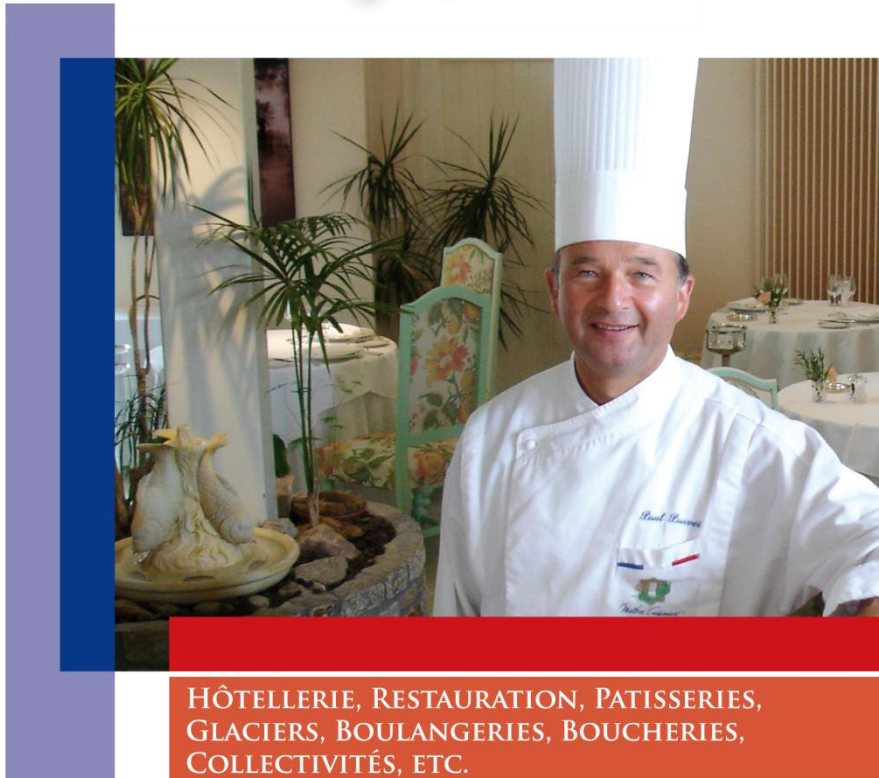


# CATALOGUE 2012



 Equip' Hotels

*La Gastronomie;  
C'est d'abord un bon Chef;  
Mais aussi un bon équipement.*



*Avec la garantie et le sérieux professionnel de nos partenaires:*





CODE	DESIGNATION	DIMENSION
<b>ARP700LJKS</b>	ARMOIRE INOX POSITIVE 700L AF07EKOMTN -2°C/+8°C	71x80x205
<b>ARP1400LJKS</b>	ARMOIRE INOX POSITIVE 1400L AF14EKOMTN -2°C/+8°C	142x80x205
<b>ARN700LJKS</b>	ARMOIRE INOX NEGATIVE 700L AF07EKOMBT -18°C/-20°C	71x80x205
<b>ARN1400LJKS</b>	ARMOIRE INOX NEGATIVE 1400L AF14EKOMBT -18°C/-20°C	142x80x205
<b>ARC1400LJKS</b>	ARMOIRE INOX COMBINEE 1400L 2 PORTES AF14EKOPN	142x80x205
<b>DB2PPMIDJKS</b>	COMPTOIR REFRIGERE A 2 PORTES TF02MIDGNAL	142x70x90
<b>DB3PPMIDJKS</b>	COMPTOIR REFRIGERE A 3 PORTES TF03MIDGNAL	187x70x90
<b>DB3PVMIDJKS</b>	COMPTOIR NEGATIVE A 3 PORTES VITREES TF03MIDGNAL	187x70x90
<b>CRAT05ISOJKS</b>	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 5 GN 1/1	
<b>CRAT10ISOJKS</b>	CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE 10 GN 1/1	
<b>ARNGBIJKS</b>	ARMOIRE INOX NEGATIVE SPECIAL GLACE AF10BIGBTICE POUR GLACE	100x80x205
<b>ARPP1400JKS</b>	ARMOIRE INOX POSITIVE POUR PATISSERIE AF14EKOMTNPS 1400L	142x80x205
<b>ARNP1400JKS</b>	ARMOIRE INOX NEGATIVE POUR PATISSERIE AF14EKOMBTPS 1400L	142x80x205



### ATLAS EPU

**Machine à café semi-automatique** à débit continu. Deux lances vapeur chromées – Un débit d'eau chaude–, remplissage automatique – pompe volumétrique incorporée. Le modèle un groupe est doté d'une seule lance vapeur.

Disponible en trois couleurs noire, grise, rouge.

Code	Groupes	(L x P x H)	Lt.	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
EPU2AT	2	740x570x520	12	78 - 84	3400	110/230/240/380
EPU3AT	3	980x570x520	16	111 - 120	5000	230/240/380



Le Diadema élégant intègre les dernières technologies et la qualité finale traditionnelles de machines à expresso multi-Groupes.

Code	Groupes	(L x P x H)	Lt.	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
MC2GDI	2	715x494x532	14	70	3500	220V/50/60HZ
MC4GDI	4	1085x194x532	26	100	6000	220V/50/60HZ



Code	Désignations	LT
<b>PCI10SO</b>	PERCOLATEUR A CAFE	10L
<b>PCI15SO</b>	PERCOLATEUR A CAFE	15L

Code	Désignations	LT
<b>CCI8ST</b>	Contenaire chauffant	8L
<b>CCI15ST</b>	Contenaire chauffant	15L
<b>CCI18ST</b>	Contenaire chauffant	18L

# ALFA135GH

## FOUR INOX EN ACIER AVEC VENTILATEUR HUMIDIFIE ÉLÉMENT GRIL

4 bacs 600x400 mm ou GN 1/1

Plage de réglage du thermostat 50 - 250 ° C

Plage de réglage de minuterie: 0 - 60 «fonction + manuel

Capacité de charge 4 plateaux

Distance entre les plateaux 77 mm

Système de deux ventilateurs tournant dans des directions opposées, avec inversion de sens chronométré. Double porte vitrée cool.



Code	Désignations	(L x P x H) mm	KW	Alimentation
FA135GHSM	Four à pâtisserie 4 niveaux	900x670x510	5,5	400V

## ALFA241XM



### FOUR INOX EN ACIER FAN HUMIDIFIE

**6 plateaux 600x400 mm ou GN 1/1**

Plage de réglage du thermostat 50 - 250 ° C

Plage de réglage de minuterie: 0 - 60 «fonction + manuel

Capacité de charge 6 plateaux

Distance entre les plateaux 80 mm

Triple porte vitrée froid peut être complètement ouvert à la un nettoyage facile. Système de deux ventilateurs tournant dans des directions opposées directions, avec inversion du sens chronométré. Humidification système sur chaque ventilateur.



Code	Désignations	(L x P x H) mm	KW	Alimentation
<b>FA241XMSM</b>	Four à pâtisserie 6 niveaux	871x832x832	8.3	400V

# ALFA341VE



## FOUR INOX EN ACIER FAN HUMIDIFIE

**10 plateaux 600x400 mm ou GN 1/1 ELECTRONIQUE**

**40 programmes de cuisson avec fonction de préchauffage**

Gamme de thermostats 50-280 ° C la mise en

Gamme de réglage de la minuterie de 5 à 99 '+ fonction manuelle

La capacité de charge de 10 plateaux

Distance entre les plateaux 80 mm

Acier inoxydable moufle

Triple porte vitrée froid peut être complètement ouvert à un nettoyage facile. Système de trois ventilateurs tournant dans des directions opposées. Système d'humidification sur chaque ventilateur.



Code	Désignations	(L x P x H) mm	KW	Alimentation
FA341VESM	Four à pâtisserie 10 niveaux	871x880x1125	16 -9	400V





## ALFA341XM

### FOUR INOX EN ACIER FAN HUMIDIFIE

**10 plateaux 600x400 mm ou GN 1/1**

Gamme de thermostats 50-250 ° C la mise en

Plage de réglage de minuterie 0 - 60 '+ fonction manuelle

La capacité de charge de 10 plateaux

Distance entre les plateaux 80 mm

Acier inoxydable moufle

Triple porte vitrée froid peut être complètement ouvert à

un nettoyage facile. Système de trois ventilateurs tournant dans des directions opposées, avec inversion du sens chronométré. Système d'humidification sur chaque ventilateur.



Code	Désignations	(L x P x H) mm	KW	Alimentation
FA341XMSM	Four à pâtisserie 10 niveaux	871x880x1125	16	400V

# TVL135



Support de four inox  
Dimensions : LxHxP 870x830/835x750  
Réalisé entièrement en acier inoxydable  
Pieds réglables

Code	Désignations	(L x P x H)
SITVL135SM	Support inox pour four	87x83/83,5x75

## EP41R



Présentoir réchauffé - 2 étages

Dimensions hors tout : (LxHxP) 510x369x347 mm  
 2 étages en acier inox (démontables)  
 Thermostat réglable  
 S'ouvre des deux côtés  
 Puissance maximum absorbée 250 W - 230 V - 50 hz

## EP41RG



Présentoir réchauffé - Carrosserie laitonnée

2 étages

Dimensions hors tout : (LxHxP) 510x369x347 mm  
 2 étages en aluminium (démontables)  
 Thermostat réglable  
 S'ouvre des deux côtés  
 Puissance maximum absorbée 250 W - 230 V - 50 hz

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
PCEP41R	Chauffe croissant 2 étages	51x36,9x34,7	0,25	230V
PCEP41RG	Chauffe croissant 2 étages gold	51x36,9x34,7	0,25	230V

## EP41R3L



Présentoir réchauffé et humidifié - 3 étages

Dimensions hors tout : (LxHxP) 510x675x347 mm  
 3 étages en acier inox  
 Thermostat réglable  
 S'ouvre des deux côtés  
 Puissance maximum absorbée 800 W - 230 V - 50 hz

## EP41R3LG



Présentoir réchauffé et humidifié - Carrosserie  
 laitonnée - 3 étages

Dimensions hors tout : (LxHxP) 510x675x347 mm  
 3 étages en aluminium  
 Thermostat réglable  
 S'ouvre des deux côtés  
 Puissance maximum absorbée 800 W - 230 V - 50 hz

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
PCEP41R3L	Chauffe croissant 3 étages	51x67,5x34,7	0,8	230V
PCEP41R3LG	Chauffe croissant 3 étages gold	51x67,5x34,7	0,8	230V

## TK

Four électrique de chambre intérieure de 1/2 pour des restaurants et des boulangers de pizza. Versions d'acier inoxydable rustique ou. Cuisine de la chambre dans le recouvrement en acier aluminisé. Support réfractaire. Porte s'ouvrante équilibrée. Résistance blindée en acier inoxydable. Illumination interne protégée. Chambres intérieures indépendantes avec la commande de température thermostatique séparée de plafond/support. Isolation thermique garantie par le choix du meilleur de matériaux disponible sur le marché et par plus d'expérience de trente ans de la conception et de la construction des fours à hautes températures.



