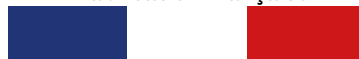




Fabrication Française



Rôtissoire IDéal 4S à balancelles avec nettoyage ●

Avec sa vision panoramique à 360° et son design en inox élégant, l'IDéal attire les regards, ouvre l'appétit et booste vos ventes de poulets rôtis.
Système 100% auto-nettoyant.

Référence	D05-MA00236
Modèle	IDEAL 4S/A
Dim L x P x H (mm)	980 X 860 X 1040
Tension / Puissance Elec.	400V+T/4kW
Prix ht* 12863€	

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Pour rôtissoire IDéal	
Référence	D05-KIT0136
Modèle	KIT0063/R
Prix ht* 655€	

Les + produits



Vision panoramique



Utilisation intuitive et conviviale



100% auto-nettoyante



Rôtissoire RB 15 Déco électrique à balancelles ●

Pour une vision panoramique de la rôtisserie traditionnelle
Dérivée des rôtissoires à balancelles classiques, la série DÉCO se distingue par sa troisième vitre (latérale) qui offre une vision panoramique de la cuisson.
Sa finition est entièrement émaillée, le tout est relevé par un double éclairage quartz. Un vrai spectacle !

Référence	D05-MA00008
Modèle	RB 15 Déco/A
Dim L x P x H (mm)	870 X 750 X 870
Tension / Puissance Elec.	400V+T/6,7kW
Prix ht* 6374€	

Tête rôtisserie émaillée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0034
Modèle	KIT0034/K
Prix ht* 535€	

Chariot support monté sur roulettes pivotantes ●

Chariot support monté sur roulettes	
Référence	D05-KIT0056
Modèle	KIT0056/M
Prix ht* 690€	



Rôtissoire à broches Magflam 3 LUXE "courte" ●

La qualité de cette rôtisserie réside notamment dans la noblesse de ses matériaux et son façonnage à la main, qui lui confèrent une finition haut de gamme. Construction entièrement en inox et émail,

briquettes réfractaires et plaques en fonte réhaussant le côté authentique et chaleureux de la cuisson d'Antan.
3 broches - Capacité horaire : de 18 à 21 (selon le poids)

Référence	D05-MA00028+KIT0086+LUXE
Modèle	MAGFLAM3LUXE/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1790
Tension / Puiss. Elec./GAZ	230V+T/0,71kW/17,3kW
Prix ht* 9764€	



Rôtissoire Ginox 6 gaz ●

La GI possède toutes les qualités pour vous faciliter la vie... Panneau de commandes simple et robuste. Fond ouvrant sur les modèles électriques et déflecteurs amovibles sur les modèles gaz pour un entretien facile.
Chaque broche est réglable en profondeur et est entraînée par un moteur indépendant.
Capacité : 24 à 30 volailles / h.
6 broches

Référence	D05-MA00038
Modèle	GINOX6G/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 600 X 1710
Puissance Gaz	15,6kW
Prix ht* 7442€	

Version "Luxe" Finition laiton ●

Pour rôtissoires Mag et Magflam

Référence	D05-KIT0086
Modèle	KIT0086/T
Prix ht* 1390€	

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht* 535€	

Meuble Support et placard de rangement ●

Meuble entièrement fermé monté sur roulette

Référence	D05-MA00150
Modèle	MA00152/K
Prix ht* 2650€	

Tête rôtisserie rétroéclairée ●

Tête au dessus de la rôtisserie recto-éclairée ou serigraphiée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
Prix ht* 535€	



Rôtissoire Mag 8 "courte" gaz ●

Quand tradition rime avec perfection : la rôtisserie à broches MAG conjugue la méthode classique et une grande efficacité de cuisson. Spécialement conçue pour un travail en continu chez les rôtisseurs spécialisés, en GMS, ou chez les saisonniers, elle est rapide, efficace et offre le spectacle alléchant d'un infatigable mur de broches.

Référence	D05-MA00021
Modèle	MAG 8/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1970
Tension / Puissance Gaz	/0.86
Prix ht* 13446€	



Vitrine chauffante 75 Trad "Service Assisté" ●

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* 4061€	



Module poêlon cuisson 75 électrique ●

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.

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* 4788€	



Vitrine V120 Marché ●

Glaces droites.

Éclairage chauffant.

Adaptée au commerce ambulant : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée.

Poids réduit.

Glaces coulissantes et réfléchissantes « effet miroir » à l'arrière.

Affichage et régulation thermostatique 20°C - 90°C.

Pare-chocs inox rond ou carré.

Soubassement fermé pour le rangement.

Mobilité assurée par roulettes pivotantes à frein.

Référence	D05-MA00060
Modèle	V120 M/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 4999€	



Poêlon 650 ●

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

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/A
Prix ht* 655€	



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



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



Cuisson gamme 900

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 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.
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	E9F18-4M/R/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht* 2718€



Plaque à induction 2 zones sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Intérieur en acier inoxydable.
Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
Épargne énergétique maximum. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

Référence	B21-20736000
Modèle	E9P2M/IND/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* 6157€



Élément neutre sur soubassement ouvert ●

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence	B21-20900500
Modèle	N9T4M/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 (mm)	400

Prix ht* 139€

Porte ouverture Droite ●

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

Prix ht* 139€



Grillade Lisse Electrique sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Plaque en acier satiné.
Intérieur en acier inoxydable. Voyants.
Résistances en acier inoxydable Incoloy, positionnées sous la plaque de cuisson.
Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
Réglage de la température de 50 à 270°C.

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€	



Grillade Lisse Gaz sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Intérieur en acier inoxydable.
Plaque en acier satiné.
Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur.
Température maxi de plus de 300°C.
Allumage piezoélectrique.

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 Gaz - Revêtement "Compound" sur soubassement ouvert ●

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€	



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert ●

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte 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€	



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1 ●

Construction en acier inoxydable AISI 304.
4 brûleurs en fonte 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€	



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/I/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	20kW
Prix ht* 5533€	



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.
Robinet de remplissage eau chaude et froide.

Référence	B21-20832001
Modèle	G9P10D/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	20,9kW
Prix ht* 4694€	

Cuisson gamme 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.



Elément 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	N7T4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900

Prix ht* **757€**

Plaque à induction 2 zones sur soubassement ouvert ●

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Plaque en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
Économie d'énergie maximale. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.
Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

Référence	B21-18736000
Modèle	E7P2M/IND/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

Prix ht* **5549€**

**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€	

**Fourneau 4 feux sur four 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
Tension / Puissance Gaz	35,8kW
Prix ht* 3187€	

**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 maxi 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€	

**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.
Température maximale de plus de 300°C.
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.
Allumage piezoélectrique.

