



**MATFER
BOURGEAT**

DISTRIBUTION DE REPAS

MATFER BOURGEAT
LA PASSION DU GOÛT

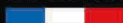
SELS



LA PASSION DU GOÛT

BOURGEAT - VAUCONSANT

DEPUIS 1814







LES SELFS ENTREPRISE ET RESTAURATION COMMERCIALE

LES SELFS ENTREPRISE
ET RESTAURATION
COMMERCIALE

FOOD LINE	32 - 33
EXIGENCE	34 - 121
OUVERTURE	122 - 123
VISIO LINE	124 - 159



<https://blog.matferbourgeat.com/tag/self/>

ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction menuisée.
- Cloison en panneau hydrofuge stratifié, 20 décors standards.
- Étagère neutre, réfrigérée ou chauffante avec cadre en inox poli miroir et dessus en verre coloré gris perle RAL 7035.
- Dessus en pierre naturelle ou reconstituée de 20 mm d'épaisseur à 800 mm du sol.
- Accès PMR.
- Cuve réfrigérée au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox, finition en peinture époxy.
- Dessus vitro ou vitro décaissé au format GN 1/1 (530 x 325 mm) en verre trempé de 8 mm noir ou blanc.
- Commande centralisée tactile.



+ design

- Cloison, étagère, dessus, cuve, zone de stockage, entièrement personnalisable
- Dessus en pierre naturelle ou reconstituée de 20 mm en standard
- Large surface de décor (cloisons de 1,8 m)

+ appétissant

- Eclairage LED puissant en standard (4000 °K, IRC > 85, 210 lm)

+ performant

- Principe de ventilation naturelle pour éviter le dessèchement des aliments

+ accueillant

- Sans rampe pour rapprocher les clients des préparations
- Dépose plateau et plan de travail à hauteur 800 mm pour garantir l'accès au PMR

+ économique

- Sans ventilateur pour faire circuler l'air froid
- Eclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power (jusqu'à 20 % d'économie d'énergie)

+ de choix

- 20 décors de façade en standard
- Dessus en pierre naturelle ou reconstituée
- Façade sur mesure

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

Fabriqué en France

**CONSULTEZ-NOUS
POUR ÉTUDIER VOTRE
PROJET**



FOOD LINE

**LE CONCEPT LE PLUS ÉLÉGANT
POUR CRÉER DE L'APPÉTIT**

LES SELFS ENTREPRISE
ET RESTAURATION
COMMERCIALE



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304.
- Dessus en finition poli vibré avec un bord tombé avant de 110 mm en finition poli satiné.
- Façade et côtés en mélaminé hydrofuge de 19 mm placée à 100 mm du sol.
- Rampe composée de 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur réhausses.
- Les consoles support sont en acier inox Ø 42 mm avec système de fixation invisible sur le corps de l'élément.
- Cornière inox en partie basse et profil spécifique en inox épaisseur 40 mm sur les cotés de la façade.
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé.



+ design

- Neo un nouveau style de pare haleine
- Cuves et vitrines en peinture epoxy mat en option

+ appétissant

- Eclairage LED puissant en standard (4000 °K, IRC > 85, 210 lm)

+ accueillant

- Rampe à 800 mm de hauteur
- Bord tombé de 110 mm, pour guider les plateaux

+ de choix

- 20 décors de façade en standard

+ ergonomique pour lutter contre les TMS

- Nouveau distributeur de plateaux, couverts et verres ergonomique. Installe 50 verres en un seul geste
- Nouvelle tablette de dépose ergonomique

+ performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ durable

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Dessus en poli vibré pour protéger des rayures

+ économique

- Éclairage LED en standard.
- Groupes compresseurs Eco-Power
- Bain-marie à « rebouclage d'air »
- Clapets en option

+ facile à nettoyer

- Pièce moulée en néoprène alimentaire placée entre chaque élément

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

Fabriqué en France



EXIGENCE

**LE PLUS LARGE CHOIX D'ÉQUIPEMENTS,
DE STYLES ET DE PERSONNALISATION**

LES SELFS ENTREPRISE
ET RESTAURATION
COMMERCIALE



EXIGENCE DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX, PAIN, VERRES ET COUVERTS



DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

Capacité		160 plateaux	320 plateaux	1 chariot(1)	2 chariots(1)	3 chariots(1)
Longueur		880 mm	1580 mm			
Largeur		775 mm	775 mm			
Poids		26 Kg	40 Kg			
Socle 230 mm	Code	634023	634024			
	Prix HT*					
Socle 340 mm	Code	634025	634026			
	Prix HT*					

(1) Élément à plateaux en forme de U pour 1, 2 ou 3 chariots. Dimensions du chariot à fournir à la commande

Options

Pare choc angulaire - l'unité	Code	629143	629143	629143	629143	629143
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135	629135
	Prix HT					



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS DISTRIBUTEUR DE COUVERTS ET PAIN

Distributeur de couverts et pain Capacité en bacs GN 1/3-150		3 bacs 150 couverts	6 bacs 300 couverts	Distributeur de couverts et pain Capacité en bacs GN 2/1-200	3 bacs 150 couverts 1 bac 120 pains	6 bacs 150 couverts 2 bac 120 pains
Longueur		685 mm	1315 mm		685 mm	1315 mm
Largeur		350 mm	350 mm		650 mm	650 mm
Hauteur		1070 mm	1070 mm		1070 mm	1070 mm
Poids		6 Kg	10 Kg		9 Kg	15 Kg
	Classic	634027	634028		634039	634040
	Prix HT*					
	Neo	634029	634030		634041	634042
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Distributeurs de plateaux, pain, couverts, verres ou panier à verres robustes et pratiques

DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX

- Bord tombé droit de 60 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

- Cadre support avec 3 bacs GN 1/3 prof. 150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 2/1 prof. 200 mm (pour 120 petits pains) fournis
- 4 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs pour verres (224 verres diamètre 80 mm maxi)
- Montants verticaux en tube rond diamètre 42 mm

DISTRIBUTEURS DE VERRES (Ø 80 MM MAX)

DISTRIBUTEURS POUR PANIER À VERRES

Capacité		1 x	2 x
Longueur		780 mm	1510 mm
Largeur		660 mm	660 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
Poids		15 Kg	26 Kg
4 grilles inclinées 224 verres	Classic	634045	634057
	Prix HT*		
	Neo	634051	634062
5 grilles inclinées 280 verres	Classic	634047	634058
	Prix HT*		
	Neo	634053	634063
6 grilles inclinées 336 verres	Classic	634048	634059
	Prix HT*		
	Neo	634054	634064
7 grilles inclinées 392 verres	Classic	634049	634060
	Prix HT*		
	Neo	634055	634065
8 grilles inclinées 448 verres	Classic	634050	634061
	Prix HT*		
	Neo	634056	634066

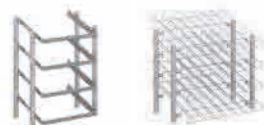
		1 x	2 x
		650 mm	1250 mm
		550 mm	550 mm
		1150 mm	1150 mm
4 glissières inclinées	Classic	13 Kg	22 Kg
	Prix HT*	634067	634071
	Neo	634074	634078
5 glissières inclinées	Classic	15 Kg	25 Kg
	Prix HT*	634069	634072
	Neo	634076	634079
6 glissières inclinées	Classic	17 Kg	29 Kg
	Prix HT*	634070	634073
	Neo	634077	634080

EXIGENCE DISTRIBUTEUR DE PAIN, VERRES ET COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE



DISTRIBUTEUR DE COUVERTS, PAIN ET PANIERS À VERRES
À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE (À 900 MM DU SOL)

Capacité 3 bacs GN 1/3 (150 couverts) 1 bac GN 2/1 (120 petits pains)		Glissières inclinées	Grilles inclinées
Longueur		1365 mm	1490 mm
Largeur		650 mm	660 mm
Hauteur		1150 mm	1150 mm
Poids		22 Kg	23 Kg
4 niveaux de grilles - 224 verres	Classic Prix HT*	634087	634081
4 niveaux de glissières	Neo Prix HT*	634090	634084
Poids		23 Kg	25 Kg
5 niveaux de grilles - 280 verres	Classic Prix HT*	634088	634082
5 niveaux de glissières	Neo Prix HT*	634091	634085
Poids		25 Kg	27 Kg
6 niveaux de grilles - 336 verres	Classic Prix HT*	634089	634083
6 niveaux de glissières Hauteur : 1350 mm	Neo Prix HT*	634092	634086



DISTRIBUTEURS DE VERRES DISTRIBUTEUR POUR PANIER À VERRES
À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE (À 900 MM DU SOL)

Capacité		Distributeur de panier à verres		Distributeur de verres	
Longueur		650 mm		780 mm	
Largeur		550 mm		660 mm	
Hauteur de la vitrine		850 mm		700 mm	
Poids		11 Kg		12 Kg	
4 glissières inclinées	Classic Prix HT*	634068	4 grilles inclinées 224 verres	Classic Prix HT*	634046
	Neo Prix HT*	634075		Neo Prix HT*	634052

Distributeurs de pain, couverts, verres ou panier à verres à fixer sur meuble neutre, design, robustes et pratiques

DISTRIBUTEUR DE PAIN, COUVERTS ET VERRES

- Cadre support avec 3 bacs GN 1/3 prof. 150 mm (pour 150 couverts) et 1 bac GN 2/1 prof. 200 mm (pour 120 petits pains) fournis
- 4 glissières inclinées avec butées pour paniers à verres de 500 x 500 non fournis
- Montants verticaux en tube rond diam. 42 mm

DISTRIBUTEUR DE VERRES

- 4 grilles inclinées en fil inox à sept couloirs pour verres (224 verres diamètre 80 mm maxi), à fixer sur élément neutre (hauteur 900 mm du sol)
- Montants verticaux en tube rond diam. 42 mm

DISTRIBUTEUR DE COUVERTS À FIXER SUR ÉLÉMENT NEUTRE (À 900 MM DU SOL)



Capacité		1 niveau	2 niveaux		3 bacs GN 1/3 150 couverts 1 bac 120 pains	
Longueur		685 mm	685 mm		685 mm	
Largeur du distributeur de couverts		350 mm	350 mm		650 mm	
Largeur du distributeur de pain		650 mm	650 mm			
Hauteur		530 mm	635 mm		635 mm	
Poids		4 Kg	7 Kg		7 Kg	
Distributeur de couverts	Classic Prix HT*	634031	634032	Distributeur de couverts et pain	Classic Prix HT*	634043
	Neo Prix HT*	634033	634034		Neo Prix HT*	634044
Distributeur de pain	Classic Prix HT*	634035	634036			
	Neo Prix HT*	634037	634038			

Options

Montants verticaux Classic en finition poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629102
	Prix HT	
4 Montants verticaux poli miroir pour présentoir	Code	629107
	Prix HT	
Montants verticaux Neo en finition poli miroir (par présentoir avec 2 montants)	Code	629105
	Prix HT	
4 Montants poli miroir (Présentoir Neo)	Code	629108
	Prix HT	
Montants Neo en Peinture epoxy (RAL au choix) (par présentoir avec 2 montants)	Code	629230
	Prix HT	
Montants Neo en Peinture epoxy (RAL au choix) (par présentoir avec 4 montants)	Code	629231
	Prix HT	

* dont 7€ d'Eco-Part



EXIGENCE DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, PAIN, VERRES ET COUVERTS EXIGENCE DISTRIBUTEUR À NIVEAU CONSTANT



OPTIONS

Bac à couverts supplémentaire GN 1/3 -150 mm - le bac	Code Prix HT	09-1219	Panier à verres en fil inox 500 x 500 x 75 mm	Code Prix HT	09-0410
Bac à pain supplémentaire GN 2/1-200 mm - le bac	Code Prix HT	09-0992	P. haleine plexi. pour distributeur à pain, côté client (par niveau)	Code Prix HT	629308
1 niveau de grille à verres supp. (capacité : 56 verres Ø 80 mm)	Code Prix HT	629314	P.haleine plexi. 731 x 550 x 949 mm pour distrib. à pain 2 niveaux	Code Prix HT	629309
1 niveau de glissières supp. pour panier à verres 500 x 500 mm	Code Prix HT	629315	Tablette inox inclinée avec butée en jet inox - l'unité	Code Prix HT	629313
1 niveau 3 bacs à couverts supp. (bac GN 1/3-150 mm fournis)	Code Prix HT	629316	Housse de protection (Dimensions à préciser à la commande)	Code Prix HT	629320
1 niveau bac à pain supp. (bac GN 2/1-200 mm fourni)	Code Prix HT	629317			Sur demande



DISTRIBUTEURS À NIVEAU CONSTANT AVEC ACCÈS TECHNIQUE

Capacité	6 paniers 500x500x100 mm (1)	2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm (2)
Longueur	880 mm	600 mm
Largeur	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm
Poids	70 Kg	50 Kg
	Code Prix HT*	
	634094	634095

Options	7 paniers 500x500x100 mm	2 silos pour assiettes Ø 210 - 260 mm
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135
2 silos chauffants pour assiettes Ø 210 - 260 mm (3)	Code Prix HT	629001

(1) niveau constant fourni. Paniers non fournis

(2) silos à assiettes non fournis - (3) couvercles fournis

* dont 7€ d'Eco-Part

DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE

DE PLATEAUX, VERRES ET COUVERTS

Préserve des TMS

PRÉSERVE DES TMS

Godets de 50 couverts max
pour limiter le port de charge

FACILITE LE TRAVAIL

Permet d'installer 50 verres
en un seul geste

DESIGN

Base et côtés entièrement
personnalisables



DISTRIBUTEUR ERGONOMIQUE DE PLATEAUX, VERRES ET COUVERTS

Capacité

200 plateaux
4 paniers à verres
(200 verres)
12 paniers à couverts
(200 couverts)

Longueur

1180 mm

Largeur

1579 mm

Hauteur

775 mm

Poids

150 Kg

Code

634093

Prix HT*

Option

4 roulettes pivotantes inox Ø100mm (2 à
freins)

Code

629140

Prix HT

+ Entièrement
personnalisable

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

MEUBLES NEUTRES, MEUBLES D'ANGLE, ÉLÉMENT DE FAÇADE



MEUBLES NEUTRES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		880 mm	1380 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portes		2p. battan.	2p. couliss.	2p. couliss.	2p. couliss.	2p. couliss.
Poids		65 Kg	86 Kg	95 Kg	111 Kg	126 Kg
Dessous libre	Code	616001	616002	616003	616004	616005
	Prix HT*					
Dessous ouvert - 2 niveaux	Code	616006	616007	616008	616009	616010
	Prix HT*					
Dessous fermé	Code	616011	616012	616013	616014	616015
	Prix HT*					
Option						
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					



ÉLÉMENT DE FAÇADE

Capacité		550 mm	< 550 mm (2)	> 550 mm (3)
Largeur		105 mm	105 mm	105 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		24 Kg		
	Code	616116	616117	616118
	Prix HT*			
Option				
Bras de retour latéral	Code	629218	629218	629218
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part
(2) l'unité - (3) le ML

Le plus large choix d'équipements, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MEUBLE NEUTRE DESSOUS FERMÉ AVEC 2 ÉTAGÈRES

- 2 portes coulissantes
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

MEUBLE D'ANGLE DESSOUS FERMÉ

- Dessous fermé (avec façade & rampe à plateaux)
- Intérieur avec angles arrondis
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



ELÉMENT D'ANGLE

Capacité		90° côté service	45° côté service	90° côté public	45° côté public
Longueur		820 mm	650 mm	820 mm	650 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		16 Kg	9 Kg	33 Kg	20 Kg
Dessous libre	Code	616019	616020		
	Prix HT*				
Dessous ouverts / 2 étagères	Code	616021	616022		
	Prix HT*				
Dessous fermé avec façade et rampe à plateaux	Code			616023	616024
	Prix HT*				

OPTIONS COMMUNES AUX MEUBLES NEUTRES		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT					
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code	629145	629145	629145	629145	629145
	Prix HT					
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN

EXIGENCE MEUBLE DE CAISSE - RAMPE DE CIRCULATION



MEUBLE DE CAISSE

Capacité		665 mm	790 mm	1380 mm	1580 mm	1595 mm
Largeur		820 mm	680 mm	820 mm	820 mm	1035 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		59 Kg	55 Kg	80 Kg	86 Kg	101 Kg
Caisse sans bras latéral	Code Prix HT*	616030				
Caisse sans bras latéral / Face au public	Code Prix HT*		616031			
Caisse avec bras latéral droit	Code Prix HT*			616025	616026	
Caisse avec bras latéral gauche	Code Prix HT*			616027	616028	
Caisse centrale	Code Prix HT*					616029



RAMPE DE CIRCULATION

Rampe de circulation Classic - (le Ml)	Code Prix HT*	616032
Rampe de circulation Neo - (le Ml)	Code Prix HT*	616132

Le plus large choix de meubles de caisse de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- 1 tiroir avec serrure et un repose pieds
- 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées), une prise RJ45
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code	629135
	Prix HT	
Bras de retour latéral	Code	629218
	Prix HT	
Portillon type "Western"	Code	629208
	Prix HT	
Abattant de rampe à plateaux	Code	629209
	Prix HT	
Décapsuleur en acier inoxydable	Code	629210
	Prix HT	
3 godets inox dans le bras (rappel couverts)	Code	629002
	Prix HT	
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code	629321
	Prix HT	
Prise réseau informatique RJ45	Code	629326
	Prix HT	
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code	629145
	Prix HT	



CUVE RÉFRIGÉRÉE INTÉGRALE

Plus polyvalente, plus flexible,
avec un meilleur maintien en température

POLYVALENCE ET FLEXIBILITÉ

Cadre gastronorme et
Barrettes de séparation
en option

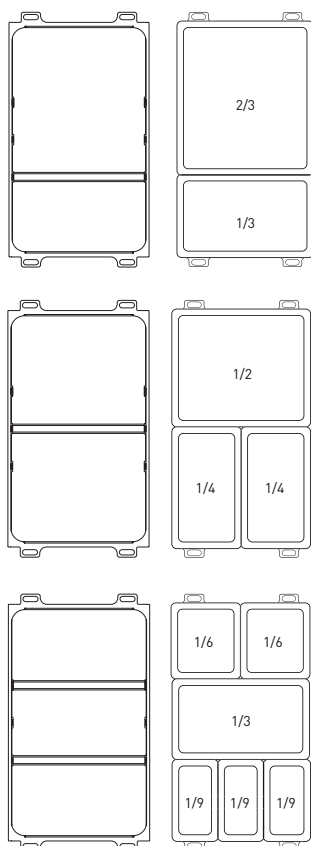
UN MEILLEUR MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Permet de placer une grille
ou un bac GN dans le fond de
la cuve pour faire circuler l'air
intégralement autour et assurer
un maintien optimal de
la température



Polyvalence
et flexibilité





Le format intégral Vauconsant permet d'utiliser dans une même cuve des grilles, des réhausses ou différents formats de bacs pour varier les présentations.

Il apporte une grande flexibilité en matière d'offre produit et de quantité et permet de s'adapter à toutes les situations (tendances de consommation, saisonnalité, affluence, etc ...).

BUFFET RÉFRIGÉRÉ "FROID STATIQUE"

Choisissez l'option "Cuve gastronomique" (page 52) pour les buffets réfrigérés "froid statique" (cuve de 90 mm de profondeur) si vous préférez que vos bacs GN reposent sur les bords de la cuve.

CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ"

Choisissez les options "Cadre gastronomique" et "Barrettes de séparation" (page 44) pour composer votre cuve réfrigérée en fonction de vos besoins.

