

Diamond

Promo 2022

*Plus de 800
équipements
dédiés aux
professionnels*



www.diamond-eu.com

Découvrez nos nouveautés dans les pages centrales de cette promo.



Diamond
follow us   

Afin de faciliter votre recherche, nous vous invitons à suivre les codes couleurs suivants:



Best Price
Le meilleur prix!



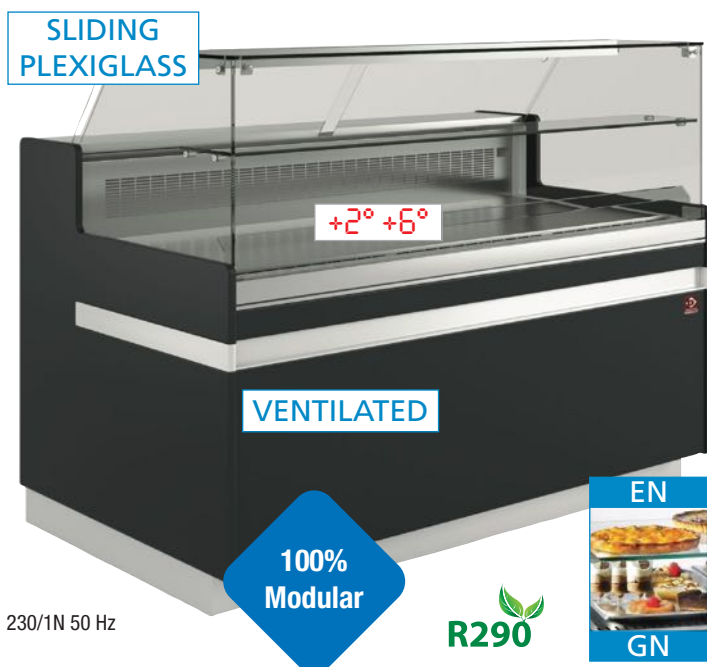
Best Choice
Le meilleur rapport qualité/prix!



Best Quality
La meilleure qualité!



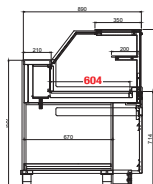
MADE IN ITALY



230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED, un design très épuré MADE IN ITALY, le soin du détail ainsi qu'une finition irréprochable des comptoirs vitrines Metrika sauront contenter les plus exigeants. Metrika Line vous offre un programme complet d'éléments personnalisables pour satisfaire à toutes les exigences spécifiques de vos agencements «food & bar»..

	mm	EN	
VB10XA1/R2	1038x906xh1182	2	3 623,00 EUR
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	4 051,00 EUR
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	4 402,00 EUR
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	4 934,00 EUR
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	5 518,00 EUR
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	6 102,00 EUR



ADVANTAGE Originalité, lignes épurées et élégantes, polyvalence, large gamme de coloris et finitions, voici les vitrines Magnetica Line. La structure du cadre en aluminium est équipée de bandes magnétiques sur lesquelles s'appliquent rapidement et très facilement tous les décors disponibles. Cette conception particulière permet de changer la couleur ou la finition du cadre en quelques minutes, mais également de rendre possible le jumelage des vitrines, donnant ainsi l'apparence d'un seul ensemble, qui pourra à la fois, être une vitrine d'exposition, mais également une séparation originale dans un local. Concevez votre agencement personnalisé Magnetica Line en choisissant parmi différents types de vitrines, décors et configurations.



100 % Modular

A partir de : PVV-1/.... **4 471,00 EUR**

A partir de : GVV-1/.... **6 224,00 EUR**

Mille Bolle

Line



Led Light



Upper Chamber Lower Chamber



VENTILATED

2

Temperatures

R600a

Vitrines cave à vins, ventilées

- Réalisation externe en acier laqué (BLACK), intérieur en ABS thermoformé - Porte vitrée (réversible), double vitrage «Thermopane®», fermeture par joint magnétique. - Régulation électronique permettant une température constante, avec affichage digital. - Eclairage interne de type LED. - Groupe compresseur incorporé classe climatique 4 (30°C & 55% HR).. - Niveau sonore 40 db (A). - Evaporateur ventilé. - Réfrigérant R600a.- Dégivrage automatique, avec auto évaporation du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Vêrins inférieures réglables.- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. *Ed. 7- 662*

	Lit.	mm	T°	T°	
WCB/16-X	160	595x570xh820	+5° +18°		828,00 EUR
WCB/16-X2	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	911,00 EUR
WCB/38-B	375	595x680xh1760	+5° +18°		1 414,00 EUR
WCB/38-X2	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	1 571,00 EUR

+5° +18°

+10° +18°



230/1N 50 Hz

WCB/16-X2



WCB/38-X2

Back Bar

Line

R600a R290

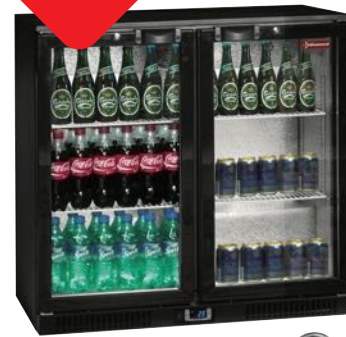
VENTILATED



+2° +10°

TABS3/D-R2

Electronic Regulation



230/1N 50 Hz

TAB2/D-R6

30 L/h

R290



Led Light



Refrigerateurs de bouteilles ventilés "Back Bar"

- Porte(s) vitrée(s), double vitrage "Thermopane". - Dispositif fermeture à clés. - Eclairage LED. - En dotation : Par portes, 2 grilles. - Groupe compresseur (classe climatique 4). - Régulation électronique. - Evaporateur ventilé. - Dégivrage automatique avec auto évaporation du condensat. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué intérieure, aluminium gaufré. - Vêrins inférieurs réglables. *Ed. 7- 645*

	mm	Swing Doors	Sliding Doors	
TAB1/D-R6	600x520xh870	Yes	-	608,00 EUR
TAB2/D-R6	900x520xh870	Yes	-	755,00 EUR
TABS2/D-R6	900x520xh870	-	Yes	775,00 EUR
TAB3/D-R2	1355x520xh870	Yes	-	1 033,00 EUR
TABS3/D-R2	1355x520xh870	-	Yes	1 110,00 EUR

Fontaines réfrigérées

- Évaporateur en cuivre conforme aux normes (évitant tout développement bactériologique). - Système à détente directe (normes françaises). - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Prédisposé pour connexion au réseau d'eau froide, ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Robinet à col de cygne pour remplir les verres, tirage instantané. *Ed. 7- 654*

	Lit./h	mm	
CR-18P/30-R2	30	300x340xh1010	863,00 EUR 230/1N 50-60 Hz

Bottles

Line

Refrigerateurs de bouteilles

- 2 grilles rilsanisées (450x430 mm) par porte. - Livré de série avec 2 grilles de raccord centrale. - Eclairage intérieur de type LED, avec interrupteur On/Off. - Régulateur électronique. - Isolation (40 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Évaporateur ventilé placé entre 2 portes, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique classe climatique 4, condenseur ventilé, accessibilité frontale, disposé sur glissières «extractible». - Portes (510 mm) avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique, charnières avec arrêt à 100° et fermeture porte avec rappel automatique. Ed. 7- 648



230/1N 50 Hz

TAVT/4G-R2

Black Skinplate

Available on stock!!!!
Tailor made solution

	Energy Label	Doors	mm	.../.G-R2	
TAVT/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 344,00 EUR	1 678,00 EUR
TAVT/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 624,00 EUR	2 081,00 EUR
TAVT/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	1 976,00 EUR	2 578,00 EUR

R290



TAVX/4G-R2

Stainless Steel

T1/2-T	478,80 EUR	T1/3-T606,V90	T2/3-T	471,45 EUR
T1/2-X	502,95 EUR	T1/3-X	T2/3-X	497,70 EUR

R290

Refrigerateurs de bouteilles

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430 et intérieur en acier inox AISI 304. Ed. 7- 650



GLASS DOORS

	Energy Label	Doors	mm	.../.G-R2	
TAVX/2-R2	C	2	1455x565xh890/905	1 464,00 EUR	1 777,00 EUR
TAVX/3-R2	C	3	2065x565xh890/905	1 751,00 EUR	2 231,00 EUR
TAVX/4-R2	C	4	2675x565xh890/905	2 120,00 EUR	2 772,00 EUR

Drink
Line

Light Box

+2° +12°

R600a

Vitrines à boissons 1 porte, 380 litres

- Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS, extérieure en acier laqué blanc. - Eclairage intérieur. - Evaporateur (Roll Bond) ventilé. - Dégivrage automatique avec auto-évaporation - Thermomètre analogique. - Clayettes réglables, 500x410 mm. - Porte avec poignée (réversible) - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables.

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SS/R6	595x600xh1840	380	4	No	663,00 EUR
DRINK-38V/R6	595x600xh1980	380	4	Yes	712,00 EUR



DRINK-38V/R6



DRINK-38SS/R6


**Light
Box**
R290
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 380 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 470x440 mm. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage non réversible, châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant. mm : 595x640xh1980 - kW : 0.57 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 701

E38NC/R2
1 242,00 EUR

**Sliding
Lids**
R600a
Refroidisseur bout. bahut 300 lit, couvercles pleins, coulissants

- Couvercles pleins coulissants. - Thermomètre analogique. - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué, couleur blanche, intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec freins.

mm : 1020x665xh870 - kW : 0.23 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 642
BVL030P/R6
625,00 EUR

R600a
+2° +10°
**Light
Box**

-12° -22°
R290

- Réalisation extérieur en tôle plastifiée (blanche). - Eclairage interne. - Thermostat mécanique, avec thermomètre. - Porte double vitrage (Thermopane®), châssis en aluminium anodisé, poignée (très robuste), charnières avec arrêt à 100°, fermeture par joint magnétique. - Serrure à clés de série. - Groupe compresseur, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 2 roulettes à l'arrière et 2 vérins réglables à l'avant. *Ed. 7- 700*

Vitrine T° positive, ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles réglables 574x405 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50Hz

E50PC/R6
985,00 EUR
Vitrine T° négative, statique/ventilée, 500 Lt., avec caisson lumineux

- 6 grilles "évaporateur" 577x500 mm.

mm : 680x655xh2090 - kW : 0.87 - V : 230/1N 50Hz

E50NC/R2
1 477,00 EUR

R290
+2° +10°
**Sliding
Doors**
Drink
Line
Vitrine T° positive, ventilée, 760 Lt., 2 portes coulissantes, avec caisson lumineux

- 5 grilles réglables 795x400mm. - Réalisation extérieure et intérieure en tôle d'acier laqué blanche. - 2 portes double vitrage, coulissantes, poignée encastrées, fermeture avec rappel automatique. - Eclairage interne (de type LED). - Régulateur électronique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - 4 roulettes et 4 vérins réglables.

mm : 890x740xh1990 - kW : 0.67 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 641
DRINK-90S/R2
1 587,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Nordica

Line

R290

SPRAYERS
SYSTEM

ICE50A-R2

230/1N 50 Hz

Bistro

Line

PADDLE
SYSTEM

MXP-55A/N

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Diamond a poursuivi le développement de ces machines, adaptées aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité, en les rendant plus fiables et plus silencieuses. Les glaçons creux répondent à toutes les exigences du secteur.

Machines à glaçons creux, système à «palettes»

- Système à «palettes», particulièrement adapté aux eaux les plus calcaires ou de mauvaise qualité (algues, boues). - Glaçons creux de 20 g, ø 30 mm, h 25 mm. - Production par cycle (15 glaçons). - Evaporateur à doigts en cuivre étamé. - Unité hermétique tropicalisée. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Vérins inférieurs réglables. *Ed. 7- 680*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
MXP-25A/N	401x506xh643 (+15/57)	22 kg	9 kg	1 090,00 EUR
MXP-35A/N	401x506xh698 (+15/57)	31 kg	12 kg	1 234,00 EUR
MXP-45A/N	401x506xh698 (+15/57)	38 kg	12 kg	1 415,00 EUR
MXP-55A/N	513x557xh811 (+95/165)	48 kg	25 kg	1 583,00 EUR
MXP-65A/N	593x557xh934 (+95/165)	55 kg	30 kg	1 834,00 EUR
MXP-95A/N	673x557xh984 (+95/165)	75 kg	37 kg	2 279,00 EUR
MXP-140A/N	843x557xh984 (+95/165)	122 kg	50 kg	3 007,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

ADVANTAGE Gicleurs en laiton, conçus pour éliminer la magnétisation du calcaire. Alimentation en eau durant le cycle en circuit fermé. Glaçons en cubes, compacts et cristallins. Leurs formes répondent à toutes les exigences du secteur.

Machines à glaçons pleins

- Système à "spray" avec gicleurs en laiton. (conçu pour prévenir la magnétisation du calcaire). - Glaçons 13/18 gr. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante +43°C. - Réalisation en inox AISI 304, pieds en inox réglables (ou) vérins réglables. *Ed. 7- 682*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE22A-R2	355x404xh590	22 kg	4 kg	960,00 EUR
ICE22AX-R2	345x404xh590	22 kg	4 kg	1 031,00 EUR
ICE30A-R2	390x460xh690	29 kg	9 kg	1 277,00 EUR
ICE35A-R2	500x580xh690+110	35 kg	16 kg	1 464,00 EUR
ICE50A-R2	500x580xh800+110	47 kg	25 kg	1 557,00 EUR
ICE70A-R2	738x600xh920+110	67 kg	40 kg	2 150,00 EUR
ICE95A-R2	738x600xh1020+110	95 kg	55 kg	2 382,00 EUR
ICE130A-R2	840x740xh1075+110	130 kg	65 kg	3 145,00 EUR
ICE155A-R2	840x740xh1075+110	155 kg	65 kg	3 313,00 EUR

Nordica

Line

ICE
FLAKES

R290



ICE115AS-R2

230/1N 50 Hz

ADVANTAGE Production en continu de granulés de glace, grâce à une technologie innovatrice. Parfait pour améliorer la conservation et la présentation d'aliments en restauration, hôtellerie, fast-food... Idéal pour les laboratoires pharmaceutiques et en milieu hospitalier.

Machines à glace granulée

- Système avec vis sans fin (production continue). - Evaporateur en inox. - Unité hermétique tropicalisée température ambiante +43°C. - Réalisation en acier inox AISI 304, pieds en inox réglables. *Ed. 7- 690*

	mm	Production/24h	Reserve Capacity	
ICE70AS-R2	450x620xh680	67 kg	10 kg	2 608,00 EUR
ICE115AS-R2	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	2 860,00 EUR
ICE155AS-R2	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	3 205,00 EUR



Led Light

-12° -24°

R290

Vitrine de table T° négative, 50 litres, sans caisson lumineux

- Réalisation intérieure en ABS et extérieure en tôle plastifiée. - 2 grilles 440x210 mm. mm : 570x530xh520 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

TOP50N/R2**653,00 EUR**

Led Light

R600a 0° +10°

Frigo vitrine, 110 litres, température positive

- Réalisation extérieure laquée blanc, intérieure en ABS, automatique. auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique pour température ambiante +32°C (logé à l'arrière).

mm : 503x567xh850 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 642

TOP200/R6**478,00 EUR**

ADVANTAGE Avec leur design épuré, les vitrines Panoramic Line PLUS, sauront mettre en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... Grande surface d'exposition en verre (EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1), 4 faces vitrées, porte tout en verre "FULL GLASS", éclairage LED sur chaque montant.



R290

+2° +10°

-5° -20°

Vitrines 4 faces, 5 étagères en verre, ventilées

- Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique. - Régulateur électronique. - Parois à double vitrage Thermopane® parfaite isolation. - Porte "FULL GLASS" à fermeture magnétique, avec poignée intégrée. - Groupe compresseur, classe climatique 3 (25°C & 60% HR). - Réfrigérant R290 sans CFC. - Monté sur 4 roues doubles. Ed. 7- 704

Ref	Color	T°	mm	
INN/VN-B9-R2	Black	+2° +10°	800x630xh1850	3 209,00 EUR
INN/VN-W5-R2	White	+2° +10°	800x630xh1850	3 209,00 EUR
INN/VB-B9-R2	Black	-5° -20°	800x630xh1850	4 477,00 EUR
INN/VB-W5-R2	White	-5° -20°	800x630xh1850	4 477,00 EUR

Panoramic

Plus



GN

R290

+2° +10°

-5° -20°

Full Glass Door

W5

B9

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE Aujourd'hui l'exception a trouvé aboutissement, voici les vitrines EXALTA Line, réalisation "FULL vitrée", les seules et uniques vitrines du marché, 100% en verre "autoportant", sans profil extérieur (ou) intérieur, un Design minimaliste Made in Italy, une ligne, une pureté sans égal !!

A partir de : MAX/.... **4 377,00 EUR****Vitrines "FULL vitrée"**

- Châssis en acier peint multicouches (anti-empreintes). - Classe Climatique 4, ambiance +32°C et 55% U.R. - Dégivrage automatique à air, évaporation automatique des condensats - Réfrigérant R404A. - Joints magnétiques (démontage aisé). - Porte vitrée avec poignée intégré "invisible". - 5 étagères en verre trempé (700x470 mm) sur crémaillères en acier inox AISI 304 (charge max 12 kg/étagère). - Roulettes intégrées au socle (nr 4 avec 4 pieds). - NB : altitude max 800 m au dessus du niveau de la mer ! Ed. 7- 706

Exalta

Line

Led Light

Full Glass



PLUS - Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EU-RONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage «Thermopane®». Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur les 4 montants, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, et aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!

Vitrines réfrigérées EN ou GN, ventilées

- Vitres externes toutes en double vitrage (Thermopane®) - Plaques de fond en acier inox (amovibles) - 4 éclairages intérieurs de type LED. - 2 étagères de présentation (amovibles)- Portes coulissantes côté service, amovibles (entretien aisé)- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR).- Dégivrage automatique, avec auto-évaporation du condensat - Régulateur électronique (affichage digital)- NB Livré sans plats GN - EN. *Ed. 7- 920*

	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	
VRDP-B1-R2	785x650xh735	665x620xh410	2 134,00 EUR
VRDG-B1-R2	1185x650xh735	1065x620xh410	2 780,00 EUR

Panoramic
Line

R290



Led Light



VRDG-B1-R2 230/1N 50-60 Hz



Auto Evaporation

230/1N 50 Hz

Comptoirs vitrines réfr.pano., ventilé, 4 niveaux, sans réserve

- Réalisée en tôle d'acier laqué, isolation en polyuréthane sans CFC. - 3 étagères intermédiaires en verre «trempé» (1x 300 + 2x 350 mm) réglables, structure portante en acier inox AISI 304. - Côté service 2 portes coulissantes double vitrage «Thermopane®», joints verticales. - Régulation électronique. - Groupe compresseur incorporé, en classe climatique 3. - Evaporateur ventilé (température homogène), traité contre la corrosion des acides alimentaires. - Dégivrage automatique, avec auto-évaporations des condensats.

Mic
Line

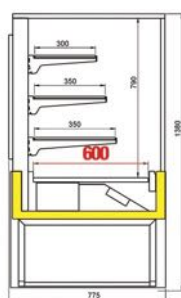
Vitrines de table, 4 faces vitrées

- Dimensions internes : 400x346xh460 (ou) 610 mm. Eclairage interne de type LED. - Régulateur extérieur digital. - Groupe compresseur incorporé (T° ambiante 32°C). - Evaporateur ventilé, dégivrage automatique avec auto évaporation. *Ed. 7- 711*

	Lit	Color	mm	
MIC-36G/R6	60	Grey	428x386xh855	515,00 EUR
MIC-36B/R6	60	Black	428x386xh855	515,00 EUR
MIC-48G/R6	80	Grey	428x386xh1000	592,00 EUR
MIC-48B/R6	80	Black	428x386xh1000	592,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

PLUS Voici un petit aperçu des points forts de nos comptoirs vitrines Capri Line, entièrement panoramiques, double vitrage «Thermopane®», exposition en tôle d'acier galvanisée, traitement à l'époxy (couleur noir) (possibilité de platines GN), évaporateur traité, auto-évaporations des condensats, disponibles en noir, gris ou dans la couleur de votre choix.....Grâce à un large volume de présentation incluant les 3 étagères intermédiaires réfrigérées et un éclairage LED, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos desserts, gâteaux, macarons, mais aussi salades, sandwiches frais, yaourts, boissons!. Disponible aussi en version chauffante ou neutre.



R290

VENTILATED

Capri
Line

	mm	
CB10V-B9/P2	1000	2 844,00 EUR
CB12V-B9/P2	1200	3 081,00 EUR
CB15V-B9/P2	1500	3 461,00 EUR

R600a

+4° +12°

VENTILATED

Led Light



230/1N 50 Hz

MIC-36B/R6



MIC-48G/R6

Panoramic Plus



Led Light

R290



A5



B7

230/1N 50 Hz

Vitrines panoramiques

- Eclairage interne uniforme, de type Led. - Réfrigération optimale grâce à l'évaporateur (ventilé) placé en partie supérieure de la vitrine. - Dégivrage automatique. - Parois à triple vitrage, parfaite isolation. - Régulateur électronique. - Porte à fermeture magnétique. - Groupe compresseur incorporé " tropicalisé ". - Gaz réfrigérant R290 . - Monté sur 4 roues doubles.

Ed. 7- 702

	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/RN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 377,00 EUR
SNE/RN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x Ø470 mm	2 377,00 EUR
	Color	mm	T°	Refrigeration	Interior	
SNE/GN-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 221,00 EUR
SNE/GN-B7-R2	Black	600x630xh1850	+2° +10°	Ventiled	5x 535x495 mm	2 221,00 EUR
SNE/SB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 049,00 EUR
SNE/SB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -18°	Static	5x 510x510 mm	3 049,00 EUR
SNE/GB-A5-R2	Stainless Steel	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 579,00 EUR
SNE/GB-B7-R2	Black	600x630xh1850	-5° -20°	Ventiled	5x 510x510 mm	3 579,00 EUR

PLUS Venice Line des comptoirs vitrine de dernière génération MADE IN ITALY un Design épuré, moderne et surtout écoresponsable avec réfrigérant écologique R290. Surface d'exposition très importante, vitre frontale relevable à pistons, éclairage de type LED, froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, des portillons coulissants en plexiglass côté service,... et pour finir la tablette de travail en granit de type NOIR ABSOLU !!

Venice Line

Led Light

SLIDING PLEXIGLAS

0° +4°



Black Granite

R290

VZT-...

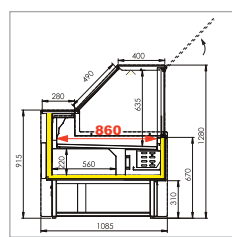
230/1N 50 Hz

VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER



LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS

VENTILATED



	mm	
VZ15/B5-VR2	1500	4 165,00 EUR
VZ20/B5-VR2	2000	4 978,00 EUR
VZ25/B5-VR2	2500	5 739,00 EUR
VZ30/B5-VR2	3000	6 467,00 EUR

Comptoirs vitrine réfrigérés vitre droite 90°, ventilés + réserve

- Joues en ABS thermoformées, frontal e et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouverture à pistons (vers le haut), structure portante en aluminium anodisé. - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 860 mm. , - Tablette de travail en granit de type «NOIR ABSOLU». - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé «air force» traité contre les acides alimentaire « coating » (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre digital dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât - Avec réserve réfrigérée.

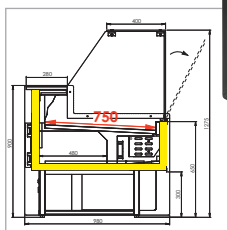
Ed. 7- 735

Comptoir vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, ventilés + réserve

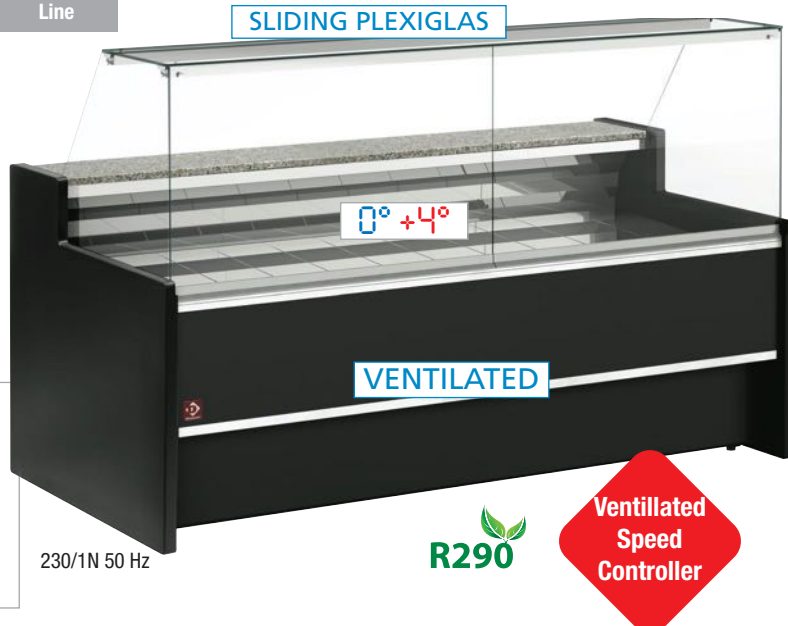
- Joues en ABS thermoformées, frontal e et arrière en tôle plastifiée. - Vitres en verre trempée, vitre frontale droite à 90°, ouvrable et rabattable munie d'un point d'arrêt de sécurité (entretien aisé). - Exposition en acier inox AISI 304, profondeur 750 mm. - Tablette de travail en granit. - Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure). - Portillons coulissants en plexiglass côté service. - Evaporateur ventilé "air force" traité contre les acides alimentaire " coating " (dispositif vitesse réglable des ventilateurs). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Réfrigérant R290. - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), régulateur de vitesse ventilateurs, interrupteur lumière. - Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique (réglable à souhait). - Auto-évaporation du condensât. - Avec réserve réfrigérée.

Ed. 7- 730

	mm	
FC15/B5-VR2	1500	3 390,00 EUR
FC20/B5-VR2	2000	3 928,00 EUR
FC25/B5-VR2	2500	4 524,00 EUR
FC30/B5-VR2	3000	5 273,00 EUR



Florence
Line



230/1N 50 Hz

R290

Ventilated Speed Controller

PLUS - Réfrigération «double statique», au fond par serpentin réfrigérant et à l'arrière un évaporateur statique traité contre les sels «coating». - Version sur socles entièrement réalisé en acier inox.

Saigon

Plus

DOUBLE STATIC



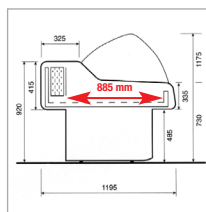
230/1N 50 Hz

R290

Comptoir vitrine réfrigéré «statique», vitre bombée, sur socles

- Conçu pour poisson et viande fraîche. - Vitres frontales bombées, toutes en «verre trempé». - Réalisation extérieure en acier inox AISI 316, joues en ABS. - Plan de travail en granit. - Surface exposition en acier inox AISI 316, muni aussi de double fond perforé d'un écoulement des eaux. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition.

Ed. 7- 752



	mm	
SG15B/A1-R2	1500	3 048,00 EUR
SG20B/A1-R2	2000	3 514,00 EUR
SG25B/A1-R2	2500	4 183,00 EUR
SG30B/A1-R2	3000	4 624,00 EUR

Other dimensions on request

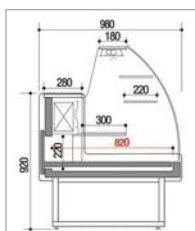
Verona

Line

Comptoir vitrine réfrigéré, statique, chargement à tiroirs

- Conçu pour pâtisserie, boulangerie, viennoiseries, etc. - Vitres frontales bombées rabattables, toutes en «verre trempé». - Eclairage vitrine uniforme de type LED, «panoramique» excellente visibilité des produits. - Joues en bois laqué, plan de travail en granit. - 3 niveaux en verre et chargement exposition par tiroirs. - Régulateur électronique (digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). Evaporateur statique, traité contre les acides alimentaires

	mm	
VE14/B5-R2	1400	3 179,00 EUR
VE22/B5-R2	2200	4 185,00 EUR
VE29/B5-R2	2900	5 020,00 EUR



Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Loading Throught Drawers

R290

230/1N 50 Hz

On request .../E8-R2





Full Black

Rome
Line

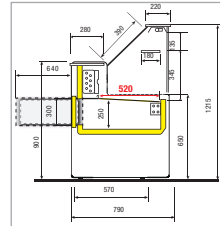
Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre droite 90°, avec réserve

- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit.
- Vitres en «verre trempé», vitre frontale droite à 90° - Exposition en acier inox.
- Eclairage de l'exposition de type LED (positionné sous la vitre supérieure).
- Vitre intermédiaire - Panneau de commande avec régulateur électronique (affichage digital), interrupteur lumière, thermomètre analogique dans l'exposition.
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires.
- Dégivrage automatique - Gaz Réfrigérant R290 - Groupe compresseur incorporé, Classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réserve réfrigérée

230V/1N 50 Hz

R290

On request .../E8-R2



	mm	
R010/B5-R2	1000	1 793,00 EUR
R015/B5-R2	1500	1 981,00 EUR
R020/B5-R2	2000	2 226,00 EUR
R025/B5-R2	2500	2 670,00 EUR
R030/B5-R2	3000	3 140,00 EUR

2 EVAPORATORS

Molina
Line

Ventilated Version



R290

Comptoir vitrine réfrigéré à vitre bombée, avec réserve

- Vitres bombées, toutes en "verre trempé". - Exposition en acier inox.
- Eclairage vitrine de type LED. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit, prise 230V/1 de service.
- Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) ventilé (air forcé).
- Réserve réfrigérée.

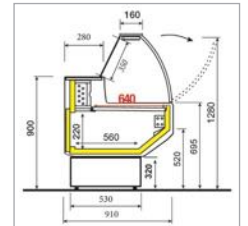
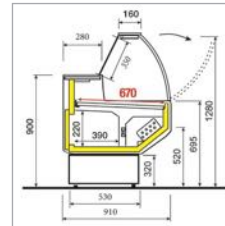
	mm		...-W/R2
ML10/B5-R2	1040	2 034,00 EUR	2 294,00 EUR
ML15/B5-R2	1500	2 283,00 EUR	2 581,00 EUR
ML20/B5-R2	2000	2 636,00 EUR	2 983,00 EUR
ML25/B5-R2	2500	3 059,00 EUR	3 542,00 EUR
ML30/B5-R2	3000	3 663,00 EUR	4 337,00 EUR

...-VV Ventilated version

On request .../E8-R2



230V/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS



Ventilated Version

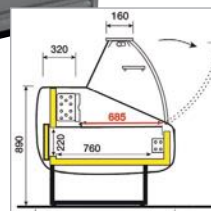
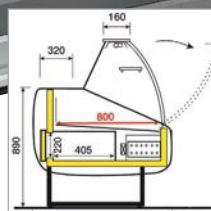
Melody
Plus

R290

Comptoirs vitrine réfrigérés à vitre bombée avec réserve

- Vitres bombées rabattables, en «verre trempé». - Vitre intermédiaire, éclairage vitrine, type TL.
- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit, prise 230V/1 - Exposition en acier inox AISI 304 - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition.
- 2 évaporateurs (statiques) traités contre les acides alimentaires (ou) évaporateur ventilé (air forcé).
- Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réserve réfrigérée.
Ed. 7- 729

230V/1N 50 Hz



VENTILATED

2 EVAPORATORS

	mm		...-W/R2
MY15/A1-R2	1500	2 519,00 EUR	2 811,00 EUR
MY20/A1-R2	2000	3 083,00 EUR	3 472,00 EUR
MY25/A1-R2	2500	3 547,00 EUR	4 199,00 EUR
MY30/A1-R2	3000	4 133,00 EUR	4 868,00 EUR

...-VV Ventilated version

Mandy
Plus

R290

Muraux réfrigérés, ventilés

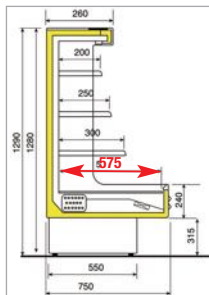
- Cuve et grille perforée (postérieure) en acier inox - Eclairage sur la partie supérieure - 3 tablettes d'exposition (en inox), munies de moulure "porte-prix", crémaillères réglables et possibilité d'inclinaison des consoles - Régulateur électronique (affichage digital) Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).Évaporateurventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant.- Sur demande : Rideau de nuit. *Ed. 7- 758*



Double Auto Evaporation

+4° +6°

230/1N 50 Hz



	mm	
MN10B-B5/R2	1000	2 311,00 EUR
MN12B-B5/R2	1200	2 476,00 EUR
MN15B-B5/R2	1500	2 885,00 EUR

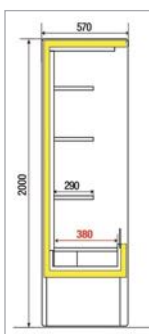
Modena

Line

On request .../A7-R2



+4° +8°



- Vente en libre-service. - Unique!! 570 mm de profondeur. S'adapte parfaitement aux petits espaces. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Régulateur électronique (Affichage digital). - Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. Eclairage supérieur de type LED. - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (Inox) réglables. Munie de moulures «porte-prix». - Évaporateur ventilé (air forcé). - «Double» auto-évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques. - Groupe compresseur incorporée, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - (Sur demande: rideau de nuit).

	mm	
MD07/B5-R2	700	2 158,00 EUR
MD10/B5-R2	1000	2 329,00 EUR
MD12/B5-R2	1200	2 537,00 EUR
MD15/B5-R2	1500	3 021,00 EUR

R290

230/1N 50 Hz

Double Auto Evaporation

Meubles muraux réfrigérés, ventilés, avec groupe

- Vente en libre service. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, latérales "panoramiques". - Cuve et grille perforées en acier inox AISI 304. - Eclairage supérieur. - 3 tablettes (280 mm) d'exposition (Inox) réglables. Munie de moulures "porte-prix". - Régulateur électronique (affichage digital). - Evaporateur ventilé (air force). - Double auto évaporation du condensat, gaz chaud + résistance électrique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Sur demande: rideau de nuit. *Ed. 7- 761*

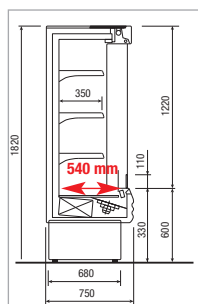


+3° +6°

R290

Double Auto Evaporation

230/1N 50 Hz



	mm	
DY10/A1-R2	1000	2 370,00 EUR
DY12/A1-R2	1200	2 539,00 EUR
DY15/A1-R2	1500	2 886,00 EUR
DY18/A1	1800	3 346,00 EUR



Modena
Line

Glass Doors Self Closing

R290

DOUBLE AUTO-EVAPORATION

Artemis
Plus

230/1N 50 Hz

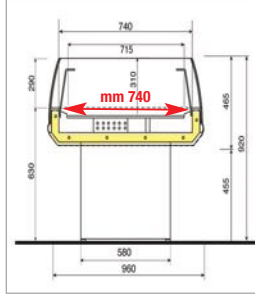
On request .../A7-R2



Vitrine self-service réfrigérée «panoramique»
- Vente en libre-service produit pré-emballé, à conserver au frais, produits laitiers, fromage, charcuterie, etc. - Vitres bombées en verre trempé, vitres latérales (double vitrage) - Surface d'exposition en acier inox AISI 304. - Evaporateur ventilé (air forcé). Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique (affichage digital), Thermomètre analogique dans l'exposition. - Dégivrage automatique. - «Double» auto évaporation des condensats, gaz chaud + résistances électriques. - Châssis sur roues. *Ed. 7- 754*

