINPLATE	
2-3-4 PORTES	
HAUTEUR SANS PIEDS 820 mm	



SKINP. 320 W 2 RÉF. FGB118SGV

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB118SGV	↻216-264 ↕396-432	265	320	59	1180 x 565 x 890	1733
FGB138SGV	↻252-308 ↕462-528	335	320	76	1380 x 565 x 890	1804

3 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB170SGV	↻360-440 ↕630-744	432	320	90	1700 x 565 x 890	2216
FGB199SGV	↻414-506 ↕759-840	498	320	100	1999 x 565 x 890	2344

4 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FGB222SGV	↻504-616 ↕864-1056	597	320	105	2220 x 565 x 890	2784
FGB260SGV	↻567-704 ↕1056-1152	760	320	152	2600 x 565 x 890	2983

OPTIONS ET ACCESSOIRES POUR ARRIÈRE-BARS

BLOCS TIROIRS SKINPLATE OU INOX

SKINPLATE OU INOX 

Options tiroirs: 2 tailles disponibles. À monter par vos soins. Montage facile.



TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB118SG - FGB125 - FGB170SG - FGB177 - FGB222SG - FGB229

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	568
NTFGB1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	540

TIROIRS SKINPLATE NOIR • POUR FGB138SG - FGB145 - FGB199SG - FGB206 - FGB260SG - FGB267

Réf.	Tiroirs	Dim. int. (mm) L x P x H utile	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGB33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	767
NTFGB22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	625
NTFGB11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	597

TIROIRS INOX • POUR FGB125I - FGB177 i - FGB229I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI3	1/3 - 1/3 - 1/3	280 x 410 x 190	260 x 440	710
NTFGB2I	1/2 - 1/2	280 x 410 x 330	395 x 440	597
NTFGBI1	2/3 - 1/3	280 x 410 x 460	530 x 440	739

TIROIRS INOX • POUR FGB145I - FGB206I - FGB267I

Réf.	Tiroirs	Dim. (mm) L x P x H	Dim. façade L x P (mm)	Prix (h.t) €
NTFGBI33	1/3 - 1/3 - 1/3	380 x 410 x 190	260 x 540	795
NTFGBI22	1/2 - 1/2	380 x 410 x 330	395 x 540	653
NTFGBI11	2/3 - 1/3	380 x 410 x 460	530 x 540	625



OPTIONS CLAYETTES

Réf.	mm	Prix (h.t) €
F30/1	350 x 405	22
F31/1	400 x 405	24
F32/1	500 x 405	32
F30/2	405 x 405	26
F31/2	455 x 405	28
F32/2	550 x 405	34

MODÈLES CLAYETTES

Réf.	Description
FGB108	4 x F30/1
FGB118	4 x F31/1
FGB138	4 x F32/1
FGB158	2 x F30/1 + 4 x F30/2
FGB170	2 x F31/1 + 4 x F31/2
FGB199	2 x F32/1 + 4 x F32/2
FGB222	8 x F31/2
FGB260	8 x F32/2

MINI-BARS D'HÔTEL PORTES PLEINES ET VITRÉES

GAZ AMMONIAC 
TEMPÉRATURES POSITIVES 

- TRÈS SILENCIEUX
- PORTE RÉVERSIBLE
- Réfrigération à absorption NH3 (Ammoniac)
- Éclairage LED
- Serrure de porte
- Température +4°C/+12°C
- Dégivrage automatique
- Gaz ammoniac
- Joints de portes clipsés

Dotation: 2 clayettes



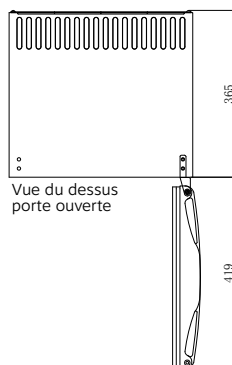
65W  RÉF. MB40



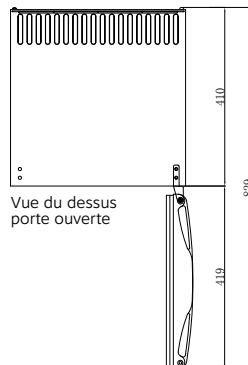
65 W  RÉF. RCG40A



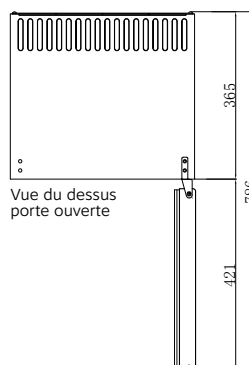
MB30



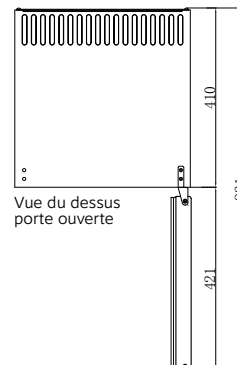
MB40/50



RCG30A



RCG40A/50A



PORTES PLEINES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MB30	2	24	65	13	402 x 420 x 500	446
MB40	2	34	65	17	402 x 455 x 560	482
MB50	3	42	65	17	402 x 450 x 670	476

PORTES VITRÉES

Réf.	Clayettes	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RCG30A	2	24	65	14	402 x 420 x 500	460
RCG40A	2	34	65	18	402 x 455 x 560	474
RCG50A	3	42	65	29	402 x 450 x 670	505



CAVES À VINS

PORTE VITRÉE FUMÉE • DEUX ZONES DE TEMPÉRATURE

- 2 FILTRES À CHARBON
- ANTIODEURS
- DOUBLE CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE (+5°C/+10°C AU-DESSUS ET +10°C/+18°C EN DESSOUS) NON RÉVERSIBLE
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600a
- Porte vitrée double vitrage
- Tour de porte en inox
- Poignée verticale

- Dégivrage automatique
- Froid ventilé
- Séparation thermostatique pour CW360DT
- Avec serrure pour CW510DT

Dotation: 5 clayettes pour CW360DT
Dotation: 8 clayettes pour CW510DT

GAZ R600a 
2 ZONES DE TEMPÉRATURE 
FROID VENTILÉ 

87 W | 38  RÉF. CW360DT180 W | 174  RÉF. CW510DT

VITRE FUMÉE




Réf.	Nombre de bouteilles	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CW360DT	38	87	41	493 x 587 x 840	979
CW510DT	174	180	100	598 x 685 x 1750	2217

CAVES À VINS

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 20,7°C
- Structure interne en ABS
- Froid statique
- Différents niveaux de température
- Thermomètre numérique
- 2 pieds ajustables avant + 2 roulettes arrières
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Serrure
- Porte à double vitrage

KLS149W

- 3 cadres de support réglables (deux cadres pour placer les bouteilles dans la grille horizontale 1 et pour placer les bouteilles à 45°)

GAZ R134a 
 TEMPÉRATURE POSITIVE 
 FROID STATIQUE 

KLD372W

- Éclairage intérieur
- 7 cadres de support réglables (5 cadres pour placer les bouteilles dans les cadres horizontaux et 2 pour placer les bouteilles à 45°)



33  0,12 kW RÉF. KLS149W



78  0,12 kW RÉF. KLD372W

Réf.	Nombre de bouteilles (75 cl)	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLS149W	33	145	0,12	44	595 x 664 x 810	682
KLD372W	78	332	0,12	67	595 x 640 x 1856	852

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VERTICALES

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ



• PORTE NON RÉVERSIBLE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C / +10°C
- Froid ventilé
- Serrure
- Thermostat mécanique et thermomètre analogique
- Charnière à droite

DC388PV

- Dégivrage en cycle compresseur
- Isolation: Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint amovible

- Éclairage LED intérieur
- Interrupteur
- Bandeau lumineux
- Verre double couche anti-condensation (CHAUFFÉ)
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Pieds réglables
- Verrouillage en standard
- 4 clayettes ajustables + 1 inférieure (500x400)
- Roulettes pour un positionnement facile
- Maximum 16 niveaux espacés de 50 mm

XLS-412W

- Extérieur et intérieur noirs
- Porte double vitrage
- Éclairage intérieur dans la partie supérieure et sur les côtés
- 230 V Mono
- 5 clayettes
- 2 pieds réglables avant et 2 roulettes arrière



350 L 56 KG RÉF. DC388PV



382 L 94 KG RÉF. XLS-412W

ARMOIRE POSITIVE PORTE VITRÉE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DC388PV	350	155	56	600 x 570 x 1835	1146
XLS-412W	382	n.c.	94	593 x 620 x 1830	1268

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES





- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUES
- PORTE RÉVERSIBLE
- Évaporateur type roll bond + ventilateur
- Température 0°C/+10°C
- Isolation: 45 mm (A40BPV) et 60 mm (A60BPV)

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

GAZ R600a 
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 
FROID VENTILÉ/STATIQUE 
LAQUÉES 

ARMOIRES NÉGATIVES

- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L 185 W RÉF. A40BPV



LAQUÉE 555 L 358 W RÉF. A60BNV

ARMOIRES POSITIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPV	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1325
A60BPV	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1563

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES VITRÉES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNV	440	358	73	600 x 600 x 1850	1672
A60BNV	555	358	94	770 x 690 x 1890	1916

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT) CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11
GA60	654 x 525	11

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES INOX OU SKINPLATE

GAZ R600a/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
SKINPLATE OU INOX



- THERMOSTAT DIGITAL
- Sur roulettes
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

AV360 et 360 N: extérieur blanc
AV360L et LN: extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé
(ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes (495 x 428 mm)
réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes
évaporatrices fixes (493 x 380 mm)

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360	308	220	84	590 x 600 (+45) x 1860	1491
AV360L	308	220	87	590 x 600 (+45) x 1860	1563

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AV360N	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1903
AV360LN	268	335	96	620 x 620 (+40) x 1860	1974

OPTIONS (POUR T° + UNIQUÈMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

CLAYETTES

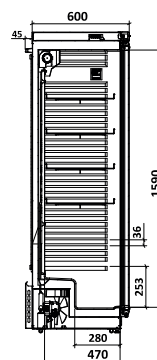


SKINP. 308 L 220 W RÉF. AV360

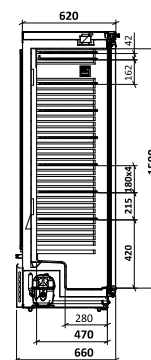


INOX 268 L 335 W RÉF. AV360LN

AV360/ AV360L



AV360N/ AV360LN



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/10°C
- 1 éclairage LED vertical
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique (sauf pour KLRF 225)
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



SÉRIE

GAZ R600



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID VENTILÉ



1 PORTE



5 CLAYETTES



225 L | T°+ | RÉF. KLRF225



240 L | T°+ | RÉF. KLRF240



370 L | T°+ | RÉF. KLRF370



1 PORTE VITRÉE

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF225	♂130 ♂260	5	225	60	450 x 497 x 1881	938
KLRF240	♂151 ♂335	5	240	72	595 x 614 x 1320	710
KLRF370	♂217 ♂467	5	370	74	595 x 650 x 2000	852

ARMOIRES NÉGATIVES VENTILÉES

1 PORTE VITRÉE

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-24°C
- 1 éclairage LED horizontal
- 2 pieds ajustables + 2 roues
- Thermostat mécanique
- Porte à fermeture automatique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Dégivrage automatique
- Thermomètre analogique
- Étagères amovibles et ventilées pour KLVG490
- Ambiance de fonctionnement à 32°C et 65% d'humidité



SÉRIE

GAZ R290



TEMPÉRATURES NÉGATIVES



FROID VENTILÉ



1 PORTE



5-6 CLAYETTES



ALUMINIUM



ALU | 374 L | T°- RÉF. KLVG370



ALU | 496 L | T°- RÉF. KLVG490

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLVG370	5	374	98	640 x 670 x 2056	1520
KLVG490	6	496	128	670 x 718 x 2026	2060

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

GN 2/1 ET 600x400 • THERMOFORMÉ • POSITIVES






FABRICATION EUROPÉENNE

- ACCEPTE LES CLAYETTES GN2/1 ET 600x400
- THERMOSTAT DIGITAL
- Gaz R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage intérieur LED
- Finition extérieure skinplate blanc
- Finition intérieure thermoformée
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm

- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Condenseur ventilé
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique

Dotation: 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

Livrées montées sur roulettes

GAZ R600a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 FROID VENTILÉ 
 SKINPLATE 
 CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400 



SKINP. 455 L 240 W RÉF. N500V

TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500V	455	240	104	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIONS CLAYETTES





Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES 2 PORTES BATTANTES • POSITIVES

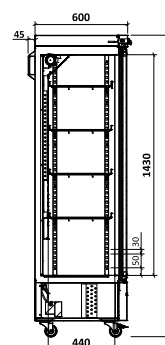
- THERMOSTAT DIGITAL
- Gaz R290
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Éclairage LED
- Intérieur et extérieur en skinplate blanc
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Dégivrage automatique
- Porte à fermeture automatique
- 2 serrures
- 4 roues pivotantes dont 2 avec frein



SKINP. 585 L 475 W RÉF. ARV800PV

GAZ R290 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 FROID VENTILÉ 
 SKINPLATE 

ARV800PV



TEMPÉRATURES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ARV800PV	585	475	164	1180 x 605(+45) x 2090	2898

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CARV	1055 x 395	80

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

2 PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Interrupteur lumière et ventilateur
- Verrou mécanique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



SÉRIE

GAZ R290



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID VENTILÉ



2 PORTES



4 CLAYETTES



678 L T°+ RÉF. KLRF680



793 L T°+ RÉF. KLRF790

2 PORTES VITRÉES

Réf.	Capacité (bouteilles/canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRF680	↻470 ↻940	4	678	140	880 x 712 x 2001	1563
KLRF790	↻685 ↻1214	4	793	158	990 x 822 x 2001	1761

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES POSITIVES VENTILÉES GN 2/1 INOX OU SKINPLATE

- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- 230 V Mono
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Pieds inox réglables en hauteur

ARMOIRES POSITIVES

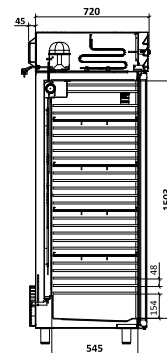
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

**Dotation: 4 clayettes GN2/1
(650 x 530 mm) réglables en hauteur**

**ATG600V : extérieur blanc
ATG600AV : extérieur inox**

GAZ R600a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID VENTILÉ	
SKINPLATE OU INOX	
CLAYETTES GN 2/1	

ATG600V/ ATG600AV



SKINP. 476 L T⁺ RÉF. ATG600V



INOX 476 L T⁺ RÉF. ATG600AV

TEMPÉRATURES POSITIVES




Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600V	476	255	109	750 x 720(+45) x 1995	1989
ATG600AV	476	255	114	750 x 720(+45) x 1995	2074

OPTIONS CLAYETTES GN 2/1

Réf.	Prix (h.t) €
MC21	40

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES

NÉGATIVES

GAZ R290 
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
FROID VENTILÉ 

- Gaz réfrigérant R290
- Température -13°C/-22°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Porte double vitrage
- Porte à fermeture automatique
- Clayette PVC réglable
- Système de refroidissement ventilé
- Condenseur sans entretien
- Dégivrage automatique
- Porte verrouillable
- Affichage lumineux supérieur (pour RTD-49LC et RTD-99LC)
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49L



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99L

SANS AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49L	49	160	35	620 x 575 x 552	1080
RTD-99L	99	160	41	620 x 575 x 712	1145



49 L 160 W T° RÉF. RTD-49LC



99 L 160 W T° RÉF. RTD-99LC

AVEC AFFICHAGE LUMINEUX SUPÉRIEUR

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-49LC	49	160	35	620 x 575 x 676	1142
RTD-99LC	99	160	42	620 x 575 x 836	1205

VITRINES À POSER PORTES VITRÉES POSITIVE

- Gaz réfrigérant R600a
- Température 0°C/+10°C
- Classe climatique 4
- Face externe en plaque laquée noire
- Face interne en aluminium noir
- Évaporateur à tubulure intégrée avec un système de refroidissement assisté par ventilateur
- Dégivrage manuel
- Isolation : Cyclopentane (45 mm par côté)
- Joint d'étanchéité amovible
- Commutateur indépendant pour l'éclairage interne
- Verre de sécurité trempé tempéré à double épaisseur
- Porte à fermeture automatique
- Serrure montée de série
- Pieds réglables

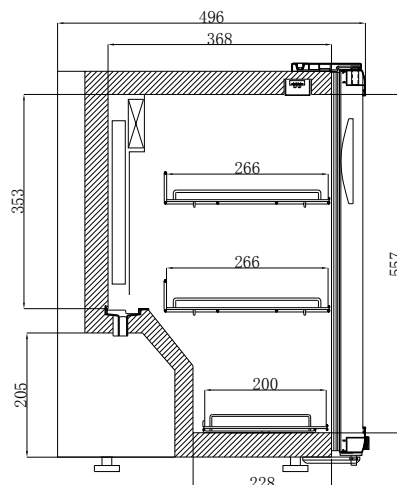
AFI	SÉRIE
GAZ R600a	✳
TEMPÉRATURES POSITIVES	🔒
LAQUÉ NOIRE	🔧
1 PORTE	📏

Dotation: 3 clayettes réglables



LAQUÉ T°+ 1 📏 RÉF. RWRC60

RWRC60



PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RWRC60	1	60	80	33	432 x 496 x 672	710

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

GAZ R600/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉE

- CUVE ABS À ANGLES ARRONDIS: FACILITÉ DE NETTOYAGE
- THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE
- AFFICHAGE DIGITAL
- ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR
- FERMETURE À CLEF
- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur: ABS thermoformé
- Poignée réversible
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono

Dotation: 3 clayettes

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- DÉGIVRAGE ET RÉÉVAPORATION AUTOMATIQUE
- Gaz réfrigérant R600
- Évaporateur type roll bond + ventilateur de brassage
- Température de fonctionnement +2°C/+8°C
- Isolation: 40 mm sans CFC

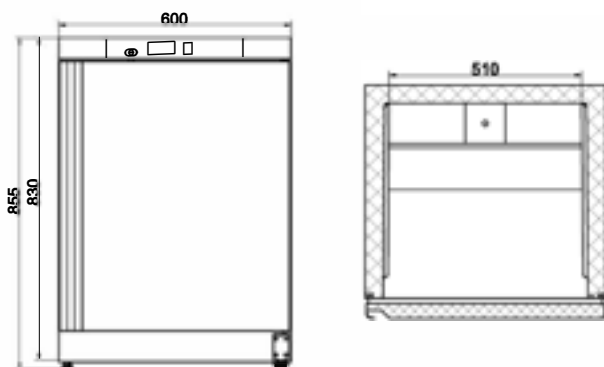
ARMOIRES NÉGATIVES

- CLAYETTES FIXES ÉVAPORATRICES
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm sans CFC
- Dégivrage manuel

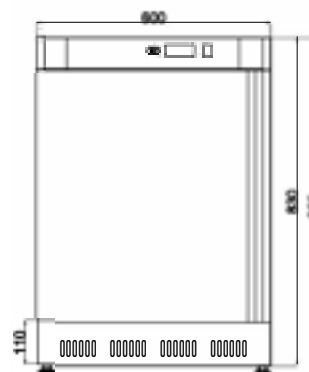


LAQUÉE 130 L T+ RÉF. A20BPP

A20BPP



A20BNP



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BPP	130	120	44	600 x 585 x 855	627

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A20BNP	120	150	44	600 x 585 x 855	677

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

400 LITRES ET 600 LITRES GN 2/1 • LAQUÉES
POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES

GAZ R600/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
LAQUÉE

- Finition extérieure laquée blanche
- Intérieur : ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital
- Prévues pour température ambiante maximale de +32°C
- 230 V Mono
- Pieds : hauteur 90 mm pour A60BPP et A60BPN

Livrées avec 2 roulettes montées à l'arrière

ARMOIRES POSITIVES

- ÉVAPORATEUR TYPE ROLL BOND + VENTILATEUR
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R600
- Température 0°C/+10°C
- Dégivrage et réévaporation automatiques
- Isolation: 45 mm
- Sans CFC

Dotation: 3 clayettes réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Réfrigération statique
- Température de fonctionnement -10°C/-25°C
- Isolation: 60 mm
- Sans CFC
- Dégivrage manuel

Dotation: 7 clayettes fixes évaporatrices



LAQUÉE 350 L T°+ RÉF. A40BPP



LAQUÉE 555 L T°- RÉF. A60BNP

ARMOIRES POSITIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
A40BPP	350	185	69	600 x 600 x 1850	19 niveaux espacés de 70 mm	1287
A60BPP	570	185	90	770 x 690 x 1890	19 niveaux espacés de 70 mm	1516

ARMOIRES NÉGATIVES PORTES PLEINES 400 & 600 LITRES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
A40BNP	440	358	73	600 x 600 x 1850	1366
A60BNP	555	358	94	770 x 690 x 1890	1587

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

CLAYETTES PLASTIFIÉES BLANCHES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
GA40	506 x 415	11
GA60	654 x 525	11

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES SKINPLATE OU INOX • PORTES RÉVERSIBLES

GAZ R600a/R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ/STATIQUE
SKINPLATE OU INOX

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Sur roulettes
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique
- Serrure

AP360 et 360 N: extérieur blanc
AP360L et LN: extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R600A
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Isolation en polyuréthane 50 mm
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation: 4 clayettes réglables
en hauteur (495 x 428 mm)

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Dégivrage manuel

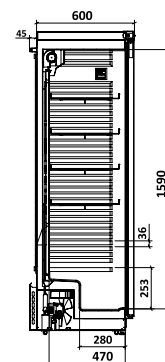
Dotation: 6 clayettes
réfrigérantes évaporatrices fixes
(493 x 380 mm)



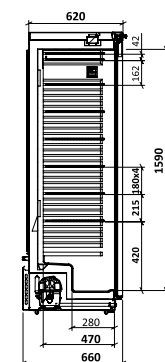
SKINP. 268 L T° RÉF. AP360N



INOX 308 L T°+ RÉF. AP360L



AP360N/ AP360LN



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360	308	210	71	590 x 600 (+45) x 1860	1293
AP360L	308	210	76	590 x 600 (+45) x 1860	1392

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AP360N	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1520
AP360LN	268	320	80	620 x 620 (+40) x 1860	1619

OPTIONS (POUR T° + UNIQUÈMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
CAV35	495 x 435	30

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES DOUBLE GN 2/1 OU 600X400 • INTÉRIEURS ABS

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- 230 V Mono
- Finition extérieure skinplate blanc ou Inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Porte à fermeture automatique

Livrées montées sur roulettes

N500P et 500 N: extérieur blanc
N500iP et iN: extérieur inox



SKINP. 455 L T°+ RÉF. N500P



INOX 442 L T°- RÉF. N500iN

ARMOIRES POSITIVES

- ACCEPTENT DES CLAYETTES GN2/1 OU 600 X 400
- Gaz réfrigérant R600a
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangential très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

Dotation : 4 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

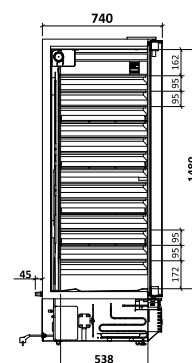
- GAZ R600a/R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
- FROID VENTILÉ/STATIQUE
- SKINPLATE OU INOX
- CLAYETTES GN 2/1 ET 600x400

ARMOIRES NÉGATIVES

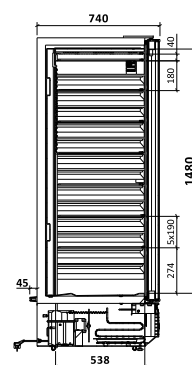
- PORTE RÉVERSIBLE
- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C
- Froid statique
- Dégivrage manuel

Dotation: 6 clayettes fixes réfrigérantes (650 x 510mm)

N500P/ N500iP



N500N/ N500iN



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500P	455	220	90	750 x 740(+45) x 1900	1520
N500iP	455	220	97	750 x 740(+45) x 1900	1648

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
N500N	442	330	96	750 x 740(+45) x 1900	1705
N500iN	442	330	102	750 x 740(+45) x 1900	1832

OPTIONS (POUR T° + UNIQUEMENT)

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

CLAYETTES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES PLEINES

POSITIVES VENTILÉES ET NÉGATIVES STATIQUES GN 2/1 • SKINPLATE OU INOX

- PORTE RÉVERSIBLE
- THERMOSTAT DIGITAL
- Éclairage LED
- Finition extérieure skinplate blanc ou inox
- Finition intérieure en polystyrol thermoformé
- Groupe logé sur le dessus
- 230 V Mono
- Isolation en polyuréthane 60 mm
- Condenseur ventilé
- Pieds inox réglables en hauteur
- Porte à fermeture automatique

ATG600 et 600 N:
extérieur blanc
ATG600A et AN: extérieur inox

ARMOIRES POSITIVES

- ÉCLAIRAGE LED
- Gaz réfrigérant R600
- Température +1°C/+8°C
- Froid ventilé
- Évaporateur ventilé (ventilateur tangentiel très silencieux)
- Réévaporation automatique
- Dégivrage automatique

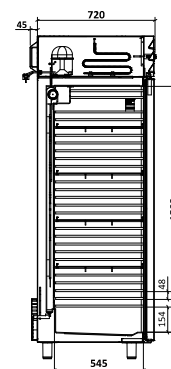
Dotation: 5 clayettes GN2/1 (650 x 530 mm) réglables en hauteur

ARMOIRES NÉGATIVES

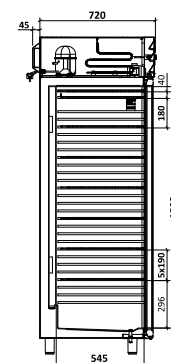
- Gaz réfrigérant R290
- Froid statique
- Température -18°C/-22°C
- Dégivrage manuel
- Options: Paniers

Dotation: 6 clayettes réfrigérantes évaporatrices fixes (650 x 530 mm)

ATG600/ ATG600A



ATG600N/ ATG600AN



SKINP. 476 L T°+ RÉF. ATG600



INOX. 459 L T°- RÉF. ATG600AN

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600	476	220	95	750 x 720(+45) x 1995	1705
ATG600A	476	220	98	750 x 720(+45) x 1995	1818

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ATG600N	459	330	96	750 x 720(+45) x 1995	1818
ATG600AN	459	330	100	750 x 720(+45) x 1995	1932

OPTIONS KITS DE 12 PANIERS

Réf.	Prix (h.t) €
OP12	26

OPTIONS CLAYETTES

Réf.	Dim. (mm) L x P	Prix (h.t) €
MC21	GN 2/1	40

OPTIONS KIT ROULETTES

Réf.	Prix (h.t) €
KR600	79

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 600 ET 1200 LITRES • 1 - 2 PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES

• PORTE RÉVERSIBLE

- Acier inoxydable pour intérieur et extérieur avec coin arrondi au bas pour un nettoyage facile
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable
- 230 V Mono

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

Dotations: 3 clayettes GN 2/1
530x650 mm par porte

Évaporateur à l'intérieur



INOX | 600 L | 1 | RÉF. AAF6P

INOX | 1200 L | 2 | RÉF. AAF12P

STAR **SÉRIE**

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

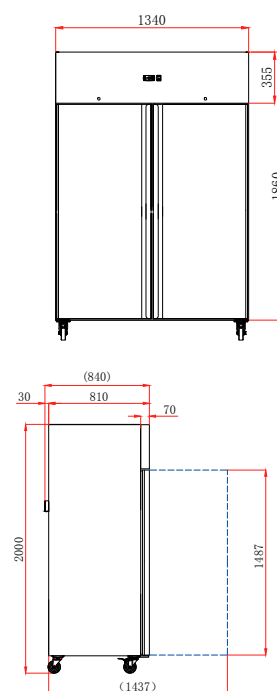
INOX

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AAF12P/ AAF12N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6P	1	600	195	125	680 x 810 x 2010	1673
AAF12P	2	1200	380	213	1340 x 810 x 2010	2495

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF6N	1	600	450	132	680 x 810 x 2010	1903
AAF12N	2	1200	700	221	1340 x 810 x 2010	2659

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR GN 2/1 • 700 ET 1400 LITRES • 1 - 2 PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTE RÉVERSIBLE
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Thermostat digital
- 230 V Mono

- Capacité: Maximum 22 niveaux espacés de 55 mm

Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par porte

Évaporateur encastré

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

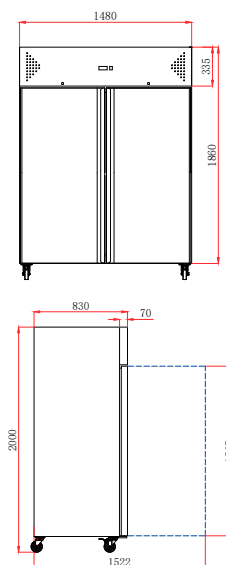
STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
1-2 PORTES
CLAYETTES GN 2/1



AAF14P/AAF14N



INOX 700 L 1 RÉF. AAF7P

INOX 1400 L 2 RÉF. AAF14P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7P	1	700	456	134	740 x 830 x 2010	1686
AAF14P	2	1400	650	198	1480 x 830 x 2010	2661

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7N	1	700	1000	138	740 x 830 x 2010	1935
AAF14N	2	1400	1300	208	1480 x 830 x 2010	2896



OPTIONS KIT DE SUSPENSION POUR GIBIER

Réf.	Description	Prix (h.t) €
AAKITGIBIER	Poids supporté max 60 kg	22

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 700 ET 1400 LITRES • 2 - 4 DEMI-PORTES
POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- PORTES RÉVERSIBLES
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Fermeture automatique à moins de 90° d'ouverture
- Serrure
- Froid ventilé
- Thermostat digital
- Compresseur de haute qualité
- Lumière LED
- Dégivrage automatique
- Sur roulettes

- Joint de portillons clipsés
- Interrupteur de portillons pour la ventilation et l'éclairage

Dotations: 3 clayettes GN 2/1 530x650 mm par côté

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -18°C/-22°C

STAR ❄️ SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES 📏

GROUPE TROPICALISÉ 🌿

ÉVAPORATEUR TRAITÉ 🧊

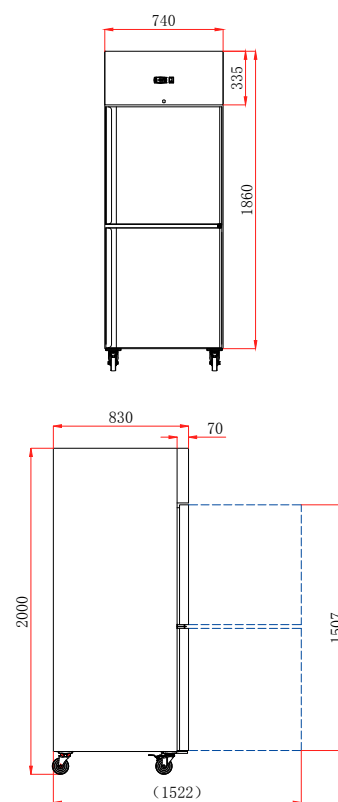
FROID VENTILÉ ❄️

INOX 🏠

2-4 DEMI-PORTES 📏

CLAYETTES GN 2/1 📏

AAF7PPNM/AAF7PNNM



INOX 700 L 2 📏 RÉF. AAF7PPNM

INOX 1400 L 4 📏 RÉF. AA14PNNM

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PPNM	2	700	230	136	740 x 830 x 2010	1723
AA14PPNM	4	1400	430	213	1480 x 830 x 2010	2716

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PNNM	2	700	495	141	740 x 830 x 2010	1975
AA14PNNM	4	1400	795	226	1480 x 830 x 2010	2951

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
AAKITFOOT-6	Kit pieds réglables - 6 pieds (de 14 à 18 cm)	59

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES POISSONS

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Intérieur et extérieur Inox
- Gaz réfrigérant: R290
- Froid statique avec ventilateur
- Température: -2°C/+8°C
- Interrupteur de porte pour ventilateur et éclairage
- Joint de porte magnétique remplaçable

- Sur roulettes
- 7 niveaux pour bacs 600x400
- Prévu pour bacs de 120 mm de profondeur
- 230 V Mono

Livrées avec 7 bacs



INOX T°+ RÉF. AA6PF

STAR FISH SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

GROUPE TROPICALISÉ

INOX

MATÉRIEL À DÉCOUVRIR

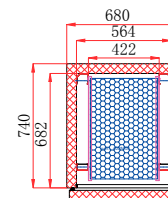
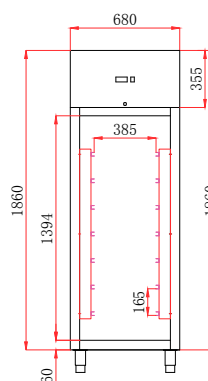
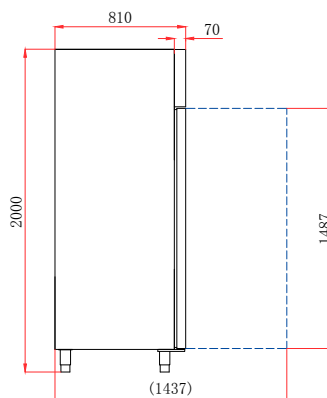
POISSONNERIES **PAGE 34**
VITRINES RÉFRIGÉRÉES



POISSONNERIES **PAGE 251**
TABLES DE TRAVAIL



AA6PF



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA6PF	600	175	123	680 x 810 x 2010	1878

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BACP	Bac 600 x 400	101

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES

SÉRIE STAR GN 2/1 • POSITIVES OU NÉGATIVES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Inox AISI 304 pour l'intérieur et l'extérieur
- Froid ventilé
- Coins arrondis pour un nettoyage facile
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur de porte pour ventilation
- Interrupteur d'éclairage séparé
- 230 V Mono

Dotations: 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -15°C/-18°C

STAR ❄️

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX AISI 304

CLAYETTES GN 2/1



AISI 304 T°+ 650 L RÉF. AAF7PV



AISI 304 T°- 650 L RÉF. AAF7NV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7PV	650	215	147	740 x 830 x 2010	1736

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAF7NV	650	495	155	740 x 830 x 2010	2137

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF7	Clayette GN 2/1 plastifiée	14
SAF7	Jeu de glissières	6

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR 600X400 ET 600X800

POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ MONOBLOC
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Serrure
- Froid ventilé
- Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation
- Dégivrage automatique
- Angles intérieurs arrondis
- Joints de porte clipsés
- Sur roulettes

- Thermostat digital
- 230 V Mono
- Capacité: Maximum 17 niveaux espacés de 70 mm

Dotation : livrées avec 7 paires de glissières espacées de 105 mm

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C

STAR

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES
FROID VENTILÉ
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
600X400/600X800



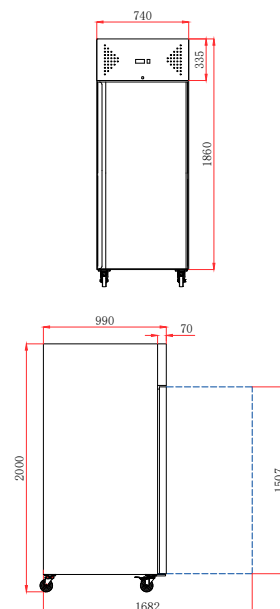
AA8PP/AA8PN



INOX | 650 L | T°+ | RÉF. AA7PP



INOX | 737 L | T°+ | RÉF. AA8PP



ARMOIRES POSITIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PP	650	456	134	740 x 840 x 2010	1686
AA8PP	737	550	158	740 x 990 x 2010	1751

ARMOIRES NÉGATIVES • 600 X 400 ET 600 X 800

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA7PN	650	1000	138	740 x 840 x 2010	1935
AA8PN	737	1250	168	740 x 990 x 2010	1890