Code	Désignations	(L x P x H)	Poids (Kg)	KW	Alimentation
<b>FPTKA2RIF</b>	Four a pizza 4+4	91x84x70	140	11	400
<b>FPTKB2RIF</b>	Four a pizza 6+6	91x117x70	170	17	400
<b>FPTKA1RIF</b>	Four a pizza (4 pizzas)	91x84x43	100	6	400



Code	Désignations	(L x P x H)
<b>SFP80EC</b>	SOCLE POUR FOUR A PIZZA	80x91x110
<b>SFP113EC</b>	SOCLE POUR FOUR A PIZZA	113x91x110

## CB 425

### Machines à glaçons - système à projection d'eau.

Cubes de qualité: compacts et cristallins. Les glaçons produits tombent dans la réserve prêts à satisfaire les exigences aux heures de pointe

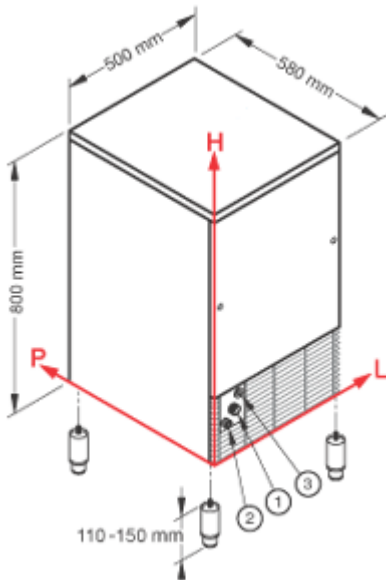


Production en 24 h, jusqu'à	46 Kg
Réserve	25 Kg, ~1470 cubetti
Condenseur	A/W
Type de glaçon	D - 13gA - 18 gC - 33 gE - 42 g
Fluide réfrigérant	R404A
Tension standard	220-240 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	500 W
Consommation d'eau	A 4 W 14
Dimension	500 x 580 x 800 mm
Dimension avec emballage	550 x 630 x 970 mm
Poids net/brut	56/64 Kg

**Finition:** acier inox 18/8, scotch brite

Les productions indiquées sont à considérer dans les conditions suivant

+21°C 
 +15°C 
 18g 
 Watt+43°C 
 (230/50)



descrizione	pos. (LxH mm)		Ø
1 Entrée de l'eau	111 x	196	3/4"
2 Déversement de l'eau	49 x	151	24mm
3 câble d'alimentation	156 x	232	-

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
FGCB425	Fabrique de glace	50x58x80	500	230

## CB 640

### Machines à glaçons - système à projection d'eau.

Cubes de qualité: compacts et cristallins. La glace produite tombe dans la réserve. Particulièrement adaptés aux locaux nécessitant de grandes quantités de glace dans des phases horaires limitées.

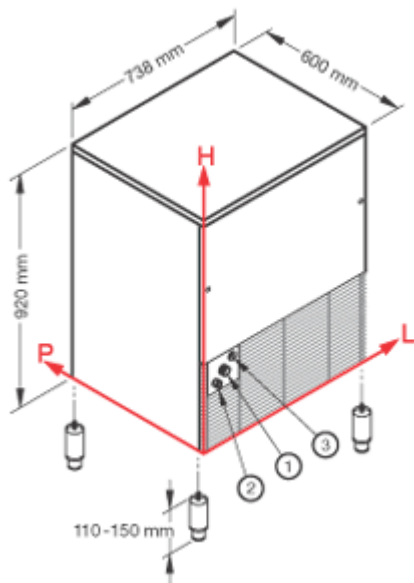


Production en 24 h, jusqu'à	65 Kg
Réserve	40 Kg, ~2350 cubetti
Condenseur	A/W
Type de glaçon	D - 13gA - 18 gC - 33 gE - 42 g
Fluide réfrigérant	R404A
Tension standard	220-240 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	650 W
Consommation d'eau	A 2,8 W 12,8
Dimension	738 x 600 x 920 mm
Dimension avec emballage	780 x 640 x 1085 mm
Poids net/brut	77/89 Kg

**Finition:** acier inox 18/8, scotch brite

Les productions indiquées sont à considérer dans les conditions suivantes:

+21°C 
 +15°C 
 18g 
 Watt+43°C 
 (230/50)



descrizione	pos. (LxH mm)		Ø
1 Entrée de l'eau	116 x	285	3/4"
2 Déversement de l'eau	54 x	240	24mm
3 câble d'alimentation	161 x	321	-

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
FGCB640	Fabrique de glace	73,8x60x92	650	230



## CB 955

### Machines à glaçons - système à projection d'eau.

Cubes de qualité: compacts et cristallins. La glace produite tombe dans la réserve. Particulièrement adaptés aux locaux nécessitant de grandes quantités de glace dans des phases horaires limitées.

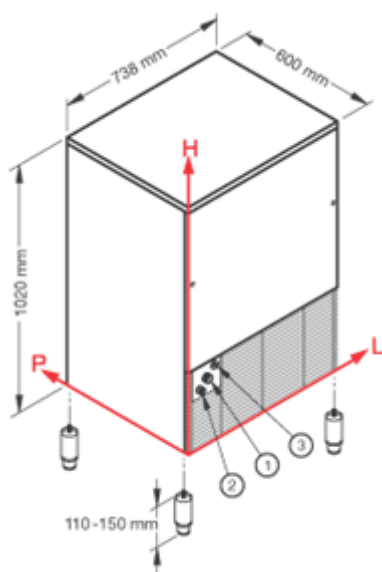


Production en 24 h, jusqu'à	90 Kg
Réserve	55 Kg, ~3240 cubetti
Condenseur	A/W
Type de glaçon	D - 13gA - 18 gC - 33 gE - 42 g
Fluide réfrigérant	R404A
Tension standard	220-240 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	850 W
Consommation d'eau	A 2,5 W 14,2
Dimension	738 x 600 x 1020 mm
Dimension avec emballage	780 x 640 x 1185 mm
Poids net/brut	89/102 Kg

**Finition:** acier inox 18/8, scotch brite

Les productions indiquées sont à considérer dans les conditions suivantes:

+21°C +15°C 18g Watt+43°C (230/50)



descrizione	pos. (LxH mm)	Ø
1 Entrée de l'eau	116 x 285	3/4"
2 Déversement de l'eau	54 x 240	24mm
3 câble d'alimentation	161 x 321	-

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
FGCB955	Fabrique de glace	73,8x60x102	850	230

## CB 1565

### Machines à glaçons - système à projection d'eau.

Cubes de qualité: compacts et cristallins. La glace produite tombe dans la réserve. Particulièrement adaptés aux locaux nécessitant de grandes quantités de glace dans des phases horaires limitées.

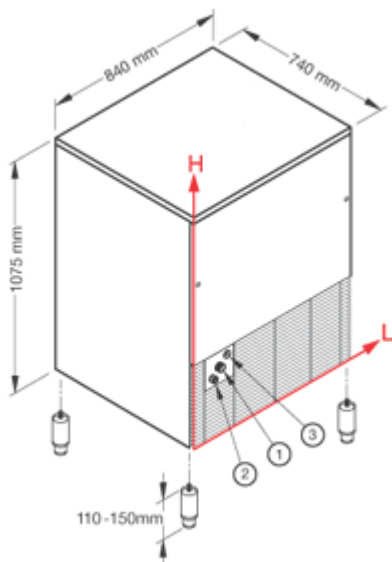


Production en 24 h, jusqu'à	155 Kg
Réserve	65 Kg, ~3830 cubetti
Condenseur	A/W
Type de glaçon	D - 13gA - 18 gC - 33 gE - 42 g
Fluide réfrigérant	R404A
Tension standard	220-240 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	1400 W
Consommation d'eau	A 2,6 W 13
Dimension	840 x 740 x 1075 mm
Dimension avec emballage	880 x 785 x 1245 mm
Poids net/brut	118/138 Kg

**Finition:** acier inox 18/8, scotch brite

Les productions indiquées sont à considérer dans les conditions suivantes:

+21°C 
 +15°C 
 18g 
 Watt+43°C 
 (230/50)



descrizione	pos. (LxH mm)	Ø
1 Entrée de l'eau	141 x 290	3/4"
2 Déversement de l'eau	79 x 245	24mm
3 câble d'alimentation	186 x 326	-

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
<b>FGCB1565</b>	Fabrique de glace	84x74x107,5	1400	230

## GB 1555

### Machines à paillettes.

Glace en paillettes granulées pour usages dans les bars, restaurants, poissonneries, industrie chimique et pharmaceutique.

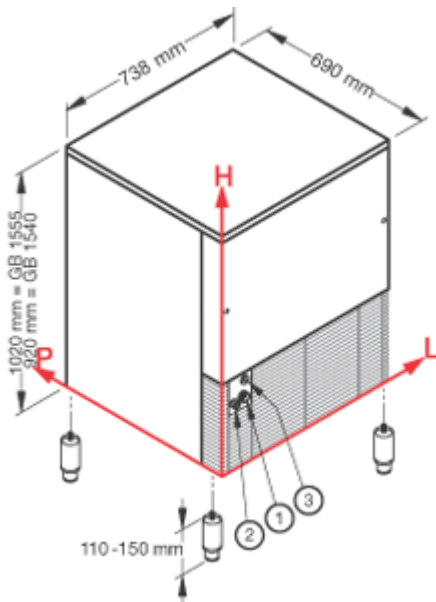


Production en 24 h, jusqu'à	150 Kg
Réserve	55 Kg
Condenseur	A/W
Fluide réfrigérant	R404A
Tension standard	220-240 V~ 50 Hz
Puissance absorbée	650 W
Consommation d'eau	A 1 W 6,4
Dimension	738 x 690 x 1020 mm
Dimension avec emballage	780 x 735 x 1185 mm
Poids net/brut	94/105 Kg

**Finition:** acier inox 18/8, scotch brite

Les productions indiquées sont à considérer dans les conditions suivantes:

+21°C  
 +15°C  
 Watt+43°C  
 (230/50)



descrizione	pos. (LxH mm)		Ø
1 Entrée de l'eau	104	247	3/4"
2 Déversement de l'eau	53	240	24mm
3 câble d'alimentation	92	319	-

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
FGGB1555	Fabrique de glace	73,8x69x102	650	230

## MALAXEUR A GLACES



Design extérieur particulièrement beau. Angles arrondis pour une majeure sécurité au travail •Agitateur avec lame que gratte en polyéthylène (PE) longue durée. Toutes les parties en contact avec le mélange ou la glace sont en acier inox et en matériau atoxique facilement accessibles et démontables pour le nettoyage •Panneau de commande avec variateur de vitesse, contrôle de densité et réarmement après défaut permet de choisir la vitesse de malaxage et la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange •Double couvercle pour insérer des ingrédients aussi quand l'agitateur est en mouvement •Micro magnétique pour l'arrêt de l'agitateur avant l'ouverture du couvercle .

Code	Désignation	(L x P x H)	Alimentation
BFX50W	Malaxeur à glace	570x840x1160+130	400

## PASTEURISATEUR



Design extérieur particulièrement beau. Angles arrondis pour une majeure sécurité au travail •Agitateur avec lame que gratte en polyéthylène (PE) longue durée. Toutes les parties en contact avec le mélange ou la glace sont en acier inox et en matériau atoxique facilement accessibles et démontables pour le nettoyage •Panneau de commande avec variateur de vitesse, contrôle de densité et réarmement après défaut permet de choisir la vitesse de malaxage et la durée idéale du cycle par rapport au type de mélange •Double couvercle pour insérer des ingrédients aussi quand l'agitateur est en mouvement •Micro magnétique pour l'arrêt de l'agitateur avant l'ouverture du couvercle .

