



Rôtissoire Model 6 Electrique A Balancelles Avec Nettoyage

La nouvelle rôtissoire panoramique autonettoyante La MODEL 6 répond à tous vos besoins ! Son système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent vous feront gagner du temps. Et la vision panoramique qu'elle offre mettra vos clients en appétit.

Référence	D05-MA00177
Modèle	S6/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 780 X 910
Tension / Puissance Elec.	400V+T/11,3kW

Prix ht*
8990€



Vitrine Chauffante 75 Trad Service Assiste

Les vitrines chaudes en service traditionnel sont conçues pour le maintien au chaud dans un contexte de vente assistée. Quelque soit votre typologie de vente, vous trouverez le produit adapté à vos besoins : le service traditionnel, le service traditionnel à poser ou encore le service traditionnel «spécial marché». Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction de l'espace disponible.

Référence	D05-MA00046
Modèle	V 75 Trad AP/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1020 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2kW

Prix ht*
3990€



Vitrine 150 Marche "Service Assiste"

Référence	D05-MA00060
Modèle	V150 M/A
Dim L x P x H (mm)	1500 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
4890€



Module Poêlon Cuisson 75 Electrique

Ces modules sont conçus pour la cuisson et le maintien au chaud. En fonction de votre spécialité, vous choisirez : le module poêlons électrique, le module poêlons gaz ou encore le module pizzas. Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction des dimensions qui vous conviennent.

Référence	D05-MA00101
Modèle	MPC 75 E/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1000 X 1375
Tension / Puissance Elec.	400V+T ou 230V+T/4,5kW ou 3 kW

Prix ht*
4690€



Poêlon 650

Diamètre 650 mm (H int. 100/H ext. 120)

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/K

Prix ht*
655€



Chariot Support Monté Sur Roulettes Pivotantes

Référence	D05-KIT0063
Modèle	KIT0063/R

Prix ht*
655€

MARENO

kitchen solutions since 1922

La nouvelle ligne de cuisson M1

M1 a été créé pour interpréter et intégrer les nouvelles exigences du marché. Lors de son développement, une attention particulière a été accordée à l'hygiène et à la facilité de nettoyage de l'équipement et aux systèmes d'efficacité énergétique, objectif important

de tout utilisateur.

Ses détails emblématiques: le bord anti-débordement à contenir les liquides et la saleté, le joint en dotation à éviter les infiltrations, la possibilité d'être équipé du dispositif Power Guardian!



Power Guardian

Nouveauté importante pour les économies d'énergie : le M1 peut être équipé du dispositif Power Guardian, un système de contrôle de l'énergie électrique qui permet en moyenne de réduire de 50% la puissance électrique nécessaire à votre cuisine dans l'ensemble des tous les équipements électriques installés.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

Fourneau sur mesure.
Imaginez quelque chose d'unique et parfait.



Elle existait uniquement dans votre esprit, mais elle devient enfin réelle dans toute sa perfection.
C'est un lieu, un instrument, une idée qui se matérialise. Votre idéal de cuisine.

Possibilités infinies de taille, de dimensions et de fonctionnalités.
Totalement configurable et personnalisable. Vaste gamme d'accessoires et options.

LA | CUCINA®

Best of the Best
 Mirazur
MENTON - FRANCE



César Ritz College - Le Bouveret
PORT VALAIS - SWITZERLAND



Barilla Group
PARMA - ITALY



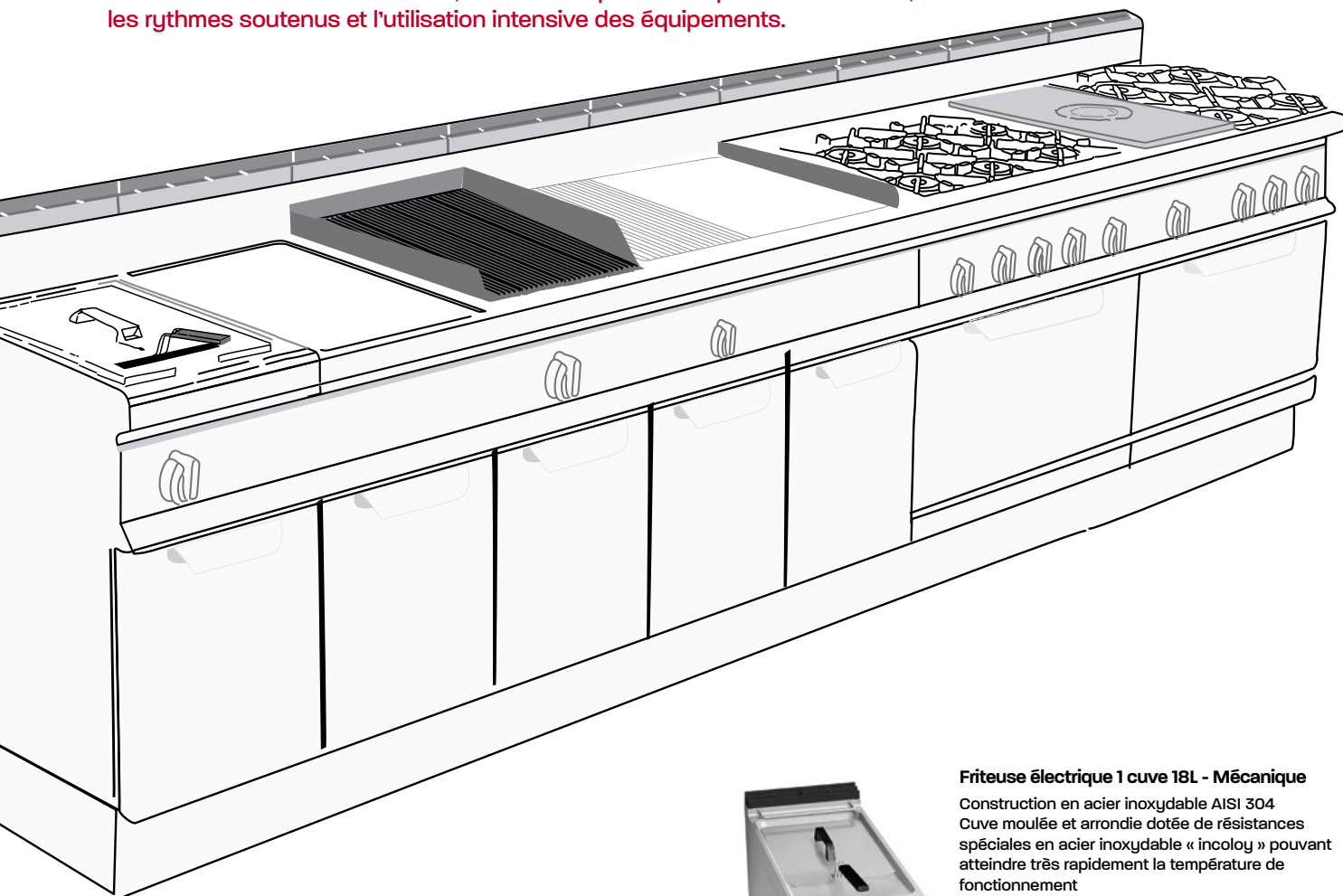
BERTO'S S.P.A.
Viale Spagna, 12 | 35020 Tribano (PD)