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF8	Clayette 600 x 800 plastifiée	14
SAF7P	Jeu de glissières pour AA7PP/PN	6
SAF8	Jeu de glissières pour AA8PP/PN	6

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono

- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR

INOX

2-3 PORTES



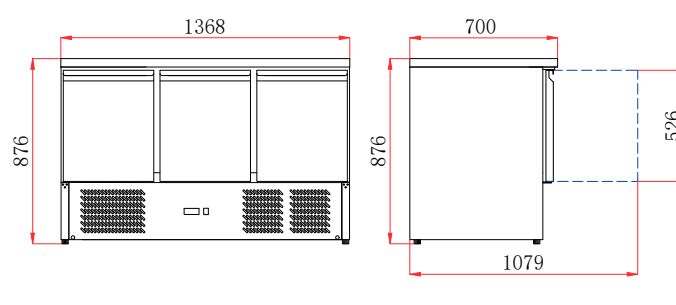
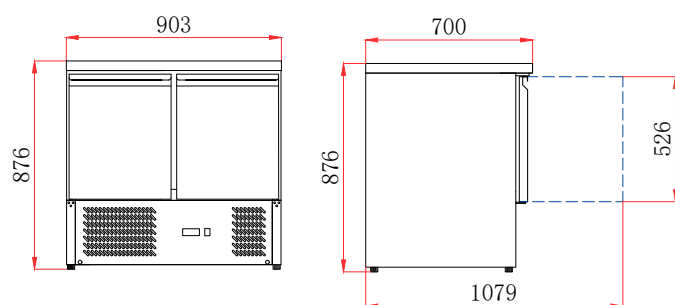
INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAS901



INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAS903T

AAS901

AAS903T



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901	2	240	180	69	903 x 700 x 876	842
AAS903T	3	368	270	95	1368 x 700 x 876	1504

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • 2 - 4 - 6 TIROIRS
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- AISI304 pour intérieur et extérieur avec coin arrondi en bas pour un nettoyage facile
- Gaz réfrigérant R290
- Avec plateau en acier inoxydable
- Tablette GN1/1 ou tiroir GN1/1
- Dimensions intérieures des tiroirs 300x525 mm
- Profondeur maximum des bacs GN1/1 : 150mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Température +2°C/+8°C
- Évaporateur dans la paroi
- 230 V Mono

STAR **700**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

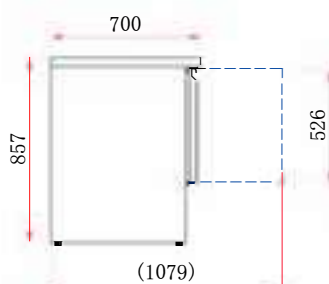
INOX AISI 304

2-4-6 TIROIRS GN 1/1

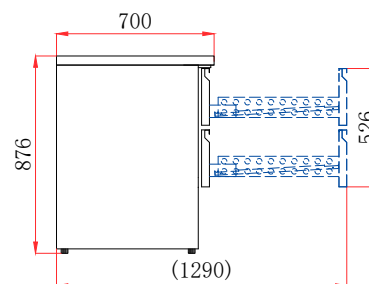


AISI 304 230 L 1 1 2 RÉF. AAS901-2D

AAS901-2D



AAS901-4D/ AAS903-6D



AISI 304 220 L 4 RÉF. AAS901-4D



AISI 304 368 L 6 RÉF. AAS903-6D

SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS901-2D	1 porte + 2 tiroirs GN 1/1	230	170	92	900 x 700 x 880	1027
AAS901-4D	4 tiroirs GN 1/1	220	170	98	900 x 700 x 880	1206
AAS903-6D	6 tiroirs GN 1/1	368	240	145	1365 x 700 x 880	2000

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C

- Température : +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR
INOX
2-3 PORTES



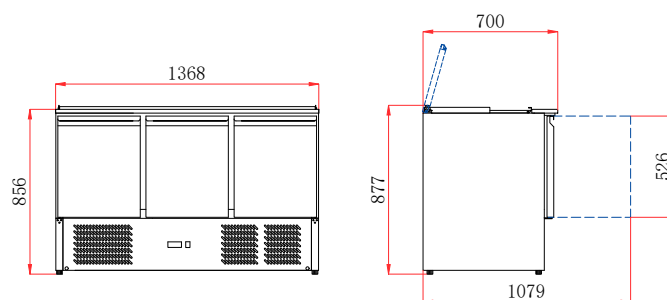
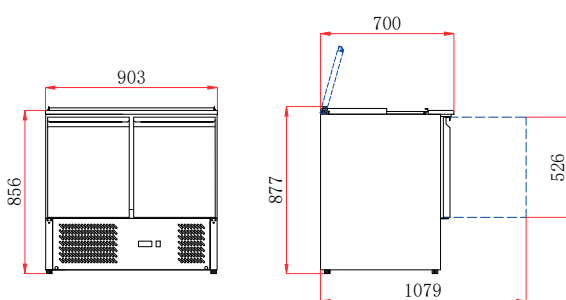
INOX 240 L 2 RÉF. AAS900



INOX 368 L 3 RÉF. AAS903

AAS900

AAS903



SALADETTES POSITIVE

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900	2	240	180	69	903 x 700 x 877	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	827
AAS903	3	368	270	115	1368 x 700 x 877	4 bacs GN 1/1	1474

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	14
SAF3	Jeu de glissières	6

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- INTÉRIEUR ET EXTÉRIEUR EN INOX/DOS GALVANISÉ
- ÉVAPORATEUR INJECTÉ
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur

- Température ambiante : 32°C
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉES SANS BACS GN

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES 🔒

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR ❄️

INOX 🔩

2-3 PORTES 🚪

BACS GASTRO
voir page 268

GARANTIE

2

ans

pièces

EXCLUSIVE



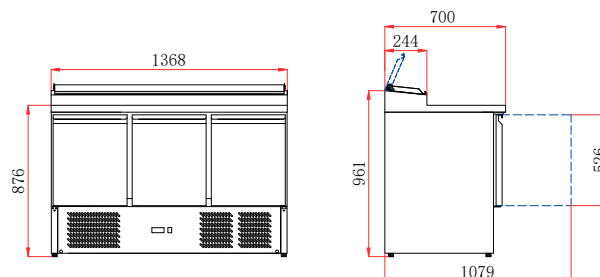
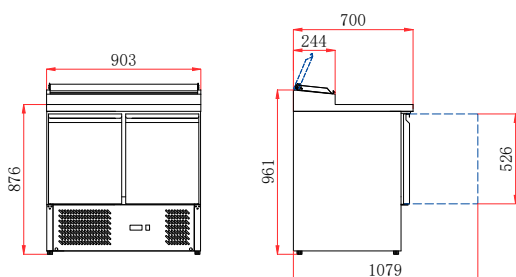
INOX | 240 L | 2 🚪 | RÉF. AAPS200



INOX | 392 L | 3 🚪 | RÉF. AAPS300

AAPS200

AAPS300



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS200	2	240	180	70	903 x 700 x 961	5 bacs GN 1/6	994
AAPS300	3	392	270	104	1368 x 700 x 961	8 bacs GN 1/6	1708

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

SALADETTES

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES
EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX • STRUCTURES VITRÉES

STAR ❄️ **700** SÉRIE

GAZ R290 ❄️

TEMPÉRATURES POSITIVES 📏

FROID STATIQUE AVEC VENTILATEUR ❄️

INOX 🏠

2-3 PORTES 📄

- ÉVAPORATEUR DANS LA PAROI
- Gaz réfrigérant R290
- Intérieur et extérieur en inox/dos galvanisé
- Thermostat digital
- Pieds réglables
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Froid statique avec ventilateur
- Température ambiante : 32°C
- Température : +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par portes

LIVRÉES SANS BACS GN

PROFONDEUR TABLETTE DE SERVICE : 135 MM

BACS GASTRO

voir page 268

GARANTIE

2 ans

pièces

EXCLUSIVE



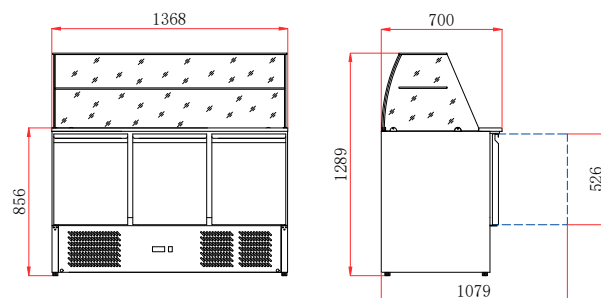
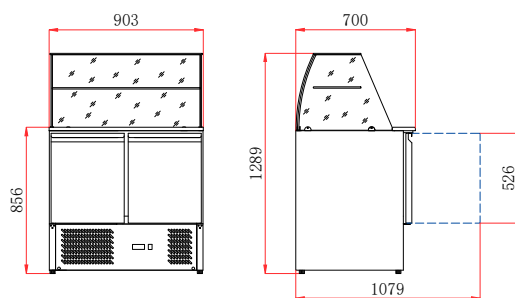
INOX | 240 L | 2 📄 | RÉF. AAS900V

AAS900V



INOX | 368 L | 3 📄 | RÉF. AAS903V

AAS903V



SALADETTES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS900V	2	240	180	89	903 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	2 bacs GN 1/1 et 3 bacs GN 1/6	1092
AAS903V	3	368	270	165	1368 x 700 x 856 (1289 avec vitrage)	4 bacs GN 1/1	1614

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1	14
SAF3	Jeu de glissières	6

TABLES REFRIGÉRÉES + SALADETTE OUVERTE

SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 PORTES

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Porte à fermeture automatique

- Joint de porte magnétique remplaçable
- 1 étagère par clayette et compatible pour bac GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN



INOX | 465 L | 3 | RÉF. AA3PP+PS

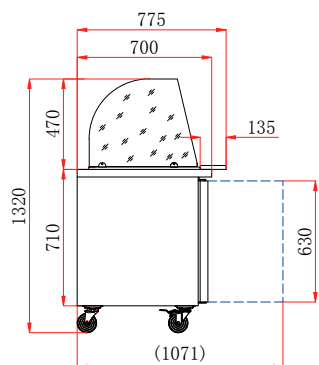
STAR 700

SÉRIE

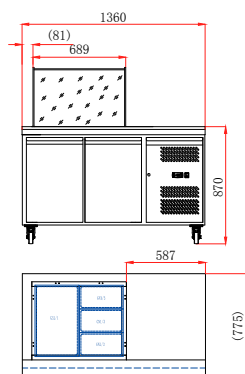
- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE TROPICALISÉ
- INOX
- 2-3 PORTES
- CLAYETTES GN 1/1



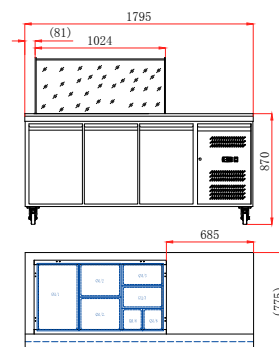
AA2PP+PS/AA3PP+PS



AA2PP+PS



AA3PP+PS



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Capacité	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP+PS	2	2 bacs GN 1/1	314	215	115	1360 x 700 x 1365	1696
AA3PP+PS	3	3 bacs GN 1/1	465	230	137	1795 x 700 x 1365	2205

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS «ECO»

SÉRIE STAR • EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

- PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT
- Intérieur et extérieur en inox
- Gaz réfrigérant R290
- Évaporateur noyé dans l'isolation
- Insensible à la corrosion
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- 230 V Mono
- Moteur en bas
- Température +2°C/+8°C

- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

AAPS903PZ: Présentoir réfrigéré avec groupe séparé inclus

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX

PLAN DE TRAVAIL EN GRANIT

2-3 PORTES



INOX | 240 L | 2 | RÉF. AAPS900

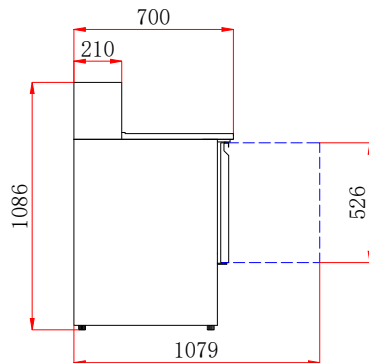


INOX | 402 L | 3 | RÉF. AAPS903

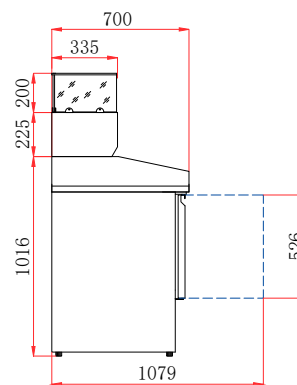


INOX | 368 L | 3 | RÉF. AAPS903PZ

AAPS900/903



AAPS903PZ



MEUBLES PIZZAS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAPS900	2	240	180	106	900 x 700 x 1075	5 bacs GN 1/6	855
AAPS903	3	402	270	166	1365 x 700 x 1075	8 bacs GN 1/6	1501
AAPS903PZ	3	368	390	270	1400 x 700 x 1020	6 bacs GN 1/4	2042

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF3	Clayette GN 1/1 plastifiée	14
SAF3	Jeu de glissières	6

TABLES RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE STAR • AVEC OU SANS DOSSERET • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés

- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :
1 clayette 325x430mm par porte

STAR 600

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 228 L 2 RÉF. AAS2PP



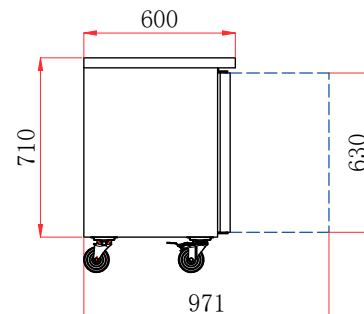
INOX 339 L 3 RÉF. AAS3PP



INOX 449 L 4 RÉF. AAS4PP



ASS PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PP	2	228	233	94	1360 x 600 x 850	1467
AAS3PP	3	339	275	111	1795 x 600 x 850	1929
AAS4PP	4	449	380	136	2230 x 600 x 850	2121

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AAS2PD	2	228	233	94	1360 x 600 x 950	1504
AAS3PD	3	339	275	111	1795 x 600 x 950	1976
AAS4PD	4	449	380	136	2230 x 600 x 950	2178

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF1	Clayette plastifiée 430 x 325	20
SAF1	Jeu de glissières	6

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- 230 V Mono

- Température +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation :
1 clayette GN 1/1 par porte

STAR 700

SÉRIE

GAZ R290
TEMPÉRATURES POSITIVES
AVEC/SANS DOSSERET
GROUPE TROPICALISÉ
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
INOX
2-3-4 PORTES
CLAYETTES GN 1/1



RÉF. AAKITDRAWER
Compatibles Série STAR 700
KIT TIROIRS 2 X 1/2

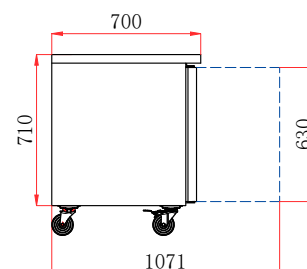


INOX 282 L 2 PORTES RÉF. AA2PP



INOX 417 L 3 PORTES RÉF. AA3PP

AA PP

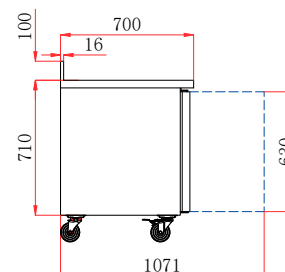


AA4PD
AVEC DOSSERET

INOX 553 L 4 PORTES RÉF. AA4PP



AA PD



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PP	2	282	233	110	1360 x 700 x 850	1671
AA3PP	3	417	275	140	1795 x 700 x 850	2171
AA4PP	4	553	380	160	2230 x 700 x 850	2412

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PD	2	282	233	110	1360 x 700 x 950	1711
AA3PD	3	417	275	140	1795 x 700 x 950	2205
AA4PD	4	553	380	160	2230 x 700 x 950	2467

ACCESSOIRES KIT DE TIROIRS 2 X 1/2 GN1/1 À MONTER

Réf.	Compatibilité	Prix (h.t) €
AAKITDRAWER	Série STAR 700 + Série AAFR 700	295

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39
GAF2	Clayette GN 1/1 plastifiée	14
SAF2	Jeu de glissières	6

TABLES RÉFRIGÉRÉES PORTES VITRÉES



SÉRIE STAR GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Froid ventilé
- Acier inoxydable pour l'intérieur et l'extérieur
- Coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- 1 étagère par porte et compatible pour bac GN 1/1
- Porte à fermeture automatique
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Sur roulettes
- Interrupteur éclairage séparé
- 230 V Mono

STAR  **700**

SÉRIE

GAZ R290 
TEMPÉRATURES POSITIVES 
FROID VENTILÉ 
GROUPE TROPICALISÉ 
ÉVAPORATEUR TRAITÉ 
INOX 
2-3-4 PORTES 
CLAYETTES GN 1/1 



INOX | 282 L | 2 | RÉF. AA2PV

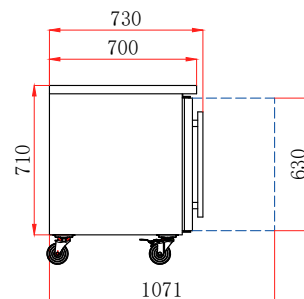


INOX | 417 L | 3 | RÉF. AA3PV



INOX | 553 L | 4 | RÉF. AA4PV

AA2PV/3PV/4PV



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA2PV	2	282	215	125	1360 x 700 x 850	1723
AA3PV	3	417	230	153	1795 x 700 x 850	2233
AA4PV	4	553	345	182	2230 x 700 x 850	2509

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1	14
SAF2	Jeu de glissières	6

MEUBLES DE PRÉPARATIONS

SÉRIE STAR • 2 - 3 PORTES

EXTÉRIEURS ET INTÉRIEURS INOX

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Intérieur et extérieur en inox/ dos galvanisé
- Thermostat digital
- Joints de portes clipsés
- Plan de travail en inox
- Froid ventilé
- 230 V Mono
- Température +2°C/+8°C
- Capacité table: 5 niveaux par porte espacés de 50 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR 700/800

SÉRIE

- GAZ R290
- TEMPÉRATURES POSITIVES
- FROID VENTILÉ
- GROUPE TROPICALISÉ
- ÉVAPORATEUR TRAITÉ
- INOX
- 2-3 PORTES

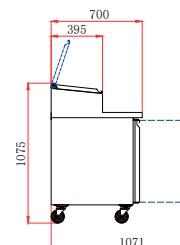


INOX 282 L 2 RÉF. AAS27PP

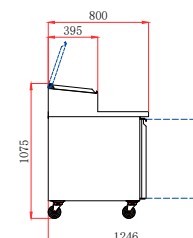


INOX 580 L 3 RÉF. AAS38PP

AAS27PP/AAS37PP



AAS28PP/AAS38PP



SÉRIE 700 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS27PP	2	282	330	122	1360 x 700 x 1085	6 bacs GN 1/3	1805
AAS37PP	3	417	370	130	1795 x 700 x 1085	8 bacs GN 1/3	2288

SÉRIE 800 • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AAS28PP	2	390	330	138	1510 x 800 x 1085	7 bacs GN 1/3	1930
AAS38PP	3	580	370	180	2020 x 800 x 1085	10 bacs GN 1/3	2425

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF2	Clayette GN 1/1 pour AAS27PP/37PP	14
SAF2	Jeu de glissières pour AAS27PP/37PP	6
GAF28	Clayette 400 x 600 pour AAS28PP/38PP	13
SAF28	Jeu de glissières pour AAS28PP/38PP	6

TABLES RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR 600X400 • 2 - 3 PORTES

PLANS DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Sur roulettes
- Gaz réfrigérant R290
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte

- Angles arrondis
- 230 V Mono
- Froid ventilé
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm

Dotation : 5 paires de glissières par porte

STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL INOX OU GRANIT

2-3 PORTES

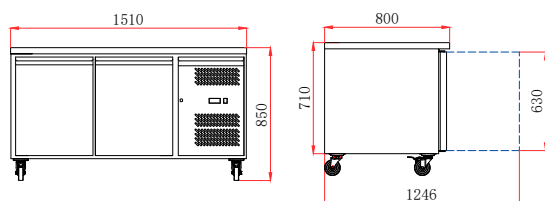


PLAN INOX | 390 L | 2 | RÉF. AA28PP

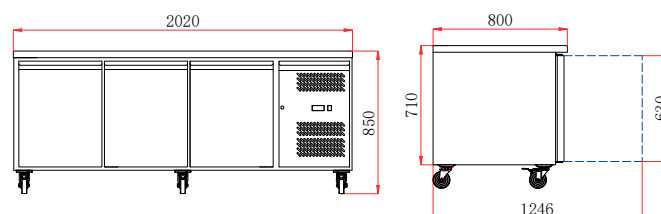


PLAN GRANIT | 580 L | 3 | RÉF. AA38PPDM3

AA28PP/AA28PPDM2



AA38PP/AA38PPDM3



PLAN DE TRAVAIL INOX • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PP	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1686
AA38PP	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2188

PLAN DE TRAVAIL GRANIT • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AA28PPDM2	2	390	340	140	1510 x 800 x 850	1893
AA38PPDM3	3	580	365	152	2020 x 800 x 850	2338

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	13
SAF28	Jeu de glissières	6

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE STAR • AVEC VITRINE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/ dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine
- Plan de travail en granit

- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte espacés de 70 mm
- Hauteur rebord: 150 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Dotation : 1 clayette par porte (600x400 mm)

AA2PZ+TB:
7 tiroirs à pâtons non réfrigérés

LIVRÉS SANS BACS GN

STAR ❄️ **800**

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

BACS GASTRO
voir page 268



INOX 390 L 2 f1 RÉF. AA2PZ

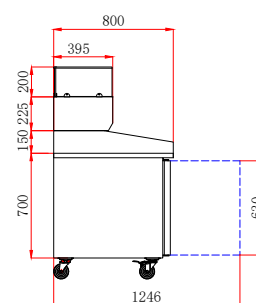


INOX 580 L 2 f1 7 f2 RÉF. AA2PZ+TB



INOX 585 L 3 f1 RÉF. AA3PZ

AA PZ



TABLES POSITIVES

Réf.	Portes et tiroirs	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
AA2PZ	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	2357
AA3PZ	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	2897
AA2PZ+TB	2 portes + 7 tiroirs	580	395	366	2025 x 800 x 1435	9 bacs GN 1/3	3059

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	13
SAF28	Jeu de glissières	6

MEUBLES PIZZAS RÉFRIGÉRÉS

SÉRIE AFISTAR • AVEC VITRINE • REHAUSSÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

NOUVEAU INOX 304
Intérieur et extérieur AISi304/
dos galvanisé

- GROUPE TROPICALISÉ
- CLASSE CLIMATIQUE 5
- Gaz réfrigérant R290
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Intérieur et extérieur inox/
dos galvanisé
- Joints de portes clipsés
- Ressort de rappel de porte
- Angles arrondis
- Froid ventilé pour la table
- Froid statique pour la vitrine

- Plan de travail en granit
- 230 V Mono
- Température : +2°C/+8°C
- Capacité: 5 niveaux par porte
espacés de 70 mm
- Prévu pour bacs de 150 mm
de profondeur

Hauteur rebord: 200 mm
Pour une meilleure utilisation
de la surface de travail en
dessous de la vitrineDotation : 1 clayette par porte
(600x400 mm)

LIVRÉS SANS BACS GN

AFI STAR 800

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ TABLE/STATIQUE VITRINE

GROUPE TROPICALISÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

PLAN DE TRAVAIL GRANIT

2-3 PORTES

HAUTEUR DU REBORD
PLUS ÉLEVÉ DE 5 CM

+ 5 CM



INOX | 390 L | 2 | RÉF. TRIPZ2P-HIGH



INOX | 585 L | 3 | RÉF. TRIPZ3P-HIGH

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Capacité	Prix (h.t) €
TRIPZ2P-HIGH	2	390	340+170	250	1510 x 800 x 1000	6 bacs GN 1/3	2522
TRIPZ3P-HIGH	3	585	450+170	320	2020 x 800 x 1000	9 bacs GN 1/3	3067

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITCASTERS	Kit roulettes	39
AAKITCASTERS - 6	Kit roulettes - 6 roulettes	94

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GAF28	Clayette 400 x 600	13
SAF28	Jeu de glissières	6

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **PLEINES**

POSITIVES OU NÉGATIVES

• GROUPE TROPICALISÉ

- Gaz réfrigérant R290
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Capacité GN 2/1
- Réévaporation des condensats
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes et pieds réglables en hauteur
- 18 niveaux espacés de 70 mm
- Dégivrage automatique

Dotation: 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

ARMOIRES NÉGATIVES

- Température -18°C/-22°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

INOX AISI 304

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1

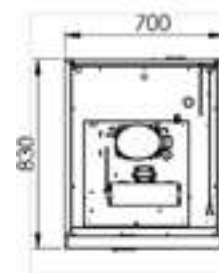


AISI 304 604 L 1 RÉF. KA7PP

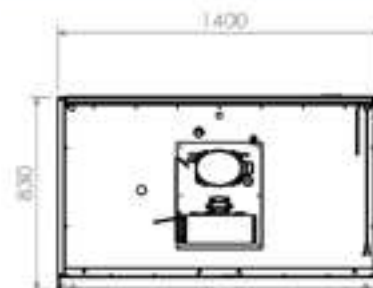


AISI 304 1334 L 2 RÉF. KA14PP

KA7PP/KA7PN



KA14PP/KA14PN



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PP	1	604	0,30	126	700 x 830 x 2050	1761
KA14PP	2	1334	0,50	198	1400 x 830 x 2050	2628

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PN	1	604	0,50	126	700 x 830 x 2050	2131
KA14PN	2	1334	0,70	183	1400 x 830 x 2050	3125

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAP	Clayette GN 2/1	17
SKAP	Jeu de glissières	22

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **VITRÉES**
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Capacité GN 2/1
- Réévaporation des condensats
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes et pieds réglables en hauteur

- 18 niveaux espacés de 70 mm
- Dégivrage automatique

Dotation: 3 clayettes par porte

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI

SERIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

1-2 PORTES

CLAYETTES GN 2/1



AISI 304 604 L 1 RÉF. KA7PPV



AISI 304 1334L 2 RÉF. KA14PPV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA7PPV	1	604	0,30	126	700 x 830 x 2050	2031
KA14PPV	2	1334	0,50	198	1400 x 830 x 2050	2841

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAP	Clayette GN 2/1	17
SKAP	Jeu de glissières	22

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité 325x430 mm
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes réglables en hauteur

- 6 niveaux espacés de 70 mm
- KAS2PD/KAS3PD/KAS4PD :
Dossier 50 mm

Dotation: 1 clayette 325x430 mm par porte

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI 600

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

2-3-4 PORTES



AISI 304 234 L 2 RÉF. KAS2PP



AISI 304 281 L 3 RÉF. KAS3PP



KAS4PD
AVEC DOSSERET

AISI 304 360 L 4 RÉF. KAS4PP

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KAS2PP	2	234	0,30	1400 x 600 x 850	1662
KAS3PP	3	281	0,39	1886 x 600 x 850	1932
KAS4PP	4	360	0,44	2372 x 600 x 850	2230

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KAS2PD	2	234	0,30	1400 x 600 x 900	1747
KAS3PD	3	281	0,39	1886 x 600 x 900	2031
KAS4PD	4	360	0,44	2372 x 600 x 900	2273

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT6	Clayette 450 x 330 mm	11
SKAT6	Jeu de glissières	13

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET
2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED
- Clayettes réglables en hauteur

- 6 niveaux espacés de 70 mm
- KA2PD/KA3PD/KA4PD :
Dossieret 50 mm

**Dotation: 1 clayette GN 1/1
par porte**

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

*3

TEMPÉRATURES POSITIVES

@

AVEC/SANS DOSSERET

☐

INOX AISI 304

☒

2-3-4 PORTES

☑



AISI 304 234 L 2 RÉF. KA2PP



AISI 304 281 L 3 RÉF. KA3PP



KA4PD
AVEC DOSSERET

AISI 304 360 L 4 RÉF. KA4PP

SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PP	2	234	0,30	1400 x 700 x 850	1705
KA3PP	3	281	0,39	1886 x 700 x 850	1989
KA4PP	4	360	0,44	2372 x 700 x 850	2216

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PD	2	234	0,30	1400 x 700 x 900	1761
KA3PD	3	281	0,39	1886 x 700 x 900	2031
KA4PD	4	360	0,44	2372 x 700 x 900	2330

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	11
SKAT7	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES **VITRÉES**
POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- Sur roulettes
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED

- Clayettes réglables en hauteur
- 6 niveaux espacés de 70 mm

Dotation: 1 clayette GN 1/1 par porte

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

SANS DOSSERET

INOX AISI 304

2-3-4 PORTES



AISI 304 | 234 L | 2 | RÉF. KA2PV



AISI 304 | 281 L | 3 | RÉF. KA3PV



AISI 304 | 360 L | 4 | RÉF. KA4PV

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA2PV	2	234	0,31	1400 x 700 x 850	1818
KA3PV	3	281	0,41	1886 x 700 x 850	2102
KA4PV	4	360	0,47	2372 x 700 x 850	2415

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	11
SKAT7	Jeu de glissières	15

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS

AVEC DOSSERET • POSITIVES

- GROUPE TROPICALISÉ
- Prévues pour température ambiante maximale de 43°C
- AISI 304 18/10
- Dos galvanisé
- Évaporateur à l'intérieur
- Capacité GN 1/1
- Contrôle par thermostat
- Interrupteur marche/arrêt
- Lampe pilote LED

TABLES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température +2°C/+8°C
- Isolation: polyurethane 60 mm

NOUVEAU

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

AVEC DOSSERET

INOX AISI 304

4 - 6 - 8 TIROIRS



AISI 304 234 L 4 RÉF. KA4D



AISI 304 281 L 6 RÉF. KA6D



AISI 304 360 L 8 RÉF. KA8D

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KA4D	4	234	0,30	1400 x 700 x 850	2273
KA6D	6	281	0,39	1886 x 700 x 850	2670
KA8D	8	360	0,44	2372 x 700 x 850	3338

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
GKAT7	Clayette GN 1/1	11
SKAT7	Jeu de glissières	15

REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES ET DE CANETTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température 0°C/10°C
- 2 éclairages LED verticaux
- Thermostat électronique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Volet mécanique

AFI	SÉRIE
GAZ R290	☑
TEMPÉRATURES POSITIVES	☑
4 CLAYETTES	☑



607 L | T°+ | RÉF. | KLRFO600

Réf.	Capacité (bouteilles/ canettes)	Clayettes	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLRFO600	☞276 ☞621	4	607	129	880 x 750 x 2147	3153

MEUBLES MURAUX

SÉRIE PSI II • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure

- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Joes latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a ❄️
TEMPÉRATURES POSITIVES 🌡️
FROID VENTILÉ ❄️
GROUPE LOGÉ 📦



1,14 m² 1915 W T⁺ RÉF. PSI II P 1510



1,14 m² 1380 W T⁺ RÉF. PSI II PC 1510

PSI II



sur commande
GROUPE À DISTANCE

2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

COULEURS





Couleur standard	Options couleurs

MEUBLES MURAUX

SÉRIE PSI II NOIRE • PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- 2 PORTES EN VERRE
- Gaz réfrigérant R452A
- Réfrigération ventilée avec groupe logé
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Régulateur électronique facile à utiliser
- Éclairage LED dans la partie supérieure
- Décoration et intérieur en tôle peinte ou en acier inoxydable
- Jous latérales panoramiques avec double vitrage
- Profil porte prix transparent en PVC
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

NOUVEAU

GAZ R452a 
 TEMPÉRATURES POSITIVES 
 FROID VENTILÉ 
 GROUPE LOGÉ 



1,14 m² 1915 W T°+ RÉF. PSI II P 1510 N

PSI II


2 PORTES BATTANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II P 1310 N	0,98	1915	225	1305 x 635 x 1920	4797
PSI II P 1510 N	1,14	1915	245	1505 x 635 x 1920	5143
PSI II P 1935 N	1,48	2120	285	1930 x 635 x 1920	6948

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSI II PC 1310 N	0,98	1000	225	1310 x 670 x 1920	5363
PSI II PC 1510 N	1,14	1380	245	1510 x 670 x 1920	5766
PSI II PC 1935 N	1,48	1950	285	1935 x 670 x 1920	7705

MEUBLES MURAUX

SÉRIE DELTA • PRODUITS LAITIERS ET CHARCUTERIE

- FAIBLE ENCOMBREMENT
- RÉFRIGÉRATION VENTILÉE
- Gaz réfrigérant R452a
- Profondeur 655 mm
- Vitrines réfrigérées murales positives
- Température +2°C/+4°C
- Thermostat digital
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

Livrés d'origine avec un rideau de nuit

Dotation : 4 étagères (3 étagères profondeur 360 mm et 1 étagère profondeur 436 mm)

Options couleurs : délai de commande 4/5 semaines

GAZ R452a

TEMPÉRATURES POSITIVES

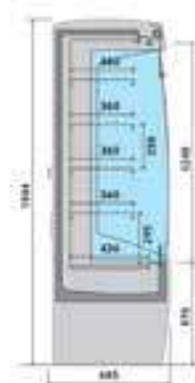
FROID VENTILÉ



1,60 m² 890 W T+ RÉF. DEL130



DEL



Réf.	Surface (m ²)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DEL70	0,80	700	175	705 x 655 x 1934	3385
DEL88	1,20	780	220	886 x 655 x 1934	3632
DEL130	1,60	890	260	1330 x 655 x 1934	4159
DEL150	1,86	1270	300	1530 x 655 x 1934	5034
DEL200	2,40	1370	342	1955 x 655 x 1934	5509

COULEURS

Couleur standard

Options couleurs



ARMOIRES MURALES

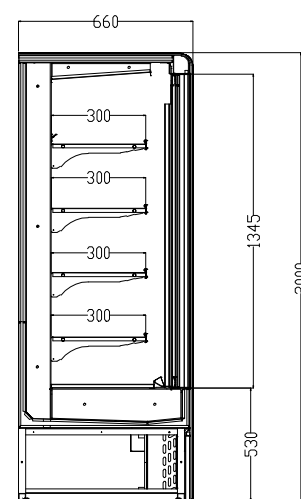
2 - 3 PORTES BATTANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -1°C/+5°C
- Froid ventilé
- 4 rayonnages
- Faces vitrées
- Affichage numérique
- Éclairage LED
- Étagères continues
- Pieds réglables
- Capacité de charge maximale par étage : 95 kg
- Surfaces résistantes à l'humidité
- Portes à fermeture automatique
- Grande ergonomie
- Thermostat numérique

- Évaporateur
- Évacuation automatique des eaux de condensats
- Valve d'expansion capillaire
- Dégivrage automatique
- Portes avec double vitrage
- Convient pour tous les types de produits
- Qualité supérieure
- Nettoyage facile
- 230 V Mono
- Couleur : Noir mat
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

GAZ R290	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID VENTILÉ	
GROUPE LOGÉ	
NOIR MAT	
2-3 PORTES	

BLC



NOIR 2 T°+ RÉF. BLC1366



NOIR 4 T°+ RÉF. BLC2066

PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Volume (m ³)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BLC1066	2	0,36	n.c.	1000 x 660 x 2000	2981
BLC1366	2	0,46	991	1310 x 660 x 2000	4154
BLC1566	2	0,53	1127	1500 x 660 x 2000	4791
BLC2066	4	0,71	1165	1935 x 660 x 2000	5225

Découvrez notre gamme de présentoirs réfrigérés à poser!