Code	Désignation	(L x P x H)	Alimentation
P40W	Pasteurisateur	570x840x1160+130	400



Eléments à gaz à deux et quatre brûleurs. Les brûleurs, un desquels est à double couronne, ont allumage piézoélectrique. Plan de travail et habillage extérieur en acier inoxydable 18/10.

#### SERIE 650

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
CGOPCG41	2 FEUX A GAZ	40x65x29,5	9	GAZ
CGOPCG61	4 FEUX A GAZ	60x65x29,5	18	GAZ



Les grils sont des appareils idéaux pour griller la viande, le poisson, les légumes et les œufs, avec très peu ou pas du tout de graisses, d'où des aliments très équilibrés et digestes sur le plan diététique.

Grâce à leur comportement thermique "particulier" qui consiste à cuire uniquement lorsque l'aliment est en contact avec la plaque, les grils avec plaques au chrome dur poli évitent les dispersions thermiques, onéreuses et fastidieuses, améliorent la qualité finale du produit et sont très faciles à nettoyer.

La gamme Olis comprend également des plaques totalement ou partiellement nervurées pour conférer aux aliments le dessin grillagé caractéristique.

#### SERIE 650

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
<b>PGOFTG40B</b>	Plaque grillade lisse	40x65x29,5	6	GAZ
<b>PGOFTG40BR</b>	Plaque grillade nervurée	40x65x29,5	6	GAZ
<b>PGOFTG60BR</b>	Plaque grillade ½ LISSE ½ NERVUREE	60x65x29,5	16	GAZ



Une bonne friture, légère et digeste ne peut s'obtenir qu'avec des appareils qui garantissent

- une température appropriée et constante de l'huile
- une rapide remontée de la température entre une friture et l'autre
- la présence d'une "zone froide" sous la source de chaleur où se déposent sans être carbonisés, les résidus de la cuisson.

Les friteuses OLIS possèdent toutes ces qualités et c'est pour cela que les cuisiniers les plus exigeants les préfèrent.

#### SERIE 650

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
<b>FGOFQG41</b>	Friteuse 8 LT	40x65x29,5	7	GAZ
	Friteuse 2x8	60x65x29,5	14	GAZ
<b>FGOFQG61</b>	LT			
<b>BME41M</b>	Bain marie12.5L	40x65x29,5	2	230V





Le succès obtenu sur le marché par ces appareils est dû à leurs multiples possibilités d'emploi et aux excellents résultats de cuisson. Dans les cuiseurs à pâtes, en effet, on peut faire cuire des pâtes, du riz, des gnocchis mais aussi des légumes et des tubercules, tout en garantissant les meilleures conditions de travail et un minimum de gaspillage de main d'œuvre. Le rapport élevé entre l'eau et les pâtes, l'étude attentive de la cuve (forme et matériau) et la commodité des paniers de dimensions diverses, font des cuiseurs à pâtes OLIS un produit fiable, capable de résoudre de façon rapide et rationnelle la préparation des protagonistes de la diète méditerranéenne: les pâtes.

#### SERIE 650

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
CPE60	Cuiseur a pate 28 LT	60x65x29,5	9	GAZ



Gamme constituée de 13 modèles, dont 3 dessus seulement, 3 sur socle, 2 sur four gaz ou électrique, 4 sur four gaz ou électrique, (dimensions GN 2/1), et placard ou armoire chauffante, plus une version intéressante avec four gaz de grandes dimensions, (broche de 790x396 mm de hauteur), indispensables pour cuire des morceaux de viande ou des poissons de grandes dimensions.

Les façades sont façonnées avec les commandes orientées vers l'opérateur; la protection optimale des thermocouples des brûleurs supérieurs est assurée par une "couple" spéciale, tandis que le haut rendement des fours à gaz est garanti par les soles en fonte nervurée à haute radiance.

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
CG74/02CGG	4 FEUX SUR FOUR	80x70x90	18.2	GAZ



Gamme constituée de 24 modèles, dont 12 dessus seulement et 12 sur socle. Les grils sont des appareils idéaux pour griller la viande, le poisson, les légumes et les ceufs, avec très peu ou pas du tout de graisses, d'où des aliments très équilibrés et digestes sur le plan diététique.

Grâce à leur comportement thermique "particulier" qui consiste à cuire uniquement lorsque l'aliment est en contact avec la plaque, les grils avec plaques au chrome dur poli évitent les dispersions thermiques, onéreuses et fastidieuses, améliorent la qualité finale du produit et sont très faciles à nettoyer.

La gamme Olis comprend également des plaques totalement ou partiellement nervurées pour conférer aux aliments le dessin grillagé caractéristique.

#### SERIE 700

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
<b>PG74/02FTG1/2R</b>	Plaque grillade ½ LISSE ½ NERVUREE	80x70x90	13,6	GAZ
<b>PG74/02FTG</b>	Plaque grillade LISSE	80x70x90	13,6	GAZ

**SERIE 700**

Code	Désignations
<b>PGNR7</b>	Plaque grillade nervurée série 700
<b>PGLR7</b>	Plaque grillade lisse série 700



Gamme constituée de 8 modèles, dont 4 électriques et 4 à gaz, tous montés sur placard avec portes. Une bonne friture, légère et digeste, ne peut être obtenue qu'à l'aide d'appareils capables de garantir:

- une température adéquate et constante de l'huile
- une augmentation rapide de la température, lors de l'introduction des aliments et entre deux fritures
- un contrôle précis de la température de cuisson
- la présence d'une "zone froide" correcte au-dessous de la source de chaleur, où s'accumulent, sans carboniser, les déchets de cuisson, d'où une plus longue durée du bain d'huile.

Les friteuses OLIS possèdent toutes ces caractéristiques; c'est pourquoi elles sont appréciées par les chefs les plus exigeants.

#### SERIE 900

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
FG94/04FRG	FRITEUSE 2x20 LT	80x90x90	34,4	GAZ – 230V
FG92/04FRG	FRITEUSE 20 LT	40x90x90	17,2	GAZ – 230V



Indispensables pour cuire des morceaux de viande ou des poissons de grandes dimensions. Les façades sont façonnées avec les commandes orientées vers l'opérateur; la protection optimale des thermocouples des brûleurs supérieurs est assurée par une "couple" spéciale, tandis que le haut rendement des fours à gaz est garanti par les soles en fonte nervurée à haute radiance.

**SERIE 900**

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
CG94/04CGG	4 FEUX SUR FOUR	80x90x90	30,2	GAZ



Les grils sont des appareils idéaux pour griller la viande, le poisson, les légumes et les œufs, avec très peu ou pas du tout de graisses, d'où des aliments très équilibrés et digestes sur le plan diététique. Grâce à leur comportement thermique "particulier" qui consiste à cuire uniquement lorsque l'aliment est en contact avec la plaque, les grils avec plaques au chrome dur poli évitent les dispersions thermiques, onéreuses et fastidieuses, améliorent la qualité finale du produit et sont très faciles à nettoyer. La gamme OLIS comprend également des plaques totalement ou partiellement nervurées pour conférer aux aliments le dessin grillagé caractéristique et est disponible en deux versions: avec contrôle par vanne thermostatique ou avec robinet de régulation max-min.

#### SERIE 900

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
<b>PG94/04FTG1/2R</b>	Plaque grillade ½ LISSE ½ NERVUREE	80x90x90	16	GAZ
<b>PG94/04FTG</b>	Plaque grillade LISSE	80x90x90	16	GAZ

**SERIE 900**

Code	Désignation
PGR9	Plaque grillade nervurée série 900
PGLR9	Plaque grillade lisse série 900





Gamme constituée de 8 modèles, dont 4 électriques et 4 à gaz, tous montés sur placard avec portes. Une bonne friture, légère et digeste, ne peut être obtenue qu'à l'aide d'appareils capables de garantir:

- une température adéquate et constante de l'huile
- une augmentation rapide de la température, lors de l'introduction des aliments et entre deux fritures
- un contrôle précis de la température de cuisson
- la présence d'une "zone froide" correcte au-dessous de la source de chaleur, où s'accumulent, sans carboniser, les déchets de cuisson, d'où une plus longue durée du bain d'huile.

Les friteuses OLIS possèdent toutes ces caractéristiques; c'est pourquoi elles sont appréciées par les chefs les plus exigeants.

#### SERIE 900

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
FG94/04FRG	FRITEUSE 2x20 LT	80x90x90	34,4	GAZ – 230V
FG92/04FRG	FRITEUSE 20 LT	40x90x90	17,2	GAZ – 230V



Les marmites à chauffe directe sont plus indiquées pour faire bouillir l'eau ou le bouillon, tandis que les marmites bain-marie sont proposées pour la cuisson des aliments denses et gélatineux. Dans ces appareils, la présence d'une double enveloppe d'eau, portée à ébullition par la source de chaleur, entraîne un chauffage progressif et uniforme (sans surcharges localisées), ce qui empêche les aliments d'adhérer au fond.

#### SERIE 900

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
MG94/04PGD110	Marmite 110 LT	80x90x90	21	GAZ



Les sauteuses sont des appareils "universels", parce qu'on peut cuisiner de différentes façons plusieurs types d'aliments. Grâce à l'ample surface de cuisson, à la puissance de la source thermique, à la facilité de basculement des cuves et aux couvercles à ouverture auto-équilibrée, elles sont très pratiques et hautement rentables.

#### SERIE 900

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
SG94/04KBG	Sauteuse basculante	80x90x90	20,5	GAZ – 230V



## PL60/3VP

Haute puissance de l'outil est obtenue par une transmission particulière qui multiplie le couple du moteur pour améliorer les performances sans consommer plus d'énergie électrique. Le difficile, structure lourde, la simplicité du mouvement bol par levier, les trois vitesses fixes standards des 3Vp modèles font ces mélangeurs propre à tout usage.

Les outils tournent très près de la paroi interne de la cuve et mélanger le produit parfaitement, même avec de petites doses.

La protection de sécurité en acier inoxydable peut être soulevée sans effort grâce à un système pneumatique qui l'empêche de chutes accidentelles. Il est impossible pour les fuites d'huile de contaminer le produit.

Code	Désignation	Poids	Dimensions de la cuve : cm	Puissance: Kw	Largeur: cm	Profondeur: cm
<b>BMPL60L/3VP</b>	Mélangeur planétaire	233 KG	45x42h	1,5	75	96



Code	Désignations	(L x P x H)	W	Alimentation
<b>BM20N</b>	BATTEUR 20 LITRES	59x58x123	750	380V/1~
<b>BM40N</b>	BATTEUR 40 LITRES	59x58x123	900	380V/3~



Code	Désignations	(L x P x H)	WK	Alimentation
<b>PPHS40</b>	PETRIN A PATES 40L	87x48x93.5	2.2	220V/1~

## LAMINOIRS



### UTILISATION CONFORTABLE

Réglage de l'ouverture de largeur des cylindres et de la capacité de mémoriser l'épaisseur minimale de la pâte; pédales de commande manuelle (sur demande) pour commander le mouvement de ceinture qui roulent à des vitesses différentes pour éviter les plis dans les feuilles de pâte.

### SÉCURITÉ MAXIMALE

24 Panneau de commande Volt, interrupteur magnétique thermique générale de protéger le circuit électrique et le moteur; interrupteur de sécurité, en conformité avec les normes actuelles, fonctionne avec les grilles de sécurité de levage.