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€	

**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€	

**Friteuse gaz 1 cuve 15L - Mécanique ●**

Construction en acier inoxydable AISI 304.
Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments.
Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190°C.
Rendement maxi 18kg/h.
Allumage piezoélectrique.
Brûleurs tubulaires à nid d'abeille.

Référence	B21-17420000
Modèle	GL15M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Puissance Gaz	12,7kW
Prix ht* 2129€	

MARENO
kitchen solutions since 1922

M1-90

L'expression ultime de la cuisine

Conçue pour la restauration, conçue et construite pour satisfaire.
Quelle que soit la taille de votre restaurant ou sa capacité, si vous choisissez M1-90, il répondra à vos attentes.



**Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert ●**

Fourneau gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. 4 brûleurs principaux (2x6 kW, 2x10 kW) scellés, manettes anti-infiltration, réglage 1,6-6 kW et 2,5-10 kW avec thermocouples. Allumage veilleuse 170 W protégée. Grilles fonte émaillée RAAF pour petits et grands récipients. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0002990
Modèle	PC98GG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 920 X 900
Puissance Gaz	32kW

Prix ht* **2622€****Fourneau à induction 2 zones sur placard ouvert ●**

Plaque à induction sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface vitrocéramique 6 mm avec 2 zones Ø 280 mm de 5 kW, reconnaissance des casseroles et lampes témoin chaleur résiduelle. Sélecteur 10 positions anti-infiltration, Power-Box intégré avec capteur de sécurité. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003390
Modèle	CI94EG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht* **6918€****Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top électrique sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Plaque inclinée chromée miroir, rabassée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Chauffage résistances Incoloy, thermostat 110-280 °C avec sécurité et lampes témoin. Surface 335x700 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0004210
Modèle	FT94ELCG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht* **2731€****Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Plaque inclinée 1/3 nervurée 2/3 lisse, rabassée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm et tiroir 1,5 l. Brûleurs acier à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple, thermostat 90-280 °C. Allumage piézo, manettes anti-infiltration. Surface 535x700 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0006770
Modèle	FT96GMCG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 920 X 900
Puissance Gaz	14kW

Prix ht* **3372€****Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. sur placard fermé ●**

Friteuse gaz sur armoire en inox AISI 304. Plan 20/10 avec jonction d'extrémité. Bac 23 l embouti avec zone froide et partie avant concave. Chauffage brûleurs acier inox à flamme optimisée, réglage via vanne thermostatique avec thermocouple. Allumage veilleuse et piézo protégé. Température 100-185 °C, thermostat sécurité manuel. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003490
Modèle	FR94G23A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Gaz	/21kW

Prix ht* **3341€****Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard fermé ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan 20/10 avec bord anti-débordement et jonction avec joint fourni. Bac 15 l embouti avec zone froide et partie avant concave. Chauffage par résistance blindée pivotante, température 100-185 °C, thermostat sécurité manuel. Thermostat de contrôle avec lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0003550
Modèle	FR94E15A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **2692€****Élément neutre de 400 sur placard ouvert ●**

Élément neutre sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. Surface stable et prédisposée pour planche à découper. Fond top fermé. Pieds inox réglables en hauteur.

Référence	M09-MAMC0004880
Modèle	EN94G/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 920 X 900

Prix ht* **1067€**

MARENO
kitchen solutions since 1922

M1-70

L'équilibre entre taille et puissance.

L'équilibre parfait, entre les performances, l'exhaustivité de la gamme et l'espace occupé est appelé MI-70. Encore plus performant, en termes de facilité de nettoyage et d'ergonomie.



**Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert ●**

Fourneau gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. 2 brûleurs de 9 kW et 2 brûleurs de 6 kW, scellés, avec manettes ergonomiques anti-infiltration et réglage progressif équipés de thermocouple de sécurité. Allumage par veilleuse permanente 170 W protégée. Grilles en fonte émaillée RAAF résistantes, adaptées aux petits et grands récipients. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000050
Modèle	PC78GG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 750 X 900
Puissance Gaz	30kW

Prix ht* **2320€****Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert ●**

Plaque à induction sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique et montage colonne d'eau. Surface vitrocéramique 6 mm avec 2 zones Ø 230 mm de 3,5 kW, reconnaissance des casseroles et lampes témoin chaleur résiduelle. Sélecteur 10 positions anti-infiltration, Power-Box intégré avec capteur de sécurité. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000480
Modèle	CI74EG7/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW

Prix ht* **6278€****Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top électrique sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface inclinée chromée miroir, rabaisée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Chauffage résistances Incoloy, thermostat 110-280 °C avec sécurité, manette anti-infiltration avec lampes témoin. Surface 335x530 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0001590
Modèle	FT74ELCG/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,4kW

Prix ht* **2347€****Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert ●**

Fry-top gaz sur placard ouvert en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et colonne d'eau. Surface inclinée chromée 1/3 nervurée, 2/3 lisse, rabaisée 40 mm, zone froide 65 mm, orifice Ø 40 mm, conteneur GN inclus. Brûleurs acier à flamme stabilisée, veilleuse et thermocouple, manette anti-infiltration, thermostat 90-280 °C, allumage piézoélectrique. Surface 535x530 mm, raclette incluse. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0006590
Modèle	FT76GMCG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 750 X 900
Puissance Gaz	11kW

Prix ht* **2834€****Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard avec porte ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et joint hermétique. Bac 15 l embouti avec profil rayonné, partie avant concave et zone froide. Chauffage résistances inox pivotantes >90°, thermostat 100-185 °C avec sécurité et lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0000680
Modèle	FR74E15A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht* **2566€****Friteuse électrique 2 cuves 8+8 lt. sur placard avec porte ●**

Friteuse électrique sur armoire en inox AISI 304. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction et joint hermétique. Bacs 8+8 l emboutis avec profil rayonné, partie avant concave et zone froide. Chauffage résistances inox pivotantes >90°, thermostat 100-185 °C avec sécurité et lampes témoin. Filtre, panier, couvercle et collecteur inclus. IPX5. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0010710
Modèle	FR74E88A/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14kW

Prix ht* **3753€****Élément neutre de 400 sur placard ouvert ●**

Élément neutre sur placard ouvert en inox AISI 304, sans tiroir. Plan embouti 20/10 avec bord anti-débordement, prêt pour jonction avec joint hermétique. Plan stable pour planche à découper et montage colonne d'eau. Fond top fermé. Pieds inox réglables.