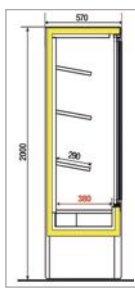
	mm	
AR129/V-B5/R2	1290	2 165,00 EUR
AR150/V-B5/R2	1500	2 590,00 EUR

VENTILATED



PLUS - Conçu pour vente en libre-service de sandwichs, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons etc - Portes coulissantes en double vitrage (évitant la formation de condensation externe a la vitre), fermeture des portes avec rappel automatique. - Eclairage supérieur de type LED (protégés par un plexiglas), intégrés à l'intérieur des 2 joues latérales - «Double» auto-évaporation du condensât, dispositif a gaz chaud + par résistance électrique

Murale réfrigéré, ventilé, avec portes coulissantes en verres
- Cuve et grille perforée (postérieure) en acier inox - 3 tablettes (290 mm) d'exposition (en inox), munies de moulure «porte-prix», crémaillères réglables et possibilité d'inclinaison des consoles (plexiglas pour retenir les produits en position incliné inclus). - Régulateur électronique (affichage digital) - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) - Réfrigérant R290 - Evaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS



	mm	
PD10/B5-R2	1000	3 148,00 EUR
PD12/B5-R2	1200	3 402,00 EUR
PD15/B5-R2	1500	4 044,00 EUR
PD18/B5-R2	1800	4 623,00 EUR
PD20/B5-R2	2000	5 178,00 EUR



R290

Double Auto Evaporation

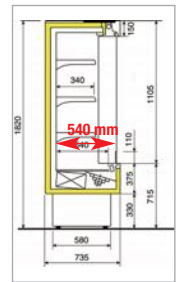
230/1N 50 Hz



INCLUDED

Expo
Self

Meubles muraux réfrigérés «tout inox» ventilés, avec groupe
- Vente en libre service de sandwichs, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons, etc. - Réalisation intérieure et extérieure entièrement en acier inox 304. - Vitres latérales en verre trempé. - 4 niveaux d'exposition (340 mm) (Inox) munie de moulure «porte prix». Crémaillères réglables, possibilité d'inclinaison des consoles. - Eclairage supérieur. - Evaporateur ventilé (3 ventilateurs), «double» auto-évaporation du condensat, gaz chaud + résistances électriques. Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%). - Régulateur électronique (affichage digital). - Sur demande: rideau de nuit. *Ed. 7- 762*



	mm	
MTX-10/R2	1000	2 993,00 EUR
MTX-12/R2	1200	3 183,00 EUR
MTX-15/R2	1500	3 588,00 EUR
MTX-18	1800	4 090,00 EUR
MTX-20	2000	4 695,00 EUR



Stainless Steel

DOUBLE AUTO-EVAPORATION

230/1N 50 Hz

R290

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Sliding Plexiglas

R290

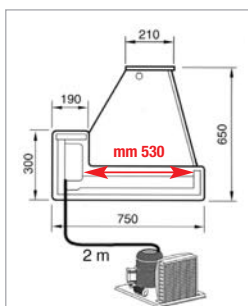
Ref	h	Price
100-Z	670	153,00 EUR

230/1N 50 Hz

Comptoirs vitrines réfrigérés

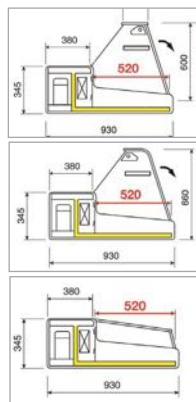
- Toutes les vitres droites en verre trempé. - Exposition en acier inox AISI 304. - Eclairage uniforme. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Evaporateur statique traité contre les acides alimentaire «coating». Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) raccordé, mais indépendant, avec connexion flexible (2 mètres). - Régulation par thermostat, thermomètre analogique dans l'exposition. Ed. 7- 721

	mm	Price
VA10/R2	1000	1 647,00 EUR
VA15/R2	1500	1 827,00 EUR
VA20/R2	2000	2 051,00 EUR



Comptoirs vitrines réfrigérés

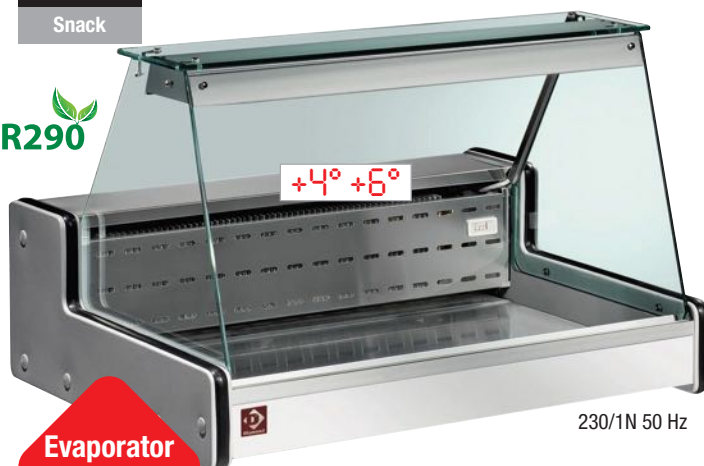
- Vitre intermédiaire*. - Exposition en acier inox AISI 304. - Eclairage uniforme*. - Joues en polyuréthane. - Evaporateur statique traité contre les acides alimentaire «coating», dégivrage automatique. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%) sous la tablette de service. - Régulateur électronique (affichage digital), thermomètre analogique dans l'exposition. - Portillons coulissants côté service*. *sauf...- ZS. Ed. 7- 723



	mm	Price
SUP10-ZD/R2	1000	1 563,00 EUR
SUP15-ZD/R2	1500	1 796,00 EUR
	mm	Price
SUP10-ZC/R2	1000	1 622,00 EUR
SUP15-ZC/R2	1500	1 803,00 EUR
	mm	Price
SUP10-ZS/R2	1000	1 320,00 EUR
SUP15-ZS/R2	1500	1 540,00 EUR

VA Snack

R290



Evaporator Coated

230/1N 50 Hz

Sliding Lid

R290



230/1N 50 Hz

Chest Freezers

-9° -24°

R600a

230/1N 50 Hz

Conservateur bahut, couvercles coulissants

- Couvercles coulissants, châssis en aluminium naturel, vitres Thermopane®. - Thermomètre analogique. - Réalisation en tôle d'acier laqué blanche intérieure, aluminium gaufré. - Châssis sur roues pivotantes, dont 2 avec frein. Ed. 7- 699

	mm	Price
GVLO30/R2	1020x640xh880	614,00 EUR
GVLO40/R2	1310x640xh880	692,00 EUR

Congélateur bahut

- Couvercle plein battant, serrure à clés. - Thermomètre, température interne. - Exécution interne en aluminium "gaufré" et externe en acier plastifié blanc. - Châssis sur roues, toutes pivotantes. Ed. 7- 698

	mm	Price
SCO30EP/R6	1030x685xh895	529,00 EUR
SCO50EP/R6	1550x685xh895	672,00 EUR



CURVED GLASS

Conservateurs pour surgelés

- Vente en libre service. - Couvercles coulissants, bombées, encadrement "chauffé" évitant le givre. - Réalisation extérieure en acier galvanisée "blanc", isolation 60 mm. - Evaporateur à "serpentin" placé dans les parois. - Régulation par thermostat, thermomètre analogique, alarme. - Condenseur ventilé. - Livré de série avec des roulettes. *Ed. 7- 755*

	Lit	mm	
SLID-11-R2	290	1100x600xh730/890	931,00 EUR
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	1 042,00 EUR
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	1 206,00 EUR

Conservateurs panoramiques pour surgelés

- Vente en libre service. - Couvercles coulissants vitrés, encadrement "chauffé" évitant le givre. - Réalisation extérieure en galvanisée "Blanc", isolation 60 mm. - Moulure anti-caddy - 2 groupes compresseurs couplées et incorporées, 2 évaporateurs "serpentin" placés dans les parois, 2 condenseurs ventilés, régulation électronique (digital). - VT250E/N double compartiments indépendants *Ed. 7- 756*

	Lt	mm	Compartiment	
VT150E/N-R2	598	1550x960xh780	1	1 509,00 EUR
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	1 729,00 EUR
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	2 130,00 EUR



STAINLESS STEEL

CURVED DOOR

PLUS - Finition des panneaux irréprochable, feutre de protection (isolation non visible !!). - Les angles et les coins du sol, du ciel ainsi que des parois, sont tous à 135° "sanitaires" et injectés dans la masse même des panneaux, aucune moulure de report!!!... Une hygiène et une finition assurées à 100%! - Sol en acier inox "antidérapant" supportant une charge de 1200 kg/m². - La plinthe extérieure "périphérique", réalisée en acier inox, évite toutes détériorations des panneaux, souvent causées par l'usage de détergents lors de l'entretien du sol. - Kit de pré-assemblage des panneaux livré de série, rendant celui-ci plus facile et plus rapide... *Ed. 7- 619*



-5° +5°



-18° -22°

	External mm	Lit	
C26B/PM	*1400x1100xh2110	2273	1 931,00 EUR
C31B/PM	1700x1100xh2110	2823	2 128,00 EUR
C37B/PM	2000x1100xh2110	3373	2 374,00 EUR
C43B/PM	2300x1100xh2110	3923	2 745,00 EUR
C35A/PM	*1400x1400xh2110	2298	2 495,00 EUR
C40B/PM	1700x1400xh2110	3724	2 766,00 EUR
C48B/PM	2000x1400xh2110	4449	2 902,00 EUR
C55B/PM	2300x1400xh2110	5175	3 554,00 EUR
C50A/PM	1700x1700xh2110	4625	2 913,00 EUR
C59B/PM	2000x1700xh2110	5526	3 075,00 EUR
C67B/PM	2300x1700xh2110	6426	3 731,00 EUR
C65B/PM	2000x2000xh2110	6310	3 270,00 EUR

AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP75-PED/A	1 632,00 EUR
AP50-PED/A	1 519,00 EUR
AP75-PED/A	1 632,00 EUR
AP75-PED/A	1 632,00 EUR
AP75-PED/A	1 632,00 EUR

AN120-PED/A	1 911,00 EUR
AN120-PED/A	1 911,00 EUR
AN120-PED/A	1 911,00 EUR
AN170-PED/A	2 023,00 EUR
AN120-PED/A	1 911,00 EUR
AN170-PED/A	2 023,00 EUR
AN170-PED/A	2 023,00 EUR
AN170-PED/A	2 023,00 EUR
AN201-PED/A	2 266,00 EUR
AN201-PED/A	2 266,00 EUR
AN201-PED/A	2 266,00 EUR
AN201-PED/A	2 266,00 EUR
AN201-PED/A	2 266,00 EUR

ATTENTION: Possibility to put the door just in bold dimensions - Other dimensions in STOCK!! - * Door 620x1860 mm (standard 720x1860 mm)

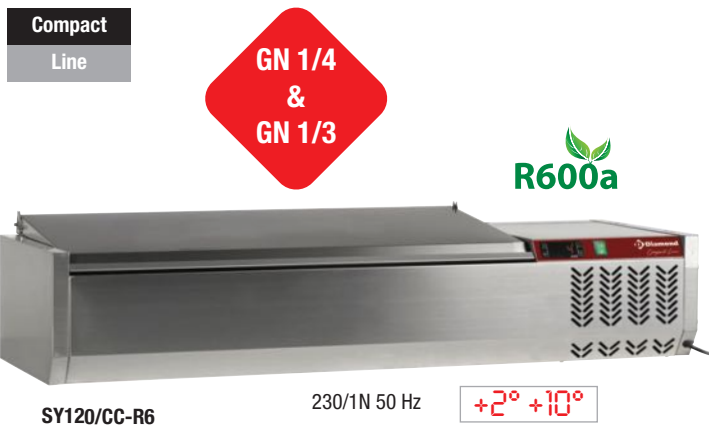


GC1/2/R6 520,80 EUR

Table de congélation GN 1/1

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox (alimentaire). - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation (sauf SB2/BD, manuel). - Groupe frigorifique (+32°C). - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. Ed. 7- 567

	Liter	Doors	mm	
SA2/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/890	1 030,00 EUR
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	1 418,00 EUR



SY120/CC-R6

Structures réfrigérées GN 1/4, avec couvercle inox

- Réalisation en acier inox austénitique (alimentaire). - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à «serpentin» noyé dans le fond et les parois, - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé avec filtre anti-graisse. - Livré sans bac GN. Ed. 7- 556

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/CC-R6	1200x340xh260/580	5 x 1/4	639,00 EUR
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	701,00 EUR
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	783,00 EUR

Structures réfrigérées GN 1/3, avec couvercle inox

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/CC-R6	1200x395xh260/580	4 x 1/3	694,00 EUR
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	771,00 EUR
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	832,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



Table de congélation compact, 2 portes GN 1/1, 240 Lit

- Top supérieur en acier inox (alimentaire), démontable. - Résistance électrique sur chaque contre-porte. - NB: Nous déconseillons l'équipement des blocs tiroirs. mm : 943x700xh850/870 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50Hz Ed. 7- 567

SB2/R2

1 358,00 EUR



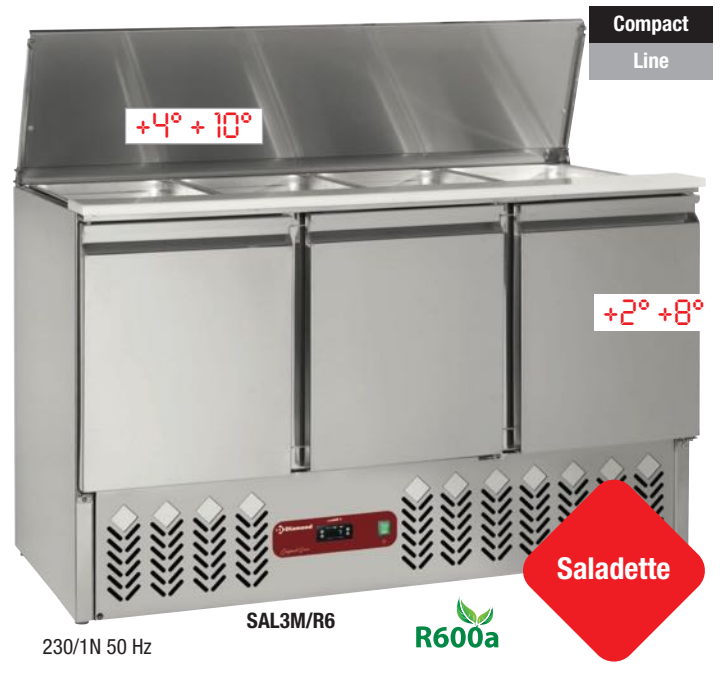
ID40-R6

230/1N 50 Hz

Armoires frigorifiques et de congélations, ventilées

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure et extérieure AISI 441 (arrière en acier traité, de couleur gris), châssis monocoque. - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés). - Panneau supérieure pour accessibilité au groupe compresseur, sur charnières. - Régulateur électronique, LED rouge. - Plaque évaporateur, placé sur à l'arrière, couplé à un ventilateur. - Dégivrage automatique. - Groupe compresseur classe climatique 4 (30°C Température - 55% d'humidité), condenseur ventilé. - Pieds en inox, réglables. Ed. 7- 528

	Energy Label	T°	mm	
ID40-R6	D	-2° +8°	620x620xh1920	1 484,00 EUR
IE40-R9	D	-10° -22°	620x620xh1920	1 695,00 EUR
IDS40-R6	D	0° +5°	620x620xh1920	1 609,00 EUR



Tables préparation frigorifiques, structure réfrigérée

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation. - Groupe frigorifique en classe climatique 4. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. *Ed. 7- 567*

	Liter	Doors	mm	
SALP2/R6	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	1 154,00 EUR
SALP3/R6	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	1 735,00 EUR

Saladettes frigorifiques, Gastronorm

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés). - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4.. - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. *Ed. 7- 568*

	Liter	Doors	mm	
SAL2M/R6	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	941,00 EUR
SAL3M/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	1 431,00 EUR

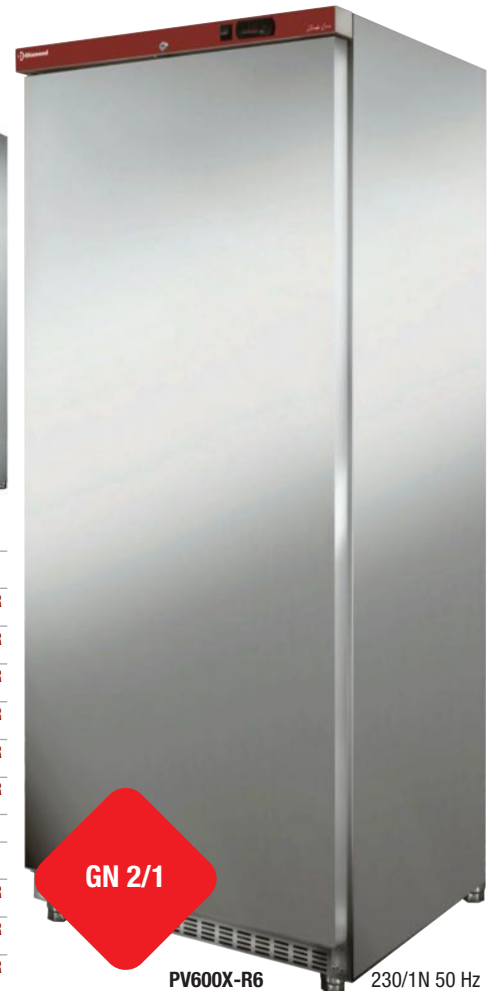
PLUS - Armoires (Made in Europe) «éco-responsable» réfrigérants écologiques (R600a ou R290) - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, ... - Possibilité de les placer côte à côte «Side by Side» - Sur demande casiers de rangement en PVC (Réf: CBP1/1).

Armoires frigorifiques et congelations

- Réalisation extérieure en acier inox AISI 430. - Porte (réversible) avec fermeture par joint magnétique (à pression) remplacement aisé sans outils. (Porte vitrée avec encadrement en aluminium, lumière intérieure de type LED). - Serrure a clés de série. - Régulation électronique, affichage digital. - Isolation (60 mm) en polyuréthane expansé, sans CFC. - Groupe frigorifique en classe climatique 4 (logé à l'arrière). - T° -1°+6°C:Évaporateur de type Roll bond, ventilé, dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - T° -15°-22°C : Évaporateur statiques "grilles évaporateur", dégivrage manuel. - 4 pieds réglables, en acier inox (sauf 200 Lit.). *Ed. 7- 526*

	Lt	T°	mm	Grids	Energy Label	
PV201X-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	A	644,00 EUR
N201X-R2	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	737,00 EUR
PV400X-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	D	933,00 EUR
N400X-R2	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	1 055,00 EUR
PV600X-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	D	1 111,00 EUR
N600X-R2	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	1 223,00 EUR

	Lt	T°	mm	Grids		
PV201X/G-R6	200	-1° +5°	626x600xh850	2	-	739,00 EUR
PV400X/G-R6	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	-	1 059,00 EUR
PV600X/G-R6	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	-	1 267,00 EUR



Gastro Line Cellules de congélation ou refroidissement rapide

PLUS

GN 1/1
OR
EN 600x400

Touch Screen

+70° -18°
+70° +3°

SPECIAL ICE CREAM



SPECIAL FISH



CBT101/NT 230/1N 50 Hz
400/3N 50Hz

PLUS - Commandes TOUCH SCREEN, navigation très intuitives, écran de 5", cycles standard de refroidissement rapide ou de congélation, chaque cycle peut être 100% personnalisable. Contrôle par temps ou température. Cycle spécifique tel que cycle continue, poisson, crème glacée ICE SOFT et ICE HARD et cycle UV pour désinfecter la cellule. Les rapports HACCP peuvent être facilement consultés. Visualisation des données, des événements, telles que les alarmes à haute température, le manque de tension et le dépassement du temps de cycle maximal. Les alarmes peuvent être visualisées directement ou téléchargées en format .txt sur un stylo USB (un port USB est disponible en option). Affichage au choix sur 6 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol, hollandais). Ed. 7- 511

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
CBT31/NT	3 x GN	620x650xh670	12	8	2 430,00 EUR
CBT50/CT	5 x GN	790x730xh880	18	12	3 094,00 EUR
CBT51/NT	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	3 094,00 EUR
CBT101/NT	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	4 566,00 EUR
CBT151/NT	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	5 910,00 EUR

Profi Line

Cellules de congélation et refroidissement rapide

- Régulateur électronique programmable (deux cycles «Soft» pour les produits délicats, «Hard» pour les grosses pièces, contrôle par minuterie avec sonnerie en fin de cycle (ou) contrôle par sonde à coeur, avec également fonction de maintien en fin de cycle et alarme sonore «norme HACCP»). - Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire). - Fond intérieur embouti, angles arrondis. - Porte réversible, joint magnétique. - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), accessibilité frontale. - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Dégivrages manuels, évaporation automatique du condensat. Ed. 7- 509

Ref	Capacity	mm	kg +3°	kg -18°	
GTP-3/LD	3 x GN	560x700xh514	8	5	2 098,00 EUR
GTP-5/LD	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	2 708,00 EUR
GTP-10/LD	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	3 862,00 EUR

...-GX: Hinged door on the left



GTP-10/LD

Electronic Control



GN 1/1
OR
EN 600x400

+70° -18°
+70° +3°

Gold Line
Plus

+70° -18°
+70° +3°

Touch Screen

GN 1/1
OR
EN 600x400



Cellules de congélation ou refroidissement rapide

PLUS GOLD line PLUS Le choix de l'excellence dans votre travail, une préservation des caractéristiques organoleptiques et nutritionnelles de tous vos aliments, la même qualité, le même goût, la même consistance que des aliments frais !..... Tout en gagnant du temps et de l'argent. En liaison froide, la sécurité alimentaire passe par un principe de base: le passage de la température a coeur de +70°C à +3°C en 90 minutes (norme UK) ou +65°C à +10°C en 110 minutes (norme NF) et de +70°C à -18°C en 240 minutes (norme UK) ou +65°C à -18°C en 270 minutes (norme NF), les cellules Diamond vous garantissent le respect de toutes ces obligations. Ed. 7- 517

A partir de : DBT.... **3 755,00 EUR**



70 mm

PLUS - Composants haute efficacité et basse consommation énergétique - Isolation en polyuréthane sans CFC (80 mm = super-isolé) - Groupe frigorifique à «Tampon» sous caisson isolé (Classe climatique 5 « T° ambiante +40°C - Humidité relative 40% ») - Des prestations exceptionnelles, et une température uniforme grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré (flux d'air 100% optimisé) - Glissières double coulisses (grille et bacs GN au même temps !!) - Régulateur électronique avec fonctions HACCP.

Armoires frigorifiques et congélation GN 2/1

- Réalisation en acier inox (alimentaire), intérieure AISI 304, extérieure AISI 441 - Porte réversible (prédisposition pour serrure à clés). - Panneau d'accessibilité au groupe sur charnières. - Groupe compresseur à «Tampon» tropicalisé. - Evaporateur ventilé traité contre le sel et acides alimentaires «coating». - Eclairage interne. - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique du condensat.

Ed. 7- 532



Gastro Line
PLUS

-2° +8°
-15° -25°

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

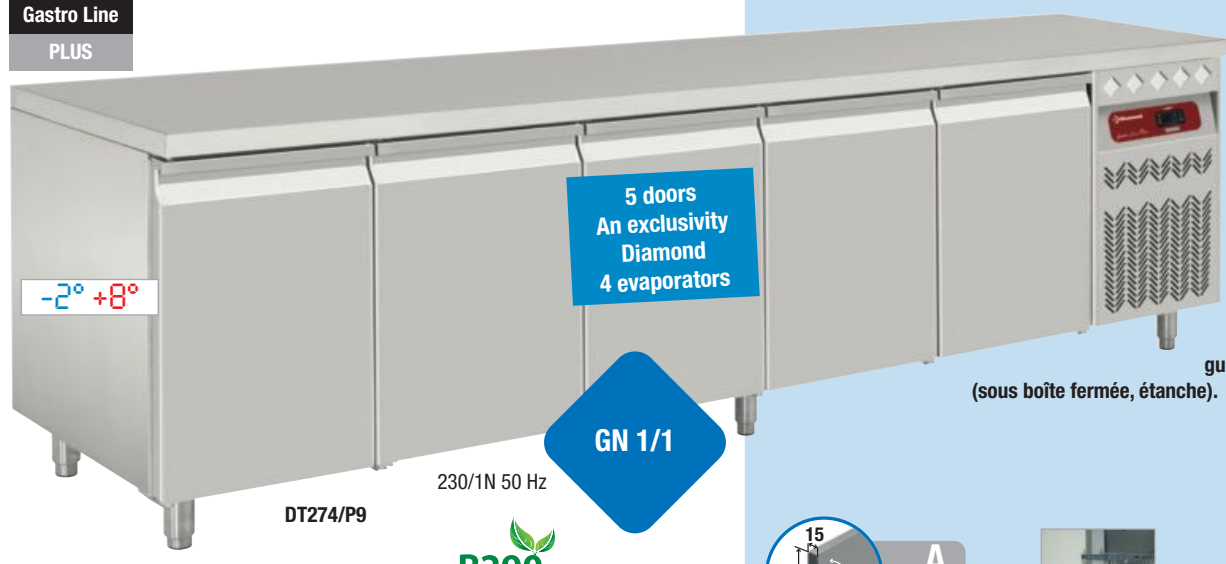
HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

ID70/R2



	Energy Label	Lit	mm	T°	
ID70/R2	C	700	720x850h2070	-2° +8°	1 919,00 EUR
IE70/R2	D	700	720x850h2070	-15° -25°	2 357,00 EUR
ID140/R2	D	1400	1440x850h2070	-2° +8°	2 916,00 EUR
IE140/R2	D	1400	1440x850h2070	-15° -25°	3 245,00 EUR

Gastro Line
PLUS



5 doors
An exclusivity
Diamond
4 evaporators

GN 1/1

230/1N 50 Hz

DT274/P9

R290

15
85 95°
...A
+ 5%

60 mm

HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity

PLUS - Glissières double coulisses (grilles et bacs GN en même temps !!). - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique. - Evaporateur traité contre les sels et les acides alimentaires «coating». - Régulateur électronique

(sous boîte fermée, étanche).

Tables frigorifiques ventilées, GN 1/1

- Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieure AISI 441. - Top supérieur indépendant (démontable), en acier inox AISI 304. - Crémaillères et glissières en acier inox (anti basculantes). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Portes réversibles. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Evaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique (87% d'humidité relative), positionné entre les portes. - Régulateur électronique - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique du condensat.

CA1/2-P9 549,15 EUR



Available on stock !!!!
Tailor made solution



	Energy Label	mm	Lit	Doors	Evaporators	
DT131/P9	B	1330x700xh860/960	260	2	1	1 940,00 EUR
DT178/P9	B	1795x700xh860/960	405	3	2	2 363,00 EUR
DT224/P9	B	2260x700xh860/960	550	4	2	2 882,00 EUR
DT274/P9	D	2725x700xh860/960	700	5	4	3 635,00 EUR

Profi
Line

R290

0° +8°



MR4/R2

GN 2/1

230/1N 50 Hz



.. BC1/2-TP
.. MC1/2-TP

Tables réfrigérées ventilées, GASTRONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes avec poignée, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche). - Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensat. Ed. 7- 572

	mm	Doors	Energy Label	..BC1/2-TP	..+MC1/2-TP
BMIV15/R2	1500x600xh880/900	2	C	1 465,00 EUR	1 913,35 EUR
BMIV20/R2	2000x600xh880/900	3	D	1 784,00 EUR	2 232,35 EUR
GN 1/1					
MR2/R2	1350x700xh880/900	2	C	1 551,00 EUR	1 999,35 EUR
MR3/R2	1800x700xh880/900	3	D	1 817,00 EUR	2 265,35 EUR
MR4/R2	2250x700xh880/900	4	D	2 195,00 EUR	2 643,35 EUR

Gastro Line
Plus

GN 1/1

R290

-2° +8°



N77/R316G-P9

230/1N 50 Hz

60 mm

Soubassements réfrigérés avec tiroirs, Gastronorm

- Réalisation intérieure et extérieure en acier inox AISI 441(arrière également). - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Tiroirs sur glissières télescopiques. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C). - Evaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique (87% d'humidité relative), positionné entre les portes. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) - Dégivrage automatique. - Evaporation automatique.

	mm	Energy Label	
N77/R212G-P9	1200x700xh645/705	B	1 928,00 EUR
N77/R316G-P9	1600x700xh645/705	B	2 385,00 EUR
N77/R420G-P9	2000x700xh645/705	C	2 751,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Profi
Line

550 & 1100 L



HD1412/R2

230/1N 50 Hz

HD706/R2

R290

Armoires ventilées 550 et 1100 litres

- Structure monobloc, réalisation intérieure et extérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur en classe climatique 4, logé en dessous de l'armoire. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires. - Dégivrages automatiques, évaporation automatique. Ed. 7- 530

	HD706/R2	HE706/R2	HD1412/R2	HE1412/R2
T°	0° +8°	- 15° - 22°	0° +8°	- 15° - 22°
Doors	1	1	2	2
Liters	550	550	1100	1100
mm	690x720xh2065		1385x720xh2065	
Energy Label	E	E	E	E
	1 567,00 EUR	1 906,00 EUR	2 224,00 EUR	2 563,00 EUR

Gold Line

Plus


**Dry Aged
Maturing**

-3° +35°

Armoire de maturation 850 Lit. ventilée, 1 porte vitrée

PLUS - Armoires munies d'une mémoire avec 20 programmes, 6 phases par programme pour contrôler température, temps (modifiables à souhait), ainsi que l'humidité (sauf modèles viande). Produits spécifiques pour la maturation de viandes «DRY AGED MATURING», les charcuteries ainsi que les fromages «FERMENTING AGING». - Dispositif automatique pour l'humidification de 30% à 99% (ultrasons) et de déshumidification (sauf modèles viande). - Renouvellement de l'air à l'intérieure de l'armoire, extraction automatique. - Groupe à «Tampon», tropicalisé (+43°). - Isolation 75 mm «super-isolé». - Distribution homogène de l'air réfrigérée, température uniforme. - Panneau de commande TOUCH SCREEN (100% étanche). Ed. 7- 551

A partir de : AL4S.... 5 755,00 EUR
Armoires frigorifiques et congélations GN 2/1

PLUS - "Diamond Green Technology" jusqu'à 70%* d'économie. - Groupe frigorifique à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", pas de "dessèchement des aliments". - Produits délicats possibilités de régulation hygrométrique. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche), avec fonctions HACCP. Ed. 7- 537



85 mm

**HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity**
A partir de : AD1.... 2 216,00 EUR

Gold Line

Plus


R290
GN 2/1
B


Gold Line

Plus

A


R290
GN 1/1
**HEAVY DUTY
certified in climatic class 5
40°C Temperature
40% Humidity**
Tables frigorifiques ventilées GN 1/1

PLUS - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Produits délicats 2 niveaux hygrométriques. - Microprocesseur (100% étanche), avec fonctions HACCP. Ed. 7- 582

**FORCED
VENTILATION
SYSTEM**

A partir de : TG2.... 2 414,00 EUR

Direct Steam



Touch
Screen

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes TOUCH SCREEN écran tactile de 7" et couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. - Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 2 modalités de cuisson (programmée, manuelle). - 11 niveaux d'humidification. - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs). - Port USB permettant de conserver, transférer les divers programmes de cuisson (gestion des données HACCP). - 7 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur «sensor»). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix, fonction ECONOMIZER permettant des économies en eau et détergents. Ed. 7- 387

PLUS - Vapeur à injection directe (90% de saturation). - Commandes à touches sensibles «affichage digital» - 11 niveaux d'humidification, cuisson en 2 différentes phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). - 5 régulations de vitesse - Sonde a coeur (1 capteur «sensor») - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - «AUTO-CLEANING» dispositif de nettoyage automatique intégré, 4 différents cycles au choix. Ed. 7- 385

Ct
Series

A partir de : SDET/XC.... 6 858,00 EUR
A partir de : SDGT/XC.... 8 766,00 EUR

C
Series

DIGITAL

A partir de : SDE/XC.... 5 774,00 EUR
A partir de : SDG/XC.... 7 349,00 EUR



Steam Boiler



Touch
Screen

PLUS - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes «TOUCH SCREEN» écran tactile couleur haute définition. - Gestion des favoris sur l'écran d'accueil. Alerte sonore et visuelle pour fin de programme. - 3 modalités de cuisson (automatique, programmée, manuelle). - Régulation de l'humidification de 1% jusqu'à 100% grâce à sa sonde LAMBDA (Brevet exclusif). - Mémoire (pré-programmable) pour 1000 recettes, cuissons sur 16 différentes phases (choix de 16 différents types de cuisson successifs), AUTOMATIC MODE cuisson automatique en fonction du type de produit, du poids, ainsi que la quantité, 11 cycles spéciaux: LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C), BANQUETING fonction régénération, FRESH PASTA PASTEURISATION, DEHYDRATING, etc... - 7 régulations de vitesse - Sonde a coeur (6 capteurs «sensors»). - Préchauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - Port USB (gestion des données HACCP). - La fonction COOKING OPTIMISER permet d'analyser l'ordre de cuisson idéal de vos différents plats afin d'optimiser le temps, la consommation ainsi que d'engendrer des économies (seulement modèle TOUCH SCREEN). - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix, fonction ECO-NOMIZER permettant des économies en eau et détergents. Ed. 7- 391

PLUS - Vapeur généré par boiler (100% de saturation). - Commandes à touches sensibles affichage digital. - Technologie By-pass (sonde qui gère le taux d'humidité), cuissons en 2 phases (choix de 2 différents types de cuisson successifs). - Mémoire (pré-programmable) pour 100 recettes, cuissons sur 4 différentes phases (choix de 4 différents types de cuisson successifs). BANQUETING fonction régénération, - LOW T° COOKING cuisson à basse température (T° inférieure à 100°C). - 5 régulations de vitesse. - Sonde a coeur (1 capteur sensor). - Pré-chauffage automatique et refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson. - AUTO-CLEANING dispositif de nettoyage automatique intégré (CCNA) avec détartrage du boiler, 4 différents cycles au choix. Ed. 7- 389

At
Series

A partir de : SBET/XC.... 9 631,00 EUR
A partir de : SBTG/XC.... 12 339,00 EUR

As
Series

DIGITAL

A partir de : SBES/XC.... 7 165,00 EUR
A partir de : SBGS/XC.... 9 566,00 EUR





Four à convection électrique 4x GN 2/3

- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. - T° de 50°C à 270°C, moteur avec ventilateur (2600 T/min), éclairage interne. - Porte double vitrage, poignée inox, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible", vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. - Espace entre platines 70 mm. - Ours pour évacuation du condensat.

mm : 480x605xh570 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 351

GASTRO23/X-S

586,00 EUR

Heavy Duty

Line



Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W, mécanique

- Puissance 1800 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel. - Panneau mécanique : sélecteur 7 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes et display d'affichage. - 100 programmes «mémorisables». - Etagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série. - Dimensions internes : 360x409xh225 mm. - Éclairage. - Refroidissement des 2 magnétrons grâce à une turbine de type «Vortex», grille d'aération frontale. - Démontage grille d'aération et nettoyage du filtre aisé - Réalisation intérieure et extérieur en acier inox.

mm : 574x528xh368 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3418-M

985,00 EUR



Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1400 W, (34 Lt), digital

- Puissance 1400 W. - 1 magnétron pour usage professionnel. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche «X2» portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes «mémorisables». - Dimensions internes : 370x385xh230 mm. - Éclairage. - Refroidissement du magnétron grâce à un ventilateur de type «Axial», grille d'aération frontale. - Réalisation intérieure et extérieur en acier inox.

mm : 553x488xh343 - kW : 1.9 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3414-DE

618,00 EUR



PLUS Réalisés en acier inoxydable, puissants, rapides et très robustes, les fours micro-ondes «Heavy Duty» de chez Diamond, ont été spécialement conçus pour les professionnels du secteur alimentaire. Leurs doubles magnétrons sont particulièrement adaptés pour des usages intensifs en continu. Ils sont livrés de série avec une étagère intermédiaire amovible en vitrocéramique, qui permet la cuisson de 2 plats simultanément. Appareils superposables, plus de facilités et d'optimisation des espaces. Les fours micro-ondes Diamond ne sont pas disponibles dans la grande distribution, mais uniquement auprès de revendeurs professionnels agréés. Sur demande : support murale en acier inox : SPD/65.

Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 2100 W, (34 Lt), digital

- Puissance 2100 W. - 2 magnétrons pour usage professionnel très intensif. - Panneau digital : 10 présélections, 5 niveaux de puissance, minuterie de 0 à 60 minutes, ainsi qu'une touche «X2» portions multiples, display d'affichage. - 100 programmes «mémorisables». - Etagère intermédiaire en verre traité (amovible) de série.

mm : 574x528xh368 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 341

DW3421-DE

1 072,00 EUR

TOUCH SCREEN

PLUS - CombiSmart Line : Des fours très compacts, qui allient technologie, performance et faible encombrement. - Panneau commandes supérieur (ventilé) Touch screen à touches sensibles (très intuitif). - Turbines «auto-revers». - 99 programmes, possibilité de 3 phases au choix, le tout programmable à souhait. - Port «USB» de série (positionnement latéral droit). - Double vitesse 1500/2800 tours/minutes. - Sonde à coeur, avec DELTA-T (fours prédisposés, sur demande SC-FVS). - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Fonction refroidissement rapide. - Système de lavage intégré AUTO-CLEANING.

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1

Very Compact

Combi Smart
Line

Touch Screen



FVS-711



FVS-1111/TS

2 speeds

auto Cleaning

Fours électriques vapeur/convection - GN

- Chauffage par résistance(s) blindée(s) en acier inox, placées derrière le déflecteur et vapeur «directe» par «nébulisation». - Chargement en profondeur 67 mm. - S.A.V. aisé, accès en façade. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière halogène. - Porte avec double vitrage thermique (réversible), vitre intérieure sur charnières (entretien aisé). - Fermeture porte automatique, poignée ergonomique et athermique, joint d'étanchéité (amovible) placé dans le contre-porte. - Micro-interrupteur, pour l'arrêt ventilateur(s) à ouverture de la porte. - «Oura» pour l'évacuation des vapeurs-fumées.

Ed. 7- 371

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe*	kW	
FVS-423	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	2 583,00 EUR
FVS-711	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	3 334,00 EUR
FVS-423/TS	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	3 527,00 EUR
FVS-711/TS	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	4 375,00 EUR
FVS-1111/TS	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	5 963,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

* Probe REF: SAC-SD

Combi Small
Line



4x GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Combi Small
Line



4x GN 2/3 GN 1/1

400-230/3N 50-60Hz

Four électrique digital vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par "nébulisation" - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte - Lumière allogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé - Micro porte magnétique. - "Oura" pour l'évacuation des fumées - vapeurs de cuisson.

Ed. 7- 363

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par «nébulisation» - Chargement en profondeur, espacement 67 mm. - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre inox AISI 304, angles et coins arrondis. - Cuvette récolte condensat, en dessous de la porte. - Lumière allogène. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé. - Micro porte magnétique. - «Oura» pour l'évacuation des fumées - Vapeurs de cuisson.

Ed. 7- 362

	GN	mm	Probe*	kW	
DFV-411/SD	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	2 609,00 EUR

* Probe REF: SAC-SD

	GN	mm	kW	
DFV-423/S	4x GN 2/3	600x690xh480	4*	2 179,00 EUR
DFV-411/S	4x GN 1/1	600x870xh480	5,2	2 486,00 EUR

Switchable on 230/1N 50-60Hz

Combi

Line

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Very Compact

DFV-511/P

TOUCH SCREEN

PLUS - Commandes «TOUCH SCREEN» écran tactile 4,3», couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port «USB» de série (positionnement en façade)- 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programme spécifiques de régénération - Sonde à cœur, avec DELTA-T - Fonction «Cook & Hold» pour le maintien à température après cuisson - Dispositif d'autodiagnostic - Préchauffage automatique du four - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec «Autoreverse»

Fours électriques vapeur/convection (GN)

- Fours compacts, de faible encombrement. - Vapeur directe par «nébulisation». - Chargement en profondeur 67 mm. - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité. - Chambre inox AISI 304. - Lumière halogène. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. Micro-porte magnétique. - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique. - Condenseur de vapeur à l'évacuation du condensat de série. - «Oura» pour l'évacuation des fumées et vapeurs de cuisson. - De série livré avec grille(s)
Ed. 7- 365



2 speeds

auto Cleaning

Touch Screen

DFV-1011/PTS

Ref	Type	GN	mm	Auto Cleaning	Probe 2 speeds	kW	
DFV-511/P	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	3 390,00 EUR
DFV-1011/P	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	4 933,00 EUR
DFV-511/PTS	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	4 514,00 EUR
DFV-1011/PTS	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	5 984,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers Humidificator

CROSSWISE GN 1/1

CGE611-BP



CGE23-P

Turbo Line

	Levels	mm	Humidificator	kW	
CGE23-P	4x GN 2/3	725x685xh565	Yes	3,3	1 173,00 EUR
CGE11-P	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	6,5	1 622,00 EUR
CGE11-P-230/1-	4x GN 1/1	865x685xh565	Yes	3,6	1 620,00 EUR
CGE611-BP	6x GN 1/1	865x685xh715	Yes	7,9	2 063,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

Fours électriques à convection «GASTRONORM»

- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. - Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. - Joint sur le contre porte, facilement amovible. - Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge. - Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. - Déflecteurs facilement démontables. - Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec turbines (2800 t/min) «autoreverse» garantissent une diffusion homogène de la chaleur. - Porte: athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. - Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.
Ed. 7- 348

Multifonction

PLUS

Turbo Quartz

Four électrique à convection "Multifonction"

- Livré avec 3 grilles de cuisson (410x310 mm) et un plat à pâtisserie inox (419x335 mm). - Commutateurs 5 positions. - Thermostat 0-300°C, minuterie 120', quartz infrarouges intégrés, résistance inférieure Incoloy. - Eclairage intérieur. - Chambres intérieure tout inox. (volume 38 Lit.). - Porte en verre à double paroi.
mm : 555x550xh355 - kW : 2.4 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 347

FMX-4136

712,00 EUR



DGV-711/P

TOUCH SCREEN

PLUS TOUCH SCREEN : - Commandes «TOUCH SCREEN» écran tactile couleur haute définition, permettant à l'utilisateur de personnaliser toutes les principales fonctions du four. - Port «USB» de série (positionnement en façade). - 150 recettes mémorisées et possibilité de mémoriser 150 autres programmes, possibilité de 6 phases au choix, le tout programmable à souhait. - 10 programmes spécifiques de régénération. - Sonde à cœur, avec DELTA-T - Fonction «Cook & Hold» pour le maintien à température après cuisson. - Dispositif d'autodiagnostic. - Préchauffage automatique du four. - Allumage différé, programmable - Double vitesse avec «Autoreverse».

Fours gaz vapeur-convection

- Fours compacts, de faible encombrement - Vapeur directe par «nébulisation» - Chauffage convection: par un brûleur gaz et un échangeur (PREMIX SYSTEM) placés derrière le déflecteur de(s) turbine(s). - Turbine(s) avec dispositif «Autoreverse» (réalisée en acier inox AISI 316). - Chargement en profondeur, espacement 67 mm - S.A.V. aisé, accès commandes par la partie latérale - Déflecteur de la turbine sur charnières, entretien facilité - Chambre réalisée en acier inox AISI 304 entièrement soudée, angles et coins arrondis, prédisposé pour filtre à graisse - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge. - Lumière allogène - Porte avec double vitrage thermique, vitre intérieure sur charnières, nettoyage aisé, poignée athermique et ergonomique - Micro porte magnétique - AUTOCLEANING, avec pompe doseuse produit de la lavage et pompe doseuse produit de rinçage liquide - Réalisation en acier inox AISI 304.

Ed. 7- 377

LENGTHWISE

GN1/3 - GN1/2 - GN2/3 - GN1/1



Easy Regulation

ST70A/D-N

Salamandres électriques réglables

- Grille réglable sur 3 positions. - Chauffage par résistance blindée en acier inox, régulateurs d'énergie. - Plat de récupération, panneau arrière démontable «passante». Ed. 7-244

	mm	Cuves	kW	
ST40A/D-N	300x600xh280/400	1	7,5	455,00 EUR
ST70A/D-N	600x600xh280/400	2	15	608,00 EUR

Combi

Line

Touch Screen

Premix System



DGV-1111/PTS

2 speeds

auto Cleaning

ADVANTAGE PREMIX SYSTEM : - Brûleur et échangeur de chaleur (réalisé en acier inox AISI 310) placés à l'intérieur de la chambre. Avec cette technologie à pré-mélange pas de perte de chaleur, augmentent l'efficacité, la rapidité, de surcroît la performance du four lui-même. Le dispositif de contrôle électronique maintient la proportion gaz : air = 1 : 1, économisez jusqu'à 20% de la consommation de gaz et en prime une forte réduction des émissions nocives !!

Type	GN	mm	Probe & 2 Speeds	Auto Cleaning	kcal/h		
DGV-711/P	MEC	7x GN 1/1	797x788xh818	-	-	9976	4 183,00 EUR
DGV-1111/P	MEC	11x GN 1/1	797x788xh1098	-	-	13760	5 999,00 EUR
DGV-711/PTS	TOUCH	7x GN 1/1	797x788xh818	Yes	Yes	9976	5 572,00 EUR
DGV-1111/PTS	TOUCH	11x GN 1/1	797x788xh1098	Yes	Yes	13760	7 233,00 EUR

ADVANTAGE - Un four à charbon est la combinaison parfaite entre barbecue et four, en mélangeant en un seul appareil le meilleur des deux. Il offre la saveur du grillé dans tous vos plats en conservant arôme, jutosité et texture parfaite; tout cela dans le confort de votre cuisine. - Economisez jusqu'à 40% de charbon par rapport aux grillades traditionnelles tout en gagnant du temps de cuisson, jusqu'à 35%. - Grâce à la conception unique du système de grille et bac à graisse, pas de flammes à l'intérieur du four



Charcoal

PLUS

	mm	Grid	kg/h	
CBQ-060/BK	706x613(925)xh690	585x465	60	4 497,00 EUR
CBQ-075/BK	800x675(990)xh690	685x535	75	5 526,00 EUR
CBQ-120/BK	1200x784(1176)xh870	1060x625	150	8 658,00 EUR

Ovens
BBQ

CBQ-120/BK

Fours BBQ à charbon

- Construction extérieur en acier, Intérieur en acier et fonte. - Chambre de cuisson entièrement isolé. - Système d'isolation (breveté) qui permet de réduire la température au contact du four (+/-60°C) et de réduire la consommation d'énergie (25% de réduction de la consommation de charbon!). - Porte sur charnières, basculante, munie de grande vitre (haute température 750°C), permettant une excellente visibilité à l'intérieure, plus besoin d'ouvrir la porte si souvent. - Collecteur de graisse intègre, avec tiroir récolteur. - Tiroir à cendres (amovible). - Thermomètre analogique. - Dispositif pare-feu intégré. - Dispositif régulateur du flux d'air en cheminée intégré. - Livré avec 4 pieds réglables.



.../RX

Ed. 7- 333

On request

Induction

Cooking

Plaque à induction "wok" 3500 watt, touches sensibles

- Inducteur de 280 mm. - Régulation sur 20 positions de 100 W. - 3500 W., minuterie de 0-99 minutes.

mm : 390x430xh160 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 251

WOKI-35/DH

1 895,00 EUR

PSW/D-FC

159,00 EUR

IND-25/DH

Induction

Wok
Induction

WOKI-35/DH



IND-2F35/DH

Plaques à induction professionnelles -Top-

- Plaque en vitrocéramique noire, haute température, 100% étanche. - Commandes par touches sensibles, avec affichage digital, composé de : Interrupteur On/Off, sélecteur de puissance ou de température, minuterie, fonction "MAX". - Equipé d'un ventilateur de refroidissement. - Filtre lavable. - Châssis en acier inox.

Ed. 7- 250

	mm	Usefull surface	Ø	kW	
IND-25/DH	280x360xh105	280x280	180	2,5	559,00 EUR
IND-30/DH	280x360xh105	280x280	180	3	663,00 EUR
IND-35/DH	280x360xh105	280x280	210	3,5	926,00 EUR
IND-2F35/DH	560x360xh105	560x280	180	3,5	1 121,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE Choisir OPTIMA 900, c'est beaucoup plus que choisir des équipements!

OPTIMA 900 la toute nouvelle gamme conçue par Diamond pour satisfaire les chefs les plus exigeants. Une gamme très complète, faite pour durer dans le temps. Avec ces modules de 400, 800, 1200 mm de large, la gamme OPTIMA 900 offre une infinité de combinaisons, lui permettant de s'adapter à tout type d'agencement. L'ensemble peut être proposé en version dos à dos 900+900 «BACK to BACK» ou en combinaison avec la toute nouvelle gamme OPTIMA 700 900+700.

Caractéristiques de la gamme:

Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité « High Technology»..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisé des modules par jonction tête à tête «HEAD to HEAD»

TOP
20/10

Optima
900



BACK
TO
BACK

Head
to
Head



G9/6BA12

Fourneaux gaz sur armoire ouverte

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). Ed. 7-149



G9/6BFA12

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW & 11 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm). - Armoire (GN 1/1) neutre (360x740xh360 mm) Ed. 7- 150

	mm	Base	
G9/4BA8	800x900xh850/920	Yes	1 985,00 EUR
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes	2 885,00 EUR

	mm	Oven	Cabinet	
G9/4BF8	800x900xh850/920	Yes	-	2 859,00 EUR
G9/6BFA12	1200x900xh850/920	Yes	Yes	3 863,00 EUR



G9/F36A8

Friteuses gaz

- Cuve 300x400xh315 mm., min. 16 lit. max. 18 lit. - 1 panier (270x360xh140 mm) Ed. 7- 162

	mm	Tank	kcal/h	
G9/F18A4	400x900xh850/1180	1	15480	2 558,00 EUR
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960	4 797,00 EUR



E9/F36A8

Friteuses électriques

- Cuve 300x400xh250 mm., min. 16 litres max. 18 litres. - 1 panier (270x360xh140 mm) Ed. 7- 160

	mm	Tank	kW	
E9/F18A4	400x900xh850/920	1	16	2 492,00 EUR
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32	4 435,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP
15/10



ADVANTAGE Une gamme d'équipements spécifiques en modules de 400, 700, 1100 et 1500 mm de large. En version «Top» ou «Mono-bloc», la gamme OPTIMA 700 est très polyvalente, avec plus de 90 appareillages 100% modulables, elle offre une infinité de possibilités. Possibilité d'agencement dos à dos 700+700 «BACK to BACK» ou en

combinaison avec la nouvelle gamme OPTIMA

toute 900 700+900. Grâce à ces prestations exceptionnelles, à sa conception robuste et à sa fiabilité, la

nouvelle gamme OPTIMA 700 s'affiche comme la référence actuelle du marché.

Caractéristiques de la gamme: Top supérieure en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 15/10 ème, bord avant avec casse-goutte, plans emboutis et étanches, angles en coins internes des cuves arrondis, composants de qualité « High Technology»..... Une finition irréprochable, le soin du détail, un superbe Design et un alignement parfait et aisés des modules par jonction tête à tête «HEAD to HEAD» .

Head
to
Head

BACK
TO
BACK



G7/6BA11-R

Cuisinières gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Armoire ouverte. Ed. 7- 69

	mm	Base	
G7/4B7T	700x700xh250/320	-	1 338,00 EUR
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-	1 720,00 EUR
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes	1 792,00 EUR
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes	2 240,00 EUR



G7/6BFA11

Fourneaux gaz

- Brûleurs (7 kW). - Couronne en laiton (High Efficiency - Flexibility). - Four gaz (6 kW), dimensions 560x630xh310 mm. - Armoire neutre GN 1/1, dimensions 325x535xh320 mm. Ed. 7- 68

	mm	Oven	Cabinet	
G7/4BF7	700x700xh850/920	Yes	-	2 496,00 EUR
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes	3 262,00 EUR



E7/F26A7

Friteuses électriques

- Cuves 280x340xh230 mm, min. 12 lit. max. 13 lit. - Panier 260x295xh120 mm. Ed. 7- 88

	mm	Tank	kW	
E7/F13A4	400x700xh850/920	1	9	1 832,00 EUR
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18	2 985,00 EUR

400-230/3N 50-60 Hz



G7/F28A7

Friteuses gaz

- Cuves 280x340xh280 mm, min. 13 lit. max. 14 lit. - Panier 260x295xh120 mm. Ed. 7- 86

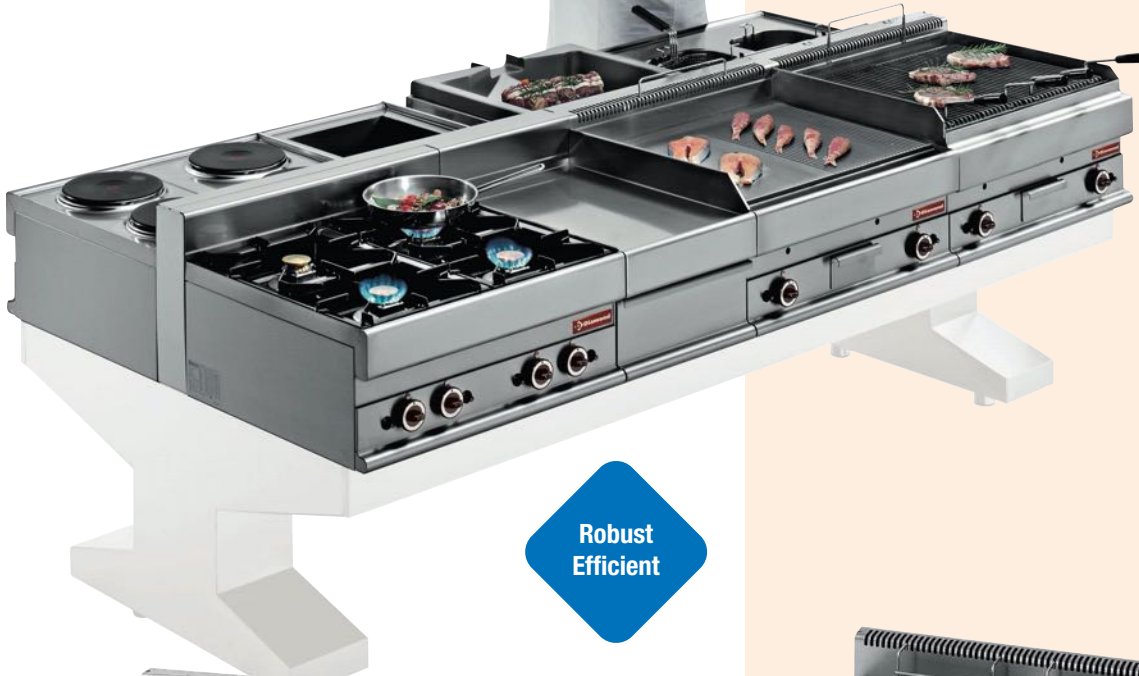
	mm	Tank	kcal/h	
G7/F14A4	400x700xh850/1180	1	10750	1 983,00 EUR
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500	3 523,00 EUR

Alpha
650



ADVANTAGE Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.



**Robust
Efficient**



E65/F20-7T



G65/F16-7T

Friteuses électriques

- Cuve 250x370xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L, Panier 220x300xh110 mm. Ed. 7- 38

	mm	Tank	kW	
E65/F10-4T	400x650xh280/380	1	7,5	1 097,00 EUR
E65/F20-7T	700x650xh280/380	2	15	1 889,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Friteuses gaz

- Cuve 280x300xh230 mm, min. 7 L, max. 8 L. Panier 260x230xh110 mm. Ed. 7- 39

	mm	Tank	
G65/F8-4T	400x650xh280/380	1	1 158,00 EUR
G65/F16-7T	700x650xh280/380	2	2 015,00 EUR

1000 mm = EXTRA LARGE



G65/PL10T

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat. Ed. 7- 42

Plaques de cuisson gaz

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz). Ed. 7- 40

	mm	Surface	kcal/h	kW		
E65/PL4T		400x650xh280/380	395x520	-	4,5	881,00 EUR 1 311,00 EUR
G65/PL4T		400x650xh280/380	395x520	4900	-	895,00 EUR 1 395,00 EUR
E65/PL7T		700x650xh280/380	659x520	-	9	1 286,00 EUR 1 836,00 EUR
G65/PL7T		700x650xh280/380	659x520	9800	-	1 255,00 EUR 1 973,00 EUR
E65/PL10T		1000x650xh280/380	995x520	-	12	1 710,00 EUR 2 393,00 EUR
G65/PL10T		1000x650xh280/380	995x520	13330	-	1 763,00 EUR 2 420,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

CHROME

ADVANTAGE Robuste, performante, fiable, ergonomique, complète, sont les adjectifs qui caractérisent la gamme ALPHA 650.

Sa conception bénéficie de toute l'expérience Diamond®, ce qui permet une réalisation poussée dans le moindre détail, résultat, le meilleur rapport performance/qualité/prix du marché.

Pro

600


**Pro
for
Pro**


E60/F20-6T





G60/F16-6T

Friteuses électriques

- Cuve 250x370xh210 mm (10 litres). - Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

Ed. 7- 17



	mm	Tank	kW	
 E60/F10-3T	300x600xh280/400	1	7,5	960,00 EUR
 E60/F20-6T	600x600xh280/400	2	15	1 647,00 EUR

400/3N 50-60 Hz (230/3 50 Hz+3%)

Friteuses gaz

- Cuve 280x300xh230 mm (8 litres). - Panier en acier chromé 230x255xh110 mm.

Ed. 7- 16

	mm	Tank	kcal/h	
 G60/F8-3T	300x600xh280/400	1	5850	1 049,00 EUR
 G60/F16-6T	600x600xh280/400	2	11700	1 829,00 EUR





E60/PL6T

Plaques de cuisson électriques

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation de 120°C à 320°C, par thermostat.

Ed. 7- 18

	mm	kW	
 E60/PL3T	300x600xh280/400	3	741,00 EUR
 E60/PL6T	600x600xh280/400	6	1 047,00 EUR

230/1N 50-60 Hz





G60/PL6T

Plaques de cuisson gaz

- Plaque de cuisson en fonte à haute conductibilité thermique. Tiroir de récupération du jus de cuisson. Régulation par une vanne gaz (version chrome, vanne thermostatique gaz).

Ed. 7- 20

	mm	kcal/h	
 G60/PL3T	300x600xh280/400	4475	763,00 EUR
 G60/PL6T	600x600xh280/400	8950	1 066,00 EUR

Salamander
Line



Salamanders gaz et électriques

- Réalisation: entièrement en acier inoxydable. - SX: Réglable sur 4 niveaux, SA: Plafond mobile (brevet exclusif). - Plat inférieur amovible pouvant accueillir des plats GN (latéraux ouverts). - 2 zones de chauffe indépendantes pour une cuisson économique, 1/2 ou pleine puissance - Version électrique: chauffage par résistances blindées en acier inox traité «incoloy», sélecteur de puissance. - Version gaz: 2 rampes de brûleurs céramique haute pression, régulation par vannes, thermocouples de sécurité. - Sur demande: support mural (SSM/1 ou SSM/2).
Ed. 7- 244

	mm	Usefull surface	Movable Roof	kW kcal/h	
SX/80E	800x590xh590	740x375	-	4	1 317,00 EUR
SX/81G	800x590xh590	740x375	-	7000	1 825,00 EUR
SA/60E	600x590xh590	540x375	Yes	3	1 822,00 EUR
SA/61G	600x590xh590	540x375	Yes	4550	2 289,00 EUR

230/1N 50-60Hz - 400-230/3N 50-60Hz

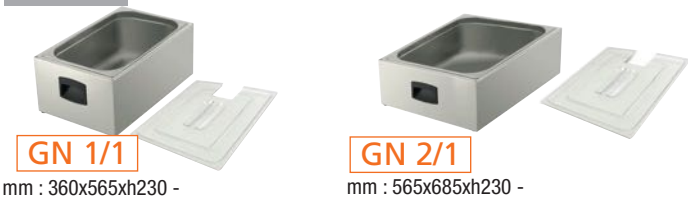
Salamanders vitrocéramiques

PLUS SYSTÈME S.R.S = Démarrage et arrêt automatique (au contact du plat). - Montée en température instantanée (seulement 30" !). - Grande économie d'énergie, plus besoin de le garder allumé toute la journée ! - Nettoyage facile : pièces démontables. - 400°C en 9" et 570°C sur la plaque vitrocéramique.
Ed. 7- 246



A partir de : SA/.... **2 244,00 EUR**

Vacuum
Cooking Plus



mm : 360x565xh230 -

mm : 565x685xh230 -

V1/1C **289,00 EUR**

V2/1C **395,00 EUR**

Cuiseur sous vide à basse température, électrique

- Régulation électronique T° 20° à 95°, haute précision (0,03 C°), 2,5 programmes pré-programmés (modifiables à souhait) ou en mode manuel. - Possibilité de démarrage différé pour chaque programme de 10 minutes à 24 heures (par pas de 10 minutes) - Agitateur d'eau avec hélice, T° uniforme. - Serre-joint pour tout récipient (H max.165 mm - max. 50 Lit.). - Poignée en acier inox. - Dispositif de sécurité et agitateur protégés par une grille inox. - Réalisation en acier inox AISI 304 (IP X3).
mm : 130x260xh380 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

HOT-BLOC/N

961,00 EUR

VACUUM COOKING
LOW TEMPERATURE

Soft
Cooker



PLUS Grande innovation pour cuire, pasteuriser et régénérer des aliments sous vide. Haute précision, pour tout type de cuisson de viandes, poissons, légumes... Un résultat étonnant, toujours juteux, une texture tendre, un goût naturel et surtout moins de perte de poids (-25% par rapport aux méthodes traditionnelles). Idéals pour hôtels, restaurants, traiteurs, services «banqueting»...

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4GF7-SP

Fourneaux gaz

- 4 brûleurs 2x 3,5 kW et 2x 6 kW. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 16350

Ed. 7- 247

C4GA7-SP

1 446,00 EUR

- 4 brûleurs, 2x 3,5 kW et 2x 6 kW. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Four (5.2 kW) gaz GN 2/1 560x630xh295 mm.
mm : 700x700xh850 - kcal/h : 20800

Ed. 7- 248

C4GF7-SP

1 979,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C6GA11-SP

Fourneaux gaz

- 6 brûleurs 3x 3,5 kW et 3x 6 kW. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Armoire neutre (portes en option).
mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 24510

Ed. 7- 247

C6GA11-SP

1 948,00 EUR

- 6 brûleurs 3x 3,5 kW et 3x 6 kW. - Régulation par robinet gaz, allumage par veilleuse et sécurité par thermocouple - Four (5,2 kW) gaz GN 2/1 560x630xh295 mm - Armoire GN 1/1 (porte en option).
mm : 1100x700xh850 - kcal/h : 29000

Ed. 7- 248

C6GFA11-SP

2 596,00 EUR

Base

700


**Oven
GN 2/1**

C4EA7-SP

Fourneaux électriques

- 4 plaques, 2x 2,6 kW Ø220mm et 2x 1,5 kW Ø145mm, régulation 6 positions. - Armoire neutre GN 2/1 (portes en option).

mm : 700x700xh850 - kW : 8.2 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 249

C4EA7-SP

1 276,00 EUR

- 4 plaques 2x 2,6 kW et 2x 1,5 kW, Ø 220 mm, régulation 6 positions. - Four (4.4 kW) électrique GN 2/1 560x630xh295 mm. Grill (2,75 kW).

mm : 700x700xh850 - kW : 12.6 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 249

C4EF7-SP

1 994,00 EUR

Base

650


**Gas
Cookers**

G65/6BP11-EC

Fourneaux gaz

- 4 brûleurs, 2x 3,6 kW et 2x 5 kW. - Brûleur en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple.

mm : 700x650xh850 - kcal/h : 14800

Ed. 7- 247

G65/4BP7-EC

1 185,00 EUR

- 6 brûleurs, 3x 3,6 kW et 3x 5 kW, placard inférieur ouvert. - Brûleur en fonte traitée, couronne en laiton (à très haut rendement), sécurité par thermocouple.

mm : 1100x650xh850 - kcal/h : 26485

Ed. 7- 247

G65/6BP11-EC

1 574,00 EUR

Base

600



GN 1/1

Convection oven

Fourneau 5 feux gaz, four à convection électrique 4x GN 1/1

- 5 brûleurs : 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, vannes de régulation avec sécurité par thermocouple, dispositif d'allumage électronique. - Grilles supérieures en acier émaillé (510x265 mm). - Four à convection 4x GN 1/1 (535x325x340mm) espacement 50 mm, porte et poignée du four en acier inox. - Chauffage du four par résistances circulaires (3 kW), régulation par vanne thermostatique T° de 50° - 300° C. - Réalisation en acier inox, pieds en inox réglables.

mm : 900x600xh850 - kcal/h : 13330 kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 294

C5FV6-BP**1 710,00 EUR**

Grill Vapor

Line



Table Top

GCV/MX

Grills-vapeur électriques de table

- Grille amovible en inox 410x340 mm. - Bac à eau inférieur, atténuer la fumée et éviter le dessèchement des produits.

mm : 490x500xh185 - kW : 5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 284

GCV/SX**938,00 EUR**

- Grille amovible en inox 600x340 mm.

mm : 700x500xh185 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 284

GCV/MX**1 238,00 EUR**

Grill Stone

PLUS



Double Face Grids

PLX87-PB

Grill pierre de lave, 1/2 module, grille en fonte «double face»

- Surface de cuisson 365x485mm - Livré avec 1 sac pierre de lave (1x 4kg). - Grille(s) de cuisson en fonte (double face). - Support pierre de lave en acier inox, de forte épaisseur. - Chauffage par brûleur(s) en acier inox à flamme stabilisée - Régulation par vanne muni de sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse et dispositif piézo-électrique. - Tiroir pour récupération des graisses de cuisson. - Niveleurs inférieurs réglables. - Réalisation en acier inox AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kcal/h : 6450

Ed. 7- 282

PLX47-PB**1 200,00 EUR****Grill pierre de lave, 1/1 module, grille en fonte «double face»**

- Surface de cuisson 2x 365x485 mm - Livré avec 2 sacs pierre de lave (2x 4kg)

mm : 800x700xh280 - kcal/h : 12900

Ed. 7- 282

PLX87-PB**1 824,00 EUR**

Grill Vapor

PLUS



Liftable Grids

VEX87-PB

Grill-vapeur électrique, 1/2 module

- Surface de cuisson 270x450 - Bac GN 1/1-65 mm pour l'eau, amovible. - Le grill-vapeur est une réalisation technique unique, cuisson des grillades directement sur les résistances, évitant de cuire et de recuire les jus de cuisson. - Régulateur(s) d'énergie - Résistances en acier inox, préchauffage très rapide - Basculement des éléments de chauffage - Bac à eau amovible (nettoyage aisé), atténue les fumées, recueille le jus de cuisson - Niveleurs inférieurs réglables - Réalisation en acier inox AISI 304.

mm : 400x700xh280 - kW : 4 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 7- 283

VEX47-PB**1 629,00 EUR****Grill-vapeur électrique, 1/1 module**

- Surface de cuisson 2x 270x450 - 2x bacs GN 2/1-65 mm pour l'eau, amovible.

mm : 800x700xh280 - kW : 8 - V : 400/3N 50-60Hz

Ed. 7- 283

VEX87-PB**2 288,00 EUR**



Grill Vapor

GV677

Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte - Top-

- Grille de cuisson en fonte (330x470 mm) amovible. - Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme stabilisée, placé en dessous de calottes en acier inox «spéciale». - Bac à eau inférieur en acier inox (double fonctions) : 1. recueillir les jus des cuissons et atténuer la fumée pendant la cuisson des aliments, 2. dégager une vapeur pour une cuisson remarquable. - Construction en acier inox.

mm : 410x630xh430 - kcal/h : 7740

Ed. 7- 285

GV641

1 234,00 EUR

Grill-vapeur gaz avec grille de cuisson en fonte - Top-

- Grill de cuisson en fonte (660x470 mm) amovible.

mm : 770x630xh430 - kcal/h : 15480

GV677

1 758,00 EUR



S-Power

Friteuse de table électrique «S-POWER» 12 litres + robinet

- Utile (+/- 11 litres). - Panier 255x255xh110mm. - Robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Chauffage par résistance blindée «traitées». - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité. - Boîtier de commandes amovible.

mm : 325x430xh510 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 277

F12TR/SP

496,00 EUR

**Hot Dog
Universal
Snack !**



230/1N 50-60Hz

Chauffes saucisses électriques

- Manchon en verre Pirex ± 40 saucisses (diam. 200 h/ 40 mm) (hot-dog), 2 compartiments, reposant sur un bac à eau, couvercle en acier inox. - Plots chauffe-pain en aluminium. - Régulateur d'énergie.