Code	Désignation	Poids	Puissance
LML03T	Laminoirs	152KG	0.75KW

## TRANCHEURS - TOPAZ 220/250C/275

La machine à trancher construite en alliage spécial d'aluminium traité anodiquement, offre l'avantage d'un nettoyage très rapide et d'une absolue hygiène. Le régulateur de coupe est très sensible et permet un réglage au millimètre. Aiguisoirs de montage très facile, simplifie le travail de l'utilisateur en maintenant efficace le coupe parfait de la marchandise. Le plateau, monté sur des boîtes d'essieu à graissage automatique, a un glissement exceptionnel et permet le coupe de charcuteries pesantes, rôtis, fromages, poissons, viandes dures et autre. Malgré les petites dimensions de cette machine tous les avantages et le soin de construction des machines à trancher de grandes dimensions étant assurés.



CE

NON CE

Modèle	TOPAZ 220	TOPAZ 250C	TOPAZ 275
Lame	mm 220 - inches 9"	mm 250 - inches 10"	mm 275 - inches 11"
Moteur	Watt 125 - Hp 0,15	Watt 125 - Hp 0,15	Watt 125 - Hp 0,15
Épaisseur de coupe	mm 13	mm 13	mm 13
Capacité de coupe	mm 150x120	mm 185x200	mm 210x200
Course du chariot	mm 245	mm 240	mm 235
Plateau	mm 200x220	mm 230x230	mm 220x225
Dim. d'encombrement	mm 550x410 h.400	mm 500x410 h.410	mm 525x410 h.455
Poids net	Kg 13	kg 14	Kg 16
Dim. d'encombr. emballage	mm 600x500x420	mm 600x500x420	mm 600x510x510
Poids brut	Kg 17	kg 18	Kg 21

Base d'appui



Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
TRTOPAZ220SI	trancheur	55x41x40	17	125	230
TRTOPAZ250CSI	trancheur	55x41x41	18	125	230
TRTOPAZ275SI	trancheur	52,5x41x45,5	21	125	230



CE

<b>Modèle</b>	TC 12 E
<b>Puissance</b>	Watt 735 - Hp 1
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz
<b>Débit/h</b>	Kg/10 min. 25
<b>Filières</b>	mm 4,5
<b>Dimensions max</b>	mm 215x430 h.520
<b>Poids net</b>	Kg 18
<b>Dimensions emballage</b>	mm 320x460x470
<b>Poids gros</b>	Kg 20

<b>Modèle</b>	TC 22 E
<b>Puissance</b>	Watt 800 - Hp 1 1/5
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz
<b>Débit/h</b>	Kg/10 min. 33
<b>Filières</b>	mm 4,5
<b>Dimensions max</b>	mm 215x440 h.520
<b>Poids net</b>	Kg 21
<b>Dimensions emballage</b>	mm 320x460x470
<b>Poids gros</b>	Kg 23

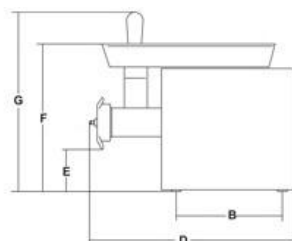
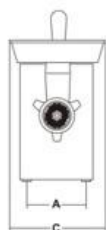
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
HVTC12ESI	Hachoir a viande 150 KG	21,5x43x52	20	735	230
HVTC22ESI	Hachoir a viande 200 KG	21,5x44x52	23	800	230



## TC 32 DALLAS



- Hache-viande traditionnel et solide pour comptoir.
- Puissants moteurs ventilés.
- Réducteur à bain d'huile avec engrenages hélicoïdaux trempés et rectifiés.
- Silencieux et très performant.
- Bouche externe amovible sans outils.
- Bouche en acier inox AISI 304 en microfusion.
- Commandes avec inversion de série.
- Version CE:  
Commandes IP54 avec inversion.  
Trémie avec micro de sécurité sur 32.
- Options:  
Commandes en acier inox IP 67.  
Trémie augmentée.  
Jambes basses.  
Bouche unger et semiunger (no 12).  
Ensacheuse continue.  
Protection verrouillage pour plaques Ø > 8 mm.



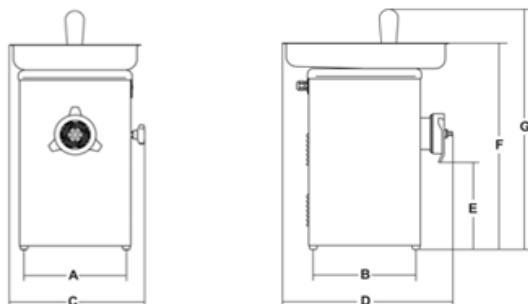
<b>Modèle</b>	TC 32 DALLAS
<b>Puissance</b>	Watt 2.200 - Hp 3,0
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz
<b>Débit/h.</b>	Kg/h. 400
<b>Filières</b>	ø mm 6
<b>A</b>	mm 190
<b>B</b>	mm 340
<b>C</b>	mm 350
<b>D</b>	mm 560
<b>E</b>	mm 125
<b>F</b>	mm 455
<b>G</b>	mm 550
<b>Poids net</b>	Kg 36,5
<b>Dim. d'encombre emballage</b>	mm 800x600x520
<b>Poids brut</b>	Kg 38,5

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
HVTC32DALSI	HACHOIR AVIANDE	80x60x52	36.5	2.200	230

## TC 22 BARCELONA

Machine au design raffiné et indiquée pour les applications les plus variées. Idéal pour emploi intensif dans les boucheries et supermarchés.

- Commandes à 24Volt IP54 avec inversion de marche (version CE).
- Moteurs puissants et ventilés, pour un travail constant.
- Réducteur hermétique en bain d'huile.
- Réducteur protégé contre les liquides avec un double système d'isolation.
- Bouche et pivot d'hélice en acier AISI 304.
- Système de fixation bouche rapide et robuste.
- Disponible avec trou d'introduction soit rond soit carré.
- Récipient pour plaques et couteaux sous la trémie.
- Nettoyage facile.
- Machine silencieuse, puissante et fiable.



Modèle	TC 22 BARCELONA T	TC 22 BARCELONA Q
<b>Puissance</b>	Mn watt 1100/Hp 1,5 - Tf watt 1472/Hp2	Mn watt 1100/Hp 1,5 - Tf watt 1472/Hp2
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz	230-400V/50Hz
<b>Débit/h.</b>	kg/h. 300	kg/h. 350
<b>Filières</b>	mm 4,5	mm 4,5
<b>A</b>	mm 250	mm 250
<b>B</b>	mm 185	mm 185
<b>C</b>	mm 310	mm 310
<b>D</b>	mm 350	mm 350
<b>E</b>	mm 225	mm 225
<b>F</b>	mm 540	mm 540
<b>G</b>	mm 615	mm 615
<b>Poids net</b>	kg 31	kg 31
<b>Dim. d'encombre emballage</b>	mm 7200x570x770	mm 7200x570x770
<b>Poids brut</b>	kg 41	kg 41

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
HVTC22BARSI	HACHOIR AVIANDE	72x57x77	31	1100	230

## IS 15 IDRA

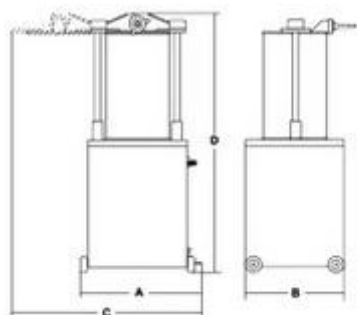
Simple et fonctionnel, les nouveaux poussoirs hydrauliques verticaux IDRA se basent sur une puissante installation hydraulique avec une pression de 120 bars.

Entièrement en acier inox, totalement démontables sans outils pour le nettoyage, ils offrent des caractéristiques typiques des modèles de classe supérieure:



des modèles de classe supérieure:

- couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox,
- joints en silicone à l'intérieur du cylindre pour une meilleure étanchéité et une plus grande longévité des autres joints,
- protection hermétique cylindre oléodynamique,
- tige piston en acier inox,
- cylindre en acier inox, poli et replié, sans direction obligatoire,
- moteur puissant et silencieux ventilé à 2800 tours à action immédiate,
- retour du piston automatique avec arrêt du moteur,
- commandes 24 V,
- régulateur du flux d'huile de haute précision,
- roulettes en caoutchouc en option;
- réservoir huile avec indicateur de niveau.



Modèle	IS 15 IDRA
Puissance	Watt 520 - Hp 0,7
Capacité cylindre	Lt 15
Longueur cylindre	mm 495
Diamètre cylindre	mm 200
Course piston	mm 430
Vitesse min. vidage	2'11
Vitesse max vidage	59
Vitesse retour piston	35
ø Entonnoir en dotation	mm 10-18-25
A	mm 490
B	mm 370
C	mm 700
D	mm 1200
Poids net	kg 53
Dimensions emballage	mm 720x570x1380
Poids brut	kg 83

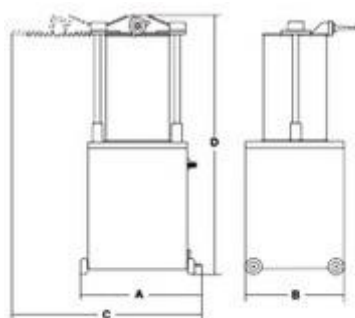
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt
PMIS 15 IDRASI	Poussoirs hydrauliques	72x57x13.8	53	520

## IS 25 IDRA



Simple et fonctionnels, les nouveaux poussoirs hydrauliques verticaux IDRA se basent sur une puissante installation hydraulique avec une pression de 120 bars. Entièrement en acier inox, totalement démontables sans outils pour le nettoyage, ils offrent des caractéristiques typiques des modèles de classe supérieure :

- couvercle et tampon entièrement réalisés en acier inox,
- joints en silicone à l'intérieur du cylindre pour une meilleure étanchéité et une plus grande longévité des autres joints,
- protection hermétique cylindre oléodynamique,
- tige piston en acier inox,
- cylindre en acier inox, poli et replié, sans direction obligatoire,
- moteur puissant et silencieux ventilé à 2800 tours à action immédiate,
- retour du piston automatique avec arrêt du moteur,
- commandes 24 V,
- régulateur du flux d'huile de haute précision



Modèle	IS 25 IDRA
Puissance	Watt 520 - Hp 0,7
Capacité cylindre	Lt 25
Longeur cylindre	mm 460
Diamètre cylindre	mm 260
Course piston	mm 380
Vitesse min. vidage	2'02"
Vitesse max vidage	51"
Vitesse retour piston	32"
∅ Entonnoir en dotation	mm 10-18-25
A	mm 565
B	mm 450
C	mm 950
D	mm 1160
Poids net	kg 91
Dimensions emballage	mm 720x570x1380
Poids brut	kg 103

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt
PMIS 25 IDRASI	Poussoirs hydrauliques	72x57x13.8	91	520

## EPLUCHEUSES - PP 8 / PP 15

Eplucheuse électrique à colonne construite entièrement en acier inox.

Normes de sécurité avec dispositif NVR, avec micro sur la porte et le couvercle, poussoir arrêt d'urgence avec déblocage.

Réducteur de vitesse à courroie poli V facilement réglable.

Porte de décharge en aluminium anodisé.

Pieds réglables.

Couvercle supérieur transparent pour contrôler le travail.

Possibilité d'avoir un chevalet avec sas pour rebuts.