Référence	M09-MAMC0002480
Modèle	EN74G/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 750 X 900

Prix ht* **930€**

Fourneau Friteuse et Plancha



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.
Robinet 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* **4604€**



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* **6726€**



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* **7283€**



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
Puissance Gaz 33kW

Prix ht* **3872€**

Un piano à la mesure de votre talent !



Virtuoses



www.charvet.fr

Cuisson gamme 800

metos
kitchen intelligence



47



Metos Plancha Chrome Ardox S2 ●

• 2 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210016
Modèle	4210016/A
Dim L x P x H (mm)	500 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 3,5kW

Prix ht* **5095€**



Metos Plancha Chrome Ardox S4 ●

• 4 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210023
Modèle	4210023/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 x 3,5kW

Prix ht* **7908€**

Les plaques de cuisson ont une surface de cuisson unique en inox chromé, pouvant contenir deux, quatre ou six points de cuisson. La température de cuisson est réglable en continu pour chaque point de cuisson, on peut également contrôler la cuisson en déplaçant le récipient entre les points de cuisson différents. Le bord relevé de la face arrière empêche les projections de couler derrière l'appareil.

- Plancha lisse mixte chrome
- 2 à 6 zones de cuisson selon modèle
- Surface de cuisson 375 mm x 375 mm par zone
- Puissance de cuisson par zone de 3,5 kW
- Double résistances imbriquées carrées par zone
- Régulation de température indépendante pour chaque zone
- Régulation électromécanique de la température de 60 à 340°C
- Surface en acier chromé 50 microns d'épaisseur
- Multivalence d'utilisation (snackage de tout type de viande, de poisson, de crustacé, de légumes)
- Cuisson en récipient
- Maintien en température
- Faible rayonnement calorifique vertical
- Montée en température ultra-rapide
- Température constante sur toute la surface de zone de cuisson
- Gouttière périphérique facilitant le nettoyage
- Boîte de récupération des graisses en façade amovible
- Accessibilité technique par le devant de l'appareil
- Conformité Hygiène et Sécurité



Metos Plancha Chrome Ardox S2 Tabletop ●

- 2 points de chauffe de 3,5 kW
- Modèle à poser sur table

Référence	M10-3753577
Modèle	3753577/A
Dim L x P x H (mm)	500 X 800 X 190
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 3,5kW

Prix ht* **5095€**



Metos Plancha Chrome Ardox S6 ●

• 6 points de chauffe de 3,5 kW

Référence	M10-4210048
Modèle	4210048/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6 x 3,5kW

Prix ht* **10747€**



télécharger
le catalogue



OVERGRILL

Le système avancé OVERGRILL® combine la technologie GRILLVAPOR® avec la superposition d'une double grille électrique.

Atouts exclusifs d'Overgrill®:

- Programmes de cuisson mémorisés personnalisables
- Cuisson 50 % plus rapide
- Réduction du coût de la main-d'œuvre
- Absorption des chocs thermiques (résultats exceptionnels lors de la cuisson des hamburgers surgelés)
- Économies d'énergie pour un même rendement
- Nettoyage plus rapide, coûts de main-d'œuvre réduits
- Production maximale et encombrement minimal
- Sonde à cœur avec signal sonore pour une cuisson parfaite



FRYTOP® GREEN ENERGY

FRYTOP GREEN ENERGY®

La particularité de la Plaque à Snacker Fry-top Green Energy Arris est due à l'inertie thermique que les éléments chauffants de faible puissance transmettent à la surface de cuisson. Notre technologie Arris nous permet d'utiliser 25-30% d'énergie en moins que les appareils de même taille disponibles sur le marché. Grâce à la composition spéciale des matériaux et aux caractéristiques thermiques, il est possible d'obtenir une ÉCONOMIE D'ÉNERGIE allant jusqu'à 50 %, sans tenir compte des temps de récupération de la température.

Atouts exclusifs de la Plaque à Snacker FRY-TOP GREEN ENERGY

- Respect de l'environnement
- Économies d'énergie pour un même rendement
- Température uniforme sur toute la surface de cuisson
- Absorption des chocs thermiques
- Protection de l'opérateur en raison de la réduction du rayonnement thermique dans l'environnement de travail
- Sonde à cœur avec signal sonore pour une cuisson parfaite
- Facilité de nettoyage permettant de réduire les coûts de main-d'œuvre
- Gestion précise de la température
- Surface de cuisson qui favorise l'anti-adhérence naturelle de tout type de produit

GRILLVAPOR®

La technologie GRILLVAPOR® est la seule qui permette d'obtenir les avantages suivants:

- Meilleurs résultats organoleptiques
- Réduction de la perte de poids à la cuisson
- Cuisson saine et naturelle
- Cuissons plus rapides
- Couleurs des aliments plus vives
- Température uniforme
- Facilité de nettoyage
- Meilleure absorption des chocs thermiques
- Haute fiabilité



Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L ●

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 150/175 mm.
- Table
- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs latéraux de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Grilles fonte.
- Four
- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.

Référence	A04-CG1051B
Modèle	CG 1051 B/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 900

Prix ht* 2958€



Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm ●

- Habillage, structure et moufle intérieur étanche en inox.
- Porte à hublot double verre.
- Eclairage intérieur.
- Thermostat.
- Inversion du sens d'ouverture de porte avec supplément.
- Option humidificateur séquentiel.
- Option gril sur voûte, puissance 2850 W.

Référence	A04-CFE706CT
Modèle	CFE 706 CT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 752 X 600

Tension / Puissance Elec. 230 monphasé ou Tri 400V+N+T. 400V sans neutre en option avec supplément/6kW

Prix ht* 2649€



Four de remise et maintien en température 5 niveaux 380X400mm ●

- Capacité : de 5 à 34 repas, charge utile 9 kg.
- Poids: 53 kg.
- Habillage et moufle intérieur en acier inoxydable.
- Minuterie 120 mn.
- Thermostat multipoints.
- Thermostat de sécurité.
- Ouverture de porte à droite. Inversion en option.

Référence	A04-CFE505RT
Modèle	CFE 505 RT/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 650 X 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,5kW

Prix ht* 1987€



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 frites et bacs inox intégrés.
- Oura d'évacuation.
- Livré avec support.

Référence	A04-CFE710RT
Modèle	CFE710RT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 1770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T ou 230V+T/9kW

Prix ht* 4147€

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°
- 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.	230V+T/3,5kW

Prix ht* 3176€





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



DU SURMESURE
ADAPTÉ À VOS **BESOINS**
Nous consulter pour toute demande



Kit four ●

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

Référence	FR1-IBUKF50
Modèle	KF50/I
Prix ht*	173€

Kit de connexion pour four multi-niveaux ●

Kit de connection pour relier 2 kits four.