Alessandro Innocente · EXPORT MANAGER · +39 3383190569 | bertos.com



Cuisson GAMMIE 900

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement
Garantissant une économie d'huile de 60%
Basculement de la résistance à la verticale pour le nettoyage
Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel

Référence	B21-20505600
Modèle	SE9F18-4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/18kW

Prix ht*
2718€

Élément neutre sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence	B21-20900500
Modèle	NGT4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900

Prix ht*
989€

Porte ouverture Gauche

Référence	B21-20920100
Modèle	1PSX/R
Dim L x P x H (mm)	400

Prix ht*
147€

Porte ouverture Droite

Référence	B21-20920000
Modèle	1PDX/R
Dim L (mm)	400

Prix ht*
147€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C

Référence	B21-20704000
Modèle	G9F4+FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	42,3kW

Prix ht*
3935€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence	B21-20702500
Modèle	G9F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	35,4kW

Prix ht*
2770€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 10 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats

Référence	B21-20301800
Modèle	G9FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Puissance Gaz	10kW

Prix ht*
2799€



Grillade GAZ Lisse

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur.

Référence	B21-20301500
Modèle	G9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Puissance Gaz	10kW

Prix ht*
2410€



Grillade Lisse Electrique

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées sous la plaque decuison. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Référence	B21-20401500
Modèle	E9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW

Prix ht*
2137€



Marmite gaz chauffe directe 100 litres

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10
Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée
Allumage électrique

Référence	B21-20832001
Modèle	G9PI0D/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	20,9kW

Prix ht*
4694€



Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

Construction en acier inoxydable AISI 304
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C
Allumage électrique

Référence	B21-20821500
Modèle	G9BR8/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Tension / Puissance Gaz	/20kW

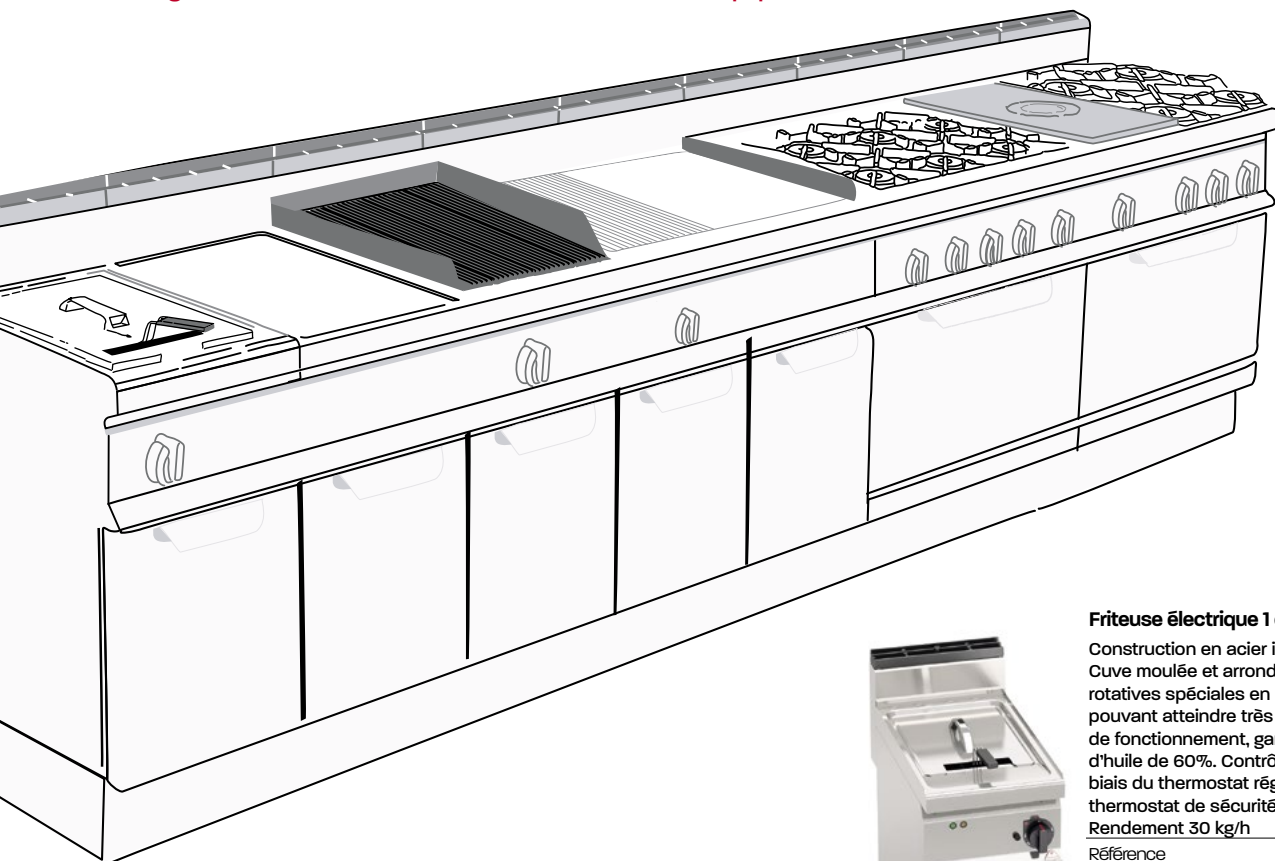
Prix ht*
5533€



Cuisson GAMMIE 700

BERTO'S
CHEF SOLUTIONS

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 15L - Mécanique

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments.