CE

<b>Modèle</b>	PP 8
<b>Moteur</b>	Watt 500 - Hp 0,7
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz
<b>Capacité</b>	Kg 8
<b>Débit</b>	Kg/h 200
<b>Dimensions</b>	mm400x500 h.1100
<b>Poids net</b>	Kg 31
<b>Dim. d'encombrement</b>	mm 710x500x1200
<b>Poids brut</b>	Kg 43

<b>Modèle</b>	PP 15
<b>Moteur</b>	Watt 1100 - Hp 1 2/5
<b>Alimentation</b>	230-400V/50Hz
<b>Capacité</b>	Kg 15
<b>Débit</b>	Kg/h 400
<b>Dimensions</b>	mm 440x600 h. 1250
<b>Poids net</b>	Kg 36
<b>Dim. d'encombrement</b>	mm 710x500x1200
<b>Poids brut</b>	Kg 45

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
PP8EXPO	Eplucheuse 8 Kg	71x50x120	43	500	400
PP15EXPO	Eplucheuse 15 Kg	71x50x120	45	1100	400

## CUTTER - CUTTER C9 VV

Construction en acier inox AISI 304, avec moteur et cuve placés côte à côte.

Appareils indispensables en cuisine, ils permettent de couper, hacher, pétrir, mélanger différents produits sans changer utensiles.

Tous les modèles sont conformes aux lois de sécurité en vigueur grâce au dispositif NVR, micro interrupteur sur couvercle, commandes à 24 V et couverture inférieure.



CE

<b>Modèle</b>	C9 VV
<b>Puissance</b>	Hp 0,5 - Watt 350x2
<b>Capacité cuve</b>	Lt. 9,4
<b>Capacité utile cuve</b>	Lt. 5,4
<b>Tours/m</b>	1100÷2600
<b>Dimensions max</b>	mm 470x330 h.400
<b>Poids net</b>	Kg 25
<b>Dimensions emballage</b>	mm 720x350x500
<b>Poids brut</b>	Kg 26

Cuve en acier inox

Couteaux

Couvercle transparent

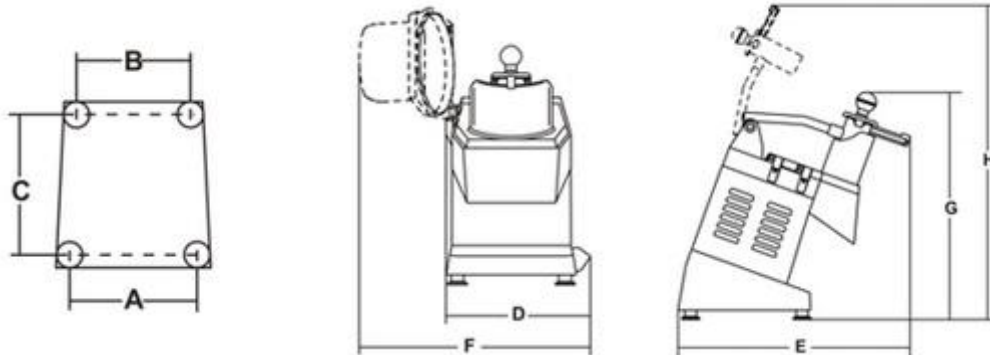


Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
C9VV	Cutter 6 litres	72x35x50	25	700	230

## COUPE LEGUME TM



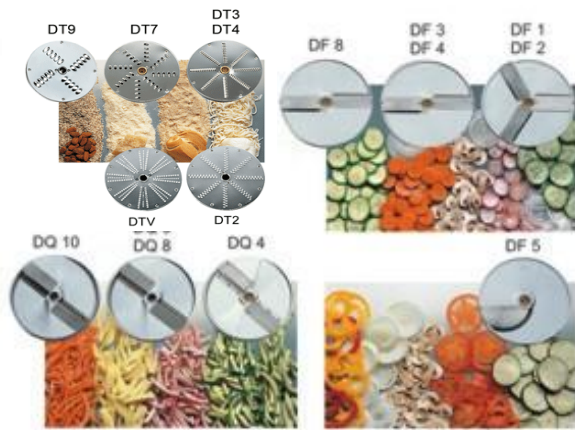
- Fabriqué en fusion d'alliage d'aluminium et acier inox.
- Moteur ventilé. Machine adapte pour usage en continu.
- Machine compacte et donc idéale pour l'optimisation des espaces dans les cuisines.
- Grâce au système de chute directe du produit, le TM peut couper des produits souples et délicats.
- Grâce au système de chute direct, le TM peut couper très bien la mozzarella et beaucoup d'autres fromages.
- Haute sécurité garantie par 3 microinterrupteurs positionnés sur le levier, sur le couvercle et sur le bac.
- Bac légumes avec aimant de protection.
- Disponible dans la version avec couvercle en acier inox lavable dans le lavevaisselle.
- Vaste choix des disques pour de nombreuses utilisations.



Modèle	TM ALL.
Puissance	Watt 515 - Hp 0,7
Alimentation	230-400V/50Hz
Tours disques	r.p.m. 300
A	mm 225
B	mm 195
C	mm 255
D	mm 280
E	mm 510
F	mm 400
H	mm 510
H	mm 770
Poids net	Kg 18,5
Dimensions emballage	mm 720x350x500
Poids brut	Kg 22

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
CLTM2SI	Coupe légume	72x35x50	18.5	515	230-400

## DISQUE TM



Le coupe-légumes a une vaste choix de disques pour n'importe quelle application.

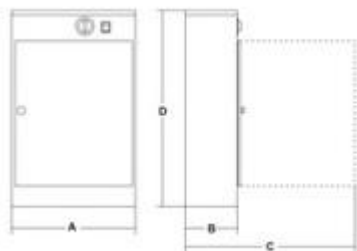
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
<b>DT3SI</b>	disque				
<b>DF3SI</b>	disque				
<b>DF5SI</b>	disque				
<b>DQ4SI</b>	disque				
<b>DTVSI</b>	disque				



## STERILIZZATORE UV 16W



- Fabriqués entièrement en acier inox AISI 430.
- Porte en plexiglas fumé qui ferme parfaitement la chambre.
- Porte couteaux en plexiglas transparent totalement amovible pour un meilleur nettoyage et qui permet de stériliser les couteaux sans devoir les tourner.
- mod. 24W avec cuvette exclusive de récolte gouttes, incorporée au porte couteaux.
- Lampes à vapeurs de mercure avec filet métallique de protection
- Microinterrupteur de sécurité qui éteint les lampes à l'ouverture de la porte et vice-versa à la fermeture.
- Particulière lampe de courtoisie sur le mod. 24W, qui ne s'allume que si l'interrupteur est en position "ON" et la minuterie à "0".



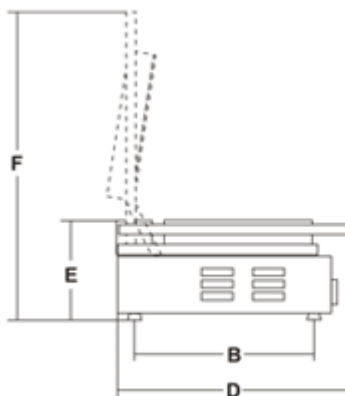
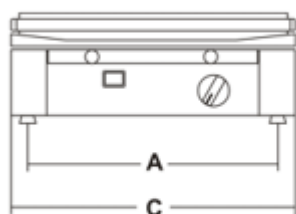
Modèle	STERILIZZATORE 16W	STERILIZZATORE 16W NAPOLI
Lampes	nr. 1	nr. 1
Puissance	Watt 16	Watt 16
Alimentation	230V/50Hz	230V/50Hz
Puissance absorbée	70 Watt - 0,3A	70 Watt - 0,3A
Timer	min. 0÷120	min. 0÷120
Capacité couteaux	nr. 15	nr. 15
Longueur max lame couteau	mm 310	mm 450
A	mm 400	mm 400
B	mm 140	mm 140
C	mm 520	mm 520
D	mm 620	mm 760
Poids net	kg 9	kg 10
Dimensions emballage	mm 470x250x700	mm 470x250x820
Poids brut	kg 11	kg 12

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
SC15C SI	STERILIZZATORE	47x25x82	9	16	230

## GRILL - CORT R

Adapté pour cuisiner n'importe quel type de viandes, poissons, œufs, légumes, fromages c'est-à-dire tout aliment qui peut être grillé; idéal pour croquemonsieurs, sandwiches chauds de dimensions et épaisseurs variées. Facile à utiliser et à positionner, ce grill offre une grande surface de travail en occupant peu d'espace. Il existe en deux versions, plaque de cuisson R (rainurée), plaque de cuisson L (Lisse). — Construction en acier inox 430F. — Résistances blindées 2100 W adhérentes aux plaques de cuisson pour une parfaite conductibilité thermique. — Thermostats réglables jusqu'à 300°C. — Plaque de cuisson supérieure équilibrée, réglable en hauteur pour réduire de moitié les temps de cuisson et en doubler le rendement qualitatif.

### CORT L-R-X



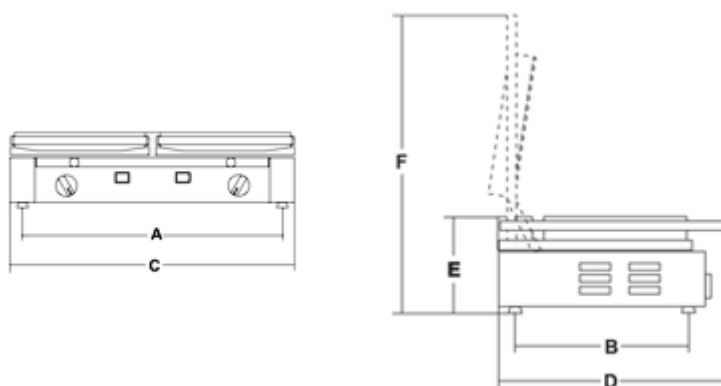
<b>Modèle</b>	CORT
<b>Puissance</b>	Watt 2100
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N
<b>Superficie utile</b>	mm 355x255
<b>A</b>	mm 340
<b>B</b>	mm 275
<b>C</b>	mm 380
<b>D</b>	mm 435
<b>E</b>	mm 235
<b>F</b>	mm 500
<b>Poids net</b>	Kg 22
<b>Dim. d'encombre emballage</b>	mm 430x420x270
<b>Poids brut</b>	Kg 23

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
PSCORT RSI	GRILL	43x42x27	22	2100	230

## GRILL - PDM

Plaques de cuisson résistantes dans le temps, réalisées en fonte traitée avec émail alimentaire vitrifié, afin de garantir hygiène et résistance aux acides et aux sels en plus d'une résistance absolue à l'oxydation. Elles permettent une cuisson rapide et sûre de différents types d'aliments tels que viandes, poissons, œufs, légumes, fromages; idéales pour croque-monsieur, sandwichs chauds de dimensions et épaisseurs variées. Elles existent en trois versions, plaque de cuisson M (mixte), plaque de cuisson R (rainurée), plaque de cuisson L (lisse). — Construction en acier inox 430F; — Résistances blindées 3100 W adhérentes aux plaques de cuisson pour une parfaite conductibilité thermique. — Deux thermostats indépendants réglables jusqu'à 300 °C, qui permettent l'utilisation de la moitié d'une plaque de cuisson à la fois. — Plaques de cuisson supérieures équilibrées, réglables en hauteur pour réduire de moitié les temps de cuisson et en doubler le rendement qualitatif.