Ed. 7- 320

	mm	Plots	kW	
STAR-HD/R	440x300xh400	3	0,65	433,00 EUR



GN 1/1

Bain Marie de table électrique GN 1/1 - 150 mm + robinet

- Cuve en inox AISI 304, emboutie GN 1/1. Robinet de vidange. Résistances blindées en acier inox, Thermostat de 0 à 90°C, thermostat de sécurité.

mm : 330x530xh240 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 309

BMZR/XS

205,00 EUR



GN 1/1

Bain Marie gaz, de table GN 1/1 - 150 mm

- Cuve emboutie «amovible» en inox AISI 304. - Chauffage gaz, par brûleur en acier inox, placé en-dessous de la cuve. - Régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.

mm : 365X575XH305 - kcal/h : 1550

Ed. 7- 309

BMG-1/1

278,00 EUR



EF72-N

4 L
7 L**Friteuses électriques monophasé**

- Réalisation en acier inox, 2 poignées athermiques, munie de couvercle. - Panier en acier inox, poignée athermique. - Résistance blindée «traitée». - Zone froide: pas de carbonisation des déchets alimentaires. - Thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). - Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur), éléments démontables et lavables en machine. *Ed. 7- 274*

Friteuse de table électrique 8 litres + robinet de vidange

- Utile (+/- 7 litres). - Panier 220x190x110mm. mm : 290x450xh320 - kW : 3.5 - V : 230/1N 50-60Hz

EF81-KN

287,00 EUR

Friteuse de table électrique 2x 8 litres + robinet de vidange

mm : 560x450xh320 - kW : 7 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

EF82-KN

488,00 EUR



F30E/D-N

Pastry

Friteuses électriques triphasé

- Réalisation en acier inox. - Robinet de vidange, munis d'une sécurité. - Panier en acier inox, avec poignée athermique. - Résistance blindée "traitée". - Zone froide (pas de carbonisation des déchets alimentaires). - Interrupteur On-Off et thermostat de 0°C à 180°C, thermostat de sécurité (fils des bulbes munis de protection). - Entretien facile: boîtier de commandes amovibles (munis d'un micro interrupteur). Elements demontable et lavable en machine. *Ed. 7- 276*

Friteuse de table électrique 10 litres + robinet de vidange

- Utile (+/- 8,5 litres). - Panier 220x190x110 mm. mm : 290x450xh320 - kW : 4.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

EF101-TN

361,00 EUR

Friteuse de table électrique 2x 10 litres + robinet de vidange

mm : 560x450xh320 - kW : 9 - V : 2x400-230/3N 50-60Hz

EF102-TN

702,00 EUR

Friteuse de table électrique 4 litres

- Utile (+/- 3,5 litres). - Panier 120x220xh110mm. mm : 210x410xh290 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 274

EF41-N

129,00 EUR

Friteuse de table électrique 7 litres

- Utile (+/- 6.5 litres). Panier 220x190xh110 mm. mm : 290x410xh290 - kW : 3.2 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 274

EF71-N

163,00 EUR

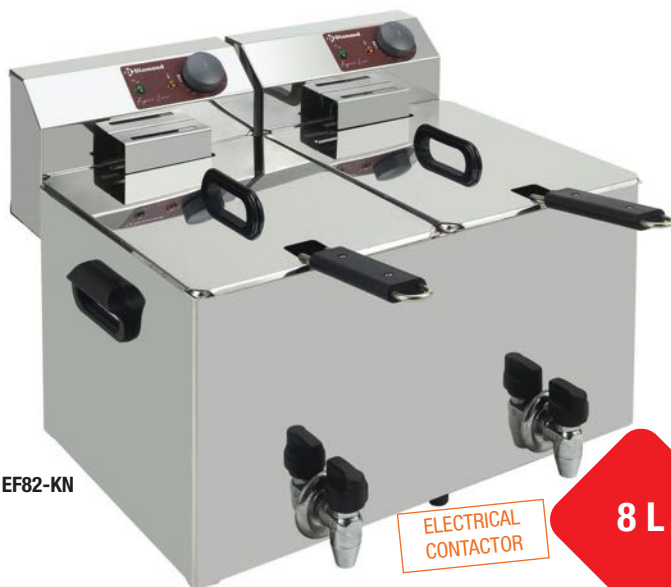
Friteuse de table électrique 2x 7 litres

mm : 560x410xh290 - kW : 6.4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 275

EF72-N

307,00 EUR



EF82-KN

ELECTRICAL CONTACTOR

8 L

Friteuse électrique, 1 cuve 16 litres

- Idéal pour les beignets, muffins, chips... - Capacité min. 14 lt et max. 16 lt. Régulation de 50 à 190°C. - 1 panier 475x245xh80 mm, avec 2 poignées athermiques. - Cuve en inox AISI 304 avec zone froide et robinet de vidange, grille de fond. - 2 poignées. mm : 540x450xh370 - kW : 9 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 7- 277*

F16E/D-N

689,00 EUR

Friteuse électrique, 1 cuve 30 litres

- Capacité min.27 lt et max. 30 lt. - 1 panier 585x445xh80 mm avec 2 poignées. mm : 670x650xh370 - kW : 15 - V : 400-230/3N 50-60Hz *Ed. 7- 277*

Ed. 7- 277

F30E/D-N

994,00 EUR



EF102-TN

ELECTRICAL CONTACTOR

10 L

**Fryers
Line**

**14 L
&
15 L**

F15+15G/M

F14+14E/M

400-230/3N 50-60Hz

Friteuses électriques sur meuble

- Cuve (isolée) en inox avec égouttoir. - Bloc résistance amovible, entretien aisé.- FSM-16E/N Résistances modulables (4-8-12 kW). - Filtrage de l'huile par décantation, permet de cuire successivement poissons, frites, beignets... Avec une consommation minimale d'huile, sans carbonisation des déchets alimentaires ni transmission de goût. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. T° de 0 à 180°C. - Thermostat sécurité. *Ed. 7- 280*

Friteuses électriques - TOP -

- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile.- Paniers aux poignées athermiques.- Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité.- Commutateur-thermostat 190°C. Résistance à forte puissance.- Voyants de contrôle.- Boîtier de contrôle totalement amovible pour un entretien aisé.- Réalisation en acier inox. *Ed. 7- 278*

	mm	Liters	Baskets	kW	
FSM-12ET/N	400x600xh445	12	250x270xh110	9	804,00 EUR
FSM-2V5ET/S	400x600xh445	8+8	131x320xh145	9	900,00 EUR
FSM-16E/N	400x650xh980	16	205x305xh145	12	1 371,00 EUR
FSM-2V6E/N	400x650xh980	10x10	128x320xh145	12	1 521,00 EUR

400-230/3N 50-60Hz -400/3N 50-60Hz

**Cleaning
100%**
Friteuse gaz 12 lit. -TOP-

- Panier 250x270xh110 mm. - Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile. - Vidange par robinet tout inox.- Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Allumage piezo, veilleuse de maintien. - Réglage thermostatique 190°C. - Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés hors de la cuve. - Réalisation en acier inox.

mm : 400x700xh525 - kcal/h : 7740

*Ed. 7- 271***FSM-12GT/N****1 395,00 EUR**
Friteuses gaz et électriques, sur meuble

- Cuve soudée, zone froide sur meuble, robinet de vidange. - Filtre en cuve en acier chromé. - Panier avec poignée athermique. Electrique: - Chauffage par résistances «extractibles», régulation de 100°C à 190°C. - Voyant d contrôle. - Armoire inférieure avec bacs filtrage huile. Gaz: Chauffage par brûleurs en fonte. - Allumage piezo, veilleuse de maintien, thermocouple de sécurité. - Régulation de 90° à 190°C.- Pieds en inox réglables. *Ed. 7- 273*

	mm	Liters	Baskets	kW	
F14E/M	375x655x845/985	14	235x275xh105	9	866,00 EUR
F14_14E/M	750x655x845/985	14+14	235x275xh105	18	1 490,00 EUR
F15G/M	375x650x845/1010	15	235x270xh115	-	1 497,00 EUR
F15_15G/M	750x650x845/1010	15+15	235x270xh115	-	2 697,00 EUR


**Fryers Line
PLUS**

FSM-2V5ET/S

**8 L
&
16 L**

FSM-16E/N

**Cleaning
100%**
**Fryers Line
PLUS**


mm : 400x700xh875/1062 - kcal/h : 12040

*Ed. 7- 272***FSM-16G/C****1 610,00 EUR**
Friteuse gaz, 1 cuve 16 lit., sur meuble

- Panier 250x300xh145 mm.- Cuve emboutie à fond incliné pour une vidange sans résidu d'huile, couvercle tout inox. - Filtre pour résidus importants, et possibilité de frire des beignets ou grosses pièces sans le panier. - Vidange par robinet à l'intérieur du meuble, bac de récupération avec filtre. - Allumage piezo, veilleuse de maintien. - Réglage thermostatique 190°C. - Thermocouple de sécurité, 2 brûleurs très puissants placés sous la cuve.

Chicken Line

Plus



RVE/4C-CM

Spit
6 Chikens

RVG/3-CM

Chicken

Small

Rôtissoires gas et électriques «SMALL»

- Réalisation en acier inox AISI 304 - Capacité 3 poulets par broche, crochet pour la manipulation. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme - Régulation indépendante de chaque broche - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres «sécurité», fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible.

Ed. 7- 329

Ref	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/2C-SBC	800x400xh555	2	6	4,4	1 415,00 EUR
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	1 865,00 EUR
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	1 203,00 EUR
RVG/3-SBC	800X400XH735	3	9	103200	1 541,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz

Swing Spit

Line



Pass-through

Rôtissoires à poulets

- Réalisation en acier inox AISI 304. - Capacité 6 poulets (1,25 kg) par broche (utile 900mm), toutes les broches sont livrées de série avec 2 pics terminaux et 4 intermédiaires, munie de poignée athermique. - Chauffage électrique : par foyers «vitrocéramique, source de chaleur uniforme. - Chauffage gaz : par radiants céramiques, déflecteurs de chaleur démontables. - Régulation indépendante de chaque broche. - Tous nos modèles sont équipés en façade de vitres «sécurité», fermeture par aimant, poignées athermiques. - Eclairage, par lampes halogènes. - Cuvette de récolte graisses extractible (même avec vitres fermées) de très grande capacité. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur

Ed. 7- 326

	mm	Spits	Chickens	kW kcal/h	
RVE/3C-CM	1098x480xh820	3	18	14,4	2 321,00 EUR
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	2 832,00 EUR
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	2 189,00 EUR
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	2 629,00 EUR

RVE... : 400-230/3N 50-60Hz



RVE/3C-SBC

Spit
3 Chikens

RVG/2-SBC

Rôtissoire à balancelles, 25 poulets

- 5 balancelles rotatives (677x145 mm), chacune pour 5 volailles, gigots, rôtis, gibier... - 4 faces vitrées, 2 portes en verre «securit» sur la face avant et arrière, avec 2 poignées athermiques.- Chauffage par résistances blindées, supérieur par des tubes quartz infrarouge.- Régulation par thermostat, thermomètre analogique et d'une minuterie.- Éclairage halogène.- Entretien facile, balancelles, arbre, réflecteurs, plat avec anti-vagues, tous amovibles. Cuvette inférieure de récolte jus de cuisson.

mm : 850x700xh940 - kW : 8.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

Ed. 7- 330

RPB-5C

3 927,00 EUR

NEW

Découvrez nos nouveautés

La crise sanitaire que nous traversons aura un impact et dans ces conditions, Diamond a décidé de lancer une nouvelle gamme de produits +SANITISATION.

Vous trouverez dans cette gamme, des produits qui garantiront la sécurité de votre personnel ainsi que de votre clientèle.

De plus, de nouveaux comptoirs modulables font leur entrée chez Diamond, ajustables en fonction de l'espace dont vous disposez. Ces comptoirs trouveront leur place dans tout type de commerce.

Outil indispensable dans toutes les cuisines professionnelles les nouvelles balances Diamond vous offriront précision et facilité d'utilisation.

Découvrez également les plaques à snacker en acier inoxydable pouvant saisir une grande variété de viandes, poissons, hamburgers, saucisses, légumes, oignons et aussi œufs sur le plat ou omelettes.

Grâce au contrôle indépendant des 2 zones de cuisson, vous pourrez alterner et varier les cuissons.

Et enfin, les nouvelles chambres froides et de congélation modulaires Diamond vous permettent de construire très efficacement vos chambres en s'adaptant à votre espaces!



 **Diamond**
follow us   



DRINK-38V/Z6



DRINK-38SE/Z6

Drink
Line

+2° +12°

R600a

Full
Black

230/1N 50 Hz

Basculés électroniques inox avec colonne

Basculé électronique de sol avec colonne. - Plateau de pesée 400x500mm en acier inoxydable AISI 304. - Clavier étanche protège contre la saleté et les déversements accidentels - Écran LCD rétro-éclairé avec chiffres de 20mm - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable. - Contrôle de pesé avec alarme sonore. - Plusieurs fonctions disponibles (pesée, comptage, pourcentage et maintien). - Temps de stabilisation: 2-3 sec. - Mise hors tension automatique programmable - Batterie interne rechargeable, 90 heures d'autonomie. - Protection de la bascule contre les surcharges. - Cordon d'alimentation électrique. - Interface RS-232. - Calibrage externe - Pieds réglables et indicateur de mise à niveau qui assurent une bonne stabilité.

	mm	Capacity	Readability	
BSC/150-10	400x620xh860	150 kg	10g	507,00 EUR
BSC/300-20	400x620xh860	300 kg	20g	507,00 EUR

Libra

Line



230/1N 50-60Hz

LED
Display

IP 67



Vitrines ventilées T° positive, 380 Lit, noire

Capacité de charge : 455 canettes 33cl ou 217 bouteilles 50 cl. - Réalisation intérieure en ABS noir, extérieure en acier laqué noir. - Eclairages LED dans de le cadre de la porte - Evaporateur (Roll Bond) ventilé - Dégivrage automatique avec auto évaporassions - Thermomètre analogique. - Serrures à clés sur le cadre, livrée de série. - Porte avec poignée (réversible) - 2 roues unidirectionnelles et 2 vérins réglables. Réfrigérant R600a.

	mm	Lit.	Grids	Lightbox	
DRINK-38SE/Z6	595x640xh1840	380	5	No	689,00 EUR
DRINK-38V/Z6	595x640xh1980	380	5	Yes	747,00 EUR

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

Libra

Line



On request : BSC/KTM



WALL
FIXATION

LED
Display



230/1N 50-60Hz

Balances électroniques inox

Balance électronique de table. - plateau de pesée 300x210mm en acier inoxydable AISI 304. - Boîtier en ABS solide pour des utilisations industrielles - indice de protection IP-67. - Double écran LED rétro-éclairé avec chiffres de 20mm (à l'avant et à l'arrière) - indicateur LED de contrôle signale les limites inférieures, supérieures et acceptable. - Contrôle de pesé avec alarme sonore. - Temps de stabilisation: 1 sec - Mise hors tension automatique programmable - Adaptateur DC (12 volts) et batterie interne rechargeable, 55 heures d'autonomie. - Indicateur de niveau de batterie. - Protection de la balance contre les surcharges. - Calibrage externe - Pieds de mise à niveau réglables.

	mm	Capacity	Readability	
BAL/6-1	255x290xh105	6 kg	1g	314,00 EUR
BAL/15-2	255x290xh105	15 kg	2g	314,00 EUR
BAL/30-5	255x290xh105	30 kg	5g	314,00 EUR

B

Lave-verres, panier 400x400 mm "Full-Hygiene"

Best

Wash

PLUS Doseur «péristaltique» de produit de rinçage et doseur «péristaltique» de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - CID porte à fermeture automatique «soft contact» (ouverture partielle pour évacuation de la buée) - CAD cycle d'auto-nettoyage - RGD Rinçage à température constante, pression stable - BTD «Break Tank» dispositif anti-pollution de type AB - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique) - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing



Full Hygiene

230/1N 50Hz

	mm	Discharge Pump	Break Tank*	Detergent Dispenser	kW	
DGS8/6	436x534xH670	Yes	Yes	Yes	3,4	1 846,00 EUR

* "Break tank" anti-pollution device type AB



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Full Stainless Steel

Snacking

Line



PLUS Plaque de cuisson en acier inoxydable pour saisir rapidement toutes viandes, bacon, poissons, hamburgers, saucisses, oignons mais aussi oeufs sur le plat, omelettes, etc., ce traitement de surface, permet également de couper sur la plaque même, sans danger, idéale pour (gyros, kebab, shoarma.....). Une cuisson saine (100% hygiénique), grâce à la surface parfaitement lisse de la plaque (surface non poreuse), pour un transfert direct de chaleur vers l'aliment à cuire, sans perte de poids et en conservant toutes les propriétés «organoleptiques».

Plaque à snacker gaz, double, surface en acier inox
Surface de cuisson: 580x380 mm (2 zones indépendantes).
mm 600x450xh190 - kcal/h : 4729

FTG-60/XC

721,00 EUR

Snacking

Line

Full Stainless Steel

Plaque à snacker électrique, double, surface en acier inox
Surface de cuisson: 580x380 mm (2 zones indépendantes).
mm 600x450xh190 - kW 3,50 - V : 230/1N 50-60Hz

FTE-60/XC

678,00 EUR



NEW

C

River
Line

Pedal System



+ SANITISATION
by Diamond



BFX-1R/08-P
BFX-1R/15-P



CR-18S/35-P

Fontaine réfrigérée à pédale, inox, 35 Lit/h.
Débit de 35 litres/heure - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox - Robinet à col-de-cygne pour remplir les verres, tirage instantané. - plateau relevable, cuvette amovible pour un meilleur nettoyage.
mm 400x385xh1245 - kW 0,28 - V : 230/1N 50-60Hz

CR-18S/35-P **1 038,00 EUR**

Refroidisseurs d'eau à pédale, inox
Idéal pour carafes. - Sortie d'eau commandée par une électrovanne actionnée par une pédale en acier inox. - Eclairage LED - Equipé d'un Filtre triple action (sédiments, calcaire, chlore). - Unité thermique (T° ambiante +32°C).- Gaz réfrigérant R290 - Isolation en polyuréthane sans CFC. - Appareil prédisposé pour une connexion au réseau d'eau froide ainsi qu'à une décharge. - Réalisation en acier inox. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

80 l/h
mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/08-P **1 931,00 EUR**

15 l/h
mm 400x385xh1400 - kW 0,75 - V : 230/1N 50-60Hz

BFX-1R/15-P **2 208,00 EUR**

+ SANITISATION

PLUS - Pouvoir désinfectant élevé. - Efficace contre les mauvaises odeurs et un large spectre de microbes, parasites animaux/végétaux (bactéries, spores, virus, acariens, mouches, poux, phlébotomes, blattes, champignons et moisissures, etc...) - Faible coût 1782:d'utilisation - Facile à utiliser - Production instantanée (pas de stockage) - Ne laisse pas de résidus ou d'odeurs dans la pièce aseptisée - Atteint des points d'accès difficiles. - Utilisation Généralisée : Restaurants, bars/discothèques, clubs de sport, salles d'attente, cuisines, laboratoires alimentaire, bureaux, métros, voitures, etc...

Sani
Ozone

Ozone System



OZONE/112MC



OZONE/56MC



OZONE/28MT

Générateur d'ozone portable, de 60m² à 360m²
1 ventilateur, capacité de production nominale : 28g/h
mm 244x210xh252 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/28MT **444,00 EUR**

Générateur d'ozone sur socle, de 120m² à 720m²
1 ventilateur, capacité de production nominale: 56g/h.
mm 236x166xh689 - kW 0,37 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/56MC **685,00 EUR**

Générateur d'ozone sur socle, de 240m² à 1440m²
2 ventilateurs, capacité de production nominale: 112g/h. Possibilité de réglage via une application mobile.
mm 336x186xh1806 - kW 0,74 - V : 230/1N 50Hz

OZONE/112MC **1 598,00 EUR**

+ SANITISATION

by Diamond

D
NEW!

Best
Wash



INTEGRAL FILTER



DEEP DRAWN RACK GUIDE

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

Hauteur de charge assiettes diam. 365 mm (hauteur verres 325 mm). - De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et "Sanitisation". - 3 phases : lavage, décharge, rinçage. - Pompe de vidange de série. - Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... - Doseur «péristaltique» de produit de rinçage et doseur «péristaltique» de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique «soft contact» (ouverture partielle pour évacuation du la buée) - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD «Break Tank», dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique). - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose».



365 mm

Full Hygiene

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

	mm	Countinuous Water Softener	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DFE8/6	575x605xh820	-	Yes	Yes	Yes	5,4	2 450,00 EUR
DFE8/6-AC	575x605xh820	Yes	Yes	Yes	Yes	5,4	2 718,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB



Best
Wash

Full Hygiene

450 mm

Full Hygiene
1 : Washing
2 : Discharge
3 : Rinsing

400-230/3N 50Hz

+ SANITISATION



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Lave-vaisselle à capot "Full Hygiene"

Hauteur de charge 450 mm. -De 30 à 20 paniers/heure, PLD cycles 120", 180", continu et «Sanitisation». - 3 phases : lavage, décharge, rinçage. - Pompe de vidange de série.- Pompe de rinçage de série (boiler atmosphérique).

PLUS Sanitisation: Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,.... -Doseur «péristaltique» de produit de rinçage et doseur «péristaltique» de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD «Break Tank», dispositif anti-pollution type AB.- CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique)- NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par «osmose».

	mm	Softener Incorporated	Break Tank*	Discharge Pump	Detergent Dispenser	kW	
DXE8/6	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	3 522,00 EUR
DXE8/6-AC	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	3 822,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

NEW

E

Atlanta
Line

- Pour snack et pâtisserie - Exposition 700 - Eclairage LED - Tablette de travail en acier inox - Avec réserve réfrigéré - Froid Ventilé (vitesse réglable) - Vitres frontales rabattables.

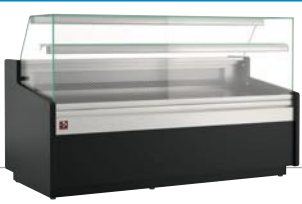


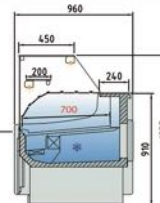
Exposition
700 mm



ATL/13-AV-B5	230/1N 50 Hz	R290	ATL/A9-RA-B5	ATL/20-AV-B5	ATL/C4-NA-B5
--------------	--------------	------	--------------	--------------	--------------

Composition price on request



	mm	EN	
 ATL/10-AV-B5	1055x960xh1235	2	2 681,00 EUR
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	2 991,00 EUR
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	3 301,00 EUR
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	3 987,00 EUR
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	4 551,00 EUR
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	5 385,00 EUR

PLUS Un design épuré, minimaliste. Mettez en valeur vos desserts, gâteaux, macarons... mais aussi salades, sandwiches, yaourts, boissons. Grâce à leur grande surface d'exposition EURONORM et GASTRONORM et leur éclairage LED... Ecoresponsable « avec réfrigérant écologique R290. froid ventilé avec régulation de la vitesse des ventilateurs, permettant de s'adapter à tout type d'aliment ou d'activité, régulation électronique. Accouplables pour une configuration flexible (moyennant un kit d'assemblage). Plusieurs versions disponibles: vitre basse, haute et pâtisserie. Éléments neutres ou caisse, éléments angulaires 90° et 45°, aussi bien ouverts que fermés.

On request : BMS...



HOT

On request : VRF...



GN

On request : BM...

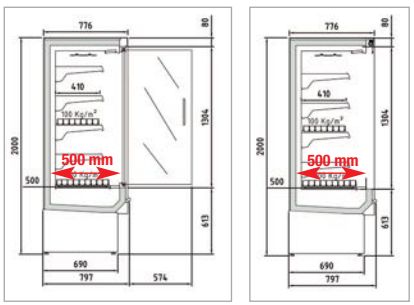


BM

Muraux réfrigérés, ventilés, avec groupe

Conçu pour vente en libre-service de sandwich, produits laitiers, fromages, fruits, charcuterie, boissons. - Profondeur 797mm - Réalisation extérieure en tôle d'acier laqué noir, joues en ABS, latérales « panoramiques ». - Cuve et grille perforées en epoxy noir. - Eclairage supérieur de type LED. - 4 tablettes (410mm) réglables noires, possibilité d'inclinaison des consoles. Munie de moulures «porte-prix». - Régulateur électronique (affichage digital). - Evaporateur ventilé traité contre la corrosion des acides alimentaires. - Dégivrage automatique - Double auto évaporation du condensat. - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%).

Niagara
Line
R290 or R449A



	mm		...-PV
NIA09/B5-7	998x797x2000	3 185,00 EUR	3 854,00 EUR
NIA12/B5-7	1320x797x2000	3 612,00 EUR	4 430,00 EUR
NIA15/B5-7	1623x797x2000	4 125,00 EUR	5 162,00 EUR
NIA18/B5-7	1935x797x2000	4 436,00 EUR	5 683,00 EUR
NIA25/B5-7	2560x797x2000	5 855,00 EUR	7 090,00 EUR



Full Black

230/1N 50 Hz

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

...-PV = Glass Hinged Doors

For more info visit www.diamond-eu.com

F

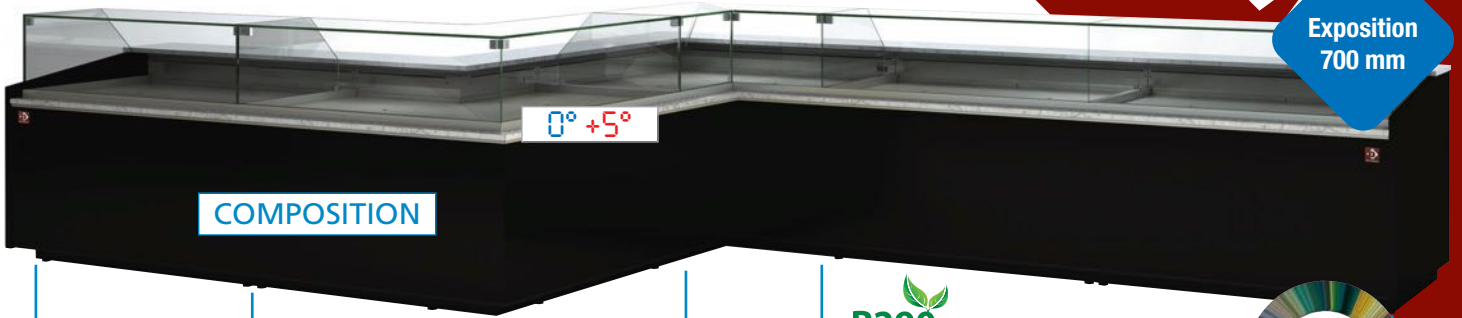
NEW

Vienna

Line

- Pour pâtisserie - Exposition 700 - Eclairage LED sous plan de travail blanc technologique - Tablette de travail - Avec réserve réfrigéré. - Froid Ventilé.

Exposition 700 mm



COMPOSITION

VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

VIE/A9-RB-B5

R290

VIE/20-BV-B5

Others colors on request

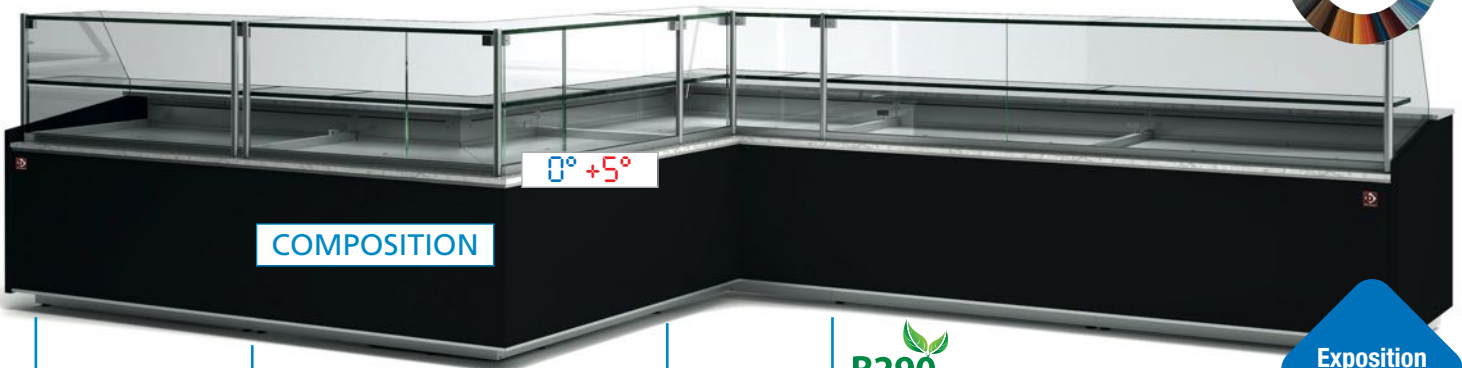
Composition price on request

Detroit

Line

- Pour pâtisserie - Exposition 700 - Eclairage LED sous plan de travail - Tablette de travail en Quartz blanc technologique - Avec réserve réfrigéré - Froid Ventilé - Vitres avec colonne de support - Etagère intermédiaire.

Others colors on request



COMPOSITION

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

DET/A9-RA-B5

R290

DET/20-AV-B5

Exposition 700 mm

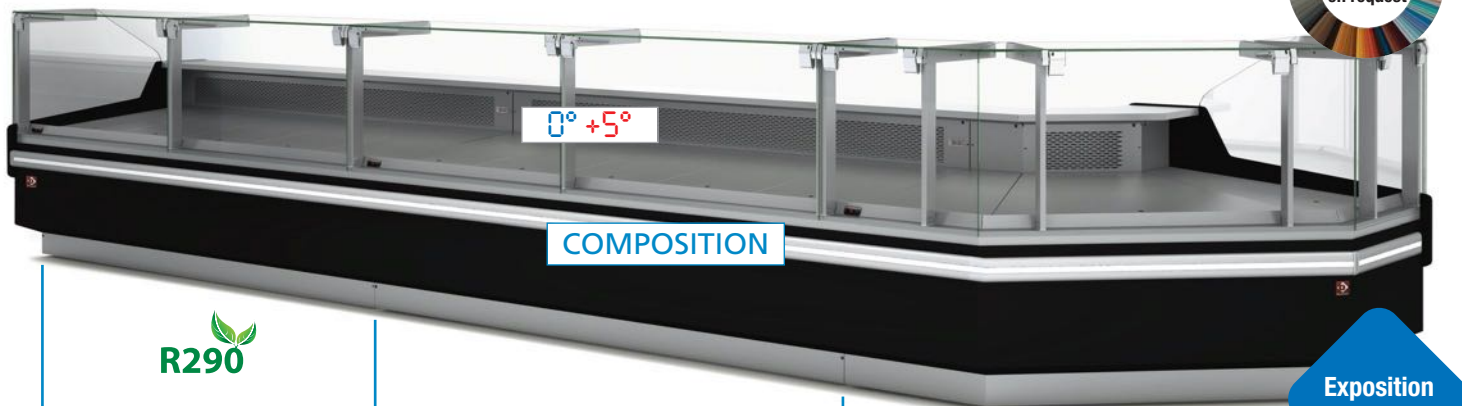
Composition price on request

Orlando

Line

- Pour boucherie, charcuterie, fromagerie, traiteur - Exposition 900- Eclairage LED - Tablette de travail en acier inox - Avec réserve réfrigéré - Froid Ventilé - Relevage des vitres par pistons hydraulique.

Others colors on request



COMPOSITION

R290

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

Exposition 900 mm

Composition price on request

NEW

Infinity
Line



Modular System

Chambres froides modulaires

Les chambres Diamond vous permettent de construire très efficacement de grandes chambres froides de congélation modulaires. Les panneaux sont disponibles en 60, 80, 100, 140 mm d'épaisseur. Possibilités de portes battantes, coulissantes, doubles portes ou lanières,... Hauteur disponible 2100 mm jusqu'à 3600 mm avec ou sans sol. La gamme «INFINITY LINE» ne connaît pas de limite et conviendra à toutes les exigences.



Composition price on request

Dimension from :

ISO 60	IF...-60	900x900xh2100 mm
ISO 80	IF...-80	900x900xh2100 mm
ISO 100	IF...-100	900x900xh2100 mm
ISO 140	IF...-140	900x900xh2100 mm


**Pincers
Included**
M6-TOSTI/N
Toaster 3 pinces au quartz

- Dimensions internes 380x250xh63 mm - Résistances au quartz, grilles de protection. - Timer de 0 à 15 minutes. - Cuvette inférieure extractible.
mm : 525x305xh325 - kW : 1.8 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319
M3-TOSTI/N
182,00 EUR
Toaster 6 pinces au quartz

- Dimensions internes 2x 380x250xh63 mm.
mm : 525x305xh445 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319
M6-TOSTI/N
255,00 EUR

GN 1/1
MD22/R-N
Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 1 étage (520x320), à "Quartz"

- 1 étage, grille 520x320 mm.- Chauffage par tubes "quartz" infrarouge (grilles de protection). - Sélecteur de rampes, minuterie 15 min. (position en continu). - des tubes "quartz". - Cuvette inférieure amovible. - Paroi arrière pour un entretien aisé. - Réalisation en acier inox.

mm : 640x380xh330 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319
MS12/R-N
550,00 EUR
Toaster-salamandre GN 1/1 électrique, 2 étages (520x320), à «Quartz»

- 2 étages, grilles 520x320 mm.

mm : 640x380xh475 - kW : 4 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 319
MD22/R-N
673,00 EUR

**Quick
Cooking**

Conveyor
Grille pain électrique, automatique, bande 210 mm

- Productivité : 1080 toasteurs/h. - Interrupteur On/Off, commandes indépendantes (supérieur, inférieur). - Régulateur de vitesse du tapis. - Tapis en acier inox, largeur 210 mm, profondeur 500 mm, Hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, partie supérieure pour maintenir au chaud. - Pieds réglables.
mm : 750x435xh260/320 - kW : 3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 318
GPE/210
982,00 EUR
Toaster automatique, 540 toasts/heure

- Production sans préchauffage. - Tapis: largeur 300 mm, longueur 330, hauteur 50 mm. - 2 rampes, chacune avec 4 tubes quartz. - Sélecteur de rampes, vitesse du tapis réglable. - Sortie avant et sortie arrière. - Moteur autolubrifiant.
mm : 500x680xh460 - kW : 2.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 318
TA/540
1 065,00 EUR

Conveyor

Four convoyeur L300 mm (H 110) au quartz "S-POWER"

- Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Tunnel: largeur 300 mm, profondeur 370 mm, hauteur de 70 à 110 mm. - Mise en route instantanée, sans préchauffage grâce aux quartz infrarouges. - Réglage de la vitesse de rotation et de la puissance de chauffe (demie ou pleine puissance). - Réflecteurs à l'entrée et la sortie du tunnel pour concentrer la température dans l'enceinte de cuisson et réduire le temps de cuisson (1'30 en moyenne). - Utilisation longue durée grâce au moteur ventilé. - 8 tubes quartz (1500 W en haut, 1450 W en bas), sélecteur de chauffe. - Plateaux avant et arrière de 150 mm. - Partie supérieure pour maintenir au chaud. - Réalisation en acier inox, pieds réglables.

mm : 470x720xh385 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 320
TPW/30
1 605,00 EUR

Grill Panini



230/1N 50-60 Hz

GR82

Grills panini électriques, plaques rainurées

- Plaque en fonte traitée. - Stabilisation de la plaque supérieure. - Poignée en matériau athermique. - Thermostat de régulation jusqu'à 250°C. - Châssis en acier inox. Ed. 7- 295

	mm	Workink Area	kW	
GR42	330x435xh240	225x255	1.8	364,00 EUR
GR-PANOS	435x430xh240	365x255	3	413,00 EUR
GR82	620x435xh240	550x255	3.6	612,00 EUR

Vitrocéramic



230/1N 50-60 Hz

LGV62/F-N

Grills Panini électriques, vitrocéramique

- Plaque supérieure nervurée et inférieure lisse. - Ressorts d'équilibrage de la partie supérieure. - Régulation jusqu'à 300°C (de 20 à 200°C en 4 minutes, de 20 à 300°C en 6 minutes), faible consommation d'énergie. - Cuvette récolte liquide frontale. Ed. 7- 294

	mm	Working Aera	kW	
MGV45/F-N	470x445xh245	370x250 mm	3	583,00 EUR
LGV62/F-N	640x445xh245	558x250 mm	3,4	920,00 EUR

Easy Cooking Coated



230/1N 50-60 Hz

CONTACT DG2/SN

Grills contact émaillés

- Plaques en émail alimentaire. - Entretien aisé et facile, grâce à son tiroir ramasse-jus, à sa surface 100% lisse et à son grattoir, qui est livré de série. - Plaque inférieure lisse, supérieure rainurée, auto balancée. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité «incoloy», régulation de 0 à 300°C. Ed. 7- 296

	mm	Working Aera	kW	
CONTACTSM1/SN	430x385xh220	360x240 mm	3	605,00 EUR
CONTACTDG2/SN	600x385xh220	535x240 mm	4	803,00 EUR

Easy Cooking Coated



FTG-60/SS

230/1N 50-60 Hz

Plaques à snacker émaillées

- Plaque (10 mm), montée en température rapide, jusqu'à 300°C.- Entretien aisé et facile, tiroir ramasse-jus en façade.- Version électrique: résistance(s) traitées «Incoloy», thermostat(s) 0-300°C.- Version gaz: brûleurs 6 à 8 branches en étoile, vanne(s) de régulation, thermocouples de sécurité, allumage piezo-électrique. Ed. 7- 304

	mm	Working Aera	kW	kcal/h	
FTE-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	3	-	494,00 EUR
FTE-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	6	-	663,00 EUR
FTG-40/SS	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	527,00 EUR
FTG-60/SS	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	702,00 EUR

Easy Cooking Coated



Contact-grill «HAUT RENDEMENT», plaques émaillées

- Spécialement étudié pour les chaînes de fast-food, franchises et tout établissement à fort débit. - Plaque inférieure, munie d'un sélecteur indépendant. - Plaque dimensions utiles: 360x360 mm. mm : 410x620xh340 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 297

BIGFOOD/SN 790,00 EUR

Breakfast



Cuiseur à oeufs électrique

- Cuve GN 1/3, livré avec 6 paniers, numérotés - Résistance hors cuve. Thermostat de 0 à 100°C, avec limiteur, couvercle inox mm : 215x430xh255 - kW : 1.2 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1032

FU-6P/N 359,00 EUR

Plancha

Line



PLANCHA/3CR-N



PLANCHA/2ELCR-N

230/1N 50-60 Hz

ADVANTAGE - Surface chromée «50 µ», distribution uniforme de la chaleur (norme ROHS). - Régulation par vanne gaz «thermostatique», garantissant une température maximale de travail de 300°C (pas de détérioration du chromage, une hygiène parfaite, sans risque d'intoxication).