Référence	B21-17420000
Modèle	GL15MR
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Puissance Gaz	12,7kW

Prix ht*
2129€



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Rendement 30 kg/h

Référence	B21-18505600
Modèle	E7F18-4MS/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht*
2298€



Élément neutre sur soubassement ouvert

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI304. Modèles simple et double, à poser ou sur meuble. Simple à utiliser et à nettoyer. Egalement disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Pieds réglables (version sur meuble)

Référence	B21-18900500
Modèle	N7T4MR
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900

Prix ht*
757€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw, grilles en fonte
Propreté maximum grâce aux cuvettes amovibles
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C
Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement

Référence	B21-18704100
Modèle	G7F4P+FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 900
Puissance Gaz	35,8kW

Prix ht*
3187€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles
Soubassement ouvert

Référence	B21-18702500
Modèle	G7F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 900
Puissance Gaz	21kW

Prix ht*
1968€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18301800
Modèle	G7FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Puissance Gaz	6,9kW

Prix ht*
1992€



Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 300 °C
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18303500
Modèle	G7FR4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Puissance Gaz	/6,9kW

Prix ht*
1562€

Porte ouverture Gauche

Référence	B21-20920100
Modèle	1PSX/R
Dim L x P x H (mm)	400

Prix ht*
147€

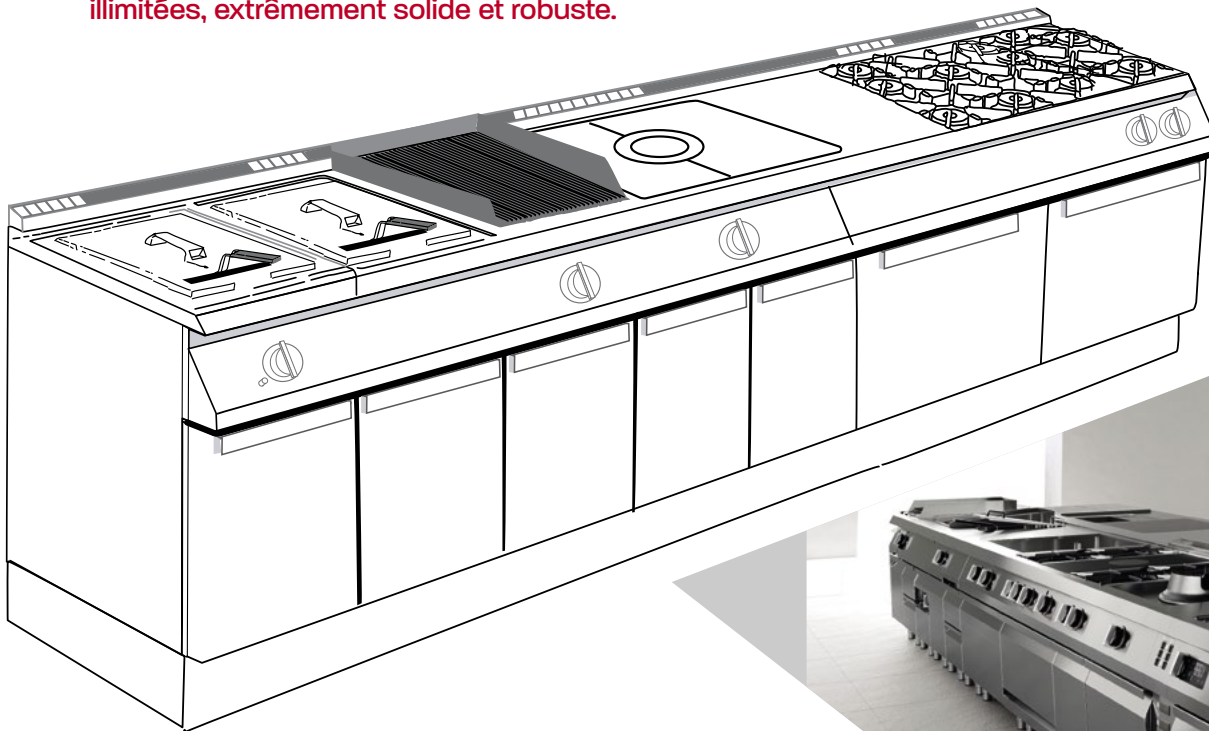
Porte ouverture Droite

Référence	B21-20920000
Modèle	1PDX/R
Dim L (mm)	400

Prix ht*
147€

Cuisson GAMME 900

La gamme Silko 900. Puissante, performante et fiable.
Entièrement modulable, disponible dans des configurations
illimitées, extrêmement solide et robuste.



Friteuse gaz 1 bac 23lt sur placard

Friteuse à gaz 1 bac de 23lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 20/10. Capacité cuvede 23 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve. Thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. En dotation: 2 paniers, 1 couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange.

Référence	S80-NEFG92123
Modèle	NEFG92123/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Gaz	/21kW

Prix ht*
3493€

Friteuse électrique 1 bac 23lt sur placard

Friteuse électrique 1 bac de 22 lt sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, 1 bac capacité de 15 litres. Température de l'huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. Fourni : 2 paniers, 1 couvercle, 1 grille de fond.

Référence	S80-NEFE92122
Modèle	NEFE92122/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht*
2932€



Élément neutre à poser

Élément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Sans tiroir.

Référence	S80-NEEN92T
Modèle	NEEN92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320

Prix ht*
659€



Meuble de base m.400 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN92
Modèle	NBN92/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 765 X 620

Prix ht*
398€



Fry top gaz plaque lisse chromée à poser

Fry top à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 34,5x70 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

Référence	S80-NEBG92TLC
Modèle	NEBG92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/10,5kW

Prix ht*
2505€



Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan réalisé en épaisseur 20/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 34,5x70 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE92TLC
Modèle	NEBE92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht*
2430€



Induction 2 zones indépendantes à poser

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan, système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW de puissance, diamètre 28 cm.

Référence	S80-NECI92T
Modèle	NECI92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht*
8133€



Plan de cuisson vitrocéramique 2 zones à poser

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance de 4 kW chacune.

Référence	S80-NECV92T
Modèle	NECV92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8kW

Prix ht*
2680€



Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Appareil version standard composé par 2 brûleurs: n°1 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes inox pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG92T
Modèle	NECG92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/15kW

Prix ht*
1485€



Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Appareil standard composé par 4 brûleurs: n°3 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes en acier inox pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG94T
Modèle	NECG94T/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/27kW

Prix ht*
2287€



Meuble de base m.800 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN94
Modèle	NBN94/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 765 X 620

Prix ht*
586€



Meuble de base m.1200 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN96
Modèle	NBN96/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 765 X 620

Prix ht*
708€



Base réfrigérée à 2 tiroirs -2 + 8°

Meuble base réfrigérée largeur mm 1200. Tiroirs avec glissières telescopiques adaptables pour bacs GN 2/1 H100 chaque tiroir. Température: -2°+8°C

Référence	S80-EXBR912TN
Modèle	BASE R/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 840 X 620
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,49kW

Prix ht*
4883€

Cuisson GAMME 700

La gamme Silko 700. Ergonomique, performante et fiable.
Entièrement modulable, disponible dans des configurations
illimitées, extrêmement solide et robuste.



Friteuse gaz 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse à gaz 1 bac de 15lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 15/10. Capacité cuvede 10 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisé, positionnés à l'extérieur de la cuve. Panier, couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange en série.

Référence	S80-NEFG72115
Modèle	NEFG72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Gaz	/14kW

Prix ht*
2912€

Friteuse électrique 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse électrique 1 bac de 15 lt. Version sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, capacité de 15 litres. Grille de fond, panier et couvercle en série.