EXIGENCE

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE



MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	97 Kg	127 Kg	139 Kg	155 Kg	173 Kg	189 Kg
P. Frigo	0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Électrique	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Dessous libre	Code Prix HT*	617001 617002	617003 617004	617005 617006	617007 617008	617009 617010

Options

Un plancher ou une étag.	Code Prix HT	629112	629113	629114	629115	629116
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code Prix HT	629117	629117	629117	629117	629117
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique (1)	Code Prix HT	629298	629298	629298	629298	629298
Livré sans groupe	Code Prix HT	629152	629152	629152	629152	629152

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade
* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid statique, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox



MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portillons		1 GN 2/1	1 GN 2/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1	3 GN 2/1
Poids		142 Kg	157 Kg	187 Kg	209 Kg	243 Kg
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw	0.8 Kw
P. Électrique		0,4 Kw	0,4 Kw	0,55 Kw	0,55 Kw	0,7 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code	617007	617008	617009	617010	617011
	Prix HT*					

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT					
Double régulation (cuve et réserve)	Code	629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629154	629154	629155	629155	629156
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID STATIQUE



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve froid statique prof 90 mm (pour boissons)	Code Prix HT	629006	629006	629006	629006	629006	629006
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135	629136	629136
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138	629138	629138
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 600 W	Code Prix HT	629148	629148	629148	629148	629148	629148
Groupe tropicalisé (3)	Code Prix HT	629170	629170	629170	629170	629170	629170
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code Prix HT	629221	629221	629221	629222	629222	629222

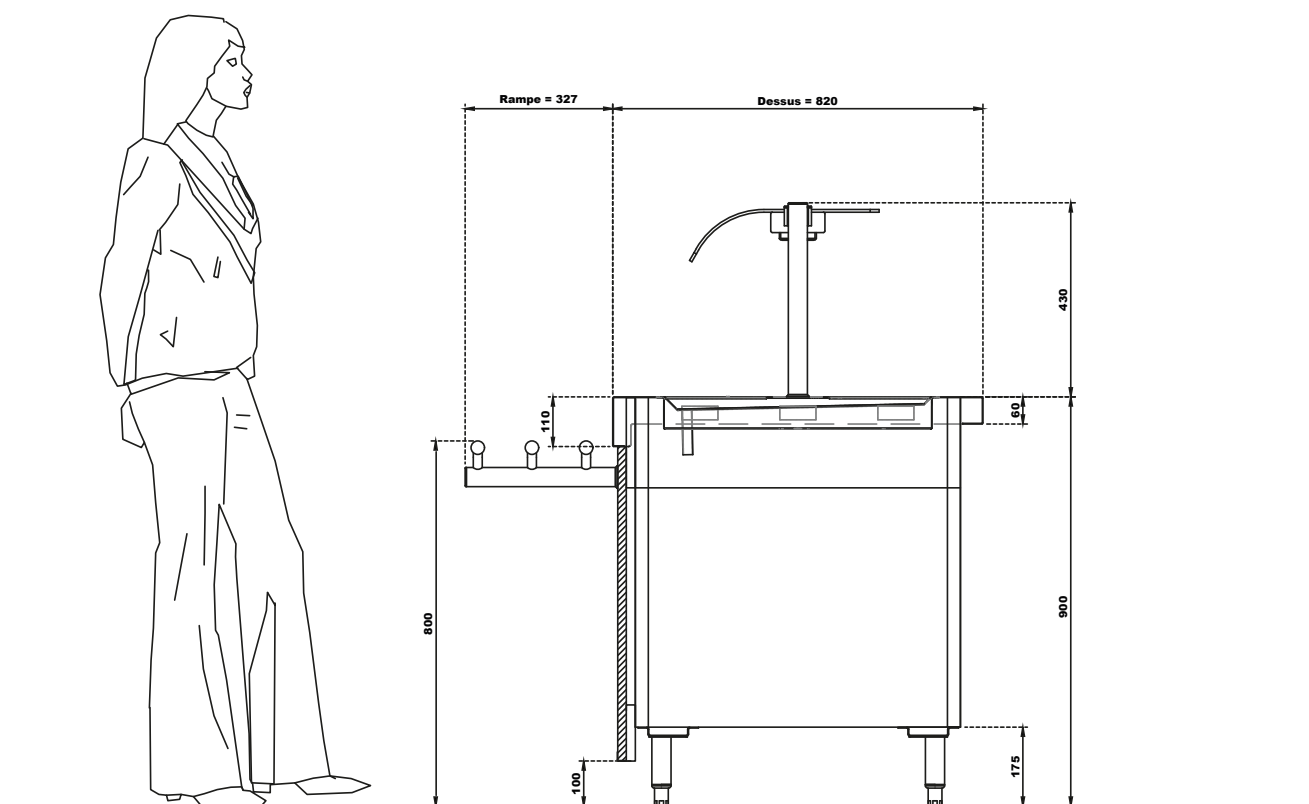
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN

(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

(3) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid statique, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

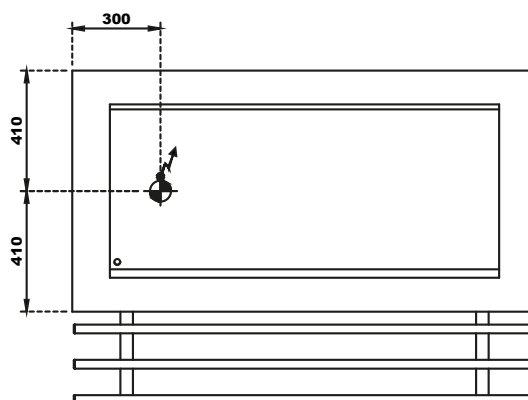
- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



EXIGENCE MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ



MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	134 Kg	171 Kg	189 Kg	213 Kg	237 Kg	277 Kg
P. Frigo	0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Dessous libre	Code Prix HT*	617012 617013	617014 617015	617015 617016	617016 617017	617017

Options

Un plancher ou une étag.	Code Prix HT	629112	629113	629114	629115	629116
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code Prix HT	629011	629011	629011	629011	629011
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code Prix HT	629411	629411	629411	629411	629411
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code Prix HT	629117	629117	629117	629117	629117
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique	Code Prix HT	629298	629298	629298	629298	629298
Livré sans groupe	Code Prix HT	629156	629158	629158	629161	629162

[1] Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid ventilé, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox



MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb de portillons	1 GN 1/1	1 GN 2/1	2 GN 1/1	2 GN 2/1	2 GN 2/1 + 1 GN 1/1
Poids	173 Kg	196 Kg	245 Kg	273 Kg	293 Kg
P. Frigo	1.44 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw	2.78 Kw
P. Électrique (+ 1200 W avec un bac d'évap.)	2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw	4 Kw	2 Kw
Avec réserve réfrigérée	Code 617018	617019	617020	617021	617022
	Prix HT*				

Options

Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code 629011	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code 629411	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code 629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT				
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code 629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT				
Double régulation (cuve et réserve)	Code 629015	629015	629015	629015	629015
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code 629161	629161	629162	629163	629163
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE MEUBLES AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE FROID VENTILÉ



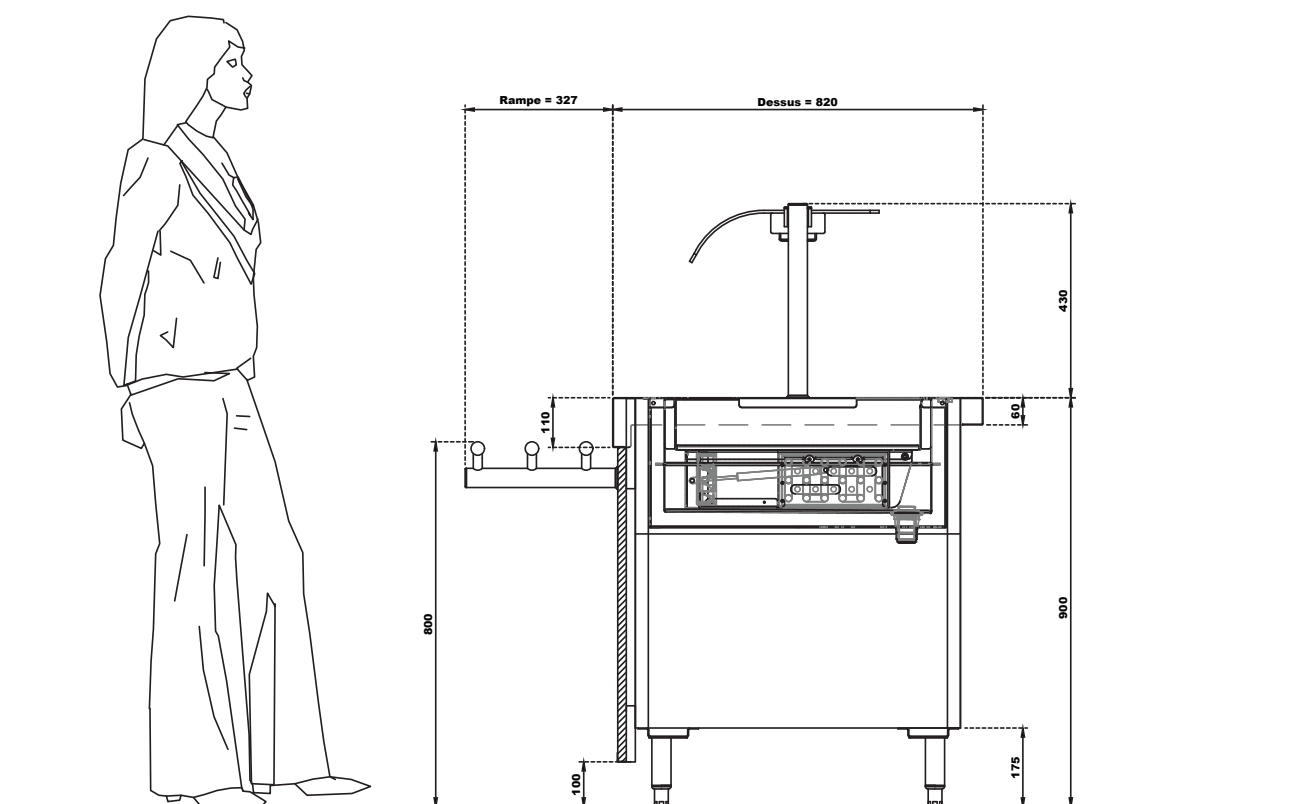
OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Prix HT						
Réhausse pour présentation affleurante (une réhausse par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT						
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [1]	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT						
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT						
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT						
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W [4]	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT						
Groupe tropicalisé [3]	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix) [2]	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT						

[1] 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - [2] Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée - [3] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max
[4] 1000 W pour le modèle 7 GN avec réserve (dégivrage par gaz chaud)

Le plus large choix de cuves réfrigérées froid ventilé, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

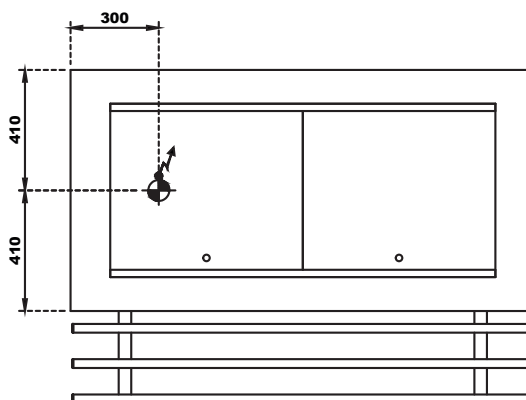
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Réserve réfrigérée «froid ventilé» avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé décheltes amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Pieds avec vérins de réglage en inox



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur Classic / Neo		430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm	430/530 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare haleine droit avec éclairage LED	Neo Prix HT*	618206	618207	618208	618209	618210	618211
	Classic Prix HT*	618019	618020	618021	618022	618023	618024
Pare haleine droit sans éclairage	Neo Prix HT*	618200	618201	618202	618203	618204	618205
	Classic Prix HT*	618001	618002	618003	618004	618005	618006
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic Prix HT*	618031	618032	618033	618034	618035	618036
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic Prix HT*	618013	618014	618015	618016	618017	618018
Options							
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code Prix HT	629105	629105	629105	629105	629105	629105
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code Prix HT	629230	629230	629230	629230	629230	629230
Perche d'alimentation 100x30mm 2000mm (1)	Code Prix HT	629324	629324	629324	629324	629324	629324
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code Prix HT	629102	629102	629102	629102	629102	629102
Perche d'alimentation Ø42,4mm 2000 mm (1)	Code Prix HT	629322	629322	629322	629322	629322	629322

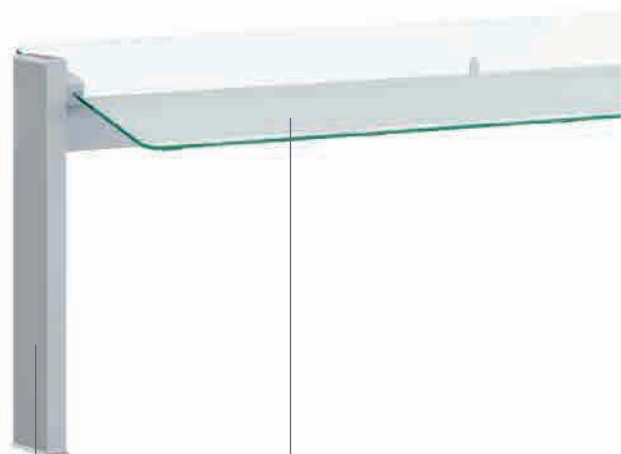
* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

PARE HALEINE NÉO

AVEC ÉCLAIRAGE LED

Design et performant

**DESIGN**

Structure
en peinture
epoxy en option

ÉCLAIRAGE

LED PUISSANT
Éclairage LED étanche
4000° K, 210 lm

+ Éclairage LED puissant
pour créer de l'appétit

EXIGENCE VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 OU 2 NIVEAUX



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Capacité		790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm
Longueur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur		13 Kg	13 Kg	17 Kg	22 Kg	24 Kg	27 Kg
Poids		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Électrique							
1 niveau réfrigéré sans éclairage	Code	618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Prix HT*						



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm
Largeur		450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur		680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Poids		27 Kg	27 Kg	31 Kg	39 Kg	45 Kg	51 Kg
P. Frigo		0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Électrique		0,224 Kw	0,224 Kw	0,232 Kw	0,24 Kw	0,348 Kw	0,356 Kw
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED	Code	618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Prix HT*						
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage	Code	618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Prix HT*						

Options

Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code Prix HT	629189	629189	629189	629189	629190	629190
Spots halogène basse tension montant pare haleine	Code Prix HT	629333	629333	629333	629333	629333	629333
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code Prix HT	629102	629102	629102	629102	629102	629102

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de vitrines neutres de présentation à poser, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER

- Fermée côté public par une glace de 6 mm d'épaisseur
- Ouverte côté service

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC UN NIVEAU NEUTRE

- Étagère inférieure réfrigérée à bords moulurés, étagère supérieure neutre, toutes deux en verre trempé de 6 mm, avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- 2 montants en tôle pliée pour le passage des fluides



VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION À POSER

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		80 Kg	88 Kg	96 Kg	104 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	616037	616038	616039	616040
	Galbée	616033	616034	616035	616036

Options

Portes coulissantes côté service	Code	629020	629021	629022	629023
	Prix HT				
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				



VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE DUAL

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Poids		55 Kg	64 Kg	73 Kg	82 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

BUFFETS MENUISÉS

Plus de possibilités de personnalisation
pour apporter plus de goût et d'appétit

**PLUS
POLYVALENT**

Cuve isolée, froid statique
ou froid ventilé

**PLUS
DESIGN**

Rampe à plateaux en bois
avec niche à assiettes intégrée
en option

**PLUS
DE GOÛT ET D'APPÉTIT**

Niche d'angle avec découpe pour
distributeur d'herbes aromatiques
en option



+ De goût
et d'appétit



Niche à assiettes en bois stratifié blanc à chaque extrémité en standard
Eclairage LED de la niche à assiettes en option

EXIGENCE MEUBLES BUFFETS RÉFRIGÉRÉS



BUFFETS AVEC CUVE ISOLÉE

Capacité		Carré 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1100 mm	1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Largeur		1100 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		130 Kg	133 Kg	154 Kg	178 Kg	197 Kg
P. Frigo		0,272 Kw	0,272 Kw	0,272 Kw	0,396 Kw	0,396 Kw
P. Electrique (+ 600 W avec un bac d'évap. en option)		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Cuve isolée	Code	617027	617023	617024	617025	617026
	Prix HT*					
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617032	617028	617029	617030	617031
	Prix HT*					

Options

Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT					
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code		629012	629012	629012	629012
	Prix HT					
Réhausse non perforée GN en inox [1]	Code	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT					
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox [1]	Code	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT					
Groupe tropicalisé [2]	Code	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

[1] Hauteur à définir à la commande. Uniquement disponible pour les cuves réfrigérées

[2] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de buffets réfrigérés, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée «froid statique» non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Structure menuisée
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par un champ PVC assorti
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



BUFFETS RÉFRIGÉRÉS "FROID VENTILÉ"

Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1750 mm	2100 mm	2450 mm	2770 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	209 Kg	236 Kg	266 Kg	291 Kg
P. Frigo	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617033	617034	617035
	Prix HT*	617036	617037	617038

Options

Livré sans groupe	Code	629158	629161	629162	629163
	Prix HT				
Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Lampe germicide UVC dans la cuve 4 GN	Code	629129	629130	629131	629132
	Prix HT				
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				

* dont 76 d'Eco-Part

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

PARE-HALEINE À 1 NIVEAU

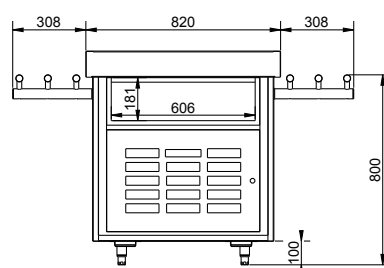
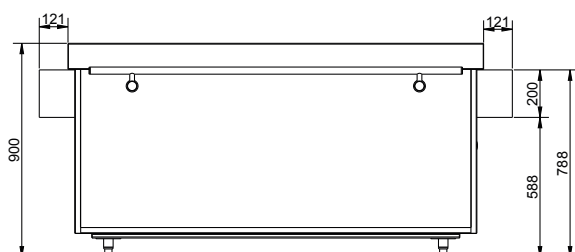


OPTIONS

Capacité		Carré 4 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø80mm (2 à freins) (1)	Code Prix HT	629141	629141	629141	629142	629142
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138	629138
Etagères plexi 8mm au lieu des niches- 2 unités	Code Prix HT	629307	629307	629307	629307	629307
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 600 W	Code Prix HT	629148	629148	629148	629148	629148
Rampe bois-2 inserts avec niche au lieu rampe inox	Code Prix HT	629296	629296	629296	629297	629297
Eclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code Prix HT	629306	629306	629306	629306	629306
Buffet livré sans niche à assiettes	Code Prix HT	629305	629305	629305	629305	629305
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code Prix HT	629221	629221	629222	629222	629222
Cornières inox 40mm en bas et sur les côtés	Code Prix HT	629342	629342	629342	629342	629342
étag. en plexi de 8 mm pour assiettes	Code Prix HT	629303	629303	629303	629303	629303
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité (3)	Code Prix HT	629304	629304	629304	629304	629304

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN. - (2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

(3) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts. -



Une large gamme de pare-haleine avec ou sans éclairage, design, performante et très économique

- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm



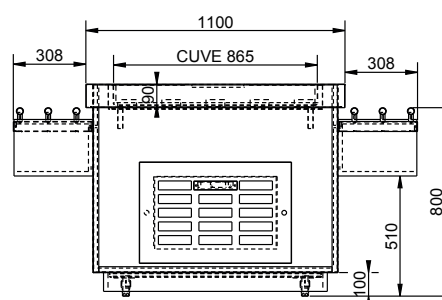
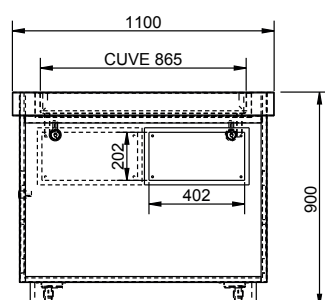
PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		21 Kg	25 Kg	30 Kg	34 Kg
P. Électrique		0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618059	618060	618061	618062
	Prix HT*				
	Classic	618055	618056	618057	618058
Pare-haleine galbé	Classic	618063	618064	618065	618066
	Prix HT*				

Options

Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105
	Prix HT				
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230
	Prix HT				
Perche d'alim. 100x30mm 2000mm (1)	Code	629324	629324	629324	629324
	Prix HT				
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102
	Prix HT				
Perche d'alim. Ø42,4mm 2000 mm (1)	Code	629322	629322	629322	629322
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part
(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis.
A fixer obligatoirement au plafond.



EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30



EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30 - À POSER

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1310 mm	1500 mm	1850 mm	2200 mm	2500 mm
Largeur		685 mm	685 mm	685 mm	685 mm	685 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		155 Kg	175 Kg	200 Kg	235 Kg	255 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		0,15 Kw	0,15 Kw	0,2 Kw	0,25 Kw	0,3 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619001	619002	619003	619004	619005
	Prix HT*					

Options

Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					
Caisson groupe froid autonome	Code	629052	629053	629054	629055	629056
	Prix HT					
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	629331	629331	629331	629331	629331
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de vitrines réfrigérée Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service

PANORAMA À POSER LA SOLUTION LA PLUS ÉCONOMIQUE POUR AUGMENTER LA CAPACITÉ DE VOTRE RESTAURANT

Grâce à l'évaporateur logé dans la partie supérieure et au caisson groupe situé au dessus de la vitrine, les Panorama à poser trouvent naturellement leur place sur une simple table, un dessus neutre ou une cuve «froid statique».

Elles permettent d'augmenter facilement la capacité de votre restaurant tout en réalisant un investissement limité. Consultez la notice de montage pour obtenir les plans de perçage pour installer la vitrine.



EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - SERVICE 1H30 - À POSER

Capacité		2 X 3 GN 1/1	2 X 3 GN 1/1 + 3 GN 1/1	3 X 3 GN 1/1
Longueur		1500 mm	1850 mm	2200 mm
Largeur		685 mm	685 mm	685 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Poids		145 Kg	187 Kg	195 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		0,15 Kw	0,2 Kw	0,25 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619006	619007	619008
	Prix HT*			

Options

Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036
	Prix HT			
Sortie des tubes et câbles par le haut	Code	629331	629331	629331
	Prix HT			
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part


VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - DESSOUS LIBRE

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	293 Kg	317 Kg	364 Kg	423 Kg	461 Kg
P. Frigo	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Électrique (+ 1200 W avec un bac d'évap. en option)	1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code 619009	619010	619011	619012	619013
	Prix HT*				

Options

Un plancher ou une étagère	Code Prix HT	629112	629113	629114	629115	629116
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code Prix HT	629117	629117	629117	629117	629117
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique	Code Prix HT	629298	629298	629298	629298	629298
Livré sans groupe	Code Prix HT	629158	629158	629161	629162	629163

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA - AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	2605 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids		306 Kg	335 Kg	396 Kg	459 Kg	515 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1,1 Kw	1,1 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619014	619015	619016	619017	619018
	Prix HT*					

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299	629299	629299
	Prix HT					
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014	629014	629014
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629164	629164	629165	629166	629166
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

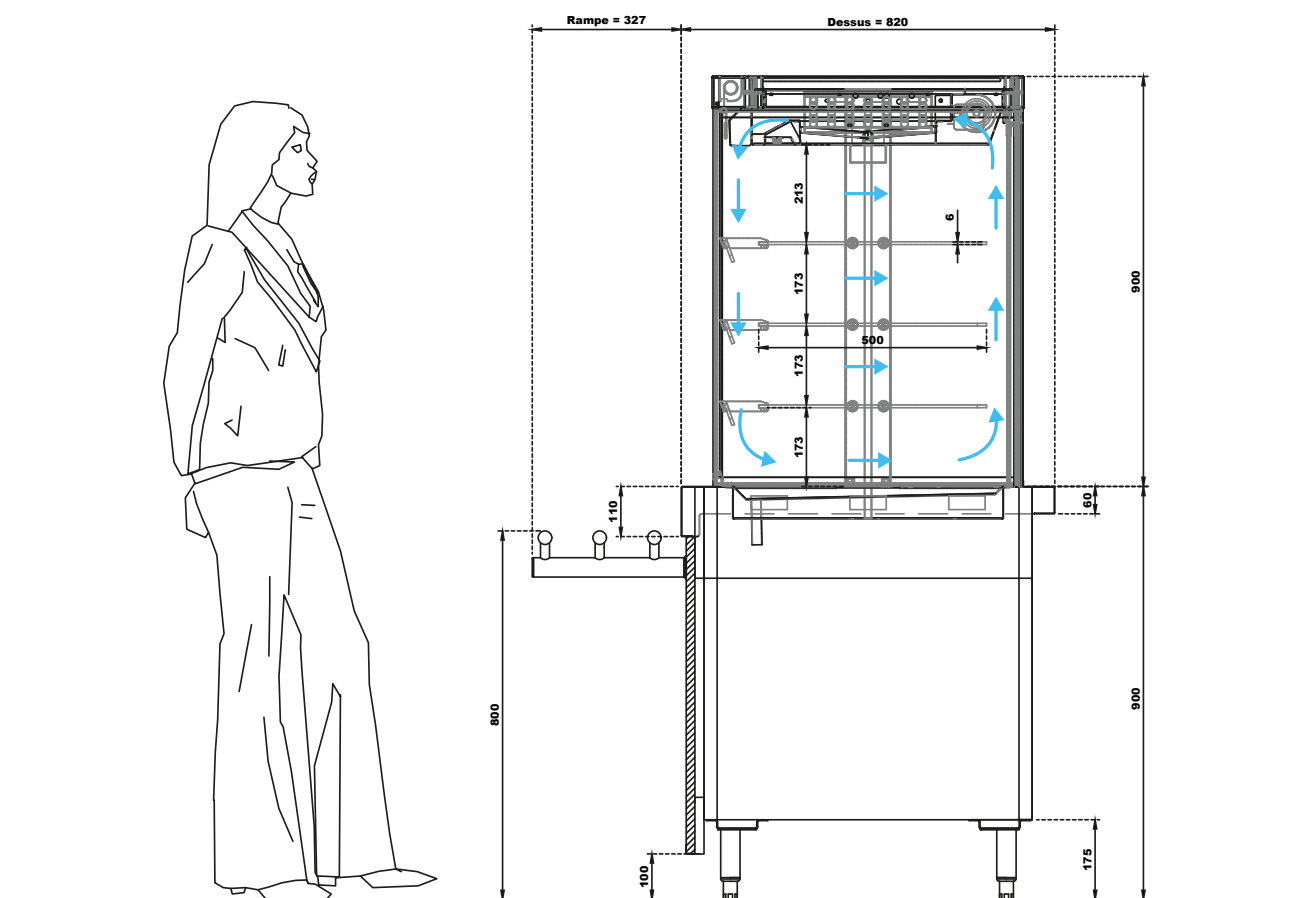

OPTIONS

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Cuve froid statique prof 90 mm (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT					
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138	629138	629138
	Prix HT					
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118	629118	629118
	Prix HT					
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT					
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					
Groupe tropicalisé	Code	629171	629171	629171		
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix)(2)	Code	629223	629223	629224	629224	629224
	Prix HT					

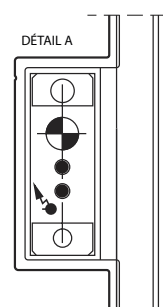
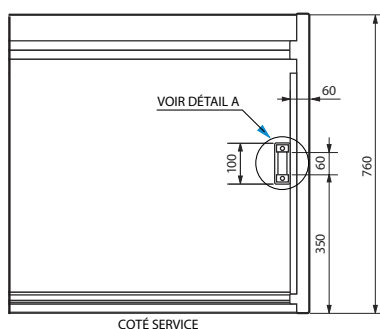
(1) 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - (2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

Le plus large choix de vitrines réfrigérée Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



- Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



Flux d'air

EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - SERVICE 1H30



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - DESSOUS LIBRE

Capacité	2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1
Longueur	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	317 Kg	364 Kg	423 Kg
P. Frigo	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code 619019	Code 619020	Code 619021
	Prix HT*		

Options

Un plancher ou une étagère	Code 629113	629114	629115
	Prix HT		
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code 629117	629117	629117
	Prix HT		
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique	Code 629298	629298	629298
	Prix HT		
Livré sans groupe	Code 629158	629161	629162
	Prix HT		

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 niveaux de glissières
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité	2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1
Longueur	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	335 Kg	396 Kg	459 Kg
P. Frigo	1.44 Kw	2.126 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1,1 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code 619022	Code 619023	Code 619024
	Prix HT*		

Options

Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code 629299	Code 629299	Code 629299
	Prix HT		
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code 629014	Code 629014	Code 629014
	Prix HT		
Livré sans groupe	Code 629164	Code 629165	Code 629166
	Prix HT		

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA GASTRONORME - SERVICE 1H30



OPTIONS

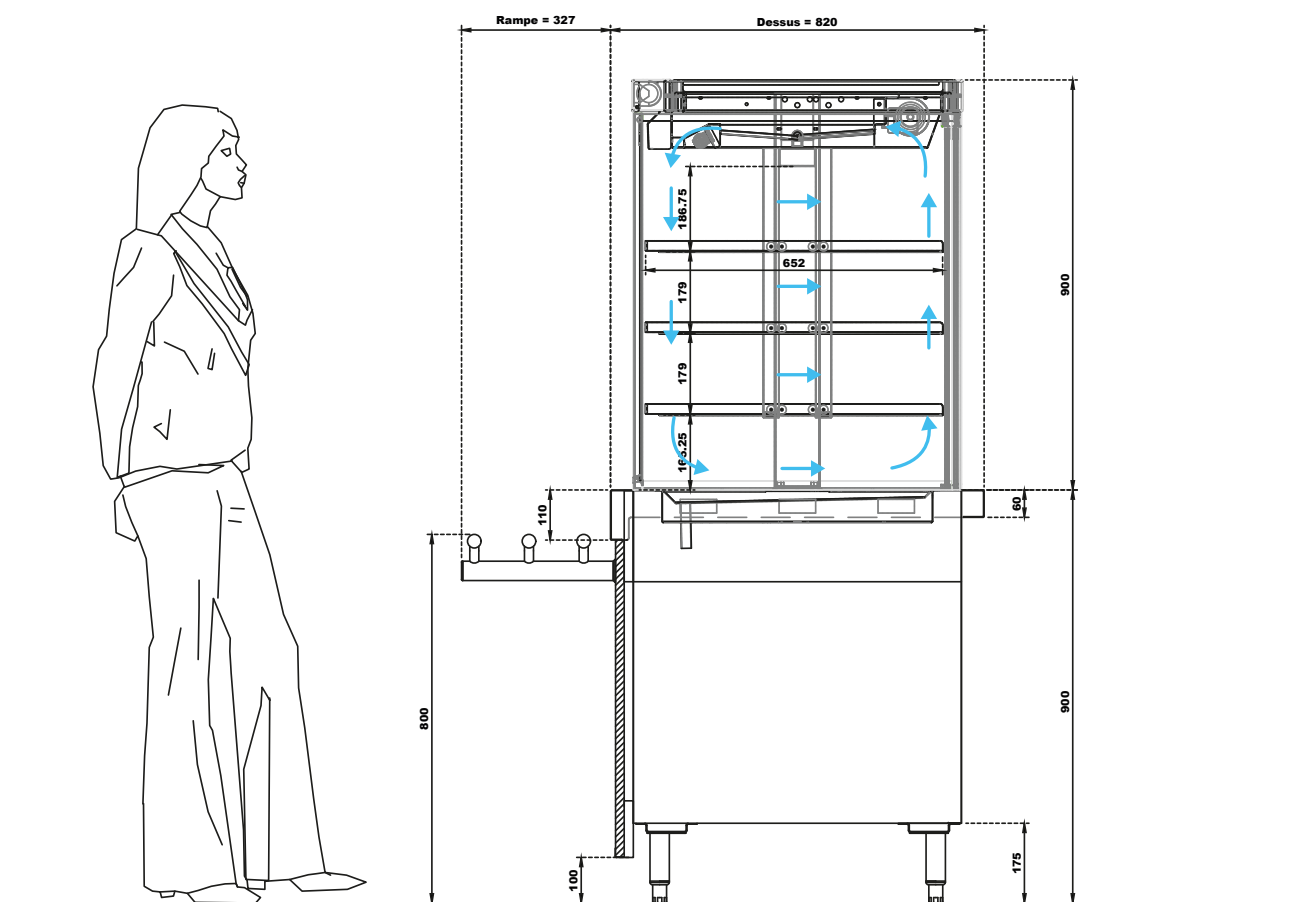
Capacité		2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1
Cuve froid statique prof 90 mm (pour boissons)	Code	629006	629006	629006
	Prix HT			
Cuve gastronorme profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012
	Prix HT			
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036
	Prix HT			
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629039	629040	629041
	Prix HT			
Groupe sur coulisses inox full out	Code	629118	629118	629118
	Prix HT			
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [1]	Code	629135	629135	629136
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149
	Prix HT			
Groupe tropicalisé [2]	Code	629171	629171	
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629223	629224	629224
	Prix HT			

[1] 6 roulettes pour le modèle 3 X 3 GN 2/1 - [2] A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

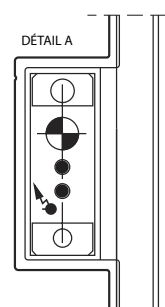
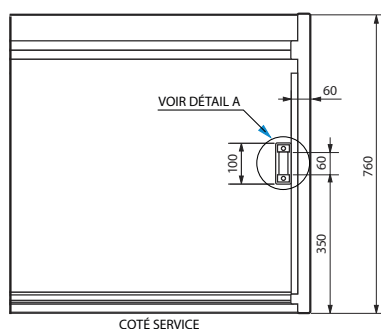
[3] Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée Panorama, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Réserve réfrigérée « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 5 niveaux de glissières
- Régulation de la cuve et de la vitrine par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Régulation séparée de la réserve
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- 3 niveaux de glissières
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



- Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée
- Arrivée et Sortie de froid
- Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



Flux d'air

EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM - SERVICE 4H



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		168 Kg	214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619029	619030	619031	619032
	Galbée	619025	619026	619027	619028
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619037	619038	619039	619040
	Galbée	619033	619034	619035	619036
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629113	629114
	Prix HT				
Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Fermée côté client par une glace de 6 mm d'épaisseur
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Poids		214 Kg	243 Kg	275 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw
P. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619044	619045	619046
	Galbée	619041	619042	619043
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619050	619051	619052
	Galbée	619047	619048	619049
	Prix HT*			
Options				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (cuve et réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code	629007	629007	629007
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part



Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129	629130
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code Prix HT	629024	629025	629026	629027
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code Prix HT	629028	629029	629030	629031
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149	629149
Groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	629171	629171	629171	629171
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code Prix HT	629223	629223	629223	629224

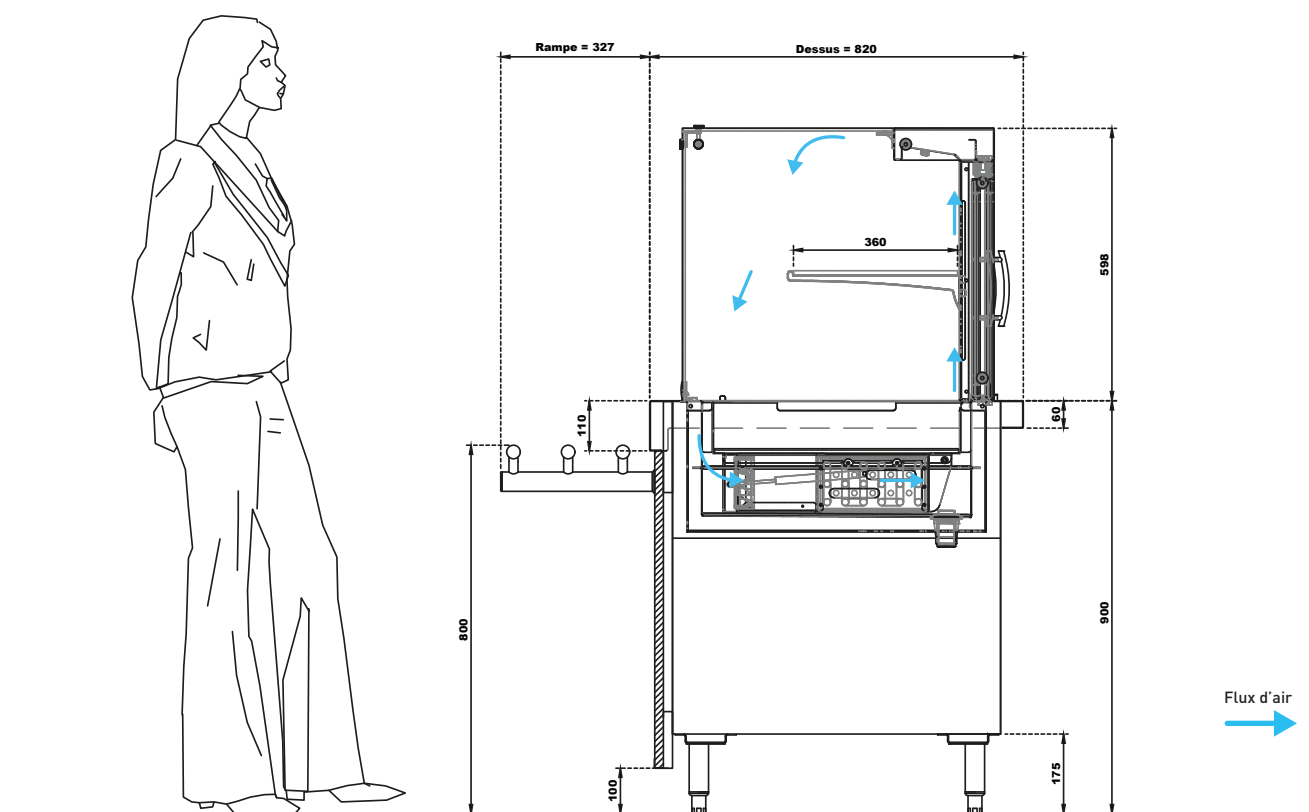
(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère.

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

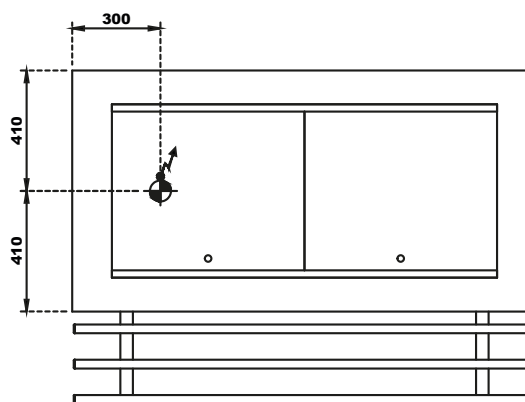
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 1 étagère en verre trempé de 10 mm
- Fermée côté client par une glace de 6 mm d'épaisseur
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol




VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		186 Kg	240 Kg	275 Kg	315 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619057	619058	619059	619060
	Galbée	619053	619054	619055	619056
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619065	619066	619067	619068
	Galbée	619061	619062	619063	619064
	Prix HT*				
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629113	629114
	Prix HT				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm
Poids		240 Kg	275 Kg	315 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619072	619073	619074
	Galbée	619069	619070	619071
Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619078	619079	619080
	Galbée	619075	619076	619077
Prix HT*				
Options				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (cuve et réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part


OPTIONS

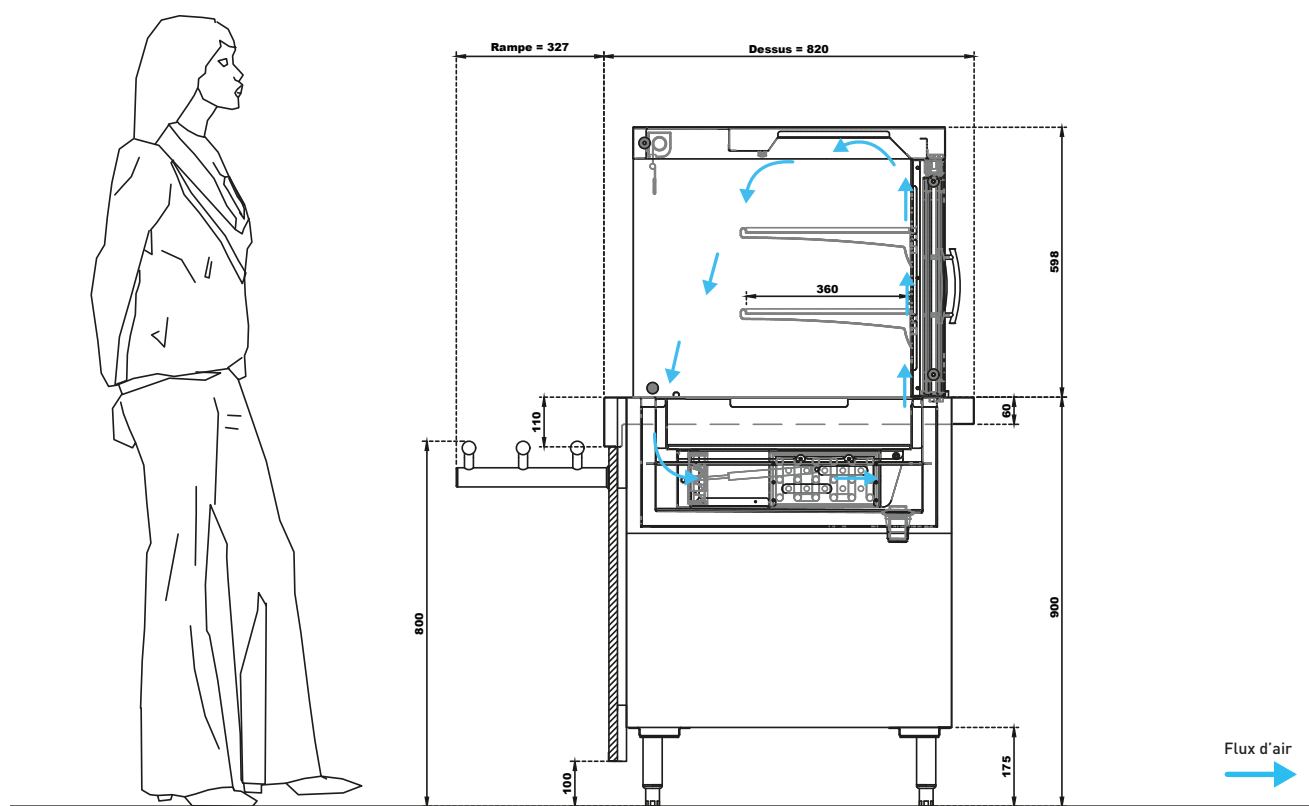
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129	629130
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code Prix HT	629007	629007	629007	629007
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code Prix HT	629028	629029	629030	629031
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code Prix HT	629024	629025	629026	629027
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code Prix HT	629036	629036	629036	629036
Clapets côté public	Code Prix HT	629085	629086	629087	629088
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149	629149
Groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	629171	629171	629171	629171
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code Prix HT	629223	629223	629223	629224

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

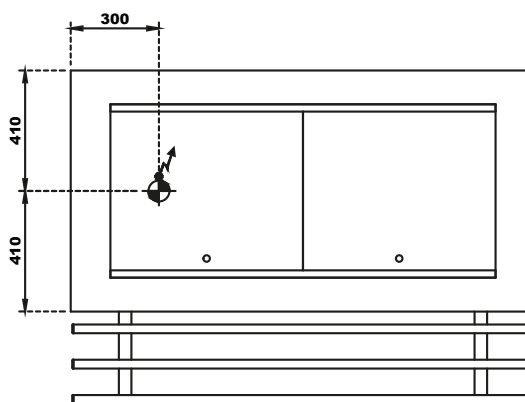
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol




VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		210 Kg	269 Kg	308 Kg	350 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619085	619086	619087	619088
	Galbée	619081	619082	619083	619084
	Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619093	619094	619095	619096
	Galbée	619089	619090	619091	619092
	Prix HT*				

Options

Un plancher ou une étagère	Code	629112	629113	629114
	Prix HT			
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code	629117	629117	629117
	Prix HT			
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique (1)	Code	629298	629298	629298
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		252 Kg	294 Kg	352 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619100	619101	619102
	Galbée	619097	619098	619099
Prix HT*				
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619106	619107	619108
	Galbée	619103	619104	619105
Prix HT*				

Options

Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (cuve et réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629161	629162
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

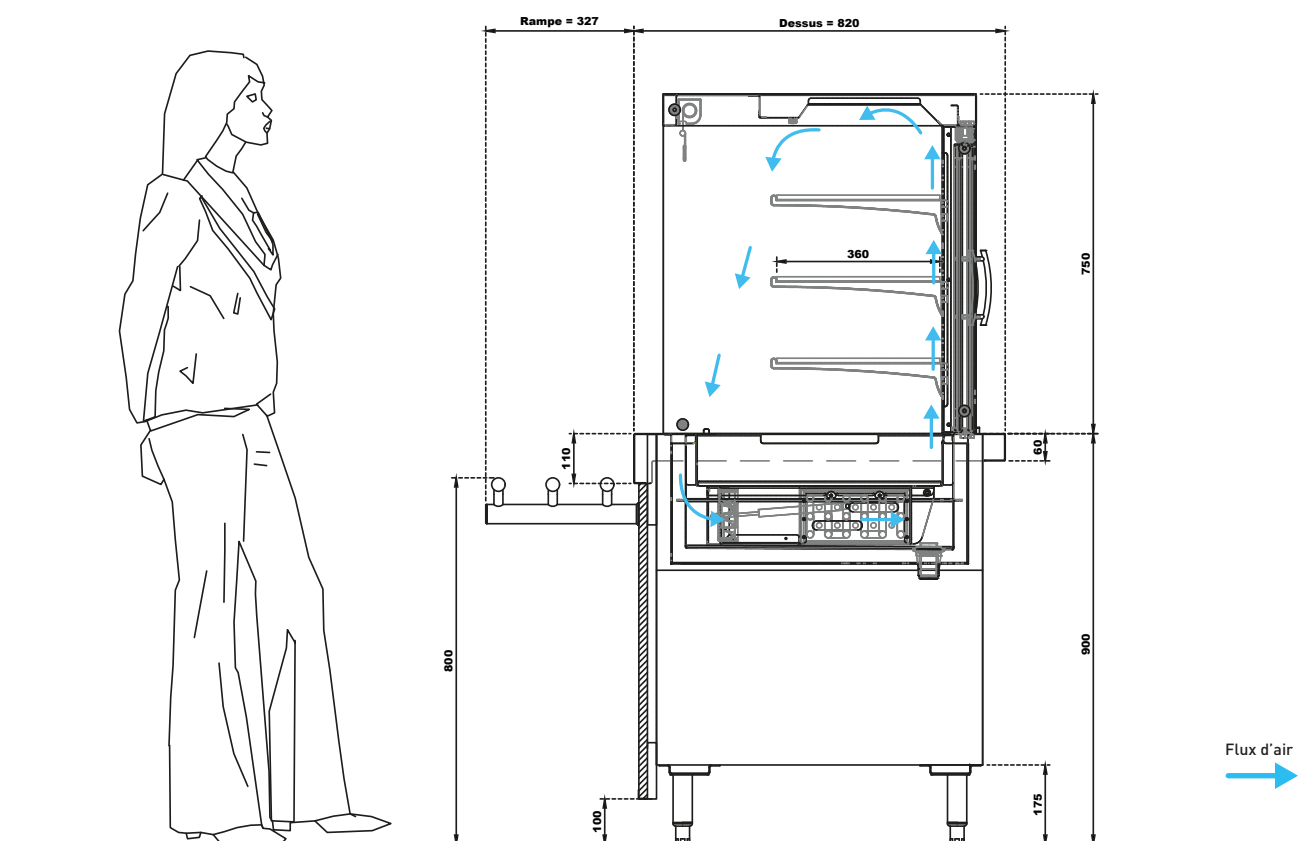

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129	629130
Réhausse pour présentation affleurante (par GN)	Code Prix HT	629007	629007	629007	629007
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code Prix HT	629028	629029	629030	629031
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code Prix HT	629024	629025	629026	629027
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code Prix HT	629036	629036	629036	629036
Clapets côté public	Code Prix HT	629085	629086	629087	629088
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149	629149
Groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	629171	629171	629171	629171
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code Prix HT	629223	629223	629223	629224