Plaques de cuisson

- Plaque en acier (15 mm), haute conductivité, rebord périphérique soudé, garantissant une parfaite étanchéité et propreté.- Chauffage gaz: par brûleurs en inox, régulation par vanne gaz, allumage piezo-électrique.- Chauffage électrique: par résistances en inox. Régulation par thermostat. Ed. 7- 306

	mm	working area	kW	kcal/h		...CR-N
PLANCHA/2EL-N	608x530xh305	555x400	4	-	584,00 EUR	825,00 EUR
PLANCHA/3EL-N	808x530xh305	755x400	6	-	727,00 EUR	1 066,00 EUR
PLANCHA/2-N	620x510xh305	555x400	-	4990	605,00 EUR	919,00 EUR
PLANCHA/3-N	820x510xh305	755x400	-	7485	793,00 EUR	1 190,00 EUR

ADVANTAGE - Zones de chauffe réglables individuellement pour adapter la cuisson à la hauteur, coulissante sur 4 roulements à bille pour s'adapter au diamètre de la «carotte».

Gyros grill

- Réalisation acier inox. - Mise en place aisée de la broche, support de broche complètement hermétique, le moteur protégé. Monté sur roulement à billes, et donc protégé de toutes torsions. - Ramasse-juis embouti, grille perforée et tiroir de récupération. - Version électrique: chauffage par résistances blindées «incoloy», avec pierre réfractaire, régulation par commutateurs. - Version gaz: radiants infrarouges à haute pression, régulation par vanne, thermocouples de sécurité. - Livré avec: 1 broche complète (disque et gouille). Ed. 7- 299

	mm	capacity	Spits	kcal/h	kW	
KEB-G41	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	6020	0,15	989,00 EUR
KEB-G61	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	9030	0,15	1 311,00 EUR
KEB-G81	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	12040	0,15	1 567,00 EUR
KEB-E40	580x660xh695	15-20 kg	400 mm	-	3,6	916,00 EUR
KEB-E60	580x660xh870	25-35 kg	600 mm	-	5,8	1 223,00 EUR
KEB-E80	580x660xh1045	40-55 kg	800 mm	-	7,2	1 458,00 EUR



KEB-E40

400-230/3N 50-60 Hz



KEB-G81

230/1N 50 Hz



D4CM-XP

230/1N 50-60 Hz



D6GP-XP

230/1N 50-60 Hz

Toasters croque-monsieur électriques

- Zones de chauffe (28x150xh180mm). Livré de série avec pinces. - Éléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. Sélecteur pour sandwiches, croque-monsieur, gaufres, etc... (Épaisseur 20 mm). - Minuterie (0-15min). Tiroir recueil miettes incorporé, facilitant l'entretien. - Construction entièrement acier inox. Ed. 7- 301

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D2CM-XP	320x200xh225	2	Yes	1,3	301,00 EUR
D4CM-XP	430x200xh225	4	Yes	2,15	419,00 EUR

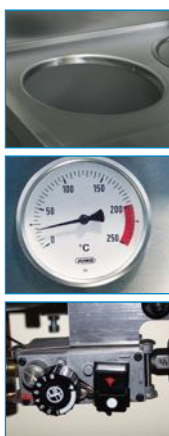
Toasters grille-pain électriques

- Zones de chauffe (19x150xh180mm). Sélecteur partiel. - Éléments chauffants performants et à basse consommation d'énergie. - Possibilité grosses tranches (18 mm). - Minuterie (0-15min). - Levier pour sortir les tranches. Tiroir recueil miettes incorporé. - Construction entièrement acier inox. Ed. 7- 301

	mm	Capacity	Pincers	kW	
D4GP-XP	430x200xh240	4	-	2,15	311,00 EUR
D6GP-XP	480x200xh240	6	-	3	362,00 EUR

Friteuses gaz à pots HEAVY DUTY, mécaniques

- Top supérieur de forte épaisseur (20/10ème), soudé. - Robinet de vidange inférieur pour chaque cuve et bac de vidange (ou filtration) amovible avec bec verseur (utilisation aisée en toute sécurité). - Bac supérieure pour les aliments pré-cuits, muni d'un fond perforée permettant l'égouttage. - Portes battantes à double parois et isolées. - Chauffage par brûleur circulaire en fonte à très haut rendement, chambre de combustion isolée. - Cheminée (une pour chaque cuve) d'évacuation pour les gaz de combustion. - Vanne thermostatique de type «SIT» muni d'une sécurité par thermocouple et piezo d'allumage (fini le raccordement électrique!). - Affichage «analogique» de la température en façade avant pour chaque cuve. - Fabrication en acier inox AISI 441. - Conformes aux normes CE en vigueur. Ed. 7- 269



	Tank	mm	kW/Tank	Kcal/h	
MIKA/1-MC	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	3 382,00 EUR
MIKA/2-MC	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	5 627,00 EUR
MIKA/3-MC	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	8 073,00 EUR

Mika
LineHeavy
Duty

MIKA/3-MC

Water
CooledWok
Line

On request



CHINA/7L

CHINA/3L

Fourneau wok 5 brûleurs avec rideau d'eau

- Brûleurs type wok 3x Ø 290 mm 21,44 kW et 2x Ø 230 mm 10,13 kW. - Plan de cuisson embouti, bacs de récupérations inférieurs. - Evacuation latérale, bac de décantation avec filtre amovible muni d'un couvercle et d'une bonde de surverse. - 1 vanne de commande par brûleur, raccordement gaz 4/4". - Rideau d'eau pour le refroidissement du top comprend un robinet et une étagère de rangement. mm : 1800x900xh760/1300 - kcal/h : 80805 Ed. 7- 257

CHINA/5L

5 792,00 EUR

7+5 kW

Réchaud de table - 2 feux vifs (7+5 kW)

- Brûleurs à haut rendement (1x 7kW et 1x 5kW). - Allumage par veilleuse, sécurité par thermocouple. - Grilles en fonte émaillée 350 x 290 mm. mm : 690x510xh195 - kcal/h : 10320 Ed. 7- 252

RF2G/Q

713,00 EUR

12 kW

Réchaud bas 1 feux vif

- Brûleur en fonte à haut rendement (12 Kw), grille support (550x550 mm). - Réalisation en acier inox AISI 304. mm : 580x580xh520 - kcal/h : 10300 Ed. 7- 253

BBRV-N

707,00 EUR



D701/8P

400-230/3N 50Hz

Break Tank

650 mm

Techno Wash



D604/6H

400 mm

Lave-batteries

PLUS - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Doseur "péristaltique" de détergent LIQUIDE fournis de série. - GSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - Porte double parois, ouverture " soft contact ". - RGD Exclusivité Diamond, assure un rinçage à une température constante de 80°C. - BTD "break tank" dispositif anti-pollution de type AB. - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosée". Ed. 7- 455

	Baskets (mm)	mm	Break Tank*	Discharge Pump	kW	
D604/6H	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	4 022,00 EUR
D701/8P	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	6 149,00 EUR

*Break tank anti-pollution device type AB

Lave-vaisselles panier 500x500 mm

- De 60 à 30 paniers/heures, 2 cycles, 60"-120". - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (20 Lit., 2,1 kW) avec bords arrondis, fond «embouti». - Parois embouties. - Portes double parois embouties, joint d'étanchéité amovible. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 4,9 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet. Ed. 7- 415

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DC502/6	580x600xh820	-	K	5,4	1 696,00 EUR
DC502/6M	580x600xh820	-	K	3,5	1 696,00 EUR
DC502/6-A	580x600xh820	Yes	K	5,4	1 955,00 EUR
DC502/6M-A	580x600xh820	Yes	K	3,5	1 955,00 EUR
DC502/6-PS	580x600xh820	-	Yes	5,4	1 929,00 EUR
DC502/6M-PS	580x600xh820	-	Yes	3,5	1 929,00 EUR

K = Kit on request

.../6M = 230/1N 50Hz



INTEGRAL FILTER



400-230/3N 50Hz
230/1N 50Hz

Peristaltic Pump

Fast Wash



DEEP DRAWN RACK GUIDE

365 mm



...+BD/F-S

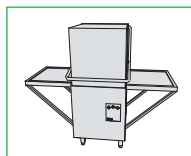
Fast Wash



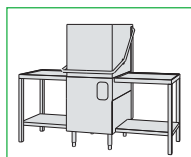
Peristaltic Pump

450 mm

400-230/3N 50Hz



.../A



.../AX



DEEP DRAWN TANK



INTEGRAL FILTER

Lave-vaisselles à capot panier 500x500 mm

- De 40 à 24 paniers/heures, 2 cycles : 90"-150". - Dispositif ouverture et fermeture capot sur bielles. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs. - Gicleurs autonettoyants. - Pieds inox réglables (160-220 mm). - Panneau de commandes frontal. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,6 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture du capot. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet. Ed. 7- 424

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	kW	
DK7/6	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	3 012,00 EUR
DK7/6/A	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 280,00 EUR
DK7/6/AX	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			3 706,00 EUR

K = Kit on request

Lave-verres paniers carrés

- 30 paniers/heure, cycle 120" - Bras de lavage(et rinçage rotatifs. - Gicleurs autonettoyants.- Cuve bords arrondis (0,6 kW). - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 7- 407*



DC202/6



Fast Wash

300 mm

DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast Wash

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
DC202/6	350x350	400x510xh595	-	K	1 007,00 EUR
DC402/6	400x400	435x540xh675	-	K	1 233,00 EUR
DC402/6-A	400x400	435x540xh675	Yes	K	1 468,00 EUR
DC402/6-PS	400x400	435x540xh675	-	Yes	1 437,00 EUR

K = Kit on request



230/1N 50 Hz



INTEGRAL FILTER

Lave-verres et vaisselle

- 30 paniers/heure, cycle 120". - Bras de lavage et rinçage (superieur et inférieure) rotatifs . - Gicleurs autonettoyants. - Cuve (14 Lit., 0,6 kW) avec bords arrondis. - Parois embouties. - Porte double parois. - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve.- Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier inox AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 support, 1 gobelet. *Ed. 7- 411*

	Baskets (mm)	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	
046D/6	450x450	530x560xh710	-	K	1 562,00 EUR
046D/6-A	450x450	530x560xh710	Yes	K	1 819,00 EUR
046D/6-PS	450x450	530x560xh710	-	Yes	1 792,00 EUR

K = Kit on request

Polisseuses à couverts

PLUS 1) Fonctionnement entièrement automatique «en continu». 2) Cuve avec coins arrondis, avancement fluide des couverts qui, par suite, ne s'enchevêtrent pas, ne se coincent pas et surtout ne se rayent pas. 3) Contrôle thermostatique assurant la bonne température et garantissant ainsi une plus longue durée de vie du granulat. 4) Lampe UV de série, pour la stérilisation des couverts. 5) Réalisation en acier inox AISI 304. 6) Le ventilateur à air chaud en « fin de course » permet de sécher et d'évaporer les dernières traces d'humidités, de garder les granulés à l'intérieur de la polisseuse et d'éviter la surchauffe du moteur. *Ed. 7- 475*

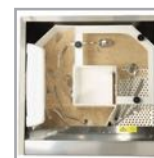
	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
MCX/3T-PH	3000-3500	570x550xh400	1	075	3 505,00 EUR
MCX/7-PH	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	5 435,00 EUR



Sanicut PLUS

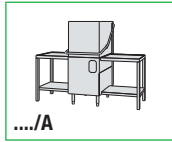
MCX/7-PH

230/1N 50-60 Hz





Active
Wash



Break Tank



Lave-vaisselles panier 500x500 mm

PLUS Cuve intégralement "emboutie" (20 Lit., 2,5 kW). Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). BTD "Break Tank" dispositif anti-pollution de type AB, incluant la pompe de rinçage (boiler atmosphérique). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé". Ed. 7- 427

ADVANTAGE Continuous Water Softner:- L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!

	mm	Continuous Water softener	Break Tank*	kW	
D26/6B	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	4 938,00 EUR
D26/6B/A	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			5 632,00 EUR
D26/6B-AC	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	5 170,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

Lave-vaisselle & batteries à capot CROSSOVER

PLUS Cuve intégralement «emboutie» (30 Lit., 2,5 kW). Réalisation du capot en double parois munie d'une isolation thermique. Filtre de cuve intégral en acier inox. Doseur «péristaltique» de produit de rinçage fournis de série. Sur demande: kit doseur «péristaltique» de détergent liquide et kit pompe de vidange. Filtre pompe « breveté » permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. CSD Panneau de commande digitale (soft touch). EED Économiseur d'énergie. DRD Phase accélérée de préchauffage. DID Auto diagnostique en cas d'anomalie. ADD Affichage T° cuve et boiler (norme HACCP). RGD T° de rinçage constante de 85°C, pression stable, pendant toute la durée du rinçage. Cycle d'autonettoyage (semi-automatique). BTD «Break Tank» dispositif antipollution de type AB. NB: machines garanties pour alimentation d'eau «osmosée». Ed. 7- 431

ADVANTAGE Continuous Water Softner:- L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle de lavage des micro-interruptions permettent de régénérer les résines, tout en continuant à laver!



Active
Wash

Basket 600x500

CROSSOVER
by Diamond



	mm	Continuous Water softener	Detergent Dispenser	Break Tank*	kW	
DCR37/6-AC	788x835xh1565/2080	Yes	Yes	Yes	9,5	5 780,00 EUR
DCR37/6-AC/A	2392x835xh1565/2080			Dishwasher Entry : Right or Left		6 760,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

400-230/3N 50Hz



On request

Active

Wash



230/1N 50 Hz

Break
Tank**Lave-vaisselle panier 500x500 mm**

- De 60 à 24 paniers/heure, cycles 60" - 150" et continu. - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois «emboutie» joint d'étanchéité «amovible». - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2,4 litres), boiler (à pression) en inox (6 Lit., 6 kW). - Pompe de lavage en 230V/1N 50Hz. - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Réalisation en acier AISI 304. - En dotation: 2 paniers, 1 gobelet.

PLUS - Cuve emboutie intégralement (15 Lit., 2,1 kW). - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Filtre pompe "breveté" permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant d'importantes économies d'énergies. - CSD Panneau de commande digital (soft touch). - EED Économiseur d'énergie. - TCD Dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C - DRD Phase accélérée de préchauffage. - DID Auto diagnostic en cas d'anomalie. - ADD Affichage de T° cuve et boiler (norme HACCP). - CID Porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmose". Ed. 7- 419

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D86/6	600x630xh830	-	K	-	6,5	2 324,00 EUR
D86/6-A	600x630xh830	Yes	K	-	6,5	2 611,00 EUR
D86/6-PS	600x630xh830	-	Yes	-	6,5	2 582,00 EUR
D86/6B	600x600xh820	-	Yes	Yes	6,5	2 640,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Lave-verres panier 400x400 «double parois»

- De 60 à 24 paniers/heure, cycle 60 - 120 - 150" . - Bras de lavage et rinçage (supérieur et inférieur) rotatifs (inférieurs en acier inox). - Gicleurs autonettoyants. - Porte double parois «emboutie» joint d'étanchéité «amovible». - Panneau de commandes extractible. - Remplissage automatique de la cuve. - Soupape anti-retour. - Rinçage eau chaude (consommation d'eau par cycle 2 litres), boiler (à pression) en inox (2,6 Lit., 2,6 kW). - Micro-interrupteur à l'ouverture de la porte. - Thermostat de sécurité. - Prédipose «kit pompe de rinçage», « kit doseur de détergent liquide». - Réalisation: en acier inox AISI 304. - De série: 2 paniers, 1 support «petites assiettes», 1 gobelet.

PLUS - Cuve intégralement emboutie (8 Lit., 0,6 kW). - Filtre en cuve "intégral", en acier inox "moulé". - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage fournis de série. - Sur demande: kit doseur "péristaltique" de détergent liquide et kit pompe de vidange. - Coulisses panier embouties, pas d'aspérité et pas d'incrustation de calcaire. - Filtre pompe " breveté " permettant de conserver l'eau de lavage plus longtemps et à la bonne température. - Pompe de lavage (double flux) à haut rendement garantissant des importantes économies d'énergies. - CSD panneau de commande digital (soft touch). - EED économiseur d'énergie. - TCD dispositif assurant un rinçage toujours à 85°C. - Cycle d'auto-nettoyage (semi-automatique). - DRD phase accélérée de préchauffage. - DID autodiagnostic en cas d'anomalie. - ADD affichage T° de cuve et du boiler (norme HACCP). - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation du la buée). NB: machines garanties pour alimentation d'eau "osmosé". Ed. 7- 413

	mm	Softener Incorporated	Discharge Pump	Break Tank*	kW	
D281/6	465x550xh700	-	K	-	3,5	1 574,00 EUR
D281/6-A	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	1 814,00 EUR
D281/6-PS	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	1 742,00 EUR
D281/6B	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	1 843,00 EUR

* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash




400-230/3N 50Hz

Break
Tank

390 mm

Best Wash



300 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

Lave-verres "Full Hygiene"

PLUS - Doseur «péristaltique» de produit de rinçage et doseur «péristaltique» de détergent liquide fournis de série. CSD panneau de commande digital (soft touch). EED économiseur d'énergie. TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C. DRD phase accélérée de préchauffage. DID auto diagnostic en cas d'anomalies. ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP). CID porte à fermeture automatique «soft contact». RGD Rinçage à température constante, pression stable. BTD «Break Tank» dispositif anti-pollution de type AB. NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par «osmose». Ed. 7-435

OSMOSIS
On request
RS15/AT

A partir de : DBS5.... **2 023,00 EUR**

Best Wash

Lave-vaisselle panier 500x500 mm "Full-Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve - CID porte à fermeture automatique "soft contact" (ouverture partielle pour évacuation de la buée) -RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB. - CAD cycle d'auto-nettoyage (100% automatique) -NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmose".

A partir de : DFS7.... **2 767,00 EUR**

+ SANITISATION




390 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing

OSMOSIS
On request
RS15/AT


Best Wash



450 mm

Full Hygiene

- 1 : Washing
- 2 : Discharge
- 3 : Rinsing



+ SANITISATION

Lave-vaisselles à capot "Full Hygiene"

PLUS Sanitisation : Nouveau programme d'assainissement de désinfection thermique au cours duquel la vaisselle est portée à une température supérieure à 70 °C et y restent pendant un temps suffisant pour garantir l'élimination de germes, bactéries,... - Doseur "péristaltique" de produit de rinçage et doseur "péristaltique" de détergent liquide fournis de série. - CSD panneau de commande digital (soft touch) - EED économiseur d'énergie - TCD thermostat de contrôle pour un rinçage garanti à 85°C - DRD phase accélérée de préchauffage - DID auto diagnostic en cas d'anomalies - ADD affichage de la température de la cuve et du boiler (norme HACCP) - DDD vidange partielle de la cuve, évacuation par le fond de la cuve. - RGD Rinçage à température constante, pression stable. - BTD "Break Tank", dispositif anti-pollution type AB.- CAD cycle d'auto-nettoyage - NB : machines garanties pour une utilisation avec alimentation d'eau traitée par "osmosée".

A partir de : DCS9.... **5 499,00 EUR**

Apollo

Line

Stackable



Side by side



Digital Display

Lave-essoreuse «Inox-Titanium», avec pompe de décharge 6,5 Kg

- Tambour en acier inox AISI 304, système «ACTIVEDRUM». - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction «MEMORY». - Display affichant tous les états relatifs aux programmes. - Possibilité des programmes MOP ou programmes spéciaux pour lavage des chiffons industriels, etc.

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 484

ML65-PU**2 754,00 EUR****Lave-essoreuse «Inox-Titanium», avec pompe de décharge 8 Kg**

mm : 595x700xh850 - kW : 4.6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 485

ML80-PU**3 717,00 EUR****Sèche-linge «Inox-Titanium», avec condenseur 6,5 Kg**

- Tambour en acier inox AISI 304, porte réversible. - Système de séchage «BUTTERFLY». - Plusieurs programmes en mémoire, avec fonction «MEMORY». - Display affichant tous les états relatifs aux programmes, demande de nettoyage du filtre, vidange du réservoir du condenseur, etc.

mm : 595x585xh850 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 484

SL65-CD**2 078,00 EUR****Sèche-linge «Inox-Titanium», avec décharge 8 Kg**

mm : 595x745xh850 - kW : 3.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 485

SL80-VE**2 674,00 EUR****Repasseuses professionnelles**

- Habillage du rouleau en Nomex, cuve en acier chromé. - Panneau de commande «Touch Screen». - Affichage des fonctions, multilingues. - 30 programmes mémorisés (reprogrammables). - Régulation «automatique» de la vitesse et de la température. - Dispositif de refroidissement du cylindre «Cool Down». - Vitesse de repassage variable. - Protège doigts et bouton d'arrêt d'urgence de type «coup de poing». - Livré de série avec barre anti panique inférieure. - Châssis en acier peint (peinture époxy). Ed. 7- 498



6,5 Kg

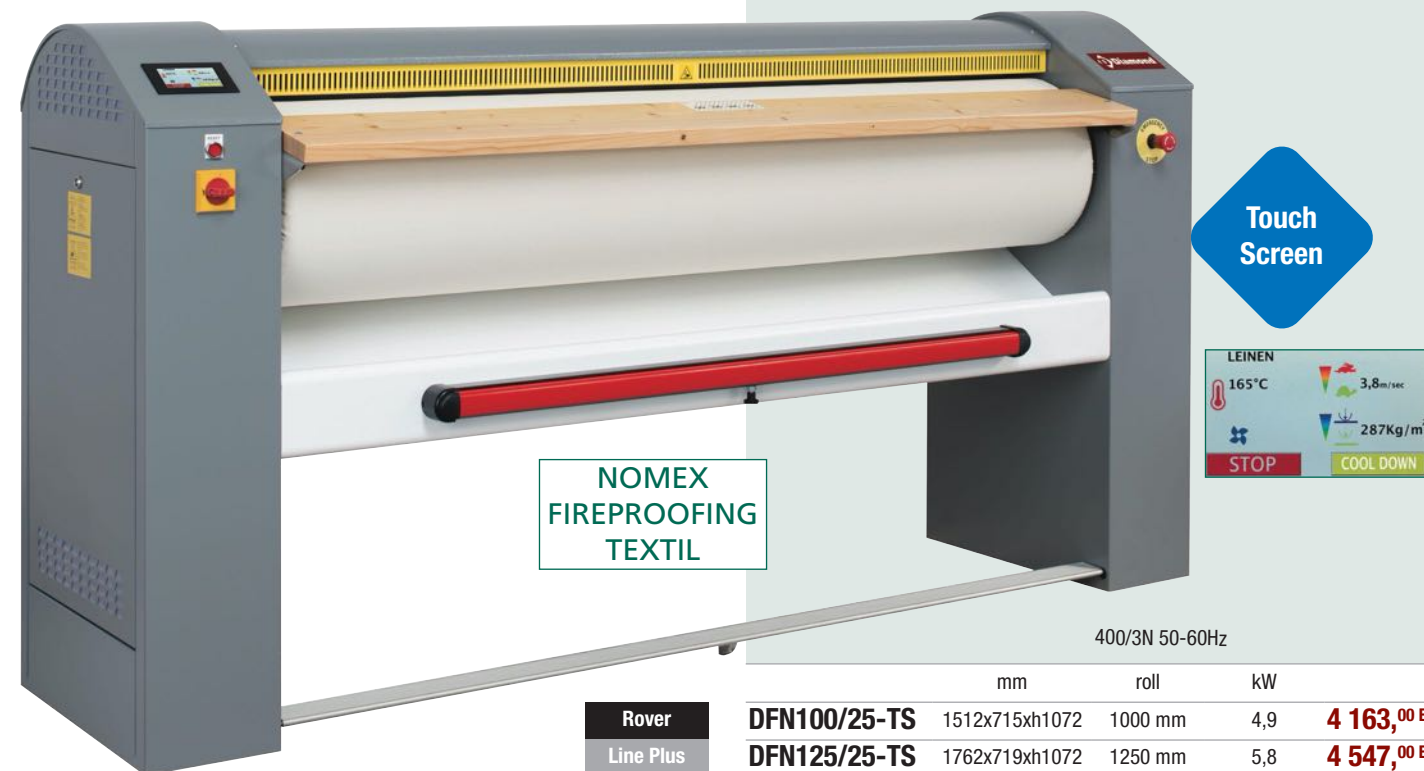
8 Kg

ML65-PU & ML80-PU

Swichable in 230/1N 50Hz

SL65-CD & SL80-VE

PLUS Le Nomex est un textile ignifuge conforme aux normes de «protection contre les flammes et les chaleurs intenses» et a des propriétés anti-électrostatiques. Les autres avantages du Nomex sont: ininflammabilité, protection contre la chaleur, haute résistance aux produits chimiques, antistatique, durabilité et confort.



Touch Screen

NOMEX
FIREPROOFING
TEXTIL

400/3N 50-60Hz

mm roll kW

	mm	roll	kW	
DFN100/25-TS	1512x715xh1072	1000 mm	4,9	4 163,00 EUR
DFN125/25-TS	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	4 547,00 EUR

Rover

Line Plus



**Steam
Generator**

Fer à repasser avec chaudière à vapeur

- Fer à repasser de conception industrielle (1 kg). - Réalisation extérieure de la chaudière en ABS, capacité 1,5 litres, remplissage manuel. - Générateur de vapeur muni d'un thermostat. - Thermostat de sécurité de série.

mm : 440x260xh690 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 487



**Foot
Control**

Table de repassage avec aspiration

- Structure métallique pliante, rangement aisé. - Planche chauffée augmentant la vitesse de repassage, commande à pédale. - Dimensions de la surface de travail: 1250x400 mm.

mm : 1430x440xh900 - kW : 0.46 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 487

DFRV-EL

758,00 EUR



Astra

Line Plus

0: CICLO SINGOLO raffreddamento iniziale
20°C 02:59
66°C
950 m³/h
STOP PAUSE

**Touch
Screen**

400/3N 50Hz

Séchoirs rotatifs professionnels électriques

- Rotation du tambour alternée. - Panneau de commande électronique «Touch Screen». - Affichage des fonctions, multilingues. - 30 programmes mémorisés (reprogrammables). - Dispositif d'autodiagnostic. - Fonction de refroidissement en fin de cycle et fonction de défroissage, facilitant la finition du linge. - Tambour à linge en acier inox AISI 304. - Evacuation extérieure Ø 150 mm. - Réalisation en acier peint (peinture époxy). Ed. 7- 494

	mm	kg	kW	
DSE-10/TS	791x707xh1760	10	18,7	4 295,00 EUR
DSE-14/TS	791x874xh1760	14	18,7	4 591,00 EUR

DTR-CM

758,00 EUR



Tornado

Plus



**Touch
Screen**

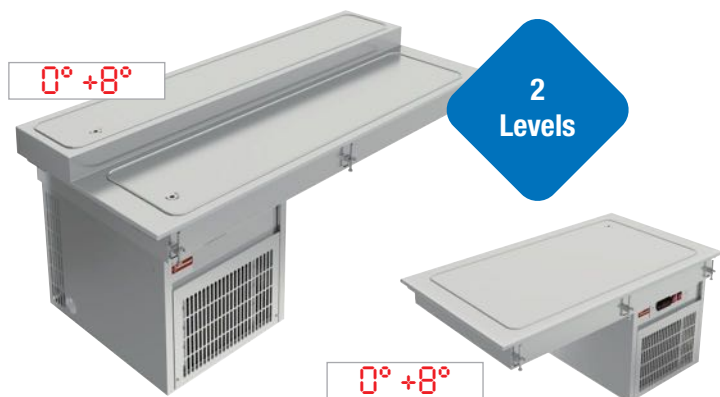
400/3N 50Hz

PLUS Machines dotées du dispositif pour la télémaintenance via GSM. De série avec port USB incorporé sur le panneau de commande.

Lave-linges professionnels à super essorage

- Panneau de commande supérieur «incliné». - Contrôle anti-balourd (pas de nécessité d'ancrage au sol). - Avec ordinateur de bord «touch screen», multilingues, 200 programmes mémorisables (8 programmés d'usine). - Super essorage à 1000 tours/min. (facteur-G 300). - Cuve et panier en acier inox AISI 304. - Humidité résiduelle 50%. - Raccordement eau chaude ou froide. - Cuvette supérieure à 3 compartiments pour produits de lavage. - Bouton d'arrêt d'urgence de type «coup de poing». - Réalisation extérieure en acier inox AISI 304 Ed. 7- 490

	mm	kg	kW	
DLW11-TS/D	720x958xh1039	11	10,5	7 030,00 EUR
DLW14-TS/D	880x934xh1344	14	11	9 963,00 EUR



Éléments top réfrigéré

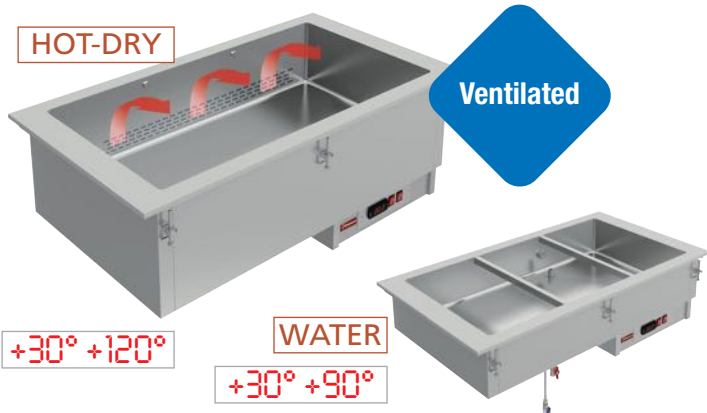
- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. - Panneau de commande avec régulation électronique. - Groupe frigorifique intégré. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 7- 938*

	mm	GN	
IN/RPX08-P	790x610xh476	2 x GN 1/1	1 454,00 EUR
IN/RPX12-P	1115x610xh476	3 x GN 1/1	1 643,00 EUR
IN/RPX15-P	1440x610xh476	4 x GN 1/1	1 763,00 EUR

Éléments top réfrigéré, 2 niveaux

- Surfaces planes (2 niveaux), avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Refroidissement par un évaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque... *Ed. 7- 938*

	mm	GN	
IN/RPX08-P2N	790x610xh476(546)	2 x GN 1/1	1 723,00 EUR
IN/RPX12-P2N	1115x610xh476(546)	3 x GN 1/1	1 866,00 EUR
IN/RPX15-P2N	1440x610xh476(546)	4 x GN 1/1	2 004,00 EUR



Éléments bain-marie

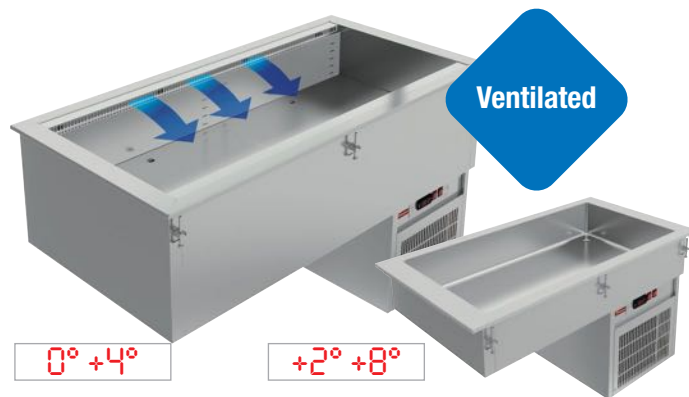
- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +90°, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 7- 936*

	mm	GN	
IN/BX08-P	790x610xh302	2 x GN 1/1	1 049,00 EUR
IN/BX12-P	1115x610xh302	3 x GN 1/1	1 367,00 EUR
IN/BX15-P	1440x610xh302	4 x GN 1/1	1 520,00 EUR

Éléments bain-marie à sec

- Cuve emboutie profondeur 210 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Chauffage électrique par résistances située en dessous de la cuve couplées à un ventilateur, permettant une meilleur distribution de la chaleur. *Ed. 7- 936*

	mm	GN	
IN/BX08-PSC	790x610xh373	2 x GN 1/1	1 101,00 EUR
IN/BX12-PSC	1115x610xh373	3 x GN 1/1	1 229,00 EUR
IN/BX15-PSC	1440x610xh373	4 x GN 1/1	1 368,00 EUR



Éléments cuve réfrigérée

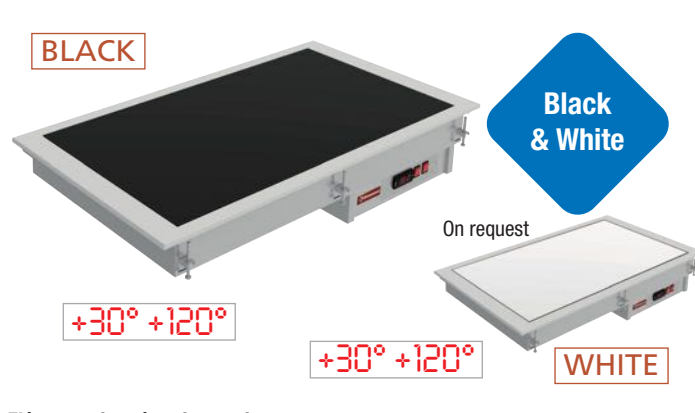
- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Evaporateur à serpentin(en cuivre), placé juste en-dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique- Groupe frigorifique intégré - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 7- 939*

	mm	GN	
IN/RCX08-P	790x610xh632	2 x GN 1/1	1 759,00 EUR
IN/RCX12-P	1115x610xh632	3 x GN 1/1	1 998,00 EUR
IN/RCX15-P	1440x610xh632	4 x GN 1/1	2 088,00 EUR

Éléments cuve réfrigérée, ventilée

- Cuve emboutie profondeur 115 mm (bacs GN-100 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Evaporateur à ailettes couplé à un ventilateur, le tout placé en-dessous de la cuve. *Ed. 7- 939*

	mm	GN	
IN/RCX08-PVV	790x720xh678	2 x GN 1/1	2 246,00 EUR
IN/RCX12-PVV	1115x720xh678	3 x GN 1/1	2 525,00 EUR
IN/RCX15-PVV	1440x720xh678	4 x GN 1/1	2 708,00 EUR

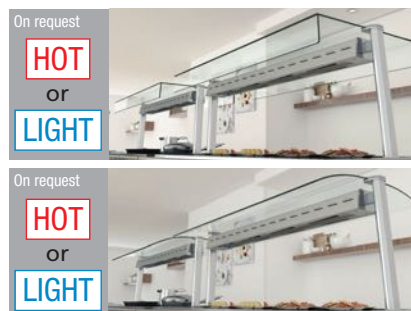


Éléments vitrocéramique noire

- Plaque de maintien à température en vitrocéramique. - Chauffage par résistances (en silicone), placée en dessous de la plaque (distribution uniforme). - Panneau de commande avec régulation électronique, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés. *Ed. 7- 937*

	mm	GN	kW	
IN/VCX08-P	790x610xh147	2 x GN 1/1	0,9	1 175,00 EUR
IN/VCX12-P	1115x610xh147	3 x GN 1/1	1,4	1 380,00 EUR
IN/VCX15-P	1440x610xh147	4 x GN 1/1	1,8	1 515,00 EUR

Self
Drop-In



WHITE
WOOD

+2° +10°

B1

R290

Led
Light

A1

230/1N 50-60Hz

Gourmet

Line



A1

**Ilots buffets - Salad bar, réfrigérés**

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts. - Poterne en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes), pare haleine en verre « trempé », de chaque côté et éclairage de type LED. - 4 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables). - Evaporateur à « serpentin » noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. - Régulateur électronique (digital). - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. NB: livré sans bac GN. Ed. 7- 928

GN mm

CSB/4D-A1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 165,00 EUR
CSB/4D-B1-R2	4 x GN1/1	1040(1435)x1040(1435)xh1540	3 165,00 EUR



+2° +10°

WENGE
WOODLed
Light

B1

230/1N 50-60Hz

PLUS Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Chaleureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonctionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, légumes, desserts, etc.