52 L T°+ RÉF. RTS-52L



103 L T°+ RÉF. RTS-103L



130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



INOX 8 1/3 T°+ RÉF. C 180 C



AISI 304 7 1/3 GN 1/4 RÉF. TRIVRX1600/330







INOX 67 L T°- RÉF. RTD-67L



PRÉSENTOIRS DE CRÈMES GLACÉES À POSER

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -18°C/-25°C
- Acier inoxydable
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Dégivrage automatique
- Système de refroidissement direct
- Interrupteur marche/arrêt
- Pieds réglables
- Couvercle en verre (pour RTD-67L et RTD-77L)
- Prévu pour 4 bacs de 5L ou mixés avec bacs 2,5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a 
TEMPÉRATURES NÉGATIVES 
INOX 
4 BACS 5L 

BACS GASTRO
voir page 268



INOX | 67 L | T°- | RÉF. RTD-67L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L



INOX | 77 L | T°- | RÉF. RTD-77L-2

PRÉSENTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTD-67L	67	140/162	30	805 x 666 x 356	1412
RTD-77L	77	140/162	32	805 x 666 x 305	1412
RTD-77L-2	77	140/162	28	805 x 666 x 358	1412

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 265 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes

- Système de refroidissement direct
- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

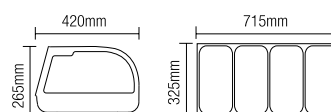
HAUTEUR 265 MM

BACS GASTRO
voir page 268



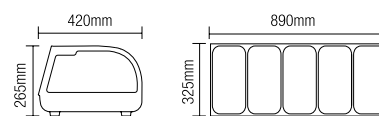
42 L T°+ RÉF. RTS-42L

RTS-42L



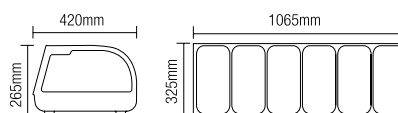
52 L T°+ RÉF. RTS-52L

RTS-52L



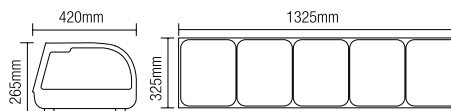
62 L T°+ RÉF. RTS-62L

RTS-62L



132 L T°+ RÉF. RTS-132L

RTS-132L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-42L	4 bacs GN 1/3	180/190	34,5	1177 × 420 × 265	1162
RTS-52L	5 bacs GN 1/3	180/190	38,5	1352 × 420 × 265	1205
RTS-62L	6 bacs GN 1/3	180/190	41,5	1529 × 420 × 265	1233
RTS-132L	5 bacs GN 1/2	180/190	45	1800 × 420 × 265	1247

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER

PORTES COULISSANTES • HAUTEUR 330 MM

- Gaz réfrigérant R134a
- Température 0°C/12°C
- Éclairage LED interne brillant sur le dessus
- Contrôleur de température numérique et affichage
- Verre incurvé avant
- Portes coulissantes
- Système de refroidissement direct

- Dégivrage automatique
- Évaporateur supérieur avec bassin pour recueillir la condensation
- Option: boîte lumineuse pour publicité
- Prévu pour bacs de 40 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN

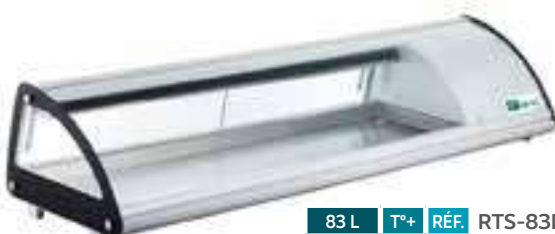
GAZ R134a
TEMPÉRATURES POSITIVES
HAUTEUR 330 MM



43 L T°+ RÉF. RTS-43L



63 L T°+ RÉF. RTS-63L

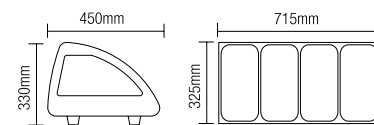


83 L T°+ RÉF. RTS-83L

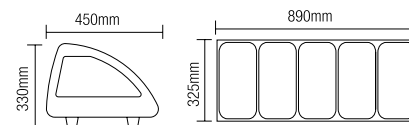


103 L T°+ RÉF. RTS-103L

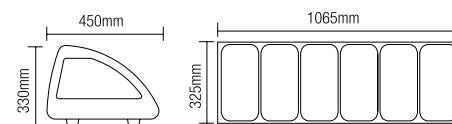
RTS-43L



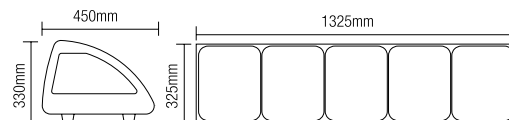
RTS-63L



RTS-83L



RTS-103L



VITRINES POSITIVES

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
RTS-43L	4 bacs GN 1/3	160	33	1131 x 450 x 330	1065
RTS-63L	5 bacs GN 1/3	160	36	1307 x 450 x 330	1094
RTS-83L	6 bacs GN 1/3	160	39	1483 x 450 x 330	1153
RTS-103L	5 bacs GN 1/2	160	44	1754 x 450 x 330	1176

PRÉSENTOIRS RÉFRIGÉRÉS À POSER SÉRIE ÉCO

- STRUCTURE EN ABS OU PS THERMOFORMÉ
- Gaz R134A
- Cuve arrondie
- Entretien facile
- Température positive +2°C/+8°C
- Isolation sans CFC
- Évaporateur cuivre sous la cuve
- Groupe compresseur incorporé

- Froid statique
- Thermostat digital
- Interrupteur
- Filtre pour la poussière
- 230 V Mono
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

LIVRÉS SANS BACS GN



8 GN 1/6 130 W T°+ RÉF. MINI PR8/6



9 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MIXTO PR9/4



7 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MIDI PR7/3



10 GN 1/3 180 W T°+ RÉF. MAXI PR10/3

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE



4 GN 1/3 130 W T°+ RÉF. MICRO PR4/3



6 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. PICO PR6/6



4 GN 1/6 170 W T°+ RÉF. NANO PR4/6



1 GN 1/1 130 W T°+ RÉF. GASTRO PR1/1



6 GN 1/4 130 W T°+ RÉF. MACRO PR6/4

MINI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR8/6	8 bacs GN 1/6	130	20	1720 x 230 x 220	1065

MICRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/3	4 bacs GN 1/3	130	20	1020 x 410 x 220	1080

MIXTO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR9/4	9 bacs GN 1/4	130	22	1830 x 330 x 230	1193

PICO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/6	6 bacs GN 1/6	170	15	1320 x 245 x 235	1065

NANO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR4/6	4 bacs GN 1/6*	170	12	990 x 245 x 235	966

MIDI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR7/3	7 bacs GN 1/3	130	25	1580 x 450 x 230	1165

GASTRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR1/1	1 bac GN 1/1	130	18	600 x 400 x 370	1051

MAXI

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10/3	10 bacs GN 1/3	180	30	2080 x 410 x 220	1222

MACRO

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR6/4	6 bacs GN 1/4	130	18	1270 x 330 x 230	1065

* Uniquement bac 100 mm

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES

SÉRIE AFISTAR • VITRINES DROITES

Construction inox AiSi304

- Gaz réfrigérant: R600
- Température +2°C/+8°C
- Prévû pour bacs de 150 mm de profondeur

- Froid statique
- Thermostat électronique réglable (Dixell)

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI STAR

SÉRIE

GAZ R600

#3

TEMPÉRATURES POSITIVES

🔒

FROID STATIQUE

❄️

INOX AISI 304

🔧

PROFONDEUR 335 OU 395 MM

📏



20 CM



AISI 304 | 7 GN 1/4 | RÉF. TRIVRX1600/330

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 335MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/330	5 bacs GN 1/4	1	25	1200 x 335 x 435	678
TRIVRX1400/330	6 bacs GN 1/4	1	27	1400 x 335 x 435	693
TRIVRX1500/330	7 bacs GN 1/4	1	29	1500 x 335 x 435	708
TRIVRX1600/330	7 bacs GN 1/4	1	30	1600 x 335 x 435	718
TRIVRX1800/330	8 bacs GN 1/4	1	32	1800 x 335 x 435	735
TRIVRX2000/330	10 bacs GN 1/4	1	34	2000 x 335 x 435	765

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES • PROFONDEUR 395MM

Réf.	Capacité	Puissance (HP)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TRIVRX1200/380	4 bacs GN 1/3	1	28	1200 x 395 x 435	680
TRIVRX1400/380	6 bacs GN 1/3	1	30	1400 x 395 x 435	700
TRIVRX1500/380	6 bacs GN 1/3	1	31	1500 x 395 x 435	713
TRIVRX1600/380	7 bacs GN 1/3	1	32	1600 x 395 x 435	745
TRIVRX1800/380	8 bacs GN 1/3	1	35	1800 x 395 x 435	773
TRIVRX2000/380	9 bacs GN 1/3	1	37	2000 x 395 x 435	807

UNITÉS DE REMPLISSAGE RÉFRIGÉRÉES COUVERCLES INOX

- **COUVERCLE INOX**
- Gaz réfrigérant: R134a
- Température + 2°C/+8°C
- Froid statique
- Thermostat électronique
- Affichage digital
- Isolation: 40 mm sans CFC
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

- Dégivrage automatique
- Groupe logé
- Ambiance max +38°C
- 230 V Mono

LIVRÉES SANS BACS GN

GAZ R134a	
TEMPÉRATURES POSITIVES	
FROID STATIQUE	
GROUPE LOGÉ	
INOX	
PROFONDEUR 395 MM	



INOX 4 1/3 T⁺ RÉF. C 120 C



INOX 8 1/3 T⁺ RÉF. C 180 C

POUR BACS GN 1/3 ET 1/2 DE 150 MM • PROFONDEUR 395 MM

Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
C 120 C	4 bacs GN 1/3	149	25	1200 x 395 x 280	638
C 140 C	4 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	27	1400 x 395 x 280	643
C 150 C	5 bacs GN 1/3 + 1 bac GN 1/2	149	29	1500 x 395 x 280	658
C 160 C	7 bacs GN 1/3 + 1 GN 1/2	149	30	1600 x 395 x 280	698
C 180 C	8 bacs GN 1/3	149	32	1800 x 395 x 280	725
C 200 C	9 bacs 1/3	1/6	34	2000 x 395 x 280	758

COMPTOIRS HORIZONTAUX DE CRÈMES GLACÉES

- Gaz réfrigérant R600
- Température -15°C/-23°C
- 4 pieds
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique

- Prévu pour bacs de 5L
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

LIVRÉES SANS BACS GN

AFI

SÉRIE

GAZ R600

✱

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

Ⓢ

7 OU 8 BACS

☐

BACS GASTRO
voir page 268



381 L 7 ☐ T° RÉF. KLHG380



467 L 8 ☐ T° RÉF. KLHG465

COMPTOIRS NÉGATIFS

Réf.	Capacité	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLHG380	7 bacs de 5L	381	73	1305 x 635 x 1255	1207
KLHG465	8 bacs de 5L	467	84	1555 x 635 x 1255	1392

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
BG5	Bac inox 5L pour crème glacée	35



REFROIDISSEURS DE BOUTEILLES

SÉRIE BRASSERIE • PORTES PLEINES COULISSANTES

• ORIFICE DE VIDANGE

- Gaz R290
- Température: +3°C/+8°C
- Froid statique
- Condenseur sans entretien
- Intérieur arrondi
- Construction robuste
- Extérieur et intérieur en skinplate blanc
- Montés sur roulettes
- Thermostat réglable et encastré
- 2 demi-portes coulissantes



SKINP. 300 L T⁺ RÉF. MFK320



SKINP. 260 L T⁺ RÉF. RI-260-C

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

SKINPLATE

REFROIDISSEUR PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MFK320	300	55	1040 x 660 x 1060	1051
RI-260-C	260	57	990 x 715 x 900	547

CONGÉLATEURS BAHUTS

PORTES VITRÉES COULISSANTES

• COMPRESSEUR DANFOSS

- Gaz R290
- Température: -18°C/-22°C
- Couvercle anti-condensation
- Pare-chocs
- Sur roulettes
- Thermostat digital
- Dégivrage manuel
- Froid statique
- Vitrines coulissantes
- 230 V Mono



594 W 746 L T⁻ RÉF. BI750L

GAZ R290

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

FROID STATIQUE

LIVRÉES AVEC PANIERS

CONGÉLATEURS PORTES COULISSANTES

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Puissance (W)	Paniers (mm)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BI530L	528	81	410	4 x 280 x 710 x 200	1350 x 760 x 620	1550 x 960 x 825	2103
BI750L	746	105	594	2 x 570 x 710 x 200	1850 x 760 x 620	2050 x 960 x 825	2377
BI920L	965	185	594	2 x 570 x 710 x 200 4 x 280 x 710 x 200	2350 x 760 x 620	2550 x 960 x 825	2951

CONGÉLATEURS BAHUTS

PORTES VITRÉES COULISSANTES

- Gaz réfrigérant R290
- Température - 18°C/-23°C
- Décongélation automatique
- 2 et 3 séparateurs
- 1 éclairage LED horizontal
- Thermostat électronique
- Interrupteur lumière
- Thermomètre analogique
- Ambiance de fonctionnement à 25°C et 60% d'humidité

AFI

SÉRIE

GAZ R290

*3

TEMPÉRATURES NÉGATIVES

@



790 L | T°- | RÉF. KLCCG790



912 L | T°- | RÉF. KLCCG900

2 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG790	790	135	1856 x 870 x 925	2102

3 SÉPARATEURS

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCCG900	912	146	2106 x 870 x 925	2131

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- CONDENSEUR VENTILÉ
- CUVE AUX ANGLES ARRONDIS
- ÉQUIPÉS DE ROULETTES
- Gaz réfrigérant R290
- Température de fonctionnement -18°C/-24°C
- Fermeture à clef
- Froid statique et condenseur ventilé
- Carrosserie blanche
- Cuve aluminium à angles internes arrondis
- Couvercle plein abattant
- Thermostat mécanique
- Dégivrage manuel
- 230 V Mono
- Isolation: 70 mm

Dotation: 2 paniers



BLANC 600 L T°- RÉF. BD598F

GAZ R290
TEMPÉRATURES NÉGATIVES
FROID STATIQUE
CARROSSERIE BLANCHE



CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BD598F	600	280 W - 1/3 HP	85	1603 x 726 x 1030	1349

- Gaz réfrigérant R600a
- Finition extérieure laquée blanche
- Évaporateur statique
- Dégivrage manuel
- Thermostat réglable
- 230 V Mono

Dotation: 1 panier



LAQUÉE 324 L T°- RÉF. MF370

GAZ R600a
TEMPÉRATURES NÉGATIVES
ÉVAPORATEUR TRAITÉ
LAQUÉE BLANCHE



CONGÉLATEURS COUVERCLES BASCULANTS

Réf.	Volume (litres)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MF240	209	80	42	830 x 660 x 850	891
MF370	324	110	55	1170 x 660 x 850	909
MF460	402	195	65	1400 x 660 x 850	1244

CONGÉLATEURS BAHUTS COUVERCLE BASCULANT

- Gaz réfrigérant R600
- Température - 18°C
- Intérieur alu martelé
- Bouton de surgélation rapide
- Thermostat mécanique
- Verrou mécanique
- Bouchon de vidange sur la face avant
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité



SÉRIE

GAZ R600



TEMPÉRATURES NÉGATIVES



LAQUÉ



LAQUÉ 391 L T° RÉF. KLCA390



LAQUÉ 479 L T° RÉF. KLCA480

Réf.	Volume (litres)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KLCA390	391	63	1305 x 720 x 845	744
KLCA480	479	70	1555 x 720 x 845	835
KLCA650	655	79	2055 x 720 x 845	1080

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À ASPERSION

UN GLAÇON PLUS TRANSPARENT QUE JAMAIS !

- GLAÇONS PLEINS
- NETTOYAGE FACILE DU CONDENSEUR
- Gaz réfrigérant R290
- Système à aspersion
- Intérieur et extérieur en inox
- 230 V Mono
- Refroidissement par air

- Thermostat mécanique de fin de cycle
- Interrupteur M/A en façade
- Pompe verticale
- Accès facile au condenseur
- 4 pieds réglables (10 mm)
- 28 glaçons par cycle

GAZ R290 

INOX 

GLAÇONS PLEINS 



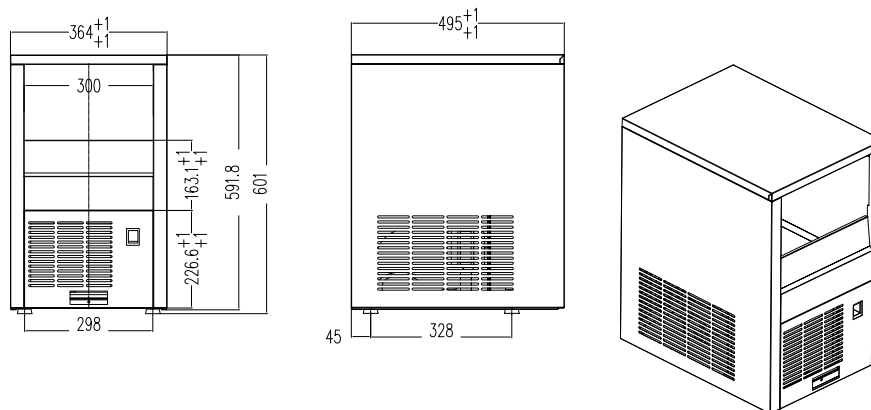
20 KG/24H 28  500 W RÉF. ICM20

30 KG/24H 28  580 W RÉF. ICM30

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 60 mm

ICM



Réf.	Production 24/H (kg)	Réserve (kg)	Puissance (W)	Compresseur	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ICM20	20	6	500	Damper	36	364 x 495 x 605	936
ICM30	30	6	580	Embraco	38	364 x 495 x 605	1045

MACHINES À GLAÇONS

SYSTÈME À PALETTES

GAZ R134a ❄️
INOX 🔄
GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX 📦

- **TYPE DE GLACE: GLAÇONS CYLINDRIQUES CREUX**
- Gaz réfrigérant R134a
- Poids moyen environ 17 g
- Dimensions 30 x 26 x 40 mm
- Fabrication des glaçons grâce à un système à palettes
- Démoulage et basculement automatiques dans la réserve
- Carrosserie Inox
- Porte escamotable

- Réserve intégrée avec cuve en ABS
- Refroidissement à air
- 230 V Mono
- Capacité de production de 21 à 37 kg par 24 heures
- Destinés au rafraîchissement des boissons et des cocktails
- Clientèle: Bars, restaurants, hôtels

Livrées avec une pelle en plastique



21 KG/24H 15 📦 250 W RÉF. MGP21A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm



25 KG/24H 15 📦 265 W RÉF. MGP25A

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 130 mm

SYSTÈME À PALETTE



REFROIDISSEMENT AIR

Réf.	Production 24/H (kg)	Nombre de glaçons/cycle	Réserve	Cycle (minutes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MGP21A	21	15	7 kg 410 glaçons	18 - 22	250	30	340 x 547 x 694	1435
MGP25A	25	15	10 kg 588 glaçons	18 - 23	265	33	400 x 547 x 694	1520
MGP37A	37	20	12 kg 706 glaçons	14 - 17	350	36	450 x 547 x 694	1705

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

3 - 5 - 10 NIVEAUX

REFROIDISSEMENT ET CONGÉLATION RAPIDES !

- **SONDE À CŒUR DE SÉRIE**
- **PORTE RÉVERSIBLE (SAUF RF 2/3)**
- Gaz réfrigérant R452a
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304
- Dégivrage manuel
- Isolation épaisseur 70 mm sans CFC

- Espacement entre les clayettes 70 mm
- 230 V Mono
- Alarme sonore
- Messages d'erreur directement dans l'affichage
- Refroidissement ventilé

- Bac à condensat d'eau
- Arrêt de ventilation à l'ouverture de porte
- Travail avec et sans sonde

GAZ R452a



INOX AISI 304



AISI 304 3 GN 2/3 218 W RÉF. RF 2/3



AISI 304 5 GN 1/1 ET 600X400 449 W RÉF. RF 50 FASTER



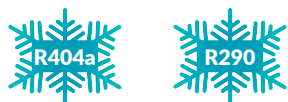
AISI 304 10 GN 1/1 ET 600X400 900 W RÉF. RF 10 FASTER

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Pieds	Prix (h.t) €
RF 2/3	GN 2/3: 3 niveaux	+45°/+3° = 90 min./7kg	+45°/-18° = 240 min./5kg	218	60	600 x 609 x 370	à poser sur plan de travail	2799
RF 50 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 5 niveaux	+90°/+3° = 90 min./15kg	+90°/-18° = 270 min./10kg	449	105	760 x 700 x 850	pieds ajustables	2676
RF 10 FASTER	GN 1/1 et 600 x 400: 10 niveaux	+90°/+3° = 90 min./40kg	+90°/-18° = 270 min./28kg	900	140	790 x 760 x 1630	pieds ajustables	5924

CELLULES DE REFROIDISSEMENT MIXTES

GAZ R404a/R290 
 FROID VENTILÉ 
 INOX AISI 304 

- **PORTE RÉVERSIBLE**
- Gaz réfrigérant R404a jusqu'à épuisement du stock puis R290
- Froid ventilé
- Conçues pour donner le contrôle complet du processus de refroidissement/congélation et pour éliminer les risques de refroidissement lent, nos produits offrent des performances supérieures à la législation en matière de sécurité des aliments et aux directives Européennes en matière de froid
- Réduisent rapidement la température des aliments chauds de + 70 °C à + 3 °C en 90 minutes, de + 70 °C à -18 °C en 240 minutes, grâce à la conception avancée du flux d'air assurant une réfrigération et une congélation du produit éliminant la déshydratation tout en veillant à ce que la nourriture soit maintenue dans les meilleures conditions possibles
- Chambre de refroidissement en acier AISI 304 avec coins arrondis en bas pour un nettoyage facile
- Compresseur à haute efficacité
- Compatible avec les bacs GN 1/1 et 600x400 mm
- Joint de porte magnétique remplaçable
- Travaillent avec et sans sonde



AISI 304 5 bacs 600x400 1159 W RÉF. CM 3.X



AISI 304 10 bacs 600x400 980 W RÉF. CM 5.X



AISI 304 13 bacs 600x400 1200 W RÉF. CM 10.X

Réf.	Capacité	Refroidissement	Congélation	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CM 3.X	5 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./20kg	+70°C/-18°C = 240 min./15kg	1159	130	800 x 800 x 930	3265
CM 5.X	10 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./40kg	+70°C/-18°C = 240 min./28kg	980	139	800 x 800 x 1515	4084
CM 10.X	13 bacs 600x400 ou GN 1/1	+70°C/+3°C = 90 min./60kg	+70°C/-18°C = 240 min./38kg	1200	182	800 x 800 x 1763	5090

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
AAKITFOOT	Kit pieds réglables (de 14 à 18 cm)	39

REFROIDISSEURS DE POUBELLE

1 - 2 CONTAINERS

- Gaz réfrigérant R600a
- Intérieur et extérieur en inox AISI 304
- Thermostat digital
- Température +2°C/+8°C
- Récupération des eaux de dégivrage
- Charnière de porte avec ressort
- Isolation de 40 mm
- Joint de porte facilement remplaçable sans outils
- 230 V Mono

GAZ R600a

TEMPÉRATURES POSITIVES

INOX AISI 304

2-3 CONTAINERS

Livrés montés

Livrés sans containers



2 X 240 L T°+ RÉF. WBC2-240



1 X 120 L T°+ RÉF. WBC1-120



1 X 240 L T°+ RÉF. WBC1-240

1 CONTAINER

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC1-120	1 container 120 litres	30	832 x 740 x 970	2530
WBC1-240	1 container 240 litres	32	1090 x 920 x 1230	3441

2 CONTAINERS

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WBC2-120	2 containers 120 litres	55	1422 x 740 x 970	2899
WBC2-240	2 containers 240 litres	57	1810 x 920 x 1230	3863

UNIVERS FROID AFI

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES.....	134 à 137
TABLES RÉFRIGÉRÉES.....	138 à 142
SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS.....	143 à 145
OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS.....	147

SOMMAIRE

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

ARMOIRES PORTES PLEINES

- 134** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+/-
135 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+/-

ARMOIRES PORTES VITRÉES

- 136** ARMOIRES • GN 2/1 • T°+
137 ARMOIRES DEMI-PORTES • GN 2/1 • T°+

TABLES RÉFRIGÉRÉES

TABLES PORTES PLEINES

- 138** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+
139 TABLES NÉGATIVES **700** • GN 1/1

TABLES VITRÉES

- 140** TABLES **700** • GN 1/1 • T°+

TABLES À TIROIRS

- 141** TABLES **700** • GN 1/1
 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+/-
142 TABLES **700** • GN 1/1
 6 - 9 - 12 TIROIRS • T°+/-

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

- 143** SOUBASSEMENTS **600/700** • 2 - 3 - 4 PORTES • T°+
145 SOUBASSEMENTS **600/700** • 4 - 6 - 8 TIROIRS • T°+

OPTIONS TABLES & SOUBASSEMENTS

- 147** KITS TIROIRS **700**



ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 · 1 - 2 PORTES **PLEINES**

POSITIVES OU NÉGATIVES · ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57mm
- OZ700P/OZ700N: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700P



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	✳
TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES	🔒
FROID VENTILÉ	❄
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	📄
INOX	🏠
1-2 PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	📦

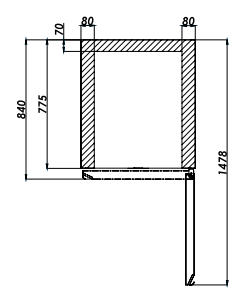
ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

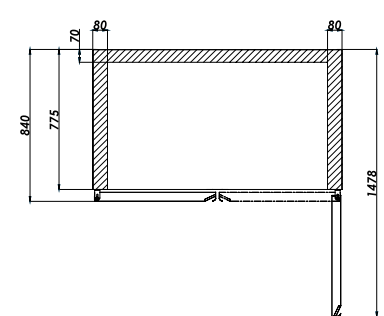
ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

OZ700P/OZ700N



OZ1400P/OZ1400N



ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P	1	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3165
OZ1400P	2	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	4739

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N	1	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3438
OZ1400N	2	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	5778

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **PLEINES**
POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57mm
- OZ700P-2P/ OZ700N-2P: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ1400P-4P : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm



INOX 610 L 2 RÉF. OZ700P-2P

INOX 1410 L 4 RÉF. OZ1400N-4P

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2P	2	610	0,19	145	690 x 840 x 2100	3557
OZ1400P-4P	4	1410	0,35	224	1380 x 840 x 2100	5256

ARMOIRES NÉGATIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700N-2P	2	610	0,50	151	690 x 840 x 2100	3818
OZ1400N-4P	4	1410	0,78	232	1380 x 840 x 2100	6438

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE**

AFI

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

2-4 DEMI-PORTES

CLAYETTES GN 2/1

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 1 - 2 PORTES **VITRÉES**

POSITIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 3 clayettes par porte
- 22 niveaux espacés de 57mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	☑
TEMPÉRATURES POSITIVES	☑
FROID VENTILÉ	☑
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	☑
INOX	☑
1-2 PORTES	☑
CLAYETTES GN 2/1	☑

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 1 | RÉF. OZ700PVP



INOX | 1410 L | 2 | RÉF. OZ1400P-2PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700PVP	1	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3551
OZ1400P-2PV	2	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5190

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 2/1 • 2 - 4 DEMI-PORTES **VITRÉES**
POSITIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES RÉVERSIBLES**
- Capacité GN 2/1 et **GLISSIÈRES EMBOUTIES**
- Condenseur nouvelle génération
- Évaporateur encastré et compact
- Angles intérieurs arrondis
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Coupure automatique de la ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur à LED
- Joints magnétiques démontables
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- Construction monocoque
- 1 clayette par demi-porte
- 19 niveaux espacés de 57mm

Isolation haute densité d'une épaisseur de 80 mm

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI	SÉRIE
GAZ R290	☼
TEMPÉRATURES POSITIVES	🔒
FROID VENTILÉ	❄️
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	📏
INOX	🏠
2-4 DEMI-PORTES	🚪
CLAYETTES GN 2/1	📦

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C



INOX | 610 L | 2 🚪 | RÉF. OZ700P-2PV



INOX | 1410 L | 4 🚪 | RÉF. OZ1400P-4PV

ARMOIRES POSITIVES

Réf.	Demi-portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ700P-2PV	2	610	0,19	151	690 x 840 x 2100	3804
OZ1400P-4PV	4	1410	0,35	236	1380 x 840 x 2100	5616

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes (2 avec et 2 sans freins)	45
OZGAD	Jeu de glissières pour armoire	24
OZCAR270	Clayette pour armoire	25

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **POSITIVES**

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

- PORTES NON RÉVERSIBLES
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température

- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm
- Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité



DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

SERIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

AVEC/SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES



INOX 301 L 2 PORTES RÉF. OZ2PP

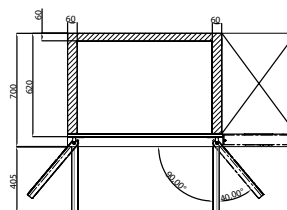


INOX 457 L 3 PORTES RÉF. OZ3PP

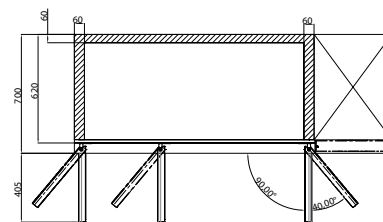


INOX 625 L 4 PORTES RÉF. OZ4PP

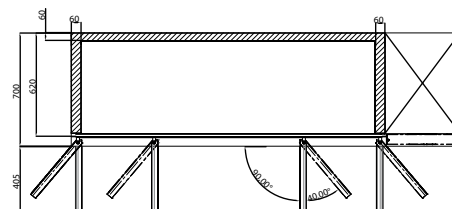
OZ2PP



OZ3PP



OZ4PP



SANS DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PP	2	301	0,18	1314 x 700 x 850	2770
OZ3PP	3	457	0,22	1780 x 700 x 850	3372
OZ4PP	4	625	0,28	2246 x 700 x 850	4105

AVEC DOSSERET • TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PD	2	301	0,18	144	1314 x 700 x 950	2912
OZ3PD	3	457	0,22	177	1780 x 700 x 950	3514
OZ4PD	4	625	0,28	206	2246 x 700 x 950	4531

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉS NÉGATIVES

GAMME AFI GN 1/1 • AVEC OU SANS DOSSERET

2 - 3 - 4 PORTES **PLEINES** • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- **PORTES NON RÉVERSIBLES**
- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700	SÉRIE
GAZ R290	
TEMPÉRATURES NÉGATIVES	
FROID VENTILÉ	
ÉVAPORATEUR TRAITÉ	
AVEC/SANS DOSSERET	
INOX	
2-3-4 PORTES	



INOX 301 L 2 RÉF. OZ2PN



INOX 457 L 3 RÉF. OZ3PN



OZ4ND
AVEC DOSSERET

INOX 625 L 4 RÉF. OZ4PN

SANS DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PN	2	301	0,45	1314 x 700 x 850	3156
OZ3PN	3	457	0,54	1780 x 700 x 850	3849
OZ4PN	4	625	0,67	2246 x 700 x 850	4673

AVEC DOSSERET • TABLES NÉGATIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2ND	2	301	0,45	149	1314 x 700 x 950	3298
OZ3ND	3	457	0,54	182	1780 x 700 x 950	3991
OZ4ND	4	625	0,67	212	2246 x 700 x 950	4815

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 2 - 3 - 4 PORTES **VITRÉES**
POSITIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE**

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

2-3-4 PORTES

- **PORTES NON RÉVERSIBLES**
- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C
- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 107mm



INOX | 301 L | 2 | RÉF. OZ2PV



INOX | 457 L | 3 | RÉF. OZ3PV



INOX | 625 L | 4 | RÉF. OZ4PV

TABLES POSITIVES

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ2PV	2	301	0,18	148	1314 x 700 x 850	3043
OZ3PV	3	457	0,22	183	1780 x 700 x 850	3614
OZ4PV	4	625	0,28	214	2246 x 700 x 850	4344

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE**

TABLES RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI GN 1/1 • 4 - 6 - 8 TIROIRS**POSITIVES OU NÉGATIVES • ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4GTP: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6GTP/OZ8GTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

AFI 700 SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

4-6-8 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX 301 L 4 RÉF. OZ4GTPN



INOX 457 L 6 RÉF. OZ6GTPN



INOX 625 L 8 RÉF. OZ8GTPN

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTP	4	301	0,18	172	1314 x 700 x 850	3875
OZ6GTP	6	457	0,22	219	1780 x 700 x 850	5045
OZ8GTP	8	625	0,28	262	2246 x 700 x 850	6264

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4GTPN	4	301	0,45	177	1314 x 700 x 850	4188
OZ6GTPN	6	457	0,54	224	1780 x 700 x 850	5386
OZ8GTPN	8	625	0,67	268	2246 x 700 x 850	6733

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

TABLES RÉFRIGÉRÉES

GAMME AFI GN 1/1 • 6 - 9 - 12 TIROIRS

POSITIVES OU NÉGATIVES • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Condenseur nouvelle génération
- Groupe frigorifique monobloc extractible pour entretien facile
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur
- Angles intérieurs arrondis
- Système de réfrigération haute performance monobloc
- Ventilateurs haute performance
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Alarme haute et basse température
- Alarme de porte ouverte et alarme de température condenseur
- Contrôle de l'humidité simplifié
- Joints magnétiques démontables
- Construction monocoque, isolation haute densité d'une épaisseur de 60 mm
- Indice de protection IPX5
- 230 V Mono
- OZ4PTP: Ambiance de fonctionnement à 40°C et 40% d'humidité
- OZ6PTP/ OZ8PTP : Ambiance de fonctionnement à 30°C et 55% d'humidité

DISPONIBLE SUR COMMANDE

AFI 700

SÉRIE

GAZ R290

TEMPÉRATURES POSITIVES/NÉGATIVES

FROID VENTILÉ

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

SANS DOSSERET

INOX

6-9-12 TIROIRS

ARMOIRES POSITIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -2°C/+8°C

ARMOIRES NÉGATIVES

- Gaz réfrigérant R290
- Température -5°C/-22°C



INOX | 301 L | 6 | RÉF. OZ4PTP | INOX | 457 L | 9 | RÉF. OZ6PTP



INOX | 625 L | 12 | RÉF. OZ8PTN

TABLES POSITIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTP	6	301	0,18	184	1314 x 700 x 850	4369
OZ6PTP	9	457	0,22	237	1780 x 700 x 850	5784
OZ8PTP	12	625	0,28	286	2246 x 700 x 850	7247

TABLES NÉGATIVES

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
OZ4PTN	6	301	0,45	189	1314 x 700 x 850	4705
OZ6PTN	9	457	0,54	242	1780 x 700 x 850	6168
OZ8PTN	12	625	0,67	292	2246 x 700 x 850	7767

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
OZKIT-ROULETTES	Kit roulettes	45
OZCMR700	Clayette pour table	6
OZGT	Jeu de glissière pour table	19