Référence	FR1-IBUKCKF50
Modèle	KCKF50/I
Prix ht*	134€

**Cuisson**

- Four à grande vitesse
- Micro-ondes
- HSO (High Speed Oven): mode de fonctionnement qui utilise simultanément les modes à convection, micro-ondes et air pulsé, avec des températures comprises entre 100°C et 300°C (280°C pour le modèle XS).
- Combi Wave: le four peut être utilisé comme un four à convection avec des températures de 30°C à 300°C (280°C pour le modèle XS), comme un four à micro-ondes avec une puissance allant jusqu'à 2000 W ou en combinant les deux modes de cuisson afin d'obtenir des résultats toujours au-delà de vos attentes.
- Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte

**Écran**

- Écran couleur tactile de 7 pouces LCD-TFT, haute définition
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Interface utilisateur en 29 langues

**Technologie**

- Lancement d'une cuisson automatique "One Touch"
- Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus
- Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien
- OWB (Oracle Washable Box) : chambre-box amovible et lavable, sans besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.

*High Speed Oven**Combi Wave*

* 120"



160"



90"



9' 00"



2' 30"

**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XS ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 306x322x176 mm
Comprend la pelle CLAOPFAS et la Box CLAOWBS

Référence **FR1-CLAORXSTG**
Modèle **RAPIDOXS/K**
Dim L x P x H (mm) **356 X 588 X 580**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,6kW**

Prix ht* 4929€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XL - Tri ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 460x440x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFAX et la Box CLAOWBX

Référence **FR1-CLAORACGBXL**
Modèle **RAPIDOXL/K**
Dim L x P x H (mm) **577 X 797 X 630**
Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/6kW**

Prix ht* 10005€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 310x320x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFA et la Box CLAOWB

Référence **FR1-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* 7061€**Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono ●**

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW
Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW
Dim. Chambre de cuisson : 310x320x180 mm
Comprend la pelle CLAOPFA et la Box CLAOWB

Référence **FR1-CLARAP1-2**
Modèle **RAPIDOII/K**
Dim L x P x H (mm) **467 X 609 X 630**
Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,3kW**

Prix ht* 6844€**Package Accessoires RAPIDO ●**

Kit de démarrage d'accessoires pour four Rapido

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 de cuisson striée. Accumulation de chaleur antiadhésive, alliage d'aluminium revêtu de téflon

Référence **FR1-CLAOSTKB**
Modèle **ACCESSOIRES/G**

Prix ht* 549€



Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/1 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	FR1-CLANAE061BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW
Prix ht* 8395€	



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 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	FR1-CLANAE101BV
Modèle	FOURPLAT./K
Dim L x P x H (mm)	850 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW
Prix ht* 9974€	

Régis & Jacques
MARCON

Depuis plus de 30 ans,
la nature accompagne
la famille Marcon

"Une histoire de confiance"

"Mon four mixte est fabuleux.

J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique."

N'ayez plus peur du froid !

"Pour mon restaurant, j'avais besoin d'un meuble qui fasse office de meuble de dressage et passe mais aussi en même temps meuble de préparation, avec 4 tiroirs et 2 portes d'un côté. Bien sûr, dans un format pas standard ! "L'oiseau rare"était chez FRANSTAL."

Lavage tout en douceur

"Le lave-batterie FRANSTAL répond à toutes mes attentes : il est performant, très facile à l'usage et s'adapte au format de mes bacs même les plus grands. **C'est un vrai plus !**"

Préparation sur place : la valeur ajoutée

"Dans mon établissement, j'ai toujours favorisé les préparations sur place de mes entrées ou autres desserts. C'est vraiment là qu'est notre métier : rendre **les produits encore meilleurs, appétissants, et y prendre du plaisir.**"



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.
Ecran 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	FR1-CLASAE101BVL
Modèle	GOLD/K
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.
Ecran 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	FR1-CLASAE101BSL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht* **8345€**



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.
Ecran 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	FR1-CLASAE061BVL
Modèle	GOLD/K
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.
Ecran 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	FR1-CLASAE061BSL
Modèle	GOLD/K
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht* **6831€**



Support Four mixte 6 et 10 niveaux ●

Référence	FR1-CLABSR011
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	850 X 710 X 670

Prix ht* **601€**



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux ●

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

Référence	FR1-CLABSP011
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	850 X 730 X 670

Prix ht* **1230€**

Four Mixte compact

FRANSTAL

Toutes nos
cartouches
page 158

Fours mixtes compacts **FRANSTAL** Platinum

Le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique : la combinaison parfaite entre qualité et vitesse.
Des performances inimaginables, aucune renonciation.



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 - COMPACT PLATINIUM Lavage intégré ●

Combi pour la petite et moyenne restauration - 10 x 1/1 GN.
Électrique à injection.
Cuissons automatiques interactives.
Commandes par écran tactile.

Référence	FR1-CLACOEN101B
Modèle	CLACOEN101B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 1045
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,9kW

Prix ht* **7770€**



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

Combi pour la petite et moyenne restauration - 6 x 1/1 GN.
Électrique à injection.
Cuissons automatiques interactives.
Commandes par écran tactile.

Référence	FR1-CLACOEN061B
Modèle	CLACOEN061B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 840
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,8kW

Prix ht* **6695€**

FRANSTAL
Silver

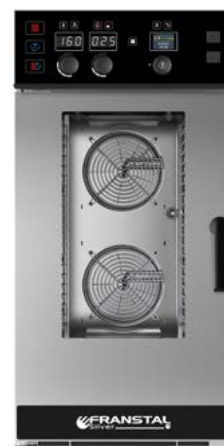
• Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable • Autoclimateur, 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 • 6 vitesses de ventilation • Détergent Bag-in-Box : nouvelles cartouches de détergent garantissant une sécurité maximale lors de la manipulation, en éliminant tout risque de contact ou de déversement de liquide.



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

Référence	FR1-CLACOES061B
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€**



Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/1 - COMPACT SILVER Lavage intégré ●

Référence	FR1-CLACOES101B
Modèle	CLACOES101B/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 805 X 1045
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,9kW

Prix ht* **7076€**



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 à cœur multipoint 5 sensors. Ouverture de porte de gauche à droite.

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

Référence	FR1-CANT101
Modèle	TT101/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht* **7485€**

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

Référence	FR1-CANT101R
Modèle	TT101/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht* **7485€**

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	FR1-CANTAT10
Modèle	TATT101/K
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 749

Prix ht* **556€**



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 à cœur multipoint 5 sensors. Ouverture de porte de gauche à droite.

