

# Diamond

## Promo 2022

*Plus de 800  
équipements  
dédiés aux  
professionnels*



[www.diamond-eu.com](http://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!



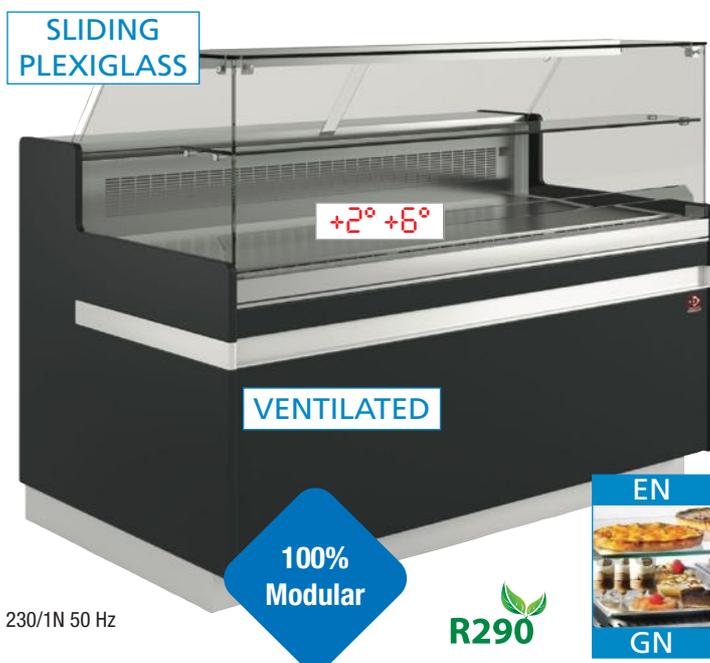
**Best Quality**  
La meilleure qualité!



Metrika  
Line

M E T R I K A

MADE IN ITALY



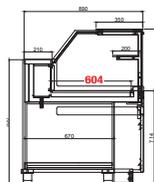
230/1N 50 Hz

R290



**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	<b>3 623,00 EUR</b>
VB13XA1/R2	1338x906xh1182	3	<b>4 051,00 EUR</b>
VB15XA1/R2	1538x906xh1182	3	<b>4 402,00 EUR</b>
VB17XA1/R2	1738x906xh1182	4	<b>4 934,00 EUR</b>
VB21XA1/R2	2138x906xh1182	5	<b>5 518,00 EUR</b>
VB25XA1/R2	2538x906xh1182	6	<b>6 102,00 EUR</b>



**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.



Magnetica  
Line

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°	
<b>WCB/16-X</b>	160	595x570xh820	+5° +18°		<b>828,00 EUR</b>
<b>WCB/16-X2</b>	160	595x570xh820	+5° +18°	+10° +18°	<b>911,00 EUR</b>
<b>WCB/38-B</b>	375	595x680xh1760	+5° +18°		<b>1 414,00 EUR</b>
<b>WCB/38-X2</b>	375	595x680xh1760	+5° +18°	+10° +18°	<b>1 571,00 EUR</b>

+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	
<b>TAB1/D-R6</b>	600x520xh870	Yes	-	<b>608,00 EUR</b>
<b>TAB2/D-R6</b>	900x520xh870	Yes	-	<b>755,00 EUR</b>
<b>TABS2/D-R6</b>	900x520xh870	-	Yes	<b>775,00 EUR</b>
<b>TAB3/D-R2</b>	1355x520xh870	Yes	-	<b>1 033,00 EUR</b>
<b>TABS3/D-R2</b>	1355x520xh870	-	Yes	<b>1 110,00 EUR</b>

### 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	
<b>CR-18P/30-R2</b>	30	300x340xh1010	<b>863,00 EUR</b> 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



GLASS DOORS

TAVT/4G-R2

**Black Skinplate**

230/1N 50 Hz

Available on stock!!!!  
Tailor made solution

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

**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 **653,10 EUR**

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	
<b>TAVX/2-R2</b>	<b>C</b>	2	1455x565xh890/905	<b>1 464,00 EUR</b>	<b>1 777,00 EUR</b>
<b>TAVX/3-R2</b>	<b>C</b>	3	2065x565xh890/905	<b>1 751,00 EUR</b>	<b>2 231,00 EUR</b>
<b>TAVX/4-R2</b>	<b>C</b>	4	2675x565xh890/905	<b>2 120,00 EUR</b>	<b>2 772,00 EUR</b>

**PLUS** Stockez de grandes quantités de bouteilles ou canettes (3 rangées de bouteilles de 33 cl par porte) et conservez-les bien au frais avec les refroidisseurs de bouteilles BOTTLES Line (Made in Europe). Performants, silencieux et «éco-responsable» réfrigérant écologique R290, composants à basse consommation énergétique, régulateur électronique, etc... Les opérations de maintenance et de service après-vente sont facilitées par le groupe extractible disposé sur glissières. Nombreuses possibilité de kit, 2 tiroirs ou 3 tiroirs.....agencement à la carte!!

**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	
<b>DRINK-38SS/R6</b>	595x600xh1840	380	4	No	<b>663,00 EUR</b>
<b>DRINK-38V/R6</b>	595x600xh1980	380	4	Yes	<b>712,00 EUR</b>



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

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

**Bistro**  
Line

**PADDLE SYSTEM**



**MXP-55A/N** 230/1N 50 Hz

**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.

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

**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	
<b>ICE70AS-R2</b>	450x620xh680	67 kg	10 kg	<b>2 608,00 EUR</b>
<b>ICE115AS-R2</b>	500x660xh690+110	113 kg	30 kg	<b>2 860,00 EUR</b>
<b>ICE155AS-R2</b>	738x690xh1020+110	153 kg	55 kg	<b>3 205,00 EUR</b>



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

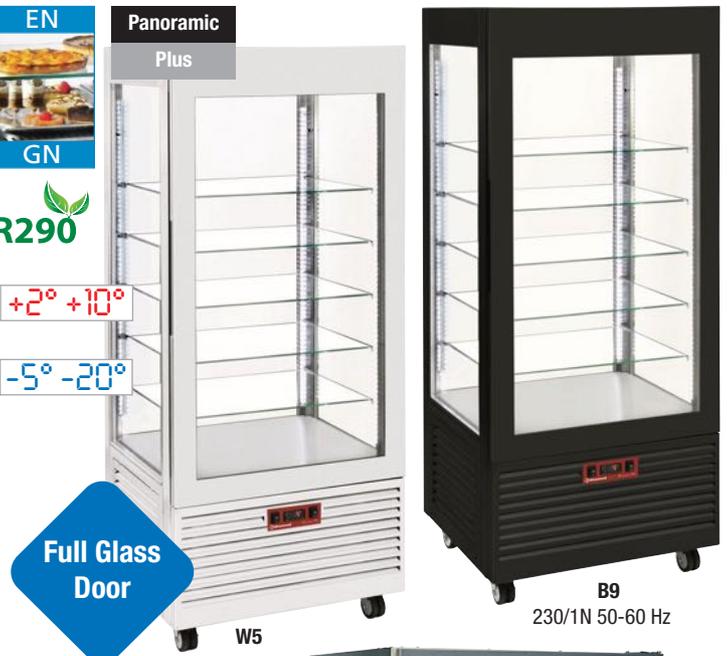
+2° +10°

-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	
<b>INN/VN-B9-R2</b>	Black	+2° +10°	800x630xh1850	<b>3 209,00 EUR</b>
<b>INN/VN-W5-R2</b>	White	+2° +10°	800x630xh1850	<b>3 209,00 EUR</b>
<b>INN/VB-B9-R2</b>	Black	-5° -20°	800x630xh1850	<b>4 477,00 EUR</b>
<b>INN/VB-W5-R2</b>	White	-5° -20°	800x630xh1850	<b>4 477,00 EUR</b>



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	
<b>VRDP-B1-R2</b>	785x650xh735	665x620xh410	<b>2 134,00 EUR</b>
<b>VRDG-B1-R2</b>	1185x650xh735	1065x620xh410	<b>2 780,00 EUR</b>

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

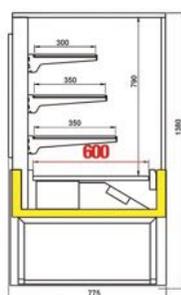
**Vitrines de table, 4 faces vitrées**

- 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	
<b>MIC-36G/R6</b>	60	Grey	428x386xh855	<b>515,00 EUR</b>
<b>MIC-36B/R6</b>	60	Black	428x386xh855	<b>515,00 EUR</b>
<b>MIC-48G/R6</b>	80	Grey	428x386xh1000	<b>592,00 EUR</b>
<b>MIC-48B/R6</b>	80	Black	428x386xh1000	<b>592,00 EUR</b>

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

Capri  
Line

VENTILATED

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

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

**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-...

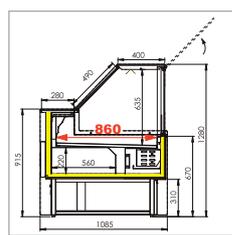
230/1N 50 Hz

**VENTILATED WITH SPEED CONTROLLER**



**LIFT FRONT GLASS WITH PISTONS**

**VENTILATED**



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

**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.

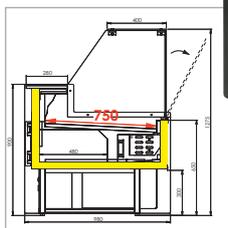
Ed. 7- 735

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



**Florence**  
Line



230/1N 50 Hz

**R290**



SLIDING PLEXIGLAS

VENTILATED

**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



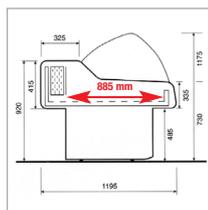
230/1N 50 Hz

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

Other dimensions on request

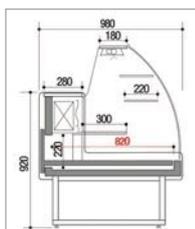
**Verona**

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



230/1N 50 Hz

**R290**

On request .../E8-R2





**Full Black**

Rome  
Line

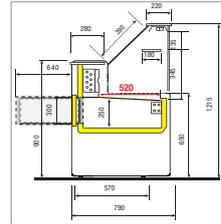
**Comptoir vitrine réfrigérés a vitre droite 90°, avec réserve**

- Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, plan de travail en granit.  
- Vitres en «verre trempé», vitre frontale droite a 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	
<b>R010/B5-R2</b>	1000	<b>1 793,00 EUR</b>
<b>R015/B5-R2</b>	1500	<b>1 981,00 EUR</b>
<b>R020/B5-R2</b>	2000	<b>2 226,00 EUR</b>
<b>R025/B5-R2</b>	2500	<b>2 670,00 EUR</b>
<b>R030/B5-R2</b>	3000	<b>3 140,00 EUR</b>