Buffets - Salad bars réfrigérés

- Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes et couverts. - Poternes en inox brossé, toit avec retenues amovibles (condiments ou assiettes 190 mm), pare haleine en verre " trempé ", de chaque côté et éclairage de type LED. - 2 tablettes de service en acier inox, une de chaque côté, (tablettes rabattables, passage aisé dans toutes portes standard 0,8 m). - Groupe compresseur incorporé, classe climatique 4 (30°C & 55% HR). - Evaporateur à " serpentin " noyé sous la cuve inox. - Vidange pour évacuation du condensat. - Régulateur électronique (digital). - 4 roulettes pivotantes dont 2 avec freins. NB: livré sans bac GN. Ed. 7- 922

GN mm

BSB/4N-A1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	2 900,00 EUR
BSB/4N-B1-R2	4 x GN1/1	1440x660(950)xh1370	2 900,00 EUR
BSB/6N-A1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	3 799,00 EUR
BSB/6N-B1-R2	6 x GN1/1	2070x660(950)xh1370	3 799,00 EUR



+2° +8°

Led
LightDOUBLE
STATIC

-1° +4°

Tapas

Line

R600a

PLUS Spécialement adaptées pour l'exposition et la conservation des hors d'oeuvres froids, viandes, poissons, coquillages, légumes... Température homogène sur bacs GN.

Ed. 7- 914

Sushi

Line

R600a

PLUS - Réfrigération «DOUBLE STATIC» double évaporateurs, garantissant une diffusion du froid uniforme sur toute la surface (de par le haut et par le bas au même temps), avec une plage de T° de -1° à +2°C. - Elles sont spécialement conçues pour l'exposition et la conservation des sushis, essentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leurs conservation. Ed. 7- 917

mm Bacs GN Perforated Bottom

TR6-TP/R6	1380x415xh270	6xGN1/3-40	-	938,00 EUR
TR8-TP/R6	1730x415xh270	8xGN1/3-40	-	1 059,00 EUR
TR6-SH/R6	1380x415xh270	-	Yes	1 005,00 EUR
TR8-SH/R6	1730x415xh270	-	Yes	1 171,00 EUR



Vitrine chauffante, bain-marie, panoramique

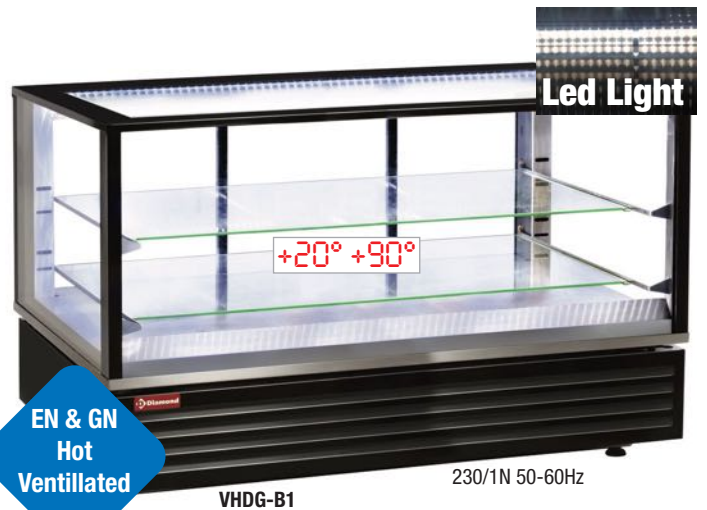
- Réalisation: en acier inoxydable, vitre en verre «sécurité» bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur. - Lampe halogène, outre l'éclairage, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène. - Bâti inox encastrable, grâce à son rebord. - Vidange par robinet situé côté opérateur. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité «incoloy», placées sous la cuve, régulation thermostatique de 0 à 90°C. (livré sans bac). Ed. 7- 918

	GN	mm	kW	
VBE-211	2x GN 1/1	695x602x680	3,5	919,00 EUR
VBE-311	3x GN 1/1	1020x602x680	3,5	1 026,00 EUR

Vitrines chauffantes EN ou GN

ADVANTAGE Des vitrines très élégantes, pouvant recevoir des platines EURONORM 400x600 et GASTRONORM 1/1. Entièrement panoramiques, double vitrage «Thermopane®». Grâce à un large volume de présentation et un éclairage LED sur le top, elles vous permettent de diversifier l'offre de vos quiches, pizzas, croissants, brioches, Les étagères en verres, portes coulissantes et récipient d'eau en inox sont entièrement amovible pour un entretien aisé. Sur demande : vitres avec micro-trous pour une utilisation en altitude (Option). Ed. 7- 921

	Ext. dimensions	int. dimensions	kW	
VHDP-B1	785x675xh720	665x620xh410	3	1 423,00 EUR
VHDG-B1	1185x675xh720	1065x620xh410	3	2 095,00 EUR



PLUS - Possibilité d'utiliser des platines de type EURONORM ou GASTRONORM. - Température homogène et économies d'énergie grâce à sa résistance placée sous la pierre réfractaire (non visible), ventilée (2 ventilateurs) - Thermostat électronique : +20 +90°C (régulation au 0,1 degré près) - Tiroir à eau, permettant de maintenir un taux d'humidité, évitant le dessèchement des aliments.

Vitrines chauffantes panoramiques

- Exposition GN 1/1 hauteur 25 mm. - Portillons (2 côtés) et latéraux en plexiglas. - Châssis en acier inox, pieds réglables. - Maintien à température (90°C) sans dessèchement, humidification intégré. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "incoloy", régulation par thermostat - Bloc lumineux publicitaire. Ed. 7- 1059

	Level	mm	kW	
VLS1/R	1	590x350xh375	0,65	554,00 EUR
VLD2/R	2	590x350xh480	0,65	707,00 EUR

Vitrines chauffantes panoramiques

- 4 faces et partie supérieure vitrées, exposition panoramique. - Côté service, ouvertures portes vitrées à 180°. - Eclairage de type LED sur chaque montant. Ed. 7- 916

	Level	Ext. Dimensions	Int. Dimensions	Standard Grids	kW	
HSD3-B2	3	780x490xh480	750x460xh360	2	1,2	1 070,00 EUR
HSD5-B2	5	780x490xh640	750x460xh480	3	1,8	1 269,00 EUR


Vertical Freezers
Turbine à glace verticale à poser, 5 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale, idéale pour les restaurants. - Nécessite peu d'entretien et très facile à l'emploi. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 1,3 litres. - Niveau sonore inférieur 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.

mm : 410x460xh320 - kW : 0.6 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 773

TGB/5

3 969,00 EUR


Vertical Freezers
Turbine à glace verticale automatique à poser, 9/12 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Cycle avec contrôle du temps ou avec contrôle de la température. - Capacité de mélange minimum 1 litre et maximum 2 litres. - Durée du cycle : 10/20 min.. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. NB: essentiellement pour le travail à froid.

mm : 410x510xh590 - kW : 1.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 7- 773

TGV/5D-N

**On request 230/1N 50Hz

7 865,00 EUR**


Batch Freezers
Turbine à glace verticale automatique, 20 L/h, condenseur à air

- Turbine verticale avec extraction automatique. - Capacité de mélange minimum 2 litres et maximum 4 litres. - Niveau sonore inférieur à 70 dB. - Sur demande condenseur à air, prix identique. NB: essentiellement pour le travail à froid, livrée sur roues.

mm : 460x510xh960 - kW : 2.2 - V : 400/3N 50Hz

Ed. 7- 774

TGV/20DA

* On request 230/3 50Hz

9 933,00 EUR*


Cream Whippers
Machine réfrigérée à chantilly en inox, cuve 2 L (100 L/h)

- Production en continu. - Maintient dans des conditions parfaites, empêchant la phase de séparation. - Réfrigération constante du récipient à la tête de distribution. - Possibilité de stopper la production à tout moment. - Facilité de nettoyage, cuve en inox amovible, entretien facile et hygiène parfaite.

mm : 250x410xh400 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 772

MCV/2

2 788,00 EUR

Gold Line

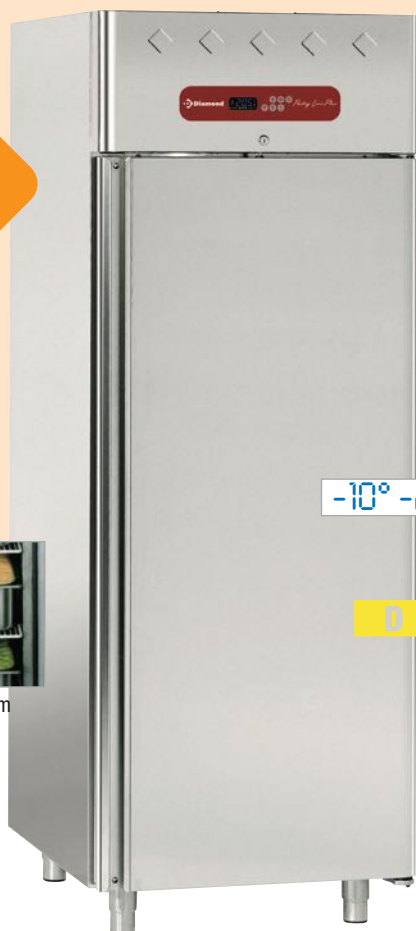
Plus

Ice cream

85 mm

54*

*5 LIT. 360x165xh120 mm



-10° -25°

D

PLUS - «Diamond Green Technology», jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe frigorifique à «tampon», tropicalisé (+43°C). - Isolation 85 mm «super isolé». - Distribution homogène de l'air réfrigéré «flux latéral», température uniforme, sans provoquer la cristallisation de la crème glacée. - Microprocesseur de régulation (sous boîte fermée, 100% étanche).

HEAVY DUTY:
certified in climatic class 5
40°C Temperature
- 40% Humidity

R290

Armoire conservation «ice-cream» 700 litres ventilée, 54 bacs (5 litres)
- 5 platines (530x720 mm).
mm : 770x930xh2025 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 548

CAB61/H1-R2

2 890,00 EUR

Comptoirs présentoirs pour crème glacée

- Vitre droite. - Eclairage interne, châssis sur roues (sauf BRIO ICE) - Couvercle transparent coulissant. - Régulation par thermostat. - Cuve avec angles et coins arrondis. - Evaporateur en cuivre à «serpentin» placé dans les parois. - Groupe compresseur incorporé (T° ambiante +32° 55%RH) - NB : Livré sans bacs. Ed. 7- 782

	mm	Exhibition Tray*	Tray* Reserve	
BRIOICE	780x640xh1185	4	-	1 456,00 EUR
BIG-EXPO/LUX	1341x725xh1235	10	18	2 218,00 EUR

*5 LIT. 360x165xh120 mm

Sliding Doors

-18° -20°



BIG-EXPO/LUX

230/1N 50 Hz

BRIO ICE

Planetary

Line

10 L

Speed Variator

230/1N 50-60Hz



Batteurs mélangeurs professionnels

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs de table Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites productions, pour tous types de préparations, pâte, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Avec variateur de vitesse (de série avec inverter, solution idéale pour préparations délicates)..... Ed. 7- 809

	Lt	mm	Speeds	Timer	kW	
HBM-12B/VV	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	2 347,00 EUR

ADVANTAGE - Les batteurs mélangeurs Diamond sont polyvalents, performants et de construction robuste. Idéalement conçu pour les petites et moyennes productions, pour tous types de préparations, pâte à biscuits, pâte pour gâteaux ou pizzas, farces, mousses, crèmes et autres produits à fouetter en neige, etc..... Nombreux accessoires sur demande: kit de réduction de la cuve, roues pour cuve, chariot pour cuve,

Ed. 7- 811



On request
reduction kit
MKR20-10
MKR40-20
MKR60-20
MKR60-40



Planetary

Line



Speed Variator

HBM-40T/VV400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**Batteurs-mélangeur professionnels**

	Lt	mm	kW	SPEED VARIATOR	3 SPEEDS
HBM-20M/VV	20	500x700xh1200	0,55	4 134,00 EUR	3 798,00 EUR
HBM-40T/VV	40	650x910xh1520	0,55	6 330,00 EUR	5 814,00 EUR
HBM-60T/VV	60	680x1000xh1600		7 298,00 EUR	-

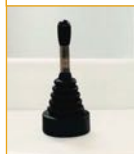
230/3 50Hz (on request)

Sheeter

Line

Speed Variator

JOYSTICK



ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Tables latérales relevables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

Ed. 7- 814

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**LB50-100/MVV****Laminoirs à bande**

	mm	Strip mm	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LB50-75/SS	1560x920xh700	500x700	0,55	4 352,00 EUR	4 822,00 EUR
LB50-100/SS	2370x920xh700	500x1000	0,55	4 470,00 EUR	4 873,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

Speed Variator

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz**LM/60-120VV****Laminoires à bande**

	mm	Strip mm	Pedal control	kW	1 SPEED	SPEED VARIATOR
LM/50-10SS	2370(2700)x920xh1380	500x1000	Yes	0,55	5 133,00 EUR	5 603,00 EUR
LM/60-120SS	2770(3290)x1060xh1170	600x1200	Yes	0,75	5 733,00 EUR	6 463,00 EUR

230/3 50Hz (on request)

ADVANTAGE - Utilisation facile, nettoyage rapide, voici quelques atouts de nos laminoirs à bandes Diamond. Leur construction robuste, leurs performances en font l'outil idéal pour les petites et moyennes productions. Ils permettent le façonnage de tout type de pâtes (feuilleté, brisées, douces levées, brioches...). Commandes manuelles et à pédale, laissant libre les mains de l'opérateur. Tables latérales relevables ou démontables, déplacements et rangement aisé. Disponibles avec variateur de vitesse (de série avec inverter, pour façonnages plus délicats).....

Ed. 7- 816



HUMIDIFICATOR

BRI064/X-P

230/1N 50-60 Hz

2 Ventilators



BRI043/X-P

Brio Line

Fours électriques à convection "EURONORM"

- Chambre avec coins arrondis, en acier inox AISI 430, extérieur inox AISI 430. - T° de 50°C à 270°C, 2 moteurs avec ventilateurs (2600 T/min), éclairage interne. - Porte double vitrage, joint d'étanchéité sur le contre porte "facilement amovible". - Vitre intérieure amovible pour un entretien aisé. - Ours pour évacuation du condensat. Ed. 7- 799

	Level	mm	Grill	Humidificator	kW	
BRI043/X-P	4x460x340	340 mm	585x605xh570	-	-	3,2 625,00 EUR
BRI043S/X-P	4x460x340	340 mm	585x605xh570	Yes	-	3,6 674,00 EUR
BRI064/X-P	4x600x400	400 mm	725x665xh605	-	Yes	3,2 1 070,00 EUR

Delice Line

Fours à convection «EURONORM» avec humidificateur

- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Déflecteurs facilement démontables. Ours d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec Turbine(s) (2800 t/min) «autoreverse» garantissent une diffusion homogène de la chaleur. - Porte athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines. - Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min. - Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430. Ed. 7- 796

	Level	mm	Humidificator	kW	
CPE434-P	4x460x340	340 mm	725x685xh565	Yes	3,3 1 176,00 EUR
CPE644-P	4x600x400	400 mm	825x685xh560	Yes	6,5 1 622,00 EUR
CPE644-P-230/1-	4x600x400	400 mm	825x685xh560	Yes	3,6 1 614,00 EUR
CPE664-BP	6x600x400	400 mm	865x685xh715	Yes	7,9 2 039,00 EUR

Autorevers

HUMIDIFICATOR



CPE664-BP

400/3N 50-60Hz
230/1N 50-60Hz

Convobis Line

EN 600x400 or GN1/1

2 Speeds Autorevers



PFE-102/S

400-230/3N 50 Hz

CPE434-P



Fours à convection EN 600x400 & GN 1/1

- Enceinte en acier inox (AISI 304) soudée, coins et angles arrondis, fond embouti avec décharge. - Structure porte platines (75mm), amovible. - Cheminée évacuation condensat réglable (motorisée) - Éclairage enceinte. - Cuvette récolte condensat (sur la porte) intégrée, reliée directement à la décharge - Porte double vitrage (option: porte avec charnières à droite), vitre interne sur charnières, poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique, joint d'étanchéité (amovible) - Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture. - Chauffage gaz: brûleur en acier inox à flamme stabilisée, sécurité par thermocouple, allumage automatique par veilleuse. - Chauffage électrique: résistances blindées inox, placées derrière les déflecteurs - Régulation de 50 à 270°C, minuterie de 1 à 120 min. (ou) continu, thermomètre électronique - Thermostat de sécurité - Réalisation en acier inox. - Pieds en inox, réglables. Ed. 7- 353

	Capacity	mm	Humidificator Automatic	2 Speeds	kW	Kcal/h	
PFE-52/S	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	3 230,00 EUR
PFE-102/S	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	4 331,00 EUR
PFG-52/S	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	3 849,00 EUR
PFG-102/S	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	5 205,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation extérieur en acier inox AISI 430, intérieure blanc en ABS moulé, l'arrière en PVC.- Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis.- Porte réversible avec poignée intégré (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°).- Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte.- Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé logé sur la partie supérieure.- Régulateur électronique programmable. - Isolation 60 mm en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables.

Armoire frigorifique 20x EN 600x400, ventilé (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 mm). - Evaporateur de type Roll bond, ventilé. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - En dotation : 5 grilles (600x400 mm), réglables.
mm : 725x625+44xh1970 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

K50X-PV
1 211,00 EUR

Armoire congélation 20x EN 600x400, statique, (500 Lit.) - Acier inox

- 20 glissières thermoformées EN 600x400 (espacement 65 ou 38 mm). - Evaporateurs statiques «7 grilles évaporateur». - Dégivrage manuel.
mm : 725x625+44xh1970 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

K50X-NS
1 275,00 EUR
Euronorm
Line


230/1N 50 Hz

D
E
IP70/PC-R2

T°

Lit.

mm

0°+8°

700

760x729xh2005

1 832,00 EUR

-10°-20°

700

760x729xh2005

2 201,00 EUR

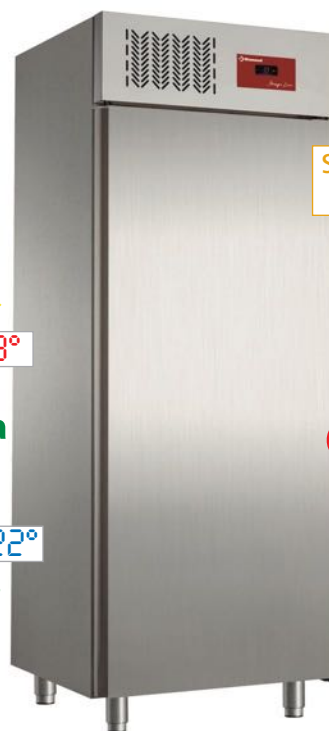
Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

PLUS - " Diamond Green Technology ", jusqu'à 70% d'économie d'énergie. - Groupe à "tampon", tropicalisé (+43°C). - Isolation 75 mm "super isolé". - Distribution homogène de l'air réfrigéré "flux latéral", température uniforme. - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%.
Ed. 7- 544

A partir de : AP1....

2 508,00 EUR
Storage
Line
STAINLESS STEEL
D
 +2° +8°

-12° -22°

EN 600x400 mm


Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur en acier inox austénitique (alimentaire), l'arrière en acier galvanisé. - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm). - Portes réversibles (prédisposition pour serrure à clés) avec poignée intégré (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Dispositif micro interrupteur, permettant l'arrêt du ventilateur de l'évaporateur, lors de l'ouverture porte. - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé. - Réfrigérant R290. - Evaporateur ventilé (ou) statique (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, alarme sonore et visuel (porte ouverte prolongée), display en façade. - Dégivrages automatiques programmables à souhait, évaporation automatique du condensât. - Isolation en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur.
Ed. 7- 543

Pastry Line
Plus
EN 600x400
EN 600x800
Hygrometric Control


Euronorm

Line

R290

Tables frigorifiques ventilées, EURONORM

- Structure monobloc, réalisation intérieur et extérieur (arrière également) en acier inox austénitique (alimentaire). - Top supérieur en acier inox AISI 304 (démontable) épaisseur (40 mm). - Fond intérieur embouti, avec bouchon de drain (gros entretien), angles arrondis (sans aspérités), crémaillères et glissières (réglables) en (L) en acier inox (espacement 65 mm). - Portes (réversibles) avec poignée intégré (non apparente et non saillante), joint magnétique (remplacement aisé, sans outillage), charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Groupe compresseur en classe climatique 4, condenseur ventilé, logé du côté droit, accessibilité frontale (panneau sur charnières), disposé sur glissières "extractible", facilité pour l'entretien et SAV. - Réfrigérant R290. - Evaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche) programmable, display en façade. - Dégivrages automatiques programmables à souhait, évaporation automatique du condensat. - Isolation en polyuréthane sans CFC (40 Kg/m3). - Pieds en inox réglables. - Appareils construits dans le respect de normatives (CE) en vigueur. Ed. 7- 593



DP255/PC-R2
230/1N 50 Hz

D
E

	mm	Doors	Pairs of Slides	
DP202/PC-R2	2017x800xh880/900	3	3x7 EN 600x400	2 151,00 EUR
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	2 597,00 EUR

Tables frigorifiques, ventilées, EURONORM

PLUS Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, une température uniforme. - Groupe de type «monobloc», muni d'un filtre à air (lavable). - (0° +8°) Hygrometric Control: 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. Ed. 7- 594

Pastry Line

Plus



A partir de : TP2.... **2 776,00 EUR**

R290

AUTOMATIC CONTROL

Touch Screen

EN 600x800

EN 600x400

Pastry Line

Plus

Armoires de fermentation contrôlées, ventilées EURONORM

PLUS Avec les armoires de fermentation contrôlée Pastry Line PLUS, vous pouvez désormais contrôler le processus de fermentation et l'adapter parfaitement à vos exigences de travail. En effet, la progression du cycle de fermentation est influencée par la température et le taux d'humidité. Le matin la cuisson pourra donc avoir lieu sur base de la demande réelle et pendant toute la journée. Tous ces avantages se traduiront pour vous par un important gain économique et de temps. Ed. 7- 807

A partir de : CF1.... **5 207,00 EUR**

Rustic

Line

Fours électriques à pizzas

- Esthétique de façade «RUSTIQUE», réalisée en acier peint a haute température, châssis en tôle laquée. Isolation en laine de roche. - Chambre avec arcade supérieure en acier inox (sauf E3F/24R), empêchant la chaleur de s'évacuer lors de l'ouverture du portillon. - Chambre réalisée en acier galvanisé, de la sole est dans un matériel réfractaire «spécial». - Porte avec, poignée athermique - Eclairage intérieur (sauf E3F/24R). - Chauffage par résistances électriques, blindées, positionné en dessous de la sole et sur la voûte de la chambre, régulation par thermostat (50 à 450°C), thermomètre analogique (sauf E3F/24R) et thermostat de sécurité de série. *Ed. 7- 844*



Four électrique à pizzas, 2 chambres

- Chambres: 2x 620x500x120 mm. - Contrôle thermostatique des deux chambres, par 3 thermostats.

mm : 920x760xh530 - kW : 7.5 - V : 400-230/3N 50-60Hz

E3F/24R

1 267,00 EUR



Stackable

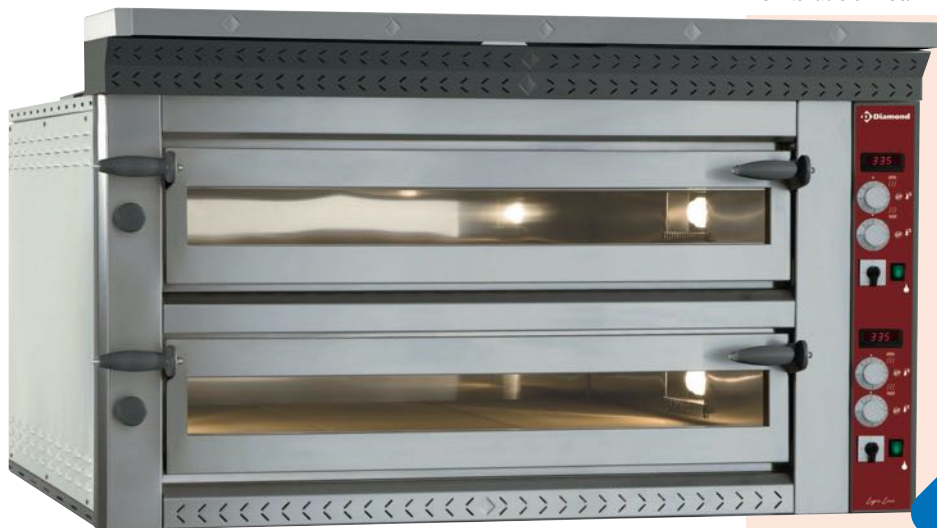


400-230/3N 50-60 Hz

EFP/44R-M

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
EFP/4R-M*	4	990x920xh380	700x700xh150	4,7	1 157,00 EUR
EFP/6R-M	6	990x1270xh380	700x700xh150	7,3	1 337,00 EUR
EFP/44R-M	4+4	990x920xh680	700x700xh150	9,4	1 932,00 EUR
EFP/66R-M	6+6	990x1270xh680	700x700xh150	14,6	2 264,00 EUR

* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

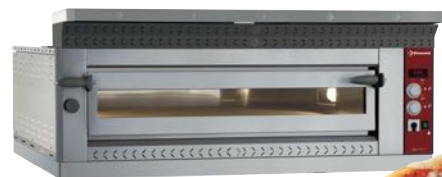
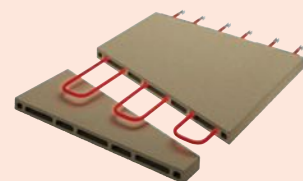


LD12/35XL-N

400-230/3N 50-60 Hz

PLUS - Chambre en acier inox. - Résistances intégrées dans la pierre réfractaire de la sole, montée en T° rapide, cuisson très homogène, tout en économisant +/- 25% d'énergie. - Arcade de voûte en inox «double paroi», empêchant la chaleur de s'évacuer et positionnement des résistances supérieures «rapprochées», sont la garantie du maintien à T° dans la chambre lors de l'ouverture du portillon... plus besoin de devoir tourner vos pizzas !! - Double thermostat indépendant (sole - voûte) , capable d'être adapté à tous types de pizzas. - Affichage de la T° par thermomètre digital. - Hotte décorative démontable livrée de série.

Integrated Elements



LD6/35-N



Logic Line

Plus

Fours électriques à pizzas

- "Oura" réglable, pour l'évacuation des fumées.- Eclairage intérieur "haute T°", encastré. - Portillon avec charnières à "ressorts", hublot en verre securit de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox, régulation de la T° (400°C). *Ed. 7- 847*

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD4/35-N	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	2 003,00 EUR
LD6/35-N	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	2 120,00 EUR
LD6/35XL-N	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	2 424,00 EUR
LD9/35-N	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	2 704,00 EUR

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
LD8/35-N	4+4	1070x1010xh720	700x700xh150	13,2	3 124,00 EUR
LD12/35-N	6+6	1070x1360xh720	700x1050xh150	17,6	3 644,00 EUR
LD12/35XL-N	6+6	1420x1010xh720	1050x700xh150	18	4 135,00 EUR
LD18/35-N	9+9	1420x1360xh720	1050x1050xh150	26,6	4 772,00 EUR

Macro
Line



PLUS Double thermostat indépendant (sole - voûte), capable d'être adapté à tous types de pizzas. Affichage de la T°, thermomètre analogique.

Four électrique à pizzas Ø 420 mm, chambre 420x420x140 mm
 - Chambre avec sole en pierre réfractaire. - Petite cheminée d'évacuation des fumées. - Éclairage intérieur "haute T°", encastré. - Hublot en verre securit de grande dimension. - Chauffage par résistances blindées en acier inox. - Régulation de la T° (450°C), thermostat de sécurité de série.
 mm : 700x560x390 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 857



Stackable

MACRO42-N

937,00 EUR

Conduction & Convection

Gaz
Line



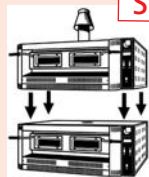
GL9/35-D

230/1N 50 Hz

Fours gaz à pizzas

- Chambre en acier inox, sole en pierre réfractaire. - «Oura» pour l'évacuation des fumées - vapeurs. - Double éclairage intérieur encastré «haute T°». - Rappel de Porte via ressort, poignée inox sur toute la longueur de la porte, hublot en verre securit «panoramique». - Contrôle par vanne électronique, munie de bougie d'allumage et d'un dispositif de sécurité. - Arcade en acier inox, évitant la chute de température à l'ouverture du portillon. - Panneau de commandes «indépendant» et extractible, double affichage digitale (T° sélectionnée et réelle), facilité pour le SAV.

AVANTAGE Four alliant performances et économies. Panneau de commande à touches sensitive. Régulation par thermostat électronique (450°C), affichage digital. Chauffage gaz, la sole est portée à température par "conduction" grâce à des échangeurs de chaleur, alimentés par 4 brûleurs, placés dans la chambre de combustion et celle-ci est chauffée par "convection". Récupération de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.



Stackable



	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kcal/h	KW	
GL4/35-D	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	4 174,00 EUR
GL6/35-D	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	4 772,00 EUR
GL6/35-XLD	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	4 896,00 EUR
GL9/35-D	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	5 643,00 EUR

1000 kcal/h=1,16 kW

Fours électriques à pizzas

PLUS Voici un four pas comme les autres! Façade aux formes arrondies en acier inox. Panneau de commande à touches sensitive, régulation par thermostat électronique (400°C), affichage digital, 2 commutateurs permettent de gérer la puissance de la voûte et de la sole indépendamment. Allumage du four programmable, avec compte à rebours, alarme acoustique de fin de cuisson. Récupérateur de chaleur, dispositif unique permettant des économies d'énergie en exploitant la chaleur accumulée sous la sole.



Electronic Control

ENERGY SAVING

Genius Line
Plus

A partir de : GD... 3 390,00 EUR



Conveyor

Conveyor
Line

Fours à translation gaz ou électriques

AVANTAGE Idéalement conçu pour la cuisson en continu de pizzas, pain grillé, tartes, croissants, lasagne... Un brevet unique Diamond® permet une distribution homogène du flux d'air chaud, permettant une cuisson à une température plus basse que les fours traditionnels, entraînant une meilleure qualité de cuisson ainsi que des économies d'énergie.



A partir de : FTEV.... **6 379,00 EUR**

A partir de : FTGV.... **6 498,00 EUR**

Stackable



AVANTAGE Idéal pour pizzas, flammenküsch, tartes, quiches, pâtisseries, baguettes et tartines garnies, ciabatta (PIZZA-QUICK/66-43: aussi cuisson de pizzas traiteur, feuilletés, tourtes...). Sole en pierre réfractaire pour cuire la pâte de manière homogène, quartz infrarouge pour une cuisson des garnitures à coeur. La double régulation (breveté), permet au pizzaiolo d'adapter la cuisson au type et à l'épaisseur de la pâte à cuire, mais aussi en fonction des ingrédients qu'il va utiliser, notamment la quantité de mozzarella: de la pizza napolitaine avec une pâte un peu plus épaisse à la toscane avec une pâte très fine, voire même à l'américaine à pâte très épaisse.



Stackable

Pizza
Quick



PIZZA-QUICK/43-2C

230/1N 50-60 Hz

	Qty	External (mm)	Internal (mm)	kW	
PIZZA-QUICK/43	1	670x580xh270	430x430xh100	3	803,00 EUR
PIZZA-QUICK/43-2C	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	1 244,00 EUR
PIZZA-QUICK/66-43	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	1 244,00 EUR

* Baking Tray 600x400 (or) 2 x Ø 330 mm

Fours électriques pizzas «Quartz»

- Réalisation en acier inox. - Isolation en laine de roche de forte épaisseur - Concept unique chauffage quartz infrarouge (1050°C) - Sole en pierre réfractaire. - Préchauffage très rapide (15 min.). - Minuterie 15 min. avec position continu. - Thermostat 0-350°C, 1 régulateur d'énergie pour la sole (Pizzas fraîches cuisson en 3'30, surgelées en 4'30). - Thermostat de sécurité de série. - Porte avec double isolation munie d'un hublot.