Référence	S80-NEFE72115
Modèle	NEFE72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
2498€



Meuble de base m.1200 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN76
Modèle	NBN76/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 595 X 620

Prix ht*
609€

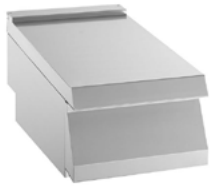


Cuiseur à pâtes électrique 1 bac 28L sur placard

Cuiseur à pâtes version électrique, 1 bac de 28 lt. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Fourni sans paniers, sans couvercle. Sur placard.

Référence	S80-NEDE72128
Modèle	CP/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW

Prix ht*
2895€



Elément neutre à poser 700

Elément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Plan sans tiroir

Référence	S80-NEEN72T
Modèle	NEEN72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
	Prix ht* 584€



Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 2 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG72T
Modèle	NECG72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Gaz	/12kW
	Prix ht* 1357€



Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser. Plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 4 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs

Référence	S80-NECG74T
Modèle	NECG74T/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 730 X 320
Tension / Puissance Gaz	/24kW
	Prix ht* 1997€



Fry top gaz plaque lisse chromée à poser 700

Fry top gaz à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 33,5x53 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

Référence	S80-NEBG72TLC
Modèle	NEBG72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Puissance Gaz	/7kW
	Prix ht* 2107€



Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser 700

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée. Plan réalisé en épaisseur 15/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 33,5x53 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE72TLC
Modèle	NEBE72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,4kW
	Prix ht* 2089€



Induction 2 zones indépendantes à poser 700

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. Système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes puissance 3,5 kW chacune, diamètre 23 cm.

Référence	S80-NECI72T
Modèle	NECI72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW
	Prix ht* 7261€



Plan de cuisson vitrocérame 2 zones à poser 700

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance 2,5 kW chacune.

Référence	S80-NECV72T
Modèle	NECV72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5kW
	Prix ht* 1831€



Meuble de base m.400 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN72
Modèle	NBN72/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 595 X 620
	Prix ht* 386€



Meuble de base m.800 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN74
Modèle	NBN74/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 595 X 620
	Prix ht* 520€



Porte m.400

Porte droite et gauche en acier inox pour meuble de 40 et 80 cm

Référence	S80-NKBVP4
Modèle	NKBVP4/R
Dim L (mm)	400
	Prix ht* 209€



Base réfrigérée 2 portes -2 + 8°

Base réfrigérée à 2 portes. Cellule à dimensions GN 1/1 avec fond rabaisé, panneau digital. Fournie 1 grillé GN 1/1 pour porte.

Référence	S80-BR76APP
Modèle	BASE R/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 630 X 610
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,109kW
	Prix ht* 3582€



AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Fourneau 5 feux vifs sur four GN1/1

Habillage et façade inox. Pieds inox réglables 150/175mm- TABLE LxP (1000x650). 5 brûleurs avec thermocouple : 2 Brûleurs de 3 KW, 1 x 4 KW, 1 de 1,5 kw et 1 brûleur central 5 KW - FOUR : LxPxH (530x405x305). 1 brûleur de 4 KW. Thermostat.- ARMOIRE : Neutre GN1/1 sans échelles. - Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG1051GA
Modèle	CG1051GA/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 900
Tension / Puissance Gaz	/20,5kW

Prix ht*
2509€



AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Fourneau 4 feux vifs sur four GN1/1

Habillage et façade inox. Pieds inox réglables 150/175mmTABLE : LxP (700x650). Brûleurs avec thermocouple. 2 Brûleurs de 3 KW, 1 de 4 KW, 1 de 1,5 KW. Grilles fontes. FOUR : LxPxH (530x455x305). 1 brûleur de 4 KW. Thermostat. - Livré avec 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG741
Modèle	CG741/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 650 X 900
Tension / Puissance Gaz	/15,5kW

Prix ht*
2103€



Friteuse électrique 12L 12kg/h

Cuve emboutie à zone froide.- Vanne de vidange. - Bloc résistance débrochable de 12 KW avec thermostat de sécurité. - Commutateur M/A en façade. - Minuterie mécanique 15 mn. ARMOIRE : - Neutre avec porte et sans échelles. - Habillage et façade inox. - Pieds inox avec vérins - Livrée avec 1 panier.

Référence	A04-CME434FRI
Modèle	CME434FRI/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 650 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1668€



AMBASSADE
ÉQUIPEMENTS

Etuve électrique à convection forcée 10 niveaux GN1/1

Plan de travail inox. Etuve électrique à convection 10 niveaux au pas de 78 mm. Thermostat 50-220° Puissance électrique 3,5 kW Livré avec cordon 16 A. Thermomètre indicateur. Bac de récupération des condensats. Poignées latérales soudées. Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose. 4 roues pivotantes dont 2 à freins.

Référence	A04-CTFE710CTE
Modèle	CTFE710CTE/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 650 X 1105
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,5kW

Prix ht*
2929€



Four de remise et maintien en température 10 niveaux GN1/1

Charge utile 36 kg - Commande à régulation électromécanique. - Habillage et moufle intérieur acier inox. - Minuterie 120 mn, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frite - bacs inox intégrés, oura d'évacuation. Livré avec support. - Conforme à la norme

Référence	A04-CFE710RT
Modèle	CFE710RT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 1170
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

Prix ht*
3988€



4 feux vifs gaz sur baie ouverte pro800

- . 4 feux vifs - P : 2x10kW à l'avant et 2x6,5kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420x300mm.
- . 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé.
- . 2 grilles de réduction en fil inox.
- . Brûleurs «I.SYSTEM» (brevetés CHARVET) de type couronne

Référence	C02-V01581
Modèle	V01581/A
Dim L x P x H (mm)	850 X 800 X 900
Tension / Puissance Gaz	/33kW

Prix ht*
3750€



Foyer induction 2x5kW sur baie ouverte pro800

- . 2 foyers à induction (diamètre 220 mm) sous plaque vitrocéramique affleurante 325x650 mm, épaisseur 6 mm.
- . Commandes en façade par potentiomètres avec positions arrêt, repères gradués de 1 à 12.

Référence	C02-V03599
Modèle	V03599/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 5kW

Prix ht*
7194€



Plancha chrome électrique sur baie ouverte pro800

- . 1 plaque plancha acier XC48 chromé Dim. 690 x 490 mm, épaisseur 20 mm
- . Chauffage par résistances positionnées sur terages réfractaires P : 7,5 kW
- . Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible
- Soubassement :
 - . Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties.
 - . Bac de récupération d'une capacité de 25L. (non fourni si option ruissellement d'eau)

Référence	C02-V03502
Modèle	V03502/A
Dim L x P x H (mm)	850 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht*
6515€



Friteuse électrique 2x7L 36kg/h pro800

- . Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, capacité 2x7L,
- . Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.
- . Robinets de vidange dans placard en soubassement.
- . Couvercle amovible inox AISI304. Dotation : 2 panier de contenance 1,250kg.
- . Chauffage par thermoplongeur - P : 2x8kW - amovible pour nettoyage, pilotés par commutateurs et thermostats.