**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.

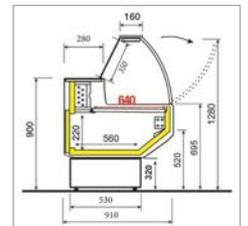
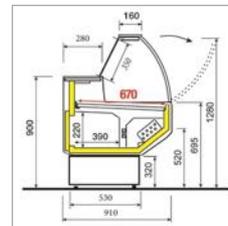
	mm		...-W/R2
<b>ML10/B5-R2</b>	1040	<b>2 034,00 EUR</b>	<b>2 294,00 EUR</b>
<b>ML15/B5-R2</b>	1500	<b>2 283,00 EUR</b>	<b>2 581,00 EUR</b>
<b>ML20/B5-R2</b>	2000	<b>2 636,00 EUR</b>	<b>2 983,00 EUR</b>
<b>ML25/B5-R2</b>	2500	<b>3 059,00 EUR</b>	<b>3 542,00 EUR</b>
<b>ML30/B5-R2</b>	3000	<b>3 663,00 EUR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

...-VV Ventilated version

On request .../E8-R2



230V/1N 50 Hz



**VENTILATED**

**2 EVAPORATORS**



**Ventilated Version**

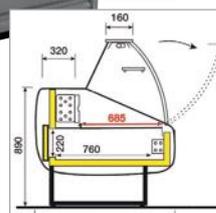
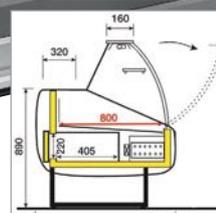
Melody  
Plus

**R290**

**Comptoir 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
<b>MY15/A1-R2</b>	1500	<b>2 519,00 EUR</b>	<b>2 811,00 EUR</b>
<b>MY20/A1-R2</b>	2000	<b>3 083,00 EUR</b>	<b>3 472,00 EUR</b>
<b>MY25/A1-R2</b>	2500	<b>3 547,00 EUR</b>	<b>4 199,00 EUR</b>
<b>MY30/A1-R2</b>	3000	<b>4 133,00 EUR</b>	<b>4 868,00 EUR</b>

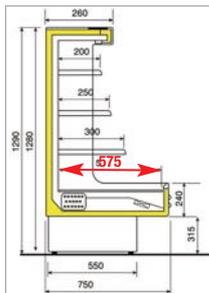
...-VV Ventilated version

**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%).Évaporateur ventilé (Air forcée) - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS, moulure pour "CADDIE" en face avant.- Sur demande : Rideau de nuit. *Ed. 7- 758*

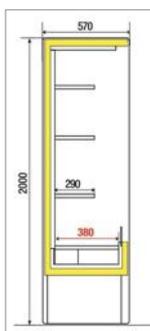


	mm	
<b>MN10B-B5/R2</b>	1000	<b>2 311,00 EUR</b>
<b>MN12B-B5/R2</b>	1200	<b>2 476,00 EUR</b>
<b>MN15B-B5/R2</b>	1500	<b>2 885,00 EUR</b>

**Modena**

Line

On request .../A7-R2



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

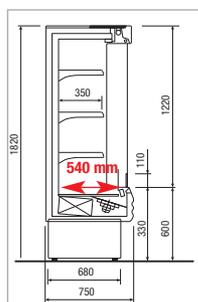
**R290**

230/1N 50 Hz

**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*

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



**Danny**  
Plus

**R290**



**Modena**  
Line

**Glass Doors Self Closing**

**R290**

**DOUBLE AUTO-EVAPORATION**

**Artemis**  
Plus

230/1N 50 Hz

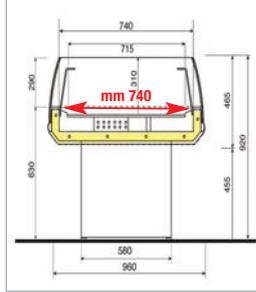
On request .../A7-R2



**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	
<b>AR129/V-B5/R2</b>	1290	<b>2 165,00 EUR</b>
<b>AR150/V-B5/R2</b>	1500	<b>2 590,00 EUR</b>

**VENTILATED**



**Stainless Steel**

**DOUBLE AUTO-EVAPORATION**

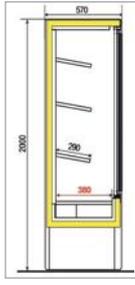
230/1N 50 Hz

**R290**

Equipment without energy class, not concerned by the European directive

**PLUS** - Conçu pour vente en libre-service de sandwiches, 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	
<b>PD10/B5-R2</b>	1000	<b>3 148,00 EUR</b>
<b>PD12/B5-R2</b>	1200	<b>3 402,00 EUR</b>
<b>PD15/B5-R2</b>	1500	<b>4 044,00 EUR</b>
<b>PD18/B5-R2</b>	1800	<b>4 623,00 EUR</b>
<b>PD20/B5-R2</b>	2000	<b>5 178,00 EUR</b>



**R290**

**Double Auto Evaporation**

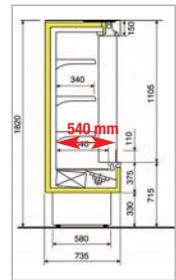
**Expo**  
Self

230/1N 50 Hz



**INCLUDED**

**Meubles muraux réfrigérés «tout inox» ventilés, avec groupe**  
- Vente en libre service de sandwiches, 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	
<b>MTX-10/R2</b>	1000	<b>2 993,00 EUR</b>
<b>MTX-12/R2</b>	1200	<b>3 183,00 EUR</b>
<b>MTX-15/R2</b>	1500	<b>3 588,00 EUR</b>
<b>MTX-18</b>	1800	<b>4 090,00 EUR</b>
<b>MTX-20</b>	2000	<b>4 695,00 EUR</b>



**Sliding Plexiglas**

**R290**

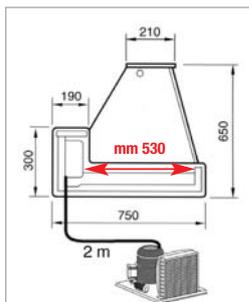
Ref	h	
100-Z	670	<b>153,00 EUR</b>

230/1N 50 Hz

**Comptoirs vitrines réfrigérés**

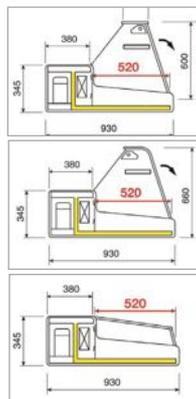
- Toutes les vitres droites en verre trempé. - Exposition en acier inox AISI 304. - Eclairage uniforme. - Réalisation extérieure en tôle plastifiée, joues en ABS. - Evaporateur statique traité contre les acides alimentaire «coating». Groupe compresseur incorporé, classe climatique 3 (+25°C & RH 60%)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

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



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

**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	
GVLO30/R2	1020x640xh880	<b>614,00 EUR</b>
GVLO40/R2	1310x640xh880	<b>692,00 EUR</b>

**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	
SCO30EP/R6	1030x685xh895	<b>529,00 EUR</b>
SCO50EP/R6	1550x685xh895	<b>672,00 EUR</b>



CURVED GLASS

-15° -23°

Sliding Lids

SLID-18-R2

R290

230/1N 50 Hz

### 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	<b>931,00 EUR</b>
SLID-14-R2	392	1400x600xh730/890	<b>1 042,00 EUR</b>
SLID-18-R2	527	1810x600xh730/890	<b>1 206,00 EUR</b>

### 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	<b>1 509,00 EUR</b>
VT200E/N-R2	839	2050x960xh780	1	<b>1 729,00 EUR</b>
VT250E/N-R2	1032	2500x960xh780	2	<b>2 130,00 EUR</b>



-15° -23°

R290

VT250E/N-R2

230/1N 50 Hz

Sliding Lids

2 EVAPORATORS

2 COMPRESSORS



ISO 80 mm

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

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

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

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

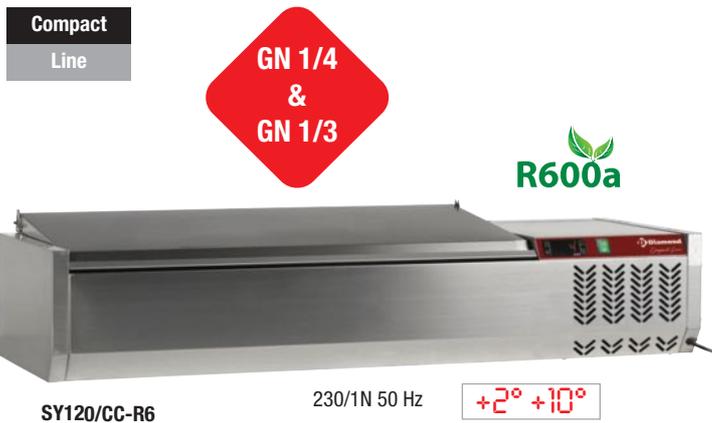


230/1N 50 Hz  
SA3/R6 **C**  
GN 1/1  
Available on stock !!!!!  
Tailor made solution  
GC1/2/R6 **520,80 EUR**

**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	<b>1 030,00 EUR</b>
SA3/R6	380	3 x GN1/1	1365x700xh857/890	<b>1 418,00 EUR</b>



230/1N 50 Hz  
SY120/CC-R6 **+2° +10°**

**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	<b>639,00 EUR</b>
SX160/CC-R6	1600x340xh260/580	7 x 1/4	<b>701,00 EUR</b>
SX200/CC-R6	2000x340xh260/580	10 x 1/4	<b>783,00 EUR</b>

**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	<b>694,00 EUR</b>
SY160/CC-R6	1600x395xh260/580	7 x 1/3	<b>771,00 EUR</b>
SY200/CC-R6	2000x395xh260/580	9 x 1/3	<b>832,00 EUR</b>