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE****AFI 600/700**

SÉRIE

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID STATIQUE



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



INOX



2-3-4 PORTES



SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 - 4 PORTES

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

SÉRIE 600

- Portes 325x430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P-1600



INOX | 215 L | 3 | RÉF. SBRP3P-1600



INOX | 365 L | 4 | RÉF. SBRP4P-1700

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1600	2	136	0,18	88	1600 x 600 x 600	2366
SBRP3P-1600	3	215	0,25	114	2000 x 600 x 600	2895
SBRP4P-1600	4	295	0,27	131	2400 x 600 x 600	3449

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1700	2	170	0,18	100	1600 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1700	3	265	0,25	126	2000 x 700 x 600	2966
SBRP4P-1700	4	365	0,27	146	2400 x 700 x 600	3611

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 2 - 3 PORTESPOSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono
- 1 clayette par porte
- 5 niveaux espacés de 60 mm

SÉRIE 600

- Portes 325x430

SÉRIE 700

- Portes GN 1/1

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE****AFI 600/700**

SÉRIE

GAZ R134a



TEMPÉRATURES POSITIVES



FROID STATIQUE



ÉVAPORATEUR TRAITÉ



INOX



2-3-4 PORTES



INOX | 136 L | 2 | RÉF. SBRP2P6-1420



INOX | 265 L | 3 | RÉF. SBRP3P6-1880

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P6-1420	2	136	0,18	88	1420 x 600 x 600	2409
SBRP3P6-1880	3	215	0,25	114	1880 x 600 x 600	2866

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Portes	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP2P-1420	2	170	0,18	100	1420 x 700 x 600	2509
SBRP3P-1880	3	265	0,25	126	1880 x 700 x 600	2966

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE****AFI 600/700**

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 - 8 TIROIRS

POUR MODULE DE 40 CM

POSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1



INOX | 170 L | 4 | RÉF. SBRP4T-1700



INOX | 265 L | 6 | RÉF. SBRP6T-1700



INOX | 295 L | 8 | RÉF. SBRP8T-1600

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1600	4	138	0,18	104	1600 x 600 x 600	3224
SBRP6T-1600	6	215	0,25	138	2000 x 600 x 600	4179
SBRP8T-1600	8	295	0,27	163	2400 x 600 x 600	5134

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1700	4	170	0,18	116	1600 x 700 x 600	3418
SBRP6T-1700	6	265	0,25	150	2000 x 700 x 600	4344
SBRP8T-1700	8	365	0,27	178	2400 x 700 x 600	5395

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI • 4 - 6 TIROIRSPOSITIFS • **ÉVAPORATEUR TRAITÉ**

- Gaz réfrigérant R134a
- Température -2°C/+8°C
- Construction en acier inoxydable
- Isolation par injection de polyuréthane sans CFC à une densité de 40-42 kg/m³
- Isolation de 50 millimètres d'épaisseur
- Bac de récupération d'eau de dégivrage
- Froid statique
- Panneau de commande digital, contrôle HACCP
- Pieds réglables en hauteur
- Régulation électronique avec affichage digital de la température
- Fluide frigorigène écologique sans CFC
- 230 V Mono

SÉRIE 600

- Tiroirs 325x430

SÉRIE 700

- Tiroirs GN 1/1

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE****AFI 600/700**

SÉRIE

GAZ R134a

TEMPÉRATURES POSITIVES

FROID STATIQUE

ÉVAPORATEUR TRAITÉ

INOX

4-6-8 TIROIRS



INOX | 138 L | 4 RÉF. SBRP4T6-1420



INOX | 265 L | 6 RÉF. SBRP6T-1880

SÉRIE 600 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T6-1420	4	138	0,18	104	1420 x 600 x 600	3269
SBRP6T6-1880	6	215	0,25	138	1880 x 600 x 600	4079

SÉRIE 700 • SOUBASSEMENTS POSITIFS

Réf.	Tiroirs	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SBRP4T-1420	4	170	0,18	116	1420 x 700 x 600	3419
SBRP6T-1880	6	265	0,25	150	1880 x 700 x 600	4344

**DISPONIBLE
SUR COMMANDE****AFI 700**

SÉRIE

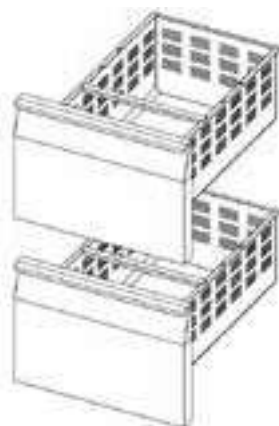
INOX



KITS TIROIRS POUR TABLES ET SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GAMME AFI

À monter par vos soins



KITS TIROIRS POUR TABLES RÉFRIGÉRÉES - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2/3-1/3	1/3 - 2/3	Petit tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	593
OZKT-2X1/2	1/2 - 1/2	Grand tiroir GN 1/1 sur grand tiroir GN 1/1	555
OZKT-3X1/3	1/3 - 1/3 - 1/3	Trois petits tiroirs superposés GN 1/1	868



KITS TIROIRS POUR SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS - SÉRIE 700

Réf.	Tiroirs	Description	Prix (h.t) €
OZKT-2X1/3	1/3 - 1/3	Petit tiroir GN 1/1 sur petit tiroir GN 1/1	546
OZKTSBR	2/3	Grand tiroir GN 1/1	265

UNIVERS **LAVERIE**

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE.....	150 à 151
LAVE-VAISSELLE À CAPOT	152 à 153
TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE	154

LAVE VERRES & LAVE-VAISSELLE

- 150 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE
- 151 LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE • POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

- 152 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • MONOPHASÉ • 230 V
- 153 LAVE-VAISSELLE À CAPOT • TRIPHASÉ • 400 V

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE

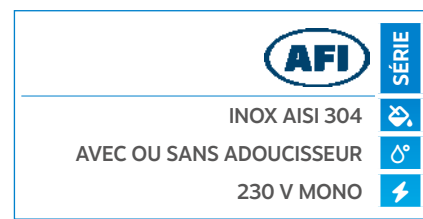
- 154 TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE



LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE

PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50

- Lave verres et Lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Avec ou sans adoucisseur
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle



- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail



AIS1 304 | 230 V | 1,4 L/H | RÉF. LVSH35

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AIS1 304 | 230 V | 1,8 L/H | RÉF. LVSH40

Livré avec 2 paniers plats + 1 support sous-tasses + 1 godet à couverts



AIS1 304 | 230 V | 2,3 L/H | RÉF. LVSH50

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1381
LVSH40	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH50	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	1881



LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35D	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1628
LVSH40D	450 x 535 x 700	305	3200	400	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1866
LVSH50D	590 x 600 x 850	345	3650	650	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 3000 Cuve: 2700	63	1 - 120 sec.	2290



OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS POMPES DE VIDANGE NON MONTÉES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pour modèles 35/40/50	170
DW999900081	Pour modèles 35D/40D/50D	170

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE**PANIER CARRÉS 35 X 35 • 40 X 40 • 50 X 50****POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE**

- Lave verres et lave-vaisselle en inox AISI 304
- Cuve inclinée avec supports paniers vissés
- Bras de lavage et de rinçage inférieur en polypropylène
- Doseur de produit de rinçage
- Thermostat de cuve et de boiler
- 230 V Mono
- Porte double parois
- Commandes mécaniques
- Triple filtration
- Thermostat, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure de la cuve en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Fond de cuve embouti et incliné pour une évacuation optimale en fin de travail

AFI

SÉRIE

INOX AISI 304

SANS ADOUCISSEUR

POMPE DE VIDANGE

230 V MONO



AISI 304 230 V 1,4 L/H
RÉF. LVSH35 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 230 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 1,8 L/H
RÉF. LVSH40 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 65 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 355 mm

Livré avec :

- 2 paniers plats
- + 1 support sous-tasses
- + 1 godet à couverts



AISI 304 230 V 2,3 L/H
RÉF. LVSH50 + PS

↓ HAUTEUR ÉVACUATION D'EAU : 95 mm
E HAUTEUR DE PORTE : 390 mm

Livré avec :

- 1 panier à assiettes
- + 1 panier plat
- + 1 godet à couverts

LAVE VERRES ET LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR AVEC POMPE DE VIDANGE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH35 + PS	400 x 495 x 585	195	2590	190	1,4 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1568
LVSH40 + PS	450 x 535 x 700	305	2590	190	1,8 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2400 Cuve: 1250	60,6	1 - 120 sec.	1756
LVSH50 + PS	590 x 600 x 850	345	3200	400	2,3 L/cycle 30 paniers/H	Boiler: 2800 Cuve: 1250	63	1 - 120 sec.	2068

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50X50 • MONOPHASÉ

VOLTAGE 230 V MONOPHASÉ

- Lave-vaisselle à capot pour panier 50X50 en inox AISI 304 avec ou sans adoucisseur
- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot

- Préfiltre de cuve
- Triple filtration
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve

AFI	SÉRIE
INOX AISI 304	
AVEC OU SANS ADOUCISSEUR	
230 V MONO	

- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/H | RÉF. LVSH800



AISI 304 | 230 V | 2,8 L/H | RÉF. LVSH800D

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3824

LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puiss. max. (W)	Puiss. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH800D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	4295

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS

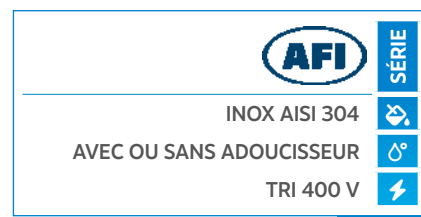
Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

PANIER CARRÉS 50 X 50

LAVE-VAISSELLE À CAPOT POUR PANIER 50X50 EN INOX AISI 304 AVEC OU SANS ADOUCISSEUR

- Capot simple paroi
- Bras de lavage et rinçage en polypropylène (bras de lavage inox pour le modèle LVSH100D)
- Commandes mécaniques
- Démarrage automatique à l'abaissement du capot
- Triple filtration
- Préfiltre de cuve (en inox sur modèle LVSH100D)
- Thermostop, rinçage garanti à 85°C
- Affichage des températures de lavage et rinçage (modèle LVSH100D)
- Partie supérieure du capot en pointe de diamant anti gouttes pour une hygiène parfaite de la vaisselle en fin de cycle
- Installation en ligne ou en angle
- Filtres couvrant complètement la surface de la cuve



- Thermostat de cuve et de boiler
- Doseur de produit de rinçage
- Tri 400 V

Livré avec 1 panier à assiettes + 1 panier plat + 1 godet à couverts



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100



AISI 304 TRI 400 V 2.8L/H RÉF. LVSH100D

LAVE-VAISSELLE SANS ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	6550	550	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 6000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3449

LAVE-VAISSELLE AVEC ADOUCISSEUR



Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Pass. utile	Puis. max. (W)	Puis. pompe (W)	Consommation	Résistances (W)	dB	Progr.	Prix (h.t) €
LVSH100D	720 x 735 x 1445 Capot ouvert: 1880	410	10120	1120	2,8 L/H - 40 paniers/H	Boiler: 9000 Cuve: 2700	63,6	1 - 120 sec.	3918

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DDE	Kit doseur produit de lavage (non monté)	156

OPTIONS

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
DW999900086	Pompes de vidange non montées	170

TABLES D'ENTRÉE ET DE SORTIE DE LAVE-VAISSELLE



SÉRIE

INOX



RÉF. K4/70B



RÉF. K4/120B



RÉF. K5/DX



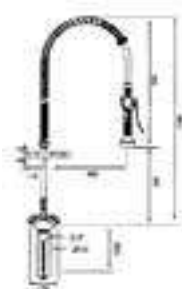
RÉF. K5/SX



RÉF. K8ED

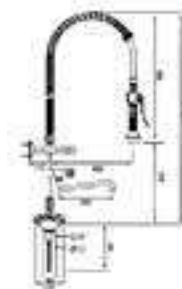


RÉF. K8EG



RÉF. CLARCO

CLARCO & LUXA
voir page 263



RÉF. LUXA

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
K4/70B	Table de sortie gauche/droite de 70 cm	511
K4/120B	Table de sortie gauche/droite de 120 cm	626
K5/SX	Plonge entrée gauche 120 cm	1317
K5/DX	Plonge entrée droite 120 cm	1317
K8ED	Plonge entrée droite 150 cm + trou vide déchets	1866
K8EG	Plonge entrée gauche 150 cm + trou vide déchets	1866

A large grid of dotted lines for writing, consisting of 20 columns and 40 rows.

UNIVERS **CUISSONS**

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES	158 à 163
FOURNEAUX	164
FOURS PROFESSIONNELS	165 à 169
FOURS À PIZZAS	170 à 173

FEUX VIFS, PLAQUES ET FRITEUSES

MATÉRIEL DE CUISSONS À POSER

- 158 PLAQUES • GAMME **TOP 650**
- 159 PLAQUES À SNACKER • GAMME **TOP 650**
- 160 FRITEUSES • GAMME **TOP 650**
- 161 GRILLS PIERRE DE LAVE • GAMME **TOP 650**
- 161 SOUBASSEMENTS • GAMME **TOP 650**

MATÉRIEL DE CUISSONS SUR COFFRE

- 162 FRITEUSES SUR COFFRE • GAMME **TOP 700**
- 163 CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

FOURNEAUX

- 164 FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR • GAMME **TOP 700**

FOURS PROFESSIONNELS

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 165 FOURS À CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL 165 FOURS À CONVECTION CHAMBRE CÉRAMIQUE 166 FOURS À CONVECTION ÉLECTROMÉCANIQUES AVEC HUMIDIFICATEUR | <ul style="list-style-type: none"> 167 FOURS À CONVECTION PROGRAMMABLES AVEC HUMIDIFICATEUR 168 FOURS MIXTES 169 FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL |
|---|---|

FOURS À PIZZAS

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 170 FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM • GAMME AFI 171 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 33 CM | <ul style="list-style-type: none"> 172 FOURS À PIZZAS • POUR PIZZA Ø 34 CM 173 FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES |
|---|--|

PLAQUES

GAMME TOP 650

- **DESSUS EMBOUTI**
- Tout inox
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Plaque chauffante ronde
- Lampe témoin 3 positions de chauffe
- 230 V Mono pour JUS-TZ-2
- Tri 400 V pour JUS-TZ-4

TOP 650

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

2-4 PLAQUES

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 161



INOX 2 4,6 KW RÉF. JUS-TZ-2



INOX 4 9,2 KW RÉF. JUS-TZ-4



ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaques	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TZ-2	2	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	708
JUS-TZ-4	4	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1095

PLAQUES À SNACKER

GAMME TOP 650

- **PLAQUE DE CUISSON EN INOX**
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-TRG-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-TRG-60

TOP 650

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX



INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 6 KW | RÉF. JUS-TRG-40



INOX | 12 KW | RÉF. JUS-TRG-60

SOUBASSEMENTS

voir page 161



GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRG-40	396 x 510 x 14	6	42	400 x 650 x 475	833
JUS-TRG-60	596 x 510 x 14	12	58	600 x 650 x 475	1024

- **PLAQUE DE CUISSON EN INOX**
- Tout inox
- Tiroir de récupération des graisses amovible
- Facilité d'entretien
- Pieds réglables
- Régulation thermostatique 120°C à 300°C
- 1 zone de chauffe pour JUS-DGH-40
- 2 zones de chauffe pour JUS-DGH-60
- Tri 400 V

TOP 650

SÉRIE

PLAQUE ÉLECTRIQUE



INOX



INOX | 4,6 KW | RÉF. JUS-DGH-40



INOX | 9,2 KW | RÉF. JUS-DGH-60

SOUBASSEMENTS

voir page 161

ÉLECTRIQUES

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-DGH-40	396 x 510	2 + 2,6	19	400 x 650 x 475	865
JUS-DGH-60	596 x 510	2 x 2 + 2 x 2,6	31,4	600 x 650 x 475	1014



FRITEUSES

GAMME TOP 650

- NETTOYAGE FACILE
- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 50°C à 190°C
- Allumage de la veilleuse par Piezo



6 KW RÉF. JUS-TRC-1



12 KW RÉF. JUS-TRC-2

TOP 650 SÉRIE

FRITEUSE GAZ

10 LITRES PAR CUVE

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS voir page 161



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRC-1	10	6	23	400 x 650 x 475	989
JUS-TRC-2	2 x 10	12	36	600 x 650 x 475	1543

- NETTOYAGE FACILE
- Robinet de vidange
- Panier 200 x 310 x 140 mm
- Pieds réglables

- Thermostat de régulation
- Thermostat de sécurité
- Température 120°C à 190°C
- Tri 400 V



8,5 KW RÉF. JUS-TEF-1



17 KW RÉF. JUS-TEF-2

TOP 650 SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

12,5 LITRES PAR CUVE



SOUBASSEMENTS voir page 161



ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TEF-1	12,5	8,5	20	400 x 650 x 475	1058
JUS-TEF-2	2 x 12,5	17	35	600 x 650 x 475	1778

GRILLS PIERRE DE LAVE

GAMME TOP 650

- TIROIR DE RÉCUPÉRATION DES GRAISSES
- Tout inox
- Pieds réglables
- Veilleuse
- Thermocouple

TOP 650

SÉRIE

GRILL GAZ
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ
DE VILLE FOURNI



INOX 7,2 KW RÉF. JUS-TRH-40



INOX 14,4 KW RÉF. JUS-TRH-60

SOUBASSEMENTS
voir page 161

GAZ

Réf.	Surface utile (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-TRH-40	380 x 500	7,2	45	400 x 650 x 475	846
JUS-TRH-60	580 x 500	14,4	67	600 x 650 x 475	1047

SOUBASSEMENTS

GAMME TOP 650

TOP 650

SÉRIE



RÉF. JUS-400



RÉF. JUS-600

Réf.	Pour appareil (mm)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-400	400	13	400 x 512 x 555	421
JUS-600	600	16	600 x 512 x 555	466

OPTIONS PORTES

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
PJUS4	Porte pour JUS-400	41
PJUS6	Porte pour JUS-600	96

FRITEUSES SUR COFFRE

GAMME TOP 700

- 3 BRÛLEURS PAR CUVE
- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120°C À 200°C)
- Tout inox
- Thermostat de sécurité
- Thermocouple

- Allumage Piezo
- Zone froide
- Pieds réglables

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX 15,5 KW RÉF. JZH-RC-1



INOX 31 KW RÉF. JZH-RC-2

TOP 700 SÉRIE

FRITEUSE GAZ

20 LITRES PAR CUVE

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-RC-1	1 x 20	15,5	53	360 x 700 x 850	1405
JZH-RC-2	2 x 20	31	107	700 x 700 x 850	1931

- RÉGULATION THERMOSTATIQUE (120 À 200 C°)
- Tout inox
- Lampe témoin de chauffe
- Thermostat de sécurité
- 3 résistances par cuve

- Zone froide
- Pieds réglables
- Tri 400 V

Livrées avec 1 panier par cuve (325 x 230 x 140 mm)



INOX 12 KW RÉF. JZH-TC-1



INOX 24 KW RÉF. JZH-TC-2

TOP 700 SÉRIE

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TC-1	1 x 20	12	53	360 x 700 x 850	1037
JZH-TC-2	2 x 20	24	107	700 x 700 x 850	1564



CUISEURS À PÂTES SUR COFFRE

- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Capacité 26L
- Remplissage d'eau avec robinet installé sur le panneau de commande
- Chauffage par brûleur en inox situé sous le puits
- Gaz fourni par soupape de sécurité avec thermocouple, brûleur pilote et dispositif Piezo pour l'allumage automatique du brûleur

Paniers non fournis



AFI

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ

26 LITRES PAR CUVE

INOX AISI 304

INJECTEUR GAZ NATUREL MONTÉ D'ORIGINE
+ INJECTEUR BUTANE/PROPANE FOURNI



AISI 304 | 26 L | 9,5 KW | RÉF. PK70/40CPGS



AISI 304 | 2 X 26 L | 19 KW | RÉF. PK70/80CPGS



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dimensions cuves	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PK70/40CPGS	1 x 26	9,5	307 x 508 x 400	400 x 730 x 870	2591
PK70/80CPGS	2 x 26	19	307 x 508 x 400	800 x 730 x 870	4810

FOURNEAUX SUR ARMOIRE ET SUR FOUR

GAMME TOP 700

- CUVETTES AMOVIBLES POUR NETTOYAGE FACILE
- Tout inox
- Brûleurs avec veilleuse
- Allumage Piezo du four
- Température du four 120°C/ 300°C
- Four statique

- Repose casserole en fonte
- Pieds réglables
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série RA sur armoire
- Série RQ sur four



INOX 16 KW RÉF. JUS-RA-4



INOX 21,8 KW RÉF. JUS-RQ-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU GAZ
- 4-6 BRÛLEURS
- FOUR GAZ
- FOUR STATIQUE
- INOX
- INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



FOURNEAUX GAZ

Réf.	Puissance brûleurs	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dimensions four (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JUS-RA-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	-	107	-	700 x 700 x 850	2059
JUS-RQ-4	2 x 3,5 + 2 x 4,5 kW	5,8	107	670 x 540 x 275	700 x 700 x 850	2377
JUS-RA-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	-	155	-	1050 x 700 x 850	2702
JUS-RQ-6	3 x 3,5 + 3 x 4,5 kW	5,8	155	670 x 540 x 275	1050 x 700 x 850	3168

- COMMUTATEUR 7 POSITIONS
- Tout inox
- 4 plaques rondes
- Tri 400 V
- Lampe témoin de chauffe

- Four statique
- Grille de four 579,5 x 540 mm
- Série TE sur placard
- Série TT sur four



INOX 9,2 KW RÉF. JZH-TE-4



INOX 14 KW RÉF. JZH-TT-4

TOP 700 SÉRIE

- FOURNEAU ÉLECTRIQUE
- 4 PLAQUES
- FOUR ÉLECTRIQUE
- FOUR STATIQUE
- INOX

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance plaque	Puissance four (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
JZH-TE-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	-	55	700 x 700 x 850	1564
JZH-TT-4	2 x 2 + 2 x 2,6 kW	4,8	75	700 x 700 x 850	2324



FOURS À CONVECTION

AVEC **HUMIDIFICATEUR MANUEL**

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE EN INOX 

- **OUVERTURE DE PORTE À 90° (PERMET DE SORTIR FACILEMENT LES PLAQUES DU FOUR)**
- Chambre de cuisson en inox
- Minuterie 120 minutes
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Porte double vitrage
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipés de 2 ventilateurs
- Signal sonore de fin de cuisson
- Modèle YXD-1A équipé de 2 résistances
- Modèle YXD-4A équipé de 3 résistances
- Grill pour le modèle YXD-4A

Livrés avec 4 plaques aluminium
454 x 327 mm



 2,67 KW RÉF. YXD-1A






 4,67 KW RÉF. YXD-4A



Réf.	Puis. 230 V mono	Dim. (mm) chambre	Dim. (mm) grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-1A	2,67 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	38	595 x 530 x 570	703
YXD-4A	2,67 kW + 2 kW	460 x 375 x 360	435 x 315	40	595 x 530 x 570	791

FOURS À CONVECTION

CHAMBRE CÉRAMIQUE

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE CÉRAMIQUE 
GRILLES GN 1/1 

- **POIGNÉE ROBUSTE EN BAKÉLITE**
- Construction de la chambre en céramique
- Équipée d'une résistance en bas (2 kW) et de deux résistances en haut : 0,8 kW + 1,8 kW
- Thermostat 50°C-250°C
- Signal sonore de fin de cuisson
- Éclairage intérieur de la chambre de cuisson
- Minuterie
- Accepte uniquement des grilles GN 1/1
- 230 V Mono



 3,1 KW RÉF. YXD-6A

Dotation : 4 grilles dimensions
530 x 325 mm



Réf.	Puissance (kW)	Dim. chambre	Dim. grilles	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-6A	3,1	GN 1/1	GN 1/1	70	796 x 670 x 580	1064

FOURS À CONVECTION

ÉLECTROMÉCANIQUES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Ventilateurs en acier auto-reverse 2800t/min
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Éclairage intérieur de la chambre
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de porte
- Humidification manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011

ÉLECTRIQUES

Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3048
GEU611	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3215
GEU1011	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4100



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74



FOURS À CONVECTION

PROGRAMMABLES

AVEC HUMIDIFICATEUR • PORTE BATTANTE

- Modèles en acier inoxydable
- Panneau de commande facile d'utilisation, avec réglage de la température (50°C à 300°C) et du temps de cuisson
- Structure robuste avec chambre de cuisson aux angles arrondis
- Éclairage intérieur de la chambre
- Kit glissières universelles, adapté pour gastronomie et pâtisserie
- Fond en forme de pointe de diamant
- Joint de porte extractible et remplaçable facilement
- Porte double vitrage avec poignée ergonomique
- Espacement entre les niveaux: 75 mm
- Arrêt des ventilateurs lors de l'ouverture de la porte
- Humidification programmable ou manuelle
- Section du câble: 5G2,5
- Tri 400 V

Dotation: 1 grille GN 1/1



INOX | 4 NIV. | 6,3 KW | RÉF. GEU411P



INOX | 6 NIV. | 7,7 KW | RÉF. GEU611P



INOX | 10 NIV. | 11,5 KW | RÉF. GEU1011P

ÉLECTRIQUES



Réf.	Niveaux	Turbines	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GEU411P	4 niveaux (GN 1/1)	2	6,3	59	825 x 685 x 560	3281
GEU611P	6 niveaux (GN 1/1)	2	7,7	85	833 x 710 x 710	3446
GEU1011P	10 niveaux (GN 1/1)	3	11,5	125	833 x 710 x 1010	4335



SUPPORTS

Réf.	Pour fours	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SFR46	4/6 niv.	740 x 570 x 870	931
SFR1046	10 niv.	740 x 570 x 670	812

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille inox GN 1/1	74

FOURS MIXTES

FOUR ÉLECTRIQUE
4-5-6-7-10 NIVEAUX GN 1/1
INOX

- **SONDE À CŒUR AVEC POSSIBILITÉ DE CUISSON DELTA T**
- Construction tout inox intérieur et extérieur, finition Scotch Brite
- De 4 à 10 niveaux 600 x 400
- Fonction auto-reverse
- Commandes digitales, affichage digital
- 9 programmes de cuisson
- Prévus pour grilles 600 x 400
- Espacement entre les niveaux 80 mm

- Possibilité d'utiliser des grilles GN1/1 (accessoire structure portes-grilles GN1/1 à commander séparément)
- Fonction refroidissement rapide de la chambre
- Goulotte de récupération des condensats sur la porte
- Gestion automatique de l'humidité
- Équipés d'une sonde à cœur
- Éclairage intérieur
- Thermostat 280°C
- Ouverture de porte frontale (possibilité d'ouverture latérale sur option, commande spéciale)

- Chambre de cuisson à angles arrondis
- Structure portes-grilles amovible
- Modèles 7 et 10 niveaux équipés de 2 ventilateurs
- Équipés de la fonction auto-reverse (inversion du sens de rotation de la turbine)
- Distance entre les plateaux 75 mm
- Tri 230 V ou Tri 400 V

Livrés sans grilles



INOX | 6 NIV. | 7,45 KW | RÉF. FELD06



INOX | 10 NIV. | 12,7 KW | RÉF. FELD10



Réf.	Niveaux	Capacité de chargement	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext (mm)	Dimensions four (mm)	Prix (h.t) €
FELD04	4	4 - 600x400/4 - GN 1/1	5,45	79	840 x 910 x 670	680 x 520 x 360	2872
FELD05	5	5 - 600x400/5 - GN 1/1	6,45	87	840 x 910 x 750	680 x 480 x 440	3024
FELD06	6	6 - 600x400/5 - GN 1/1	7,65	91	840 x 910 x 830	680 x 480 x 520	3103
FELD07	7	7 - 600x400/4 - GN 1/1	10,7	106	840 x 910 x 930	680 x 480 x 620	3631
FELD10	10	10 - 600x400/5 - GN 1/1	12,7	127	840 x 910 x 1150	680 x 480 x 840	3932



OPTION ACCESSOIRE PIERRE RÉFRACTAIRE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
KITP	Possibilité de cuire sur de la véritable pierre réfractaire • Idéal pour la cuisson des pizzas, du pain, des pâtisseries • Pierre renforcée avec de l'acier inox • Résistance optimale aux chocs thermiques • Permet d'allier la cuisson traditionnelle sur de la pierre avec l'efficacité de la cuisson à air pulsé	409



SUPPORTS

Réf.	Prix (h.t) €
FELD06SUP	1013

OPTIONS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
GRILLESUPPGN1/1	Grille GN 1/1	74
GRILLESUPP600/400	Grille 600x400	99

FOUR PÂTISSIER AVEC HUMIDIFICATEUR MANUEL

FOUR ÉLECTRIQUE 
CHAMBRE ÉMAILLÉE 

- **FONCTION AUTO REVERSE: INVERSION DU SENS DE ROTATION DE LA TURBINE** = excellente distribution de la chaleur
- Four à convection avec humidificateur manuel
- Minuterie 105 minutes + fonction «continu»
- Ouverture de porte à 90° (permet de sortir facilement les plaques du four)
- Large ouverture vitrée (permet de surveiller facilement la cuisson)
- Arrêt du moteur à l'ouverture de porte
- Chambre de cuisson émaillée
- Poignée de porte robuste en inox
- Thermostat 50°C-300°C
- Équipé de 2 résistances de 3,1 kW chacune
- Équipé de 2 ventilateurs
- 230 V Mono



 6,4 KW RÉF. YXD-8A

Livrés avec 4 plaques 600 x 400



Réf.	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
YXD-8A	4 x 400 x 600 (plateaux)	6,4	62	834 x 725 x 572	1304



FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 25 ET 30 CM

GAMME AFI



SÉRIE

FOUR ÉLECTRIQUE

4-5-6-8-9-10-12-18 PIZZAS

- Température 85°C - 450 °C
- Tri 400 V
- Porte vitrée permettant facilement le contrôle de la cuisson
- Intérieur et extérieur en galvanisé de 1 mm d'épaisseur minimum
- Peinture électrostatique à l'extérieur, résistante à la chaleur
- Cadre de porte en acier inoxydable de 1 mm d'épaisseur minimum
- Porte du four en acier inoxydable de 1,5 mm d'épaisseur minimum
- Porte double paroi à ouverture et fermeture facile. Conçu de manière à ce qu'elle ne s'ouvre pas pendant le fonctionnement
- Poignée en bakélite, résistante à la chaleur
- Four à double paroi avec isolation en laine de roche de 60 mm, entre la partie interne et externe
- Briques de cuisson intérieures en pierres de Chamottes, résistantes à la chaleur
- Modèles avec éclairages: 2 lampes par étage, résistantes à la chaleur



6 kW RÉF. FAPE6



9+9 kW RÉF. FAPE9+9

NOUVEAU

PIZZAS Ø 25 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE4	1 x 4 pizzas	4	46	500 x 500	800 x 720 x 400	1163
FAPE4X4	2 x 4 pizzas	8	65	500 x 500	800 x 720 x 500	1662
FAPE5	1 x 5 pizzas	5	65	620 x 620	920 x 820 x 440	1412
FAPE5X5	2 x 5 pizzas	10	115	620 x 620	920 x 820 x 780	2244



PIZZAS Ø 30 CM

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. int. (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAPE6	1 x 6 pizzas	6	85	920 x 620	1220 x 820 x 440	2077
FAPE6+6	2 x 6 pizzas	12	145	920 x 620	1220 x 820 x 780	3157
FAPE9	1 x 9 pizzas	8	110	920 x 920	1220 x 1140 x 440	2576
FAPE9+9	2 x 9 pizzas	16	190	920 x 920	1220 x 1140 x 780	3989



SUPPORTS

Réf.	Description	Prix (h.t) €
OZSUPS	Support sans glissières	1066
OZSUPC	Support avec glissières	1187

FOURS À PIZZAS

POUR PIZZA Ø 33 CM

- PORTE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- 230 V Mono
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

1-2 PIZZAS

INOX



INOX | 1 | 2,5 KW | RÉF. NFP1



INOX | 2 | 5 KW | RÉF. NFP11

MONO
230V

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP1	1 pizza	2,5	30	530 x 430 x 290	350 x 350 x 105,2	551
NFP11	2 pizzas	5	47	530 x 430 x 520	2 x 350 x 350 x 110	929

- PORTE VITRÉE EXTRA LARGE
- Isolation thermique totale grâce à une épaisseur de 6 cm de laine de roche
- Éléments en acier inoxydable
- Thermostat de contrôle de température
- Lumière intérieure
- Tri 400 V
- Vitrine extra large
- Sol en pierre réfractaire 20 mm d'épaisseur
- Chambres de cuisson indépendantes

FOUR ÉLECTRIQUE

4-8 PIZZAS

INOX



INOX | 4 | 5 KW | RÉF. NFP4



INOX | 8 | 10 KW | RÉF. NFP44

TRI
400V

Réf.	Capacité	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dimensions. ext. (mm)	Dimensions int. (mm)	Prix (h.t) €
NFP4	4 pizzas	5	80	960 x 780 x 440	680 x 680 x 150	1256
NFP44	8 pizzas	10	150	960 x 780 x 770	2 x 680 x 680 x 150	1963



SUPPORTS

Réf.	Désignation	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SP1680	Pour NFP4	900 x 770 x 1100	335
SP2680	Pour NFP44	900 x 770 x 850	318

FOURS À PIZZAS POUR PIZZA Ø 34 CM

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡
4-6-8-9-12-18 PIZZAS ⌚
INOX 🍷

- PORTE VITRÉE PERMETTANT FACILEMENT LE CONTRÔLE DE LA CUISSON
- Thermostat: 60°C/450°C
- Tri 400 V (sauf SB4M: 230 V Mono)
- Chambre de cuisson en inox
- Charnières avec ressort facilement démontables
- Panneaux extérieurs en tôles laquées
- Partie frontale en acier inox
- Thermomètre
- Sole en pierre réfractaire certifiée pour la cuisson des aliments
- Cheminée pour l'évacuation des fumées



INOX 4 ⌚ 4,8 KW RÉF. SB4



INOX 2x4 ⌚ 9,6 KW RÉF. SB4+4



Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB4M	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2294
SB4	1 x 4 pizzas	4,8	80	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 430	2086
SB6	1 x 6 pizzas	7,2	97	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 430	2700
SB4+4	2 x 4 pizzas	9,6	150	700 x 700 x 145	1010 x 1120 x 770	3916
SB6+6	2 x 6 pizzas	14,4	198	700 x 1050 x 145	1010 x 1470 x 770	5131
SB9	1 x 9 pizzas	10,8	121	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 430	3682
SB9+9	2 x 9 pizzas	21,6	227	1050 x 1050 x 145	1360 x 1470 x 770	7019

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797



INOX 6 ⌚ 7,2 KW RÉF. SB6G



INOX 2x6 ⌚ 14,4 KW RÉF. SB66G

3 PIZZAS EN FAÇADE

Réf.	Description	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SB6G	1 x 6 pizzas	7,2	97	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 430	2945
SB66G	2 x 6 pizzas	14,4	198	1050 x 700 x 145	1360 x 1120 x 770	5032

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB6/66G	1360 x 850 x 910	688

FOURS À PIZZAS ENTIÈREMENT RÉFRACTAIRES

- **RÉSISTANCES BLINDÉES**
- Chambre entièrement réfractaire
- 450°C
- Sole de four en pierre réfractaire
- Cheminée d'évacuation des vapeurs de cuisson
- Façade inox
- Carcasse en acier laqué brun
- Isolation renforcée
- Contrôles thermostatiques séparés pour sole et voûte (2 thermostats de 450°)

- Pyromètres
- Porte vitrée
- Éclairage
- Tri 400 V

SUPERPOSABLE



2X4 9,6 KW RÉF. LE44TOP



FOUR ÉLECTRIQUE
4-6-8-9-12 PIZZAS
CHAMBRE RÉFRACTAIRE

FOURS À PIZZAS ÉLECTRIQUES

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LE4TOP	4	4,8	91	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 360	3106
LE44TOP	2 x 4	9,6	178	670 x 685 x 145	1010 x 1120 x 770	5534
LE6TOP	6	7,2	120	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 360	3644
LE66TOP	2 x 6	14,4	243	670 x 1035 x 145	1010 x 1470 x 770	6750
LE9TOP	9	10,8	151	670 x 1035 x 145	1360 x 1470 x 360	5400

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SSB4/44	1010 x 850 x 910	584
SSB6/66	1010 x 1200 x 910	616
SSB9/99	1360 x 1200 x 910	797

- **SOLE EN PIERRES RÉFRACTAIRES**
- 400°C
- Chambre de cuisson en tôle aluminée
- Frontal et hotte en acier inox
- Côtés et toit en acier verni
- Éclairage

Pour pizza ø 30 cm



4 8,5 KW RÉF. LG4

FOUR GAZ
4-6 PIZZAS
CHAMBRE EN TÔLE ALUMINÉE
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



FOURS À PIZZAS GAZ

Réf.	Pizzas	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. chambre (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
LG4	4	8,5	140	610 x 640 x 150	960 x 935 x 520	5506
LG6	6	9,6	170	610 x 940 x 150	960 x 1235 x 520	6159

SUPPORTS

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SLG4	960 x 935 x 850	661
SLG6	960 x 1235 x 850	710

UNIVERS CUISSONS AFI

FOURNEAUX • SÉRIE 700	178 à 180
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 700	181 à 193
MARMITES & SAUTEUSES • SÉRIE 700	194 à 195
ACCESSOIRES • SÉRIE 700	196 et 215
FOURNEAUX • SÉRIE 900	198 à 199
MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900	200 à 210
MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900	211 à 213
ACCESSOIRES • SÉRIE 900	214 à 215

FOURNEAUX · SÉRIE 700

- 178 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1
- 179 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1
- 180 FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

MATÉRIEL À POSER · SÉRIE 700

- | | |
|---|---|
| 181 RÉCHAUDS À POSER | 189 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES |
| 182 PLAQUES INDUCTION À POSER | 190 FRITEUSES À POSER |
| 183 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER | 191 POSTES DE SALAGE À POSER |
| 184 PLAQUES COUP DE FEU | 191 PLANS NEUTRES À POSER |
| 184 WOK À POSER | 192 CUISEURS À PÂTES À POSER |
| 185 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER | 192 SALAMANDRES |
| 185 CHARGRILLS À POSER | 193 BAINS-MARIE À POSER |
| 186 GRILLS GAZ À POSER · PLAQUES SIMPLES | |
| 187 GRILLS GAZ À POSER · PLAQUES DOUBLES | |
| 188 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES | |

MARMITES & SAUTEUSES · SÉRIE 700

- 194 MARMITES
- 195 SAUTEUSES

ACCESSOIRES · SÉRIE 700

- 196 SOUBASSEMENTS · SÉRIE 700
- 215 ACCESSOIRES : FRITEUSES ET FOURNEAUX



FOURNEAUX • SÉRIE 900

- 198 FOURNEAUX GAZ SUR FOUR
- 199 FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

- 200 RÉCHAUDS À POSER
- 201 WOK À POSER
- 201 PLAQUES COUP DE FEU
- 202 PLAQUES INDUCTION À POSER
- 203 PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER
- 204 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES SIMPLES
- 205 GRILLS GAZ À POSER • PLAQUES DOUBLES
- 206 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES SIMPLES
- 207 GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER
PLAQUES DOUBLES
- 208 GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER
- 208 CHARGRILLS À POSER
- 209 POSTES DE SALAGE À POSER
- 209 PLANS NEUTRES À POSER
- 210 BAINS-MARIE À POSER

MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

- 211 FRITEUSES
- 212 CUISEURS À PÂTES
- 213 SAUTEUSES

ACCESSOIRES • SÉRIE 900

- 214 SOUBASSEMENTS



GAMME AFI - SÉRIE 700

Les cuisines à assembler!