Référence	C02-V02485
Modèle	V02485/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/16kW

Prix ht*
4214€

Un piano à la mesure de votre talent !



Virtuoses



www.charvet.fr

SUPERFRY

La première gamme de friteuses intelligentes,
haut rendement et vertes.



Solution E-PRO

E – Efficacité des opérations et des coûts.

PR – Produit de qualité “Healthy Fried Food” et Répétabilité.

O – Optimisation du cycle de vie de l’huile.



Réduction des coûts d’exploitation



Amélioration de la qualité du produit



Réduction des impacts sur l’environnement

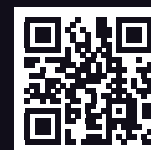


Augmentation de la productivité

Scannez-moi
YouTube



Scannez-moi
superfry.eu



OFFCAR[®]
THE GREAT COOKING

Nos solutions répondent aux exigences des cuisines professionnelles, collectives et de l'industrie agroalimentaire.

capic 700

PETITS RESTAURANTS, SNACKING
Gamme compacte, puissante,
modulable et économique



capic 800

RESTAURATIONS COMMERCIALES
ET PETITES COLLECTIVITÉS
Robuste, compacte et performante



capic 900

RESTAURANTS, GRANDES BRASSERIES,
TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS.
Plus polyvalente, plus performante



capic 900 suspendue

LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES
HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES
Marmites et sauteuses suspendues



capic 1000 charcutier traiteur

LABORATOIRES, CHARCUTERIES, TRAITEURS
ET COLLECTIVITÉS DE GRANDE CAPACITÉ



capic sur-mesure

Fourneau du Chef sur mesure.
CAPICa la solution pour toute demande spéciale





- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. • Écran configurable selon les besoins des utilisateurs. • Lancement d'une cuisson automatique "One Touch". • Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus. • Possibilité de préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à 300°C. • Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant. • Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte. • Interface utilisateur en 29 langues. • Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien.



Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW

Référence	FRI-CLARAP1-2
Modèle	RAPIDOII/K
Dim L x P x H (mm)	467 X 609 X 630
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
6990€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW

Référence	FRI-CLARAP3-2
Modèle	RAPIDOII/K
Dim L x P x H (mm)	467 X 609 X 630
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
7356€

Package Accessoires RAPIDO

« Kit de démarrage d'accessoires pour four Rapido : ORACGS, ORACRS, ORACBS, ORACGB, ORACRB, ORACBB. Éléments du kit : OCTL2 - plaque de cuisson lisse en téflon (2 pcs.) 286x286x19 mm OCTF1 - plaque de cuisson lisse en téflon et perforée (2 pièces) 140x286x19 mm OPRGB - plaque antiadhésive double face lisse/fonte 286x300x11 mm »

Référence	FRI-CLAOSTKB
Modèle	ACCESSOIRES/G

Prix ht*
604€



Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XL - Tri

Four à grande vitesse - Écran tactile HD de 7" entièrement personnalisable. Connexion Wi-Fi / Ethernet de série. Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW. Convection avec température de 95°C à 270°C. Micro-ondes avec puissance jusqu'à 1 kW. Fonction décongélation par Micro-ondes. Possibilité de mémoriser 1200 programmes de cuisson en séquence automatique qu'à 4 cycles. Catalyseur intégré pour le fonctionnement sans hotte d'aspiration.

Référence	FRI-CLAORACGBXL
Modèle	RAPIDO/K
Dim L x P x H (mm)	577 X 797 X 630
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
9990€

LES + produits

La box de lavage

La profondeur 609 mm

Le micro-onde sur les cotés

Mode combi pour la cuisson boulangerie

Display tactile similaire au Franstal Platinum

Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif

Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly

Lancement d'une cuisson automatique

« One Touch ».

29 langues disponibles

Filter catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte

OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable*

Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.



*Oracle Washable Box vous permet de nettoyer facilement votre RAPIDO II sans avoir besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.

High Speed Oven

Vitesse à l'état pur pour ne pas faire attendre vos clients

CONVECTION
Températures de 100°C à 300°C

MICRO-ONDES
Température de 100°C à 300°C

CHALEUR PULSÉE

120"

150"

90"

Combi Wave

Le maximum de flexibilité dans la mise en place

CONVECTION
températures de 30°C à 300°C

MICRO-ONDES
avec puissance jusqu'à 2000W

3' 00"

9' 00"

2' 30"

GIORIK

Four RAPIDE POP à convection GN2/3 3,2kW Mono

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection. Contrôle par écran tactile 7" 12 recettes préenregistrées, personnalisables. Réservoir de 3 litres qui permet de réaliser de nombreuses recettes. Température jusqu'à 260°C. Porte en verre trempé. Port USB pour l'importation et l'exportation de recettes et contrôle HACCP.

Référence	E01-137121
Modèle	POP/T
Dim L x P x H (mm)	431 X 637 X 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
3560€





Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS



Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson & uniformité de cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum par cycle
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché
- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%

- Jusqu' à 7 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud des produits
- Livré sans outillage



Multicuisseur à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuisseur à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 9 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100861
Modèle	MINI LEO 340/3 FRANSTAL/A
Dim L x P x H (mm)	600 X 650 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
5781€



Multicuisseur à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuisseur à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100874
Modèle	MINI LEO 550/3 400V FRANSTAL/A
Dim L x P x H (mm)	780 X 650 X 800
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/5,8kW

Prix ht*
7449€



Vitrine chaude ventilée de comptoir

Vitrine chauffée de comptoir avec système de ventilation non directe sur les aliments. Possibilité de régénération de l'aliment grâce à l'évaporation de l'eau. Espace pour 2 récipients Gastronorm GNI/1

Référence	C20-14100195
Modèle	ECV 2076/R
Dim L x P x H (mm)	755 X 770 X 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1kW

Prix ht*
2215€



Grill à pierre volcanique sur meuble

Grill à pierre de lave professionnel avec meuble ouvert, avec grille universelle incluse et avec possibilité de la remplacer par d'autres type de grilles. 2 brûleurs.

Référence	C20-14100341
Modèle	I-80M0B/P/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 850
Tension / Puissance Gaz	/17,5kW

Prix ht*
2839€



Rôtissoire à broches indépendantes et superposées

Rôtissoire électrique professionnelle à tiges simples superposées pour 6 poulets et à 2 tiges

Référence	C20-14100443
Modèle	E-6P/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 360 X 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
1647€



Rôtissoire ventilée à broches

Rôtissoire électrique professionnelle ventilée avec longue fourchette et minuteriemanuelle. Pour 24/28 poulets et avec 4/5 tiges.