Ed. 7- 859



Conveyor

Four électrique à translation, bande 375mm

- Productivité : 15/10 pizzas/h (5,5' / 6,5' de cuisson). - Inrerrupteur On/Off, contrôle indépendant, des régulateurs d'énergie à chaque résistance. - Régulateur de vitesse. - Thermomètre analogique. - Tapis en acier inox, largeur 375 mm, longueur 935 mm, hauteur réglable de 40 à 75 mm. - Construction en acier inox, grille supérieure perforée - Pieds réglables.

mm : 1210x600xh260/320 - kW : 6 - V : 400-230/3N 50Hz

Ed. 7- 857

FET/375

1 872,00 EUR

Roll
Form

- Laminoirs très flexibles et performants. - Réalisation en acier inox AISI 304. - Laminage «à froid». - Les rouleaux sont en téflon (alimentaire), épaisseur réglable, protection rouleau supérieur en plexiglas, inférieur en inox. - Commandes à basse tension 24V, à touches sensibles. Ed. 7- 886



Ø 320 mm
Ø 420 mm

Laminoir Ø 320 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 80 à 210 gr. et réglable de 140 à 310 mm.
mm : 430x500xh630 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50Hz

P32/X **956,00 EUR**

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/X **1 080,00 EUR**

Linear
Form



Ø 420 mm

Laminoir Ø 420 mm, 2 rouleaux, en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm.
mm : 530x530xh730 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/XV **1 133,00 EUR**



Ø 420 mm

Laminoir Ø 420 mm, 1 rouleau "Linear", en inox
- Traitement de 210 à 600 gr. et réglable de 260 à 400 mm. - Commandes à basse tension 24V. - Pizza, sur platines (1 seul rouleau), pas de possibilité d'avoir une commande à pédale.
mm : 570x400xh450 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

P42/XVM **853,00 EUR**

ADVANTAGE
Grand espacement entre les plaques, meilleure visibilité, travail plus aisé et une meilleure productivité - Contour des plaques arrondis, permettant un bord périphérique uniforme - Facilité d'emploi grâce au levier placé sous la plaque inférieure, permettant le réglage de l'épaisseur.

Press
Line

Ø 350 mm
Ø 450 mm

DP35-EK(230/1)

230/1N 50Hz
400/3N 50Hz*

Formeuses pour pizzas

	mm	Ø Plates	kW	
DP35-EK-230/1-	500x610xh770	350 mm	3,8	4 713,00 EUR
DP45-EK	555x710xh845	450 mm	6*	6 313,00 EUR

*On request 230/3N 50Hz (+3%)



Hot

0° +60°

Plaque chauffante, surface en inox
- Surface utile 500x500 mm - Réalisation entièrement en acier inox AISI 304 - Régulation par thermostat de 0° à 60°C, interrupteur ON/OFF avec voyant lumineux - Chauffage par résistances blindées.
mm : 500x500xh90 - kW : 0.43 - V : 230/1N 50-60Hz

PIZ/SP **422,00 EUR**

Pétrins à pâtes

- Cuve en acier inox AISI 304. - Spirale en acier haute dureté, soc diviseur en acier inox AISI 304. - Grille en acier inox munie d'un micro interrupteur de sécurité. - Transmission par motoréducteur à bain d'huile, fiable, performant et silencieux !! - Moteur suspendu, meilleure aération, facilité pour la maintenance. - Commande à basse tension 24 V. - NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

Ed. 7- 872

Ref	Lit	mm	kW	...	AL/T2V
NT10/M1	10	270x560xh540	0,37	859,00 EUR	-
NT22/M1	22	400x690xh680	0,75	1 160,00 EUR	-
NT33/M1	33	440x720xh830	1,1	1 436,00 EUR	-
NT22/T2V	22	400x690xh680	0,75	1 286,00 EUR	1 658,00 EUR
NT33/T2V	33	440x720xh830	1,5	1 555,00 EUR	1 910,00 EUR
NT42/T2V	42	490x770xh860	2	1 788,00 EUR	2 222,00 EUR
NT53/T2V	53	520x860xh760	2	1 950,00 EUR	2 309,00 EUR

.../M1 = 230/1N 50Hz

.../T2V = 400/3N 50Hz

Pétrins à pâtes automatique, contrôle digital

ADVANTAGE Les pétrins automatiques Diamond, vous permettront non seulement de sélectionner la vitesse, mais également de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite votre intervention !!... Ils s'adaptent ainsi à tout type de mélange. Commandes digitales très intuitives, faciles d'emploi. Livrés sur roues dont deux, munies de freins.

Ed. 7- 879

AUTOMATIC 2 SPEEDS

HEAD AND
TAKING OFF
BOWL

	Lit.	mm	kW	...	AL/T2V
DH33/T2V	33	420x785xh700	1,4	1 811,00 EUR	2 223,00 EUR
DH42/T2V	42	470x830xh770	2,2	2 087,00 EUR	2 599,00 EUR
DH53/T2V	53	520x870xh770	2,2	2 254,00 EUR	2 692,00 EUR

Dough Rounders

Bouleuse 3600/1000 pcs/h de 20/300 gr

- Production 3600/1000 pièces/heure. - Boules de 20 à 300 gr. - Réalisation extérieure en acier «peinture epoxy». - Couvercle muni d'un micro-interrupteur. - Vis sans fin en aluminium alimentaire. - Commande à basse tension 24 V. - Bouton d'arrêt d'urgence. - Entièrement démontable pour un entretien facile. - 2 roues arrières pour facilité le transport.

mm : 330x550xh810 - kW : 0.55 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 890

BSL-300A

2 997,00 EUR

2 SPEEDS

Spiral
Line

NT33/T2V

2 SPEEDS

Timer
&
Wheels400/3N 50Hz
230/1N 50Hz

NT33AL/T2V

Atomix
Line

DH33/T2V

Automatic
2 speeds

400/3N 50Hz



DH33AL/T2V



Compact

Line

+4° +10°

GN1/6

+2° +8°

GN1/1

R600a

SR3/R6

Tables pizzas frigorifiques GN

- Réalisation extérieure et intérieure en acier inox austénitique (alimentaire). - Fond embouti, tous les coins et angles sont arrondis. - Livré avec 1 grille GN 1/1, par porte, réglable en hauteur. - Thermostat électronique, sous boîte fermée étanche. - Évaporateur à «serpentin» noyé dans les parois (3 côtés), isolation en polyuréthane expansé, sans CFC. - Réserve ventilée, dégivrage automatique, auto évaporation du condensât. - Groupe frigorifique en classe climatique 4, (logé en-dessous, gain de place). - Condenseur ventilé, avec filtre anti-graisse. - Réfrigérant R600a. - Portes avec fermeture par joint magnétique (à pression), poignée ergonomique. - Vêrins inférieurs réglables. - Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur. *Ed. 7- 603*

Table de préparation frigorifique 2 portes GN 1/1, 240 Lit, structure réfrigérée 5x GN1/6-150 mm

- NB: livrée sans bacs GN.
mm : 900x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR2/R6

1 091,00 EUR

Table de préparation 3 portes GN 1/1, 380 Lit, structure réfrigérée 8x GN1/6-150 mm

- NB : livrée sans bacs GN.
mm : 1365x700xh850/1100 - kW : 0.34 - V : 230/1N 50Hz

SR3/R6

1 717,00 EUR



Profi

Line

+4° +10°

GN1/4

+2° +8°

EN
600x400

R290

MR-PIZZA/R2

Tables frigorifiques Pizzeria "EURONORM"

- Réalisation intérieure et extérieure (arrière également) en acier inox (alimentaire), top supérieur en granit (30 mm). - Portes réversibles, joint magnétique, charnières avec rappel automatique (blocage à 90°). - Fond intérieur embouti, angles arrondis, crémailières et glissières (anti-basculantes) en acier inox. - Groupe compresseur (classe climatique +38°), disposé sur glissières "extractibles", facilité pour l'entretien et SAV. - Évaporateur ventilé (surdimensionné), traité contre le sel et acides alimentaires, complètement caché (non apparent). - Régulateur électronique programmable. - Dégivrages automatiques, évaporation automatique du condensât. *Ed. 7- 605*

Table frigo pizzeria, 2 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 6x GN 1/4

- 2 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique intégrée, vitres (pare-haleine), 6x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 4 pieds en inox réglables.
mm : 1590x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-PIZZA/R2

2 519,00 EUR

Table frigo pizzeria, 3 portes EN 600x400, 3 tiroirs neutres EN 600x400, structure réfrigérée 8x GN 1/4

- 3 grilles (EN 600x400 mm). - Structure frigorifique, vitres (pare-haleine), 8x GN 1/4 h150 mm (bacs en option). - 3 tiroirs bacs à pâtons EN 600x400 mm (bacs en option), 6 pieds en inox réglables
mm : 2110x700xh880/900-1200 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

MR-MAXIPIZZA/R2

3 044,00 EUR

Gold Line
Plus

PLUS - Top supérieur en 15/10ème, 50 mm d'épaisseur. - Des prestations exceptionnelles grâce à la canalisation forcée de l'air réfrigéré, température uniforme. - Groupe de type «monobloc», muni d'un filtre à air (lavable). - 2 niveaux de régulation hygrométrique, 60% (ou) 90%. - Microprocesseur (100% étanche).



GN1/3

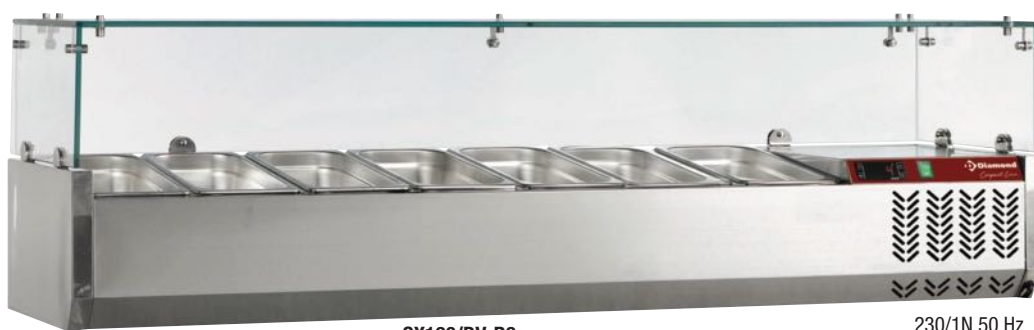
American
Pizza

EN 600x400

Table frigorifique, ventilée, 3 portes EN 600x400, structure réfrigérée GN 11x 1/3
- Top avec bord de 50 mm (15/10 ème) - Structure capacité 11x GN1/3-h150 mm - En dotation: 1 grille pâtisserie (600x400 mm), par porte - 4 roues inox pivotantes, 2 avec freins. - Installation possible sur socle.
mm : 2030x860xh800/900-1395 - kW : 0.5 - V : 230/1N 50Hz *Ed. 7- 610*

TS31-US/H

4 695,00 EUR



SX160/DV-R6

230/1N 50 Hz

Compact

Line

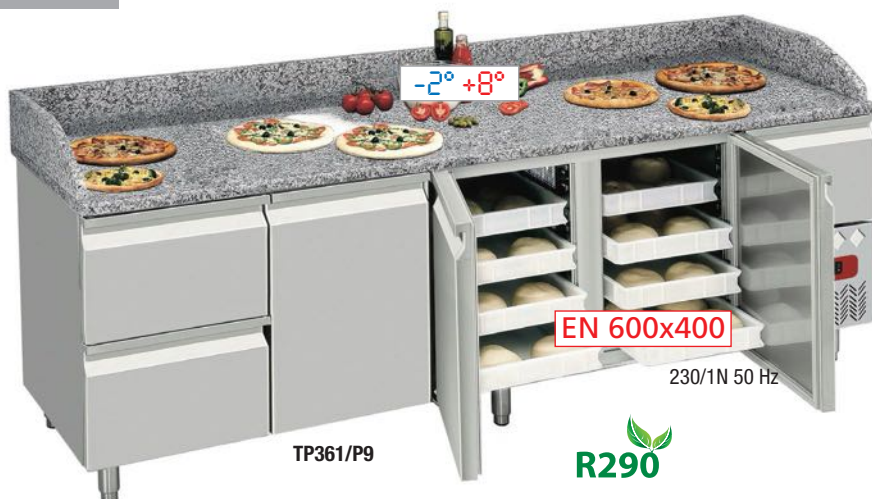
Structures réfrigérées GN 1/4 avec vitre
 - Réalisation en acier inox (alimentaire). - Thermostat électronique. - Évaporateur à "serpentin" noyé dans le fond et les parois. - Groupe frigorifique (+43°C). - Condenseur ventilé. NB : livré sans bacs GN. Ed. 7- 558

	mm	GN1/4-h 150 mm	GN 1/4
SX120/DV-R6	1200x340xh225/435	5 x 1/4	604,00 EUR
SX160/DV-R6	1600x340xh225/435	7 x 1/4	685,00 EUR
SX200/DV-R6	2000x340xh225/435	10 x 1/4	753,00 EUR

	mm	GN1/3-h 150 mm	GN 1/3
SY120/DV-R6	1200x395xh225/435	4 x 1/3	664,00 EUR
SY160/DV-R6	1600x395xh225/435	7 x 1/3	741,00 EUR
SY200/DV-R6	2000x395xh225/435	9 x 1/3	790,00 EUR

Pizza Line

Plus



TP361/P9

230/1N 50 Hz

EN 600x400



On request

GN 1/4

TP361/P9+SY249G/PP9

GN 1/3

TP361/P9+SY249G/PP9



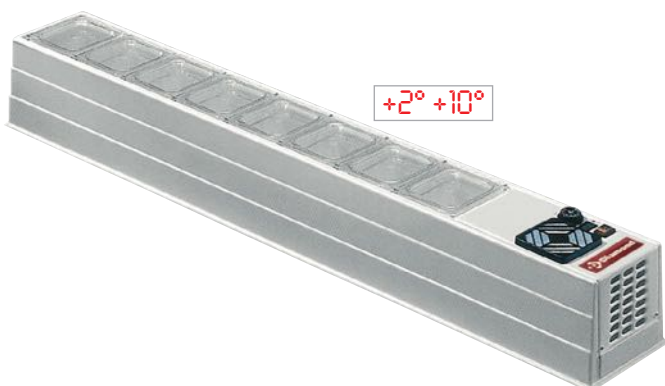
TP23/P9

Tables réfrigérées 600x400 pour pizzas

- Top de travail en granit, dossier (150 mm). - Réalisation intérieure en acier inox AISI 304, extérieur AISI 441. - Fond intérieur embouti, angles et coins arrondis. - Crémaillères et glissières «L» en acier inox. - Portes avec poignée ergonomique et réversible, fermeture par joint magnétique «à pression» (remplacement aisé), charnières avec arrêt à 100°, rappel automatique. - Régulateur électronique (sous boîte fermée, étanche), LED bleu. - Évaporateur(s) (surdimensionné) ventilé (ou) statique, positionné entre les portes. - Groupe compresseur tropicalisé (T° ambiante +43°C), condenseur ventilé. - Dégivrage automatique. - Évaporation automatique du condensat. NB : Livré sans bacs 600x400 ou bacs GN.

	mm	Doors	Laders	
B TP23/P9	1610x800xh856/950(1100)	2	1	3 112,00 EUR
B TP261/P9	2020x800xh856/950(1100)	2	3	3 547,00 EUR
B TP361/P9	2560x800xh856/950(1100)	3	3	4 161,00 EUR

- Unité hermétique (t° ambiante +32°C). - Évaporateur en cuivre à «serpentin» placé dans les parois. - Thermostat électronique. - Réalisation en ABS alimentaire moulé. NB : livré sans bacs GN.



+2° +10°

Structure frigorifique 7 GN 1/3 h150 mm

mm : 1550x410xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MIDI-R6**912,00 EUR**

+2° +10°

Structure frigorifique GN 1/1 h150 mm

mm : 400x600xh350 - kW : 0.13 - V :

230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

GASTRO-R6**771,00 EUR**

+2° +10°

Structure frigorifique 8x GN 1/6 h150 mm

mm : 1720x260xh220 - kW : 0.13 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 560

MINI-R6**843,00 EUR**

Vortex
Plus



230/1N 50 Hz

**Full
Equipment**

INFO - Moteur du ventilateur centrifuge a basse consommation énergétique (Energy saving) - Evacuation maximum 6 mètres de gainage et 1 coude à 90° = 160 Pa. En dotation: fixations murales réglables. Ed. 7- 1198

**Energy
Saving**



Hottes murales "Vortex PLUS"

- Version avec turbine centrifuge "étanche" (IP55) incorporée, à basse consommation énergétique " Energy Saving " (position centrale à la verticale). - Réalisation entièrement en acier inox AISI 441, assemblage par soudure à points. - Filtrés anti-graisse à labyrinthes en acier inox AISI 430. - Goulotte périphérique pour la récolte des graisses, munie d'un robinet de vidange. - Eclairage encastrée (LED) étanche (IP65), haute température. - Régulateur de vitesse incorporé sur le frontal, avec interrupteur éclairage. Ed. 7- 1198

	mm	M³/h	Engines	Light	Regulator	N°Filters*	Pa	kW	
CSL1007-VTB	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	1 227,00 EUR
CSL1507-VTB	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	1 309,00 EUR
CSL2009-VTB	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	1 545,00 EUR
CSL2509-VTB	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	1 656,00 EUR

*D= 400x500 C = 500x500 mm



Combi

Lave-mains combiné sur piétement

- Cuve lave mains 430x280xh130. - Cuve 400x500xh200, tablette perforée. - Robinet mélangeur, 2 crépines, 2 bondes, 1 siphon Ø32 mm. - Acier inox AISI 304. mm : 500x700xh620/870 - Ed. 7- 1174

LMC-57

602,00 EUR

Chariot de service en inox

- Structure démontable en acier inox AISI 304 (Ø 25 mm). - Tablette emboutie et insonorisée. - 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm (2 avec freins). - Structure démontable. Ed. 7- 1012



80 Kg

**Stainless
Steel**

	Niv.	mm	mm plates	
CR2/80B	2	800x500xh960	800x500	261,00 EUR
CR2/100B	2	1000x500xh960	1000x500	286,00 EUR
CR3/100B	3	1000x500xh960	1000x500	356,00 EUR

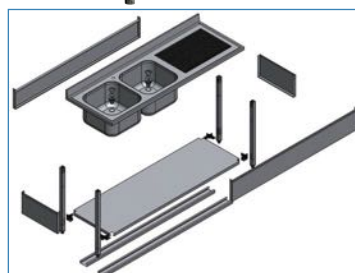


Dismontable

**600
700**

ADVANTAGE Facilité de montage, facilité de transport et gain de place pour le stockage. Idéales pour les espaces difficiles d'accès, livrées prêtes à être assemblées, avec un plan de montage. Construction robuste. Ed. 7- 1172

DISMONTABLE



	mm	Sink		Lower Shelf
L610/6-KD	600x600xh880/900	400x400xh275	460,00 EUR	RX06/6-KD 103,00 EUR
L1210D/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	533,00 EUR	RX12/6-KD 128,00 EUR
L1210S/6-KD	1200x600xh880/900	500x500xh325	533,00 EUR	RX12/6-KD 128,00 EUR
L710-KD	700x700xh880/900	500x500xh325	499,00 EUR	RX07-KD 110,00 EUR
L1410D-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	568,00 EUR	RX14-KD 143,00 EUR
L1410S-KD	1400x700xh880/900	600x500xh325	568,00 EUR	RX14-KD 143,00 EUR
L1620D-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	691,00 EUR	RX16-KD 152,00 EUR
L1620S-KD	1600x700xh880/900	400x500xh275	691,00 EUR	RX16-KD 152,00 EUR



Mono

Robinet mélangeur, (Sortie MONO)
- Mono-trou. Réalisation en acier chromée.
mm : 300xh305 -

Ed. 7- 1184

CW2001-S

61,00 EUR

**Robinet mitigeur, monocommande et
douchette extractible (Sortie MONO)**

- Mitigeur céramique, grand débit: 30 litres/min. Col de cygne Ø 20 mm. - Douchette 1000 mm, avec fixation murale. Débit (10 litres/min). - Mono-trou 3/4» (Ø 35 mm). L.250 H.250/1250 -

Ed. 7- 1185

CW5001-S

168,00 EUR



Mono

**Douchette et robinet mélangeur,
(Sortie MONO)**

- Robinet, débit: 18 litres/min. - Flexible 1050 mm de longueur. Débit (16 litres/min). - Mono-trou 3/4» (Ø 29 mm). - Fixation murale 115 mm. mm : 350xh1100 -

Ed. 7- 1186

CW8003-S

252,00 EUR

Mono



Stainless Steel



Poubelle avec couvercle sur roues - 50 litres
- Réalisation en acier inox AISI 304, fond étanche.
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

PCR/50B

145,00 EUR



Poubelle avec couvercle à pédale, 50 litres
- Réalisation en acier inox 304, fond étanche.
Ø390xh615 -

Ed. 7- 1189

PCRA/50B

194,00 EUR

Pedal Opening

Special Snacking

Poubelle snacking 80 Lit.

- Réalisation en acier inox AISI 441. - Ouverture avec clapet basculant. - Capacité 80 litres. Fond étanche. - 2 roues. mm : 470x470xh1200 -

Ed. 7- 1189

PCR/SK

370,00 EUR



Hot

+30° +90°

Armoire chauffe-assiettes, 60 pièces diam. 350mm
- Réalisation en acier inox (double parois). - 1 grille intermédiaire. mm : 400x460xh870 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 7- 310

GEM/350-N

416,00 EUR

Hot Ventilated

Armoires chauffantes ou de maintien ventilées, sur roulettes

- Réalisation en acier inox, intérieure et extérieure, (double parois). - Thermostat 130°C, à coeur de 65°C (normes HACCP). - Thermo-ventilateur(s). Porte(s) à fermeture magnétique. - Poignées athermiques. - Livrée avec 3 grilles réglables. - Réserve d'eau pour maintien d'humidité (possibilité platines GN 2/3 ou 1/1). - 4 roues, 2 avec freins. Ed. 7- 310

- 3 grilles (330x345 mm)
mm : 425x460xh925 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 7- 310

GEMMA60/V

653,00 EUR



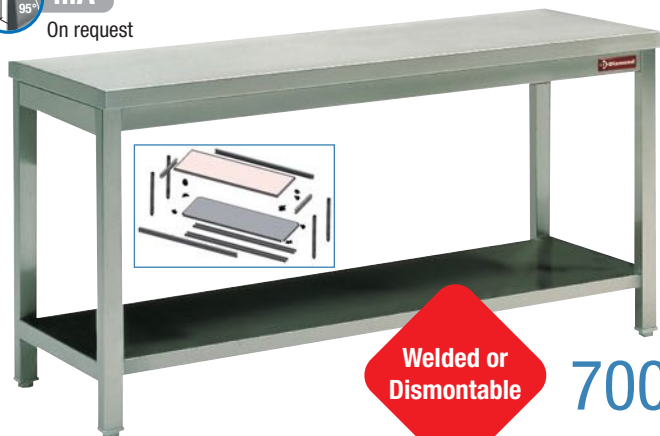
+30° +130°

GEMMA 120/V

- 3 grilles (700x345mm)
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 310

GEMMA120/V

978,00 EUR



Welded or Dismantable
700

Tables de travail avec tablette inférieure

- Réalisation en acier inox AISI 441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Structure soudée. Vérins en inox réglables. Ed. 7- 1150

	mm		.../KD
TL771/KD	700x700xh880/900	-	314,00 EUR
TL871	800x700xh880/900	334,00 EUR	-
TL1071	1000x700xh880/900	358,00 EUR	363,00 EUR
TL1271	1200x700xh880/900	381,00 EUR	392,00 EUR
TL1471	1400x700xh880/900	403,00 EUR	416,00 EUR
TL1671	1600x700xh880/900	457,00 EUR	444,00 EUR
TL1871	1800x700xh880/900	480,00 EUR	470,00 EUR
TL2071	2000x700xh880/900	504,00 EUR	505,00 EUR

.../KD version dismantlable

DISMONTABLE



Double Wall Doors

Armoires murales 2 portes coulissantes

- Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes (double paroi), poignée intégrée. - Réalisation en acier inox AISI 304/441. Ed. 7- 1165

	mm	
PSC100/B	1000x400xh600	512,00 EUR
PSC120/B	1200x400xh600	601,00 EUR
PSC140/B	1400x400xh600	639,00 EUR
PSC160/B	1600x400xh600	680,00 EUR
PSC180/B	1800x400xh600	767,00 EUR
PSC200/B	2000x400xh600	838,00 EUR



Double Wall Doors

700

Tables armoires, portes coulissantes

- Réalisation en acier inox AISI 304/441. - Plan de travail insonorisé et renforcé. - Tablette intermédiaire amovible, réglable et renforcée. - Portes coulissantes, poignées intégrées. - Pieds en acier inox avec vérins réglables. Ed. 7- 1156

	mm	
TA107/B	1000x700xh880/900	831,00 EUR
TA127/B	1200x700xh880/900	858,00 EUR
TA147/B	1400x700xh880/900	942,00 EUR
TA167/B	1600x700xh880/900	978,00 EUR
TA187/B	1800x700xh880/900	1 040,00 EUR
TA207/B	2000x700xh880/900	1 092,00 EUR



Hot Ventilated

+30° +65°

230/1N 50-60 Hz

700

Tables sur armoire chauffante, portes coulissantes

- Plan insonorisé et renforcé, tablette intermédiaire réglable et renforcée, 2 portes coulissantes (double parois), poignées intégrées - Chauffage par résistance électrique, ventilé, régulation thermostatique, réalisation en acier inox AISI 441., pieds inox réglables. Ed. 7- 1162

	mm	kW	
TE127/B	1200x700xh880/900	2,5	1 206,00 EUR
TE147/B	1400x700xh880/900	2,5	1 267,00 EUR
TE167/B	1600x700xh880/900	2,5	1 329,00 EUR
TE187/B	1800x700xh880/900	2,5	1 407,00 EUR
TE207/B	2000x700xh880/900	2,5	1 461,00 EUR



Soap Distributor

Lave-mains mural avec distributeur de savon 500 ml
 - Réalisation en acier inox AISI 304, dossier monobloc embouti.
 - Mitigeur eau chaude et froide. Commande à genou, robinet col de cygne, temporisateur 15».
 mm : 400x340xh560 - Ed. 7- 1183

LM4-LSD 221,00 EUR



Soap Distributor

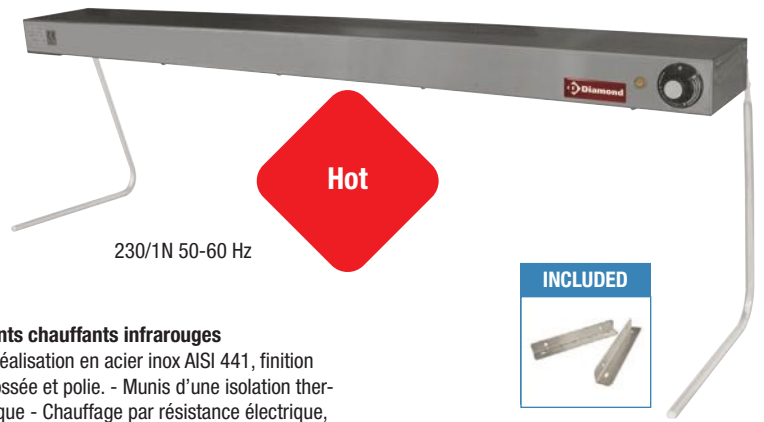
Lave-mains mural avec distributeur de savon 500ml
 - Réalisation en acier inox AISI 304, dossier escamotable.
 - Eau froide. Commande à genou, robinet col de cygne.
 mm : 330x330xh500 - Ed. 7- 1183

LM3-DSS 197,00 EUR

PLUS - Très grande robustesse, jusqu'à 120 kg par niveau. (Clayettes lavable au lave-vaisselle). - 2 profondeurs 400 mm et 500 mm (...5-4/N). - Montage facile, rapide et sans outils. Ed. 7- 1180

	mm	Level	
RLA/084-4/EF	830x400xh1750	4	314,00 EUR
RLA/104-4/EF	1090x400xh1750	4	337,00 EUR
RLA/124-4/EF	1290x400xh1750	4	369,00 EUR
RLA/144-4/EF	1490x400xh1750	4	404,00 EUR
RLA/164-4/EF	1690x400xh1750	4	445,00 EUR

On request from 790 mm to 1690 mm



Hot

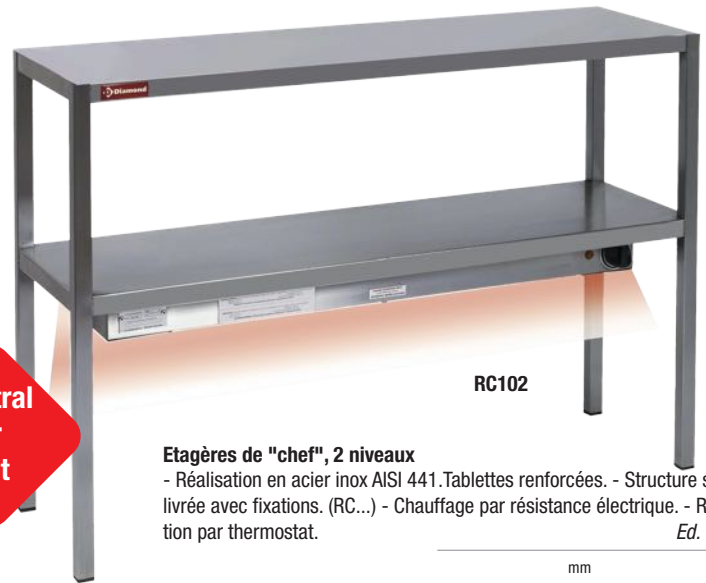
230/1N 50-60 Hz



Ponts chauffants infrarouges
 - Réalisation en acier inox AISI 441, finition brossée et polie. - Munis d'une isolation thermique - Chauffage par résistance électrique, avec réflecteur permettant une répartition uniforme de la chaleur. - Modulation de la chaleur grâce à un régulateur d'énergie, avec témoin lumineux - En dotation: 2 équerres latérales pour fixation en version «plafonnier» - Cordon d'alimentation électrique (1500 mm) à droite. - NB Entre le chauffe-mets et les plats nous préconisons une distance d'environ 330 mm.
 Ed. 7- 314

	mm	kW	
RHD/86	860x150xh60	0.8	322,00 EUR
RHD/126	1260x150xh60	1.25	348,00 EUR
RHD/156	1560x150xh60	1.60	377,00 EUR
RHD/196	1960x150xh60	2	410,00 EUR
SRH/NS	Optional/Supports		85,00 EUR

Neutral or Hot



RC102

Etagères de "chef", 2 niveaux
 - Réalisation en acier inox AISI 441. Tablettes renforcées. - Structure soudée, livrée avec fixations. (RC...) - Chauffage par résistance électrique. - Régulation par thermostat.
 Ed. 7- 1175

230/1N 50-60 Hz

	mm	kW	
RC102	1000x300xh700	0,8	525,00 EUR
RC142	1400x300xh700	1,25	596,00 EUR
RC162	1600x300xh700	1,60	610,00 EUR
RC202	2000x300xh700	2	652,00 EUR

HOT

	mm	
R102	1000x300xh700	246,00 EUR
R122	1200x300xh700	258,00 EUR
R142	1400x300xh700	271,00 EUR
R162	1600x300xh700	284,00 EUR
R182	1800x300xh700	297,00 EUR
R202	2000x300xh700	310,00 EUR



Modular Rack

On request



Wagon
Line

Hygrometric
Control

ADVANTAGE - Chariots de «Liaison Chaude» fonctionnement a convection (ventilé) ou convection avec humidification. - Poignées robustes et ergonomiques intégré sur les côtés, manutention aisé - Accès facile aux éléments techniques permettant une maintenance aisée et rapide. - Protection de coins (haute résistance) du panneau de commande. - Parois équipées de glissières «monobloc» embouties - Angles et coins internes arrondis, garantissant une hygiène à 100% et un entretien aisé.

Chariots chauffants distribution repas, humidification contrôlée

- Construction en acier inox AISI 304. - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyuréthane sans CFC à haute densité). - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 70 mm. - Homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Cuvette de fond emboutie avec coins arrondis. - Porte sur charnières avec ouverture à 270°, munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inoxydable, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. - Pare-chocs périphérique avec coins renforcés, très résistant et non marquant. - Panneau de commande intégré a touches sensibles, affichage digital " très intuitif ". - Régulation électronique de 30 à 90°C. - Contrôle hygrométrique indépendant, 4 niveaux de réglage, évitant le dessèchement des aliments. - NB grilles inox et bacs GN non inclus. *Ed. 7- 999*

A partir de : CTH....

4 342,00 EUR



Chariots de maintien à température pour repas

- Construction en acier inox austénitique (alimentaire). - Parois et porte réalisées en double parois injectées (Polyurethane sans CFC à haute densité). - Porte ouverture à 120°, avec clenche verticale et munie de serrure a clés, avec un joint dans le cadre de la porte, facilement remplaçable sans outils. - Charnières avec arrêt à 100°, fermeture avec rappel automatique, évitant les pertes de chaleur. - Possibilité d'utilisation GN 2/1 ou GN 1/1 espacement 60 mm. - Chauffage par résistances et air pulsé, homogénéité de la température grâce à un ventilateur interne. - Equipé de 4 roues de Ø 160 mm en acier inox, dont 2 avec freins, pivotantes et insonorisées. - Pare-chocs périphérique, très résistant et non marquant. - Poignées latérales très robustes, manutention aisé. - Dispositif humidificateur, bac a eau avec système anti-débordement. - Panneau de commande intégré, avec thermostat de régulation de 0 °C à 90 °C et thermomètre analogique. - NB grilles inox et bacs GN non inclus. *Ed. 7- 1001*

	Capacity	mm	kW	
CCE10	10x GN2/1	799x876xh1190	2	1 993,00 EUR
CCE20	20x GN2/1	799x876xh1640	2	2 191,00 EUR
CCE40	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	3 586,00 EUR

With
Humidifier



230/1N 50-60 Hz



CCE20

+30° +90°

3
Temperatures



CT331/D-N

Chariot thermique 2 GN 1/1 - h 150 mm, 2 températures

- Réalisation en acier inox AISI 304 18/10, cuves embouties, munies d'une isolation thermique. Chauffage par résistances positionnées sous la cuve. Températures indépendantes (30 à 90°C). Robinets de vidange. - 4 roues Ø 125, 2 avec freins, butoirs de coin. mm : 900x650xh900 - kW : 1.4 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 7- 1006*

CT221/D-N

992,00 EUR

Chariot thermique 3 GN 1/1 h 150 mm, 3 températures

mm : 1300x650xh900 - kW : 2.1 - V : 230/1N 50-60Hz *Ed. 7- 1006*

CT331/D-N

1 332,00 EUR



230/1N 50-60 Hz

**Double
Welding**
VAX/45-DSL**Sous-videuses**

- Réalisation en acier inox. - Pompe autolubrifiante, mise sous-vide contrôlé par sensor.
- Fonctionnement automatique. - Possibilité de mise sous-vide des liquides (prévoir S3T-K2B). - Tableau de contrôle avec display. NB: employez uniquement des sachets gauffrés!
Ed. 7- 1132

	mm	Pump	Welding	kW	
VAX/33-L	390x260xh140	16 Lit/h	330 mm	0,3	371,00 EUR
VAX/45-L	490x295xh180	26 Lit/h	430 mm	0,3	673,00 EUR
VAX/45-DSL	510x295xh180	28 Lit/h	2x430 mm	0,3	988,00 EUR


**UV
Lamps**
Armoire, stérilisateur de couteaux (25/30 pièces)

- Réalisation en acier inox, fixation murale, minuterie de 0 - 2h. - Portillons avec hublot, serrure 1/4 de tour, micro-interrupteur de sécurité, drainage inférieur. - Support pour couteaux en acier chromé, amovible. - Stérilisation par lampes UV-C (ultraviolets), décontamination microbiologique (bactéries, virus, germes, etc.).
mm : 482x155xh613 - kW : 0.02 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1112

AS/P1-N**252,00 EUR**
**10
Programms**
**Double
Welding**
GA-80/S**Machines sous-vide**

- Ergonomie, robustesse, et technologie de pointe, sont leurs principaux atouts. - Couvercle en Plexiglass. - Chambre "emboutie" avec angles largement rayonnés, entretien aisé garantissant une hygiène parfaite. - Commande à touches sensibles. - Barre de soudure (soudure double) amovible. Réalisation en acier inox AISI 304.