AFI



FOURNEAUX - SÉRIE 700

PAGES 178 À 180

INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS



INOX 14 KW RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80

MATÉRIEL À POSER - SÉRIE 700

PAGES 181 À 193



INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40

MARMITES & SAUTEUSES - SÉRIE 700

PAGES 194 À 195

INOX 9 KW RÉF. MA7E60I



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI!

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GN 2/1**GAMME AFI - SÉRIE 700**

- **4 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Four gaz: allumage Piezo



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG80LS

AFI 700 SÉRIE

FOURNEAU GAZ

4 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE GN 2/1

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG80LP	7	2 x 6 + 2 x 7,5	34	800 x 700 x 850	3250
F4G7FG80LS	7	4 x 7,5	37	800 x 700 x 850	3259

**FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE**

Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FE80LP	6	Tri 400 V	2 x 6 + 2 x 7,5	33	800 x 700 x 850	3165
F4G7FE80LS	6	Tri 400 V	4 x 7,5	36	800 x 700 x 850	3173



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **PLAQUES ÉLECTRIQUES** équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- **FOUR STATIQUE GN 2/1 AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sure, isolée

AFI 700	SÉRIE
FOURNEAU ÉLECTRIQUE	⚡
4 PLAQUES	🔥
FOUR ÉLECTRIQUE	⚡
FOUR STATIQUE GN 2/1	📄
INOX	🔩

- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire



INOX 4 🔥 16,4 KW RÉF. F4E7FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Puissance four (kW)	Tension et voltage	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E7FE80	6	Tri 400 V	4 x 2,6	16,4	800 x 700 x 850	2531

FOURNEAUX 6 FEUX GAZ OU 4 FEUX GAZ + PLAQUES COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

GAMME AFI - SÉRIE 700

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre
- Le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Allumage Piezo

AFI 700 SÉRIE	
FOURNEAU GAZ	
4-6 BRÛLEURS	
FOUR ET PLAQUE GAZ	
FOUR STATIQUE	
INOX	
INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI	

- **PLAQUE COUP DE FEU:** Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple



INOX 6 47,5 KW RÉF. F6G7FE120LP



INOX 4 37 KW RÉF. F4G7FG120+PCF

FOURNEAUX 6 FEUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F6G7FE120LP	7	3 x 6 + 3 x 7,5	47,5	1200 x 700 x 849	4450



FOURNEAUX 4 FEUX GAZ + PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance plaque coup de feu (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G7FG120+PCF	7	6	4 x 6	37	1200 x 700 x 849	5006



RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en fonte spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion

AFI 700 SÉRIE

RÉCHAUD GAZ
2-4 BRÛLEURS
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 2 | 15 KW | RÉF. F2AP7G40



INOX | 4 | 30 KW | RÉF. F4AP7G80



SOUBASSEMENTS
voir page 196



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7G40	15	400 x 700 x 280	1014
F4AP7G80	30	800 x 700 x 280	1713

- Dessus renforcé de 1,5 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

AFI 700 SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE
2-4 PLAQUES
INOX



INOX | 2 | 5,2 KW | RÉF. F2AP7E40



INOX | 4 | 10,4 KW | RÉF. F4AP7E80



SOUBASSEMENTS
voir page 196

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP7E40	5,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	682
F4AP7E80	10,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1119



PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique avec un ou deux foyers à induction indépendants d'une puissance de 3,5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de la consommation électrique dans

la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage : La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre du foyer : 120 - 260 mm

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

1-2 FOYERS

INOX


SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX 1 3,5 KW RÉF. PVI7AP40



INOX 2 7 KW RÉF. PVI7AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI7AP40	3,5	230 V Mono	400 x 700 x 280	1219
PVI7AP80	7	230 V Mono	800 x 700 x 280	2239



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX 2 4,2 KW RÉF. PVINF7AP40



INOX 4 8,4 KW RÉF. PVINF7AP80

VITROCÉRAMIQUE



Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF7AP40	4,2	Tri 400 V	400 x 700 x 280	2045
PVINF7AP80	8,4	Tri 400 V	800 x 700 x 280	3841

PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 700



SOUBASSEMENTS
voir page 196

- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple

- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil PCF7G80C et permettant de diminuer le risque de brûlure

AFI 700 SÉRIE

PLAQUE GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 10 KW RÉF. PCF7G80C



GAZ	Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
	PCF7G80C	10	800 x 700 x 280	2034

WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Large tiroir de récupération du jus

- de cuisson en façade facilement accessible
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil

AFI 700 SÉRIE

WOK GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 196



INOX 14 KW RÉF. WOK7G40



INOX 28 KW RÉF. WOK7G80



GAZ	Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
	WOK7G40	14	400 x 700 x 280	818
	WOK7G80	28	800 x 700 x 280	1457

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- 2 ou 4 brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement

démontable et nettoyable au lave-vaisselle

- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 7 KW | RÉF. GPL7PG40



INOX | 14 KW | RÉF. GPL7PG80



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL7PG40	7	400 x 700 x 280	1210
GPL7PG80	14	800 x 700 x 280	2091

CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson, plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible
- Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle

- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme
- Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS
voir page 196

GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG7PG80	20	800 x 700 x 280	2915

AFI 700 SÉRIE

GRILL GAZ

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 196

AFI 700 SÉRIE

CHARGRILL GAZ

INOX

INJECTEUR B/P

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX | 20 KW | RÉF. CG7PG80



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

AFI 700

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40



INOX | 7 KW | RÉF. GR7G40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1358
GR7G40C	Chrome	7	400 x 700 x 280	1619



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G40N	Acier carbone	7	400 x 700 x 280	1432
GR7G40NC	Chrome	7	400 x 700 x 280	1699



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène et une meilleure combustion
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX | 14 KW | RÉF. GG7G80



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G80 1/2NC



INOX | 14 KW | RÉF. GR7G80N

AFI 700 SÉRIE

 GRILL GAZ
 PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
 INOX
 INJECTEUR B/P
 + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS
 voir page 196

PLAQUES DOUBLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG7G80	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2205
GR7G80C	Chrome	14	800 x 700 x 280	2730



PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80 1/2N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2267
GR7G80 1/2NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2795



PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7G80N	Acier carbone	14	800 x 700 x 280	2375
GR7G80NC	Chrome	14	800 x 700 x 280	2909



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

AFI 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

**SOUBASSEMENTS**

voir page 196



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40



INOX | 4,5 KW | RÉF. GR7E40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1190
GR7E40C	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1386



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E40N	Acier carbone	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1264
GR7E40NC	Chrome	4,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1466



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles: lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistante et performance de cuisson améliorée

AFI 700

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 196



INOX | 9 KW | RÉF. GE7E80



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80 1/2NC



INOX | 9 KW | RÉF. GR7E80N

PLAQUES DOUBLES • LISSES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GE7E80	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1895
GR7E80C	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2293

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80 1/2N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	1957
GR7E80 1/2NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2358

PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR7E80N	Acier carbone	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2065
GR7E80NC	Chrome	9	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2472

FRITEUSES À POSER**GAMME AFI - SÉRIE 700**

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 12 litres
- Cuve emboutie avec zone froide
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électrique permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile
- Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Un panier par cuve de 12 litres
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sur le devant de l'appareil pour faciliter la récupération de l'huile usagée

AFI 700

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

12 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI**SOUBASSEMENTS**

voir page 196



INOX 10 KW RÉF. FAP7G40



INOX 22 KW RÉF. FAP7E80

**GAZ**

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7G40	12	110 - 190°C	10	400 x 700 x 280	1585
FAP7G80	12 + 12	110 - 190°C	20	800 x 700 x 280	2835

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FAP7E40	12	60 - 190°C	11	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1486
FAP7E80	12 + 12	60 - 190°C	22	Tri 400 V	800 x 700 x 280	2705



POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable à été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP7E40

AFI 700 SÉRIE
POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE
INOX

SOUBASSEMENTS
voir page 196

ÉLECTRIQUES



Réf.	Tension et voltage	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP7E40	230 V Mono	1	400 x 700 x 280	602

PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 700
- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles



INOX | RÉF. PN7P40



INOX | RÉF. PN7P80

AFI 700 SÉRIE
INOX

SOUBASSEMENTS
voir page 196

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN7P40	400 x 700 x 280	305
PN7P80	800 x 700 x 280	438

CUISEURS À PÂTES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Cuve emboutie d'une seule pièce d'acier inoxydable sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Plage avant d'égouttage
- Cuve de 20 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Résistances blindées assurant une montée en température rapide



INOX | 5,5 KW | RÉF. CPP7E40

AFI 700 SÉRIE

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

20 LITRES PAR CUVE

INOX

SOUBASSEMENTS
voir page 196

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CPP7E40	20	30 - 110°C	5,5	Tri 400 V	400 x 700 x 280	1170



SALAMANDRES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglable par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piètement inox

AFI 700 SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAL2000S

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158



BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 700

- La cuve emboutie et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicium ultra plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil
- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir un bac GN 1/1
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour deux bacs GN 1/1
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomiques vendus séparément

AFI 700 SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 1/1

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS

voir page 196

BACS GASTRO

voir page 268



INOX ⚡ 1 KW RÉF. BMP7E40



INOX 🔥 4 KW RÉF. BMP7G80



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7G40	2	400 x 700 x 280	844
BMP7G80	4	800 x 700 x 280	1014

ÉLECTRIQUES

Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP7E40	30 - 90°C	1	230 V Mono	400 x 700 x 280	730
BMP7E80	30 - 90°C	2	230 V Mono	800 x 700 x 280	1014



MARMITES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Les marmites de la série 700 avec leurs cuves embouties circulaires offrent aux cuisiniers un large choix de préparation
- Cuve emboutie d'une seule pièce permettant un nettoyage plus aisé et une longévité accrue
- Le couvercle doublé garantit une meilleure isolation qui permet une cuisson plus rapide et fait baisser la consommation d'énergie en conservant un excellent rendement
- Le système de contrepoids facilite l'ouverture et la fermeture du couvercle
- Le système de chauffe indirecte génère de la vapeur à 110°C circulant uniformément dans la double paroi de la cuve. Cette vapeur va permettre d'obtenir une température de cuisson homogène sur l'ensemble de la cuve, de la base aux côtés de cette dernière
- Les modèles gaz sont pourvus de brûleurs micro-perforés en acier inoxydable modifiés pour améliorer leur robustesse et leur longévité
- Ils sont équipés de thermocouple
- Robinet de vidange avec poignée athermique
- Manomètre permettant un contrôle instantané de la pression dans la double paroi de la cuve (modèle à chauffe indirecte) avec soupape de contrôle pour l'évacuation de la vapeur
- Les témoins lumineux en façade permettent à l'utilisateur de contrôler à tout moment le fonctionnement de l'appareil
- Son utilisation est simplifiée à l'aide du système d'allumage Piezo sur les modèles gaz

- Chaque marmite est équipée d'un robinet eau chaude/eau froide avec manette de commande en façade pour le remplissage de la cuve via un mitigeur chromé implanté sur le dessus de l'appareil
- Le remplissage et la mise à niveau en eau de la double paroi se font par simple pression sur un bouton de commande situé en façade
- Un thermostat de sécurité permet de protéger l'appareil et d'éviter les surchauffes liées à un niveau d'eau insuffisant dans la double paroi
- Les résistances blindées des modèles électriques sont situées en partie basse

AFI 700

SÉRIE

MARMITE GAZ/ÉLECTRIQUE

60 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 9 KW RÉF. MA7E60I



GAZ

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7G60I	Indirect	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	4977
MA7G60D	Direct	60	11	230 V Mono	800 x 700 x 850	3847

ÉLECTRIQUES

Réf.	Type	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
MA7E60I	Indirect	60	9	Tri 400 V	800 x 700 x 850	4514



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 700

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultrarésistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dispensent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances électriques lorsque la cuve est relevée
- Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)

- Régulation thermostatique de la température de 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie
- Relevage de cuve manuel, électrique en option
- Cuve sans soudure apparente afin de faciliter le nettoyage

AFI 700 SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

50 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



INOX 7,5 KW RÉF. SA7E50



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7G50	50	13	230 V Mono	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4725

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA7E50	50	7,5	Tri 400 V	673 x 384 x 184	800 x 700 x 850	4155



SOUBASSEMENTS**GAMME AFI - SÉRIE 700**

AFI 700 SÉRIE
INOX

- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de la gamme 700
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S7P40



INOX RÉF. S7P80

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7P40	400 x 630 x 570	388
S7P80	800 x 630 x 570	602



INOX RÉF. S7SP40



INOX RÉF. S7SP80

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S7SP40	400 x 580 x 570	248
S7SP80	800 x 580 x 570	318

GAMME AFI - SÉRIE 900

*Nouvelle gamme
de matériel de cuissons
professionnel!*

AFI



FOURNEAUX • SÉRIE 900

PAGES 198 À 199

INOX | 4 | 40 KW | RÉF. F4G9FG80LP



INOX | 18 KW | RÉF. GR9G80N



INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80

MATÉRIEL À POSER • SÉRIE 900

PAGES 200 À 210



INOX | 2 KW | RÉF. BMP9G40



MATÉRIEL À POSER AU SOL • SÉRIE 900

PAGES 211 À 213

INOX | 24 KW | RÉF. CAP9E80



Sauf mention contraire, tous nos appareils fonctionnant au GAZ disposent d'un injecteur GAZ BUTANE/PROPANE monté D'ORIGINE + Injecteur GAZ NATUREL DE VILLE FOURNI!

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- **4 OU 6 BRÛLEURS** disponibles sur four statique au gaz ou électrique
- Allumage Piezo pour le four
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale
- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION PAR THERMOSTAT DE 100°C À 300°C**
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Brûleurs du four micro-perforés en acier inoxydable permettant une montée en température rapide de la chambre

AFI 900 SÉRIE

FOURNEAU GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

FOUR GAZ OU ÉLECTRIQUE

FOUR STATIQUE

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Sur les modèles 4 feux le design de la porte du four et de la chambre du four minimisent la perte d'énergie et évitent un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau. L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 feux et four de 1060x550x275 mm pour les modèles 6 feux (F6G9FG120LS et F6G9FE120LS)



INOX 4 40 KW RÉF. F4G9FG80LP



INOX 6 48 KW RÉF. F6G9FE120LP



FOURNEAUX GAZ SUR FOUR GAZ

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FG80LP	8	2 x 6 + 2 x 10	40	800 x 900 x 850	3776
F4G9FG80LS	8	4 x 10	48	800 x 900 x 850	3824
F6G9FG120LP	8	3 x 6 + 3 x 10	56	1200 x 900 x 850	5145
F6G9FG120LS	13	3 x 6 + 3 x 10	61	1200 x 900 x 850	5435

FOURNEAUX GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance four (kW)	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4G9FE80LP	6	2 x 6 + 2 x 10	32	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3710
F4G9FE80LS	6	4 x 10	40	Tri 400 V	800 x 900 x 850	3759
F6G9FE120LP	6	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5045
F6G9FE120LS	9	3 x 6 + 3 x 10	48	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	5526



FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc. Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

- **FOUR STATIQUE AVEC RÉGULATION THERMOSTATIQUE DE 50°C À 300°C**
- Régulation indépendante de la résistance supérieure et inférieure du four
- Commutateur trois positions pour le fonctionnement du four
- Four conçu en acier inoxydable équipé de glissières chromées démontables permettant trois niveaux d'espacement
- Sur les modèles 8090 le design de la porte du four et de la chambre du four minimise la perte d'énergie et évite un transfert de chaleur important vers la partie haute et le panneau de commande du fourneau.

AFI 900 SÉRIE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE ⚡

4-6 PLAQUES 🔥

FOUR ÉLECTRIQUE ⚡

FOUR STATIQUE 📄

INOX 🏠

- L'ajout d'une plaque de protection n'est plus nécessaire
- Porte de four de 40 mm d'épaisseur équipée d'une poignée robuste et sûre, isolée
- Dimensions du four : four GN 2/1 pour les modèles 4 et 6 plaques et four de 1060x550x275 mm pour le modèle 6 plaques (F6E9FE120LS)



INOX 4 🔥 22 KW RÉF. F4E9FE80

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE



Réf.	Température	Puissance four (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F4E9FE80	50 - 300°C	6	22	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4875
F6E9FE120	50 - 300°C	6	30	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7199
F6E9FE120LS	50 - 300°C	9	33	Tri 400 V	1200 x 900 x 850	7202

RÉCHAUDS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- 2, 4 ou 6 brûleurs disponibles
- Brûleurs équipés de veilleuse et de sécurité par thermocouple
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Brûleurs en laiton spécialement conçus pour améliorer la puissance et l'efficacité de la combustion
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Finition céramique noire sur toutes les grilles support en fonte pour une résistance et une longévité accrue. Ce procédé permet également un nettoyage des grilles au lave-vaisselle pour une propreté et une hygiène optimale

AFI 900 SÉRIE

RÉCHAUD GAZ

2-4-6 BRÛLEURS

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 2 16 KW RÉF. F2AP9G40



INOX 4 32 KW RÉF. F4AP9G80



SOUBASSEMENTS
voir page 214



GAZ

Réf.	Puissance des brûleurs (kW)	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP9G40	6 + 10	16	400 x 900 x 280	1230
F4AP9G80	2 x 6 + 2 x 10	32	800 x 900 x 280	2176
F6AP9G120	3 x 6 + 3 x 10	48	1200 x 900 x 280	3011

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Découpage au laser
- Coins arrondis pour faciliter le nettoyage
- Plaques électriques en fonte hermétiquement scellées sur le dessus monobloc facilitant l'entretien et le nettoyage pour une meilleure hygiène
- Plaques électriques équipées de thermostat de sécurité pour éviter toute surchauffe
- Chaque résistance électrique est contrôlée par un commutateur 6 positions permettant une régulation de la température de 90°C à 450°C offrant une large plage d'utilisation

AFI 900 SÉRIE

RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

2-4-6 PLAQUES

INOX



INOX 6 24 KW RÉF. F6AP9E120



SOUBASSEMENTS
voir page 214

ÉLECTRIQUES

Réf.	Puissance des plaques (kW)	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
F2AP9E40	2 x 4	8	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1889
F4AP9E80	4 x 4	16	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3551
F6AP9E120	6 x 4	24	Tri 400 V	1200 x 900 x 280	5017



WOK À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Brûleur haut rendement en fonte fournissant une large plage de fonctionnement
- Support en fonte renforcé avec finition céramique pour une meilleure résistance
- Démontable pour faciliter l'entretien et l'hygiène de l'appareil
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson en façade facilement accessible
- Brûleurs équipés de veilleuse et de thermocouple pour une sécurité accrue



INOX | 14 KW | RÉF. WOK9G40



INOX | 28 KW | RÉF. WOK9G80

AFI 900

SÉRIE

WOK GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI**SOUBASSEMENTS**

voir page 214



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
WOK9G40	14	400 x 900 x 280	901
WOK9G80	28	800 x 900 x 280	1602

PLAQUES COUP DE FEU

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson de 22 mm d'épaisseur en fonte permettant de conserver et de restituer un maximum de chaleur
- La conception de la plaque de cuisson permet d'obtenir des températures différenciées en fonction des zones de cuisson
- De 200°C aux extrémités jusqu'à atteindre graduellement une température de 500°C au centre de la plaque
- Brûleur central en fonte optimisé pour une meilleure combustion équipé d'un allumage Piezo, d'une veilleuse et d'une sécurité par thermocouple
- La plaque de cuisson est constituée de quatre éléments indépendants et démontables pour faciliter l'entretien et la maintenance du fourneau
- La chambre de combustion de la plaque de cuisson est entièrement isolée pour éviter déperdition et transmission de chaleur
- La plaque de cuisson est isolée de son support et du dessus de l'appareil par des patins en fibre de céramique évitant à la chaleur de la plaque de se propager à l'ensemble de l'appareil et permettant de diminuer le risque de brûlure

**SOUBASSEMENTS**

voir page 214

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE GAZ



INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

INOX | 10 KW | RÉF. PCF9G80C



GAZ

Réf.	Puissance totale (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PCF9G80C	10	800 x 900 x 280	2491

PLAQUES INDUCTION À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique avec deux ou quatre foyers à induction indépendants d'une puissance de 3.5 kW chacun
- La chaleur est transmise de façon homogène et quasiment sans perte à toute la surface du contenant en contact avec la plaque de cuisson
- Chaque foyer est doté d'un thermostat de sécurité pour éviter les dégâts que pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile gage d'une meilleure hygiène
- Le rapport coût/efficacité très avantageux de l'induction permet d'obtenir une baisse de

la consommation électrique dans la cuisine en conservant une excellente qualité de cuisson

- La chaleur générée par le champ magnétique ne se transmet que si un récipient adéquat se trouve en contact avec la plaque de cuisson. Il en résulte une excellente transmission de l'énergie avec un minimum de perte contrairement aux autres modes de cuisson conventionnels (90% de l'énergie générée est transmise au contenant avec ce système)
- Double avantage: La consommation électrique baisse et le dégagement de chaleur dans la cuisine est beaucoup moins important
- Diamètre des foyers 120 - 260 mm

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE INDUCTION

2-4 FOYERS

INOX


SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 2 7 KW RÉF. PVI9AP40



INOX 4 14 KW RÉF. PVI9AP80

INDUCTION

Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVI9AP40	7	230 V Mono	400 x 900 x 280	2026
PVI9AP80	14	Tri 400 V	800 x 900 x 280	3710



PLAQUES VITROCÉRAMIQUES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Surface de cuisson vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm avec deux ou quatre foyers à infrarouges indépendants
- Foyer circulaire de 210 et 300 mm de diamètre permettant une transmission homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson du récipient
- La surface de cuisson vitrocéramique est hermétiquement jointe avec le dessus de l'appareil empêchant ainsi toute infiltration à l'intérieur de l'appareil
- Chaque foyer est doté d'un témoin lumineux de chaleur résiduelle gage de sécurité
- La surface vitrocéramique de l'appareil permet un nettoyage plus rapide et plus facile pour une hygiène optimale
- Avec le système infrarouge, la chaleur est transmise instantanément au récipient réduisant ainsi les pertes et le dégagement de chaleur dans la cuisine

AFI 900

SÉRIE

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

2-4 FOYERS

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 2 6 KW RÉF. PVINF9AP40



INOX 4 12 KW RÉF. PVINF9AP80

VITROCÉRAMIQUE



Réf.	Puissance totale (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PVINF9AP40	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	2608
PVINF9AP80	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	4903

GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI**SOUBASSEMENTS**

voir page 214



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40



INOX | 9 KW | RÉF. GR9G40N

PLAQUES SIMPLES - LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1520
GR9G40C	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1824



PLAQUES SIMPLES - NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G40N	Acier carbone	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1591
GR9G40NC	Chrome	100 - 300 °C	9	400 x 900 x 280	1886



GRILLS GAZ À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs en acier inoxydable avec contrôle thermostatique de 100°C à 300°C spécialement étudiés pour fournir une chaleur homogène, une meilleure combustion et une montée en température rapide
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Allumage Piezo
- Brûleurs équipés de thermocouple gage de sécurité
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson. Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée



INOX | 18 KW | RÉF. GG9G80



INOX | 18 KW | RÉF. GR9G80 1/2NC



INOX | 18 KW | RÉF. GR9G80N

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ
PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI


SOUBASSEMENTS

voir page 214



PLAQUES DOUBLES - LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GG9G80	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2628
GG9G80C	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3210



PLAQUES DOUBLES - SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80 1/2N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2670
GR9G80 1/2NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3298



PLAQUES DOUBLES - NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9G80N	Acier carbone	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	2747
GR9G80NC	Chrome	100 - 300 °C	18	800 X 900 X 280	3378

GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES SIMPLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

AFI 900

SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE

PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME

INOX

**SOUBASSEMENTS**

voir page 214



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40



INOX | 6 KW | RÉF. GR9E40N

PLAQUES SIMPLES • LISSES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1298
GR9E40C	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1531



PLAQUES SIMPLES • NERVURÉES

Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E40N	Acier carbone	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1409
GR9E40NC	Chrome	50 - 300 °C	6	Tri 400 V	400 x 900 x 280	1662



GRILLS ÉLECTRIQUES À POSER

PLAQUES DOUBLES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- La conception des grills permet une restitution homogène de la chaleur sur toute la surface de cuisson
- Les grills génèrent des performances importantes pour un excellent rendement
- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Chaque zone de cuisson est contrôlée indépendamment par thermostat
- Plaque de cuisson d'une épaisseur de 15 mm en finition satinée ou chromée
- Tiroir de récupération du jus de cuisson d'une capacité de 1,5 litre
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Résistances spécialement étudiées et adaptées pour transmettre rapidement le maximum de chaleur vers la surface de cuisson
- Température de cuisson contrôlable de 50°C à 300°C par thermostat
- Plusieurs modèles de plaque de cuisson sont disponibles : Lisse, nervurée ou semi-lisse et semi-nervurée
- Finition de plaque chromée en option pour un meilleur confort d'utilisation
- Plaque plus résistance et performance de cuisson améliorée

AFI 900 SÉRIE

 GRILL ÉLECTRIQUE
 PLAQUE ACIER CARBONE OU CHROME
 INOX

SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX 12 KW RÉF. GR9E80



INOX 12 KW RÉF. GR9E80 1/2NC



INOX 12 KW RÉF. GR9E80N

PLAQUES DOUBLES • LISSESS



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2230
GR9E80C	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2707

PLAQUES DOUBLES • SEMI-LISSES ET SEMI-NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80 1/2N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2276
GR9E80 1/2NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2773

PLAQUES DOUBLES • NERVURÉES



Réf.	Plaque de cuisson	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR9E80N	Acier carbone	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2369
GR9E80NC	Chrome	50 - 300 °C	12	Tri 400 V	800 x 900 x 280	2852

GRILLS SUR PIERRE DE LAVE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Deux ou quatre brûleurs en acier inoxydable micro perforés à haut rendement pour assurer une montée en température rapide et homogène
- Le dessin en « V » de la grille de cuisson permet un drainage efficace du jus de cuisson et des graisses jusqu'au tiroir de récupération amovible
- La grille en « V » est ajustable en hauteur pour un meilleur contrôle de la cuisson. Elle est facilement démontable et nettoyable au lave-vaisselle
- Sur les modèles doubles (largeur 800 mm) les deux zones de cuisson sont indépendantes afin de limiter les déperditions d'énergie
- Pourvues de deux brûleurs chacune elles sont contrôlables par thermostat pour obtenir une excellente qualité de cuisson
- Allumage Piezo
- Chaque brûleur est équipé d'une veilleuse et d'un thermocouple
- Tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible



INOX | 10 KW | RÉF. GPL9PG40



INOX | 20 KW | RÉF. GPL9PG80

GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GPL9PG40	10	400 x 900 x 280	1330
GPL9PG80	20	800 x 900 x 280	2247

AFI 900

SÉRIE

GRILL GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

SOUBASSEMENTS

voir page 214



CHARGRILLS À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Brûleurs contrôlés individuellement pour une cuisson plus précise
- Grille de cuisson en fonte démontable pour un nettoyage plus facile
- La grille de cuisson en fonte spécialement conçue et développée pour cet appareil est ajustable en hauteur et réversible. Les deux faces peuvent s'adapter à de nombreuses variétés de grillades et de menus ce qui offre une large plage d'utilisation aux cuisiniers
- Pare-éclaboussure amovible et lavable en lave-vaisselle
- Large tiroir de récupération du jus de cuisson situé en façade pour être facilement accessible
- Déflecteur de flamme et protège brûleur en fonte évitant à la flamme d'être en contact direct avec les aliments et le jus de cuisson
- Le dessin de la grille et des protèges brûleurs permet à la graisse d'être rapidement drainée et brûlée sans jamais être en contact avec la flamme. Ce concept permet une cuisson plus saine et un entretien de l'appareil plus facile en simplifiant considérablement son nettoyage



SOUBASSEMENTS

voir page 214

AFI 900

SÉRIE

CHARGRILL GAZ

INOX

INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI

INOX | 30 KW | RÉF. CG9PG80



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CG9PG80	30	800 x 900 x 280	3074
CG9PG120	40	1200 x 900 x 280	4568

POSTES DE SALAGE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Juxtaposé à la friteuse, le poste de salage permet d'égoutter vos portions de frites pour en retirer l'excès d'huile de friture, de les saler et de les maintenir à la bonne température avant de les servir
- L'élément chauffant situé à l'arrière de l'appareil allonge la durée de conservation avant service de vos portions de frites
- Le fond incurvé facilement démontable a été spécialement conçu pour faciliter la récupération des frites et l'évacuation de l'huile de friture



INOX | 1 KW | RÉF. PSP9E40

AFI 900

SÉRIE

POSTE DE SALAGE ÉLECTRIQUE



INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PSP9E40	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	710

PLANS NEUTRES À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Construction en acier inoxydable pour une hygiène optimale avec un dessus renforcé pour plus de robustesse
- Complément indispensable des

fourneaux, les plans neutres s'adaptent parfaitement aux autres appareils de la série 900

- Conception et construction étudiées pour résister aux charges lourdes et aux activités intenses des cuisines professionnelles

AFI 900

SÉRIE

INOX



SOUBASSEMENTS

voir page 214



INOX | RÉF. PN9P40



INOX | RÉF. PN9P80

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PN9P40	400 x 900 x 280	395
PN9P80	800 x 900 x 280	568

BAINS-MARIE À POSER

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Le bain-marie permet de conserver les aliments à la température de service
- Remplissage manuel de la cuve
- Robinet de vidange avec sécurité en façade
- Sur les modèles électriques, les résistances en silicium ultra-plates non apparentes sont situées sous la cuve emboutie pour faciliter le nettoyage de l'appareil
- La température de l'eau peut-être ajustée par thermostat jusqu'à 90°C
- Un thermostat de sécurité permet d'éviter tout problème lié à une surchauffe de l'appareil

- Les modèles gaz sont équipés de brûleurs en acier inoxydable situés sous la cuve garantissant une rapide montée en température de l'eau
- Les modèles simples (400 mm de largeur) peuvent accueillir deux bacs GN 2/3
- Les modèles doubles (800 mm de largeur) avec leur barre centrale de renfort sont conçus pour quatre bacs GN 2/3
- Prévu pour bacs de 150 mm de profondeur

Bacs gastronomes vendus séparément

AFI 900 SÉRIE

BAIN-MARIE GAZ/ÉLECTRIQUE

BAC GN 2/3

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



SOUBASSEMENTS
voir page 214



INOX 2 KW RÉF. BMP9G40



INOX 2 KW RÉF. BMP9E80



GAZ			
Réf.	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9G40	2	400 x 900 x 280	994
BMP9G80	4	800 x 900 x 280	1142

ÉLECTRIQUES					
Réf.	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BMP9E40	30 - 90 °C	1	230 V Mono	400 x 900 x 280	858
BMP9E80	30 - 90 °C	2	230 V Mono	800 x 900 x 280	1168



FRITEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Construction inox
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile et une meilleure hygiène
- Cuve d'une capacité de 22 litres
- Cuve emboutie avec zone froide. La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus mono bloc grâce à un assemblage robotisé sans soudure
- La conception de l'appareil et son châssis entièrement en acier inoxydable lui confère une excellente robustesse gage d'une importante durée de vie
- Régulation thermostatique pour une température de fonctionnement maximale de 190°C
- Thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Les friteuses gaz sont équipées de brûleurs en acier inoxydable assurant une combustion optimale
- Allumage Piezo pour la sécurité et la simplicité d'utilisation
- Le repositionnement des résistances sur les modèles électriques permet une montée et un contrôle de la température plus rapide et plus efficace car l'ensemble du bloc de résistances est immergé dans l'huile. Le système de rotation de ce bloc de résistances permet d'accéder sans contraintes au fond de la cuve et facilite l'entretien et le nettoyage de l'appareil
- Résistances blindées avec puissance et intensité de chauffe spécialement étudiées pour conserver une qualité d'huile optimale tout au long de la cuisson
- Deux paniers par cuve de 22 litres
- Grand panier en option
- Robinet de vidange avec valve de sécurité situé sous la cuve pour faciliter la récupération de l'huile usagée
- Temps de cuisson 3 1/2 minutes