Equipment without energy class, not concerned by the European directive



230/1N 50 Hz  
Compact Line  
FREEZER **E**  
GN 1/1

**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**

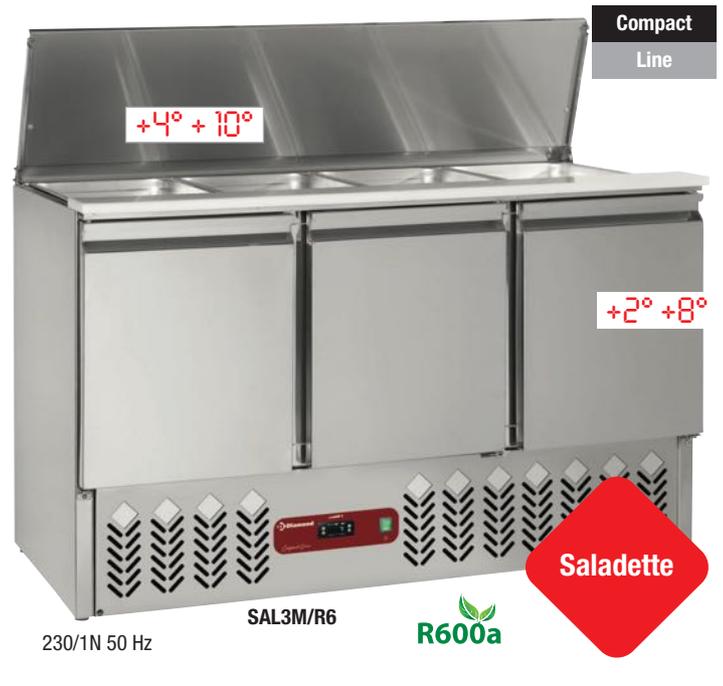


230/1N 50 Hz  
Slim Line Plus  
IDS40-R6 **400 L**  
FISH

**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	<b>D</b>	-2° +8°	620x620xh1920	<b>1 484,00 EUR</b>
IE40-R9	<b>D</b>	-10° -22°	620x620xh1920	<b>1 695,00 EUR</b>
IDS40-R6	<b>D</b>	0° +5°	620x620xh1920	<b>1 609,00 EUR</b>



### 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	
<b>SALP2/R6</b>	230	2 x GN1/1	900x700xh870/1250	<b>1 154,00 EUR</b>
<b>SALP3/R6</b>	340	3 x GN1/1	1365x700xh870/1250	<b>1 735,00 EUR</b>

### 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	
<b>SAL2M/R6</b>	240	2 x GN1/1	900x700xh870/1180	<b>941,00 EUR</b>
<b>SAL3M/R6</b>	380	3 x GN1/1	1365x700xh870/1180	<b>1 431,00 EUR</b>

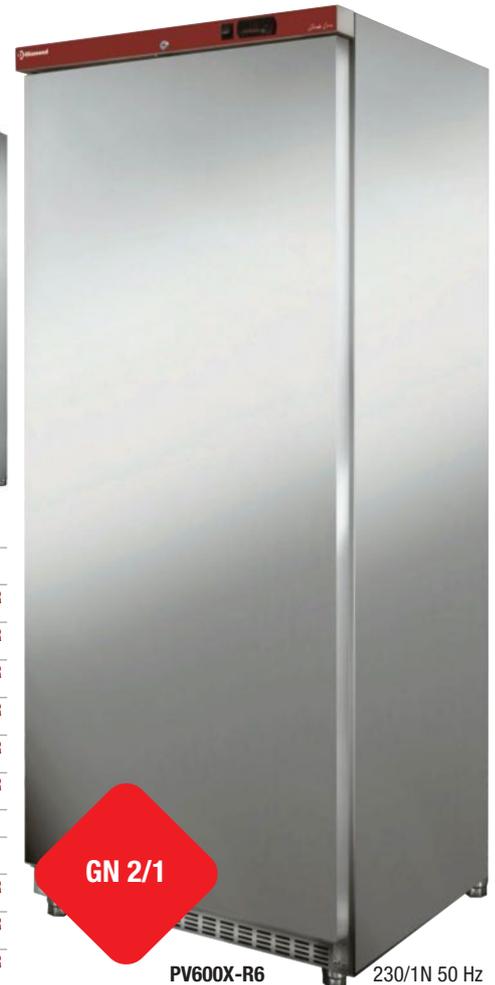
**PLUS** - Armoires (Made in Europe) «éco-responsable» réfrigérants écologiques (R600a ou R290) - Basse consommation énergétique, composants frigorifiques encore plus performants, régulateur électronique, ... - Possibilité de les placer côte à côte «Side by Side» - Sur demande casiers de rangement en 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	
<b>PV201X-R6</b>	200	-1° +5°	626x600xh850	2	<b>A</b>	<b>644,00 EUR</b>
<b>N201X-R2</b>	200	-15° -22°	626x600xh850	3	-	<b>737,00 EUR</b>
<b>PV400X-R6</b>	400	-1° +5°	626x740xh1925	4	<b>D</b>	<b>933,00 EUR</b>
<b>N400X-R2</b>	400	-15° -22°	626x740xh1925	6	-	<b>1 055,00 EUR</b>
<b>PV600X-R6</b>	600	-1° +5°	780x740xh1925	4 x GN 2/1	<b>D</b>	<b>1 111,00 EUR</b>
<b>N600X-R2</b>	600	-15° -22°	780x740xh1925	6 x GN 2/1	-	<b>1 223,00 EUR</b>

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



**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°	
<b>CBT31/NT</b>	3 x GN	620x650xh670	12	8	<b>2 430,00 EUR</b>
<b>CBT50/CT</b>	5 x GN	790x730xh880	18	12	<b>3 094,00 EUR</b>
<b>CBT51/NT</b>	5 x GN/EN	790x830xh880	18	12	<b>3 094,00 EUR</b>
<b>CBT101/NT</b>	10 x GN/EN	790x830xh1430	36	25	<b>4 566,00 EUR</b>
<b>CBT151/NT</b>	15 x GN/EN	790x830xh1770	48	32	<b>5 910,00 EUR</b>

**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°	
<b>GTP-3/LD</b>	3 x GN	560x700xh514	8	5	<b>2 098,00 EUR</b>
<b>GTP-5/LD</b>	5 x GN/EN	790x700xh880/900	12	8	<b>2 708,00 EUR</b>
<b>GTP-10/LD</b>	10 x GN/EN	790x800xh1420	30	20	<b>3 862,00 EUR</b>

...-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

ID140/R2

GN 2/1

R290

80 mm

230/1N 50 Hz

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

ID70/R2

DOUBLE SLIDES



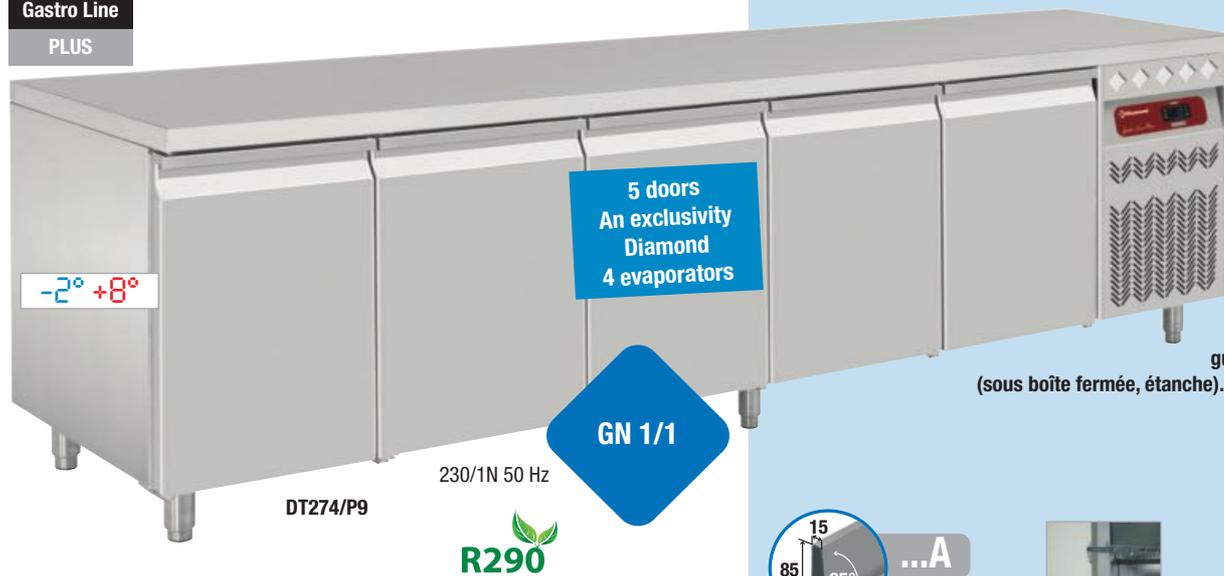
WHEELS INCLUDED



	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



**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).

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

DOUBLE SLIDES



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

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	
<b>N77/R212G-P9</b>	1200x700xh645/705	<b>B</b>	<b>1 928,00 EUR</b>
<b>N77/R316G-P9</b>	1600x700xh645/705	<b>B</b>	<b>2 385,00 EUR</b>
<b>N77/R420G-P9</b>	2000x700xh645/705	<b>C</b>	<b>2 751,00 EUR</b>

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	<b>E</b>	<b>E</b>	<b>E</b>	<b>E</b>
	<b>1 567,00 EUR</b>	<b>1 906,00 EUR</b>	<b>2 224,00 EUR</b>	<b>2 563,00 EUR</b>

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**

Gold Line

Plus


**R290**

**GN 2/1**

**B**

**A partir de : AD1.... 2 216,00 EUR**

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 ECONOMIZER 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




**GN 2/3**
**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


**34 L  
GN 2/3**
**Four micro-ondes en inox (GN 2/3), 1800 W. (34 Lt), 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». - Étagère 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**

**34 L  
GN 2/3**
**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**

**34 L  
GN 2/3**

**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». - Étagère 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	
<b>FVS-423</b>	MEC	4 x GN 2/3	523x666xh667	-	-	3	<b>2 583,00 EUR</b>
<b>FVS-711</b>	MEC	7 x GN 1/1	523x846xh877	-	-	8,8	<b>3 334,00 EUR</b>
<b>FVS-423/TS</b>	TOUCH	4 x GN 2/3	523x666xh667	Yes	On request	3	<b>3 527,00 EUR</b>
<b>FVS-711/TS</b>	TOUCH	7 x GN 1/1	523x846xh877	Yes	On request	8,8	<b>4 375,00 EUR</b>
<b>FVS-1111/TS</b>	TOUCH	11 x GN 1/1	523x846xh1145	Yes	On request	15	<b>5 963,00 EUR</b>

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	
<b>DFV-411/SD</b>	4x GN 1/1	600x870xh480	-	5,2	<b>2 609,00 EUR</b>

\* Probe REF: SAC-SD

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

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 a cœur, avec DELTA-T - Fonction «Cook & Hold» pour le maintien a 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	
<b>DFV-511/P</b>	MEC	5 x GN 1/1	710x770xh600	-	-	6	<b>3 390,00 EUR</b>
<b>DFV-1011/P</b>	MEC	11 x GN 1/1	710x770xh940	-	-	12	<b>4 933,00 EUR</b>
<b>DFV-511/PTS</b>	TOUCH	5 x GN 1/1	710x770xh600	Yes	Yes	6	<b>4 514,00 EUR</b>
<b>DFV-1011/PTS</b>	TOUCH	11 x GN 1/1	710x770xh940	Yes	Yes	12	<b>5 984,00 EUR</b>