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
 (3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de présentation Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

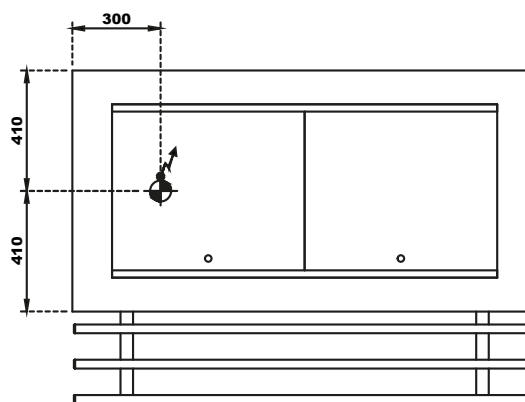
- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix



Vidange tube plastique Ø 16 mm
Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol
et siphonnée



Arrivée électrique de la vitrine
(Ventilateur + Eclairage) M - 230 V + Terre
1,50 m de câble en attente au sol



EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids		220 Kg	285 Kg	329 Kg	377 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619113	619114	619115	619116
	Galbée	619109	619110	619111	619112
Prix HT*					
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619121	619122	619123	619124
	Galbée	619117	619118	619119	619120
Prix HT*					
Options					
Un plancher ou une étagère	Code		629112	629113	629114
	Prix HT				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code	629117	629117	629117	629117
	Prix HT				
Meuble adossé-groupe à 90° - accès local technique (1)	Code	629298	629298	629298	629298
	Prix HT				
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT				
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes battantes (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm
Poids		298 Kg	347 Kg	409 Kg
P. Frigo		1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		2,3 Kw	2,65 Kw	3,4 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619128	619129	619130
	Galbée	619125	619126	619127
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619134	619135	619136
	Galbée	619131	619132	619133
	Prix HT*			

Options

Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code	629299	629299	629299
	Prix HT			
Deux tiroirs GN à la place d'un portillon	Code	629014	629014	629014
	Prix HT			
Double régulation (cuve et réserve)	Code	629015	629015	629015
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629161	629162	629163
	Prix HT			
Vitrine de présentation (fermée côté clients)	Code	629044	629045	629046
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H



OPTIONS

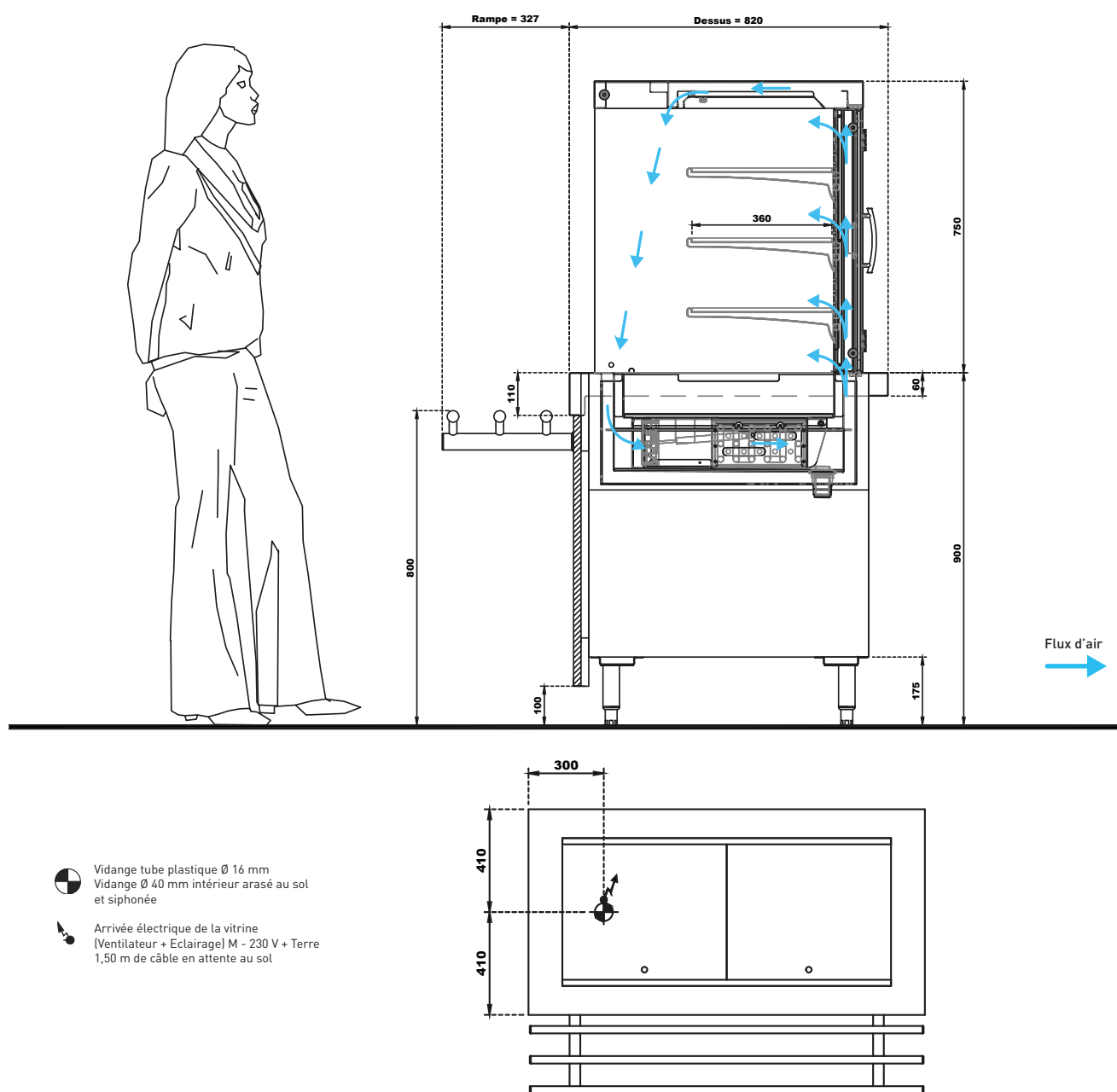
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129	629130
Réhausse pour présentation affleurante (par GN)	Code Prix HT	629007	629007	629007	629007
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code Prix HT	629028	629029	629030	629031
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code Prix HT	629024	629025	629026	629027
Dos poli miroir à la place des portes battantes	Code Prix HT	629073	629073	629073	629073
Rideau textile pour vitrine	Code Prix HT	629047	629048	629049	629050
Clapets côté public	Code Prix HT	629085	629086	629087	629088
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149	629149
Groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	629171	629171	629171	629171
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code Prix HT	629223	629223	629223	629224

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Réserve « froid ventilé » avec 1 portillon GN 2/1. Compartiment GN équipé d'échelles amovibles en inox, à 4 niveaux de glissières
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes battantes (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX DESSOUS LIBRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine	1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids	245 Kg	318 Kg	367 Kg
P. Frigo	1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code 619137 Prix HT*	619138	619139
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code 619140 Prix HT*	619141	619142
Options			
Un plancher ou une étag.	Code 629011 Prix HT	629112	629113
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code 629411 Prix HT	629011	629011
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code 629411 Prix HT	629411	629411
Groupe froid à 90°-aération du local technique	Code 629117 Prix HT	629117	629117
Livré sans groupe	Code 629158 Prix HT	629162	629163

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Grille d'aération finition stratifié identique à la façade.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau de nuit avec serrure
- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM À 4 NIVEAUX DESSOUS FERMÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Poids		243 Kg	305 Kg	349 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	619143	619144	619145
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Code	619146	619147	619148
	Prix HT*			
Options				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code	629162	629162	629163
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM - SERVICE 24H



OPTIONS

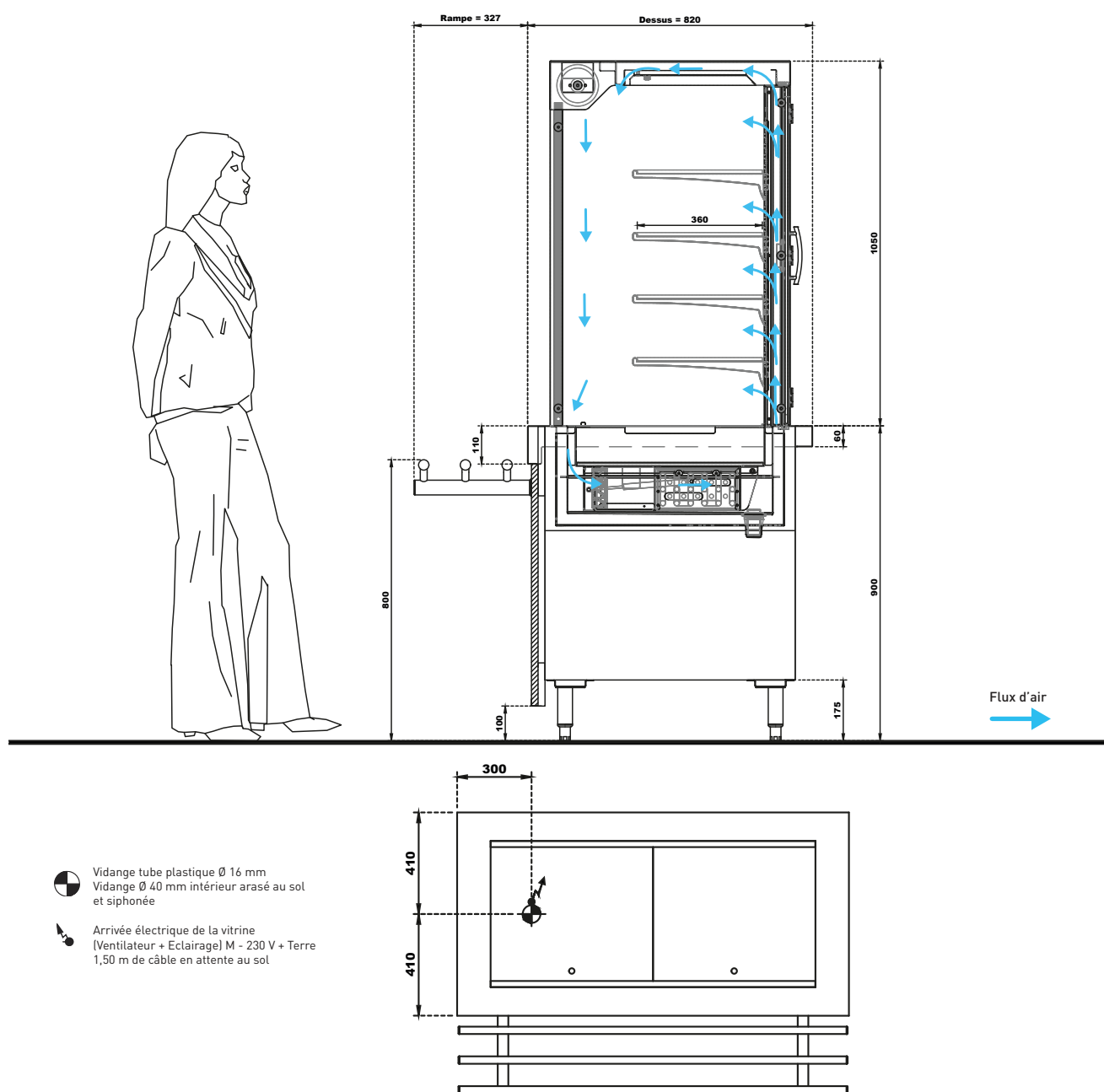
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code Prix HT	629007	629007	629007
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code Prix HT	629028	629029	629030
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code Prix HT	629024	629025	629026
Vitrine 2 GN livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	629057	629058	629059
Eclairage led vertical d'une vitrine (3)	Code Prix HT	629065	629065	629065
Groupe sur coulisses inox full out	Code Prix HT	629118	629118	629118
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149
Groupe tropicalisé (2)	Code Prix HT	629171	629171	629171
Peinture epoxy (RAL au choix) (4)	Code Prix HT	629223	629223	629223

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère. - (2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
(3) 2 bandes LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. - (4) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de vitrines réfrigérée de self-service Puls'Air System, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Groupe sur coulisses Quick-out (extraction rapide côté service pour effectuer les opérations de maintenance de 1er niveau)
- 4 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau de nuit avec serrure

- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 20 décors au choix
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



EXIGENCE MEUBLE D'ANIMATION - GLACE DE PROTECTION



MEUBLE D'ANIMATION AVEC DÉCAISSÉ DE 165 MM

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	930 mm	1380 mm	1680 mm	1980 mm	2380 mm	2605 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	75 Kg	97 Kg	108 Kg	122 Kg	140 Kg	160 Kg
	Code	621001	621002	621003	621004	621005
	Prix HT*					621006

Options

4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [2]	Code	629135	629135	629135	629135	629136	629136
	Prix HT						
Un plancher ou une étag.	Code	629112	629113	629114	629115	629116	
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN inox-hauteur à préciser	Code	629215	629215	629215	629215	629215	629215
	Prix HT						
Réhausse inox non perforée GN2/1 -hauteur au choix	Code	629216	629216	629216	629216	629216	629216
	Prix HT						
Décaissé sur toute la longueur du meuble	Code	629217	629217	629217	629217	629217	629217
	Prix HT						
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT						
Prise mono 2P+T 16A arnould ip 55 inox-débord 1 mm [1]	Code	629327	629327	629327	629327	629327	629327
	Prix HT						
Prise tri 3P+N+T 16A legrand IP55-débord 20mm	Code	629329	629329	629329	629329	629329	629329
	Prix HT						
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code	629145	629145	629145	629145	629145	629145
	Prix HT						
Disj. différentiel pour prise tri 16A/20A-l'unité	Code	629146	629146	629146	629146	629146	629146
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code	629221	629221	629221	629222	629222	629222
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part

[1] Débord 1 mm, encastrement avec faible débord - [2] 6 roulettes pour les modèles 6 et 7 GN - [3] Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.

Le plus large choix de meubles d'animation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MEUBLE D'ANIMATION

- Dessous libre avec vide technique
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

GLACE DE PROTECTION

- Glace en verre trempé de 6 mm d'épaisseur
- 2 montants en tube rond



GLACE DE PROTECTION SANS PLOT DE DÉPOSE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		605 mm	1025 mm	1305 mm	1655 mm	2005 mm	2255 mm
Largeur		250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm	250 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		2	2	2	3	3	3
Poids		13 Kg	14 Kg	15 Kg	21 Kg	23 Kg	23 Kg
Avec éclairage LED sur chaque montant	Classic	621019	621020	621021	621022	621023	621024
	Prix HT*						
	Neo	621025	621026	621027	621028	621029	621030
	Prix HT*						
Sans éclairage	Classic	621007	621008	621009	621010	621011	621012
	Prix HT*						
	Neo	621013	621014	621015	621016	621017	621018
	Prix HT*						



PLOT DE DÉPOSE

Capacité		Inox	Granit	Pierre re-constituée
Longueur		250 mm	250 mm	250 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm
Nb de montants Ø 42 mm ou 100x30 mm		1	1	1
Poids		5 Kg	5 Kg	5 Kg
Avec éclairage LED sur le montant	Classic	621037	621038	621039
	Prix HT*			
	Neo	621040	621041	621042
	Prix HT*			
Sans éclairage	Classic	621031	621032	621033
	Prix HT*			
	Neo	621034	621035	621036
	Prix HT*			

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE MEUBLE D'ANIMATION - GLACE DE PROTECTION



OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629104	629104	629104
	Prix HT						
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629106	629106	629106
	Prix HT						
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629231	629231	629231
	Prix HT						
Plot de dépose en inox Ø 250 mm - l'unité	Code	629120	629120	629120	629120	629120	629120
	Prix HT						
Plot de dépose en granit Ø 250 mm - l'unité	Code	629121	629121	629121	629121	629121	629121
	Prix HT						
Plot de dépose en pierre de plan Ø 250 mm - l'unité	Code	629122	629122	629122	629122	629122	629122
	Prix HT						
Ecran de cantonnement de 1500 mm (1)	Code	629310	629310	629310	629310	629310	629310
	Prix HT						
Ecran de cantonnement sur montants de Ø 42 mm (2)	Code	629311	629311	629311	629311	629311	629311
	Prix HT						

(1) Toute hauteur sur rail aluminium collé. - (2) Longueur 1500 mm.



MODULE CHAUFFANT - À POSER

Capacité		1 GN 1/1	1 GN 2/1
Longueur		335 mm	657 mm
Largeur		650 mm	650 mm
Hauteur		93 mm	93 mm
P. Électrique		0,3 Kw	0,6 Kw
P. Électrique avec rampe infrarouge		0,5 Kw	0,8 Kw
Module seul	Code	621043	621044
	Prix HT*		
Avec rampe chauffante infrarouge	Code	621045	621046
	Prix HT*		
Avec rampe chauffante infrarouge et glace de protection	Code	621047	621048
	Prix HT*		

(1) Pare haleine droit pour le modèle GN 1/1. Pare haleine droit ou galbé pour le modèle GN 2/1.

Le plus large choix de meubles d'animation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

MODULE CHAUFFANT

- Dessus avec une plaque chauffante 1 GN 1/1 encastrée en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous face
- Température réglable de + 40°C à + 120°C (commande avec thermostat et voyant de contrôle)

MODULE DE DÉCOUPE

- Dessus avec une plaque chauffante encastrée en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées en sous face
- Plaque de découpe amovible en pierre de lave émaillée blanc cassé ép. 15 mm



MODULE DE DÉCOUPE

Capacité	1 GN 2/1 à poser	1 GN 2/1 à encastrer
Longueur	685 mm	750 mm
Largeur	725 mm	700 mm
Hauteur	660 mm	565 mm
P. Électrique	0,8 Kw	0,8 Kw
	Code 621049	621050
	Prix HT*	



MODULE PAËLLA

Capacité	A poser	A encastrer
Longueur	700 mm	700 mm
Largeur	800 mm	700 mm
Hauteur	145 mm	102 mm
P. Électrique	4 Kw	4 Kw
	Code 621051	621052
	Prix HT*	

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE RÉSERVE ET SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS



RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE MOBILE SPÉCIAL GRILLADES

Capacité	8 niveaux
Longueur	400 mm
Largeur	700 mm
Hauteur	850 mm
P. Frigo	0.272 Kw
P. Électrique	0.3 Kw
	Code 621053
	Prix HT*

Option

Découpe du dessus pour intégration d'un bac GN 1/1

Code N66661
Prix HT



RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE À PLACER SOUS UN ÉLÉMENT D'ANIMATION

Capacité	100 mm	100 mm	200 mm	200 mm
Longueur	1200 mm	1600 mm	1200 mm	1600 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	650 mm	650 mm	650 mm	650 mm
Hauteur du pare-haleine	2	4	1	2
P. Frigo	0.396 Kw	0.665 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Électrique	0,35 Kw	0,6 Kw	0,35 Kw	0,35 Kw
Pour bac GN 1/1	Code 621054	621055	621056	621057
	Prix HT*			

Options

Groupe sur coulisses inox full out	Code 629118	629118	629118	629118
	Prix HT			
Fermeture à clé (le portillon / le tiroir)	Code 629299	629299	629299	629299
	Prix HT			
4 roulettes pivotantes inox Ø80mm (2 à freins)	Code 629141	629141	629141	629141
	Prix HT			
Livré sans groupe	Code 629154	629154	629154	629154
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de réserves réfrigérées pour les restaurants collectifs

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

- Dessus en finition poli satiné, bord tombé avant de 40 mm avec arrondi de 10 mm sur la face et l'arrière
- Réserve avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux. + 4°C en moyenne à cœur daliment
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac évaporation des eaux de dégivrage
- Tiroirs GN 1/1 sur coulisses télescopiques avec cadre pour bac profondeur 100 mm fourni. Fermeture magnétique

RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

- Dessus avec dossier arrière de 100 x 20 mm
- Réserve avec 2 portillons GN 1/1 avec angles intérieurs arrondis, réfrigérée par évaporateur(s) ventilé(s) transversaux. + 4°C en moyenne à cœur daliment
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Bac évaporation des eaux de dégivrage



RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC DESSUS INOX

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 2/1		1255 mm	1800 mm	2450 mm	
Longueur du rangement GN 1/1			1390 mm	1835 mm	2280 mm
Largeur du rangement GN 2/1			800 mm	800 mm	800 mm
Largeur du rangement GN 1/1		700 mm	700 mm	700 mm	
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.396 Kw	0.396 Kw	0.665 Kw	0.665 Kw
P. Électrique		0,35 Kw	0,35 Kw	0,6 Kw	0,6 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621061	621062	621063	
	Prix HT*				
Portillons GN 1/1	Code		621058	621059	621060
	Prix HT*				
Options					
Dessus bord arrondi poli miroir côté service-le ml	Code	629100	629100	629100	629100
	Prix HT				
Livré sans groupe (1)	Code	629154	629154	629155	629155
	Prix HT				

(1) -614 € (code : 629153) pour l'élément avec 3 portillons GN 1/1



RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC DESSUS INOX SANS LOGEMENT GROUPE

Capacité		1 portillon	2 portillons	3 portillons	4 portillons
Longueur du rangement GN 2/1		1005 mm	1590 mm	2200 mm	2850 mm
Longueur du rangement GN 1/1			1140 mm	1585 mm	2030 mm
Largeur du rangement GN 2/1		800 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Largeur du rangement GN 1/1			700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
P. Frigo		0.248 Kw	0.248 Kw	0.361 Kw (1)	0.361 Kw
P. Électrique		0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw	0,1 Kw
Portillons GN 2/1	Code	621067	621068	621069	621070
	Prix HT*				
Portillons GN 1/1	Code		621064	621065	621066
	Prix HT*				

(1) 248 W pour le rangement GN 1/1.