AFI 900

SÉRIE

FRITEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

22 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX ⚡ 22 KW RÉF. FR9G40



INOX ⚡ 36 KW RÉF. FR9E80



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9G40	22	110 - 190 °C	22	400 x 900 x 850	2435
FR9G80	22 + 22	110 - 190 °C	44	800 x 900 x 850	4449

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Température	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR9E40	22	60 - 190 °C	18	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2366
FR9E80	22 + 22	60 - 190 °C	36	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4276



CUISEURS À PÂTES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Dessus renforcé de 2 mm monobloc
- Cuve emboutie en inox 304 AISI d'une seule pièce sans soudure pour un nettoyage plus facile, une meilleure hygiène et une durée de vie accrue
- La cuve et la partie supérieure de l'appareil forment un dessus monobloc grâce à un assemblage spécifique
- Large plage avant d'égouttage pour chaque cuve
- Cuve de 40 litres pour un rendement maximum
- Fonctionnement automatisé pour conserver la meilleure qualité d'eau de cuisson possible
- Appareil équipé de robinets eau chaude/eau froide pour le remplissage rapide et direct des cuves
- Robinet de vidange avec valve de sécurité pour vider rapidement et sans danger chaque cuve de l'appareil
- Sur les modèles gaz, les brûleurs micro-perforés haut rendement en acier inoxydable sont pourvus de veilleuse et de thermocouple. Le fonctionnement de la veilleuse est contrôlable visuellement
- Sur les modèles électriques, les résistances blindées assurent une montée en température rapide

Paniers non fournis

AFI 900

SÉRIE

CUISEUR À PÂTES GAZ/ÉLECTRIQUE

40 LITRES PAR CUVE

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

INOX 18 KW RÉF. CAP9G40



INOX 24 KW RÉF. CAP9E80



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9G40	40	18	400 x 900 x 850	2662
CAP9G80	40 + 40	36	800 x 900 x 850	4736

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CAP9E40	40	12	Tri 400 V	400 x 900 x 850	2659
CAP9E80	40 + 40	24	Tri 400 V	800 x 900 x 850	4270



SAUTEUSES

GAMME AFI - SÉRIE 900

- Fond de cuve de 8 mm d'épaisseur en acier inoxydable ultra-résistant
- Modèles gaz équipés de brûleurs haute performance en acier inoxydable avec thermocouple
- Sur les modèles gaz, l'allumage électronique permet une gestion plus performante de la consommation d'énergie et améliore le confort d'utilisation
- Sur les modèles électriques les résistances blindées placées sous la cuve dissipent une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson
- Panneau de commande en façade simple et intuitif regroupant toutes les informations nécessaires au fonctionnement de l'appareil
- Extinction automatique des brûleurs gaz ou des résistances

- électriques lorsque la cuve est relevée. Ré-allumage automatique de ces éléments lorsque la cuve est remise en position normale de fonctionnement (mode cuisson)
- Régulation thermostatique de la température. De 50°C à 300°C sur les modèles électriques et de 120°C à 300°C sur les modèles gaz
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles
- Meilleure maîtrise des dépenses de gaz ou d'électricité grâce au régulateur permettant une gestion active de la consommation tout en générant un excellent rendement énergétique
- Isolation améliorée permettant une moindre dissipation de la chaleur et de l'énergie favorisant également une baisse de la consommation



INOX ⚡ 80 L RÉF. SA9E80

AFI 900 SÉRIE

SAUTEUSE GAZ/ÉLECTRIQUE

80/100/130/205 LITRES

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P
+ INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI

- Relevage de cuve manuel
- Électrique en option
- Cuve sans soudure apparente et coins arrondis afin de faciliter le nettoyage
- Les sauteuses sont équipées d'un robinet eau chaude/eau froide permettant de remplir la cuve directement par un mitigeur chromé situé sur le dessus de l'appareil
- Couvercle doublé pour une meilleure isolation de la cuve
- Cuisson plus rapide et plus économique
- Système avec contrepoids facilitant l'ouverture et la fermeture du couvercle



GAZ

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9G80	80	20	230 V Mono	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5852
SA9G100	100	24	230 V Mono	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5969
SA9G130	130	30	230 V Mono	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6858
SA9G205	205	44	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	10807

ÉLECTRIQUES

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Dim. int. cuve (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SA9E80	80	9	Tri 400 V	673 x 505 x 184	800 x 900 x 850	5048
SA9E100	100	12	Tri 400 V	873 x 505 x 184	1000 x 900 x 850	5614
SA9E130	130	15	Tri 400 V	1073 x 505 x 184	1200 x 900 x 850	6372
SA9E205	205	21	Tri 400 V	1473 x 498 x 204	1600 x 900 x 850	9651



SOUBASSEMENTS**GAMME AFI - SÉRIE 900****AFI 900**

SÉRIE

INOX



- Les soubassements sont prévus pour s'adapter parfaitement à tous les appareils de notre gamme 900
- Prévus pour supporter des charges importantes, les larges bases des soubassements sont conçues pour stocker et ranger les accessoires, les équipements ou les ingrédients
- Portes doublées avec poignées ergonomiques et fermetures magnétiques
- Les soubassements sont disponibles avec ou sans portes
- Les portes peuvent être commandées ultérieurement. Elles sont prévues pour s'adapter à tous les modèles de soubassement avec un montage simple



INOX RÉF. S9P40



INOX RÉF. S9P80



INOX RÉF. S9P120

AVEC PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9P40	400 x 791 x 570	403
S9P80	800 x 791 x 570	636
S9P120	1200 x 791 x 570	923



INOX RÉF. S9SP40



INOX RÉF. S9SP80



INOX RÉF. S9SP120

SANS PORTE

Réf.	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S9SP40	400 x 743 x 570	287
S9SP80	800 x 743 x 570	366
S9SP120	1200 x 743 x 570	514

A large grid of dotted lines for writing, consisting of 20 columns and 40 rows.

UNIVERS **PETIT MATÉRIEL**

BATTEURS & PÉTRINS	218 à 222
GRILLS · TOASTERS · SALAMANDRES	223 à 233
CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE	234 à 235
FRITEUSES TABLE & COFFRE	236 à 239
TRANCHEURS & HACHOIRS	240 à 242
FOURS MICRO-ONDES	243 à 244
BALANCES	245

SOMMAIRE

BATTEURS & PÉTRINS

- | | | | |
|-----|--------------------------------------|-----|--|
| 218 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 10 & 20 LITRES | 221 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES |
| 219 | BATTEURS-MÉLANGEURS • 3 VITESSES | 222 | PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE
CUVE AMOVIBLE |
| 220 | PÉTRINS DIGITAUX • 2 VITESSES | 222 | FORMEUSES À PIZZAS |
| 220 | PÉTRINS MÉCANIQUES • 2 VITESSES | | |

GRILLS • TOASTERS • SALAMANDRES

- | | | | |
|-----|---|-----|---|
| 223 | GRILLS RAINURÉS | 228 | COUTEAUX À DÖNER KEBAB • GAMME AFI |
| 224 | GRILLS TOASTERS PANINIS • GAMME AFI | 229 | PLAQUES À INDUCTION • 28 CM |
| 225 | TOASTERS À CONVOYEUR • GAMME AFI | 230 | PLAQUES À SNACKER
LISSES ET RAINURÉES |
| 225 | TOASTERS | 231 | PLAQUES À SNACKER • LISSES |
| 226 | SALAMANDRES • GAMME AFI | 232 | PLAQUES À SNACKER •
LISSES RAINURÉES • 2/3 - 1/3 |
| 226 | SALAMANDRES À PLAFOND MOBILE | 233 | GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES |
| 227 | SALAMANDRES PRO • TRAVERSANTE | 233 | BRÛLEURS SUR PIEDS |
| 227 | COUPEURS HOMOGENÉISATEURS
GAMME AFI | | |
| 228 | DÖNER GRILLS • GAMME AFI | | |

CHAUFFE-ASSIETTES, BAINS-MARIE & BASE CHAUFFANTE

- | | | | |
|-----|----------------------|-----|--------------------------------------|
| 234 | CHAUFFE-ASSIETTES | 235 | BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1 N |
| 234 | BAINS-MARIE DE TABLE | | |

FRITEUSES TABLE & COFFRE

- | | | | |
|-----|--------------------|-----|----------------------------------|
| 236 | FRITEUSES DE TABLE | 238 | FRITEUSES SUR COFFRE |
| 237 | FRITEUSES DE TABLE | 239 | FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE |
| 227 | FRITEUSES DE TABLE | | |

TRANCHEURS & HACHOIRS

- | | | | |
|-----|-------------------------------------|-----|----------------------|
| 240 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE T/C | 241 | TRANCHEURS À PIGNONS |
| 240 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE SUPER | 242 | HACHOIRS |
| 241 | TRANCHEURS À COURROIE • SÉRIE KING | | |

FOURS MICRO-ONDES

- | | |
|-----|----------------------------------|
| 243 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |
| 244 | FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELS |

BALANCES

- | | |
|-----|--|
| 245 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO |
| 245 | BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO
À POSER AU SOL |

BATTEURS-MÉLANGEURS

LA GAMME 10 & 20 LITRES

- FAIBLE NUISANCE SONORE
- Entraînement par engrenage
- Corps en aluminium
- Interrupteur de sécurité
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20 LITRES
CORPS EN ALUMINIUM

BACS À
FARINE
voir page 263



ALU | 10 L | 0,45 KW | RÉF. VFM10A



ALU | 20 L | 1,1 KW | RÉF. VFM20A



Réf.	Capacité cuve	Vitesse (rpm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
VFM10A	10 litres - Farine: 2 kg Pâte: 3 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	0,45	68	485 x 410 x 635	1005
VFM20A	20 litres - Farine: 5 kg Pâte: 8 kg	3 - Vit. 1 = 108 - Vit. 2 = 195 - Vit. 3 = 355	1,1	90	600 x 600 x 780	1253

BATTEURS-MÉLANGEURS

3 VITESSES

- Bol en acier inoxydable 304
- 3 vitesses
- Boîtier moulé sous pression permettant un fonctionnement en douceur
- L'engrenage de précision offre un mélange et un pétrissage avec un fonctionnement étonnamment silencieux
- L'embrayage automatique permet de changer de vitesse sans arrêter le mélangeur
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque la grille de protection est ouverte
- Le mélangeur s'arrête automatiquement lorsque le bol est abaissé pour plus de sécurité
- Le levier de levage du bol a une conception droite qui facilite le levage ou l'abaissement du bol
- 230 V Mono

Livrés avec 3 outils: crochet, palette, fouet

10-20-30 LITRES

INOX AISI 304



BACS À FARINE
voir page 263



AISI 304 10 L 0,45 KW RÉF. BM10



AISI 304 20 L 1,1 KW RÉF. BM20



AISI 304 30 L 1,5 KW RÉF. BM30



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BM10	10	0,45	40	470 x 370 x 620	1068
BM20	20	1,1	85	555 x 505 x 764	1315
BM30	30	1,5	170	616 x 595 x 1138	2198



OPTION SUPPORT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SPBM	Support pour batteur-mélangeur	386



OPTION HACHOIR

Réf.	Description	Prix (h.t) €
HVBM	Hachoir pour batteur-mélangeur	477

PÉTRINS DIGITAUX

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



25 L | 0,8/1,8 KW | RÉF. PD25

25 LITRES



BACS À FARINE
voir page 263



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PD25	25	15	0,8/1,8	180	820 x 590 x 1160	3341

PÉTRINS MÉCANIQUES

2 VITESSES

- 2 vitesses
- Minuterie digitale programmable (Max 30 min)
- Le crochet d'agitation est moulé d'une pièce
- Le mélangeur peut finir une pâte en 15 minutes
- Spécialement conçu pour une pâte de qualité professionnelle
- Idéal pour boulangerie, pizzeria et usine alimentaire
- Transmission par courroies
- Tri 400 V



80 L | 2,6/5,2 KW | RÉF. PM80



120 L | 3,7/7,5 KW | RÉF. PM120

80-120 LITRES



BACS À FARINE
voir page 263



Réf.	Volume (litres)	Max. farine (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PM80	80	50	2,6/5,2	512	1210 x 720 x 1430	8318
PM120	120	75	3,7/7,5	670	1240 x 780 x 1500	11052

PÉTRINS PIZZAS TÊTE ET BOL FIXES POUR PIZZERIA ET BOULANGERIE

10-20-30-40-50 LITRES

STRUCTURE EN ACIER



- MOTEUR PUISSANT VENTILÉ
- Structure en acier protégé par un vernis résistant à la chaleur
- Bol, spirale et grille de protection en inox
- Transmission par courroie
- Minuterie
- Sécurité sur grille de protection
- Roulette



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20M



ACIER | 20 L | 1,5 KW | RÉF. DN20T

1 VITESSE • PÉTRINS 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10M	10	300 x 210	0,6	70	700 x 350 x 590	1393
DN20M	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1583
DN30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1831

1 VITESSE • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN40	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2222
DN50	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2321

2 VITESSES • PÉTRINS TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
DN10T	10	300 x 210	0,6	67	700 x 350 x 590	1417
DN20T	20	360 x 210	1,5	124	700 x 440 x 730	1632
DN30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 490 x 790	1914
DN40T	40	450 x 270	2,2	169	950 x 510 x 880	2269
DN50T	50	500 x 270	3,0	174	1050 x 560 x 950	2388

PÉTRINS PIZZAS TÊTE RELEVABLE CUVE AMOVIBLE

20-30-40 LITRES


**BACS À
FARINE**
voir page 263


20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20M



20 L | 1,5 KW | RÉF. HTD20T

1 VITESSE • 230 V MONO - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20M	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1914
HTD30M	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2030

2 VITESSES • TRI 400 V - 50 HZ



Réf.	Volume (litres)	Ø cuve (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
HTD20T	20	360 x 210	1,5	124	800 x 390 x 730	1973
HTD30T	30	380 x 260	1,5	135	830 x 450 x 800	2103
HTD40T	40	450 x 270	2,2	170	870 x 480 x 920	2589

FORMEUSES À PIZZAS

 FORMEUSE PIZZAS ÉLECTRIQUE
 PIZZA DE 14 À 29 CM/DE 26 À 40 CM

- N'ALTÈRE PAS LES CARACTÉRISTIQUES DE LA PÂTE ET TRAVAILLE À FROID
- Machine pour l'étalement de la pâte à pizza, pain, pâtisserie
- Importante économie de temps
- Épaisseur et diamètre réglables
- 230 V Mono



370 W | RÉF. FP40

ÉLECTRIQUES



Réf.	Pour pizzas	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FP30	de 14 à 29 cm	370	31	420 x 420 x 700	1903
FP40	de 26 à 40 cm	370	38	520 x 520 x 800	2094

GRILLS RAINURÉS

- BAC DE RÉCUPÉRATION AMOVIBLE
- Thermostat 300°C

- Lampe témoin de mise sous tension et de chauffe
- Thermostat mécanique

GRILL ÉLECTRIQUE



- 230 V Mono



1,8 KW RÉF. GH811



2,2 KW RÉF. GH811E

ÉLECTRIQUES



Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH811	230 x 220	1,8	14	290 x 370 x 210	457
GH811E	355 x 235	2,2	20	410 x 305 x 210	512

GRILLS TOASTERS PANINIS

GAMME AFI

- 230 V Mono



SÉRIE

GRILL ÉLECTRIQUE



2,75 KW RÉF. GTP2740

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP2530	2,1	17	250 x 300	360 x 410 x 280	386
GTP2735	2,5	20	270 x 350	410 x 410 x 280	465
GTP2740	2,75	23	270 x 400	460 x 410 x 280	498
GTP2745	3	27	270 x 450	510 x 410 x 280	532
GTP4060	6	45	400 x 600	640 x 480 x 280	881

- 230 V Mono



4 KW RÉF. GTP5530



6 KW RÉF. GTP6040

ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Surface de cuisson (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GTP5530	4	35	550 x 300	560 x 370 x 260	764
GTP6040	6	45	600 x 400	640 x 480 x 290	963

TOASTERS À CONVOYEUR

GAMME AFI

- Construction Inox
- Grillage simple ou double face
- Contrôle de la vitesse de rotation du tapis par rhéostat
- Plateau récupérateur amovible tout inox facile à nettoyer
- Circulation d'air ventilé
- 230 V Mono

AFI

SÉRIE

TOASTER ÉLECTRIQUE
400/600 TOASTS/HEURE
INOX



INOX | 400/H | 2 KW | RÉF. TC425



INOX | 600/H | 2,6 KW | RÉF. TC600

ÉLECTRIQUES



Réf.	Capacité toasts/h	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC425	400	2	19	368 x 450 x 350	1014
TC600	600	2,6	19	500 x 450 x 350	1119

TOASTERS

- ÉQUIPÉS D'UNE GRILLE DE PROTECTION DES TUBES QUARTZ
- Construction tout inox
- Résistances à tubes quartz renforcées
- Équipés d'une minuterie 0-15 mn
- Témoins lumineux de fonctionnement

TOASTER ÉLECTRIQUE
INOX



- Sélecteur de chauffe sol/voûte (Modèle Pro)
- 230 V Mono

Livrés sans pince



INOX | 1 NIV. | 2 KW | RÉF. TB3



INOX | 2 NIV. | 3 KW | RÉF. TB33



INOX | 1 NIV. | 2,8 KW | RÉF. TB6



Réf.	Espace de chauffe	Niveaux	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TB3	320 x 220	1	2	8	440 x 240 x 250	259
TB33	2 x 320 x 220	2	3	11	440 x 240 x 380	369
TB6	500 x 260	1	2,8	13	660 x 290 x 300	638

OPTION

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P	Pince à toaster	13

SALAMANDRES

GAMME AFI

- Construction tout inox
- Appareil prévu pour gratiner, griller, cuire et maintenir en température par chauffage électrique provenant de résistances blindées situées sur le plafond mobile
- Plafond réglable en hauteur avec suspension extra-souple et poignée isolante
- Deux zones de température séparées réglables par deux thermostats
- Grille support en acier inoxydable
- Bac amovible permettant un nettoyage rapide et efficace
- Possibilité de fixation murale

Appareil livré sur piétement inox



INOX 3,2 KW RÉF. SAL2000S

AFI

SÉRIE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE

Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAL2000S	3,2	230 V Mono	52	600 x 580 x 580	1158



SALAMANDRES

À PLAFOND MOBILE

- **PLAFOND MOBILE POUR UN RÉGLAGE PARFAIT DE LA POSITION**
- Salamandre à plafond mobile
- Construction tout inox
- Équipée d'un régulateur de puissance
- Équipée de 1 zone de chauffe en haut
- Équipée de pieds antidérapants
- Témoins lumineux de fonctionnement et de chauffe
- Récupérateur de graisse amovible pour un nettoyage facile
- Poignée robuste en bakélite
- Surface de cuisson 590 x 320 mm
- 230 V Mono

Livrées avec support mural



INOX 4 KW RÉF. EB600

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE

INOX



ÉLECTRIQUE

Réf.	Plaque de cuisson	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EB600	1 zone de chauffe	4	49	600 x 450 x 500	977



SALAMANDRES

PRO · TRAVERSANTE

SALAMANDRE ÉLECTRIQUE



INOX



- TÔLE ARRIÈRE AMOVIBLE PERMETTANT UN ACCÈS DOUBLE FACE EN CAS D'UTILISATION CENTRALE (TRAVERSANTE)
- Salamandre traversante
- Construction tout inox
- Grille réglable sur 2 niveaux équipée de poignées isolées pour un maximum de sécurité
- Équipée d'un tiroir de propreté amovible pour un nettoyage facile
- Résistance inox blindée
- Équipée d'une grille chauffe-plats sur le dessus
- Interrupteur ON/OFF et témoin lumineux de fonctionnement
- Surface de cuisson 620 x 350 mm
- 230 V Mono



INOX | 3,2 KW | RÉF. SAS

ÉLECTRIQUE



Réf.	Grille (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SAS	620 x 350	3,2	16	760 x 360 x 470	647

COUPEURS HOMOGENÉISATEURS

GAMME AFI

- Construction en acier inox
- Mixeur coupe-légumes, préparation houmous et homogénéisateur
- Différentes vitesses de rotation grâce au variateur de vitesse
- Capteurs de sécurité sur le couvercle et dans la cuve
- Facile d'utilisation et ergonomique
- Fonctionnement silencieux et sans vibration
- Nettoyage facile grâce au démontage des pièces
- Lames en acier inox AIS 420 durcies



INOX | 1,5 KW | RÉF. CT10

AFI

SÉRIE

COUPEUR ÉLECTRIQUE



INOX



ÉLECTRIQUES



Réf.	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CT10	1,5	230 V Mono	35	320 x 360 x 610	2411
CT10.2	1-1,3	Tri 400 V	36	320 x 360 x 610	2011

DÖNER GRILLS

GAMME AFI • MOTEUR EN BAS SUR CHARIOT

GAZ

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Fonctionnement au Gaz Naturel ou au Propane/Butane
- Chauffage par doubles radiants haut rendement commandés séparément
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson de la viande en toute sécurité
- Tiroir de récupération du jus de cuisson amovible
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- Moteur protégé de la chaleur résiduelle et de toute infiltration de jus de cuisson
- Le système de montage permet d'éviter au moteur de supporter le poids de la viande ou les à-coups

de l'utilisateur

- Sécurité par thermocouple selon normes CE
- Résistance électrique sous bac permettant de maintenir la viande coupée à température de service

ÉLECTRIQUE

- Construction en acier inoxydable conforme aux normes d'hygiène et de sécurité
- Chauffé indépendamment par des éléments chauffants à commande derrière les verres céramiques
- Bloc de chauffage mobile permettant d'optimiser la cuisson
- Système de verrou pour le bloc de chauffage mobile
- Moteur électrique en bas avec rotation horaire ou antihoraire (1 tour par minute)
- TRI 400 V

AFI

SÉRIE

DÖNER GRILL GAZ/ÉLECTRIQUE

90 KG/80 KG

INOX

MODÈLE GAZ : INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 13 KW RÉF. KEB4G



INOX 7,2 KW RÉF. KEB4E



GAZ

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4G	90	13	33	650 x 530 x 1170	1784

ÉLECTRIQUE

Réf.	Capacité (kg)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
KEB4E	80	7,2	33	650 x 530 x 1100	1784

TRI 400V

COUTEAUX À DÖNER KEBAB

GAMME AFI

- Ergonomique
- Épaisseur de coupe réglable
- Couteau adapté à tous types de viandes pour Doner kebab
- Appareil étanche pouvant être nettoyé sans être démonté
- 230 V Mono - 24 V



0,1 KW RÉF. CK

AFI

SÉRIE

COUTEAU ÉLECTRIQUE

4500 TOURS PAR MINUTE




ÉLECTRIQUE

Réf.	Ø couteau (mm)	Tours par minute	Puissance (kW)	Poids (gr)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CK	100	4500	0,1	900	290 x 130 x 140	1062

MONO 230V

PLAQUES À INDUCTION

SURFACE DE CUISSON AGRANDIE À 28 CM

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
SURFACE DE CUISSON 28 CM 
INOX 

- **CONSTRUCTION TOUT INOX**
- L'induction, le système de cuisson le plus performant et le plus économique
- Excellente aération des parties électriques
- Filtre amovible
- Plaque en verre SCHOTT
- 10 niveaux de puissance
- Affichage digital
- Température réglable de 60°C à 240°C (par intervalle de 20°C)
- Timer 0-120 minutes (par intervalle de 1 mn)
- Tableau de commandes à touches sensibles
- Pieds antidérapants
- Filtre amovible très facile d'accès
- 2 ventilateurs de refroidissement
- 230 V Mono

UN ENTRETIEN BEAUCOUP PLUS FACILE. En cas de débordements les salissures ne cuisent pas car la plaque chauffe peu. Une éponge humide et un peu de produit de nettoyage suffisent pour nettoyer la plaque.

PLUS DE SÉCURITÉ. Moins de risque de se brûler en touchant la plaque une fois le récipient enlevé car la chauffe cesse immédiatement, et la température de la plaque est relativement peu élevée.

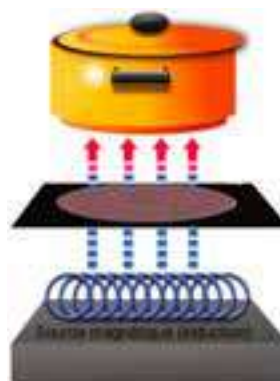
PLUS DE CONFORT. La plaque à induction dégage très peu de chaleur dans la cuisine, contrairement à une plaque électrique classique.

PLUS DE SOUPLESSE ET DE PRÉCISION. Réaction immédiate et précise aux réglages de température. Passage instantané de températures élevées à des températures plus basses pour faire mijoter des plats délicats.

PLUS D'EFFICACITÉ. Répartition parfaitement homogène de la chaleur sur toute la surface de la casserole. Pas de perte de rendement, même si le diamètre du récipient est inférieur à celui de la zone de cuisson. Très peu de déperdition de chaleur puisque la chaleur est produite directement dans le fond du récipient, sans aucun intermédiaire.



INOX | 3,5 KW | RÉF. PI3500W



Le champ électromagnétique se transforme en courant induit dans le fond de la casserole puis en chaleur

Plaque vitrocéramique (verre Schott)

Champ magnétique

Courant électrique

Inducteurs

ÉLECTRIQUES







Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PI3500W	3,5	7	440 x 365 x 120	570

PLAQUES À SNACKER LISSES ET RAINURÉES

• **PLAN DE CUISSON EN ACIER SABLÉ**

- Structure en acier inox
- Allumage Piezo

- Tiroir de récupération des graisses
- Épaisseur de la plaque: 10 mm
- Température: 300°C

PLAQUE GAZ 
 1-2 ZONES DE CUISSON 
 INOX 
 INJECTEUR B/P + INJECTEUR GAZ DE VILLE FOURNI 



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR325A



INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR600A



PLAQUES LISSES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325A	1	Lisse 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	647
GR600A	2	Lisse 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	788



INOX | 1  | 3200 W | RÉF. GR325R






INOX | 2  | 6400 W | RÉF. GR600R



PLAQUES RAINURÉES • GAZ

Réf.	Zones de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GR325R	1	Rainurée 325 x 400	3200	330 x 440 x 200	744
GR600R	2	Rainurée 600 x 400	6400	620 x 440 x 200	900

PLAQUES À SNACKER LISSES

PLAQUE ÉLECTRIQUE 
1-2-3 ZONES DE CUISSON 
INOX 

- PLAQUE DE CUISSON EN ACIER LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)
- Construction tout inox
- Tiroir de propreté amovible
- Thermostat réglable de 50°C à 300°C
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Pieds antidérapants



INOX | 1  | 1500 W | RÉF. GH250



INOX | 1  | 3000 W | RÉF. GH400



INOX | 2  | 6000 W | RÉF. GH610



INOX | 3  | 9000 W | RÉF. GH760

PLAQUES LISSES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Zone de cuisson	Plaque de cuisson	Puissance (W)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GH250	1	250 x 330	1500	230 V Mono	16	260 x 465 x 260	420
GH400	1	400 x 390	3000	230 V Mono	26	400 x 540 x 260	459
GH610	2	600 x 400	6000	230 V Mono	39	610 x 540 x 260	568
GH760	3	750 x 400	9000	Tri 400 V	99	760 x 540 x 260	641

PLAQUES À SNACKER

LISES • RAINURÉES • 2/3 LISES - 1/3 RAINURÉES

PLAQUE ÉLECTRIQUE

INOX

• PLAQUE DE CUISSON EN ACIER
LISSE (ÉPAISSEUR 10 MM)

• Construction tout inox

• Thermostat réglable de
50°C à 300°C

• Tiroir de propreté amovible

• Témoins lumineux de
fonctionnement

• Pieds antidérapants



INOX | 3000 W | RÉF. AGH400L



INOX | 6000 W | RÉF. AGH610L

PLAQUES LISES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400L	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	516
AGH610L	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	626
AGH830L	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	885

• PLAQUES DE CUISSON
RAINURÉES EN ACIER
(ÉPAISSEUR 15 MM)

• Structure en inox 430
• Plan de cuisson en acier

• Thermostat de 50°C à 300°C
• Tiroir de récolte des graisses



INOX | 3000 W | RÉF. AGH400R



INOX | 6000 W | RÉF. AGH610R

PLAQUES RAINURÉES • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH400R	395 x 400	3000	230 V Mono	400 x 500 x 200	563
AGH610R	595 x 400	6000	Tri 400 V	600 x 500 x 200	684



INOX | 9000 W | RÉF. AGH830R

1/3 PLAQUE RAINURÉE - 2/3 PLAQUE LISSE • ÉLECTRIQUES



Réf.	Surface utile	Puissance (W)	Tension et voltage	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
AGH830R	835 x 400	9000	Tri 400 V	840 x 500 x 200	937

GRILLS À PIERRES RÉFRACTAIRES

GRILL DE CUISSON INOX (480 X 325 MM) ÉQUIPÉE DE POIGNÉES

- Construction tout inox
- Équipé d'un tiroir de propreté
- Allumage Piezo
- Construction double paroi
- Rampes gaz spéciales anti-encrassement

- Équipé d'une sécurité thermocouple
- Pierres volcaniques disposées sur une grille inox
- Fourni avec injecteurs de rechange
- Gaz naturel

Livrés avec un sac de pierres réfractaires de 5 kg

GRILL GAZ
INOX
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



INOX 8,9 KW RÉF. GS3



INOX 18 KW RÉF. GS6



GAZ

Réf.	Surface de cuisson (mm)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GS3	480 x 325	8,9	24	525 x 390 x 363	891
GS6	650 x 480	18	42	785 x 670 x 270	1388

PIERRES VOLCANIQUES POUR RENOUVELLEMENT

Réf.	Description	Prix (h.t) €
P51	Sac 5 kg	21

BRÛLEURS SUR PIEDS

VEILLEUSE

- Thermocouple de sécurité
- Repose casserole en fonte
- Idéal pour grandes casseroles



11 KW RÉF. GB11

BRÛLEUR GAZ
INJECTEUR B/P + INJECTEUR
GAZ DE VILLE FOURNI



GAZ

Réf.	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
GB11	11	21	540 x 540 x 400	1047

CHAUFFE-ASSIETTES

30-60-120 ASSIETTES

INOX

- RÉSISTANCE INOX BLINDÉE SUR LA PAROI ARRIÈRE

- PORTES RÉVERSIBLES

- Doubles parois calorifugées
- 3 niveaux

- Construction inox sur pieds réglables
- Pour assiettes de Ø maximum 320 mm
- Régulation par thermostat

- Témoin lumineux
- Interrupteur sur la face avant
- Avec grille de protection
- 230 V Mono



INOX 30 400 W RÉF. CA30



INOX 60 750 W RÉF. CA60



INOX 120 2X750 W RÉF. CA120



Réf.	Capacité (assiettes)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. int. (mm) L x P x H	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
CA30	30	400	16	330 x 360 x 380	400 x 410 x 550	564
CA60	60	750	22	330 x 360 x 730	400 x 410 x 900	781
CA120	120	2 x 750	37	630 x 360 x 730	700 x 410 x 900	1247

BAINS-MARIE DE TABLE

BAC GN 1/1

INOX

- RÉSISTANCE PLACÉE SOUS LA CUVE

- Bains-marie électriques GN 1/1
- Construction tout inox
- Cuve emboutie
- Prévus pour bacs profondeur 150 mm
- Modèle PV11 équipé d'un robinet de vidange avec sécurité
- Interrupteur ON/OFF
- Témoin lumineux de fonctionnement
- 230 V Mono

Livrés sans bac



INOX 1400 W RÉF. PP11



INOX 1400 W RÉF. PV11

BAINS-MARIE AVEC OU SANS VIDANGE



Réf.	Capacité	Vidange	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PP11	GN 1/1	Sans	1400	7	350 x 550 x 240	294
PV11	GN 1/1	Avec	1400	7	350 x 550 x 240 + 7 Prof. robinet de vidange	369

NOUVEAUGN 1/1 INOX 

BASE CHAUFFANTE POUR GN 1/1

- Surface en inox
- Chauffage par résistance électrique
- Thermostat réglable 0°C à 90°C
- Pieds en caoutchouc
- 230 V Mono



INOX | 800 W | RÉF. BR211



INOX | 400 W | RÉF. BR111



INOX | 1200 W | RÉF. BR311



INOX | 1600 W | RÉF. BR411



Réf.	Capacité	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
BR111	1 x GN 1/1	400	12	330 x 530 x 60	247
BR211	2 x GN 1/1	800	14	660 x 530 x 60	381
BR311	3 x GN 1/1	1200	15	990 x 530 x 60	513
BR411	4 x GN 1/1	1600	18	1320 x 530 x 60	641

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- ZONE FROIDE DE DÉCANTATION
- Interrupteur de sécurité
- Cuves amovibles
- Construction inox satiné avec poignées et couvercle
- Panier en fil chromé
- Résistances amovibles pour faciliter l'entretien
- Interrupteur et témoin lumineux
- Contrôle thermostatique avec thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Cuve pentée solidaire de la carcasse
- Rupteur d'alimentation électrique
- 230 V Mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
4-8 LITRES PAR CUVE 🍷
INOX 🍳



INOX | 4 L | 2 KW | RÉF. SF4

Panier de 140 x 245 x 100 mm



INOX | 8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8M

Panier de 220 x 245 x 100 mm



INOX | 2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88M

Panier de 220 x 245 x 100 mm

SANS VIDANGE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF4	4	2	4	190 x 430 x 290	230
SF44	2 x 4	2 x 2	7	380 x 430 x 290	453
SF8M	8	3,25	6	280 x 430 x 290	309
SF88M	2 x 8	2 x 3,25	12	550 x 430 x 290	556



- MEILLEURE ÉVAPORATION DE L'EAU CONTENUE DANS LES FRITES, meilleur contact huile/ frites, meilleur rendement
- Friteuse d'une capacité de 4 litres à hauteur d'huile diminuée pour une surface augmentée

Panier de 220 x 245 x 70 mm



5 L | 2,5 KW | RÉF. SF5

FRITEUSE ÉLECTRIQUE ⚡
5 LITRES 🍷

SANS VIDANGE

Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF5	5	2,5	9	260 x 385 x 290	241



FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



8 LIVRES PAR CUVE



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF8MC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF88MC

SANS VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF8MC	8	3,25	230 V Mono	6	280 x 430 x 290	341
SF88MC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 430 x 290	641



8 L | 3,25 KW | RÉF. SF9VC



2X8 L | 2X3,25 KW | RÉF. SF99VC

AVEC VIDANGE • AVEC CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VC	8	3,25	230 V Mono	7	280 x 510 x 290	403
SF99VC	2 x 8	2 x 3,25	230 V Mono	12	550 x 510 x 290	784

SPÉCIALES SURGELÉS






Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Tension et voltage	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SF9VTS	8	5,25	Tri 400 V	7	280 x 510 x 290	569