400-230/3N 50-60Hz



Autorevers  
Humidificator

**CROSSWISE GN 1/1**

CGE611-BP



Turbo  
Line

CGE23-P

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

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

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



WOKI-35/DH

Wok  
Induction

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	
<b>IND-25/DH</b>	280x360xh105	280x280	180	2,5	<b>559,00 EUR</b>
<b>IND-30/DH</b>	280x360xh105	280x280	180	3	<b>663,00 EUR</b>
<b>IND-35/DH</b>	280x360xh105	280x280	210	3,5	<b>926,00 EUR</b>
<b>IND-2F35/DH</b>	560x360xh105	560x280	180	3,5	<b>1 121,00 EUR</b>

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	<b>1 985,00 EUR</b>
G9/6BA12	1200x900xh850/920	Yes	<b>2 885,00 EUR</b>

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



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	<b>2 558,00 EUR</b>
G9/F36A8	800x900xh850/1180	2	30960	<b>4 797,00 EUR</b>



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	<b>2 492,00 EUR</b>
E9/F36A8	800x900xh850/920	2	32	<b>4 435,00 EUR</b>

400-230/3N 50-60 Hz

Optima

700

TOP  
15/10



**AVANTAGE** 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	-	<b>1 338,00 EUR</b>
G7/6B11T	1100x700xh250/320	-	<b>1 720,00 EUR</b>
G7/4BA7-R	700x700xh850/920	Yes	<b>1 792,00 EUR</b>
G7/6BA11-R	1100x700xh850/920	Yes	<b>2 240,00 EUR</b>



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	-	<b>2 496,00 EUR</b>
G7/6BFA11	1100x700xh850/920	Yes	Yes	<b>3 262,00 EUR</b>



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	<b>1 832,00 EUR</b>
E7/F26A7	700x700xh850/920	2	18	<b>2 985,00 EUR</b>

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	<b>1 983,00 EUR</b>
G7/F28A7	700x700xh850/1180	2	21500	<b>3 523,00 EUR</b>

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	
<b>E65/F10-4T</b>	400x650xh280/380	1	7,5	<b>1 097,00 EUR</b>
<b>E65/F20-7T</b>	700x650xh280/380	2	15	<b>1 889,00 EUR</b>

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	
<b>G65/F8-4T</b>	400x650xh280/380	1	<b>1 158,00 EUR</b>
<b>G65/F16-7T</b>	700x650xh280/380	2	<b>2 015,00 EUR</b>

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

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	
 <b>E60/F10-3T</b>	300x600xh280/400	1	7,5	<b>960,00 EUR</b>
 <b>E60/F20-6T</b>	600x600xh280/400	2	15	<b>1 647,00 EUR</b>

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	
 <b>G60/F8-3T</b>	300x600xh280/400	1	5850	<b>1 049,00 EUR</b>
 <b>G60/F16-6T</b>	600x600xh280/400	2	11700	<b>1 829,00 EUR</b>



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	
 <b>E60/PL3T</b>	300x600xh280/400	3	<b>741,00 EUR</b>
 <b>E60/PL6T</b>	600x600xh280/400	6	<b>1 047,00 EUR</b>

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	
 <b>G60/PL3T</b>	300x600xh280/400	4475	<b>763,00 EUR</b>
 <b>G60/PL6T</b>	600x600xh280/400	8950	<b>1 066,00 EUR</b>

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	
<b>SX/80E</b>	800x590xh590	740x375	-	4	<b>1 317,00 EUR</b>
<b>SX/81G</b>	800x590xh590	740x375	-	7000	<b>1 825,00 EUR</b>
<b>SA/60E</b>	600x590xh590	540x375	Yes	3	<b>1 822,00 EUR</b>
<b>SA/61G</b>	600x590xh590	540x375	Yes	4550	<b>2 289,00 EUR</b>

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

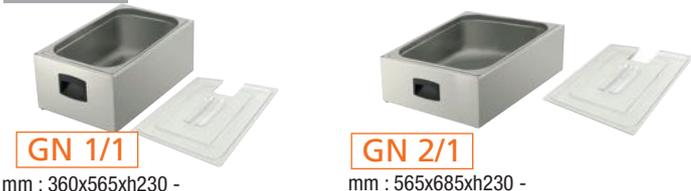
**Salamanders vitrocéramiques**

**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	<b>433,00 EUR</b>



**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

**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

**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

**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*

F30E/D-N

994,00 EUR



EF102-TN

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

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


**Fryers Line  
PLUS**
**FSM-2V5ET/S**
**8 L  
&  
16 L**
**FSM-16E/N**
**Cleaning  
100%**
**Fryers Line  
PLUS**

**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.

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

*Ed. 7- 272*
**FSM-16G/C**
**1 610,00 EUR**

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	<b>1 415,00 EUR</b>
RVE/3C-SBC	800x400xh735	3	9	6,6	<b>1 865,00 EUR</b>
RVG/2-SBC	800x400xh555	2	6	6860	<b>1 203,00 EUR</b>
RVG/3-SBC	800X400XH735	3	9	103200	<b>1 541,00 EUR</b>

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	<b>2 321,00 EUR</b>
RVE/4C-CM	1098x480xh1000	4	24	19,2	<b>2 832,00 EUR</b>
RVG/3-CM	1098x480xh820	3	18	15222	<b>2 189,00 EUR</b>
RVG/4-CM	1098x480xh1000	4	24	20296	<b>2 629,00 EUR</b>

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	
<b>BSC/150-10</b>	400x620xh860	150 kg	10g	<b>507,00 EUR</b>
<b>BSC/300-20</b>	400x620xh860	300 kg	20g	<b>507,00 EUR</b>

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	
<b>DRINK-38SE/Z6</b>	595x640xh1840	380	5	No	<b>689,00 EUR</b>
<b>DRINK-38V/Z6</b>	595x640xh1980	380	5	Yes	<b>747,00 EUR</b>

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	
<b>BAL/6-1</b>	255x290xh105	6 kg	1g	<b>314,00 EUR</b>
<b>BAL/15-2</b>	255x290xh105	15 kg	2g	<b>314,00 EUR</b>
<b>BAL/30-5</b>	255x290xh105	30 kg	5g	<b>314,00 EUR</b>

# 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	<b>1 846,00 EUR</b>

\* "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**



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



CR-18S/35-P

**R290**

**+ SANITISATION**  
by Diamond

**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

400-230/3N 50Hz

Full Hygiene  
1 : Washing  
2 : Discharge  
3 : Rinsing

Full Hygiene

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

\* 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	
<b>DXE8/6</b>	724x818xH1530/2010	-	Yes	Yes	Yes	6,5	<b>3 522,00 EUR</b>
<b>DXE8/6-AC</b>	724x818xH1530/2010	Yes	Yes	Yes	Yes	6,5	<b>3 822,00 EUR</b>

\* 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	<b>2 681,00 EUR</b>
ATL/13-AV-B5	1305x960xh1235	3	<b>2 991,00 EUR</b>
ATL/15-AV-B5	1525x960xh1235	3	<b>3 301,00 EUR</b>
ATL/20-AV-B5	2025x960xh1235	4	<b>3 987,00 EUR</b>
ATL/25-AV-B5	2525x960xh1235	6	<b>4 551,00 EUR</b>
ATL/30-AV-B5	2995x960xh1235	7	<b>5 385,00 EUR</b>

**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...



On request : VRF...



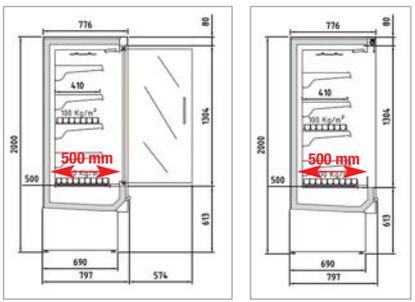
On request : BM...



**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	<b>3 185,00 EUR</b>	<b>3 854,00 EUR</b>
NIA12/B5-7	1320x797x2000	<b>3 612,00 EUR</b>	<b>4 430,00 EUR</b>
NIA15/B5-7	1623x797x2000	<b>4 125,00 EUR</b>	<b>5 162,00 EUR</b>
NIA18/B5-7	1935x797x2000	<b>4 436,00 EUR</b>	<b>5 683,00 EUR</b>
NIA25/B5-7	2560x797x2000	<b>5 855,00 EUR</b>	<b>7 090,00 EUR</b>



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](http://www.diamond-eu.com)

F

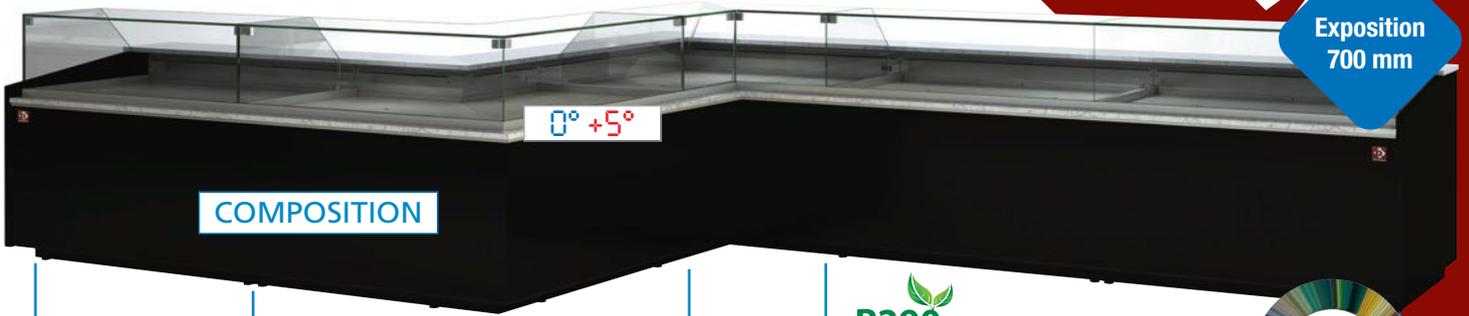
NEW

**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



R290

VIE/10-BV-B5

VIE/C9-RB-B5

VIE/A9-RB-B5

VIE/20-BV-B5

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.