Référence	C20-14100364
Modèle	GV24/28MAN/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 510 X 750
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,7kW

Prix ht*
5032€



Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

- Double circulation d'air et technologie de cuisson à infrarouge
- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation et kit adoucisseur d'eau inclus
- * 5 outillages deux piques pour poulets, en dotation

Référence	C20-14100993
Modèle	CHICKEN MASTER 20 SE/R
Dim L x P x H (mm)	951 X 830 X 1770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,3kW

Prix ht*
18145€



KIT FOUR

Système d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four dans les cuisines professionnelles. C'est une opération indispensable pour garder les canalisations dans un bon état.

- 100% acier inoxydable
- Assemblage par emboîtement
- Résistant aux chocs
- Facile à monter
- Durée de vie illimitée



Kit de connexion pour four multi-niveaux

Kit de connection pour relier 2 kits four.

Référence	B26-KCKF50
Modèle	KCKF50/N

Prix ht*
76€

Kit four

Kit d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four.

Référence	B26-KF50
Modèle	KF50/N

Prix ht*
245€

POUR UN **PROJET** *Consultez-nous !*



FRANSTAL
Platinum



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/I PLATINIUM Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveaux. connexion wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLANAE061BV
Modèle	FOURPLAT/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 795 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
8261€



Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Référence	FRI-CLABSR011
Modèle	ACCESSOIRES/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 710 X 670

Prix ht*
630€



Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux : rétention chlore, particules, goûts et odeurs. Autonomie 9m3 sur four mixte, 12m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FRI-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/A
Dim L x P x H (mm)	520

Prix ht*
219€

FRANSTAL
Platinum



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/I PLATINIUM injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveaux. connexion wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLANAE101BV
Modèle	FOURPLAT/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 795 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht*
9565€



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn

Référence	FRI-CLABSP011
Modèle	ACCESSOIRES/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 730 X 670

Prix ht*
1227€



Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions) Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass Autonomie 9m3 sur four mixte, 12 m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FRI-LWAKIT2XL
Modèle	LWAKIT2XL/A
Dim H (mm)	574

Prix ht*
436€



FRANSTAL Gold

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 GOLD Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLASAEI01BVL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht*
7066€

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 GOLD Chaudière Lavage intégré

Four mixte électrique avec chaudière - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLASAEI01BSL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7 kW

Prix ht*
8345€



FRANSTAL Gold

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 GOLD Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLASAE061BVL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
5903€

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 GOLD Chaudière Lavage intégré

Four mixte électrique avec chaudière - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FRI-CLASAE061BSL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
6831€

Fours compact FRANSTAL Silver

- Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à coeur avec sonde multipoints débrochable (en option)
- Autoclima, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 - COMPACT SILVER Lavage intégré

Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique

Référence	FRI-CLACOES061R+ILCCS1
Modèle	CLACOES061R+ILCCS1/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 800 X 880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,75kW

Prix ht*
5723€



Support pour four COMPACT SILVER Support de base en acier inox

Référence	FRI-CLACSR061
Modèle	SF/R
Dim L x P x H (mm)	510 X 648 X 860

Prix ht*
568€



COMPACT À L'EXTERIEUR, SPACIEUX À L'INTERIEUR

Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7», avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Ouverture de porte de gauche à droite.



Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD

Référence	FRI-CANT61
Modèle	TT61/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht*
5911€

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD

Référence	FRI-CANT61R
Modèle	TT61/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht*
5911€



Soubassement ouvert pour four 6 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FRI-CANTAT61
Modèle	TATT61/R
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 869

Prix ht*
539€



Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7», avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Ouverture de porte de gauche à droite.



Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD

Référence	FRI-CANT101
Modèle	TT101/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht*
7024€

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD

Référence	FRI-CANT101R
Modèle	TT101/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht*
7024€

Soubassement ouvert pour four 10 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FRI-CANTAT10
Modèle	TATT101/R
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 749

Prix ht*
522€



ALPHATECH

ICON est le four idéal pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposez de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.



• Cuisson manuelle • Trois modes de cuisson : convection de 50°C à 260°C, vapeur de 50°C à 130°C, combiné de 50°C à 260°C • Panneau de commande avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle



Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GNI/1 ou 600x400

Référence **L03-ICEM051E**
 Modèle EVO/K
 Dim L x P x H (mm) **777 X 729 X 777**
 Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/7,25kW**

Prix ht*
3017€

Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GNI/1 ou 600x400

Référence **L03-ICEM071E**
 Modèle EVO/K
 Dim L x P x H (mm) **777 X 729 X 942**
 Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/12,5kW**

Prix ht*
3962€

Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GNI/1 ou 600x400

Référence **L03-ICEM101E**
 Modèle EVO/K
 Dim L x P x H (mm) **777 X 729 X 1152**
 Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/14,5kW**

Prix ht*
4561€



Support standard 5 et 7 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence **L03-ISR071E**
 Modèle ACCESSOIRES/K
 Dim L x P x H (mm) **690 X 700 X 775**

Prix ht*
530€



Support standard 10 niveaux

Support en aisi 304

Référence **L03-ISR101E**
 Modèle ACCESSOIRES/K
 Dim L x P x H (mm) **690 X 700 X 595**

Prix ht*
530€



Porte plaques à insérer dans le support

Porte-plaques - à insérer dans le support - entièrement en aisi 304

Référence **L03-NPT071**
 Modèle ACCESSOIRES/K
 Dim L x P x H (mm) **367 X 670 X 460**

Prix ht*
281€



LAINOX®



FOODY



Le combi polyvalent et fiable pour votre Restaurant ou votre Gastronomie/Rôtisserie.

Le combi polyvalent et fiable pour votre Restaurant ou votre Gastronomie/Rôtisserie. Pour améliorer l'efficacité en cuisine et la qualité des cuissons, Foody est le combi de la nouvelle gamme de Lainox Premium Budget. Équipé de la technologie One Touch il offre une polyvalence maximale dans le choix de recettes prédéfinies testées et vérifiées par Lainox ou personnalisées. De plus, grâce aux fonctions exclusives Multi-niveaux et Jit il permet la cuisson simultanée de plusieurs produits de différents types (viande, poisson, légumes, etc.). Une autre exclusivité Lainox dont Foody est équipé est l'Autoclima qui contrôle et régule le pourcentage d'humidité parfait dans la chambre de cuisson en garantissant toujours des plats juteux et moelleux ou gratinés au bon point. L'équipement est complété par la sonde au cœur Multipoint. Avec la connexion WI-FI standard, vous pouvez accéder au Cloud Nabook de Lainox entièrement gratuit pour organiser au mieux l'activité.