FRITEUSES DE TABLE SÉRIE STANDARD

- Construction inox
- Thermostat 100°C-180°C

- Thermostat de sécurité
- Robinet de vidange avec sécurité

- Zone froide de décantation
- 230 V mono

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 
10 LITRES PAR CUVE 
INOX 



INOX | 10 L | 3,25 KW | RÉF. FE10

AVEC VIDANGE ET CONTACTEUR DE PUISSANCE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FE10	10	3,25	12	300 x 515 x 270	389
FE102	2 x 10	2 x 3,25	20	680 x 515 x 270	759



FRITEUSES SUR COFFRE

- **MULTI-PUISSANCE**
- **3 PUISSANCES**
- Friteuse sur coffre spéciale surgelés
- 16 litres
- Construction tout inox
- Cuve totalement emboutie avec zone anti-débordement
- Commutateur 3 positions permettant d'adapter la puissance aux besoins du client: 4 kW (maintien à température de l'huile), 8 kW (cuisson d'aliments frais)

et 12 kW (montée rapide en température et cuisson d'aliments surgelés)

- Thermostat réglable 110°C/190°C
- Équipée d'une zone froide
- Thermostat de sécurité
- Voyants de contrôle
- Équipée d'un bac de vidange
- Pieds inox réglables en hauteur
- Tri 400 V

Panier de 240 x 300 x 145 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE 
16 LITRES 
INOX 



INOX | 16 L | 4-8-12 KW | RÉF. FT700MV



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FT700MV	16	4, 8, 12	21	400 x 700 x 850	1380
FT255C	25	6, 12, 18	30	400 x 700 x 850	2975

FRITEUSES DE TABLE ET SUR COFFRE

- CUVE EMBOUTIE
- CONSTRUCTION TOUT INOX
- Friteuses électriques avec robinet de vidange
- Équipées d'un relais de puissance
- Thermostat gradué de 0°C à 190°C
- Cuve emboutie et résistance amovible pour un entretien facile

- Contrôle thermostatique
- Équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel
- Témoins lumineux de fonctionnement
- Tri 400 V

FRITEUSE ÉLECTRIQUE



12 LITRES PAR CUVE



INOX



Modèles sur coffre: livrés avec un bac de récupération des huiles

Livrées avec une grille de protection dans la cuve

Livrées avec panier en fil chromé



INOX 12 L 9 KW RÉF. FRF112C



INOX 12 L 9 KW RÉF. FRF112



INOX 2X12 L 18 KW RÉF. FRF212

DE TABLE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 310	762
FR996	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 310	1427
FRF112	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 320	947
FRF212	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 320	1654

SUR COFFRE



Réf.	Volume (litres)	Puissance (kW)	Dim. panier (mm)	Dim. cuve (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FR96CT	9	6	185 x 245 x 110		300 x 540 x 850	1080
FR996CT	2 x 9	6 + 6	185 x 245 x 110		600 x 540 x 850	1840
FRF112C	12	9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	400 x 700 x 850	1168
FRF212C	2 x 12	9 + 9	230 x 280 x 120	240 x 360 x 240	800 x 700 x 850	2009

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE T/C

250-300 MM 

- ANNEAU CIRCULAIRE DE PROTECTION
- Diamètre 250 et 300 mm
- Aiguiser amovible
- Protège doigts
- Chariot démontable avec une clé
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono



Ø 250 | 320 W | RÉF. T250C





Ø 300 | 420 W | RÉF. T300C



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
T250C	250	180 x 150	320	30	580 x 375 x 460	713
T300C	300	220 x 170	420	30	620 x 520 x 460	992

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE SUPER

250-300 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ pour résister aux corrosions du sel et de l'acide
- Puissance et capacité de coupe maximale
- Anneau circulaire de protection
- Commande basse tension
- Protège mains en plexi
- Aiguiser incorporé
- Chariot boulonné
- 230 V Mono





ALU | Ø 300 | 210 W | RÉF. S300



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
S250	250	240 x 190	210	19	580 x 470 x 370	1111
S300	300	260 x 200	210	24	600 x 480 x 420	1290
S300GT	300	300 x 220	210	30	690 x 510 x 440	1685

TRANCHEURS À COURROIE

SÉRIE KING

300-350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- CONÇUS POUR RÉSISTER À LA CORROSION DUE AU SEL ET À L'ACIDE
- Diamètres 300 et 350 mm
- Construction en alliage d'aluminium anodisé
- Commandes basse tension
- Protège main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiseur incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Équipés de pieds ventouses antidérapants
- 230 V Mono





ALU Ø 300 240 W RÉF. K300GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
K300	300	260 x 200	210	30	600 x 480 x 420	1455
K300GT	300	300 x 220	240	30	690 x 510 x 440	1776
K350GT	350	320 x 240	370	35	710 x 570 x 470	2438

TRANCHEURS À PIGNONS

350 MM 
ALUMINIUM ANODISÉ 

- APPAREIL TRÈS ROBUSTE
- TRÈS BELLE CONSTRUCTION EN ALLIAGE D'ALUMINIUM ANODISÉ POUR RÉSISTER AUX CORROSIONS DU SEL ET DE L'ACIDE
- Commande basse tension
- Protège-main en plexi
- Anneau circulaire de protection
- Aiguiseur incorporé
- Chariot démontable avec position de blocage
- Puissance et capacité de coupe nettement au-dessus de la moyenne

- 230 V Mono



ALU Ø 350 520 W RÉF. EK350GT



Réf.	Ø (mm)	Capacité de coupe (mm)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EK350GT	350	320 x 240	520	50	800 x 580 x 480	3653

HACHOIRS

• PRÉVU POUR UTILISATION ALIMENTAIRE EN MILIEU PROFESSIONNEL

- Expert en traitement viande
- Le design est conforme à tous les standards de sécurité
- En concordance stricte avec les standards d'hygiène
- Entretien facile
- Certification CE

- Fabrication tout inox
- Châssis poli
- Appareil fiable et attractif
- Son design compact fait que le hachoir est idéal pour l'utilisation dans des cuisines ouvertes ou devant le consommateur
- L'appareil est conçu pour hacher de la viande de texture la plus épaisse
- Moteur d'énergie efficiente avec ventilateur de refroidissement et

- vitesses précises
- Équipé d'un interrupteur avant-arrière et d'un bouton reset
- Taille compacte sans angles aigus ni arêtes
- 230 V Mono

Équipé d'origine d'une plaque Ø 8 mm



INOX 80 KG 300 W RÉF. TC8



INOX 120 KG 550 W RÉF. TC12



INOX 220 KG 900 W RÉF. TC22



Réf.	Capacité (kg)	Puissance (W)	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
TC8	80	300	25,5	210 x 200 x 315	637
TC12	120	550	24,5	240 x 210 x 315	758
TC22	220	900	35	300 x 250 x 365	918

ACCESSOIRES



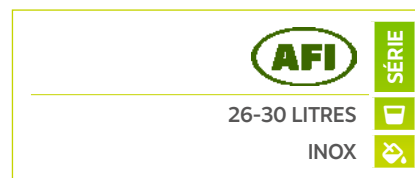
PLAQUES

Réf.	Prix (h.t) €
P2/8	12
P2/12	14
P2/22	17
P3/8	12
P3/12	14
P3/22	17
P4/12	14
P4/22	17
P5/8	12
P5/12	14
P5/22	17
P6/12	14
P6/22	17
P8/8	12
P8/12	14
P8/22	17
P10/8	12
P10/12	14
P10/22	17

COUTEAUX

Réf.	Prix (h.t) €
C8	6
C12	7
C22	7

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS



- MAGNETRON TOSHIBA
- Extérieur et intérieur du four entièrement en acier inoxydable
- Porte en verre résistant et structure entièrement en acier inoxydable.
- Poignée en métal robuste.
- Fond fixe en verre GN 1/2
- Puissance absorbée 1550 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Option changement de programme
- Fonction multiplication du temps x2
- Lumière interne
- Fermeture sécurisée
- Signal de fin de cuisson



INOX | 26 L | RÉF. ERM1052-26

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1052-26	26	5	3	14,7	511 x 430 x 311	528

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Fonction double quantité
- Affichage numérique
- Minuterie 20 min (pleine puissance) et/ou 60 min (puissance variable)
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation
- Éclairage interne
- Signalisation: cycle terminé



INOX | 30 L | RÉF. ERM1050-30

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Phases de cuisson	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30	30	5	3	18	542 x 461 x 329	736

FOURS MICRO-ONDES PROFESSIONNELLS

- Contenance 30 Litres, GN 2/3
- Plateau intégré en céramique
- Commande mécanique avec la minuterie manuelle 10 min, très simple d'utilisation
- Extérieur et cavité en acier inoxydable
- Porte battante avec poignée et vitre thermique
- Éclairage intérieur
- Four idéal pour sa fiabilité dans le temps
- Puissance absorbée 1600 W
- Puissance restituée 1000 W
- Fonction de décongélation

AFI

SÉRIE

30-35 LITRES

INOX



INOX 30 L RÉF. ERM1050-30M

COMMANDES MANUELLES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1050-30M	30	5	18	542 x 461 x 329	597

- Finition intérieure et extérieure en acier inoxydable
- Grande contenance 35 L GN2/3
- Magnétron TOSHIBA
- Plan intermédiaire
- Modèle à usage super intensif
- Affichage en LED
- Émission d'ondes par le haut et

le bas par deux magnétrons et deux agitateurs d'ondes pour une parfaite répartition de la chaleur et une cuisson plus homogène

- Plateau en céramique
- 10 Touches programmables
- Capacité de mémoire 20
- Poignée en acier inoxydable

- Éclairage interne
- Minuteur : 60.00
- Filtre à air amovible
- Puissance absorbée 3000 W
- Puissance restituée 1800 W
- Signale sonore : réglable en fin de cycle
- Filtre à air amovible



ERM1852-35 MODÈLE 2 ÉTAGES

INOX 35 L RÉF. ERM1852-35

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



Réf.	Volume chambre (litres)	Niveaux de puissance	Cuisson multi-étapes	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
ERM1852-35	35	5	3	33	570 x 512 x 370	1641

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

SÉRIE STANDARD

1 GR - 30 KG



- **PROTÉGÉE CONTRE ENVIRONNEMENT HUMIDE**
- Robustesse
- Fiabilité
- Précision
- Résistante aux poussières et à la corrosion
- Non poinçonnée
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé

- Avec sécurité en cas de surcharge



1 GR - 6 KG RÉF. SS30

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS6	6 kilos - 1 gramme	5	300 x 320 x 130	464
SS12	12 kilos - 2 grammes	5	300 x 320 x 130	464
SS30	30 kilos - 5 grammes	5	300 x 320 x 130	464

BALANCES ÉLECTRONIQUES PRO

À POSER AU SOL

20 GR - 150 KG



INOX



- **TÊTE DE LECTURE REHAUSSÉE SUR COLONNE**
- Grand plateau inox de 43 x 53 cm
- Système de tarages successifs
- Non poinçonnée
- Construction robuste avec sécurité en cas de surcharge
- Simplicité d'utilisation
- Lecture aisée grâce à un affichage par cristaux liquides de 27 mm de haut
- Tableau de commande ergonomique
- Fonctionne sur accumulateur incorporé (autonomie 100 heures)
- Transfo incorporé



INOX 20 GR - 150 KG RÉF. SS150

Réf.	Capacité	Poids (kg)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SS150	150 kilos - 20 grammes	19	430 x 700 x 790	807

UNIVERS

INOX & VENTILATION

TABLES & ARMOIRES	248 à 254
ÉTAGÈRES & CHARIOTS	255 à 261
PLONGES & POUBELLES	261 à 263
HOTTES & VENTILATION	264 à 267
BACS GASTRO & CLAYETTES	268 à 269

SOMMAIRE

TABLES & ARMOIRES

- | | |
|---|---|
| 248 TABLES • SÉRIE 600 | 253 ARMOIRES
PORTES BATTANTES OU COULISSANTES |
| 249 TABLES • SÉRIE 700 | 253 ARMOIRE À BALAIS • PORTES BATTANTES |
| 250 TABLES ARMOIRES | 254 TIROIRS À CAFÉ |
| 251 TABLES ARMOIRES • CHAUFFANTS | 254 PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ |
| 251 TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS | 254 PLACARDS À TIROIRS |
| 252 ARMOIRES MURALES
AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES | |

ÉTAGÈRES & CHARIOTS

- | | |
|---|---|
| 255 CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES
GN 1/1 ET GN 2/1 | 258 ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES |
| 255 CHARIOTS DE SERVICE | 259 EPOXY SUPER RENFORCÉ |
| 256 ÉTAGÈRES MURALES
PROFONDEURS 300 MM ET 400 MM | 260 ÉTAGÈRES CHROMÉES |
| 257 ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS • 4 NIVEAUX | 261 ÉTAGÈRE DE CHEF |

PLONGES & POUBELLES

- | | |
|---|------------------------------|
| 261 TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER | 263 POUBELLES MOBILES |
| 262 PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND | 263 BACS À FARINE |
| 263 LAVE-MAINS | |

HOTTES & VENTILATION

- | | |
|--|--|
| 264 HOTTES DE VENTILATION | 267 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS |
| 265 HOTTES DE VENTILATION
ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ | 267 FILTRATIONS DES GRAISSES
ET DES ODEURS
MOTEUR INCORPORÉ |
| 266 MOTEURS D'EXTRACTION | |
| 266 GROUPES D'EXTRACTION STANDARD | |

BACS GASTRO & CLAYETTES

- | |
|------------------------------|
| 268 BACS GASTRONORMES |
| 269 COUVERCLES |
| 269 CLAYETTES |

TABLES

SÉRIE 600

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



INOX600

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX AISI 304

AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC6008	800	600	870	378
DC6009	900	600	870	378
DC6010	1000	600	870	421
DC6011	1100	600	870	421
DC6012	1200	600	870	421
DC6013	1300	600	870	486
DC6014	1400	600	870	486
DC6015	1500	600	870	533
DC6016	1600	600	870	533
DC6017	1700	600	870	613
DC6018	1800	600	870	613
DC6019	1900	600	870	613
DC6020	2000	600	870	700
DC6021	2100	600	870	700
DC6022	2200	600	870	796
DC6023	2300	600	870	796
DC6024	2400	600	870	796
DC6025	2500	600	870	844

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD6008	800	600	870	545
DD6009	900	600	870	545
DD6010	1000	600	870	588
DD6011	1100	600	870	588
DD6012	1200	600	870	588
DD6013	1300	600	870	653
DD6014	1400	600	870	653
DD6015	1500	600	870	700
DD6016	1600	600	870	700
DD6017	1700	600	870	780
DD6018	1800	600	870	780
DD6019	1900	600	870	780
DD6020	2000	600	870	867
DD6021	2100	600	870	867
DD6022	2200	600	870	963
DD6023	2300	600	870	963
DD6024	2400	600	870	1011
DD6025	2500	600	870	1011

TABLES

SÉRIE 700

- Assemblage très facile en quelques minutes piétement en tubes carrés avec vérins (avec tablette inférieure)
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Plan supérieur de 1,20 mm renforcé par plaque mélaminée
- Tablette inférieure renforcée par profil omega

À MONTER



AVEC TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DC7008	800	700	870	402
DC7009	900	700	870	402
DC7010	1000	700	870	445
DC7011	1100	700	870	445
DC7012	1200	700	870	445
DC7013	1300	700	870	509
DC7014	1400	700	870	509
DC7015	1500	700	870	557
DC7016	1600	700	870	557
DC7017	1700	700	870	637
DC7018	1800	700	870	637
DC7019	1900	700	870	637
DC7020	2000	700	870	733
DC7021	2100	700	870	733
DC7022	2200	700	870	828
DC7023	2300	700	870	828
DC7024	2400	700	870	828
DC7025	2500	700	870	876

AVEC DOSSERET ET TABLETTE INFÉRIEURE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
DD7008	800	700	870	569
DD7009	900	700	870	569
DD7010	1000	700	870	612
DD7011	1100	700	870	612
DD7012	1200	700	870	612
DD7013	1300	700	870	677
DD7014	1400	700	870	677
DD7015	1500	700	870	724
DD7016	1600	700	870	724
DD7017	1700	700	870	804
DD7018	1800	700	870	804
DD7019	1900	700	870	900
DD7020	2000	700	870	900
DD7021	2100	700	870	995
DD7022	2200	700	870	995
DD7023	2300	700	870	995
DD7024	2400	700	870	1043
DD7025	2500	700	870	1043

ÉTAGÈRES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
SC146	Pour table 600 mm	290
SC147	Pour table 700 mm	304

KITS ROULETTES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
KRG.	4 roues pivotantes dont 2 avec freins	257

TABLES ARMOIRES

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables

INOX700

SÉRIE

AVEC/SANS DOSSERET

INOX 18/10

**NEUTRES - SANS DOSSERET**

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09	900	700	870	799
GTA10	1000	700	870	823
GTA11	1100	700	870	823
GTA12	1200	700	870	823
GTA13	1300	700	870	907
GTA14	1400	700	870	907
GTA15	1500	700	870	1002
GTA16	1600	700	870	1002
GTA17	1700	700	870	1110
GTA18	1800	700	870	1110
GTA19	1900	700	870	1110
GTA20	2000	700	870	1265
GTA21	2100	700	870	1265
GTA22	2200	700	870	1515
GTA23	2300	700	870	1515
GTA24	2400	700	870	1718
GTA25	2500	700	870	1718

NEUTRES - AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09D	900	700	870	966
GTA10D	1000	700	870	990
GTA11D	1100	700	870	990
GTA12D	1200	700	870	990
GTA13D	1300	700	870	1074
GTA14D	1400	700	870	1074
GTA15D	1500	700	870	1169
GTA16D	1600	700	870	1169
GTA17D	1700	700	870	1277
GTA18D	1800	700	870	1277
GTA19D	1900	700	870	1277
GTA20D	2000	700	870	1432
GTA21D	2100	700	870	1432
GTA22D	2200	700	870	1682
GTA23D	2300	700	870	1682
GTA24D	2400	700	870	1885
GTA25D	2500	700	870	1885

TABLES ARMOIRES

CHAUFFANTS

- Portes coulissantes suspendues
- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe
- Pieds réglables
- Puissance 2500 W
- 230 V Mono
- Température 30 à 70°C



INOX RÉF. GTA10CH

INOX700

TEMPÉRATURE 30 À 70°C

INOX 18/10

SÉRIE



CHAUFFANTS



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GTA09CH	900	700	870	1169
GTA10CH	1000	700	870	1193
GTA11CH	1100	700	870	1193
GTA12CH	1200	700	870	1193
GTA13CH	1300	700	870	1277
GTA14CH	1400	700	870	1277
GTA15CH	1500	700	870	1372
GTA16CH	1600	700	870	1372
GTA17CH	1700	700	870	1480
GTA18CH	1800	700	870	1480
GTA19CH	1900	700	870	1480
GTA20CH	2000	700	870	1635
GTA21CH	2100	700	870	1635
GTA22CH	2200	700	870	1885
GTA23CH	2300	700	870	1885
GTA24CH	2400	700	870	2088
GTA25CH	2500	700	870	2088

TABLES DE TRAVAIL POUR POISSONS

- 3 DIMENSIONS DE 1 À 2 MÈTRES
- HAUTEUR 80 CM
- Inox AISI 304
- Tubes carrés 40 x 40 mm
- Tablette inférieure renforcée par profil omega



AISI 304 RÉF. GR-TP-101-0

AFI

SÉRIE

SPÉCIAL POISSON

INOX AISI 304



POISSONNERIES PAGE 34

VITRINES RÉFRIGÉRÉES



PAGE 86 POISSONNERIES

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES



Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Prix (h.t) €
GR-TP-101-0	1000	1200	800	Sur demande
GR-TP-151-0	1500	1200	800	Sur demande
GR-TP-201-0	2000	1200	800	Sur demande

ARMOIRES MURALES

AVEC ET SANS PORTES COULISSANTES

AVEC/SANS PORTES



INOX 18/10



- Construction inox 18/10 à simple paroi
- Tablette intermédiaire fixe



INOX RÉF. GAS16



INOX RÉF. GASO16

PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GAS09	900	400	700	37	589
GAS10	1000	400	700	41	620
GAS11	1100	400	700	45	620
GAS12	1200	400	700	49	700
GAS13	1300	400	700	53	700
GAS14	1400	400	700	57	700
GAS15	1500	400	700	61	779
GAS16	1600	400	700	65	779
GAS17	1700	400	700	69	876
GAS18	1800	400	700	73	876
GAS19	1900	400	700	77	876
GAS20	2000	400	700	81	1066
GAS21	2100	400	700	85	1066
GAS22	2200	400	700	89	1066
GAS23	2300	400	700	93	1161

SANS PORTE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
GASO09	900	400	700	35	430
GASO10	1000	400	700	39	453
GASO11	1100	400	700	43	453
GASO12	1200	400	700	47	501
GASO13	1300	400	700	51	501
GASO14	1400	400	700	55	501
GASO15	1500	400	700	59	561
GASO16	1600	400	700	63	561
GASO17	1700	400	700	67	620
GASO18	1800	400	700	71	620
GASO19	1900	400	700	75	620
GASO20	2000	400	700	79	764
GASO21	2100	400	700	83	764
GASO22	2200	400	700	87	764
GASO23	2300	400	700	91	835

ARMOIRES

PORTES BATTANTES OU COULISSANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-2



AISI 304 RÉF. AD-097-0

1-2 PORTES



INOX AISI 304



1 - 2 PORTES BATTANTES • SERRURE SURÉLEVÉE

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-066-1	1	600	600	1850	85	1086
AD-136-2	2	1200	600	1850	125	1551

2 PORTES COULISSANTES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-097-0	900	700	1800	142	1313
AD-117-0	1100	700	1800	168	1527
AD-137-0	1330	700	1800	196	1670

ARMOIRE À BALAIS

PORTES BATTANTES

- Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 avec finition satinée
- 3 étagères robustes
- Portes battantes équipées d'une triple charnière et fermetures magnétiques
- Pieds robustes et réglables en hauteur au moyen de filetage dissimulé
- Comprend une serrure avec clé



AISI 304 RÉF. AD-136-3

2 PORTES



INOX AISI 304



2 PORTES BATTANTES

Réf.	Portes	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AD-136-3	2	1200	600	1850	125	1766

TIROIRS À CAFÉ

1-2-3 TIROIRS

INOX



INOX RÉF. SY-CAF-2

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SY-CAF-1	400	600	200	4	537
SY-CAF-2	800	600	200	7	752
SY-CAF-3	1200	600	200	10	955

PLACARDS SPÉCIAUX POUR LE CAFÉ

INOX



INOX RÉF. AK-147-K

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AK-147-K	1410	700	1050	110	2601

PLACARDS À TIROIRS

INOX



INOX RÉF. AR-057-2



INOX RÉF. AR-057-3

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
AR-057-2	500	700	870	40	716
AR-057-3	500	700	870	42	776

CHARIOTS PORTE BACS GASTRONORMES GN 1/1 ET GN 2/1

BACS GN 1/1 - GN 2/1

INOX



**BACS
GASTRO**
voir page 268



INOX GN 2/1 RÉF. CG-066-2

Réf.	Capacité	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CG-066-2	Bacs GN 1/1	660	650	1600	20	716
CG-075-1	Bacs GN 2/1	750	650	1600	38	955

CHARIOTS DE SERVICE

- Construction robuste INOX 18/10
- 2 ou 3 tablettes
- 2 roues fixes et 2 roues pivotantes

À MONTER

2-3 TABLETTES

INOX 18/10



INOX 3 TABLETTES RÉF. CT-085-3

LARGEUR 540 MM

Réf.	Étagères	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
CT-085-2	2	800	540	870	12	358
CT-105-2	2	1000	540	870	14	430
CT-085-3	3	800	540	870	23	441
CT-105-3	3	1000	540	870	25	525

ÉTAGÈRES MURALES

PROFONDEURS **300 MM** ET **400 MM**

PROFONDEUR 300 ET 400 MM

INOX 18/10

- Construction inox 18/10
- Bords arrières relevés

- Les tablettes se posent sur des consoles réglables en hauteur sur crémaillères ou sur consoles fixes



INOX RÉF. MM-093-1



INOX RÉF. MM-093-2



INOX RÉF. MM-093-3

SIMPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-1	900	300	150	7	143
MM-123-1	1200	300	150	8,5	173
MM-143-1	1400	300	150	8,5	191
MM-163-1	1600	300	150	9,5	215

DOUBLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-2	900	300	400	13	286
MM-123-2	1200	300	400	15,5	346
MM-143-2	1400	300	400	17,2	382
MM-163-2	1600	300	400	18,5	430

TRIPLE • PROFONDEUR 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-093-3	900	300	900	19,5	430
MM-123-3	1200	300	900	23	513
MM-143-3	1400	300	900	26	573
MM-163-3	1600	300	900	29	644

SIMPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-1	900	400	150	7,5	167
MM-124-1	1200	400	150	9,5	203
MM-144-1	1400	400	150	10,5	227
MM-164-1	1600	400	150	11,5	251

DOUBLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-2	900	400	400	14,8	334
MM-124-2	1200	400	400	18,5	406
MM-144-2	1400	400	400	20,5	453
MM-164-2	1600	400	400	23	501

TRIPLE • PROFONDEUR 400 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
MM-094-3	900	400	900	23,8	501
MM-124-3	1200	400	900	28,2	609
MM-144-3	1400	400	900	31	680
MM-164-3	1600	400	900	33,5	752

ÉTAGÈRES AISI 304 SUR PIEDS

4 NIVEAUX

4 NIVEAUX
INOX AISI 304



- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



AISI 304 RÉF. SC-085-D

ÉTAGÈRES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-0	800	500	1800	25	513
SC-115-0	1100	500	1800	33	632
SC-145-0	1400	500	1800	40	680
SC-165-0	1600	500	1800	49	716
SC-185-0	1800	500	1800	60	823

ÉTAGÈRES PERFORÉES À POSER AU SOL

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SC-085-D	800	500	1800	25	597
SC-115-D	1100	500	1800	33	716
SC-145-D	1400	500	1800	40	764
SC-165-D	1600	500	1800	49	811
SC-185-D	1800	500	1800	60	919

ÉTAGÈRES POUR CHAMBRES FROIDES

LA SOLUTION POUR VOTRE STOCKAGE

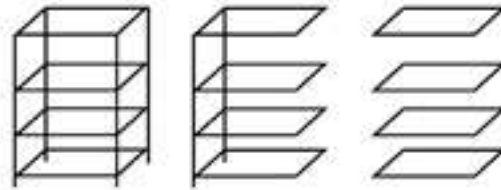
- 2 LARGEURS: 36 OU 54 CM
- HAUTEUR: 182 CM
- Construction acier zingué avec couche époxy, spéciale chambre froide et ambiance humide
- Montage aisé et assemblage sans outils
- Réglage en hauteur des tablettes au pas de 25 mm



Ensemble complet:
4 montants et 4 tablettes

EPOXY SUPER RENFORCÉ

- **LARGEUR: 36 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées d'un renfort
- Serpentins triangulés périphériques



LARGEUR 36 OU 54 CM

HAUTEUR 182 CM

KITS DE BASE
4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	K1480	166
90 cm	K1490	169
110 cm	K14110	202
120 cm	K14120	213
140 cm	K14140	236
150 cm	K14150	248

KITS D'ACCOLAGE
2 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	C1480	98
90 cm	C1490	110
110 cm	C14110	109
120 cm	C14120	135
140 cm	C14140	129
150 cm	C14150	167

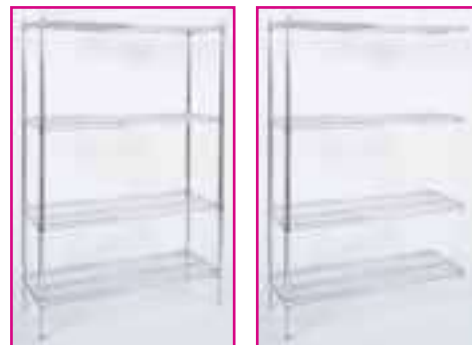
TABLETTES
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E1480	74
90 cm	E1490	75
110 cm	E14110	122
120 cm	E14120	129
140 cm	E14140	133
150 cm	E14150	143

KIT DE BASE 4 pieds + 4 tablettes



Clips support tablettes



KIT D'ACCOLAGE 2 pieds + 4 tablettes



Crochets de connexion kit d'accolage

- **LARGEUR: 54 CM**
- **HAUTEUR: 182 CM**
- Tablettes dotées de 2 renforts, serpentins triangulés périphériques et centraux permettant des charges lourdes de 350 kg

KITS DE BASE
4 PIEDS + 4 TABLETTES

		Prix (h.t) €
80 cm	-	-
90 cm	-	-
100 cm	K21100	256
110 cm	K21110	256
120 cm	K21120	256
130 cm	K21130	263
140 cm	K21140	283
150 cm	K21150	296

KITS D'ACCOLAGE
2 PIEDS + 4 TABLETTES



		Prix (h.t) €
80 cm	C2180	110
90 cm	C2190	118
100 cm	C21100	126
110 cm	C21110	146
120 cm	C21120	144
130 cm	C21130	161
140 cm	C21140	171
150 cm	C21150	169

TABLETTES
SUPPLÉMENTAIRES

		Prix (h.t) €
80 cm	E2180	116
90 cm	E2190	128
100 cm	E21100	130
110 cm	E21110	126
120 cm	E21120	153
130 cm	E21130	155
140 cm	E21140	149
150 cm	E21150	185



ÉTAGÈRES CHROMÉES

4 NIVEAUX 
ACIER CHROMÉ 

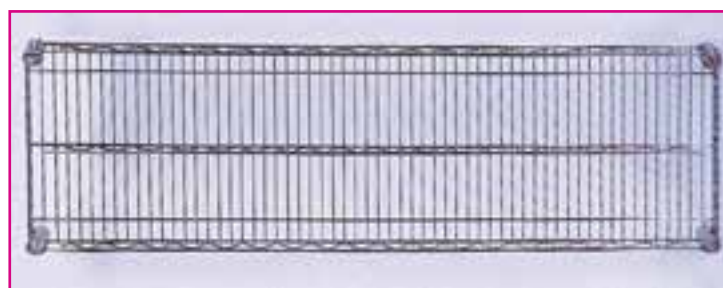
- Super renforcées
- 4 niveaux
- Assemblage sans outil
- Charge de 360 kg par niveau
- Fabrication acier chromé avec renfort central aux tablettes
- Tablettes réglables en hauteur (25 mm)
- Pieds réglables
- Très grande stabilité



ACIER CHROMÉ RÉF. K1836

ENSEMBLE COMPLET 4 MONTANTS ET 4 TABLETTES

Réf.	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
K1836	920 x 460 x 1830	213
K1848	1220 x 460 x 1830	255
K1860	1520 x 460 x 1830	296



ACIER CHROMÉ RÉF. E1836

TABLETTES COMPLÉMENTAIRES

Réf.	Tablettes	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
E1836	4 pièces	920 x 460	114
E1848	4 pièces	1220 x 460	144
E1860	4 pièces	1520 x 460	175

ÉTAGÈRE DE CHEF

- Étagères à placer en superstructure sur tables de travail
- Construction inox 18/10
- 1 ou 2 niveaux



INOX | 1 NIV. | RÉF. SR124



INOX | 2 NIV. | RÉF. SR127

INOX 18/10

SIMPLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR124	1200	300	350	8	251
SR144	1400	300	350	10	251
SR164	1600	300	350	12	286
SR184	1800	300	350	14	310
SR204	2000	300	350	16	561

DOUBLES

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
SR127	1200	300	700	10	477
SR147	1400	300	700	12	477
SR167	1600	300	700	14	503
SR187	1800	300	700	16	537
SR207	2000	300	700	18	597

TABLES DE CHEF AVEC ÉVIER

- Bac 400 x 400 x 250 mm de profondeur
- Avec dossier de 10 cm
- Avec tablette inférieure

Livrées avec crépine et bonde de trop-plein

Robinetterie et siphon en option



INOX | RÉF. STCD167A

AVEC DOSSERET

INOX

AVEC DOSSERET

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Place de l'évier	Prix (h.t) €
STCD127A	1200	700	870	droite	863
STCD167A	1600	700	870	droite	808
STCD207A	2000	700	870	droite	983
STCS127A	1200	700	870	gauche	696
STCS167A	1600	700	870	gauche	808
STCS207A	2000	700	870	gauche	983

PLONGES SANS ÉTAGÈRE DE FOND

- Avec crépine et bonde surverse
- Pieds à monter bacs
400 x 500 x 300 mm (série 600)/
500 x 500 x 300 mm (série 700)
- Plan supérieur embouti avec

- Piétement en tube carré inox de
40 x 40 doté de vérins réglables
- Habillage 3 faces
(bandeau périphérique)

INOX600/700

INOX 18/10

SÉRIE



- Piétement arrière en retrait de 6 cm
- Construction inox 18/10



INOX RÉF. MAK2/1D



INOX RÉF. MAK2/2

SÉRIE 600 - AVEC BACS DE 400 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MAK1/0	600	600	850	25	1		605
MAK2/0	1200	600	850	36	2		830
MAK1/1G	1200	600	850	35	1		653
MAK1/1D	1200	600	850	35	1		653
MAK2/1G	1600	600	850	45	2		966
MAK2/1D	1600	600	850	45	2		830
MAK2/2	2000	600	850	58	2		1115

SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/0	700	700	850	28	1		636
MPK2/0	1200	700	850	39	2		1276
MPK1/1G	1200	700	850	38	1		700
MPK1/1D	1200	700	850	38	1		700
MPK2/1G	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/1D	1800	700	850	55	2		1042
MPK2/2	2000	700	850	60	2		1204

SÉRIE 700 - AVEC BACS DE 500 X 500 X 300 MM - AVEC EMPLACEMENT POUR LAVE-VAISSELLE

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Nombre d'éviers	Place de l'égouttoir et de l'évier	Prix (h.t) €
MPK1/1GMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK1/1DMLV	1200	700	850	45	1		820
MPK2/1GMLV	1800	700	850	58	2		1042
MPK2/1DMLV	1800	700	850	58	2		1042

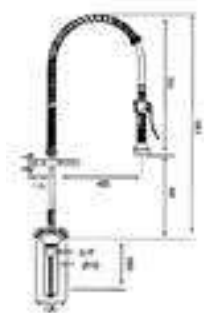
LAVE-MAINS

- Avec mitigeur eau chaude et froide
- Plan supérieur inox embouti avec dossier de 6 cm de haut
- Bac ovale de 34 x 26 cm
- Bandeau inox (habillage 3 faces)
- Commande au genou agissant sur un véritable mitigeur
- Dim. 400 x 350 x 200 mm

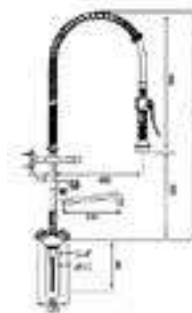
Livré complet avec accroche murale, bec mobile et crépine



INOX RÉF. L01



INOX RÉF. CLARCO



INOX RÉF. LUXA

LAVE-MAINS

Réf.	Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Poids (kg)	Prix (h.t) €
L01	400	350	200	10	294

OPTIONS ROBINETTERIE

Réf.	Désignation	Prix (h.t) €
CLARCO	Douchette pré-flush avec mélangeur	303
LUXA	Mélangeur avec bec mobile + douchette	457
NI64	Siphon pour plonge 1 bac	18
NI264	Siphon pour plonge 2 bacs	17
CR31811	Robinetterie mélangeuse 02501	58

POUBELLES MOBILES



INOX RÉF. V0/1

Réf.	Volume (litres)	Dimension (Ø mm)	Prix (h.t) €
V0/1	60	400 x 64	258

BACS À FARINE

- 4 roues pivotantes
- 2 roues avec frein
- Construction inox 18/10, 1,2 mm d'épaisseur
- Sur roues Ø 80 mm
- Poignée de manœuvre
- Couvercle avec charnière centrale (Flip-Flap)