Exposition 700 mm

R290

DET/10-AV-B5

DET/C9-RA-B5

DET/A9-RA-B5

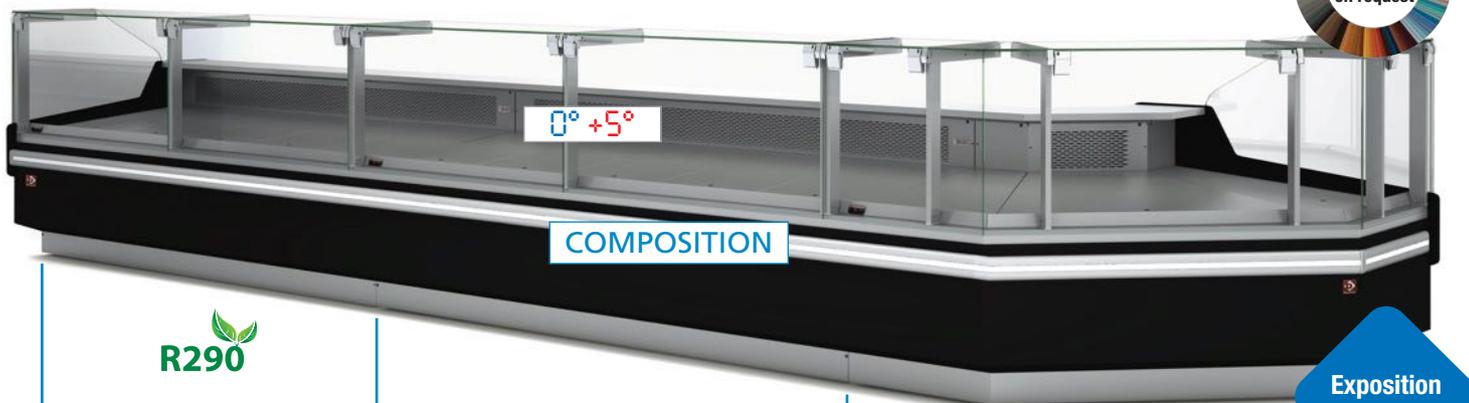
DET/20-AV-B5

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.



Exposition 900 mm

R290

ORL/25-AV-B5

ORL/25-AV-B5

ORL/C93-AV-B5

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 :

<b>ISO 60</b>	<b>IF...-60</b>	900x900xh2100 mm
<b>ISO 80</b>	<b>IF...-80</b>	900x900xh2100 mm
<b>ISO 100</b>	<b>IF...-100</b>	900x900xh2100 mm
<b>ISO 140</b>	<b>IF...-140</b>	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	
<b>GR42</b>	330x435xh240	225x255	1.8	<b>364,00 EUR</b>
<b>GR-PANOS</b>	435x430xh240	365x255	3	<b>413,00 EUR</b>
<b>GR82</b>	620x435xh240	550x255	3.6	<b>612,00 EUR</b>



Vitroceramic

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	
<b>MGV45/F-N</b>	470x445xh245	370x250 mm	3	<b>583,00 EUR</b>
<b>LGV62/F-N</b>	640x445xh245	558x250 mm	3,4	<b>920,00 EUR</b>



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	
<b>CONTACTSM1/SN</b>	430x385xh220	360x240 mm	3	<b>605,00 EUR</b>
<b>CONTACTDG2/SN</b>	600x385xh220	535x240 mm	4	<b>803,00 EUR</b>



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**



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	
<b>FTE-40/SS</b>	400x450xh190	400x400 mm	3	-	<b>494,00 EUR</b>
<b>FTE-60/SS</b>	600x450xh190	600x400 mm	6	-	<b>663,00 EUR</b>
<b>FTG-40/SS</b>	400x450xh190	400x400 mm	-	2750	<b>527,00 EUR</b>
<b>FTG-60/SS</b>	600x450xh190	600x400 mm	-	5500	<b>702,00 EUR</b>



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-jus 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 goupille). 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	
<b>MIKA/1-MC</b>	1x 13 Lit.	535x870xh930/1507	1x 16,16	13760	<b>3 382,00 EUR</b>
<b>MIKA/2-MC</b>	2x 13 Lit.	960x870xh930/1507	2x 16,16	27520	<b>5 627,00 EUR</b>
<b>MIKA/3-MC</b>	3x 13 Lit.	1445x870xh930/1507	3x 16,16	41280	<b>8 073,00 EUR</b>

Mika

Line


**Heavy  
Duty**

MIKA/3-MC

**Water  
Cooled**


Wok

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	
<b>D604/6H</b>	500x600	600x695xh1280	Yes	Yes	6,7	<b>4 022,00 EUR</b>
<b>D701/8P</b>	550x610	720x780xh1760/2030	Yes	Yes	7,5	<b>6 149,00 EUR</b>

\*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	
<b>DC502/6</b>	580x600xh820	-	K	5,4	<b>1 696,00 EUR</b>
<b>DC502/6M</b>	580x600xh820	-	K	3,5	<b>1 696,00 EUR</b>
<b>DC502/6-A</b>	580x600xh820	Yes	K	5,4	<b>1 955,00 EUR</b>
<b>DC502/6M-A</b>	580x600xh820	Yes	K	3,5	<b>1 955,00 EUR</b>
<b>DC502/6-PS</b>	580x600xh820	-	Yes	5,4	<b>1 929,00 EUR</b>
<b>DC502/6M-PS</b>	580x600xh820	-	Yes	3,5	<b>1 929,00 EUR</b>

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



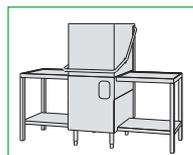
Peristaltic Pump

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	
<b>DK7/6</b>	710x800xh1530/2010	-	K	6,5	<b>3 012,00 EUR</b>
<b>DK7/6/A</b>	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			<b>3 280,00 EUR</b>
<b>DK7/6/AX</b>	2110x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			<b>3 706,00 EUR</b>

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



DC402/6

230/1N 50 Hz

Fast Wash



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

K = Kit on request



230/1N 50 Hz



INTEGRAL FILTER

Fast Wash

**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	
<b>046D/6</b>	450x450	530x560xh710	-	K	<b>1 562,00 EUR</b>
<b>046D/6-A</b>	450x450	530x560xh710	Yes	K	<b>1 819,00 EUR</b>
<b>046D/6-PS</b>	450x450	530x560xh710	-	Yes	<b>1 792,00 EUR</b>

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*

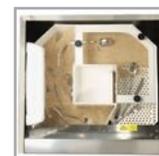
	Pcs/h	mm	Tub PVC	kW	
<b>MCX/3T-PH</b>	3000-3500	570x550xh400	1	075	<b>3 505,00 EUR</b>
<b>MCX/7-PH</b>	7000-8000	620x650xh870	1	0,85	<b>5 435,00 EUR</b>



MCX/7-PH

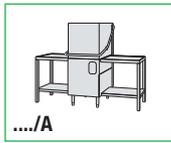
230/1N 50-60 Hz

Sanicut PLUS





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	
<b>D26/6B</b>	710x800xh1530/2010	-	Yes	8,7	<b>4 938,00 EUR</b>
<b>D26/6B/A</b>	2120x800xh1530/2010	Dishwasher entry : Right or Left			<b>5 632,00 EUR</b>
<b>D26/6B-AC</b>	710x800xh1530/2010	Yes	Yes	8,7	<b>5 170,00 EUR</b>

\* 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

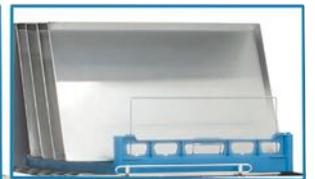
**ADVANTAGE** Continuous Water Softner:- L' adoucisseur en continu, garde en permanence l'eau adoucie, indépendamment du nombre de cycles de lavage, pour un résultat irréprochable et offre l'avantage de ne pas devoir arrêter le lave-vaisselle pour permettre la régénération des résines, pendant le cycle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



Active  
Wash

Basket 600x500

**CROSSOVER**  
by Diamond



COUNTINUOUS WATER SOFTNER

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

\* Break tank anti-pollution device type AB

400-230/3N 50Hz



On request

Active

Wash



230/1N 50 Hz

Break  
Tank**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., 2,65 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	
<b>D281/6</b>	465x550xh700	-	K	-	3,5	<b>1 574,00 EUR</b>
<b>D281/6-A</b>	465x550xh700	Yes	K	-	3,5	<b>1 814,00 EUR</b>
<b>D281/6-PS</b>	465x550xh700	-	Yes	-	3,5	<b>1 742,00 EUR</b>
<b>D281/6B</b>	465x550xh700	-	Yes	Yes	3,5	<b>1 843,00 EUR</b>

\* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

**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 "osmosé".

Ed. 7- 419

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

\* Break tank anti-pollution device type AB

K = Kit on request

Active

Wash



400-230/3N 50Hz

390 mm

Break  
Tank

**Best Wash**



**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

**Full Hygiene**

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

**OSMOSIS**  
On request  
RS15/AT



**390 mm**

**Best Wash**



**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

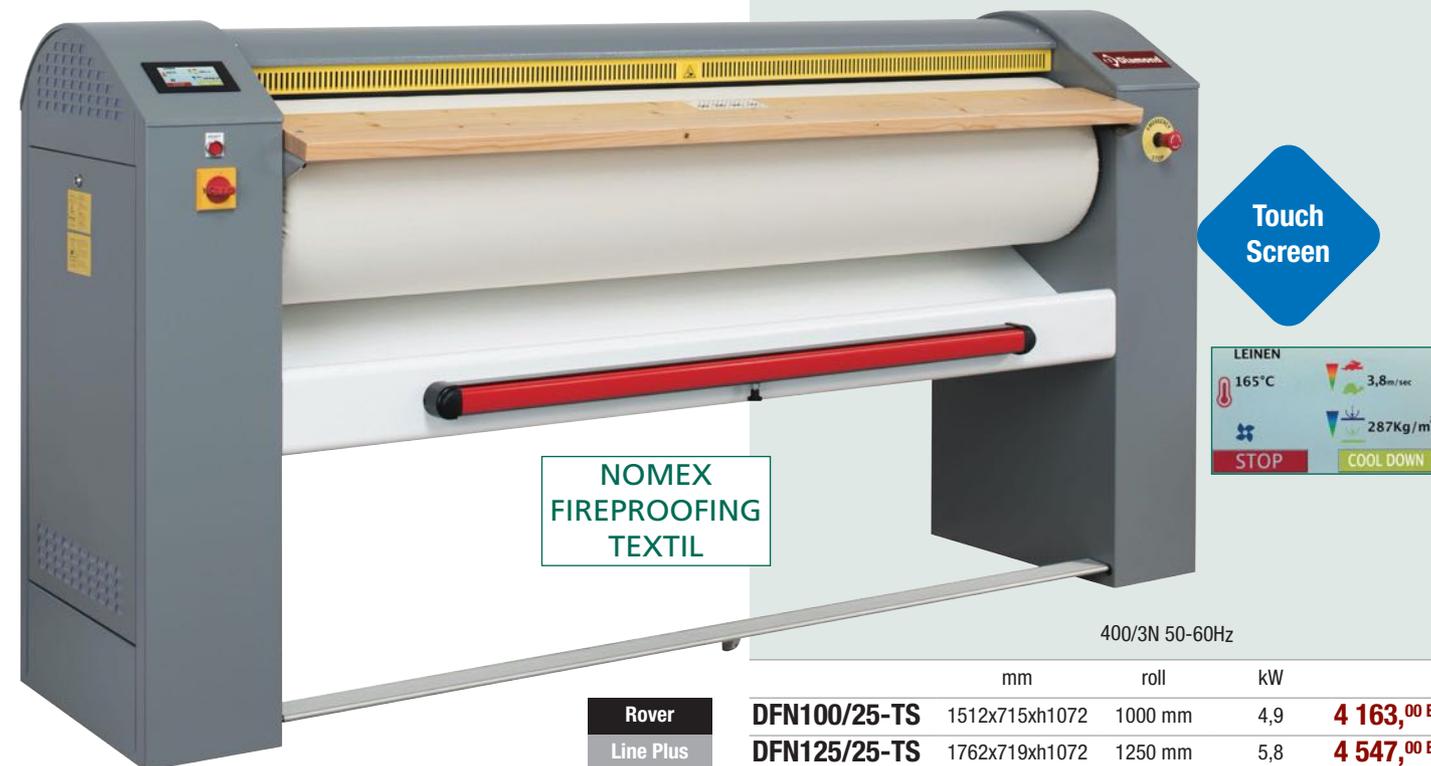
8 Kg

ML65-PU &amp; ML80-PU

Swichable in 230/1N 50Hz

SL65-CD &amp; 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	
<b>DFN100/25-TS</b>	1512x715xh1072	1000 mm	4,9	<b>4 163,00 EUR</b>
<b>DFN125/25-TS</b>	1762x719xh1072	1250 mm	5,8	<b>4 547,00 EUR</b>