PDM-L-R-X



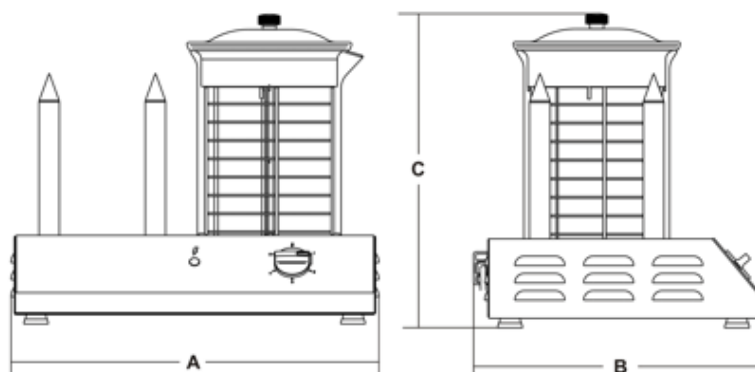
<b>Modèle</b>	PD ML/R/X
<b>Puissance</b>	Watt 3000
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N
<b>Superficie utile</b>	mm 500x255
<b>A</b>	mm 475
<b>B</b>	mm 275
<b>C</b>	mm 515
<b>D</b>	mm 435
<b>E</b>	mm 235
<b>F</b>	mm 500
<b>Poids net</b>	Kg 28
<b>Dim. d'encombre emballage</b>	mm 560x430x270
<b>Poids brut</b>	Kg 30

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
PDMSI	GRILL	56x43x27	28	3000	230

## HOT DOG

- Récipient en pyrex pour la cuisson de petites saucisses.
- Panier pour saucisses en acier inox.
- Réglage de la puissance par régulateur de l'intensité de chaleur.
- Parties électriques auto protégées en cas d'éventuelles fuites de liquides.
- Tige pour chauffer le pain en aluminium anodisé.

## HOT DOG Y09



<b>Modèle</b>	HOT DOG Y09 4	HOT DOG Y09 3
<b>Puissance</b>	watt 600	watt 600
<b>Alimentation</b>	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
<b>Capacité würstel</b>	n. 30	n. 30
<b>Chauffage pain</b>	n. 4	n. 3
<b>Dimensions panier</b>	mm ø 152 x h.194	mm ø 152 x h.194
<b>A</b>	mm 450	mm 450
<b>B</b>	mm 320	mm 320
<b>C</b>	mm 365	mm 365
<b>Poids net</b>	kg 10	kg 9
<b>Emballage</b>	mm 500x370x500	mm 500x370x500
<b>Poids brut</b>	kg 11,5	kg 11

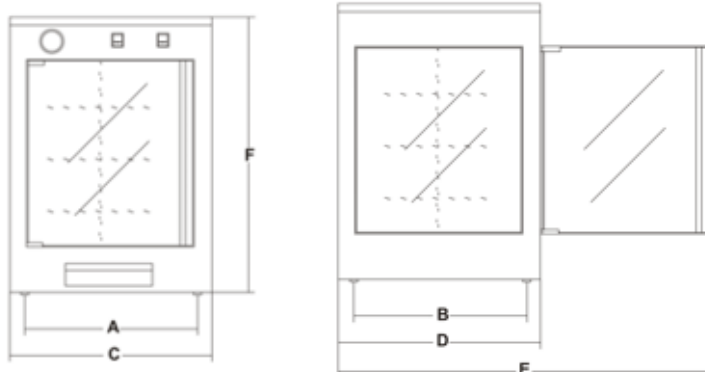
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
HOT DOG	HDY09SI	50*37*50	9	600	230

## VETRINETTA PIZZA

### VITRINE PIZZA

Vitrine pour l'exposition de pizzas, brioches, tartes, feuilletés et amuse-gueule divers, qui maintient une température constante et conserve longtemps la saveur et le moelleux des aliments.

- Entièrement fabriquée en acier AISI 403 avec vitres sur les quatre côtés.
- Porte avec fermeture soft aimantée.
- Thermostat de réglage température.
- Tiroir eau pour l'humidification des produits.
- Planches tournantes qui favorisent une circulation homogène de la chaleur et une meilleure vision des produits.



Modèle	VETRINETTA D.38	VETRINETTA D.42
<b>Puissance</b>	Watt 700	Watt 700
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
<b>Température</b>	°C 0÷90	°C 0÷90
<b>A</b>	mm 390	mm 430
<b>B</b>	mm 360	mm 400
<b>C</b>	mm 465	mm 505
<b>D</b>	mm 430	mm 470
<b>E</b>	mm 820	mm 960
<b>F</b>	mm 590	mm 590
<b>Poids net</b>	Kg 23	kg 25
<b>Dimensions emballage</b>	mm 600x600x800	mm 600x600x800
<b>Poids brut</b>	Kg 30	kg 32

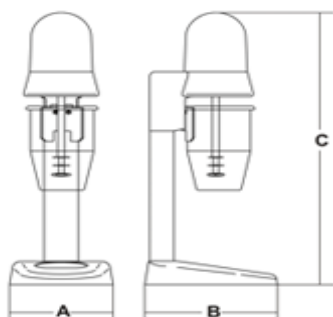
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
VPD.38SI	VITRINE PIZZA	60x60x80	23	700	230

## SIRIO

### MILKSHAKE

Famille complète de machines pour les boissons frappées au design moderne, caractérisée par des lignes souples et précises. Étudiée pour un usage professionnel et sévère en respectant les normes de sécurité européennes et nord-américaines.

- corps de la machine blanc ou chromé, colonne en aluminium extrudé et base moulée sous pression pour une excellente stabilité de la machine, le tout sans angles et jonctions pour faciliter le nettoyage;
- disponible dans la version pour comptoir à 1 ou 2 bols ou murale;- bol de 550 cc en lexan transparent ou sur demande en acier inox;
- bol de 900 cc en acier inox sur version de 120 watt;
- moteur puissant et ventilé pour une durée majeure;
- version avec 3 fouets en aluminium et acier pour la préparation de cocktails et sorbets ou avec disques spécialement étudié pour le café passé au shaker ou pour monter le produit en préparation;
- microrupteur de sécurité sur le bol (optionnel pour les pays extra UE);
- variateur de vitesse sur demande.



<b>Modèle</b>	Sirio 1	Sirio 1 VV
<b>Puissance</b>	Watt 100 - Hp 0,14	Watt 100 - Hp 0,14
<b>Alimentation</b>	230V 50/60Hz F+N	230V 50/60Hz F+N
<b>Moteur</b>	r.p.m. 14.000	r.p.m. 4.000÷14.000
<b>Capacité verre</b>	lt 0,55	lt 0,55
<b>A</b>	mm 150	mm 150
<b>B</b>	mm 195	mm 195
<b>C</b>	mm 485	mm 485
<b>Poids net</b>	Kg 2,5	Kg 2,5
<b>Dimensions emballage</b>	mm 210x250x520	mm 210x250x520
<b>Poids brut</b>	Kg 3,5	Kg 3,5

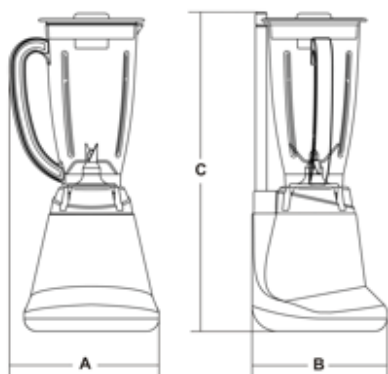
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
MSSIRIO1SI	MILK SHAKER	21x25x52	23	700	230

## MIXEUR DRAGONE

## DRAGONE

Mixeur Dragone né des exigences spécifiques du bar moderne, particulièrement adapté pour préparer des milk-shakes et des boissons à base de fruits et légumes.

- Corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le net-toyage;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée;
- bol de 1,5 litres en lexan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gradué en litres et gallons UK et USA;
- couvercle du bol en caoutchouc parfaitement étanche avec bouchon et petit verre gradué pour l'addition des ingrédients pendant le mélange;
- système de transmission en caoutchouc vulcanisé à dents opposées pour une transmission élevée de la puissance et une faible émission de bruit;
- couteau à 4 branches moulé en une seule pièce, en acier inox de coutellerie faci-lement démontable;
- microrupteur de sécurité sur le couvercle du bol;
- variateur de vitesse sur demande.



<b>Modèle</b>	DRAGONE	DRAGONE VV
<b>Puissance</b>	Watt 450 - Hp 0,60	Watt 450 - Hp 0,60
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
<b>Moteur</b>	r.p.m. 18.000	r.p.m. 11.000/18.000
<b>Capacité bol</b>	lt 1,5	lt 1,5
<b>A</b>	mm 213	mm 213
<b>B</b>	mm 200	mm 200
<b>C</b>	mm 416	mm 416
<b>Poids net</b>	Kg 3	Kg 3
<b>Dimension emballage</b>	mm 310x300x530	mm 310x300x530
<b>Poids brut</b>	Kg 4	Kg 4

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
M1DRSI	Mixeur	31X30X53	3	450	230

## MIXEUR ORIONE

## ORIONE ALL.

Mixeur professionnel né des exigences spécifiques du bar, restaurant, cantine, etc., particulièrement adapté pour préparer des milk-shake et des boissons à base de fruits et légumes, des crèmes, des soupes, des assaisonnements, des boissons frappées, pour homogénéiser, préparer des sauces, etc.

- corps de la machine en aluminium extrudé et flancs en ABS à 1 ou 2 bols pour la version en aluminium et corps de la machine en acier inox pour la version inox;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée, pour un usage prolongé et une durée majeure;
- bol de 2 litres en lexan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gra-dué en litres, gallons UK et USA ou bol en acier inox de 2 litres et 5 litres pour la version Five;



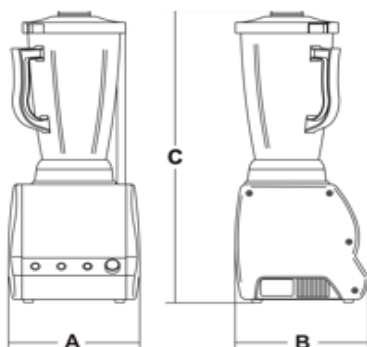
Optional milkshake application



S/steel knives assembly with blades for small quantities - optional



Standard vulcanized rubber gears



<b>Modèle</b>	ORIONE	ORIONE DOPPIO
<b>Puissance</b>	Watt 750 - Hp 1	Watt 750+750 - Hp 1+1
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
<b>Moteur</b>	r.p.m. 14.000+24.000	r.p.m. 14.000+24.000
<b>Capacité verre</b>	lt 2	lt 2+2
<b>A</b>	mm 200	mm 380
<b>B</b>	mm 200	mm 200
<b>C</b>	mm 470	mm 470
<b>Poids net</b>	Kg 5	Kg 10
<b>Dimensions emballage</b>	mm 310x300x530	mm 480x300x530
<b>Poids brut</b>	Kg 7	Kg 12

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
M1ORALSI	Mixeur	31x30x53	5	750	230



## MIXEUR ORIONE

Mixeur professionnel né des exigences spécifiques du bar, restaurant, cantine, etc., particulièrement adapté pour préparer des milk-shake et des boissons à base de fruits et légumes, des crèmes, des soupes, des assaisonnements, des boissons frappées, pour homogénéiser, préparer des sauces, etc.