INOX RÉF. BF13

Réf.	Capacité	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
BF13	129 (390 x 565 x 600)	560 x 385 x 700	576

HOTTES DE VENTILATION

MURAL COMBY

INOX

TYPE



HOTTE ENTIÈREMENT ÉQUIPÉE

- Type mural comby
- Le tout est déjà câblé
- Robinet d'écoulement des graisses et goulotte de récupération
- Construction inox 18/10
- Moteur incorporé (centrifuge à double ouïe)
- Éclairage hermétique IP65
- Variateur de vitesses digital encastré en façade
- Filtres inox à chicanes (type labyrinthe) 400 x 500 mm
- Bandeau de façade de 15 cm de haut
- 230 V Mono



INOX RÉF. SJ20



Réf.	Débit (m³/h)	Sortie (mm)	Puissance (W)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
SJ10	1260	208 x 232	189	1000 x 900 x 450	1547
SJ12	1260	208 x 232	189	1200 x 900 x 450	1622
SJ14	1260	208 x 232	189	1400 x 900 x 450	1693
SJ16	1620	208 x 232	189	1600 x 900 x 450	1768
SJ18	1620	208 x 232	189	1800 x 900 x 450	1862
SJ20	2520	260 x 300	420	2000 x 900 x 450	2032
SJ22	2520	260 x 300	420	2200 x 900 x 450	2107
SJ24	2520	260 x 300	420	2400 x 900 x 450	2181
SJ26	2520	260 x 300	420	2600 x 900 x 450	2272
SJ28	2520	260 x 300	420	2800 x 900 x 450	2366
SJ30	2520	260 x 300	420	3000 x 900 x 450	2437



PLATINES VIROLES

Réf.	Diamètre (cm)	Prix (h.t) €
PV200	20	72
PV250	25	72
PV300	30	72

HOTTES DE VENTILATION

ÉCLAIRAGE LED DÉJÀ MONTÉ

STANDARD

TYPE

INOX



- Filtres inox à chicanes, type labyrinthe
- Construction inox 18/10
- Joues latérales à l'horizontale,
- auvent penté vers le bas
- Bandeau de façade de 15 cm de haut

Extracteur et variateur non compris (voir 266)



INOX RÉF. PR20

Réf.	Débit (m³/h)	Sortie (mm)	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
PR10	2000	300 x 300	1000 x 900 x 450	1080
PR12	2000	300 x 300	1200 x 900 x 450	1178
PR14	2000	300 x 300	1400 x 900 x 450	1274
PR16	3000	300 x 400	1600 x 900 x 450	1375
PR18	3000	300 x 400	1800 x 900 x 450	1577
PR20	3000	300 x 400	2000 x 900 x 450	1610
PR22	3000	300 x 400	2200 x 900 x 450	1709
PR24	3000	300 x 400	2400 x 900 x 450	1759
PR26	3000	300 x 400	2600 x 900 x 450	1925
PR28	4000	2 x 300 x 400	2800 x 900 x 450	2046
PR30	5000	2 x 300 x 400	3000 x 900 x 450	2144
PR32	5000	2 x 300 x 500	3200 x 900 x 450	2469
PR36	6000	2 x 300 x 500	3600 x 900 x 450	2652
PR40	6000	2 x 300 x 500	4000 x 900 x 450	2841

MOTEURS D'EXTRACTION

- Ventilateur centrifuge
- 230 V Mono



RÉF. D7



RÉF. MEC8



Réf.	Description	Puissance (W)	Prix (h.t) €
D7	Moteur à incorporer dans les modèles PR10 à PR18	189	902
D9T	Moteur à incorporer dans les modèles PR20 à PR30	420	1024
MEC8	Variateur de vitesse mécanique à touches sensibles jusqu'à 8 amp.	-	177

GROUPES D'EXTRACTION STANDARD

- Isolation phonique
- 230 V Mono
- Ventilateur centrifuge avec caisson à double ouïe moteur accouplé à la turbine
- Cadre et profil en aluminium, panneaux en acier peint
- Le débit en m³/h est donné sur base d'une perte de charge HST de 18 mm H₂O

CADRE EN ALU ET PANNEAUX EN ACIER



RÉF. EC9/9/6



Réf.	Pour hottes de	Débit	Puissance	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
EC9/9/6	1,2 à 2 mètres	1500	1/5 CV - 2,3 A	600 x 600 x 600	1266
EC10/10/4	2,2 à 3,4 mètres	3500	3/4 CV - 4,2 A	600 x 600 x 600	1368
EC12/12/6	3,2 à 4 mètres	4500	3/4 CV - 3,8 A	750 x 750 x 750	1838

SUPPORTS MURAUX

Réf.	Pour caisson de	Prix (h.t) €
SM6	60 cm	122
SM8	75 cm	145

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS

INOX 

• CAISSON DE FILTRATION EN ACIER INOX COMPRENANT:

- 1 préfiltre en microfibres de verre, classe UE7, efficacité 87,5% (DIN 53 438)
- Cylindres de carbone minéral (charbon actif) pour un traitement des odeurs avec efficacité de 90%



INOX RÉF. FG09

Réf.	Description	Dim. (mm) L x P x H	Prix (h.t) €
FG05	Caisson de filtration avec 5 cylindres soit 15,5 kg de carbone	700 x 400 x 700	1604
FG09	Caisson de filtration avec 9 cylindres soit 28 kg de carbone	700 x 700 x 700	2325

CONSOmmABLES

Réf.	Description	Prix (h.t) €
F28/5	Filtre microfibres de remplacement pour FG05	28
F59/9	Filtre microfibres de remplacement pour FG09	44
SC25	Sac de charbon actif de remplacement (25 kilos)	220

FILTRATIONS DES GRAISSES ET DES ODEURS AVEC MOTEUR INCORPORÉ DANS LE CAISSON

ALUMINIUM 

• STRUCTURE EN PROFILÉ D'ALUMINIUM

- Panneaux double paroi en tôle et isolément en polyuréthane expansé
- Panneau côté inspection démontable avec manilles
- Ventilateur à double aspiration avec moteur directement accouplé à la turbine
- Filtres synthétiques efficacité 85% gravimétrie (G3) en classe EN-779
- Filtres en grillage
- Filtres à charbons actif type E207 à absorption élevée



INOX RÉF. GFP09

Réf.	Ampères	Débit (m³/h)	Prix (h.t) €
GFP05	3,6	1450	2697
GFP09	3,6	2600	3410

BACS GASTRONORMES

AFI

SÉRIE

INOX



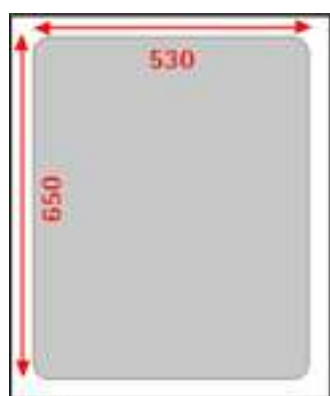
INOX RÉF. B21100



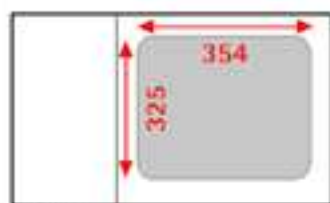
INOX RÉF. B11150



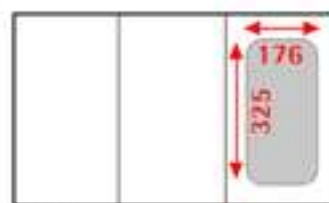
INOX RÉF. B12100



GN 2/1



GN 2/3



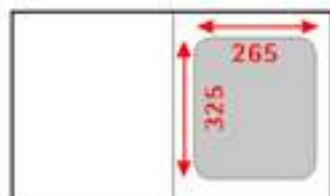
GN 1/3



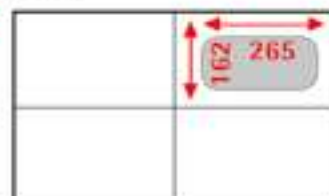
GN 1/6



GN 1/1



GN 1/2



GN 1/4



GN 1/9

Réf.	Bacs	Profondeur (mm)	Volume (litres)	Prix (h.t) €
B2120	GN 2/1 - 650 x 530 mm	20	5	35
B2165		65	18,5	49
B21100		100	28,5	57
B21150		150	42,5	94
B1120	GN 1/1 - 530 x 325 mm	20	3	19
B1165		65	9	23
B11100		100	14	28
B11150		150	21	42
B2365	GN 2/3 - 354 x 325 mm	65	5,5	22
B23100		100	9	23
B12100	GN 1/2 - 325 x 265 mm	100	6	15
B12150		150	9	25
B13100	GN 1/3 - 325 x 176 mm	100	4	14
B13150		150	5,7	24
B14100	GN 1/4 - 265 x 162 mm	100	2,8	13
B14150		150	4	20
B16100	GN 1/6 - 176 x 162 mm	100	1,5	10
B16150		150	1,7	17
B19100	GN 1/9 - 176 x 108 mm	100	1	12
BG5	Crème glacée - 360 x 170 mm	120	5	35

COUVERCLES

Sans découpe pour le passage de la louche


AFI

SÉRIE

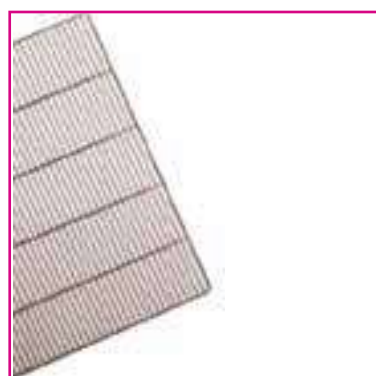
INOX

**BACS
GASTRO**
voir page 268


Réf.	Capacité	Prix (h.t) €
C11L	1/1	19
C23L	2/3	15
C12L	1/2	9
C13L	1/3	9
C14L	1/4	8
C16L	1/6	6
C19L	1/9	5

CLAYETTES

- Dimensions gastronormes et euronormes


AFI

SÉRIE

CHROMÉES/INOX

CHROMÉES

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
111	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	19
121	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	25
146	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	20

SÉRIE SUPER INOX

Réf.	Clayette	Ø cadre	Fils/Ø	Dimensions (mm)	Prix (h.t) €
TI11	GN 1/1	5,8	19/2,8	530 x 325	23
TI21	GN 2/1	6,8	28/2,8	530 x 650	37
TI46	400/600	5,8	22/2,8	400 x 600	41

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : INFORMATIONS CONCERNANT LES PARTIES

La dénomination commerciale et sociale du vendeur : ÉTABLISSEMENTS COLLIN-LUCY (« Collin Lucy » ou « Nous »)
BCE/TVA : 0411.920.396. / Siège social : rue de la Gare 49, 5555 Bièvre. / Adresse électronique : commercial@collin-lucy.com / Site web : <https://www.collin-lucy.fr> ou .be/ Tél. : 0032 (0)61 51 11 10
Le client s'engage à fournir des informations exactes, précises et à jour, notamment en ce qui concerne ses coordonnées. Collin Lucy ne pourra être tenue responsable d'une erreur quelconque qui serait due à des informations erronées ou incomplètes fournies par le client.

ARTICLE 2 : OFFRES - COMMANDES FORMATION DU CONTRAT

Toute commande de produit implique l'acceptation sans réserve par le client et son adhésion pleine et entière aux présentes conditions générales de vente (« CGV »). Ces dernières prévalent sur tout autre document du client, y compris sur ses éventuelles conditions générales, et s'appliquent à toutes les ventes de produits de la société Collin Lucy. Un accord dérogatoire n'a de valeur que s'il est écrit entre les parties et préalable à la commande.

Ces CGV définissent les obligations respectives des parties à la vente des produits (même à distance) par la société Collin Lucy. Collin Lucy est libre d'opérer à tout moment toute modification ou ajout aux CGV, qui seront applicables immédiatement. Le client s'assurera de prendre connaissance de la dernière version des CGV disponible sur le site internet de Collin Lucy : www.collin-lucy.fr ou .be. En contractant avec Collin Lucy, par la confirmation de sa commande et/ou son paiement, le client reconnaît qu'il a lu et compris les CGV et s'engage à les respecter dans leur intégralité. Toute commande signée par lui engage irrévocablement le client. Une confirmation écrite de la part de la société Collin Lucy est indispensable à l'acceptation de la commande, et ce, dans un délai de soixante (60) jours. Le message de commande doit identifier précisément l'article commandé, la référence de celui-ci, la quantité désirée, ainsi que le nom, le prénom, le numéro de téléphone et l'adresse e-mail ou le numéro de fax du client. Collin Lucy ne peut être tenue responsable d'une erreur commise par le client dans les informations communiquées, ni d'une erreur ou absence de commande qui en découlerait.

Le client déclare être majeur et avoir la capacité juridique lui permettant d'effectuer une commande auprès de Collin Lucy et d'accepter les CGV.

Le client est seul responsable de la quantité de produits commandés et du contenu de la commande.

En cas de désistement de la part du client, une indemnité de rupture égale à 30 % du montant de la commande Nous sera due et sera exigible. L'appel à un organisme de crédit n'apparaît pas comme une condition de vente mais simplement comme un modèle de paiement.

Nous nous réservons le droit d'interrompre les livraisons et ou les travaux, et/ou annuler les commandes en cours sans que le client ne puisse prétendre à indemnité ou droit d'annulation au cas où sa ligne de crédit que Nous lui avons accordée serait en dépassement et/ou la situation comptable du client présenterait des risques financiers, et/ou si le bon de commande est incomplet, et/ou si les données communiquées sont manifestement erronées, et/ou en cas de non-paiement des commandes précédentes, et/ou en cas de commandes portant sur un nombre anormalement élevé d'articles, sans que sa responsabilité ne puisse être engagée. Collin Lucy peut exercer ce droit au cas par cas. Toute demande de modification d'une commande tant par son volume que sa nature doit faire l'objet d'une acceptation écrite de la société Collin Lucy. Collin Lucy ne peut en aucun cas être tenue responsable d'un manque de stock disponible. Les commandes sont acceptées par Collin Lucy sous réserve de disponibilité ou d'annulation pour une des causes prévues au présent article.

En cas d'indisponibilité d'un article, le client en est informé par Collin Lucy, et le client peut annuler la commande pour le produit non disponible.

Les présentes conditions Générales de Ventes sont susceptibles d'évoluer. Celles qui sont convenues comme en vigueur par le client sont celles disponibles sur le site internet de la Société www.collin-lucy.fr ou .be.

ARTICLE 3 : CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

Le client est censé connaître les caractéristiques et les conditions d'emploi du matériel qu'il commande. Nos dessins, illustrations et descriptions représentent nos appareils dans les grandes lignes, à titre purement indicatif et sans engagement de notre part. Nous nous réservons expressément le droit de modifier à tout moment et sans avertissement préalable les caractéristiques et les éléments non essentiels de nos appareils, ceci dans un but d'amélioration ou de modernisation.

ARTICLE 4 : PLANS ET PROJETS

Les projets, études, devis et plans que nous confions à nos clients restent notre propriété. Ils sont le résultat de notre travail et de notre expérience et en conséquence ne sont pas remis aux clients à titre gratuit, sauf stipulation contraire. Ils doivent être considérés comme confidentiels et ne peuvent être ni copiés, ni décalqués, ni utilisés par le client sans notre autorisation écrite. Ils doivent nous être restitués sur simple demande sous réserve de dommages et intérêts.

ARTICLE 5 : DÉLAIS DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont mentionnés à titre purement indicatif et sans garantie de notre part à moins de convention contraire. Ils dépendent de la disponibilité des transporteurs et de l'ordre d'arrivée des bons de commandes. Leur non-observation ne peut donner lieu à refus, annulation ou indemnité. Ils prennent cours à dater de notre confirmation écrite de la commande et de la réception par nous de tous les renseignements nécessaires à son exécution. Lorsque le marché stipule qu'un acompte sera versé à la commande, les délais courent à dater de la réception de l'acompte, sans préjudice des dispositions qui précèdent. La mention « de stock » signifie, sous les réserves énoncées ci-dessus, livraison dans les dix jours (10) ouvrables de notre acceptation écrite de la commande ou de la réception du versement de l'acompte prévu. Nonobstant toute convention contraire, les délais de livraisons sont suspendus en cas de force majeure (guerre, troubles civils, grèves, lock-out, pandémie, inondation, pénurie de transport etc.) pour nous-mêmes, nos fournisseurs et nos sous-traitants nationaux et étrangers. Collin Lucy sera déchargée de son obligation de délivrer les produits en cas de force majeure et autres cas cités ci-avant.

ARTICLE 6 : PRIX

Nos prix s'entendent pour les marchandises non emballées, matériel au départ de nos entrepôts. Les prix stipulés sont ceux en vigueur à la date de la commande. En cas de hausse de prix des matières premières ou de majoration des salaires et charges sociales survenant entre la commande et la livraison, il est expressément convenu que les prix fixés pourront être ajustés. Les prix communiqués par Collin Lucy sont en euros (€) et comprennent tous taxes belges, s'il y a lieu, hors frais indirects éventuels.

Le client est engagé dès la confirmation de sa commande. Les prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur à la date de remise de l'offre et toute variation ultérieure de ces taux sera répercutée sur les prix.

Le client reconnaît et accepte que le prix annoncé puisse varier en cours de commande si le fournisseur tiers modifie lui-même ses tarifs, Collin Lucy n'étant pas tenue par une offre de prix ou des frais supplémentaires qui seraient imposés par un tiers pour les produits qui ne sont pas en stock.

Toute modification de la commande par le client peut entraîner une révision du prix initial convenu entre les parties.

Les éventuelles ristournes, promotions ou réductions de prix consenties par Collin Lucy au client sont propres à chaque client et à chaque commande. Elles ont un caractère précaire et n'engagent pas Collin Lucy pour d'autres commandes éventuelles, celle-ci pouvant les adapter ou renoncer à leur application à son entière discrétion.

ARTICLE 7 : RACCORDEMENTS

Le raccordement des appareils aux fluides (eau, gaz, électricité, vapeur) et aux décharges est toujours exclu de nos prestations sauf stipulation contraire confirmée par nous par écrit dans chaque cas. Le client est donc seul responsable en cas de placement inadéquat du produit commandé, ainsi que des conséquences qui en découleraient.

ARTICLE 8 : LIVRAISON

Le transport du matériel par notre propre transporteur ou par les transporteurs rémunérés par nous est effectué aux risques et périls du destinataire. A fortiori, Nous déclinons toute responsabilité lorsque les marchandises sont enlevées par le client ou par l'entremise de son transporteur.

ARTICLE 9 : RÉCEPTION - RÉCLAMATION

Il appartient au client de vérifier les produits livrés au point de vue de la quantité, de la qualité et du prix facturé. Les réclamations éventuelles doivent être faites à la réception. En ce qui concerne leur qualité, les produits sont toujours censés être agréés après un délai de sept (7) jours francs, la date de notre d'envoi faisant foi. Passé ce délai, il n'y aura plus de possibilité d'échange. Toute délivrance d'un produit ne correspondant pas à la commande donnera lieu à un échange dans la limite des stocks disponibles tant chez Collin Lucy que chez le fournisseur tiers. Le client fournira la référence exacte du produit.

Concernant un endommagement dû au transport, les remarques d'usage avec description précise du dommage doivent être stipulées sur le bordereau officiel de transport. Seules les réclamations écrites seront recevables et susceptibles d'être instruites. En aucun cas l'introduction d'une réclamation n'autorise le client à surseoir au paiement des autres fournitures.

Collin Lucy se réserve le droit de refuser de rembourser des produits retournés s'il s'avère que ceux-ci ont été endommagés par le client. La responsabilité du client pourra être engagée en cas de dépréciation du produit autre que celle nécessaire pour établir la nature et les caractéristiques du produit. Le fait d'avoir modifié le produit ou son emballage est toujours considéré comme une dépréciation autre que celle nécessaire pour établir la nature, les caractéristiques ou la bonne utilisation du produit.

Collin Lucy ne peut aucun cas être tenue responsable en cas de commande erronée par le client ou ne correspondant pas à ses besoins réels.

Toute réclamation concernant un produit doit être adressée à Collin Lucy par écrit à l'adresse prévue à l'article 1 des présentes CGV dans un délai de sept (7) jours calendrier à dater de la réception du produit. Passé ce délai, elle ne pourra plus être prise en compte par Collin Lucy.

ARTICLE 10 : RETOUR DE MARCHANDISES

Le retour de marchandises régulièrement commandées n'est pas admis. Dans le cas où un retour serait accepté par Nous, la marchandise doit nous parvenir franco de tous frais, à l'état neuf et dans son emballage d'origine ; de plus, le client est tenu de nous rembourser les frais généraux déjà consommés à raison de 20 % de la valeur nette de la marchandise retournée. Le client reste responsable jusqu'au retour des avaries ou dégradations éventuelles pouvant survenir à la marchandise faisant l'objet d'un retour, jusqu'à sa réception et son agrégation en nos magasins. Tous les frais relatifs, à une éventuelle remise à l'état neuf lui seront portés en compte. Le remboursement éventuel fera l'objet d'un bon ou d'une note de crédit valable pour l'achat d'autres marchandises.

ARTICLE 11 : PAIEMENT

Les paiements seront effectués au siège de notre société, au comptant à la réception, net et sans escompte. Nos représentants ne sont pas autorisés à accepter des fonds. Le client est seul responsable des fonds qu'il aurait ainsi confiés sans accord formel de notre part. Le terme de paiement prend cours à la date de facturation.

En cas de retard de paiement, un intérêt de 15 % l'an sera dû à partir de l'échéance, sans qu'il soit nécessaire de mettre le client en demeure. En outre, si le retard dépasse trente (30) jours, le montant de la facture sera augmenté de 20 % à titre d'indemnité forfaitaire avec un minimum de 25 €. Tout défaut de paiement à l'échéance nous autorise à suspendre ou à résilier d'office, sans avis, toute autre commande en cours. Les frais d'escompte des effets signés par le client sont à sa charge. En cas de remise de chèque ou virement en paiement de matériel commandé et payable à l'enlèvement, la marchandise sera livrée après l'encaissement.

ARTICLE 12 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

La société Collin Lucy se réserve l'entière propriété des marchandises jusqu'à leur complet paiement ainsi que celui des accessoires. Les risques sont à la charge du client à partir de la signature du bon de livraison. Il devra en conséquence en assurer la garde et prendre les assurances nécessaires. Les acomptes

pourront être conservés pour couvrir les pertes éventuelles à la revente. Le matériel que nous accepterions de livrer « à vue », avec facture pro-forma, afin de permettre au client d'en faire l'essai ou de le montrer à un éventuel utilisateur, reste notre propriété absolue jusqu'au paiement complet de la facture définitive.

ARTICLE 13 : CLAUSE DE CESSION DE CRÉANCE

En cas de revente des marchandises, même transformées, appartenant au vendeur, le client cède à Collin Lucy dès à présent toutes les créances résultant de leur revente.

ARTICLE 14 : GARANTIE

Sauf indication contraire, nous accordons une garantie de douze (12) mois à compter de leur livraison sur tous les produits dont nous avons la représentation générale. Les autres produits faisant l'objet de nos fournitures restent garantis par l'usine productrice ou son importateur en Belgique. La garantie comprend uniquement le remplacement de pièces jugées défectueuses à l'exclusion de toute main d'œuvre et frais quelconques d'expédition ou de déplacement. En aucun cas notre responsabilité ne peut être engagée, il appartient au revendeur installateur et où au client utilisateur de se couvrir par une assurance adéquate. Sont exclues de la garantie toutes défectuosités dues à une utilisation, une installation ou un raccordement erroné. Toutes brûlures ou avaries aux enroulement des moteurs mis en marche sans être suffisamment protégés au moyen de disjoncteurs ou contacteurs équipés de relais thermiques parfaitement réglés sont également exclus de la garantie. Nous nous engageons à effectuer la remise en état ou le remplacement dans un délai prioritaire de toute partie ou pièce du matériel fourni, qui présenterait un défaut imputable à un vice de matériaux, d'exécution ou de construction au cas où l'installation aurait été réalisée par nos soins. Dans ce cas le client s'engage à nous permettre de faire les mises au point et les remplacements qui s'imposent. Partant, aucune prétention à indemnité ou réduction de prix, ni demande de résolution de la vente ne seront recevables à défaut de nous avoir permis d'intervenir dans un délai raisonnable. Si des tiers effectuent des travaux de réparation ou de modification aux appareils pendant la période de garantie, celle-ci tombe de plein droit (dans le cas d'installation réalisé par nos soins). Il en est de même pour le cas où ces appareils seraient endommagés par des tiers. Tout retard de paiement prive le client du droit de garantie.

En cas d'achat par un client consommateur au sens du Code de droit économique, la garantie légale en cas de défaut de conformité pour les produits est de deux (2) ans à compter de la délivrance du produit. Pour mettre en œuvre cette garantie, le client consommateur doit informer Collin Lucy du défaut de conformité endéans les deux mois à compter du jour où le client a contesté le défaut, à peine de forclusion. Il sera dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du produit si celui-ci intervient durant les six (6) mois suivant la délivrance du bien. Il appartient au client de conserver la facture d'achat, elle seule faisant foi quant à la date d'achat du produit faisant courir la garantie.

Toute intervention du client (en ce compris réparation) sur le produit fait échec à la mise en œuvre de la garantie. De même, un mauvais placement ou un défaut de mise au point du client ne peut jamais être assimilé à un défaut de conformité et ne bénéficiera donc pas de la garantie légale. Collin Lucy se réserve le droit de vérifier que le montage a été réalisé dans les règles prescrites par le constructeur.

En cas d'inexécution, la responsabilité de Collin Lucy ne pourra être recherchée si l'inexécution du contrat de vente ou sa mauvaise exécution est imputable soit au client, soit au fait d'un tiers étranger à la prestation, soit à un cas de force majeure.

Les parties s'engagent à respecter, durant toute la durée du contrat, les prescriptions légales en vigueur.

Sont exclus de la garantie, les défauts dus à : un manque de soins et d'entretien de la part du client, une installation incorrecte du produit par le client, des dégradations ou accidents qui surviendraient du fait du client ou d'un tiers.

La garantie ne couvre pas les défauts qui résulteraient de l'usure normale des marchandises, du transport et des conditions de stockage. En outre, la garantie ne pourra pas s'exercer si des modifications ou des adjonctions ont été effectuées sur les marchandises par l'acheteur ou tout client de l'acheteur sans l'accord express de notre Société. Notre garantie ne couvre en aucun cas les préjudices indirects, qu'ils soient prévisibles ou non. Le Client ne pourra se prévaloir de quelconque indemnité,

ou remboursement de frais de transport de la marchandise, des coûts de main d'œuvre et de déplacement ou encore à des dommages - intérêts et cela même en cas de dommages causés à des personnes ou à des biens. Le remplacement de ces pièces constitue pour le revendeur réparation forfaitaire. Notre garantie ne couvre pas non plus les pertes et préjudices liés directement ou indirectement aux marchandises exposées ou conservées qui seraient rendues non comestibles ni les conséquences de leur consommation.

ARTICLE 15 : PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET RESPECT DU SITE

Le Site, son contenu, et tout autre matériel et éléments du Site qu'ils soient (et notamment les dispositions contenues dans le Code belge de droit économique ainsi que par tous les textes internationaux en vigueur) restent la propriété exclusive de Collin Lucy ou des ayants droit concernés. Il est notamment interdit, même si cela s'avère techniquement possible, de reproduire, télécharger, modifier, adapter, utiliser, traduire, diffuser, communiquer au public, commercialiser ou mettre à disposition tout ou partie du contenu du Site, à quelques fins et de quelque manière que ce soit, de façon permanente ou provisoire, que ce soit à des fins commerciales ou non lucratives.

Le Site et son contenu ne peuvent faire l'objet d'aucune autre utilisation que celles expressément autorisées ou requises par la navigation sur le Site. Toute utilisation non autorisée du contenu du Site peut constituer notamment un délit de contrefaçon et donner lieu à des poursuites judiciaires civiles ou pénales et au paiement de dommages et intérêts.

Le Site, son contenu et ses adresses sont édités par Collin Lucy, dont les informations figurent à l'article 1 des présentes. Le client utilise le Site sous sa propre et seule responsabilité. Malgré tout le soin apporté à la construction du Site, Collin Lucy ne peut garantir et ne peut être tenue responsable en cas de dommages causés par, entre autres, une interruption, un défaut ou une erreur dans les fonctionnalités proposées par le Site ou dans les informations fournies, un délai dans les opérations ou les transmissions ou de manière générale à une interruption dans le fonctionnement du Site, un virus informatique ou autres problèmes techniques similaires, un défaut du réseau, ou pour quelque autre motif que ce soit, lors de l'utilisation du Site ou de son contenu. Collin Lucy gère de manière libre et indépendante le contenu du Site et peut dès lors, notamment, sans notification préalable au client, suspendre ou annuler l'accès au Site ou à une partie de celui-ci, modifier les informations et produits disponibles sur le Site ou modifier la présentation du Site, sa structure, et ses rubriques.

Le client s'engage à ne pas commettre ou omettre d'actes qui auraient pour objet ou pour effet directement ou indirectement, de perturber ou interrompre les réseaux connectés au Site ou les serveurs de tiers, de ne pas se conformer à toutes les réglementations et procédures du réseau internet, de gêner l'utilisation du Site, de copier, altérer, modifier, interférer avec le Site, son usage ou son contenu, ou d'utiliser le Site à des fins illégales, interdites par les termes des CGV ou portant atteinte aux droits de Collin Lucy, ni à encourager de tels actes.

Le client n'interférera pas avec l'usage du Site par des tiers, en tentant par exemple d'obtenir un accès aux données personnelles, aux mots de passe, ou de tracer toute information sur les tiers ayant eu accès au Site.

Le client ne testera pas la capacité du Site, ou sa vulnérabilité, et s'abstiendra de tout acte pouvant porter atteinte à sa sécurité ou à son intégrité.

Le client s'engage à garantir Collin Lucy en cas d'action, perte, réclamation, dédommagement, indemnisation (ce compris les frais d'avocats), introduits contre Collin Lucy par tout tiers, en relation ou en conséquence d'un usage inapproprié du Site ou des produits par le client.

ARTICLE 16 : VIE PRIVÉE TRAITEMENT DES DONNÉES PERSONNELLES

La présente politique de vie privée a pour objet d'informer le client de manière complète et transparente sur l'utilisation de ses données personnelles par Collin Lucy, qui entend respecter la vie privée de chaque client.

Le client est toutefois conscient qu'internet n'est pas un moyen d'information entièrement sécurisé, et que par conséquent, une garantie totale quant au respect de sa vie privée et des données personnelles qu'il a transmises ne peut être assurée par Collin Lucy.

Collin Lucy s'engage à ce que la collecte et l'utilisation des données personnelles du client effectuée par elle sur le Site soit réalisée conformément aux réglementations européennes et belges en vigueur, et notamment le Règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données abrogeant la directive 95/46/CE (« RGPD »), ainsi que la loi du 30 juillet 2018 relative à la protection des personnes physiques à l'égard des traitements de données à caractère personnel. Cette réglementation est consultable dans son intégralité sur le site de l'Autorité de protection des données, à l'adresse suivante : <https://www.autoriteprotectiondonnees.be>.

Collin Lucy est responsable du traitement de ces données à caractère personnel et de ses coordonnées de contact reprises à l'article 1 des présentes.

Seules les données personnelles que le client communique de son plein gré par le biais du Site en vue d'obtenir des informations au sujet d'un produit, soit lors d'une commande, sont collectées, enregistrées et stockées par Collin Lucy : il s'agit de son nom, prénom, adresse, adresse email et son numéro de téléphone (ci-après « Données personnelles »).

Le traitement des Données personnelles collectées lors de la commande de produits est nécessaire à l'exécution du contrat entre Collin Lucy et le client, à savoir le traitement de la commande, la facturation, l'information au client concernant sa commande, la gestion des éventuels problèmes, etc., et celles-ci sont conservées jusqu'à l'expiration du délai de prescription applicable en matière contractuelle.

Aucune de ces informations n'est destinée à être transmise à des tiers non-autorisés, ni utilisée à des fins commerciales, ni pour ébaucher un profil statistique des utilisateurs du Site.

Le client est informé que ses données personnelles pourront être stockées ou transférées hors de l'UE. Ce transfert se fera toutefois exclusivement dans un pays reconnu par la Commission européenne comme offrant un niveau de protection suffisant. Le client bénéficie d'un droit d'accès à ces informations dans les conditions prévues dans la loi précitée, ainsi que d'un droit de rectification en cas d'erreur des données le concernant. Le client bénéficie également d'un droit d'opposition concernant ces données. Pour exercer son droit d'accès, de rectification ou d'opposition, le client devra adresser un courrier à l'adresse du vendeur mentionnée à l'article 1 des présentes.

Par ailleurs, le client a la possibilité d'introduire une réclamation auprès de l'Autorité de protection des données : <https://www.autoriteprotectiondonnees.be>.

Pour optimiser son fonctionnement, le Site peut utiliser des cookies pour stocker de l'information sur la session du client. En acceptant les présentes CGV, et la politique de vie privée, le client accepte l'usage éventuel des cookies par Collin Lucy. Le client qui n'accepte pas l'usage des cookies devra les désactiver directement dans son système de navigation, ce qui pourrait porter atteinte au bon fonctionnement du Site.

Collin Lucy peut communiquer toute information concernant le client (y compris son identité) si cela s'avère nécessaire en cas de plainte ou d'investigations concernant un usage du Site non conforme aux présentes CGV, ou à la législation applicable, sur la base de toutes fiches d'envoi, données et informations qu'un client aurait communiquées par l'intermédiaire du Site, ou encore pour pouvoir identifier, contacter ou tenter une action judiciaire à l'encontre d'une personne causant préjudice ou interférant avec le Site ou les droits de Collin Lucy ou les droits des autres clients utilisant le Site

ARTICLE 17 : NULLITÉ D'UNE CLAUSE

Si une ou plusieurs clauses de CGV devai(en)t être considérée(s) comme nulle(s) pour quelque motif que ce soit, seul le minimum sera considéré comme nul et sera remplacé par des dispositions valides qui respectent au mieux l'objectif des CGV. Les autres dispositions resteront pleinement applicables.

ARTICLE 18 : JURIDICTION

La législation Belge est seule d'application aux présentes CGV, à l'utilisation du Site et à l'ensemble des relations entre Collin Lucy et le client. En cas de litige, seuls les cours et tribunaux de l'arrondissement de Namur – division Dinant sont compétents.

AFI • COLLIN-LUCY

49 rue de la Gare
B-5555 BIÈVRE - Belgique

☎ **0032 61 51 11 10**

SERVICE COMMERCIAL

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #1**
✉ commercial@collin-lucy.com

SERVICE TECHNIQUE - SAV

☎ **0032 61 51 11 10 #1 #2**
✉ sav@collin-lucy.com



FRANCE

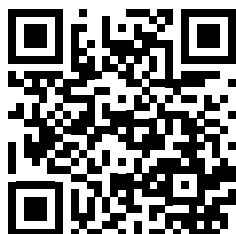
IBAN: FR76 3000 4023 2300 0111 4007 978
BIC: BNPAFRPPNFE

BELGIQUE

IBAN: BE66 2500 1264 4643
BIC : GEBABEBB

TVA : BE 0411 920 396

GROUPE
FURNOTEL®



WWW.COLLIN-LUCY.FR



VOTRE REVENDEUR