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 m<sup>3</sup>/h  
STOP PAUSE

**Touch  
Screen**

400/3N 50Hz

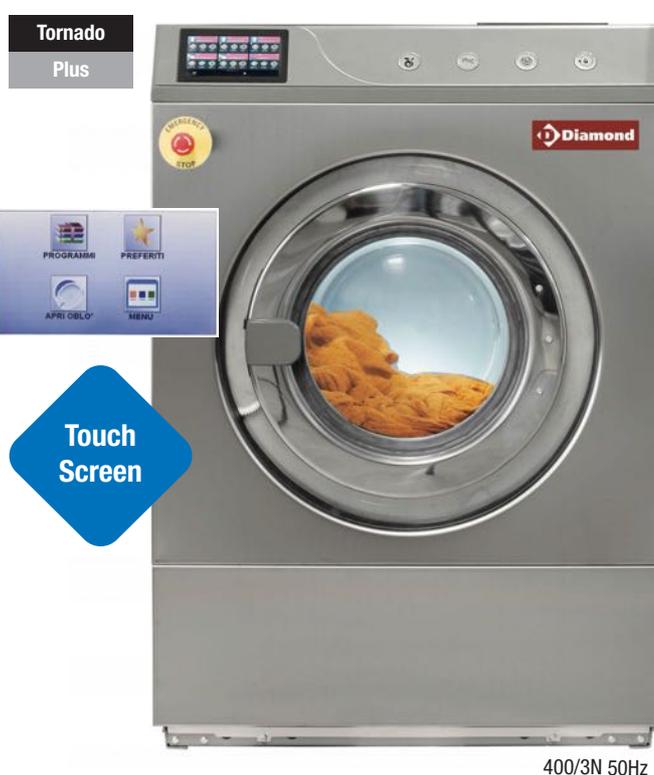
#### Séchoirs rotatifs professionnels électriques

- 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	
<b>DSE-10/TS</b>	791x707xh1760	10	18,7	<b>4 295,00 EUR</b>
<b>DSE-14/TS</b>	791x874xh1760	14	18,7	<b>4 591,00 EUR</b>

**DTR-CM**

**758,00 EUR**



**Tornado**

Plus

**Touch  
Screen**

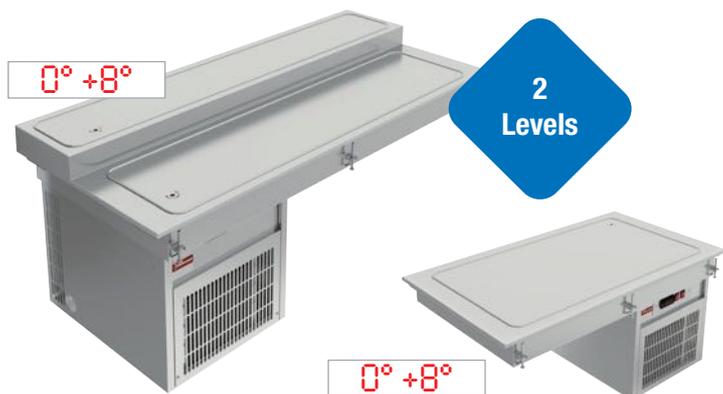
400/3N 50Hz

**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	
<b>DLW11-TS/D</b>	720x958xh1039	11	10,5	<b>7 030,00 EUR</b>
<b>DLW14-TS/D</b>	880x934xh1344	14	11	<b>9 963,00 EUR</b>

**Éléments top réfrigéré**

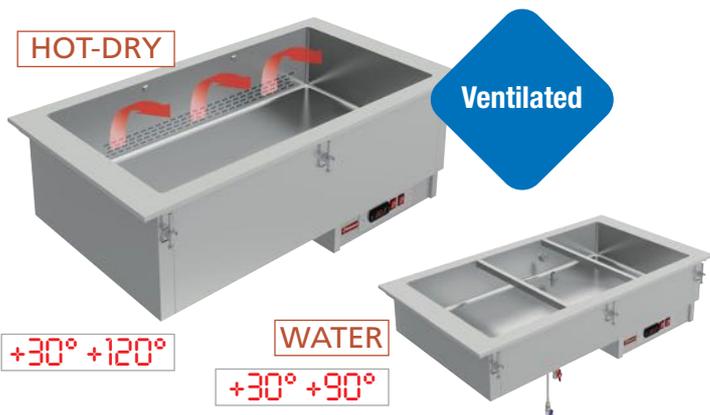
- Surface plane, avec un bord périphérique légèrement surélevé. - Evaporateur à serpentin (en cuivre), placé juste en-dessous de la plaque. - Panneau de commande avec régulation électronique. - Groupe frigorifique intégré. - Dégivrage automatique, auto évaporation du condensat. - Fixation aisée grâce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

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

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

**Éléments bain-marie**

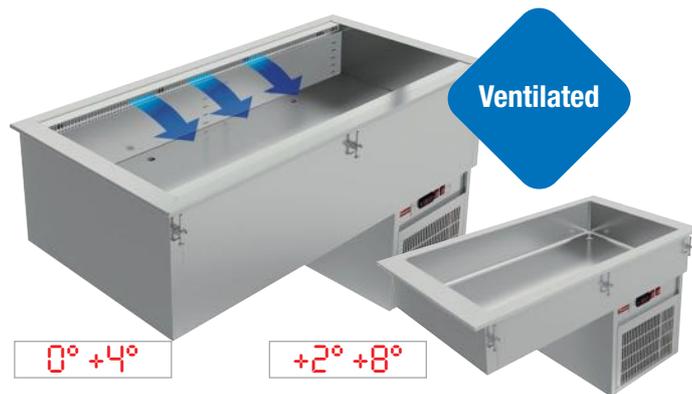
- Cuve emboutie profondeur 160 mm (bacs GN-150 mm), angles et coins arrondis (parfaite hygiène). - Chauffage électrique par résistances (en silicone) située en dessous de la cuve. - Panneau de commande avec régulation électronique de +30° +90°, affichage digital. - Fixation aisée grâce aux serrages intégrés.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

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

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

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

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

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

Self  
Drop-In

On request

**HOT**  
or  
**LIGHT**



On request

**HOT**  
or  
**LIGHT**



WHITE  
WOOD

+2° +10°

B1



R290

Gourmet

Line

**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

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

Led  
Light

A1

230/1N 50-60Hz

Gourmet

Line



A1

R290

WENGE  
WOODLed  
Light

B1

230/1N 50-60Hz

**PLUS** Châssis en bois noble et écologique. DESIGN: Cha-leureux, actuel, élégant, épuré, rectiligne, indémodable et fonc-tionnel, convient pour tout type de cadre, idéale, pour présentation (à bonne température) de vos entrées, viandes, plats préparés, lé-gumes, 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

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

Led  
LightDOUBLE  
STATIC

+2° +8°

-1° +4°

Tapas

Line

R600a

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

Ed. 7- 914

Sushi

Line

R600a

**PLUS** - Réfrigération «DOUBLE STATIC» double évaporateurs, garantis-sant 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, es-sentiellement à base de poisson cru, d'où l'importance de leurs conserva-tion. Ed. 7- 917

mm Bacs GN Perforated Bottom

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



**Vitrine chauffante, bain-marie, panoramique**

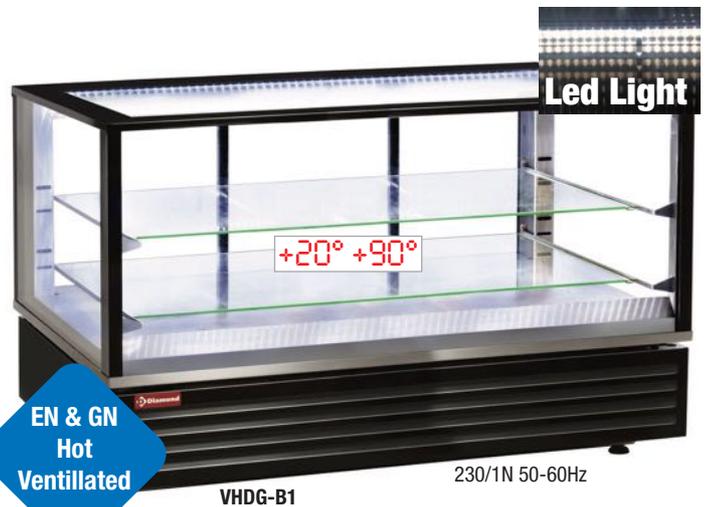
- Réalisation: en acier inoxydable, vitre en verre «sécurité» bombée, portes coulissantes en polycarbonate côté opérateur. - Lampe halogène, outre l'éclairage, placée en partie supérieure et associée au bain-marie vous permet le maintien à température des aliments en respectant toutes les normes d'hygiène. - 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°

R290

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

**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).

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	
<b>BRIOICE</b>	780x640xh1185	4	-	<b>1 456,00 EUR</b>
<b>BIG-EXPO/LUX</b>	1341x725xh1235	10	18	<b>2 218,00 EUR</b>

\*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	
<b>HBM-12B/VV</b>	10	520x400xh630	Variator	Yes	0,55	<b>2 347,00 EUR</b>