- corps de la machine en aluminium extrudé et flancs en ABS à 1 ou 2 bols pour la version en aluminium et corps de la machine en acier inox pour la version inox;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée, pour un usage prolongé et une durée majeure;
- bol de 2 litres en lexan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gra-dué en litres, gallons UK et USA ou bol en acier inox de 2 litres et 5 litres pour la version Five;



Orione All. Doppio



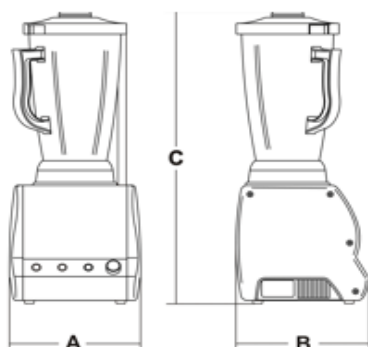
Optional milkshake application



S/steel knives assembly with blades for small quantities - optional



Standard vulcanized rubber gears



<b>Modèle</b>	ORIONE	ORIONE DOPPIO
<b>Puissance</b>	Watt 750 - Hp 1	Watt 750+750 - Hp 1+1
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
<b>Moteur</b>	r.p.m. 14.000+24.000	r.p.m. 14.000+24.000
<b>Capacité verre</b>	lt 2	lt 2+2
<b>A</b>	mm 200	mm 380
<b>B</b>	mm 200	mm 200
<b>C</b>	mm 470	mm 470
<b>Poids net</b>	Kg 5	Kg 10
<b>Dimensions emballage</b>	mm 310x300x530	mm 480x300x530
<b>Poids brut</b>	Kg 7	Kg 12

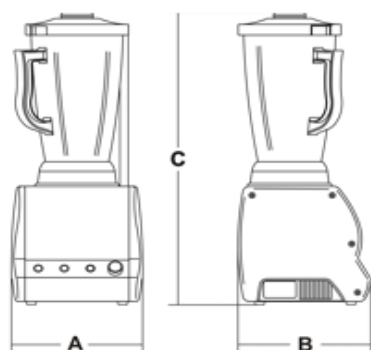
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
M2ORALSI	Mixeur	31x30x53	5	750	230

## ORIONE UL

Mixeur professionnel né des exigences spécifiques du bar, restaurant, cantine, etc., particulièrement adapté pour préparer des milk-shake et des boissons à base de fruits et légumes, des crèmes, des soupes, des assaisonnements, des boissons frappées, pour homogénéiser, préparer des sauces, etc.

- corps de la machine en aluminium extrudé et flancs en ABS à 1 ou 2 bols pour la version en aluminium et corps de la machine en acier inox pour la version inox;
- moteur à puissance élevée avec ventilation forcée, pour un usage prolongé et une durée majeure;
- bol de 2 litres en lexan transparent incassable, lavable dans le lave-vaisselle, gra-dué en litres, gallons UK et USA ou bol en acier inox de 2 litres et 5 litres pour la version Five;

## ORIONE UL



<b>Modèle</b>	ORIONE	ORIONE DOPPIO
<b>Puissance</b>	Watt 750 - Hp 1	Watt 750+750 - Hp 1+1
<b>Alimentation</b>	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
<b>Moteur</b>	r.p.m. 14.000+24.000	r.p.m. 14.000+24.000
<b>Capacité verre</b>	lt 2	lt 2+2
<b>A</b>	mm 200	mm 380
<b>B</b>	mm 200	mm 200
<b>C</b>	mm 470	mm 470
<b>Poids net</b>	Kg 5	Kg 10
<b>Dimensions emballage</b>	mm 310x300x530	mm 480x300x530
<b>Poids brut</b>	Kg 7	Kg 12

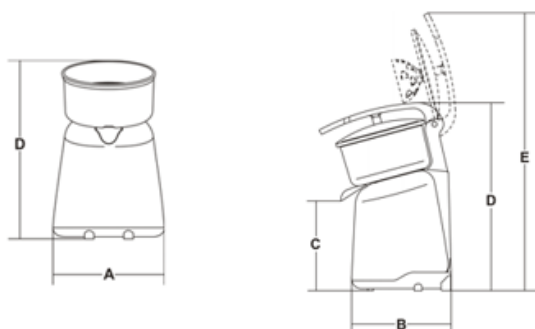
Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
M1ORULSI	Mixeur	31x30x53	5	750	230

## APOLLO

### PRESSE-ARGUMES

Presse-agrumes professionnel au design agréablement arrondi approprié pour un usage intense dans tous les bars qui ont besoin d'un travail simple et intuitif.

- corps de la machine blanc et chromé, sans angle et jonction pour faciliter le net-toyage;
- cuve en acier inox démontable pour le nettoyage et également lavable dans le lave-vaisselle, sur demande en ABS aux dimensions généreuses et économie majeure de la machine;
- cône presse-agrumes et tamis en une seule pièce qui permettent de presser l'agrumes avec un rendement maximum;
- sur demande version avec levier en aluminium et en acier inox pour travailler sans se salir les mains;
- microrupteur breveté sur le cône qui permet d'allumer directement la machine en pressant l'agrumes. Sur demande sans microrupteur pour une majeure économie de la machine;
- variateur de vitesse sur demande.



Modèle	APOLLO	APOLLO VV	APOLLO ECO
Puissance	Watt 150 - Hp 0,20	Watt 150 - Hp 0,20	Watt 150 - Hp 0,20
Alimentation	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N	230V/50-60Hz F+N
Tours/min.	r.p.m. 320	r.p.m. 280+750	r.p.m. 320
A	mm 210	mm 210	mm 210
B	mm 210	mm 210	mm 210
C	mm 155	mm 155	mm 155
D	mm 280	mm 280	mm 310
Poids net	Kg 3	Kg 3	Kg 2,5
Dimensions emballage	mm 220x280x370	mm 220x280x370	mm 220x280x370
Poids brut	Kg 4	Kg 4	Kg 3,5

Code	Désignation	(L x P x H)	Poids (Kg)	Watt	Alimentation
PAPPOLOSI	PRESSE ORANGE	22x28x37	3	150	230

## AQUA 50 MONO



**APTE À LAVER JUSQU'À 25 VERRES Ø 90 MM OU 18 ASSIETTES PAR PANIER AVEC HAUTEUR MAX. VERRE 320 MM – ASSIETTE 340 MM**

### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

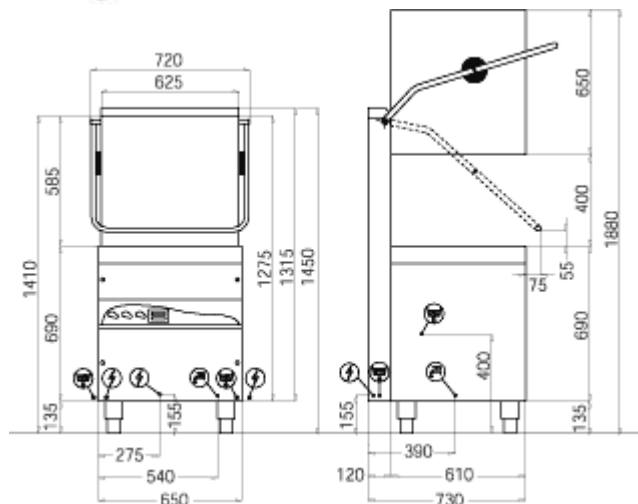
**PRODUCTION/HEURE:**  
 2040 GLASS Ø 60 MM  
 540 DISHES Ø 320 MM  
**DIMENSIONS PANIER: 500X500 MM**  
**HAUTEUR MAX. VERRES: 320 MM**  
**HAUTEUR MAX. ASSIETTES: 340 MM**  
**PANIER/HEURE: 30**  
**CYCLES DE LAVAGE: 120 SEC.**  
**VOLTAGE: 230 VAC - 50 HZ**  
**POMPE DE LAVAGE: 500 W**  
**RESISTANCE SURCHAUFFEUR: 2800 W**  
**RESISTANCE CUVE: 2700 W**  
**ABSORPTION TOTALE: 3300 W**  
**CAPACITÉ CUVE: 26 LT**  
**CAPACITÉ SURCHAUFFEUR: 6 LT**  
**CONSOMMATION EAU PAR CYCLE: 3 LT 200 KPA**  
**DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE**

### OPTIONAL

**DOSEUR DÉTERGÉNT**  
**POMPE DE VIDANGE**  
**ADOUCISSEUR**  
**POMPE SURPRESSION**

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
LAQUA 50 MONO	Lave vaisselle	59x60x85	3300	230

## HOOD 110



### CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

**PRODUCTION/HEURE:**  
 4080 GLASS Ø 60 MM  
 1080 DISHES Ø 320 MM  
 360 PLATEUX GASTRONORM 1/1  
**DIMENSIONS PANIER: 500X500 MM**  
**PASSAGE UTILE: 400 MM**  
**PANIER/HEURE: 60/30**  
**CYCLES DE LAVAGE: 60/120 SEC.**  
**VOLTAGE: 400 VAC 3N - 50 HZ**  
**230 VAC3 - 50 HZ**  
**POMPE DE LAVAGE: 1120 W**  
**RESISTANCE SURCHAUFFEUR: 6000 W**  
**RESISTANCE CUVE: 2700 W**  
**ABSORPTION TOTALE: 7120 W**  
**CAPACITÉ CUVE: 32 LT**  
**CAPACITÉ SURCHAUFFEUR: 10 LT**  
**CONSOMMATION EAU PAR CYCLE: 4 LT 200 KPA**  
**FILTERS DE SURFACE CUVE**  
**DOSEUR PRODUIT DE RINÇAGE**

### OPTIONAL

**DOSEUR DÉTERGENT**  
**POMPE DE VIDANGE**  
**ADOUCISSEUR**  
**POMPE SURPRESSION**

Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	Alimentation
LHOOD 110	Lave vaisselle	72x73x141	7120	400



Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
<b>CH4RMH</b>	Chawarma 4 radions MH	59x64x97	10,8	GAZ
<b>CH4RMB</b>	Chawarma 4 radions MB	59x64x97	10,8	GAZ
<b>CH5R</b>	Chawarma 5 radions	59x64x99	13,5	GAZ



Code	Désignation	LxPxH	POIDS NET	GAZ	PRESSION	KW
<b>R4B</b>	Rôtissoire 4 broches	109,8 x 48 x 100	103 Kg	Propane	37/50	13,6
				Gaz N.	18/20	14,0
				Propane	37/50	20,4
				Gaz N.	18/20	21,0
				Butane	28/30/50	30,8
				Propane	37/50	27,2
<b>R6B</b>	Rôtissoire 6 broches	109,8 x 48 x 186	170 Kg	Gaz N.	18/20	28,0
				Butane	28/30/50	46,2
				Propane	37/50	40,8
				Gaz N.	18/20	42,0
				Propane	37/50	54,4
				Gaz N.	18/20	56,0

## Crêpières à gaz

### Crêpière une plaque sur châssis



Plaque	Puissance	Brûleur	Poids	Dimension	Version
Ø35 cm	5 kw	6 branches	15.3kg	375x375x195 mm	Robinet sécurité
Ø40 cm	6 kw	6 branches	18.5kg	430x430x195 mm	Robinet sécurité

### Crêpière deux plaques sur châssis



Plaque	Puissance	Brûleur	Poids	Dimension	Version
Ø35 cm	2x5 kw	6 branches	30.6kg	750x375x195 mm	Robinet sécurité
Ø40 cm	2x6 kw	6 branches	35.5kg	860x430x195 mm	Robinet sécurité