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

Référence	FR1-CANT61
Modèle	TT61/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht* **6298€**

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

Référence	FR1-CANT61R
Modèle	TT61/K
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht* **6298€**

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	FR1-CANTAT61
Modèle	TATT61/K
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 869

Prix ht* **574€**



SPEED-X

Le premier four combiné à cuisson accélérée avec lavage automatique : la combinaison parfaite entre qualité et vitesse. Des performances inimaginables, aucune renonciation.



SPEED-X ●

- Four combiné avec micro-ondes
- 5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
- 1 niveau GN 2/3 (SPEED)
- Panneau de contrôle tactile 16"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEPA-0523-EXRN
Modèle	XEPA-0523-EXRN/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 811
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,5kW
Prix ht* 9959€	

SPEED-X ●

- Four combiné avec micro-ondes
- 5 ou 10 niveaux GN 2/3 (COMBI)
- 1 niveau GN 2/3 (SPEED)
- Panneau de contrôle tactile 16"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEPA-0523-EXLN
Modèle	XEPA-0523-EXLN/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 811
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,5kW
Prix ht* 10207€	

SPEED.PRO

Speed.Pro: le premier four avec double fonction de cuisson : four à convection et four à cuisson accélérée en un seul équipement. Un faible encombrement pour des performances et des profits élevés.



SPEED.Pro ●

- Four à convection à cuisson accélérée
- Electrique triphasé
- 3 niveaux 460x330
- Panneau de contrôle tactile 6"

Référence	U06-XESR-03HS-EDDN
Modèle	XESR-03HS-EDDN-NS/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 797 X 541
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,6kW
Prix ht* 6192€	

SPEED.Pro ●

- Four à convection à cuisson accélérée
- Electrique monophasé
- 3 niveaux 460x330
- Panneau de contrôle tactile 6"

Référence	U06-XESR-03HS-MDDN
Modèle	XESR-03HS-MDDN-NS/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 797 X 541
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW
Prix ht* 6192€	

CHEFTOP MIND

CHEFTOP MIND.Maps PLUS est le four mixte intelligent qui permet de griller, frire, rôtir, rissoler, cuire à la vapeur et bien plus encore.

Les fours mixtes MIND.Maps PLUS sont disponibles en différentes versions, pour répondre aux besoins spécifiques de chaque cuisine.



CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Electrique
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEVC-0711-EPRM
Modèle	XEVC-0711-EPRM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,7kW
Prix ht* 6478€	

CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Gaz
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à droite (charnière à gauche)

Référence	U06-XEVC-0711-GPRM
Modèle	XEVC-0711-GPRM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Gaz	230V+T/1kW
Prix ht* 7007€	



CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Electrique
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEVC-0711-EPLM
Modèle	XEVC-0711-EPLM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,7kW
Prix ht* 6722€	

CHEFTOP MIND.Maps COUNTERTOP PLUS ●

- Four mixte
- Gaz
- 7 niveaux GN 1/1
- Panneau de contrôle tactile 9,5"
- Ouverture de porte à gauche (charnière à droite)

Référence	U06-XEVC-0711-GPLM
Modèle	XEVC-0711-GPLM/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 783 X 843
Prix ht* 7252€	

Hotte de condensation de la vapeur. Élimine partiellement les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson.



Hotte Ventless ●

Compatibilité des gammes : SPEED-X™

Référence	U06-XEPHA-HC23
Modèle	XEPHA-HC23/R
Dim L x P x H (mm)	535 X 740 X 220
Tension / Puissance	230V+T/0,07kW
Prix ht* 1394€	



Hotte Ventless ●

Lavage automatique du condenseur intégré.
Compatibilité des gammes : CHEFTOP MIND.Maps™
COUNTERTOP

Référence	U06-XEVHC-HC11
Modèle	XEVHC-HC11/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 956 X 258
Tension / Puissance	230V+T/0,1kW
Prix ht* 1470€	



Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.
Compatibilité des gammes :
BAKERLUX SHOP.Pro™, SPEED.Pro™, EVEREO®

Référence	U06-XWKRT-08HS-H
Modèle	XWKRT-08HS-H/R
Dim L x P x H (mm)	594 X 546 X 738
Prix ht* 428€	



Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.
Compatibilité des gammes: SPEED-X

Référence	U06-XWPRA-0823-H
Modèle	XWPRA-0823-H/R
Dim L x P x H (mm)	544 X 643 X 775
Prix ht* 664€	



Piètement haut ●

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Référence	U06-XWVRC-0711-H
Modèle	XWVRC-0711-H/R
Dim L x P x H (mm)	732 X 546 X 752
Prix ht* 571€	



Kit première installation four unique ●

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four et d'une bouteille de détergent DET&Rinse™ ULTRAPLUS (1 litre) UN 1824, 8, II - ADR quantité limitée.
Compatibilité des gammes : BAKERTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP, CHEFTOP MIND.Maps™ COMPACT, CHEFTOP MIND.Maps™ COUNTERTOP

Référence	U06-XUC001-DR
Modèle	XUC001-DRU/R
Prix ht* 170€	



Détergent pour lavage automatique DET&Rinse™ SPEED ●

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.
Compatibilité des gammes : SPEED-X

Référence	U06-DB1100A0
Modèle	DB1100A0/K
Prix ht* 117€	



Détergents pour lavage automatique DET&Rinse™ ULTRAPLUS ●

Détergent ultra puissant pour un niveau de saleté élevé, recommandé pour les graisses de volaille et de viande. Un carton contient 10 bouteilles de 1 litre de détergent chimique UN 1824, 8, II - ADR, QUANTITÉ LIMITÉE. Uniquement pour les fours équipés d'un circuit de lavage automatique.

Référence	U06-DB1075A0
Modèle	DB1075A0/K
Prix ht* 117€	



Kit première installation four unique ●

Contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte d'un seul four.
Compatibilité des gammes : SPEED-X™, BAKERTOP-X™, CHEFTOP-X™

Référence	U06-XUC199
Modèle	XUC199/R
Prix ht* 108€	



Détergents pour lavage manuel SPRAY&Rinse ●

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

Référence	U06-DB1044A0
Modèle	DB1044A0/K
Prix ht* 111€	



Traitement de l'eau avec filtres à résine PURE ●

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 7.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Référence	U06-XHC003
Modèle	XHC003/K
Prix ht* 328€	



Four Mixte électromécanique

ALPHATECH

Toutes nos
cartouches
page 158

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.