**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/VV

400/3N 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

On request  
only for LM/60-120VV  
cutting kit : OLM/20

## 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**



**Brio Line**

**BRI043/X-P**

**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. - Oura pour évacuation du condensat. Ed. 7- 799

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

**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. Oura 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	
<b>CPE434-P</b>	4x460x340	340 mm	725x685xh565	Yes	3,3 <b>1 176,00 EUR</b>
<b>CPE644-P</b>	4x600x400	400 mm	825x685xh560	Yes	6,5 <b>1 622,00 EUR</b>
<b>CPE644-P-230/1-</b>	4x600x400	400 mm	825x685xh560	Yes	3,6 <b>1 614,00 EUR</b>
<b>CPE664-BP</b>	6x600x400	400 mm	865x685xh715	Yes	7,9 <b>2 039,00 EUR</b>

**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	
<b>PFE-52/S</b>	5x (EN&GN)	920x750xh700	Yes	Yes	7	-	<b>3 230,00 EUR</b>
<b>PFE-102/S</b>	10x (EN&GN)	920x750xh1080	Yes	Yes	14	-	<b>4 331,00 EUR</b>
<b>PFG-52/S</b>	5x (EN&GN)	920x810xh760	Yes	Yes	0,3	8600	<b>3 849,00 EUR</b>
<b>PFG-102/S</b>	10x (EN&GN)	920x810xh1140	Yes	Yes	0,6	17200	<b>5 205,00 EUR</b>

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**
**EN 600x400 mm**


230/1N 50 Hz

**D**
**E**
**IP70/PC-R2**

T°

Lit.

mm

0°+8°

700

760x729xh2005

**1 832,00 EUR**

-10°-20°

700

760x729xh2005

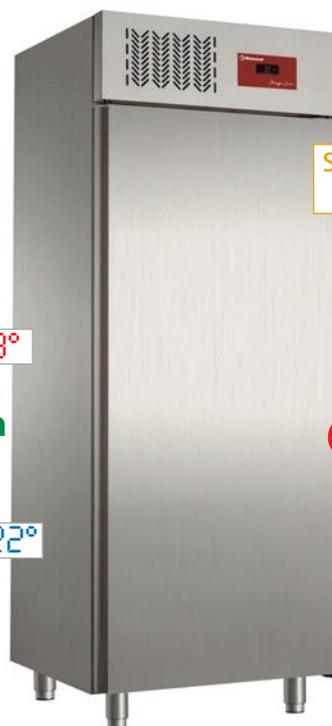
**2 201,00 EUR**
**Armoires frigorifiques ou congélation EURONORM**

**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 a 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 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- 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	<b>2 151,00 EUR</b>
DP255/PC-R2	2542x800xh880/900	4	4x7 EN 600x400	<b>2 597,00 EUR</b>

## 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



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

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

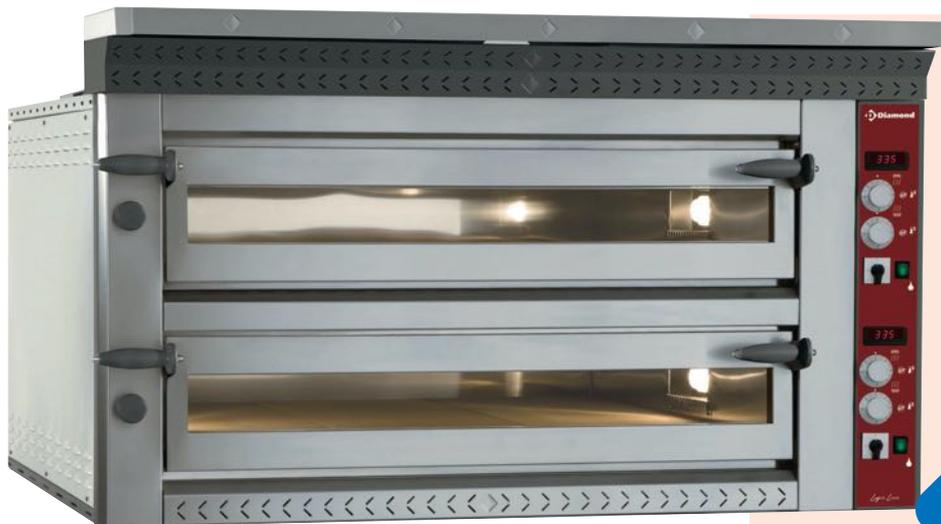


400-230/3N 50-60 Hz

**EFP/44R-M**

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

\* Switchable on 230/1N 50-60 Hz

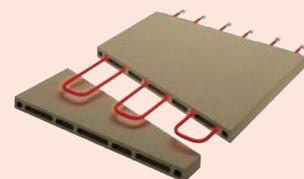


**LD12/35XL-N**

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	
<b>LD4/35-N</b>	4	1070x1010xh400	700x700xh150	6,6	<b>2 003,00 EUR</b>
<b>LD6/35-N</b>	6	1070x1360xh400	700x1050xh150	8,8	<b>2 120,00 EUR</b>
<b>LD6/35XL-N</b>	6	1420x1010xh400	1050x700xh150	9	<b>2 424,00 EUR</b>
<b>LD9/35-N</b>	9	1420x1360xh400	1050x1050xh150	13,3	<b>2 704,00 EUR</b>

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

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



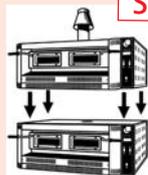
GL9/35-D

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	
<b>GL4/35-D</b>	4	1230x1120xh760	720x720xh185	12898	0,20	<b>4 174,00 EUR</b>
<b>GL6/35-D</b>	6	1230x1480xh760	720x1080xh185	15907	0,20	<b>4 772,00 EUR</b>
<b>GL6/35-XLD</b>	6	1590x1120xh760	1080x780xh185	15907	0,20	<b>4 896,00 EUR</b>
<b>GL9/35-D</b>	9	1590x1480xh785	1080x1080xh185	21066	0,20	<b>5 643,00 EUR</b>

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.X... 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	
<b>PIZZA-QUICK/43</b>	1	670x580xh270	430x430xh100	3	<b>803,00 EUR</b>
<b>PIZZA-QUICK/43-2C</b>	1+1	670x580xh500	430x430xh100	6	<b>1 244,00 EUR</b>
<b>PIZZA-QUICK/66-43</b>	1*	895x580xh270	660x430xh100	5	<b>1 244,00 EUR</b>

\* 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.  
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	
<b>DP35-EK-230/1-</b>	500x610xh770	350 mm	3,8	<b>4 713,00 EUR</b>
<b>DP45-EK</b>	555x710xh845	450 mm	6*	<b>6 313,00 EUR</b>

\*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**

Ed. 7- 888

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

.../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
<b>DH33/T2V</b>	33	420x785xh700	1,4	<b>1 811,00 EUR</b>	<b>2 223,00 EUR</b>
<b>DH42/T2V</b>	42	470x830xh770	2,2	<b>2 087,00 EUR</b>	<b>2 599,00 EUR</b>
<b>DH53/T2V</b>	53	520x870xh770	2,2	<b>2 254,00 EUR</b>	<b>2 692,00 EUR</b>

### 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

**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****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).

**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
<b>SX120/DV-R6</b>	1200x340xh225/435	5 x 1/4	<b>604,00 EUR</b>
<b>SX160/DV-R6</b>	1600x340xh225/435	7 x 1/4	<b>685,00 EUR</b>
<b>SX200/DV-R6</b>	2000x340xh225/435	10 x 1/4	<b>753,00 EUR</b>

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

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



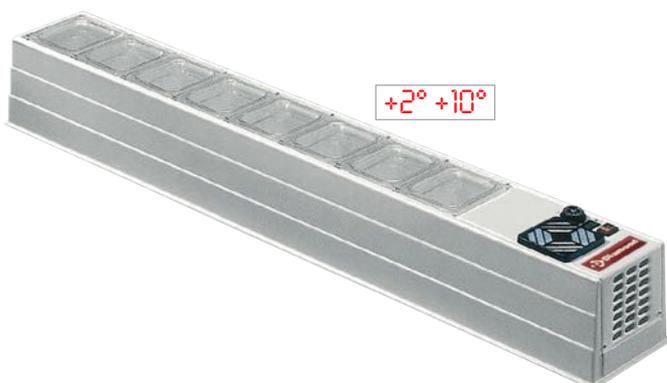
TP23/P9

### 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>B TP23/P9</b>	1610x800xh856/950(1100)	2	1	<b>3 112,00 EUR</b>
<b>B TP261/P9</b>	2020x800xh856/950(1100)	2	3	<b>3 547,00 EUR</b>
<b>B TP361/P9</b>	2560x800xh856/950(1100)	3	3	<b>4 161,00 EUR</b>

- 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. - Filtres 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	
<b>CSL1007-VTB</b>	1000x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D	120	0,17	<b>1 227,00 EUR</b>
<b>CSL1507-VTB</b>	1500x900xh450	1500	7/7	Yes	Yes	2D-1C	120	0,19	<b>1 309,00 EUR</b>
<b>CSL2009-VTB</b>	2000x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-2C	120	0,48	<b>1 545,00 EUR</b>
<b>CSL2509-VTB</b>	2500x900xh450	2500	8/9T	Yes	Yes	2D-3C	120	0,48	<b>1 656,00 EUR</b>

\*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	
<b>CR2/80B</b>	2	800x500xh960	800x500	<b>261,00 EUR</b>
<b>CR2/100B</b>	2	1000x500xh960	1000x500	<b>286,00 EUR</b>
<b>CR3/100B</b>	3	1000x500xh960	1000x500	<b>356,00 EUR</b>

**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**

**600  
700**



**DISMONTABLE**

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



**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 mu-  
rale. 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**



**Pedal  
Opening**

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

Ed. 7- 1189

**PCRA/50B**

**194,00 EUR**



**Special  
Snacking**

**Poubelle snacking 80 Lit.**  
- Réalisation en acier inox AISI 441. - Ouverture avec cla-  
pet basculant. - Capacité 80 litres. Fond étanche. - 2  
roues.  
mm : 470x470xh1200 -

Ed. 7- 1189

**PCR/SK**

**370,00 EUR**



**Hot**

**+30° +90°**

**Armoire chauffe-assiettes, 60pièces diam. 350mm**  
- Réalisation en acier inox (double parois). - 1 grille inter-  
médiaire.  
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**