* dont 7€ d'Eco-Part

EXIGENCE

TABLE CHAUDE ET DESSUS EN VERRE TREMPÉ



TABLE CHAUDE AVEC ÉTUVE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb. de portes pour l'étuve	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Poids	90 Kg	126 Kg	140 Kg	172 Kg
P. Électrique avec étuve	1,03 Kw	1,427 Kw	1,905 Kw	T - 3,685 Kw
P. Électrique dessous libre	0,25 Kw	0,375 Kw	0,375 Kw	0,65 Kw
Table chaude avec étuve	Code 622005	Code 622006	Code 622007	Code 622008
	Prix HT*			
Table chaude dessous libre	Code 622001	Code 622002	Code 622003	Code 622004
	Prix HT*			



DESSUS EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE
ÉLÉMENTS CHAUDS MIXTES DESSUS EN VERRE TREMPÉ /
BAIN-MARIE À AIR 2 GN 1/1 AVEC PLOTS DE DÉPOSE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	Mixte
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm	1580 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Nb. de portes pour l'étuve	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Poids	100 Kg	138 Kg	156 Kg	192 Kg	207 Kg	156 Kg
P. Électrique avec étuve	1,38 Kw	2,43 Kw	2,73 Kw (1)	T - 4,56 Kw	T - 4,86 Kw	T - 3.63 Kw
P. Électrique dessous libre	0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw	2.1 Kw
Dessus en verre trempé avec étuve	Code 622014	Code 622015	Code 622016	Code 622017	Code 622018	Code 622020
	Prix HT*					
Dessus en verre trempé dessous libre	Code 622009	Code 622010	Code 622011	Code 622012	Code 622013	Code 622019
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante

Le plus large choix de tables chauffantes, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

TABLE CHAUDE AVEC ÉTUVE

- Etuve rangement GN 1/1, 2 niveaux à porte battante, chauffage par air pulsé, température étuve réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

DESSUS EN VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec tapis chauffants
- Etuve GN 1/1, avec 1 porte battante, chauffage par air pulsé, température réglable de 40°C à 85°C
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

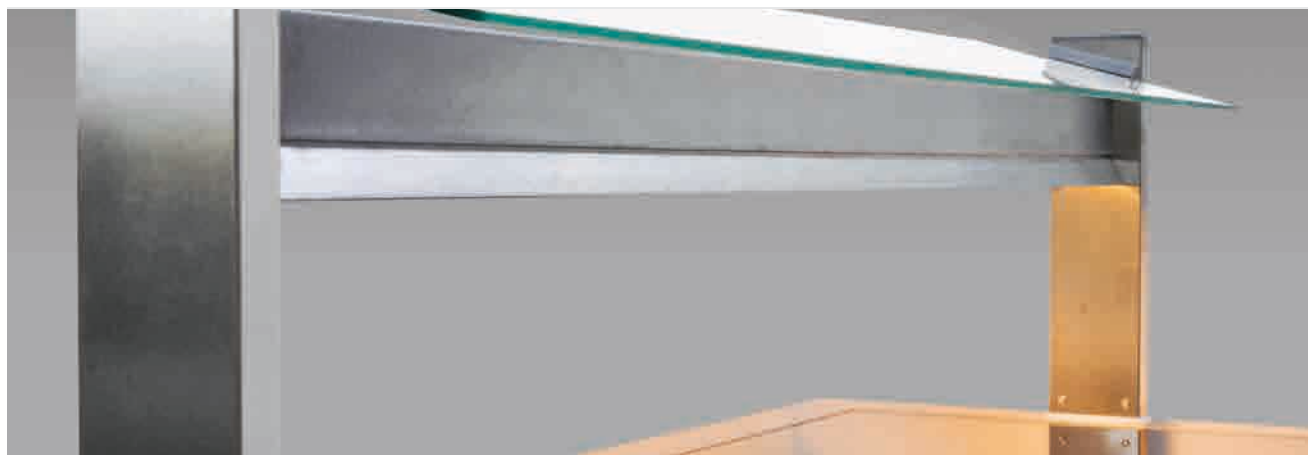
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étag. [1]	Code Prix HT	629112	629113	629114	629115	629116
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm [2]	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135	629136
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code Prix HT	629138	629138	629138	629138	629138
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code Prix HT	629321	629321	629321	629321	629321
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code Prix HT	629145	629145	629145	629145	629145
Décaissé ouvert côté service [1]	Code Prix HT		629096	629096	629096	
Tablette neutre amovible sur une face [1]	Code Prix HT	629301	629301	629301	629301	629301
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code Prix HT	629219	629219	629219	629219	629219
Plaques chauff. & décaissé de 55 mm - par élément	Code Prix HT	629095	629095	629095	629095	629095
Dessus vitro blanc	Code Prix HT	629098	629098	629098	629098	629098
Peinture epoxy (RAL au choix) [3]	Code Prix HT	629221	629221	629221	629222	629222
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code Prix HT	629097	629097	629097	629097	629097
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code Prix HT	629004	629004	629004	629004	629004
Cordon d'alimentation extensible à partir de 3600W	Code Prix HT	629139	629139	629139	629139	629139

[1] Disponible pour le dessus en verre trempé uniquement.

[2] 6 roulettes pour les modèles 6 GN.

[3] Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN TÔLE PLIÉE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur de la rampe chauffante Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur de la rampe chauffante Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Électrique		0,25 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare haleine droit	Neo	618071	618072	618073	618074	618075
	Prix HT*					
	Classic	618166	618067	618068	618069	618070
	Prix HT*					



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur de la rampe chauffante Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur de la rampe chauffante Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,25 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618081	618082	618083	618084	618085
	Prix HT*					
	Classic	618076	618077	618078	618079	618080
	Prix HT*					
Pare-haleine galbé	Classic	618086	618087	618088	618089	618090
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de rampes et tablettes chauffantes pour les restaurants collectifs

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- Poutre de section 120 x 45 mm en tôle pliée avec 2 montants en tube carré 40x40 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI

- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120 x 45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé avec tapis chauffants
- 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage par lampes LED encastrées avec verre de protection



TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1240 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids		19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	44 Kg
P. Électrique		0,38 Kw	0,69 Kw	0,9 Kw	1,1 Kw	1,3 Kw
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Neo	618096	618097	618098	618099	618100
	Prix HT*					
	Classic	618091	618092	618093	618094	618095
	Prix HT*					

OPTIONS COMMUNES AUX RAMPES ET TABLETTES		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT					
Perche d'alim. 100x30mm 2000mm (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Prix HT					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					
Perche d'alim. Ø42,4mm 2000 mm (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

EXIGENCE MEUBLES BUFFETS CHAUFFANTS RAMPES CHAUFFANTES INFRAROUGES



BUFFET CHAUFFANT AVEC DESSUS EN VERRE TREMPÉ

Capacité	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	1750 mm	2100 mm	2450 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	132 Kg	154 Kg	178 Kg
P. Électrique	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code		
	Prix HT*		

Options

4 roulettes pivotantes inox Ø80mm (2 à freins) (2)	Code	629141	629141	629142
	Prix HT			
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W	Code	629138	629138	629138
	Prix HT			
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code	629321	629321	629321
	Prix HT			
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code	629145	629145	629145
	Prix HT			
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code	629219	629219	629219
	Prix HT			
Plaques chauffs & décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095
	Prix HT			
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097
	Prix HT			
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004
	Prix HT			
Rampe bois-2 inserts avec niche au lieu rampe inox	Code	629296	629296	629297
	Prix HT			
Niche d'angle avec une découpe Ø 102 mm - l'unité (3)	Code	629304	629304	629304
	Prix HT			
Eclairage led de la niche à assiettes - l'unité	Code	629306	629306	629306
	Prix HT			
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629221	629222	629222
	Prix HT			

Le plus large choix de buffets chauffants, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

BUFFET CHAUFFANT

- Structure menuisée
- Niche à assiettes en bois à chaque extrémité
- Dessus équipé de plaques chauffantes encastrées en verre trempé noir avec tapis chauffants
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par un champ PVC assorti
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE POUR BUFFET

Capacité		4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm
Largeur		570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm
Poids		17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Pare-haleine droit	Neo	618083	618084	618085
	Prix HT*			
	Classic	618361	618461	618561
Pare-haleine galbé	Prix HT*			
	Classic	618107	618108	618109

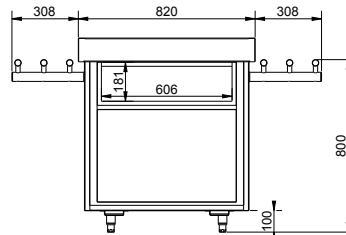
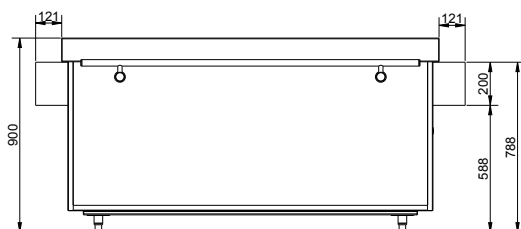
Options

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102
	Prix HT			
Perche d'alim. Ø42,4mm 2000 mm (1)	Code	629322	629322	629322
	Prix HT			
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230
	Prix HT			
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105
	Prix HT			
Perche d'alim. 100x30mm 2000mm (1)	Code	629324	629324	629324
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) A fixer obligatoirement au plafond - (2) 6 roulettes pour les 6 GN. (3) Découpe pour distributeur d'herbes aromatiques ou de rappel de couverts -

(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.



EXIGENCE

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE



VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION AVEC ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		620 mm	620 mm	620 mm	620 mm
Poids		106 Kg	133 Kg	151 Kg	175 Kg
P. Électrique de la vitrine dessous libre		1,01 Kw	1,59 Kw	2,02 Kw	2,6 Kw
P. Électrique de la vitrine avec étuve		2,15 Kw	3,64 Kw	T - 4,27 Kw	T - 6,54 Kw
Avec dessous libre	Cubique	622028	622029	622030	622031
	Galbée	622024	622025	622026	622027
Prix HT*					
Avec étuve	Cubique	622036	622037	622038	622039
	Galbée	622032	622033	622034	622035
Prix HT*					
Option					
Un plancher ou une étag.	Code	629112	629113	629114	629115
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part



Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 260.



GN6

Le plus large choix de vitrines chauffantes de présentation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Dessus équipé de 2 plaques chauffantes GN 2/1 encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- Etuve GN 1/1, 2 portes coulissantes
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE AVEC ÉTUVE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm
Largeur		820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur		900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Hauteur de la vitrine		770 mm	770 mm	770 mm	770 mm
Poids		119 Kg	149 Kg	171 Kg	199 Kg
P. Électrique de la vitrine dessous libre		1,38 Kw	2,2 Kw	2,76 Kw	3,58 Kw
P. Électrique de la vitrine avec étuve		2,16 Kw	3,73 Kw	T - 4,29 Kw	T - 6,64 Kw
Avec dessous libre	Cubique	622044	622045	622046	622047
	Galbée	622040	622041	622042	622043
Prix HT*					
Avec étuve	Cubique	622052	622053	622054	622055
	Galbée	622048	622049	622050	622051
Prix HT*					
Option					
Vitrine de prés. (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part



EXIGENCE

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE



OPTIONS

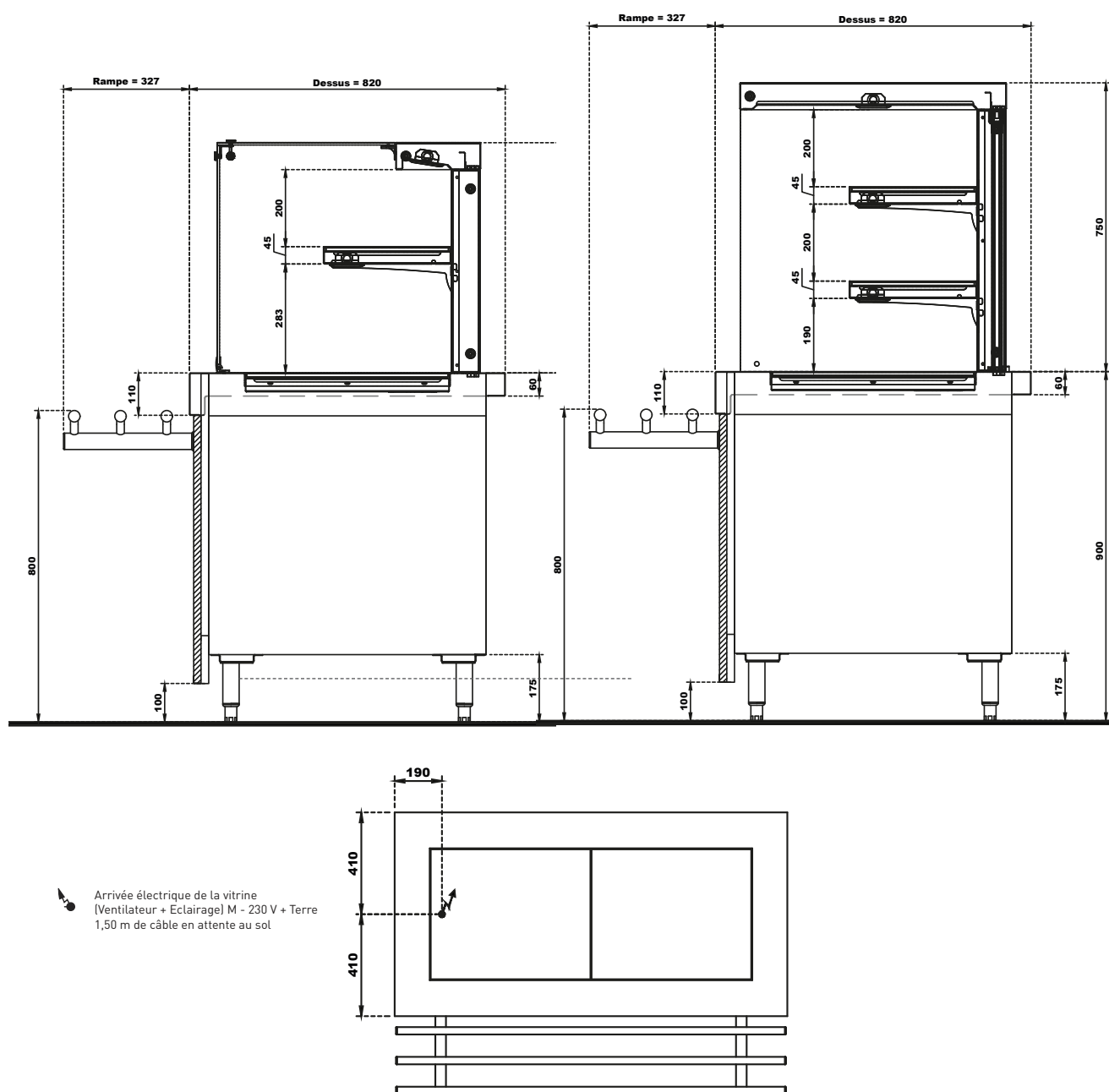
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm	Code Prix HT	629135	629135	629135	629135
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code Prix HT	629138	629139	629139	629139
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code Prix HT	629321	629321	629321	629321
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code Prix HT	629145	629145	629145	629145
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code Prix HT	629090	629090	629090	629090
Tablette neutre amovible sur une face	Code Prix HT	629301	629301	629301	629301
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code Prix HT	629219	629219	629219	629219
Réglage séparé de chaque étag. chauff.	Code Prix HT	629220	629220	629220	629220
Plaques chauff. & décaissé de 55 mm - par élément	Code Prix HT	629095	629095	629095	629095
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code Prix HT	629097	629097	629097	629097
Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code Prix HT	629004	629004	629004	629004
Dessus vitro blanc	Code Prix HT	629098	629098	629098	629098
Peinture epoxy (RAL au choix) (2)	Code Prix HT	629227	629227	629227	629227

(1) Non protégée et non raccordée

(2) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée

Le plus large choix de vitrines chauffantes de présentation, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Dessus équipé de 2 plaques chauffantes GN 2/1 encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- Etuve GN 1/1, 2 portes coulissantes
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox



EXIGENCE BAIN-MARIE POUR BAC GN 1/1-150 MM



BAIN-MARIE À EAU

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	72 Kg	90 Kg	102 Kg	117 Kg	134 Kg
P. Électrique du bain-marie dessous libre	1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	3,75 Kw	4,5 Kw
P. Électrique du bain-marie avec étuve	2,28 Kw	3,78 Kw	4,53 Kw	6,81 Kw	7,56 Kw
Nb de portes pour l'étuve	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à eau avec dessous libre	Code 622056	622057	622058	622059	622060
	Prix HT*				
Bain-marie à eau avec étuve	Code 622061	622062	622063	622064	622065
	Prix HT*				

BAIN-MARIE À AIR PULSÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	930 mm	1385 mm	1580 mm	1930 mm	2280 mm
Largeur	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm	820 mm
Hauteur	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	72 Kg	89 Kg	100 Kg	114 Kg	129 Kg
P. Électrique du bain-marie dessous libre	0,5 Kw	1 Kw	1 Kw	1,5 Kw	2,5 Kw
P. Électrique du bain-marie avec étuve	1,28 Kw	2,53 Kw	2,53 Kw	4,56 Kw	5,56 Kw
Nb de portes pour l'étuve	1 p. battante	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.	2 p. couliss.
Bain-marie à air avec dessous libre	Code 622066	622067	622068	622069	622070
	Prix HT*				
Bain-marie à air avec étuve	Code 622071	622072	622073	622074	622075
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Attention, passe en triphasé 3N 400 V+PE avec une rampe chauffante



Retrouvez la gamme d'armoires chauffantes de maintien en température Satellite 4G mobiles à loger sous la vitrine dessous libre page 260.



GN6



Le plus large choix de bain-marie, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs

- Chauffage sous la cuve par résistances à ailettes blindées en acier inox
- Etuve rangement GN 1/1 à porte battante ou coulissante
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé
- Remplissage automatique par électrovanne
- Vidange par bonde Ø40 mm haute température
- Pieds avec vérins de réglage en acier inox

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Un plancher ou une étag.	Code	629112	629113	629114	629115	629116
	Prix HT					
Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT					
Vanne 1/4 de tour pour vidange manuelle (2)	Code	629010	629010	629010	629010	629010
	Prix HT					
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT					
4 roulettes pivotantes inox Ø 125 mm (1)	Code	629135	629135	629135	629135	629136
	Prix HT					
Cordon d'alimentation extensible jusqu'à 3600 W 629138 - Sup. 3600 W 629139	Code	629138	629138	629138	629139	629139
	Prix HT					
Prise de courant 230 V mono IP55 (non protégée)	Code	629321	629321	629321	629321	629321
	Prix HT					
Disjoncteur différentiel pour une prise mono 20A	Code	629145	629145	629145	629145	629145
	Prix HT					
Tablette neutre amovible sur une face	Code	629301	629301	629301	629301	629301
	Prix HT					
Cadre support amovible pour bac GN -150 mm	Code	629119	629119	629119	629119	629119
	Prix HT					
Bac GN-150 avec poignées etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix) (3)	Code	629221	629221	629221	629222	629222
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) 6 roulettes pour les modèles 6 GN.

(2) Mettre obligatoirement un local technique supplémentaire pour accès à la vanne.

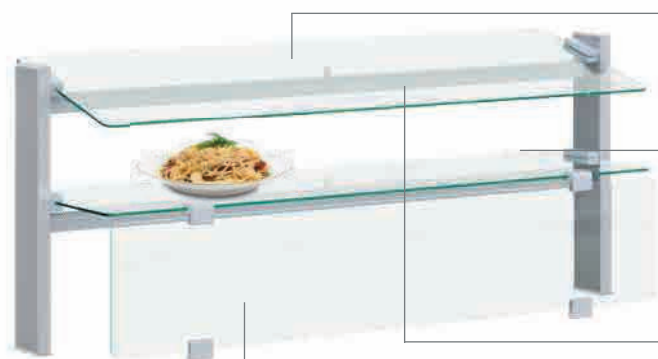
(3) Uniquement avec un dessus en granit ou en pierre reconstituée.



TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

Supprime les postures à risque (TMS) lors du service

+ Éclairage LED pour créer de l'appétit



PROTÈGE LES PRÉPARATIONS

Pare-haleine pour protéger les préparations des postillons

LUTTE CONTRE LES TMS

Tablette de dépose des assiettes à 30 cm de hauteur pour placer le bras des opérateurs en dessous de l'angle de 90° et supprimer totalement les postures à risque (TMS)

CRÉE DE L'APPÉTIT

Eclairage LED pour mettre en valeur les préparations et créer de l'appétit

PROTÈGE LES CONVIVES

Vitre de protection pour éviter les projections sur les clients

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw
Avec éclairage LED	Neo Prix HT*	618115	618116	618117	618118	618119
Sans éclairage	Classic Prix HT*	618110	618111	618112	618113	618114

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

TABLETTES DE DÉPOSE



TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		10 Kg	13 Kg	17 Kg	20 Kg	24 Kg
Avec éclairage LED	Neo	618135	618136	618137	618138	618139
	Prix HT*					
	Classic	618130	618131	618132	618133	618134
Sans éclairage	Prix HT*					
	Neo	618125	618126	618127	618128	618129
	Prix HT*					
	Classic	618120	618121	618122	618123	618124
	Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de tablettes de dépose pour les restaurants collectifs

TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE

- Tablette de dépose en verre avec 2 montants en tube 100x30 mm
- Pare haleine droit et vitre de protection en verre trempé de 6 mm

TABLETTE DE DÉPOSE

- Tablette de dépose en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'ép. sur toute la hauteur côté public
- Eclairage par spots LED sur chaque montant



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur du pare-haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare-haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur du pare-haleine Neo		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Hauteur du pare-haleine Classic		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,040 Kw	0,048 Kw
Pare haleine droit avec éclairage LED	Neo Prix HT*	618206	618207	618208	618209	618210
	Classic Prix HT*	618019	618020	618021	618022	618023
Pare haleine droit sans éclairage	Neo Prix HT*	618200	618201	618202	618203	618204
	Classic Prix HT*	618001	618002	618003	618004	618005
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Classic Prix HT*	618031	618032	618033	618034	618035
Pare haleine galbé sans éclairage	Classic Prix HT*	618013	618014	618015	618016	618017
Options						
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					
Perche d'alim. Ø42,4mm 2000 mm (1)	Code	629322	629322	629322	629322	629322
	Prix HT					
Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					
Montants verticaux Neo en finition poli miroir	Code	629105	629105	629105	629105	629105
	Prix HT					
Peinture epoxy (RAL au choix)	Code	629230	629230	629230	629230	629230
	Prix HT					
Perche d'alim. 100x30mm 2000mm (1)	Code	629324	629324	629324	629324	629324
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Manchon de liaison vers le pare haleine et platine de fixation au plafond fournis. A fixer obligatoirement au plafond.