ENCOMBREMENT
MINIMAL



CAPACITÉ
DE CUISSON
MAXIMALE



CUISSONS
INFINIES



CONTRÔLES
D'UNE PRÉCISION
MAXIMALE



COÛTS
D'EXPLOITATION
MINIMAUX



LAVAGE
AUTOMATIQUE

• 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 ●

GN1/1 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 ●

GN1/1 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 ●

GN1/1 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 inox 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 ●

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 entièrement en inox AISI 304

Référence	L03-NPT071
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	367 X 670 X 460
Prix ht* 281€	



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 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€**

Four à air pulsé électrique et four à convection

CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Toutes nos
cartouches
page 158



• 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* **720€**



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* **1660€**



GIORIK

Four RAPIDE POP à convection GN2/3 ●

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection.
Contrôle par écran tactile 7".
6 recettes préenregistrées, 18 recettes personnalisables.
Réservoir de 3 litres qui permet de réaliser jusqu'à 400 cycles de cuisson.
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 667 X 512
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW

Prix ht* **3596€**





Pour les professionnels de la restauration et pour les traiteurs.
Elle incarne l'excellence en matière de maintien au chaud et de performance, offrant une polyvalence exceptionnelle pour répondre à toutes les exigences de votre cuisine. Chauffe homogène, grâce à une répartition uniforme de la chaleur sur tous les niveaux. Vos plats sont maintenus au chaud à la perfection, sans irrégularités ni surcuisson.



Étuve 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	CG24V/R
Dim L x P x H (mm)	765 X 1000 X 1280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW
Prix ht* 4405€	



Étuve 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
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
Option puissance renforcée incluse
Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence	D10-CG12V
Modèle	CG12V/R
Dim L x P x H (mm)	580 X 880 X 1280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,3kW
Prix ht* 3590€	



Étuve mobile 5 niveaux 400x600 mm ●

Construction acier inoxydable, extérieur en présentation satinée
Châssis tubulaire en acier inoxydable
Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable
Porte double paroi, isolée avec joint d'étanchéité silicone et fermeture de la porte par loqueteau avec gâche réglable
Répartition de la chauffe assurée par moto turbine placée à l'arrière
Régulation par thermostat 60 - 200°C avec voyants marche et ventilation
Isolation renforcée par nappe
Jeu d'échelles amovibles pour l'entretien facile, équipées de glissière en L
Roues pivotantes avec chape inox dont 2 avec freins
Poignées rabattables sur les côtés pour faciliter le transport et la manipulation

Référence	D10-CV6405
Modèle	CV6405/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 880 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW
Prix ht* 2859.4€	

AVGVSTO®

FOURS À COUPOLE POUR PIZZA
À SOLE TOURNANTE OU FIXE

zanolli
1952 • ITALY

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.



Bronze (standard)



Rouge



Or



Bleu



Personnalisable



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 1060 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW

Prix ht* **2295€**



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 1060 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW+5,6kW

Prix ht* **3341€**



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 1090 X 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,8kW+8,8kW

Prix ht* **5535€**



Support four à pizza CITIZEN EP ●

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Référence	Z07-OEP0A07
Modèle	CITIZENEP/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 870 X 1000

Prix ht* **545€**

Support four à pizza CITIZEN E6 ●

Piètement en acier inox
Roulettes pivotantes avec freins

Référence	Z07-OCT5A24
Modèle	CITIZENPW6+6/A
Dim L x P x H (mm)	1420 X 910 X 950

Prix ht* **846€**



TABLEAU DE CONTROLE TOUCH SCREEN

Allumage programmé hebdomadaire

- Extinction programmable, horaire unique réglable pour toute la semaine.
- 20 programmes de cuisson mémorisables.
- Fonction ECONOMY : lorsqu'il n'est pas utilisé, elle maintient la chambre à une température constante et gère la puissance du haut et du bas, afin de garantir économie d'énergie et d'argent.
- Nouvelle fonction ZANOLLI ENERGY BOOSTER: cela permet d'activer les résistances à la puissance maximale de la sole pendant une durée déterminée (de 1 à 10 minutes).



Four à pizza à 2 chambres - commandes et touches tactiles - capacité 2x4 pizzas diam 33cm ●

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 tactiles

Référence	Z07-CTM5E01A
Modèle	CITIZENEP4+4/MCTOUCH/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 1040 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6kW

Prix ht* **5100€**



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/6,3kW

Prix ht* **5214€**

Spécial Pizza



Four à pizza IDECK 1 Chambre ●

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø35cm

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*	2948€



Four à pizza IDECK 2 Chambres ●

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø35cm

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*	4687€



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*	474€



Four à pizzas serie S design industriel 2 x 6 pizzas Ø30 ●

Four à sole, serieS Icon, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 plaques 600x400
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte
Capacité totale pizzas ø30 : 12
Capacité totale pizzas ø35 : 8
Capacité totale pizzas ø45 : 4
Capacité totale plaques 600x400 : 4

Référence	E01-133274
Modèle	S100E2 ICON/R
Dim L x P x H (mm)	1365 X 1443 X 1145
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW
Prix ht*	19004€



Four à pizzas serie S 2 x 6 pizzas Ø30 ●

Four à sole, serieS, 2 chambres, 2x6 pizzas ø30 ou 2x2 pizzas ø45 ou 2x2 plaques 600x400
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre réfractaire sablée. Résistances apparentes en voûte
Capacité totale pizzas ø30 : 12
Capacité totale pizzas ø35 : 8
Capacité totale pizzas ø45 : 4
Capacité totale plaques 600x400 : 4

Référence	E01-122690
Modèle	S100E2/R
Dim L x P x H (mm)	1365 X 1443 X 1070
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW
Prix ht*	16681€



Support sans glissière pour four serie S ●

Hauteur 800mm pour S100E - Construction en tôle aluminée - Possibilité de l'équiper de 12 jeux de glissières

Référence	E01-123088
Modèle	S100S/80/R
Dim L x P x H (mm)	1370 X 1030 X 800
Prix ht*	894€



Four à pizza à convoyeur Série T - Compact ●

Four à convoyeur compact, serieT électrique, 25 pizzas ø33 - Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm) : 406, Dimensions intérieures (lxpxh) (mm) : 510x406x80, Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, 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*	7772€



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*	687€



PIZZAGROUP



PIZZAGROUP



Gamme Entry Max - Four pizza électrique 1 chambre 4 pizzas ●

1 chambre pouvant accueillir 4 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX4F
Modèle	MAX4F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 920 X 380
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW
Prix ht* 1441€	

Gamme Entry Max - Four pizza électrique 1 chambre 6 pizzas ●

1 chambre pouvant accueillir 6 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX6F
Modèle	MAX6F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 1270 X 380
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,3kW
Prix ht* 1726€	

Gamme Entry Max - Four pizza électrique 2 chambres 4 pizzas ●

2 chambre pouvant accueillir 4 pizzas Ø 30 à 34 cm.
Superposable jusqu'à 3 unités.
Contrôle manuel.
Disponible dans la version entièrement en pierre réfractaire.
Temps de chauffage, temps de cuisson et consommation totale d'énergie réduits.
Atteint 450° pour toutes les exigences de cuisson.