Four mixte électrique 5 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 5x GN 1/1 - 5 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN051
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 723
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW

Prix ht*
5227€



Four mixte électrique 7 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 7x GN 1/1 - 7 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN071
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 887
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

Prix ht*
6329€



Four mixte électrique 10 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 10 x GN 1/1 - 10 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN101
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 1097
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

Prix ht*
7236€



• Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • Température maximum 250°C • Rack démontable pour nettoyage facile • Thermostat de sécurité • Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu • Lumière intérieure • Porte double vitrage



Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Référence	C03-RX-304
Modèle	RX-304/A
Dim L x P x H (mm)	590 X 675 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
681€

Four à air pulsé Mono - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Référence	C03-RX-604-H/MONO
Modèle	RX-604-H/R
Dim L x P x H (mm)	820 X 800 X 545
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,7kW

Prix ht*
1573€

Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Référence	C03-RX-304
Modèle	RX-304/A
Dim L x P x H (mm)	590 X 675 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
681€



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E

Prix ht*
230€

Cartouche BESTMAX 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812116
Modèle	M0812116/E
Dim L x P x H (mm)	574

Prix ht*
251€



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

Traitement d'eau anticalcaire pour la cuisson
Durée de vie du four augmentée
Pas de branchement électrique
Pas de surconsommation d'eau
Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium
Des plats avec plus de saveurs et couleurs
Respect des normes sanitaires
Utilisation horizontale ou verticale
kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Référence	B66-1027756
Modèle	K/E
Dim H (mm)	0 557

Prix ht*
480€



Etuve mobile 12 niveaux GN2/1 avec option PR6

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox avec bâti tubulaire

Isolation renforcée

12 étages GN2/1 espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Thermomètre 250°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura

Socle débordant avec butoirs en caoutchouc

Option puissance renforcée incluse

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-CG24V+OPTIONPR6**

Modèle Alizé/R

Dim L x P x H (mm) 765 X 1000 X 1280

Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
4405€



Etuve mobile 12 niveaux GN1/1

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox avec bâti tubulaire

Isolation renforcée

Cuisson basse température - liaison chaude

12 étages GN1/1 espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Thermomètre 250°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura

Socle débordant avec butoirs en caoutchouc

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-CG12V**

Modèle ALIZÉ/R

Dim L x P x H (mm) 580 X 880 X 1280

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3,3kW

Prix ht*
3590€



Etuve traiteur 5 niveaux 600x400 mm

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox - châssis autoporté

Isolation renforcée

5 niveaux 600x400 mm espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-EV6405**

Modèle LES ESSENTIELS/R

Dim L x P x H (mm) 580 X 870 X 680

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2kW

Prix ht*
2638€

AVGVSTO®

FOURS À COUPOLE POUR PIZZA
À SOLE TOURNANTE OU FIXE



FATTO IN ITALIA. AMATO NEL MONDO.

AVGVSTO, NATURELLEMENT BEAU!





- 
100% WOOD-FREE
- 
AUCUN CÂBLES VISIBLE
- 
COMMANDES RÉTRACTABLES
- 
COULEURS DE LA COUPOLE PERSONNALISABLES



AVGVSTO® L'EMPEREUR DES FOURS : LE FOUR BOUTIQUE, 100% GREEN.

Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté **Air Trap System®** empêche la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système.

L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson, et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire la pizza napolitaine TSG et tout autre type de pizza dans le respect de l'environnement.



DR. ZANOLLI SRL - zanolli@zanolli.it

  www.zanolli.it



Construction en acier inoxydable de haute qualité
La finition en acier inoxydable convient à n'importe quelle installation de cuisine
Les poignées de porte et de tiroir en frêne sont en acier inoxydable tubulaire pour une isolation supérieure
Tiroir à cendres intégré facilitant le nettoyage
Les pare-feux à double sécurité donnent la priorité à la sécurité, réduisant le risque de transfert de chaleur et d'accidents
Une isolation fiable maximise la chaleur à l'intérieur tout en empêchant le rayonnement thermique vers l'extérieur
Les régulateurs de débit supérieur et inférieur assurent un contrôle précis de la température
Accessoires inclus avec les fours: 1 pince ; 1 grille; 1 pelle; 1 tisonnier; 1 brosse métallique



Spécial Fours à braise



pujadas

Four à braise PREMIUM

Compartiment de rangement spacieux sous le four
La table dispose également d'un tiroir chauffant intégré pour assurer que les plats préparés maintiennent une température de service idéale
Capacité pour 8 bacs GN 1/1
Le conteneur GN 1/1 inclus améliore l'efficacité
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence **P07-P850901B**
Modèle P850901B/R
Dim L x P x H (mm) **690 X 660 X 173**
Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Prix ht*
9010€

pujadas
grill



pujadas
grill

Four à braise CLASSIC

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Une armoire à deux portes de grande capacité.
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence **P07-P850902R**
Modèle P850902R/R
Dim L x P x H (mm) **690 X 660 X 173**
Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Prix ht*
7839€



pujadas
grill

Four à braise FONCTIONAL

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Le four 140 a une capacité de 8 plateaux GN 1/1, tandis que les fours 50 et 90 ont une capacité de 5 plateaux GN 1/1.
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence **P07-P850903SS**
Modèle P850903SS/R
Dim L x P x H (mm) **690 X 660 X 173**
Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Prix ht*
7695€



pujadas
grill

Four à braise ESSENTIAL

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence **P07-P850904B**
Modèle P850904B/R
Dim L x P x H (mm) **690 X 660 X 173**
Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Prix ht*
7328€



Four à braise CONTERTOP

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence **P07-P850900R**
Modèle P850900R/R
Dim L x P x H (mm) **690 X 660 X 173**
Tension / Puissance Elec. 230V+T/

Prix ht*
6334€



Spécial Barbecue

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité. 2 étagères. Accessoires inclus avec les barbecues: 1 pince; 1 pelle; 1 tisonnier; 1 brosse métallique



OPEN GRILL **pujadas** grill

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.
Grille et barre pour remise en température.
Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.
Base en brique réfractaire.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Collecteur de graisse.
Glissières GN 1/1
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Référence	P07-P858101B
Modèle	P858101B/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
9126€



OPEN GRILL ROBATA **pujadas** grill

Idéal pour cuisines avec un espace limité.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.
Bac GN 2/3 65 mm mobile, pour tout type de cuisson.
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour la braise intense.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.
Roulettes avant avec freins.
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Base en brique réfractaire.
Glissières GN 1/1
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence	P07-P8582010SS
Modèle	P8582010SS/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
5252€



OPEN GRILL LIGHT

Brûleur à bois intégré . (optionnel).
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.
Collecteurs de graisse
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable
Barre pour remise en température.
Base en brique réfractaire.
Glissières GN 1/1
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence	P07-P858321R
Modèle	P858321R/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
7304€