Le plus large choix de bain-marie, de styles et de personnalisation pour les restaurants collectifs



Vidange par bonde Ø40 mm haute température

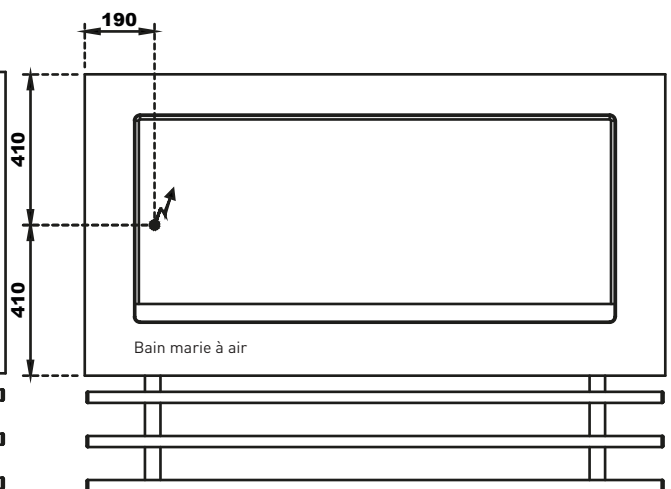
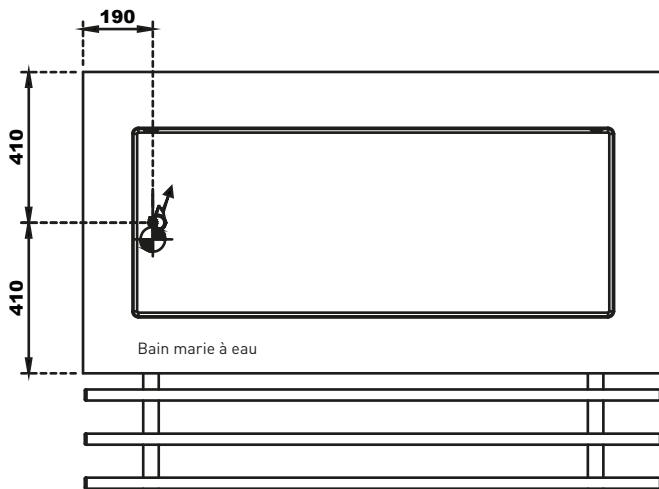
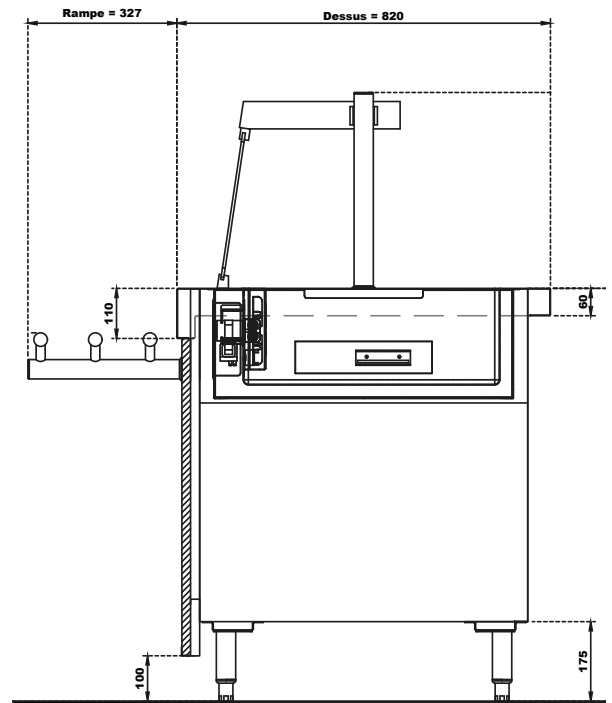
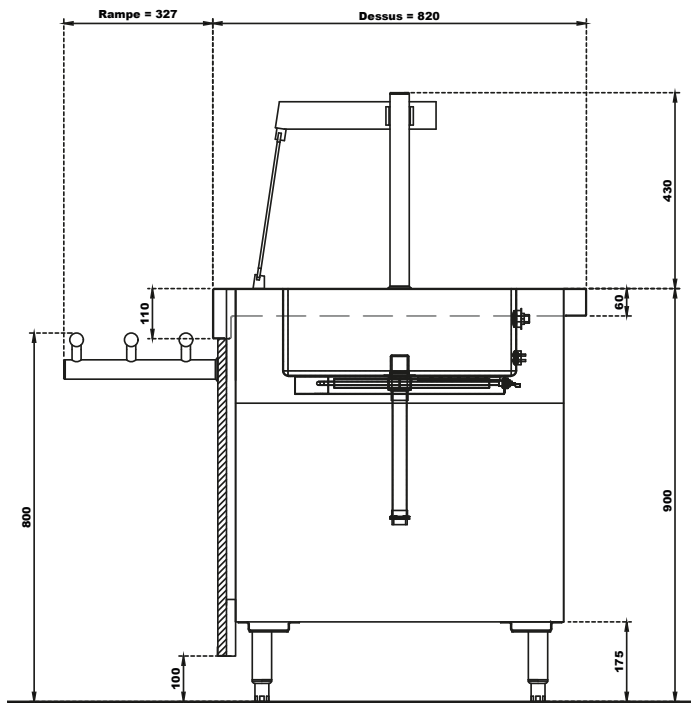


Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE) -

T= câblage Triphasé (3Ph + N - 400 V)

Puissance indiquée en Watt (W)



EXIGENCE

DESSUS, FAÇADES ET CÔTÉS, RAMPES À PLATEAUX



DESSUS

Bord supérieur côté public en finition poli miroir - le ml	Code 629099 Prix HT
Dessus en granit - Sur demande	Code 629232 Prix HT
Dessus en pierre reconstituée - Sur demande	Code 629233 Prix HT
Dessus neutre, réfrigéré (profondeur 30 mm) et verre trempé en 20/10 - le ml	Code 629234 Prix HT
Dessus réfrigéré prof. 105 mm, et bain-marie en 20/10 - le ml	Code 629235 Prix HT

FAÇADE ET CÔTÉS

Façade mélaminé à 20 mm à la place de la façade à 100 mm	Code 629263 Prix HT
Façade mélaminé à 45 mm à la place de la façade à 100 mm	Code 629264 Prix HT
Façade mélaminé à 20 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629237 Prix HT
Façade mélaminée à 45 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629238 Prix HT
Façade mélaminé à 100 mm (1) - vendue seule - le ml	Code 629239 Prix HT
Façade stratifiée au choix dans les gammes standards - le ml	Code 629240 Prix HT
Façade en acier inoxydable finition poli satinée - le ml	Code 629246 Prix HT
Façade lisse (sans couvre joints) - le ml	Code 629247 Prix HT
Platine de fixation au sol pour pied - l'unité	Code 629433 Prix HT
Façade stratifié décor bois avec sens du fil vertical - le ml	Code 629250 Prix HT
Plinthe acier inoxydable à fixer sur les pieds des éléments - le ml	Code 629253 Prix HT
Grille d'aération de façade en inox ou en strat. (450 x 395 mm) - l'unité	Code 629258 Prix HT

RAMPE À PLATEAUX

Élément livré sans rampe à plateaux inox Ø 30 mm - le ml	Code 629269 Prix HT
Élément livré avec rampe à plat. 3 tubes inox 40 x 20 mm (1)	Code 629270 Prix HT
Élément livré avec rampe à plat. 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox» (1) - le ml	Code 629271 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 tubes inox 40 x 20 mm, consoles 40 x 40 mm - le ml	Code 629272 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 profilés trapéz. en alu. «gris inox», consoles 40 x 40 mm - le ml	Code 629273 Prix HT
Rampe vendue seule - 3 tubes ronds inox Ø 30 mm, consoles Ø 42 mm - le ml	Code 629274 Prix HT
Kit «manchons de liaison» pour rampe Ø 30 mm - la liaison	Code 629287 Prix HT
Rampe à plateaux inox continue - le ml	Code 629286 Prix HT
Rampe inox pleine avec 2 inserts emboutis - le ml	Code 629434 Prix HT
Rampe à plateaux pliante et escamotable - le ml	Code 629288 Prix HT
Angle soudé ou fermeture d'extrémité - l'unité	Code 629289 Prix HT
Rampe inox cintrée 3 tubes ronds Ø 30 mm - le cintre	Code 629290 Prix HT
Bandeau d'éclairage LED (4000°K) sous une rampe pleine - le ml	Code 629291 Prix HT

PARE HALEINE

Montants en poli miroir - 2 montants (1)	Code 629102 Prix HT
Montants en poli miroir - 4 montants (2)	Code 629107 Prix HT

(1) Pour pare haleine ou présentoir à pain ou à couverts.
(2) Pour présentoir à verres.

(1) avec cornière de protection en inox

DESSUS

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Bord tombé droit de 110 mm côté client
- Finition : dessus poli vibré, chants polis satinés
- Joint compressible néoprène gris entre les dessus des éléments

FAÇADE ET CÔTÉS

- Façade et côtés à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm d'épaisseur, protégée par une cornière acier inox en partie basse et sur les côtés par un profil spécifique de finition inox largeur 40 mm

- 20 décors au choix

RAMPE A PLATEAUX

- Trois tubes ronds inox Ø 30 mm à 800 mm du sol
- Consoles en Classic acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible



En standard

Dessus finition poli vibré, bord tombé de 110 mm en finition poli satiné



En option

Dessus côté public en finition poli miroir



Granit

Nous consulter



Pierre reconstituée

Nous consulter



En standard - Style rond

Rampe à plateaux avec 3 tubes ronds Ø 30 mm en acier inoxydable sur rehausses. Consoles support en acier inox Ø 42 mm avec fixation invisible sur corps de l'élément



En option - Style trapèze

Rampe à plateaux 3 profilés trapézoïdaux en aluminium thermolaqué gris inox sur rehausses, consoles support section 40x40 mm



Style Cubic

Rampe à plateaux 3 tubes inox section rectangulaire 40 x 20 mm sur rehausses. Consoles support section 40x40 mm



Granit ou pierre reconstituée

Nous consulter



En standard

Rampe hauteur 800 mm



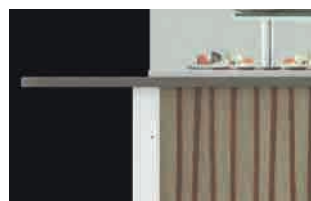
En option

Rampe en continu hauteur 800 mm



En option

Rampe en pierre reconstituée hauteur 800 mm



En option - Rampe en

pierre reconstituée dans la continuité du dessus, hauteur 900 mm



En standard - Classic

Montants en inox Ø 42 mm



En standard - Neo

Montants en inox 100 x 30 mm

ÉQUIPEMENTS SUR-MESURE

Nous pouvons réaliser des éléments techniques avec des formes et dimensions sur-mesure (cuve froid statique, châssis) et les décors les plus raffinés (forme), les plus technologiques ou les plus sculpturaux (façade)...

Imaginez le restaurant de vos rêves, nous le réaliserons dans les moindres détails après étude et validation de sa fabrication par nos ingénieurs concepteurs.



Une offre complète de châssis menuisés

Pour certains projets, il est parfois nécessaire d'alléger la structure.

Avec sa menuiserie industrielle intégrée, Vauconsant peut aussi réaliser vos projets les plus design avec des châssis entièrement menuisés et sa gamme d'encastables Visio Line.

Des dessus en granit ou en pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur

Désormais, Vauconsant propose des dessus en granit ou pierre reconstituée de 20 mm d'épaisseur.

Tout aussi raffinés mais plus légers et économiques, ils apportent une touche de modernité aux équipements de distribution de repas.

Avec des dessus droits, Vauconsant peut réaliser des bords tombés à la finition parfaite de la hauteur désirée : 30 mm, 50 mm, 100 mm ...

Consultez-nous pour obtenir une approche chiffrée et photo réaliste de votre projet.



OUVERTURE

LE SUR-MESURE MENUISÉ PAR VAUCONSANT



ÉQUIPEMENTS STANDARDS

- Construction en inox 18/10 AISI 304
- Dessus en finition poli vibré
- Dessus chauffant en vitrocéramique noir
- Livré avec groupe frigorifique et platine de commandes à encastrer
- Éclairage LED puissant
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé



+ design

- Vitrines galbées ou cubiques
- Dessus chauffant en vitrocéramique blanc en option

+ appétissant

- Éclairage LED puissant en standard (4000 °K, IRC > 85, 210 lm)

+ performant

- Nouvelles vitrines Air System et Puls'Air System pour encore plus de performance

+ durable

- Entièrement en acier inoxydable 18/10 AISI 304
- Dessus en poli vibré pour protéger des rayures

+ économique

- Éclairage LED en standard
- Groupes compresseurs Eco-Power
- Bain-marie à « rebouclage d'air »
- Clapets en option

+ de confort pour le service

- Groupes frigorifiques 60 dBA en moyenne

+ écologique

- Groupe frigorifique au R-455A

Conforme aux directives
AFNOR / AC D40-004

Fabriqué en France



VISIO LINE

LES SELFS ENTREPRISE
ET RESTAURATION
COMMERCIALE

**DESIGN,
PERFORMANT ET TRÈS ÉCONOMIQUE**



VISIO LINE CUVE ET BUFFET RÉFRIGÉRÉS



Une large gamme de cuves réfrigérées encastrables, design, performante et très économique

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID STATIQUE»

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

BUFFET RÉFRIGÉRÉ «FROID STATIQUE»

- Cuve réfrigérée « froid statique » non pentée de 90 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)



BUFFET ISOLÉ, BUFFET ET CUVE RÉFRIGÉRÉS "FROID STATIQUE" ENCASTRABLES

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la cuve réfrigérée		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Hauteur de la cuve des buffets		130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm	130 mm
P. Frigo		0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.272 Kw	0.396 Kw	0.396 Kw
P. Électrique		0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,3 Kw	0,4 Kw	0,4 Kw
Cuve réfrigérée "froid statique"	Code	617101	617102	617103	617104	617105	617106
	Prix HT*						
Cuve isolée pour lit de glace	Code	617117	617118	617119	617120	617121	617122
	Prix HT*						
Buffet réfrigéré "froid statique"	Code	617123	617124	617125	617126	617127	617128
	Prix HT*						

Options

Cuve gastronomique profondeur 90 mm	Code	629012	629012	629012	629012	629012	629012
	Prix HT						
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 600 W	Code	629148	629148	629148	629148	629148	629148
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629152	629152	629152	629152	629154	629154
	Prix HT						
Groupe tropicalisé (1)	Code	629170	629170	629170	629170	629170	629170
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN en inox (2)	Code	629213	629213	629213	629213	629213	629213
	Prix HT						
Réhausse non perforée GN 2/1 en inox (2)	Code	629214	629214	629214	629214	629214	629214
	Prix HT						
Cuve froid statique prof 90 mm (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT						

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

(2) Hauteur à définir à la commande

* dont 7€ d'Eco-Part

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

CUVE RÉFRIGÉRÉE SURÉLEVÉE

Une présentation affleurante
qui crée de l'appétit

+ D'appétit
et de performance

PLUS D'APPÉTIT

La cuve réfrigérée surélevée permet de présenter les produits directement au niveau du dessus du meuble pour attirer tous les regards



Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	180 mm	180 mm	180 mm	180 mm
Poids	77 Kg	93 Kg	109 Kg	124 Kg
P. Frigo	0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Électrique	1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw
Cuve réfrigérée froid ventilé surélevée	Code Prix HT*	617113	617114	617115
		617116		

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de cuves réfrigérées encastrables, design, performante et très économique

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ» SURÉLEVÉE

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » surélevée
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

CUVE RÉFRIGÉRÉE «FROID VENTILÉ»

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)



CUVE RÉFRIGÉRÉE "FROID VENTILÉ" POUR BAC GN 1/1-100 MM

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm	2450 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids	65 Kg	76 Kg	87 Kg	98 Kg	110 Kg	121 Kg
P. Frigo	0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique	1 Kw	1,45 Kw	1,8 Kw	2,35 Kw	2,8 Kw	3,2 Kw
Cuve réfrigérée "froid ventilé"	Code	617107	617108	617109	617110	617111
	Prix HT*					

Options

Cuve pour bacs de profondeur 150 mm	Code	629009	629009	629009	629009	629009	629009
	Prix HT						
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm	Code	629008	629008	629008	629008	629008	629008
	Prix HT						
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011	629011	629011
	Prix HT						
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411	629411	629411
	Prix HT						
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130	629131	629132
	Prix HT						
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code	629007	629007	629007	629007	629007	629007
	Prix HT						
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT						
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT						
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part

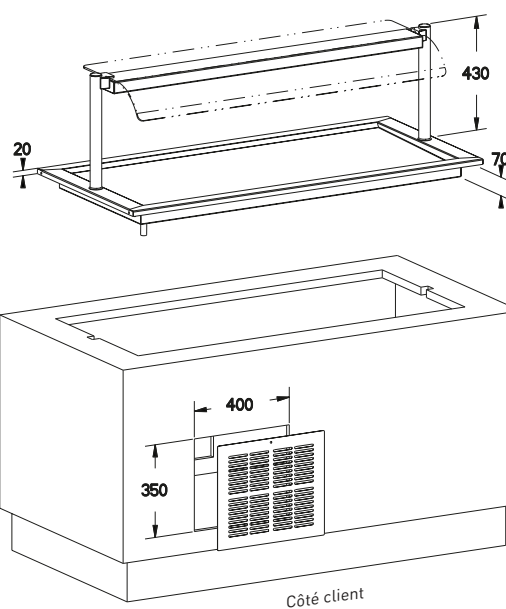
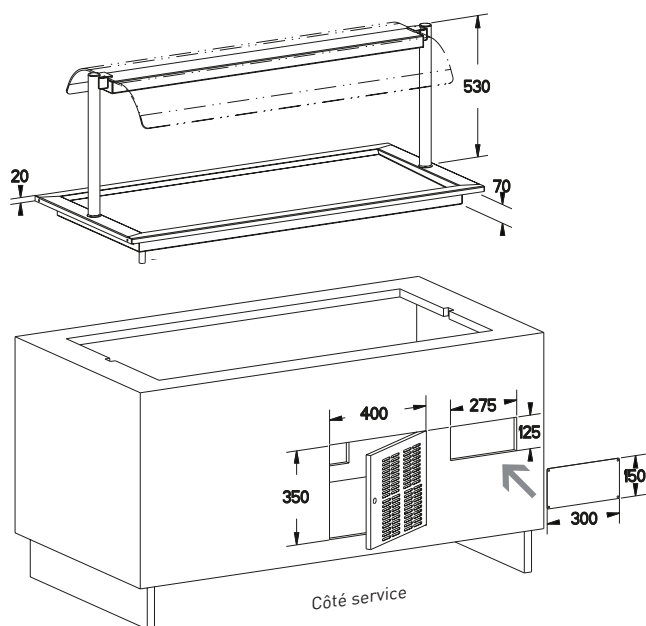
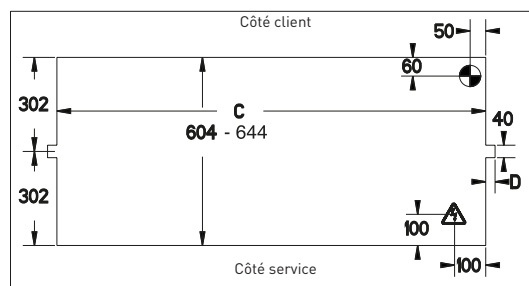
(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

VISIO LINE **CUVE ET BUFFET RÉFRIGÉRÉS**



Froid statique



Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

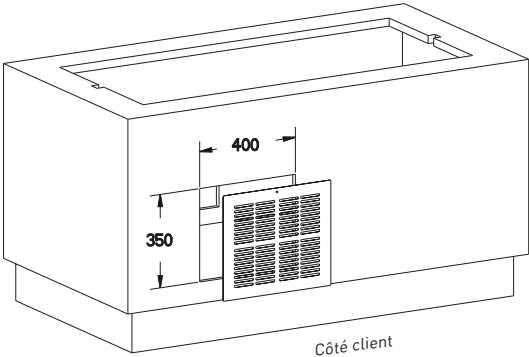
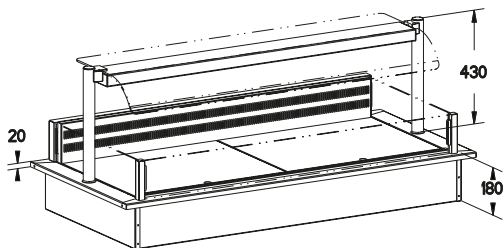
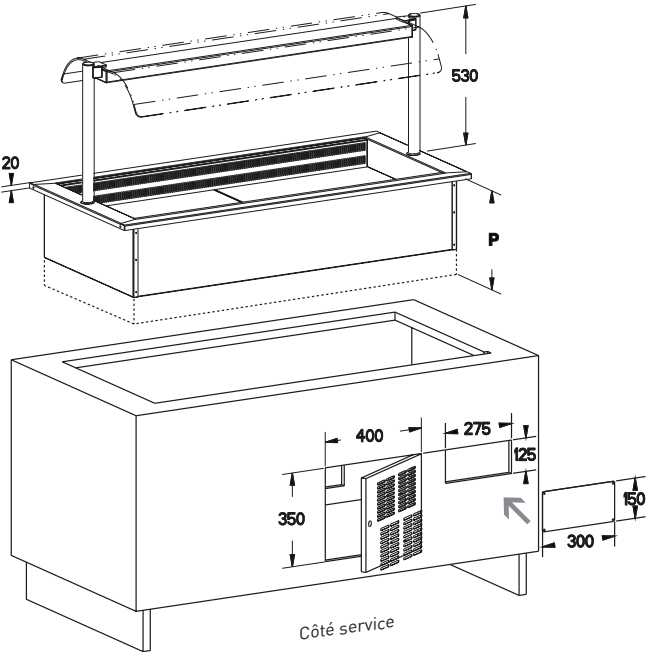
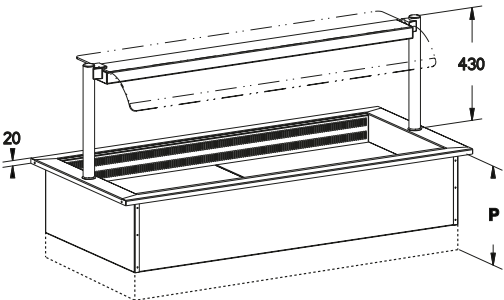
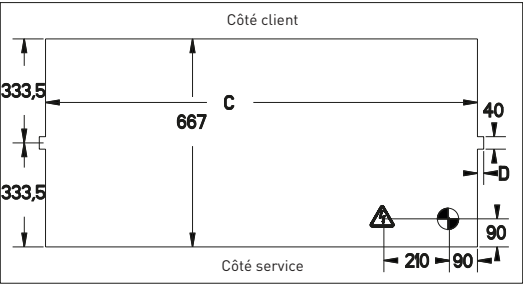
	«froid statique»	«froid ventilé»
2 GN	710 x 604 mm	730 x 667 mm
3 GN	1043 x 604 mm	1060 x 667 mm
4 GN	1377 x 604 mm	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 604 mm	1710 x 667 mm
6 GN	2043 x 604 mm	2035 x 667 mm
7 GN	2343 x 604 mm	2364 x 667 mm

Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm.
Au delà de 100 mm de profondeur, prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement à 664 mm.