Référence	N01-MAX8F
Modèle	MAX8F/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 920 X 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,2kW
Prix ht* 2488€	



Support de four 1 chambre 4 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM4
Modèle	SFM4/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 650 X 1050
Prix ht* 374€	



Support de four 1 chambre 6 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM6
Modèle	SFM6/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 1120 X 1050
Prix ht* 413€	



Support de four 2 chambres 4 pizzas ●

Support en acier inox.
Jeu de 4 roulettes en option.

Référence	N01-SFM8
Modèle	SFM8/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 820 X 850
Prix ht* 374€	



66 Spécial Fours à braise

pujadas
grill

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas 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

Pour les 5 gammes, différentes options sont disponibles :

- 3 couleurs (inox / rouge / noir)

- 3 tailles (50 / 90 / 140 couvertes / services)

Soit 45 références différentes pour répondre à toutes les exigences.



Four à braise COUNTERTOP ●

Comprend la grille, 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
Prix ht*	6334€



Four à braise ESSENTIAL ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four.

Comprend la grille, 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
Prix ht*	7328€



Four à braise FUNCTIONAL ●

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 grille, 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
Prix ht*	7695€



Four à braise CLASSIC ●

Compartiment de rangement spacieux sous le four

Une armoire à deux portes de grande capacité. Comprend la grille, 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
Prix ht*	7839€



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. Le conteneur GN 1/1 inclus améliore l'efficacité. Comprend la grille, la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique.

Référence	P07-P850901B
Modèle	P850901B/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Prix ht*	9321€

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

Les modèles présentés ici correspondent à l'ensemble complet (grille + base réfractaire + soubassement). Il est cependant possible de commander :

- grill + base réfractaire (sans soubassement)
- grill seul (sans base réfractaire ni soubassement)

En fonction des différentes configurations (type de grill, avec 0/1/2 brûleurs ...), il existe ainsi jusqu'à 66 références.



OPEN 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.
Soubassement avec 5 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-P8581011B**
Modèle **P8581011B/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 X 740 X 1670**

Prix ht* **9126€**



OPEN GRILL LITE ●

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.
Soubassement avec 5 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-P8583211R**
Modèle **P8583211R/R**
Dim L x P x H (mm) **1040 X 740 X 1480**

Prix ht* **7304€**



OPEN GRILL ROBATA ●

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.
Soubassement avec 5 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**

Prix ht* **5252€**





Show Cooking Wok

Plaque à induction

Eberhardt
MARQUE DE CONFIANCE

La gamme Snow Cooking est disponible pour répondre à tous vos besoins en termes d'utilisation et d'espace.

Elle offre un maximum de flexibilité pour créer votre station de cuisson. Il est possible d'ajouter des unités encastrées « standard » ou « à profondeur réduite » grâce à des rehaussements et à un tampon spécial. Roulettes pivotantes (dont deux sont équipées de freins) permettant de déplacer facilement la station de cuisson à l'endroit exact voulu.



Appareils à induction
facilement
interchangeables



TECNOX

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* **1775€**



TECNOX

Plancha induction posable ●

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2,
Nombre de positions de réglages : 10

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	406 X 526 X 156
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht* **2306€**

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/2/R
Dim L x P x H (mm)	1515 X 775 X 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW

Prix ht* **8957€**

Réhausse pour plaque à induction ●

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REHREGL/I
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 65

Prix ht* **192€**

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	D3000-1/E
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht* **613€**





Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate.
Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 3 résistances.
Encodeur pour le réglage du temps de cuisson jusqu'à 20 minutes.
Fonction de maintien de la température au terme du cycle de cuisson, activable pendant la programmation ou séparément.
Mécanisme de détection de la présence d'assiettes (active et désactive le chauffage).
Résistances à incandescence en bain céramique.

Salamandre électrique ultra-rapide grill plus ●

Référence	FR1-CMOSEH003E
Modèle	CMOSEH003E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/4,6kW

Prix ht* **2644€**



Salamandre électrique ultra-rapide grill plus ●

Référence	FR1-CMOSEH004E
Modèle	CMOSEH004E/K
Dim L x P x H (mm)	765 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/6,1kW

Prix ht* **3127€**

Salamandre électrique ultra-rapide flexy grill ●

4 niveaux d'intensité de chauffage du plan de cuisson

Référence	FR1-CMOSEH103E
Modèle	CMOSEH103E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	TRI400+N+T/7,1kW

Prix ht* **3693€**



Salamandre électrique rapide grill ●

Commandes électroniques avec afficheur numérique protégé par un panneau en polycarbonate.
Sélection de la zone de cuisson, possibilité d'activer 1 ou 2 résistances.
Réglage du temps de cuisson jusqu'à 20' avec panneau de commande électronique.
Résistances infrarouges rapides à haut rendement (2).
Kit pour accrocher la salamandre au mur, inclus dans la dotation.

Référence	FR1-CMOSEC003E
Modèle	CMOSEC003E/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 593 X 538
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,1kW

Prix ht* **2402€**



Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers ●

Salamandre plafond mobile, commandes électroniques, 3 foyers, surface de cuisson 560x358, compatible GN 1/1

Référence	E01-124345
Modèle	SH30/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* **2559€**

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

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* **2570€**



Plaque induction à poser ●

Monofoyer induction 3500W
Vitrocéramique 280 x 280mm 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* **790€**



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* **972€**



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
Réglage en température de 30 à 250°C, et en puissance jusqu'à 1500W par zone
Fonction boost 3000W sur une seule zone

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* **972€**

Plaque à induction design, minimaliste & branchée pour optimiser le look de votre buffet !