Ed. 7- 1134

	mm	Room mm	Welding	Pump	kW	
GA-80/S	317x438xh293	280x310xh85	280 mm	4 m³/h	0,3	1 678,00 EUR
GA-102/S	405x510xh420	350x370xh150	350 mm	8 m³/h	1,1	2 371,00 EUR
GA-104/S	480x515xh440	420x370xh180	420 mm	16 m³/h	1,1	2 820,00 EUR
TA-90B/S	480x610xh440	420x460xh180	420 mm	21 m³/h	1,6	3 637,00 EUR

**Film
400 mm**
**Dispenser film d'emballage (film 400 mm)**

- Châssis en acier inox, rouleaux en aluminium anodisé.
- Tablette chauffante, avec régulation par thermostat.
- Coupure du film, par fil chauffant (basse tension).
mm : 485x600xh140 - kW : 0.65 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1131

DFE-45**291,00 EUR**
Polyéthylène
CIT5-BN

Billot a viande en polyéthylène, sur pieds inox
- Réalisation du support en acier inox AISI 441. - Epaisseur du bloc 100 mm en polyéthylène blanc.

Ed. 7- 1112

mm

CIT5-BN

500x500xh900

521,00 EUR**CIT7-BN**

500x700xh900

651,00 EUR



**Black
Line**

Trancheuse professionnelle, lame Ø 300 mm

- Coupe 200x260 mm, réglage de 0-15 mm. - Lame en acier inoxydable AISI 304. - Aiguisage automatique. - Réalisée en aluminium anodisé.
mm : 480x600xh420 - kW : 0.22 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

300E/B-CE

868,00 EUR



**Blue
Line**

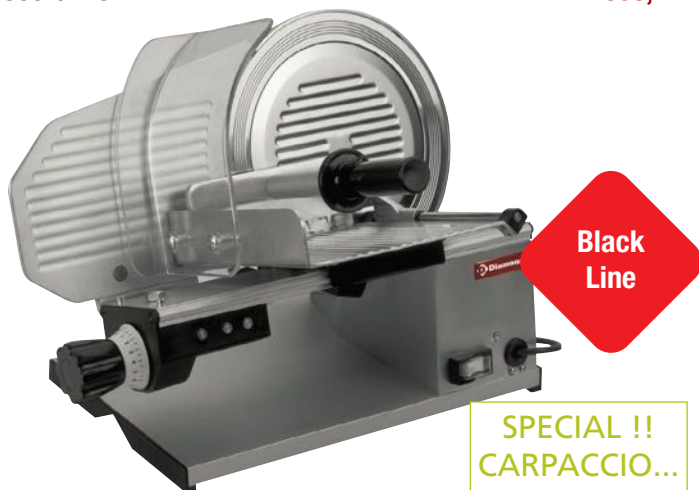
Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

- Coupe: 250x185 mm (Ø 210 mm), épaisseur de 0-13 mm. - Lame en acier trempée, chromée et rectifiée. - Affûteur intégré. - Réalisée en alliage d'aluminium.
mm : 610x535(640)xh510 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1091

300/BS

1 056,00 EUR



**Black
Line**

**SPECIAL !!
CARPACCIO...**

Trancheuse professionnelle, lame Ø 275 mm

- Transmission par engrenage «à sec». - Lame en acier inoxydable, «anti-adhérente». - Aiguisage automatique. - Coupe 200x150 mm, réglage de 0-15 mm. - Réalisée en aluminium «traité».
mm : 580x470xh370 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

275/TE

755,00 EUR



**Top
Line**

PLUS 1°) Formes arrondies sans recoins et sans arêtes vives et sans vis apparentes; 2°) large espacement, entre lame et châssis; 3°) dispositif de "décrochage sécurisé", permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position "0"; 4°) couvre lame, amovible; 5°) anneau de protection, fixé autour de la lame.

Ed. 7- 1088

350/GL

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm

- Coupe: 230x175 mm (Ø 200 mm), épaisseur de 0-30 mm.
mm : 495x590(640)xh495 - kW : 0.21 - V : 230/1N 50Hz

300/TL

1 279,00 EUR

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm

- Coupe: 270x230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm. (extracteur lame de série).
mm : 575x615(710)xh530 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

350/GL

1 748,00 EUR

Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm «engrenages»

- Entraînement par engrenages «autolubrifiants». - Coupe: 270x230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).
mm : 575x575(710)xh530 - kW : 0.4 - V : 230/1N 50Hz

350/GXS

2 226,00 EUR



**Black
Line**

Trancheuse professionnelle, lame Ø 250 mm

- Lame en acier inoxydable AISI 304. Coupe 190x250 mm. réglage de 0-15 mm. - Réalisée en aluminium anodisé. - Aiguisage automatique (livré séparément).
mm : 470x470xh370 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1092

250/B-CE

487,00 EUR


AUTOMATIC
Trancheuse professionnelle oblique, Ø 350 mm «automatique»

- Avancement automatique, variateur de vitesse (aussi manuelle). - Chariot avec «fixation intégrale» permettant de soutenir tous produits (brevet exclusif), contrepoids sur ressorts, poussant le produit vers la lame. - Coupe: 270xh230 mm (Ø 255 mm), épaisseur de 0-30 mm, (extracteur lame de série).

mm : 575x685(700)xh650 - kW : 0.82 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1090

350/AVV
3 768,00 EUR

TB32/ICE
Hachoir à viande N°22 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 350 kg. - En dotation: grille 4,5 mm. - Hachoir réfrigéré innovant super compact, réalisée en acier inox AISI 304. - Système de refroidissement par "Effet Peltier" (sans compresseur, sans gaz), économie d'énergie, le refroidissement se fait sur le col et sur la bouche. - Entretien aisé, trémie et col inox amovibles. - Commandes à basse tension 24V, avec inversion de marche, boîtier (IP54). - Moteur puissant et ventilé, muni d'un thermique. - Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304, système de fixation de la bouche rapide et robuste.

mm : 310x350xh615 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1107

TC22/ICE
2 557,00 EUR
Hachoir à viande N°32 réfrigéré, monobloc inox

- Productivité horaire: 650 kg. - En dotation: grille 6 mm.

mm : 355x500xh690 - kW : 1.84 - V : 230/1N 50Hz

TB32/ICE
3 411,00 EUR

**Ø 100
or
Ø 130**

PHM-130B
Presse hamburger manuel

- Châssis et cuvette hamburger en acier inox. - Ø du cylindre: 100 mm, support pour film incorporé.

mm : 190x250xh320 -

Ed. 7- 1116

PHM-100
287,00 EUR

- Ø du cylindre: 130 mm.

mm : 190x300xh280 -

PHM-130B
382,00 EUR

SA-183/2
Scie à os, 1550 mm

- Scie à ruban en acier inox. - Régulation de la tension. - Micro-interrupteur de sécurité, frein moteur, commandes (24V). - Equipé d'un poussoir, plaque de calibrage en acier inox AISI 304. - Châssis en aluminium anodisé.

mm : 420x350xh850 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1113

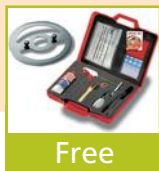
SA-155/2
1 599,00 EUR
Scie à os, 1830 mm

mm : 500x400xh980 - kW : 0.75 - V : 230/1N 50Hz

SA-183/2
1 689,00 EUR



Silver Line



Free

Coupes-légumes

- Réalisé 100% en acier inox, anti-adhérent et traité contre les "acides alimentaires". - Moteur très puissant (0,55 kW), ventilé. - Alimentation en continu, travail aisé, haute sécurité garantie par des micro-interrupteurs positionnés sur le levier et sur le couvercle supérieur. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP54), NVR (No-Voltage Release) évitant tous démarrages involontaires.

Disque éminceur 2 mm

T2/K 56,00 EUR

Disque éminceur 3 mm

T3/K 56,00 EUR

Disque éminceur 4 mm

T4/K 56,00 EUR



Disque râpe 3 mm

R3/K 59,00 EUR

Disque râpe 4 mm

R4/K 59,00 EUR

Disque râpe 7 mm

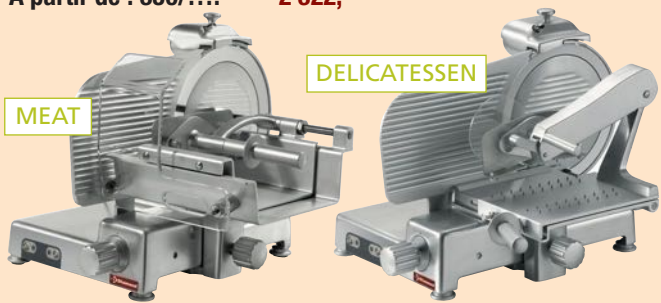
R7/K 59,00 EUR

Trancheuses professionnelles

PLUS - Formes arrondies sans arêtes vives et sans vis apparentes. - Large espacement, entre lame et châssis. - Décrochage sécurisé, permettant d'enlever le chariot, la lame sera sécurisée par la butée, position «0». - Couvre lame, amovible. - Anneau de protection, fixé autour de la lame. Ed. 7- 1087

A partir de : 350/....

2 322,00 EUR



MEAT

DELICATESSEN



The Original



- Production à l'heure de 100-300 kg.
mm : 240x410xh600 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

TVA-38D

758,00 EUR

ADVANTAGE Plateau tournant abrasif et parois dotées également d'une bande abrasive (facilement extractible pour l'entretien, opération ne nécessitant aucune main d'oeuvre spécialisée).



Black Line

230/1N 50 Hz



PPF-05

PPF-18

Eplucheuses pommes de terre

- Cuve en acier inox AISI 304, 100% hygiénique, sans aspérité. - Couvercle en plexiglas, micro interrupteur de sécurité. - Tableau de commande digital IP 55, timer digital multifonction. - Portillon frontale, muni d'un dispositif de sécurité (sauf PPF-05). - Décharge latérale diam. 50 mm. - Alimentation d'eau par électrovanne. Ed. 7- 1120

	mm	Capacity	Prod/h	Support	kW	
PPF-05	530x520xh520	5	150	-	0,37	1 343,00 EUR
PPF-10	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	1 739,00 EUR
PPF-18	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	1 848,00 EUR

Mixer plongeant 20 litres, tube 250 mm, 1 vitesse

- Tours/minute: rpm 15000. - Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. Protection IP34. - Tube démontable mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Interrupteur On/Off, démarrage direct («DVC» dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

L. 520 - kW : 0.25 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1080

MIF-25

232,00 EUR



20 L

Variable Speed


Mixers plongeants

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion «quart de tour» facilitant le montage et démontage. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler avec la touche «cercle en continu»), variateur de vitesses digital (9 positions + fonction full). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments («DVC» dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

Ed. 7- 1080

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MIV-30	30	300	Yes	0,3	365,00 EUR
MIV-40	40	400	Yes	0,4	423,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

Mixers plongeants

- Bloc moteur avec corps en PVC, poignée ergonomique permettant de travailler efficacement et dans la bonne inclinaison ainsi que de mieux émulsionner le produit, avec un minimum d'effort. - Protection IP34. - Tube mixer, couteau et cloche en acier inox AISI 304, le couteau se démonte aisément. - Tube avec connexion par emboîtement «traction par engrenage» très résistant, opérations de montage et démontage très faciles. - Interrupteur On/Off (pour démarrage à coupler, avec la touche «+»), variateur de vitesses digital (9 positions ou full vitesse). - Démarrage graduel, évitant toutes projections des aliments («DVC» dispositif vitesse constante, équipé de série). - Dispositif de sécurité en cas de surchauffe.

Ed. 7- 1081



Variable Speed

	Litres	Pipe (mm)	Variable Speed	kW	
MAV-45	100	400	Yes	0,45	448,00 EUR
MAV-65	230	500	Yes	0,65	555,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

n° 8


Hachoir à viande n° 8

- Châssis «alliage d'aluminium» et acier inox. - Engrenage sous bain d'huile, commande (24 V). - Grille et couteau en inox «auto-aiguisage», grille 6 mm.

mm : 300x240x300 - kW : 0.38 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1100

TS8

383,00 EUR

n° 12
n° 22



TS22

Hachoir à viande n° 12

- Châssis "alliage d'aluminium" et acier inox. - Grille et couteau en inox à "auto-aiguisage", grille 6 mm. - Engrenage à bain d'huile, commande (24 V).

mm : 380x220x430 - kW : 0.8 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1100

TS12

559,00 EUR

Hachoir à viande n° 22

- Moteur ventilé, idéalement conçu pour un usage intensif. - mm : 450x220x400 - kW : 1.1 - V : 230/1N 50Hz

TS22

719,00 EUR

n° 32


Hachoir à viande n° 32

- Moteur ventilé (2 Hp), conçu pour un usage intensif. - Traction à engrenage sous bain d'huile. - Châssis et trémie en acier inox AISI 304, groupe démontable (Ø 98 mm) (facilité d'entretien). - Grille de 6 mm et couteau en inox «auto-aiguisage». - Commande (24 V), inversion de rotation.

mm : 500x225x510 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1101

TI32/S

1 374,00 EUR



Cutter 3,2 Lit., couteau lisse, ABS & Polycarbonate

- Réalisé en ABS, cuve facilement démontable, nettoyage aisé. - Moteur ventilé 2800 tours/m. - De série 1 couteau lisse et un mélangeur en ABS. - Micro-interrupteur de sécurité. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP67), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 7- 1097

3,2 L

mm : 240x240xh330 - kW : 0.37 - V : 230/1N 50Hz

CSP/32E

533,00 EUR



Parmesan

Râpe parmesan

- Châssis «alliage d'aluminium» et acier inox. - Rouleau diam.110 mm, muni d'un levier supérieur, ouverture 110x65mm. - Engrenage sous bain d'huile. - Commande (24 V). mm : 280x250xh310 mm - kW : 0.38 - V : 230/1N 50HzEd. 7-1098

GM

303,00 EUR



4, 6, 9 L

CSP/6V

Cutters

- Réalisé en acier inox AISI 304. Cuve an acier inox 18/10, fond thermo-diffuseur, transportable. - Moteur ventilé, (pour usages intensifs). Pas de transmission de chaleur sur le produit (moteur et cuve sont côte à côte). - Couteau très robuste (de série 1 couteau lisse). - Haute sécurité garantie, par un double micro-interrupteur. - Couvercle en Lexan transparent, le rajout d'ingrédients est possible grâce à un orifice sur le couvercle. - Raclette et pierre à aiguiser, livrées de série. - Commandes à basse tension 24V, boîtier électrique étanche (IP54), NVR (No-Voltage Release).

Ed. 7- 1094

Cutter inox, 4 litres

- Tours/minute: 2600 rpm.
mm : 320x380xh270 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

CSP/4

835,00 EUR

Cutter inox, 6 litres, variateur de vitesse

- Variateur de vitesse: 1100/2600 rpm.
mm : 320x380xh320 - kW : 0.35 - V : 230/1N 50-60Hz

VARIABLE SPEED

CSP/6V

1 024,00 EUR

Cutter inox, 9 litres, variateur de vitesse

- Version avec 2 moteurs, variateur de vitesse 1100/2600 rpm.
mm : 330x470xh400 - kW : 0.7 - V : 230/1N 50-60Hz

2 MOTORS

CSP2/9V

1 590,00 EUR



Variable Speed

Batteur-mélangeur, 7 litres

- Châssis métallique. - Tête relevable, munie d'un micro interrupteur. - Cuve en inox, démontable. - De série 3 outils en métal, fouet, crochet et palette. - Commandes à basse tension 24V, (IP54). NB: la machine est indiquée pour des pâtes de consistance moyenne (ex. pain) et pour environ 1 kg de farine maximum ! - Variateur de vitesse.
mm : 240x410xh437 - kW : 0.28 - V : 230/1N 50Hz

Ed. 7- 1084

BTM-7S/N

599,00 EUR

Batteurs-mélangeurs

- Entraînement à pignon, 3 vitesses, cuve amovible en acier inox. - Grille avec dispositif de sécurité. De série: 1 cuve, 1 crochet, 1 palette, 1 fouet
Ed. 7- 1084

3 Speeds



	Lt	mm	kW	
BM-10AT/N	10	400x500xh630	0,45	1 126,00 EUR
BM-20AT/N	20	515x560xh770	1,1	1 486,00 EUR

230/1N 50 Hz

BM-10AT/N

Refribox

Line



RDY-2C+GF-2C

Stainless Steel
Refrigidérateurs de déchets

- Réalisé intérieur et extérieur inox, pour poubelle(s) 240 litres (non livrées). - Panneaux démontables, avec crochets d'assemblage (polyuréthane sans CFC). - Clapets supérieurs, permettant de vider les déchets. Ed. 7- 612

- Capacité 1 poubelle de 240 Lit. (Non livrée)
mm : 735x870xh1290 -

RDY-1C**1 444,00 EUR**

+

- Unité frigorifique, pour RDY-1C
mm : 285x545xh745 - kW : 0.26 - V : 230/1N 50Hz

GF-1C**904,00 EUR**

- Capacité 2 poubelles de 240 Lit. (Non livrées)
mm : 1465x870xh1290 -

RDY-2C**2 046,00 EUR**

+

- Unité frigorifique, pour RDY-2C
mm : 285x545xh745 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz

GF-2C**940,00 EUR**
**10 m
15 m**
Postes de nettoyage

- Fixation murale - Enrouleur automatique (10 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 12 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 150x430xh460 - Ed. 7- 1041

MAX-10/R2**903,00 EUR**

- Enrouleur automatique (15 M.). mm : 150x520xh550 -

MAX-15/R2**1 205,00 EUR****6 m**

- Fixation murale - Enrouleur automatique (6 M). - Pistolet, gâchette "no-drip" (max 60°C.). - Débit 10 litres/min. - Châssis acier inox. mm : 80x380xh380 -

Ed. 7- 1040

MID-6/R2**587,00 EUR**
Stainless Steel

EI305-MX

230/1N 50 Hz

Exterminateurs d'insecte (lampes UV-A)

- 2 tubes fluorescents - Tension 5000 V. - Réalisation en acier inox. Ed. 7- 1194

Ed. 7- 1194

	mm	Light	Radius	
EI305-MX	495x132xh392	2 x15 W	100 m ²	236,00 EUR
EI306-PX	495x165xh392	2 x15 W	125 m ²	250,00 EUR

CG220/B

**GN
EN**
**Echelles à platines**

- Réalisation en acier inox AISI 304.
- Glissières soudées en "C" anti-reversement, avec butoir (espacement utile 75 mm).
- Structure en tube de 25x25 mm, démontable.
- 4 roues pivotantes avec butée Ø 125 mm, 2 avec freins. Ed. 7- 1016

	Type	mm	
CG120/B	20 x GN 1/1	383x555xh1838	370,00 EUR
CG220/B	20 x GN 2/1	588x675xh1838	431,00 EUR
CP120/B	20x EN 600x400	458x625xh1838	350,00 EUR



Stainless
Steel
Cup

Milk
Shake

- Version sur socle à poser, corps en ABS, moulé, de couleur (noir), colonne en aluminium extrudé et base moulée. - Spécialement étudiée pour usage professionnel et intensif. - Micro interrupteur marche/arrêt pour chaque verre. - Moteur puissant (1400 tours/minute), ventilé.
Ed. 7- 1068

Machine à milk-shake, 1 verre Lexan 650 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.1 - V : 230/1N 50-60Hz

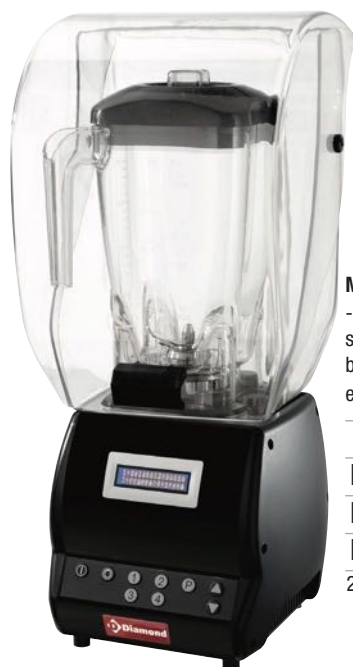
F6S/B **223,00 EUR**

Machine à milk-shake, 2 verres Lexan 2x 650 cl
mm : 300x195xh485 - kW : 0.2 - V : 230/1N 50-60Hz

F6D/B **446,00 EUR**

Machine à milk-shake, 1 verre inox 900 cl
mm : 150x195xh485 - kW : 0.12 - V : 230/1N 50-60Hz

F6S/XB **248,00 EUR**



Smoothie
and
Frozen
Cocktails

PLUS Dotés des fonctions et caractéristiques les plus exigeantes du marché, il permet de mixer matières sèches (exemple des glaçons!) ou liquides, parfait pour les préparations à base de glace, pour réaliser toutes sortes de FROZEN COCKTAILS, SMOOTHIES, granitas, parfait pour les bars, chaînes de restauration rapide, etc. Design attirant et fonctionnel, il occupe un faible encombrement.

Mixers professionnels programmables

- Corps en aluminium extrudé et joues en ABS. - Moteur très puissant (750 W - 1HP) 8000, 16000 tours/minutes, ventilé, pour usage intensif. - Bol de 2 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres, gallons UK et USA. - Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.
Ed. 7- 1074

	mm	Receipts	Speed	LCD	RPM	Sound Shield	kW	
BAR/VV-T	208x210xh490	-	Yes	-	14000 - 24000	-	0,75	589,00 EUR
BARMIX/DB-N	208x210xh490	20+9	Yes	Yes	12000 - 24000	-	0,75	726,00 EUR
BARMIX/CP-P	240x230xh535	20+9	Yes	Yes	8000 - 16000	Yes	0,75	992,00 EUR

230/1N 50-60 Hz

BARMIX/CP-P

Ice
Crushers



Broyeur à glace 3 Lit., bol inox

- Fonctionnement autonome - Réalisation en aluminium et ABS, bac de récolte en PVC alimentaire. - Bol en inox (3 Lit.) - Moteur (800 rpm) avec réducteur à engrenages (non direct) - Couvercle doté de dispositif micro interrupteur de sécurité - Dispositif de régulation pour l'épaisseur de la glace.
mm : 205x235/285xh491 - kW : 0.15 - V : 230/1N 50-60Hz
Ed. 7- 1069

TRT-NK

557,00 EUR

Citrus
Juicers



230/1N 50 Hz

ACID-CHROME

ACID-1

Presse-agrumes

- Toutes les parties en contact avec les agrumes sont démontables sans outillage, facilitant ainsi l'entretien. - Version avec couvercle et levier. - Interrupteur on/off. - Moteur 1300 rpm équipé d'une protection thermique.
Ed. 7- 1065

Ref	mm	Lever	kW	
ACID-1	180x280xh360	Yes	0,3	377,00 EUR
ACID-CHROME	180x280xh360	Yes	0,3	452,00 EUR

Waffle

Line

Gaufrier électrique "épi sur bâtonnet" 4 pcs.+ minuterie

- Capacité 4 pièces, 23 cm, production 96 pièces/h (cuisson 2,30 Minutes). - Moule en fonte, cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées, en acier inox traité "incoloy", régulation de 0 à 300°C (T° de cuisson 230°C). - Minuterie électronique (indépendante). - Goulotte périphérique amovible, facilitant l'entretien (brevet exclusif). NB: livré sans bâtonnets (GE-500/BT).

mm : 305x440xh230 - kW : 1.6 - V : 230/1N 50-60Hz Ed. 7- 1057


Corn Waffles
GE-4X/EN 673,00 EUR
Liège & Bruxelles

GB-3X5/N

- Moule en fonte, assure une cuisson homogène. - Chauffage par résistances blindées en acier inox traité "Incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Goulotte périphérique amovible facilitant l'entretien (brevet exclusif). Ed. 7- 1058

Gaufrier électrique 2 pièces, «Type Bruxelles 3x5»

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GB-3X5/N
707,00 EUR
Gaufrier électrique 2 pièces, «Type Liège 4x6»

mm : 305x440xh230 - kW : 1.5 - V : 230/1N 50-60Hz

GL-4X6/N
707,00 EUR

CC/NUT-2D
Hot

- Livré avec bouteilles souples, à pression, équipées d'un bouchon adapté à 3 sorties (dosage facile). - Contrôle thermostatique jusqu'à 90°C, température de maintien = 50°C. (Sans surchauffe, ni dessèchement). - Résistance électrique autour du bac inox...- minuterie électronique. Ed. 7- 1062

Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (1 Lit)

mm : 225x175xh220 - kW : 0.17 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-1S
419,00 EUR
Chauffe chocolat à tartiner ou liquide, miel, sauces, fromage (2X1 Lit)

mm : 310x210xh230 - kW : 0.32 - V : 230/1N 50-60Hz

CC/NUT-2D
698,00 EUR
Distributeur de boissons chaudes, 5 litres

- Chauffage par bain-marie, thermostat de maintien de la température.- Structure en acier inox, cuve en polycarbonate. ø250xh500 - kW : 0.9 - 230/1N 50HzEd. 7- 1059


**Hot
Chocolat**
CIOCAB
674,00 EUR

ASD/FC

Automatic
Presses agrumes automatiques

- Rampe de chargement et bac de récupération livrés de série. - Contrôle de la pression. - Réalisation en matériaux "alimentaires" ne subissant aucune altération au contact du jus d'orange. - Conçu pour un entretien facile, extérieur et intérieur. - Arrêt automatique. Ed. 7- 1066

Ed. 7- 1066
230/1N 50-60 Hz

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
ASD/FC	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	2 063,00 EUR
ASD/50	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	2 592,00 EUR



Pancakes
Ø 400 mm

BRET/1E-HR

Crêpière haut rendement, électrique, Ø 400 mm "émailée"

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation de 0 à 300°C. - Livré avec une raclette en bois.
Ø400xh200 - kW : 3.6 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1060

BRET/1E-HR

342,00 EUR

Crêpière haut rendement, gaz, Ø 400 mm «émailée»

- Production 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Brûleur à 6 branches «en étoile», régulation par vanne avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

Ø400xh200 - kcal/h : 3095

BRET/1G-HR

413,00 EUR

Pancake

Line

Pancakes
Ø 400 mm



BRET/2E-HR

Crêpière double haut rendement, électrique, Ø 400 «émailée»

- Production 2 x 60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - Chauffage par résistances en spirale, blindées, en acier inox traitées "incoloy". - Régulation par thermostat de 0 à 300° C. - Livré avec une raclette en bois.
mm : 860x500xh240 - kW : 7.2 - V : 2x 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1060

BRET/2E-R

1 004,00 EUR

Crêpière double haut rendement, gaz, Ø 400 mm «émailée»

- Production 2x60 pièces/h (cuisson 1 Minute). - Plaque en fonte émailée. - 2 brûleurs indépendants à 6 branches «en étoile», régulation par vannes avec position ralenti. - Livré avec une raclette en bois.

mm : 860x500xh240 - kcal/h : 5500

BRET/2G-R

1 004,00 EUR



Slush
&
Sherbet

CAR/2

Machines-distributeurs granita & sorbet

- Commandes protégées, munies d'un portillon d'inspection - Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304.- Fonction de maintien en température pour la nuit.

Ed. 7- 658

	Lit.	mm	kW	
CAR/1	5,5	200x400xh680	0,25	1 087,00 EUR
CAR/2	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	1 930,00 EUR



Drink
Dispenser

LUKE-3M

Distributeurs de boissons réfrigérées

- Cuves en polycarbonate, couvercle en ABS, munie de robinet doseur, entièrement démontable pour un entretien aisé. - Evaporateur réfrigérant en acier inox AISI 304. - Système à palette tournante (évitant ainsi les problèmes de mousse).

Ed. 7- 656

	Lit.	mm	kW	
LUKE-2M	9+9	300x300xh690	0,15	842,00 EUR
LUKE-3M	9+9+9	450x300xh690	0,25	1 090,00 EUR


Coffee Filters

- Construction en acier inox. - Capacité: 12 tasses en 6 minutes. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité pour éviter le chauffage à sec. - NB: livré avec 2 carafes en verre de 1,8 litres. Ed. 7-1052



PCF-A2/F

Percolateur a café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Semi-automatique
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-S2/F

319,00 EUR

Percolateur a café, 1 groupe et 2 plaques chauffantes - Automatique
mm : 196x360xh430 - kW : 2.25 - V : 230/1N 50-60Hz

PCF-A2/F

439,00 EUR


Hot Water

- Construction intérieur et extérieur en acier inox. - Production horaire: 25 litres/heure. - Capacité réservoir: 10 litres. - Remplissage automatique. - Température réglable électroniquement par THERMOPID (80 - 98°C). - Avec robinet de service. - Control du niveau d'eau automatique. - Alarme visuelle pour manque d'eau dans le réservoir. Ed. 7-1055



Distributeur eau chaude 10 Lit
mm : 248x303(503)xh593 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60Hz

BAC-75/R

562,00 EUR


Coffee Filters

- Construction en acier inox. - Capacité réservoir 2,2 litres (muni d'un dispositif trop plein). - Porte filtre ergonomique (Ø 90 mm). - Boiler capacité 0,3 litre, réalisé en acier inox. - Dispositif de sécurité contre la chauffe à sec. - NB: livré avec 1 thermos isotherme en acier inox de 2,2 litres. Ed. 7-1053



PTH-A1/T

Percolateur a café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Semi-automatique
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-S1/T

373,00 EUR

Percolateur a café, 1 groupe avec thermos 2,2Lit - Automatique
mm : 196x360xh563 - kW : 2 - V : 230/1N 50-60Hz

PTH-A1/T

481,00 EUR


Fruit and Milk Cocktails

- Moteur puissant (450 W), ventilé, faible émission de bruit. - Bol de 1,5 litres en Lexan transparent incassable, lavable en lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA. - Couvercle étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients, micro interrupteur de sécurité de série. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, facilement démontables. Ed. 7-1071



T1/VB

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres
- Tours/minute (18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/B

266,00 EUR

Mixer "Multi-usage", 1,5 litres, variateur vitesse
- Tours/minute (11000-18000 rpm).
mm : 213x200xh416 - kW : 0.45 - V : 230/1N 50-60Hz

T1/VB

VARIABLE
SPEED

291,00 EUR

Moulin à café avec doseur

- Cloche capacité 1 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 180x310xh560 - kW : 0.3 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 7- 1051

TAURO-NEW/B

317,00 EUR

Semi Automatic



Moulin à café "automatique" avec doseur

- Cloche capacité 2 kg. - Doseur de 5 à 12 g, meules Ø 60 mm. - Durée de service en continu 30 min. - Protection IP 21. NB: valeur du bruit acoustique (80 dB).
mm : 210x355xh650 - kW : 0.36 - V : 230/1N 50Hz
Ed. 7- 1051

AUTO-80/B

372,00 EUR

Automatic



Compact Line

Espresso & Americano



Electronic Automatic

Semi Automatic

Machine à café 1 groupe, automatique. - NOIR

mm : 475x563xh530 - kW : 1.95 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/1EB

1 772,00 EUR

Machine à café 2 groupes, automatique - NOIR

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/2EB

1 988,00 EUR

- Robinet à vapeur, tube et tête vaporisant tout inox. - Groupe réalisé en laiton (finition chromé), avec pré-infusion. Robinet d'eau chaude, pour thé, tisanes, etc... - Chaudière en cuivre, avec échangeur thermique pour chaque groupe, control du niveau d'eau automatique, dispositif d'alarme visuel (lampe témoin). - Chauffe tasses supérieur. - Aimant anticalcaire placé à la sortie de l'échangeur thermique de chaque groupe. Motopompe incorporé, manomètre analogique.

Machine à café expresso 2 groupes, semi-automatique - NOIR

mm : 475x563xh530 - kW : 2.7 - V : 230/1N 50-60Hz

Ed. 7- 1049

COMPACT/2PB

1 742,00 EUR

Aroma Line

DIGITAL DISPLAY



Espresso & Americano

Machines à café expresso

PLUS Les toutes nouvelles machines à café expresso électroniques Aroma Line sont dotées d'un microprocesseur programmable incluant : A) Programmation des doses de café, pour chaque groupe. B) Gestion du remplissage automatique de la chaudière. C) Gestion de l'horloge et de la date. D) Mémoire des cafés préparés « totaux ». E) Gestion de la température de la chaudière optimale par THERMOPID F) Alarme visuelle pour manque d'eau dans la chaudière. G) Dosage automatique de l'eau chaude. H) Alarme pour l'entretien de la machine et pour la régénération de l'adoucisseur d'eau. I) Programme de l'auto nettoyage des groupes à café... etc. J) Possibilité d'activation / désactivation manuelle de la fonction ECO MODE pour une réduction de la consommation d'énergie (température de la chaudière à 80°C). K) Visualisation de diverses alarmes... etc Display avec affichage digital : (5 langues : italien, anglais, français, allemand, espagnol). Ed. 7- 1046

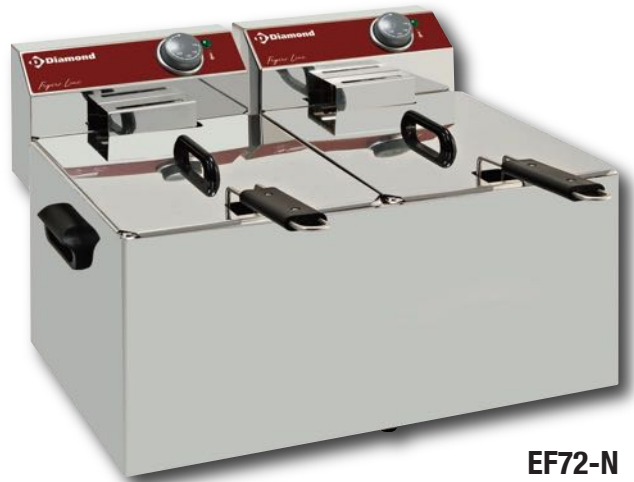
A partir de : AROMA/....

2 780,00 EUR

Take away



LGV62/F-N
Grill Panini double vitrocéramique



EF72-N
Friteuse de table électrique 2x 7 litres



PIZZA-QUICK/43-2C
Four électrique pizzas, 2 chambres



FTE-60/XC
Plaque à snacker électrique, double,
surface en acier inox



DFE8/6
Lave-verres, panier 500x500 mm
Full Hygiene



AS/P1-N
Armoire, stérilisateur de couteaux
25/30 pièces



MCX/7-PH
Polisseuse à couvert
7000-8000 Pcs/h



LM4-LSD
Lave-main mural
avec distributeur
de savon 500 ml

Sanitisation

Distributed by