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

Froid ventilé



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg	25 Kg
Pare haleine droit avec éclairage LED	Tube carré	618401	618402	618403	618404	618405	618406
	Tube rond	618019	618020	618021	618022	618023	618024
Prix HT*							
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105	618106
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005	618006
Prix HT*							
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505	618506
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035	618036
Prix HT*							
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305	618306
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017	618018
Prix HT*							
Option							
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						



VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE DUAL

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur		410 mm	410 mm	410 mm	410 mm
Poids		55 Kg	64 Kg	73 Kg	82 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Code	616041	616042	616043	616044
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part



Une large gamme
de pare-haleine
avec éclairage LED, design,
performante
et très économique

PARE HALEINE

- Acier inox 18-10 AISI 304
- Pare haleine droit ou galbé simple face composé d'une poutre de section 120 x 45 mm et de 2 montants de section Ø 42 mm ou 40 x 40 mm
- Pare haleine en verre trempé de 6 mm à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage LED étanche 4000° K

VITRINE NEUTRE DE PRÉSENTATION ET DE SELF-SERVICE AVEC GLACE AVANT ESCAMOTABLE

Grâce à leur glace avant escamotable en un seul geste, vous pouvez passer d'un service assisté à un self-service en un clin d'oeil.

- Inox 18/10 AISI 304
- Glace escamotable en verre trempé de 6 mm côté client
- Glaces en verre trempé de 6 mm sur les côtés
- Glace en verre trempé de 8 mm sur le dessus et côté client
- Ouvert côté service

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ À 1 OU 2 NIVEAUX PARE-HALEINE POUR BUFFET RÉFRIGÉRÉ



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids	13 Kg	13 Kg	17 Kg	22 Kg	24 Kg	27 Kg
P. Frigo	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Électrique	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
1 niveau réfrigéré sans éclairage	Code 618037	618038	618039	618040	618041	618042
	Prix HT*					



PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1430 mm	1780 mm	2130 mm	2430 mm
Largeur	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm	450 mm
Hauteur	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm	680 mm
Poids	27 Kg	27 Kg	31 Kg	39 Kg	45 Kg	51 Kg
P. Frigo	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.2 Kw	0.3 Kw	0.3 Kw
P. Électrique	0.216 Kw	0.224 Kw	0.232 Kw	0.24 Kw	0.348 Kw	0.356 Kw
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre sans éclairage	Code 618043	618044	618045	618046	618047	618048
	Prix HT*					
1 niveau réfrigéré et 1 niveau neutre avec éclairage LED	Code 618049	618050	618051	618052	618053	618054
	Prix HT*					

Options

Groupe froid pour présentoir réfrigéré	Code 629189	629189	629189	629189	629190	629190
	Prix HT					
Spots halogène basse tension montant pare haleine	Code 629333	629333	629333	629333	629333	629333
	Prix HT					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code 629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de présentoirs réfrigérés avec ou sans éclairage, design, performante et très économique

PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ AVEC 1 NIVEAU NEUTRE

- Étagère inférieure réfrigérée à bords moulurés, étagère supérieure neutre, toutes deux en verre trempé de 6 mm, avec pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- 2 montants en tôle pliée pour le passage des fluides

PARE-HALEINE POUR BUFFET

- Pare haleine galbé double face en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Poutre en tôle pliée de section 120x45 mm et 2 montants en tube rond diam. 42 mm
- Eclairage LED (1 spot LED par GN) 4000° K



PARE-HALEINE DROIT POUR BUFFET AVEC ÉCLAIRAGE LED

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm	2440 mm
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm	570 mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		18 Kg	20 Kg	21 Kg	25 Kg	30 Kg	34 Kg
P. Électrique		0,016 Kw	0,024 Kw	0,032 Kw	0,04 Kw	0,048 Kw	0,056 Kw
Pare-haleine droit	Tube carré	618228	618229	618230	618231	618232	618233
	Tube rond	618224	618225	618055	618056	618057	618058
Prix HT*							
Pare-haleine galbé	Tube carré	618234	618235	618236	618237	618238	618239
	Tube rond	618226	618227	618063	618064	618065	618066
Prix HT*							

Option

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT						

* dont 7€ d'Eco-Part



VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PANORAMA ENCASTRABLES SERVICE 1H30



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX

Capacité	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1	7 GN 1/1
Longueur	1350 mm	1550 mm	1900 mm	2250 mm	2550 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Profondeur de la cuve	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm	900 mm
Poids	293 Kg	317 Kg	364 Kg	306 Kg	335 Kg
P. Frigo	1,185 Kw	1,44 Kw	1,727 Kw	2,126 Kw	2,126 Kw
P. Électrique	1 Kw	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	1,5 Kw
Code	619201	619202	619203	619204	619205
Prix HT*					

Une large gamme de vitrines réfrigérées Panorama encastrables, design, performantes et très économiques

- Cuve réfrigérée « froid statique » pentée de 30 mm de profondeur
- Réfrigération par serpentín en tube de cuivre frigorifique
- 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur
- Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues côté service



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONOMES

VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SÉRIE SERVICE PANORAMA À 3 NIVEAUX GASTRONOMES				
Capacité	2 X 3 GN 2/1	2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	3 X 3 GN 2/1	
Longueur	1550 mm	1900 mm	2250 mm	
Largeur	760 mm	760 mm	760 mm	
Profondeur de la cuve	30 mm	30 mm	30 mm	
Hauteur de la vitrine	900 mm	900 mm	900 mm	
Poids	396 Kg	293 Kg	317 Kg	
P. Frigo	1,44 Kw	1,727 Kw	2,126 Kw	
P. Électrique	1,1 Kw	1,2 Kw	1,3 Kw	
	Code	619206	619207	619208
	Prix HT*			

OPTIONS COMMUNES

Capacité		3 GN 1/1	4 GN 1/1 2 X 3 GN 2/1	5 GN 1/1 2 X 3 GN 2/1 1 X 3 GN 1/1	6 GN 1/1 3 X 3 GN 2/1	7 GN 1/1
Cuve froid statique prof 90 mm (pour boissons)	Code	629006	629006	629006	629006	629006
	Prix HT					
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149	629149
	Prix HT					
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036	629036	629036
	Prix HT					
Groupe tropicalisé (1)	Code	629171	629171	629171	629171	629171
	Prix HT					
Livré sans groupe	Code	629158	629158	629161	629162	629163
	Prix HT					
Clapets à la place du rideau textile côté public	Code	629038	629039	629040	629041	629042
	Prix HT					

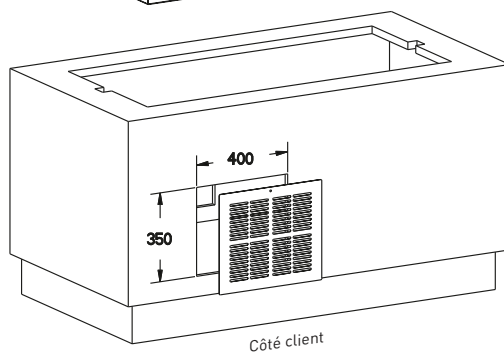
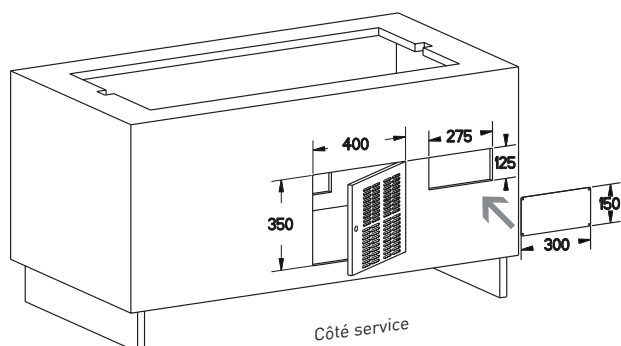
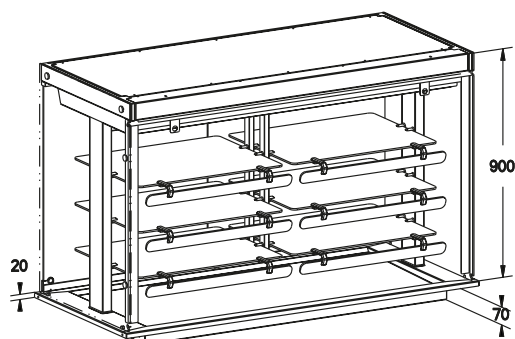
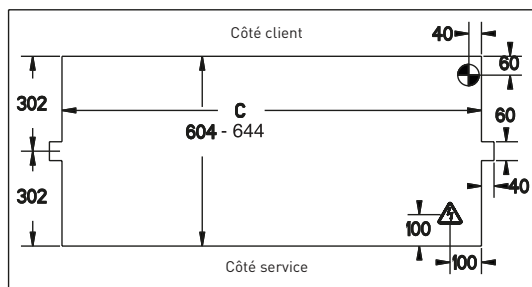
* dont 7€ d'Eco-Part

(1) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PANORAMA ENCASTRABLES SERVICE 1H30





Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

3 GN 1135 x 604 mm

4 GN 1335 x 604 mm

5 GN 1685 x 604 mm

6 GN 2035 x 604 mm

7 GN 2335 x 604 mm

Attention, avec une cuve de profondeur 90 mm (boissons), prévoir de passer la largeur de découpe d'encastrement de 604 à 644 mm



Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée



Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C

VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM ENCASTRABLES - SERVICE 4H



VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE PRÉSENTATION AIR SYSTEM À 1 NIVEAU - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		76 Kg	99 Kg	121 Kg	141 Kg
P. Frigo		0.8 Kw	1.185 Kw	1.185 Kw	1.44 Kw
P. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619213	619214	619215	619216
	Galbée	619209	619210	619211	619212
Prix HT*					
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619221	619222	619223	619224
	Galbée	619217	619218	619219	619220
Prix HT*					
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part



Une large gamme de vitrines réfrigérées Air System encastrables, design, performante et très économique

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 2 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service



VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 2 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		124 Kg	155 Kg	183 Kg	211 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619229	619230	619231	619232
	Galbée	619225	619226	619227	619228
Prix HT*					
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619237	618114	619239	619240
	Galbée	619233	619234	619235	619236
Prix HT*					
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629158	629161
	Prix HT				
Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Vitrine de prés. (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part



VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM ENCASTRABLES SERVICE 4H



VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE AIR SYSTEM À 3 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Poids		135 Kg	168 Kg	200 Kg	230 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619245	619246	619247	619248
	Galbée	619241	619242	619243	619244
Prix HT*					
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619253	619254	619255	619256
	Galbée	619249	619250	619251	619252
Prix HT*					
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629162
	Prix HT				
Cadre gastronomique (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Vitrine de prés. (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part



Une large gamme de vitrines réfrigérées Air System encastrables, design, performante et très économique

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service

OPTIONS

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Cuve pour bacs de profondeur 150 mm (3)	Code	629009	629009	629009	629009
	Prix HT				
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm (3)	Code	629008	629008	629008	629008
	Prix HT				
Lampe germicide UVC	Code	629127	629128	629129	629130
	Prix HT				
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code	629007	629007	629007	629007
	Prix HT				
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code	629149	629149	629149	629149
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629036	629036	629036	629036
	Prix HT				
Clapets côté public	Code	629085	629086	629087	629088
	Prix HT				
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (1)	Code	629024	629025	629026	629027
	Prix HT				
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (1)	Code	629028	629029	629030	629031
	Prix HT				
Groupe tropicalisé (2)	Code	629171	629171	629171	629171
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

(1) Option incompatible avec l'éclairage LED sous l'étagère.

(2) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max. Attention, le groupe peut devoir être déporté.

(3) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve.

Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis. Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

PROFONDEUR DE LA CUVE - P

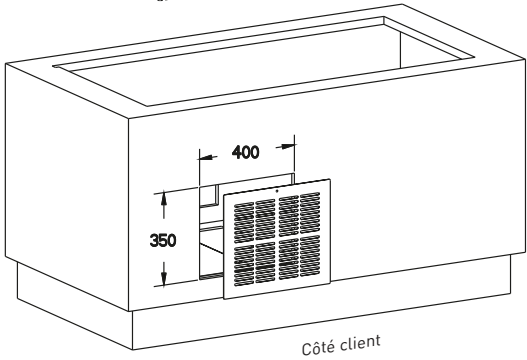
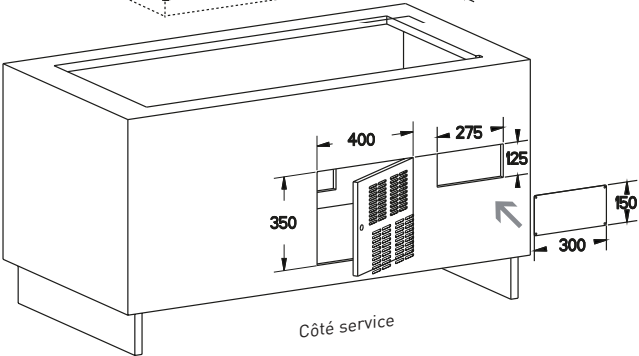
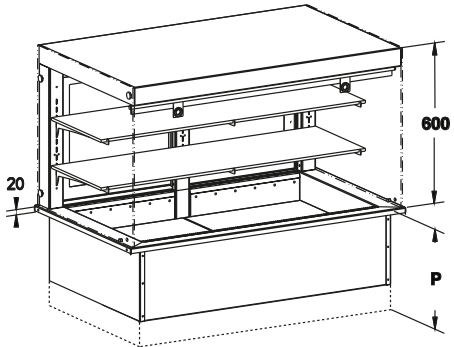
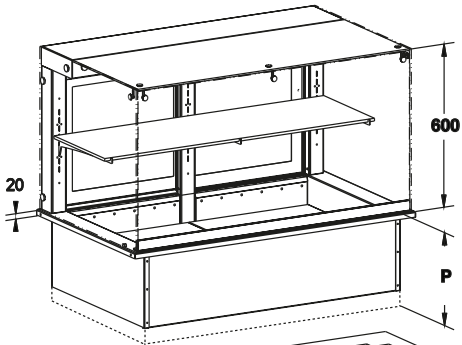
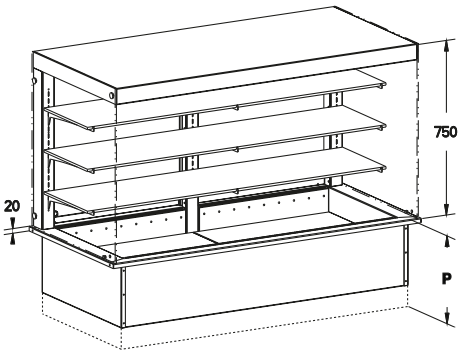
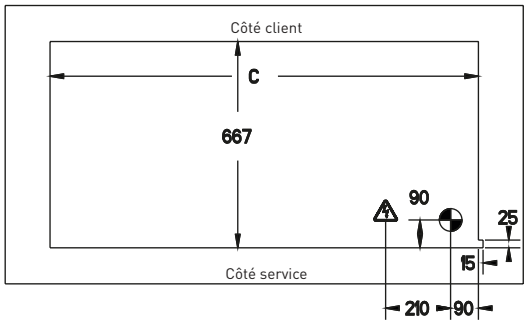
Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

 Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques

M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C



VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM ENCASTRABLES - SERVICE 24H



VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 3 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm	290 mm
Portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes	2 portes
Poids		145 Kg	184 Kg	221 Kg	257 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	1.727 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw	2.35 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619261	619262	619263	619264
	Galbée	619257	619258	619259	619260
Prix HT*					
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619269	619270	619271	619272
	Galbée	619265	619266	619267	619268
Prix HT*					
Options					
Livré sans groupe	Code	629156	629158	629161	629163
	Prix HT				
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011	629011
	Prix HT				
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411	629411
	Prix HT				
Vitrine de prés. (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				



Une large gamme de vitrines réfrigérées Puls'Air System encastrables, design, performante et très économique

- Cuve réfrigérée « froid ventilé » de 105 mm de profondeur
- Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier
- 3 étagères en verre trempé de 10 mm
- Ouvert côté client
- 1 porte battante (avec gaine de soufflage perforée) côté service



VISIO LINE VITRINE RÉFRIGÉRÉE DE SELF-SERVICE PULS'AIR À 4 NIVEAUX - LIVRÉE AVEC GROUPE

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		1050 mm	1050 mm	1050 mm
Profondeur de la cuve		290 mm	290 mm	290 mm
Portes battantes		1 porte	2 portes	2 portes
Poids		162 Kg	204 Kg	241 Kg
P. Frigo		1.185 Kw	1.44 Kw	2.126 Kw
P. Électrique		1 Kw	1.45 Kw	1.8 Kw
Eclairage LED sous le plafonnier	Cubique	619273	619274	619275
	Prix HT*			
Eclairage LED sous le plafonnier et l'étagère	Cubique	619276	619277	619278
	Prix HT*			
Options				
Livré sans groupe	Code	629158	629162	629163
	Prix HT			
Cadre gastronorme (un cadre par bac GN)	Code	629011	629011	629011
	Prix HT			
2 Barrettes de séparation pour cadre GN	Code	629411	629411	629411
	Prix HT			

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES DE SELF-SERVICE PULS'AIR SYSTEM ENCASTRABLES - SERVICE 24H



OPTIONS

Capacité				
Cuve pour bacs de profondeur 150 mm (2)	Code Prix HT	629009	629009	629009
Cuve pour bacs de profondeur 200 mm (2)	Code Prix HT	629008	629008	629008
Réhausse pour prés. affleurante (par GN)	Code Prix HT	629007	629007	629007
Lampe germicide UVC	Code Prix HT	629127	629128	629129
Bac d'évap. des eaux de dégivrage M - 1200 W	Code Prix HT	629149	629149	629149
Dos poli miroir à la place des portes battantes	Code Prix HT	629073	629073	629073
Rideau textile pour vitrine	Code Prix HT	629047	629048	629049
Etagère en verre inclinée (pour vitrine cubique) (3)	Code Prix HT	629024	629025	629026
Etagère supp. (pour vitrine cubique 2GN) (3)	Code Prix HT	629028	629029	629030
Clapets côté public	Code Prix HT	629085	629086	629087
Vitrine 2 GN livrée sans rideau de nuit	Code Prix HT	629057	629058	629059
Eclairage led vertical d'une vitrine (4)	Code Prix HT	629065	629065	629065
Groupe tropicalisé (5)	Code Prix HT	629171	629171	629171

(2) Attention, le groupe peut devoir être déporté de la cuve - (3) Option incompatible avec l'éclairage LED sous chaque étagère - (4) 2 bandes de LED placées à l'avant de la vitrine + plafonnier. Uniquement pour la vitrine à 4 niveaux. - (5) A utiliser entre +26°C et +43°C d'ambiance et 60 % d'humidité max.
Remarque : pour un élément livré sans groupe froid, les détendeurs, l'électrovanne, le boîtier de câblage électrique et le thermostat électronique sont fournis.
Attention, en fonction de l'installation frigorifique, un régulateur de pression d'évaporation peut être nécessaire.

Une aération est indispensable dans la façade du soubassement côté client.
L'utilisation d'un groupe tropicalisé nécessite une aération minimum de : 565 x 500 mm.

Pour faciliter l'accès au groupe et garantir les meilleures performances, prévoir un portillon ou une trappe avec aération côté service.