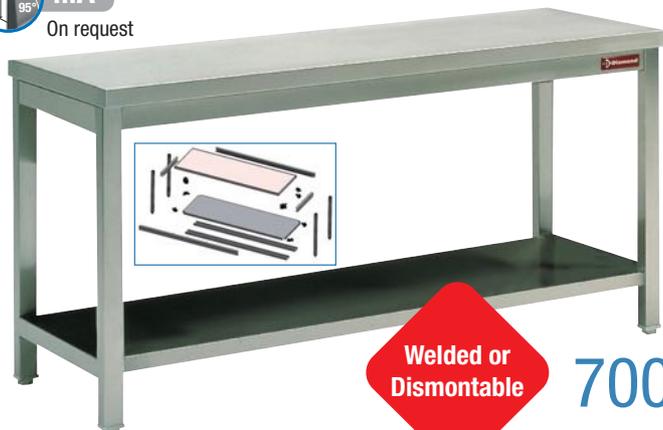
**+30° +130°**

**GEMMA 120/V**

- 3 grilles (700x345mm)  
mm : 800x460xh925 - kW : 3 - V : 230/1N 50-60HzEd. 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
<b>TL771/KD</b>	700x700xh880/900	-	<b>314,00 EUR</b>
<b>TL871</b>	800x700xh880/900	<b>334,00 EUR</b>	-
<b>TL1071</b>	1000x700xh880/900	<b>358,00 EUR</b>	<b>363,00 EUR</b>
<b>TL1271</b>	1200x700xh880/900	<b>381,00 EUR</b>	<b>392,00 EUR</b>
<b>TL1471</b>	1400x700xh880/900	<b>403,00 EUR</b>	<b>416,00 EUR</b>
<b>TL1671</b>	1600x700xh880/900	<b>457,00 EUR</b>	<b>444,00 EUR</b>
<b>TL1871</b>	1800x700xh880/900	<b>480,00 EUR</b>	<b>470,00 EUR</b>
<b>TL2071</b>	2000x700xh880/900	<b>504,00 EUR</b>	<b>505,00 EUR</b>

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



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



**Hot Ventilated**

**+30° +65°**

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



**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**

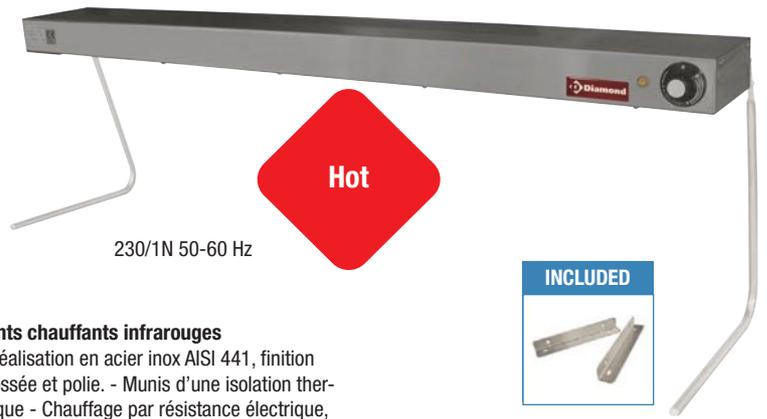
**Lave-mains mural avec distributeur de savon 500ml**  
 - Réalisation en acier inox AISI 304, dossier escamotable.  
 - Eau froide. Commande à genou, robinet col de cygne.  
 mm : 330x330xh500 - Ed. 7- 1183

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

On request from 790 mm to 1690 mm



**Hot**

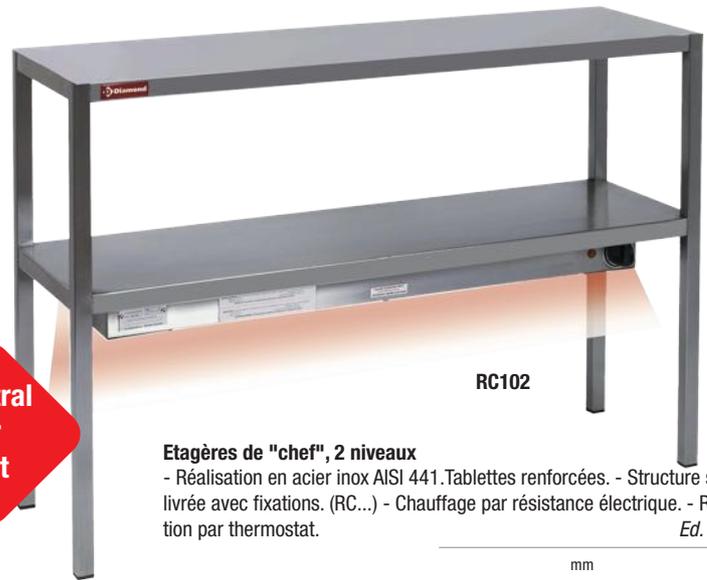
230/1N 50-60 Hz



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

**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	
<b>RC102</b>	1000x300xh700	0,8	<b>525,00 EUR</b>
<b>RC142</b>	1400x300xh700	1,25	<b>596,00 EUR</b>
<b>RC162</b>	1600x300xh700	1,60	<b>610,00 EUR</b>
<b>RC202</b>	2000x300xh700	2	<b>652,00 EUR</b>

**HOT**

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



**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	
<b>CCE10</b>	10x GN2/1	799x876xh1190	2	<b>1 993,00 EUR</b>
<b>CCE20</b>	20x GN2/1	799x876xh1640	2	<b>2 191,00 EUR</b>
<b>CCE40</b>	40x GN2/1	1489x876xh1640	3,6	<b>3 586,00 EUR</b>

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


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

**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	
<b>CIT5-BN</b>	500x500xh900	<b>521,00 EUR</b>
<b>CIT7-BN</b>	500x700xh900	<b>651,00 EUR</b>



**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**

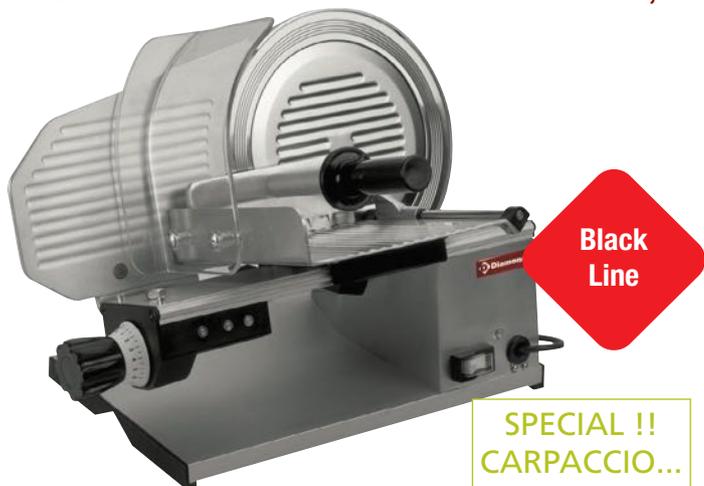
**Trancheuse professionnelle oblique, Ø 300 mm**

- 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

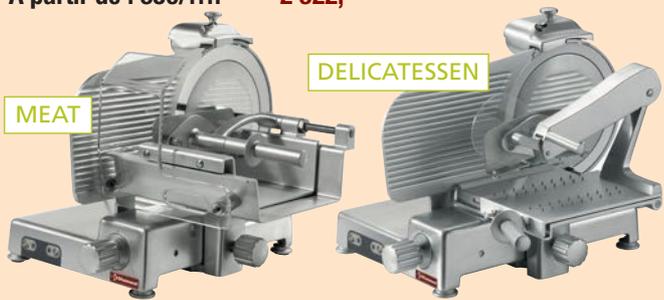


Free

**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**



**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**



- 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).



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	
<b>PPF-05</b>	530x520xh520	5	150	-	0,37	<b>1 343,00 EUR</b>
<b>PPF-10</b>	530x660xh850	10	300	Yes	0,55	<b>1 739,00 EUR</b>
<b>PPF-18</b>	530x660xh950	18	500	Yes	0,9	<b>1 848,00 EUR</b>

**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	
<b>MIV-30</b>	30	300	Yes	0,3	<b>365,00 EUR</b>
<b>MIV-40</b>	40	400	Yes	0,4	<b>423,00 EUR</b>

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	
<b>MAV-45</b>	100	400	Yes	0,45	<b>448,00 EUR</b>
<b>MAV-65</b>	230	500	Yes	0,65	<b>555,00 EUR</b>

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 en 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, crochets 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 crochets, 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**
**Refrigerateurs 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

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

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



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. - Faible émission de bruit. - Couteaux en inox à 4 branches moulées, ainsi que le support, facilement démontables.  
Ed. 7- 1074

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

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



ACID-CHROME

ACID-1

230/1N 50 Hz

#### 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	
<b>ACID-1</b>	180x280xh360	Yes	0,3	<b>377,00 EUR</b>
<b>ACID-CHROME</b>	180x280xh360	Yes	0,3	<b>452,00 EUR</b>

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**

**Hot**
**CC/NUT-2D**

- 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**

**Hot  
Chocolat**
**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

**CIOCAB**
**674,00 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**

**ASD/FC**

**Automatic**
**ASD/50**

230/1N 50-60 Hz

**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

	mm	Production Minutes	Storage	kW	
<b>ASD/FC</b>	290x360xh725	10/12	3 pcs	0,12	<b>2 063,00 EUR</b>
<b>ASD/50</b>	470x370xh735	20/25	4 Kg	0,3	<b>2 592,00 EUR</b>



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**



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	
<b>CAR/1</b>	5,5	200x400xh680	0,25	<b>1 087,00 EUR</b>
<b>CAR/2</b>	5,5+5,5	400x400xh680	0,5	<b>1 930,00 EUR</b>

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**



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	
<b>LUKE-2M</b>	9+9	300x300xh690	0,15	<b>842,00 EUR</b>
<b>LUKE-3M</b>	9+9+9	450x300xh690	0,25	<b>1 090,00 EUR</b>


**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**



**COMPACT/2EB**

**Electronic 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**

**Aroma Line**

**DIGITAL DISPLAY**



**Espresso & Americano**

On request



**DVA...**



**COMPACT/2PB**

**Semi Automatic**

- 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**

**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

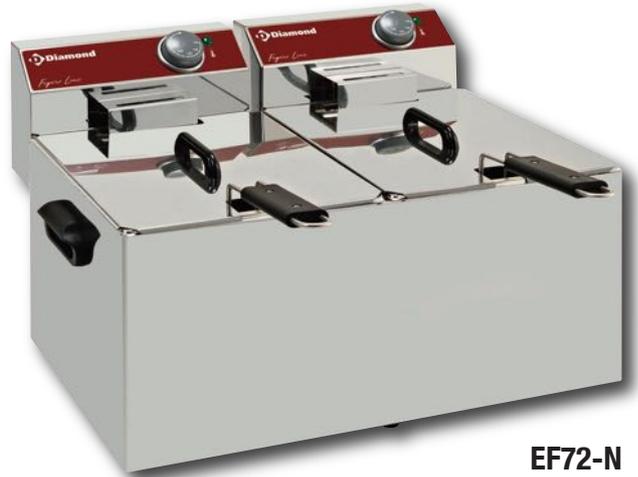
**A partir de : AROMA/....**

**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

Distributed by

# Sanitisation