Gamme BUFFET posable



Plaque maintien au chaud induction ●

Puissance 1000W.
Dimensions vitro : 390 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Option : câbles d'interconnexions qui permettent de relier 2 produits entre eux.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1850
Modèle	IE 1000 B-S/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* 699€



Plaque maintien au chaud induction ●

Puissance 1000W.
Dimensions vitro : 390 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Option : câbles d'interconnexions qui permettent de relier 2 produits entre eux.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1853
Modèle	IE 1000 B-B/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 390 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* 769€

Gamme PÂTISSERIE posable



Plaque chauffante spécial chocolat ●

Puissance: 1000W
Dimensions surface de chauffe 560x330mm
Clavier touches sensibles 3 touches 3 digits
régulation électronique - réglage de la température du verre vitrocéramique de 30 à 90°C par pas de 5°C

Référence	A26-ADV2058
Modèle	IE2 CHOCOLAT B-B/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 300 X 95
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht* 797€



Plaque maintien au chaud induction 2 zones ●

Puissance 600W.
Dimensions vitro : 620 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température. Alimentation 230 V monophasé 50-60 Hz (+/- 10%). Pas d'interconnexion possible.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1841
Modèle	IE2 600 B-S/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 390 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 1147€



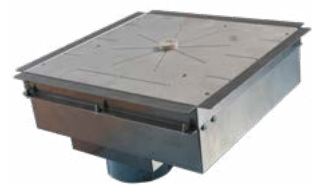
Plaque maintien au chaud induction 2 zones ●

Puissance 600W.
Dimensions vitro : 620 x 390 x ép 4mm.
Commandes : 3 touches capacitatives et 12 niveaux de réglages de température.
Pas d'interconnexion possible.
4 modèles standards, version personnalisée sur demande

Référence	A26-ADV1844
Modèle	IE2 600 B-B/R
Dim L x P x H (mm)	620 X 390 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 1217€

Gamme BUFFET invisible



Induction invisible - buffet maintien au chaud ●

Puissance : 650 W
Commande par clavier déporté à encastrer avec cadre inox
3 touches et 4 digits avec réglage et affichage de la puissance (20 niveaux de puissance)

Référence	A26-ADV1587
Modèle	INDUC-STONE/R
Dim L x P x H (mm)	340 X 340 X 167
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht* 1329€

Gamme GEOLINE posable



Plaque induction double à poser ●

Puissance : 6000 W (3000 W par foyer).
Deux Inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 370 mm.
Commandes : 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 niveaux de réglage de puissance + minuterie
1 câble d'alimentation commun à 5 conducteurs.
Conçu et Fabriqué en France.

Référence	A26-ADV1594
Modèle	GL2 6000 F/R
Dim L x P x H (mm)	370 X 730 X 140
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW

Prix ht* 1819€



Plaque induction double à poser ●

Puissance : 6000 W (3000 W par foyer).
Deux Inducteurs de diamètre 210 mm.
Dimension vitro : 650 x 325 mm.
Commandes : 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 niveaux de réglage de puissance + minuterie.
1 câble d'alimentation commun à 5 conducteurs.
Conçu et Fabriqué en France.

Référence	A26-ADV1551
Modèle	GL2 6000 S/R
Dim L x P x H (mm)	650 X 405 X 96
Tension / Puissance Elec.	230V+T/6kW

Prix ht* 1819€



Gamme MODULE



1 zone induction ●

Dimension vitro 560 x 340 mm
1 zone 3600W
Réglage de la température de 30 à 250°C et de la puissance
Commandes manettes + touches sensibles
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2050**
Modèle SK1I 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,6kW

Prix ht* **2351€**



2 zones induction ●

Dimension vitro 560 x 340 mm
2 x 3000W de puissance
Réglage de la température de 30 à 250°C et de la puissance
Commandes manettes + touches sensibles
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2049**
Modèle SK2I 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6kW

Prix ht* **2701€**



Plancha induction ●

Dimension zone de cuisson 310 x 430 mm
2 x 3000W de puissance
Réglage de la température de 60 à 250°C par commandes manettes
Evacuation des graisses et tiroir de récupération
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2052**
Modèle SKGI 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/6kW

Prix ht* **4199€**



Wok induction ●

Module WOK induction 650 de profondeur
Inducteur format bol wok
Réglage de la puissance par commande manette
Puissance 3600W
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2053**
Modèle SKWI 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/3,6kW

Prix ht* **2239€**



Module Hot Plate ●

Module Hot Plate électrique maintien au chaud
Surface de maintien au chaud 560 x 330 mm
Puissance 1000W
Régulation électronique de la température du verre vitrocéramique
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2110**
Modèle SKHP 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310
Tension / Puissance Elec. TRI400V+N+T/1kW

Prix ht* **1903€**



Element neutre ●

Module neutre 650 de profondeur
Tiroir de rangement sur face avant
Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

Référence **A26-ADV2051**
Modèle SKN 650/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 310

Prix ht* **1217€**



Soubassement avec roulettes ●

Soubassement pour module gamme 650
Sur roulettes

Référence **A26-ADV2055**
Modèle SOUBASSEMENT 65 ROULETTES/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 630

Prix ht* **825€**

Soubassement avec pieds ●

Soubassement pour module gamme 650
Sur pieds
Hauteur réglable

Référence **A26-ADV2093**
Modèle SOUBASSEMENT 65 PIEDS/R
Dim L x P x H (mm) 400 X 650 X 621-686

Prix ht* **559€**

Kit de liaison module ●

Kit de liaison pour fixer plusieurs modules 650 entre eux

Référence **A26-ADV2111**
Modèle ADV2111/R

Prix ht* **252€**

Cuisson

Four micro-ondes



SAMSUNG

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

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

Prix ht* **1193€**

SAMSUNG

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* **476€**
Whirlpool
LE SENS DE L'ESSENTIEL

Four à micro-ondes 1000 W ●

Capacité : 25 L / 10 programmes
Carrosserie et cavité en acier inoxydable, haute qualité, facilité d'entretien.
Design conforme aux normes d'hygiène alimentaire.
Pas de plateau tournant, plus large espace dans la cavité. Le nettoyage est facilité, et l'hygiène renforcée.
Bandeau de commandes ergonomique, fonction mémo prédéfinie et options réglables pour simplifier l'utilisation.

Référence	N01-PRO25IX
Modèle	PRO25IX/R
Dim L x P x H (mm)	511 X 364 X 311
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,55kW

Prix ht* **525€**
**FABRICATION
FRANÇAISE**
CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENT

Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W ●

Four à micro-ondes cafétéria - Intérieur et extérieur en inox
Capacité : 25l
Sole fixe en céramique
Dimensions intérieures : 335x364x212
Commande : minuterie préprogrammée + bouton marche/arrêt
Durée du cycle : 45 secondes
Sonnerie en fin de cycle
Puissance : 1100 w

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* **573€**