Four à pizza IDECK 1 Chambre

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121861
Modèle	IDM72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
2919€



Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121862
Modèle	IDD72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
4641€



Four à sole iDeck- 2 x 4 pizzas ø35

- 2 Chambres 720 x 720 mm
- Four électrique à sole
- Construction inox
- Voûte et sole à contrôle électromécanique
- Résistance blindée en inox
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Eclairage intérieur

Référence	E01-121860
Modèle	ID PD 72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW

Prix ht*
4286€



Four à sole iDeck, 2x4 pizzas ø30

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques, 2 chambres, 2x4 pizzas
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte
Capacité totale pizzas ø30 : 8

Référence	E01-113184
Modèle	ID PD 60.60/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 920 X 688
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,4kW

Prix ht*
3344€



Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 25 pizzas ø30
- Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, Puissance raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Référence	E01-122689
Modèle	T64E/R
Dim L x P x H (mm)	1240 X 800 X 480
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9kW

Prix ht*
7695€



Support four IDECK

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 72.72 PD 72.72

Référence	E01-121865
Modèle	S/72.72-90/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 947 X 900

Prix ht*
469€

Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 60.60 - PD 60.60

Référence	E01-32421
Modèle	S/60.60-90/1/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 920 X 900

Prix ht*
467€



Support fermé four à pizza à convoyeur Série T

Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur 60 cm

Référence	E01-123101
Modèle	T64-S60/E

Prix ht*
680€



zanolli

Four à pizza à 1 chambre – commandes électromécaniques

Capacité 1x4 pizzas Ø 33cm

Plan de cuisson en pierre réfractaire
Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
Résistances blindées en acier inoxydable
Température maximale 400°C
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM4E02A
Modèle	CITIZEN EP 4/MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW

Prix ht*
2116€



zanolli

Four à pizza à 2 chambres – commandes électromécaniques

Capacité 2x4 pizzas Ø 33cm

Plan de cuisson en pierre réfractaire
Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
Résistances blindées en acier inoxydable
Température maximale 400°C
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM5E02A
Modèle	CITIZEN EP 4+4 / MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW+5,6kW

Prix ht*
3111€



Support four à pizza CITIZEN EP

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Référence	Z07-OEPOA07
Modèle	CITIZENEP70/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 870 X 1000

Prix ht*
505€

zanolli



Four à pizza à 2 chambres – commandes électromécaniques

Capacité 2x6 pizzas Ø 33cm

Résistances blindées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte afin de compenser la dispersion de chaleur
Plan de cuisson en céramique réfractaire
Isolation maximale des chambres de cuisson permettant un excellent rapport consommation / production
Construit entièrement en acier inoxydable
Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).
Visualisation constante de la température (maximum 400° C).

Référence	Z07-CTM7E02A
Modèle	CITIZEN E 6+6/MC EM/A
Dim L x P x H (mm)	1420 X 1030 X 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW+4,6kW

Prix ht*
5294€



zanolli

Four à pizza à 2 chambres - commandes et touches tactiles - capacité 2x4 pizzas diam33cm

Four en acier inox Chambre de cuisson avec porte en verre trempé et plan de cuisson réfractaire Capacité: 4+4 pizzas (Ø33) ou 1+1 plaques (40x60) Temp. max 400 °C Commandes électromécaniques

Référence	Z07-CTM5E01A
Modèle	CITIZEN EP 70 4+4/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6kW

Prix ht*
4542€



zanolli

Four à pizza à convoyeur - Compact SYNTHESIS

Nouveau design
Profondeur de seulement 80 cm
Tableau de commande numérique
Consommation énergétique réduite de 25% par rapport aux versions précédentes
Température maximale de 320°C pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation
Pieds de série

Référence	Z07-2SV4206B
Modèle	SYNTHESIS/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 1270 X 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
4888€



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable adapté est DESIGN uniquement
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Référence	E01-127804
Modèle	VISIO-3P/2K
Dim L x P x H (mm)	1515 X 761 X 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW

Prix ht*
9344€



Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

1 foyer 3000W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 10

Référence	E01-133566
Modèle	D300-1/E
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
607€



Plancha induction posable

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2,
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
2283€



Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REHREGL/I

Prix ht*
190€

Wok induction posable

1 foyer 3200W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133565
Modèle	DW3200/R
Dim L x P x H (mm)	406 X 526 X 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
1757€



GIORIK

Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers - Détection auto

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers - Modèle : plafond mobile, Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1, Fonction maintien en température : oui, commandes : électroniques, poids net (kg) : 69

Référence	E01-124347
Modèle	SHP30/R
Dim L x P x H (mm)	570 X 581 X 519
Tension / Puissance Elec.	230V+T commutable TRI400V+N+T/4,5kW

Prix ht*
2545€



ADVENTYS



ADVENTYS

Plaque induction à poser

Monofoyer induction 3500W
Vitrocéramique 280 x280mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance de 25 à 3500W
Minuterie 99 minutes et fonction Boost
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26-ADV1702
Modèle	GLN3500/R
Dim L x P x H (mm)	392 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht*
818€

ADVENTYS

Plaque induction double à poser

Double foyer induction 3000W
Vitrocéramique 650x370mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance jusqu'à 1500W par zone
Fonction boost 3000W sur une seule zone
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26- ADV1721
Modèle	GLN23000F/R
Dim L x P x H (mm)	672 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1006€

ADVENTYS

Plaque induction double à poser

Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz
Régulation de température réglable de 30 à 250 °C
Puissance de 50 à 1750W.

Référence	A26-ADV1720
Modèle	GLN23000S/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 392 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1006€



Four à micro-ondes 1850 W SAMSUNG

FOUR MICRO-ONDES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES - Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse - Fours à sole fixe - Accepte les bacs GN 2/3 - Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte - 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/ décongélation 2) - Sélection de 30 programmes - Minuteur de cuisson - Affichage digital - Touche

Référence	N01-CM1929A-2
Modèle	CM1929A-2/A
Dim L x P x H (mm)	464 X 577 X 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
1142€

Four à micro-ondes 1050 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique - 1 magnétron - Plateau fixe - Volume 26L - Commandes mécaniques
5 niveaux de puissance
1 décongélation + minuteur cuisson
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1099A
Modèle	CM1099A/R
Dim L x P x H (mm)	517 X 412 X 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
493€

Four à micro-ondes 1050 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron - Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes
Volume 26 litres - Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation
20 programmes / 5 positions de puissance
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1089A
Modèle	CM1089A/R
Dim L x P x H (mm)	517 X 412 X 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,05kW

Prix ht*
544€

Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Four à micro-ondes cafétéria - Intérieur et extérieur inox - Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur- Déroulement du temps + sonnerie de fin

Référence	C03-P1100C
Modèle	PETITSMATÉRIELS/T
Dim L x P x H (mm)	540 X 410 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
565€