COTES D'ENCASTREMENT - C

2 GN	730 x 667 mm
3 GN	1060 x 667 mm
4 GN	1385 x 667 mm
5 GN	1710 x 667 mm

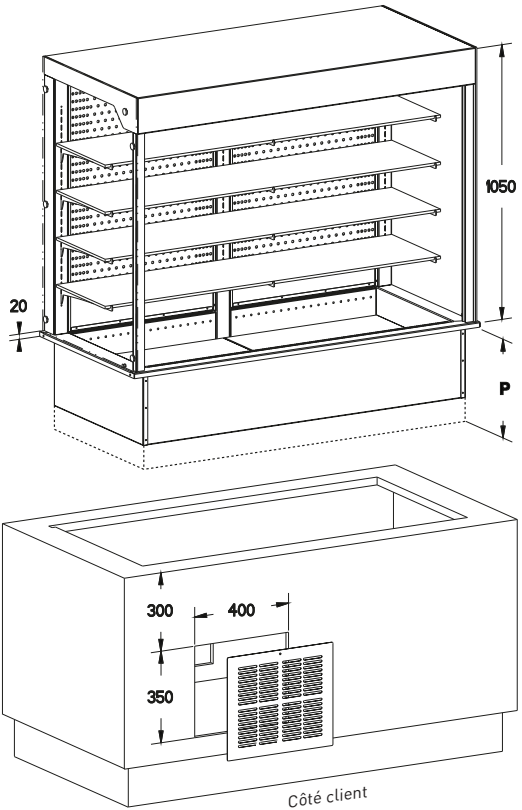
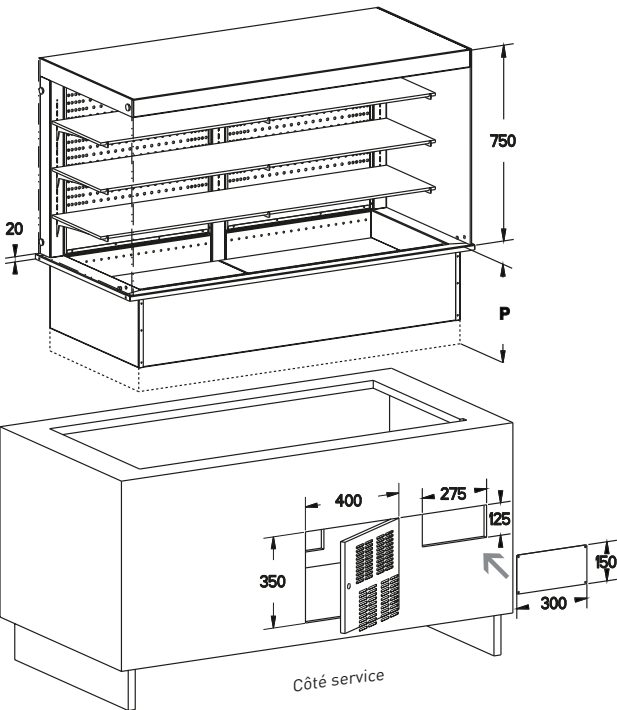
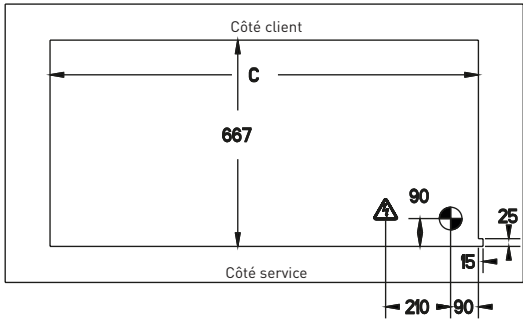
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN	Profondeur hors tout
100 mm	468 mm
150 mm	518 mm
200 mm	568 mm

 Vidange Ø 40 mm intérieur arasé au sol et siphonnée

 Arrivée électrique
1,5 m de câble en attente au sol

Symboles électriques
M = câblage Monophasé (1N 230V + PE)
Puissance indiquée en Watt (W)
Puissance frigorifique donnée pour une température d'évaporation de -15°C



VISIO LINE DESSUS CHAUFFANTS ENCASTRABLES RAMPES CHAUFFANTES INFRAROUGES



DESSUS CHAUFFANTS EN VERRE TREMPÉ ENCASTRABLES

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids	12 Kg	18 Kg	22 Kg	28 Kg	33 Kg
P. Électrique	0,6 Kw	0,9 Kw	1,2 Kw	1,5 Kw	1,8 Kw
	Code	622109	622110	622111	622112
	Prix HT*			622112	622113

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Plaques chauff. & décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN TÔLE PLIÉE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm	350 mm
Hauteur	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids	9 Kg	13 Kg	16 Kg	19 Kg	23 Kg
P. Électrique	0,25 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge avec pare haleine droit	Tube carré	618240	618241	618242	618243
	Tube rond	618166	618067	618068	618069
	Prix HT*				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de dessus chauffants encastrables, design, performants et très économiques

DESSUS CHAUFFANT EN VERRE TREMPÉ

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec tapis chauffants
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)

RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE

- 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Chauffage et éclairage par lampes infrarouges de 250 W avec grille de protection



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,25 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine droit	Tube carré	618245	618246	618247	618248	618249
	Tube rond	618076	618077	618078	618079	618080
Prix HT*						
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618250	618251	618252	618253	618254
	Tube rond	618086	618087	618088	618089	618090
Prix HT*						

Options

Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					
Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					



RAMPE CHAUFFANTE INFRAROUGE POUR BUFFET EN VERRE TREMPÉ

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur du pare haleine droit		470 mm	470 mm	470 mm	470 mm	470 mm
Largeur du pare haleine galbé		570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm	570 mm mm
Hauteur		530 mm	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	17 Kg	21 Kg	25 Kg
P. Électrique		0,25 Kw	0,5 Kw	0,75 Kw	1 Kw	1,25 Kw
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine droit	Tube carré	618262	618263	618264	618265	618266
	Tube rond	618260	618261	618361	618461	618561
Prix HT*						
Rampe chauffante infrarouge - pare haleine galbé	Tube carré	618269	618270	618271	618272	618273
	Tube rond	618267	618268	618107	618108	618109
Prix HT*						

* dont 7€ d'Eco-Part

TABLETTE CHAUFFANTE D'ENVOI



TABLETTES CHAUFFANTES D'ENVOI AVEC PARE-HALEINE GALBÉ

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1240 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Poids	19 Kg	29 Kg	35 Kg	44 Kg	44 Kg
P. Électrique	0,38 Kw	0,69 Kw	0,9 Kw	1,1 Kw	1,1 Kw
Eclairage LED sur les 2 niveaux	Tube carré	618255	618256	618257	618258
	Tube rond	618091	618092	618093	618094
Prix HT*		618259	618095		

Options

Montants verticaux Classic en finition poli miroir	Code	629102	629102	629102	629102	629102
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

Le plus large choix de tablettes chauffantes d'envoi pour les restaurants collectifs

- Tablette chauffante en tôle pliée de section 120 x 45 mm avec plaques chauffantes en verre trempé avec tapis chauffants
- 2 montants en tube rond diam. 42 mm
- Pare haleine galbé en verre trempé de 6 mm d'épaisseur à angles arrondis et chanfreinés
- Eclairage par lampes LED encastrées avec verre de protection

COTES D'ENCASTREMENT - C

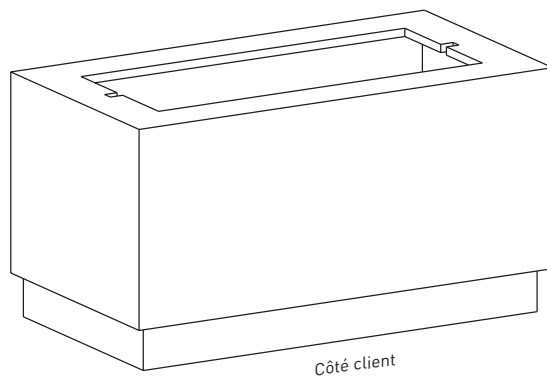
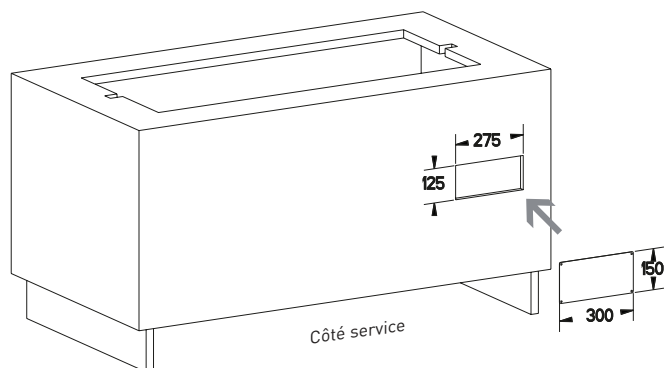
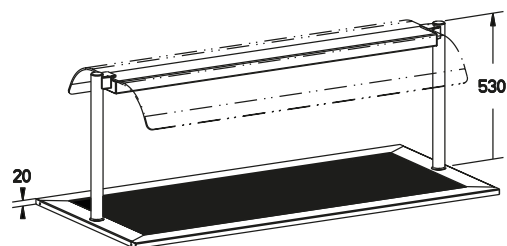
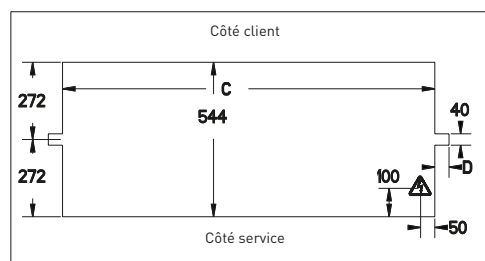
2 GN 664 x 544 mm

3 GN 986 x 544 mm

4 GN 1311 x 544 mm

5 GN 1633 x 544 mm

6 GN 1958 x 544 mm



VISIO LINE VITRINES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION OU DE SELF-SERVICE ENCASTRABLES



VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION À 1 NIVEAU

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine	600 mm	600 mm	600 mm	600 mm
Hauteur du dessus chauffant vitro	70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids	58 Kg	76 Kg	91 Kg	108 Kg
P. Électrique	1,01 Kw	1,59 Kw	2,02 Kw	2,6 Kw
Vitrine chauffante de présentation à 1 niveau	Cubique	622123	622124	622125
	Galbée	622119	622120	622121
Prix HT*		622126	622127	622128

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Portes coulissantes côté service	Code	629074	629075	629076	629077
	Prix HT				
Plaques chauff. & décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de vitrines chauffantes de présentation et de self-service encastrables, design, performante et très économique

VITRINE CHAUFFANTE DE PRÉSENTATION

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 encastrée en verre trempé avec tapis chauffants
- 1 étagère chauffante en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- Réglage de la température du dessus et de l'étagère par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous l'étagère
- Fermée côté client par une glace sur rail pivotant et amovible
- Ouvert côté service

VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE

- Dessus équipé d'une plaque chauffante GN 2/1 et une plaque GN 1/1 encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- 2 étagères chauffantes en tôle pliée avec plaques chauffantes encastrées en verre trempé avec tapis chauffants
- Réglage de la température du dessus et des 2 étagères chauffantes par 2 thermostats tactiles séparés avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Eclairage étanche dans la partie supérieure et sous les étagères de la vitrine
- Ouvert côté public
- 2 portes coulissantes côté service



VITRINE CHAUFFANTE DE SELF-SERVICE À 2 NIVEAUX

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1
Longueur		820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm
Largeur		700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la vitrine		750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Hauteur du dessus chauffant vitro		70 mm	70 mm	70 mm	70 mm
Poids		71 Kg	92 Kg	111 Kg	132 Kg
P. Électrique		1,38 Kw	2,2 Kw	2,76 Kw	3,58 Kw
Vitrine chauffante de self-service à 2 niveaux	Cubique	622131	622132	622133	622134
	Galbée	622127	622128	622129	622130
	Prix HT*				

Options

Cadre amovible acier inox pour bac GN -65	Code	629004	629004	629004	629004
	Prix HT				
Vitrine de prés. (fermée côté clients)	Code	629043	629044	629045	629046
	Prix HT				
Dos poli miroir à la place des portes coulissantes	Code	629090	629090	629090	629090
	Prix HT				
Plaques chauff. & décaissé de 55 mm - par élément	Code	629095	629095	629095	629095
	Prix HT				
Bac GN-65 avec poignées et couvercle	Code	629097	629097	629097	629097
	Prix HT				
Commande séparée de chaque plaque chauff.	Code	629219	629219	629219	629219
	Prix HT				
Réglage séparé de chaque étag. chauff.	Code	629220	629220	629220	629220
	Prix HT				
Dessus vitro blanc	Code	629098	629098	629098	629098
	Prix HT				

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE BAIN-MARIE À EAU OU À AIR TABLETTES DE DÉPOSE



BAIN-MARIE À AIR OU À EAU (AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE)

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	820 mm	1150 mm	1475 mm	1800 mm	2150 mm
Largeur	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm	700 mm
Hauteur de la cuve - Bain-marie à eau	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm	265 mm
Hauteur de la cuve - Bain-marie à air	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm	220 mm
Poids	24 Kg	33 Kg	42 Kg	51 Kg	60 Kg
P. Électrique - Bain-marie à eau	1,5 Kw	2,25 Kw	3 Kw	T - 3,75 Kw	T - 4,5 Kw
P. Électrique - Bain-marie à air	0,5 Kw Kw	1 Kw Kw	1 Kw Kw	1,5 Kw Kw	2,5 Kw Kw
Bain-marie à eau	Code 622135	Code 622136	Code 622137	Code 622138	Code 622139
Bain-marie à air	Code 622140	Code 622141	Code 622142	Code 622143	Code 622144
Prix HT*					

Options

Cuve bain marie à eau avec remplissage manuel	Code	629212	629212	629212	629212	629212
	Prix HT					
Cuve pour bacs de 200 mm	Code	629211	629211	629211	629211	629211
	Prix HT					
Bac GN-150 avec poignées etriers et couvercle	Code	629005	629005	629005	629005	629005
	Prix HT					



TABLETTE DE DÉPOSE ERGONOMIQUE SANS ÉCLAIRAGE

Capacité	2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur	790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm	750 mm
Poids	11 Kg	14 Kg	18 Kg	21 Kg	25 Kg
Tablette de dépose ergonomique en inox	Code 618274	Code 618275	Code 618276	Code 618277	Code 618278
Tablette de dépose ergonomique en verre	Code 618279	Code 618280	Code 618281	Code 618282	Code 618283
Prix HT*					

* dont 7€ d'Eco-Part

Une large gamme de bain-marie encastrables, design, performant et très économique

BAIN-MARIE À AIR

- Chauffage sous la cuve par résistances électriques et ventilateur
- Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni)
- Protection contre les surchauffes par thermostat de sécurité

TABLETTE DE DÉPOSE

- Tablette de dépose en tôle pliée avec 2 montants en tube rond diamètre 42 mm
- Pare haleine droit en verre trempé de 6 mm d'ép. sur toute la hauteur côté public



TABLETTE DE DÉPOSE EN INOX AVEC VITRE DE PROTECTION

Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur		390 mm	390 mm	390 mm	390 mm	390 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		10 Kg	14 Kg	18 Kg	20 Kg	24 Kg
Eclairage par 2 spots LED (équivalent 50 W) sur chaque montant	Tube carré	618289	618290	618291	618292	618293
	Tube rond	618130	618131	618132	618133	618134
Prix HT*						
Sans éclairage	Tube carré	618284	618285	618286	618287	618288
	Tube rond	618120	618121	618122	618123	618124
Prix HT*						



PARE-HALEINE À 1 NIVEAU AVEC OU SANS ÉCLAIRAGE

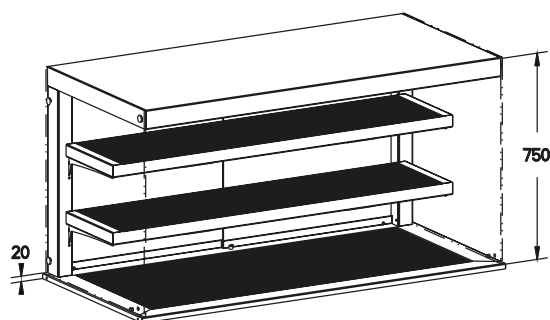
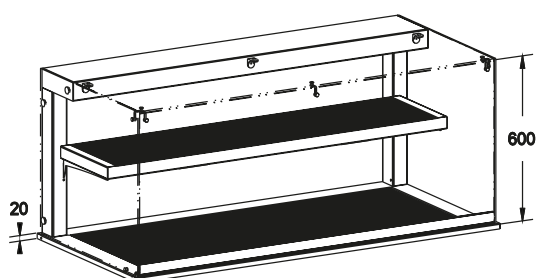
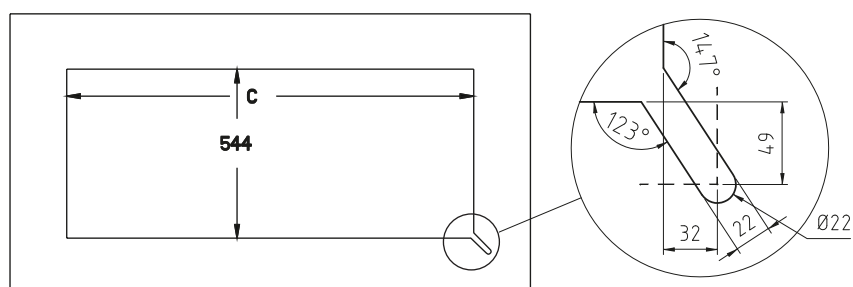
Capacité		2 GN 1/1	3 GN 1/1	4 GN 1/1	5 GN 1/1	6 GN 1/1
Longueur		790 mm	1130 mm	1440 mm	1790 mm	2140 mm
Largeur du pare haleine droit		400 mm	400 mm	400 mm	400 mm	400 mm
Largeur du pare haleine galbé		420 mm	420 mm	420 mm	420 mm	420 mm
Hauteur		430 mm	430 mm	430 mm	430 mm	430 mm
Poids		9 Kg	12 Kg	15 Kg	19 Kg	22 Kg
Pare haleine droit avec éclairage LED	Tube carré	618401	618402	618403	618404	618405
	Tube rond	618019	618020	618021	618022	618023
Prix HT*						
Pare haleine droit sans éclairage	Tube carré	618101	618102	618103	618104	618105
	Tube rond	618001	618002	618003	618004	618005
Prix HT*						
Pare haleine galbé avec éclairage LED	Tube carré	618501	618502	618503	618504	618505
	Tube rond	618031	618032	618033	618034	618035
Prix HT*						
Pare haleine galbé sans éclairage	Tube carré	618301	618302	618303	618304	618305
	Tube rond	618013	618014	618015	618016	618017
Prix HT*						

Option

Glace de protection toute hauteur	Code	629103	629103	629103	629103	629103
	Prix HT					

* dont 7€ d'Eco-Part

VISIO LINE BAIN-MARIE À EAU OU À AIR
VISIO LINE VITRINES CHAUFFANTES DE PRÉSENTATION OU DE
SELF-SERVICE ENCASTRABLES



COTES D'ENCASTREMENT - C

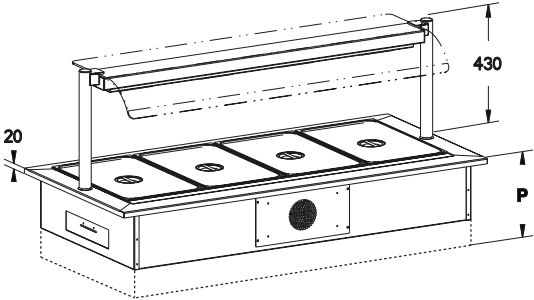
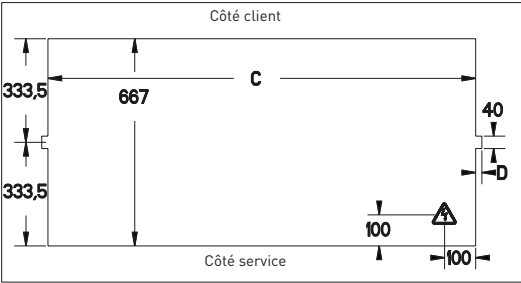
Vitrines chauffantes		
2 GN 1/1	664 x 544 mm	
3 GN 1/1	986 x 544 mm	
4 GN 1/1	1311 x 544 mm	
5 GN 1/1	1633 x 544 mm	
6 GN 1/1	1958 x 544 mm	

Bain-marie		
2 GN 1/1-150	710 x 667 mm	
3 GN 1/1-150	1043 x 667 mm	
4 GN 1/1-150	1377 x 667 mm	
5 GN 1/1-150	1710 x 667 mm	
6 GN 1/1-150	2043 x 667 mm	

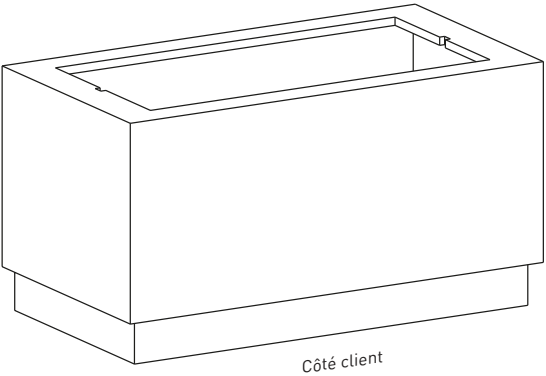
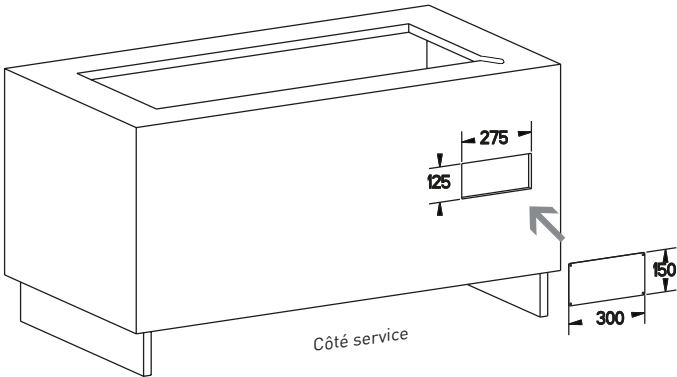
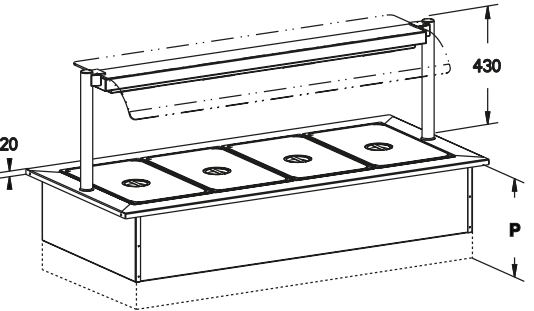
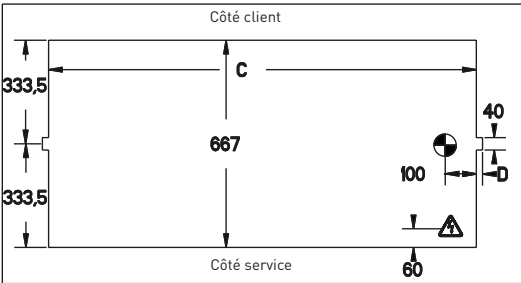
PROFONDEUR DE LA CUVE - P

Bac GN	Profondeur hors tout
150 mm	462 mm
200 mm	512 mm

Bain-marie à air



Bain-marie à eau



SUIVEZ-NOUS



digital.matferbourgeat.com
www.matferbourgeat.com



Les Tarifs affichés au catalogue Digital du Groupe MATFER BOURGEAT faisant foi,
les produits sont fournis aux prix en vigueur au moment de leur expédition,
en Euros et tenant compte de la TVA applicable au jour de la commande.