#### Système d'isolation du brûleur :

- chambre de combustion sur les modèles avec châssis
- écran thermique sur les modèles avec bâtis

#### \* Brûleur grand diamètre à 6 branches, construction robuste en acier

- Bâti ou châssis inox 304
- Plaques en fonte
- Puissance de 5 ou 6 kW.
- Version robinet de réglage avec sécurité par thermocouple : coupure automatique de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme
- Alimentation Gaz Butane, Propane ou Naturel (à préciser à la commande)
- Raccordement gaz prévu pour flexibles normalisés
- Râteau et spatule en bois

Code	Désignations	(L x P x H)	KW	Alimentation
CGCIG4	Crêpière à gaz simple Ø 40	43x43x19,5	6	GAZ
CGCIH4	Crêpière à gaz double Ø 40	86x43x19,5	2x6	GAZ



## Distributeur de Jus

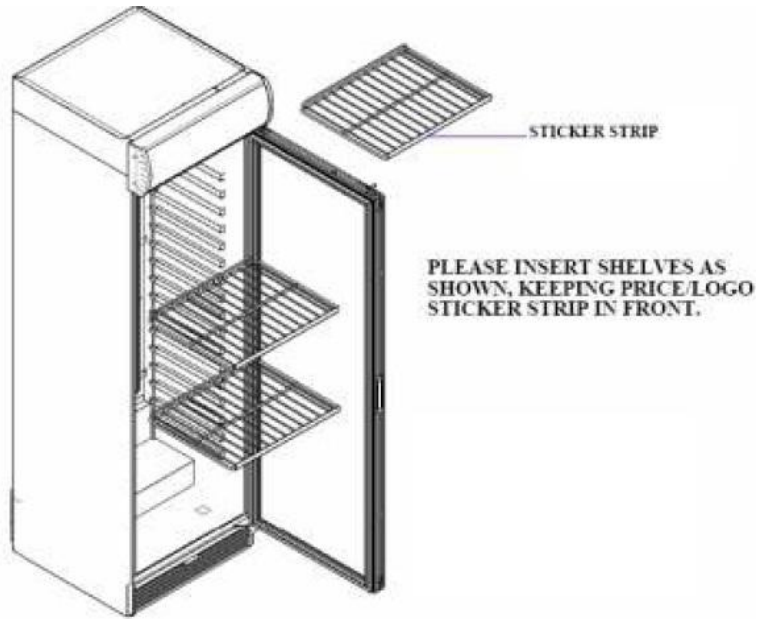
Produit italien muni d'un compresseur étanche. Moteur protégé par un relai thermique à fonctionnement automatique. Condenseur à air pulsé. Châssis en acier inoxydable. Viens avec 2 bols de 12 litres en polycarbonate facilement démontable. Un agitateur rotatif évite la formation de mousse et l'oxydation prématurée du produit. Robinet en acier inoxydable.



Modèle	Désignations
DJ2X12CO	Distributeur de jus 2x12 L
DJ3X12CO	Distributeur de jus 3x12 L
DG2X10CO	Distributeur de granite



CODE	DESIGNATION
CH080L	CHARIOT SUPER MARCHÉ 80L
CH100L	CHARIOT SUPER MARCHÉ 100L
CH125L	CHARIOT SUPER MARCHÉ 125L
CH150L	CHARIOT SUPER MARCHÉ 150L
CCH	CADENAS POUR CHARIOT
PAPLS20L	PANIER PLASTIQUE SIMPLE 20L
PAPLS34L	PANIER PLASTIQUE AVEC 2 ROUES 34L



Code	Désignation	(L x P x H)	Watt	LT	Alimentation
<b>VVN372LMH</b>	VITRINE VERTICAL NEGATIVE	640x595x1985	361	372	220
<b>VV0+10MH</b>	VITRINE VERTICAL 0 + 10	521x465x1571	361	372	220

**VITRINE DE GLACE**

ZIP, un comptoir pour glace pour tous les goûts. ZIP, la première vitrine professionnelle pour glaces. Design raffiné, structure ergonomique, service pratique. ZIP est à même de transformer votre vitrine en un comptoir pour glace.

Code	Désignation
<b>VG12BZIPG6</b>	VITRINE DE GLACE 12 BACS
<b>VG18BZIPG9</b>	VITRINE DE GLACE 18 BACS
<b>VG24BZIPG12</b>	VITRINE DE GLACE 24 BACS

# LHOTSE

**LDL 06**



Code	Désignation	Dimension
<b>VLDL 06</b>	VITRINE REFREGEREE	1.25x121.5x121.5 1.875x121.5x121.5 2.5x121.5x121.5 3.75x121.5x121.5
	VITRINE REFREGEREE D'ANGLE	NW90
	VITRINE REFREGEREE D'ANGLE	NZ90
	VITRINE REFREGEREE D'ANGLE	NW45
	VITRINE REFREGEREE D'ANGLE	NZ45

**LSL 11**

Code	Désignation	Dimension
<b>VLSL 11</b>	VITRINE REFREGEREE POISSON	1.25x121.5x121.5
	VITRINE REFREGEREE CHAUDE	1.25x121.5x121.5

# GERLACH



**RDG H3**

Code	Désignation	Dimension
RDG H3	VITRINE REFREGEREE	375x97.5x225
		250x97.5x225
		215x9705x225
		187.5x97.5x225
		125x97.5x225

# VITRINE SURGELE

## MIX



Code	Désignation	Dimension
MNY	VITRINE REFREGEREE	1.875x117x205
		1.875x117x205
		1.875x117x205

## VITRINE GROUPE LOGE

### ELEGANT

**RDE**



Code	Désignation	Dimension
RDE	VITRINE REFREGERE	60x79x126
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	90x79x129
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	140x79x126
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	NW45
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	NZ45

### MEUBLE NEUTRE

**RBE**

Référence	Désignation	Dimension
RBE	VITRINE REFREGERE	100
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	140
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	NW45
	VITRINE REFREGERE D'ANGLE	NZ45

# GRAZIA

**LDG**



Refrigeration counter LDG-...-05



Code	Désignation	Dimension
LDG	VITRINE REFREGEREE	120x110.5x124
		150x110.5x124
		170x110.5x124
		200x110.5x124
		250x110.5x124
		300x110.5x124

# MEDIUM

**RDM**



Code	Désignation	Dimension
RDM	VITRINE REFREGEREE MURALE	125x85x198
		187.5x85x198
		250x110.5x124





**MNW**

Code	Désignation	Dimension
MNW	VITRINE SURGELE MURALE	125 125

## ILOT SURGELEE



**WNP**

Code	Désignation	Dimension
WNP	ILOT POUR PRODUIT SURGELE	150x103x89.5 200x103x89.5 250x105x93

## MATERIELS EN INOX

### **Table centrale**



Dimensions Hors-tout (cm)	Table centrale sans étagère Réf	Table centrale avec étagère Réf
100x70x85	TTC100SE	TTC100AE
110x70x85	TTC110SE	TTC110AE
120x70x85	TTC120SE	TTC120AE
130x70x85	TTC130SE	TTC130AE
140x70x85	TTC140SE	TTC140AE
150x70x85	TTC150SE	TTC150AE
160x70x85	TTC160SE	TTC160AE
170x70x85	TTC170SE	TTC170AE
180x70x85	TTC180SE	TTC180AE
190x70x85	TTC190SE	TTC190AE
200x70x85	TTC200SE	TTC200AE
210x70x85	TTC210SE	TTC210AE
220x70x85	TTC220SE	TTC220AE
230x70x85	TTC230SE	TTC230AE
240x70x85	TTC240SE	TTC240AE
250x70x85	TTC250SE	TTC250AE



### **Table adossée**



Dimensions Hors-tout (cm)	Table adossée sans étagère Réf	Table adossée avec étagère Réf
100x70x85	TTA100SE	TTA100AE
110x70x85	TTA110SE	TTA110AE
120x70x85	TTA120SE	TTA120AE
130x70x85	TTA130SE	TTA130AE
140x70x85	TTA140SE	TTA140AE
150x70x85	TTA150SE	TTA150AE
160x70x85	TTA160SE	TTA160AE
170x70x85	TTA170SE	TTA170AE
180x70x85	TTA180SE	TTA180AE
190x70x85	TTA190SE	TTA190AE
200x70x85	TTA200SE	TTA200AE
210x70x85	TTA210SE	TTA210AE
220x70x85	TTA220SE	TTA220AE
230x70x85	TTA230SE	TTA230AE
240x70x85	TTA240SE	TTA240AE
250x70x85	TTA250SE	TTA250AE



## Table du chef

### centrale : bac 40



Dimensions Hors-tout (cm)	Table du chef centrale sans étagère Réf	Table du chef centrale avec étagère Réf
100x70x85	TCC100SE	TCC100AE
110x70x85	TCC110SE	TCC110AE
120x70x85	TCC120SE	TCC120AE
130x70x85	TCC130SE	TCC130AE
140x70x85	TCC140SE	TCC140AE
150x70x85	TCC150SE	TCC150AE
160x70x85	TCC160SE	TCC160AE
170x70x85	TCC170SE	TCC170AE
180x70x85	TCC180SE	TCC180AE
190x70x85	TCC190SE	TCC190AE
200x70x85	TCC200SE	TCC200AE
210x70x85	TCC210SE	TCC210AE
220x70x85	TCC220SE	TCC220AE
230x70x85	TCC230SE	TCC230AE
240x70x85	TCC240SE	TCC240AE
250x70x85	TCC250SE	TCC250AE

### Table du chef adossée : bac 40



Dimensions Hors-tout (cm)	Table du chef adossée sans étagère Réf	Table du chef adossée avec étagère Réf
100x70x85	TCA100SE	TCA100AE
110x70x85	TCA110SE	TCA110AE
120x70x85	TCA120SE	TCA120AE
130x70x85	TCA130SE	TCA130AE
140x70x85	TCA140SE	TCA140AE
150x70x85	TCA150SE	TCA150AE
160x70x85	TCA160SE	TCA160AE
170x70x85	TCA170SE	TCA170AE
180x70x85	TCA180SE	TCA180AE
190x70x85	TCA190SE	TCA190AE
200x70x85	TCA200SE	TCA200AE
210x70x85	TCA210SE	TCA210AE
220x70x85	TCA220SE	TCA220AE
230x70x85	TCA230SE	TCA230AE
240x70x85	TCA240SE	TCA240AE
250x70x85	TCA250SE	TCA250AE

**Plonge adossée : 40x40x25**



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
60x70x85	PL060/1B40
100x70x85	PL100/2B40
110x70x85	PL110/2B40
120x70x85	PL120/2B40
130x70x85	PL130/2B40
140x70x85	PL140/2B40
150x70x85	PL150/2B40
160x70x85	PL160/2B40
170x70x85	PL170/2B40
180x70x85	PL180/2B40
190x70x85	PL190/2B40
200x70x85	PL200/2B40
210x70x85	PL210/2B40
220x70x85	PL220/2B40
230x70x85	PL230/2B40
240x70x85	PL240/2B40
250x70x85	PL250/2B40
150x70x85	PL150/3B40
160x70x85	PL160/3B40
170x70x85	PL170/3B40
180x70x85	PL180/3B40
190x70x85	PL190/3B40
200x70x85	PL200/3B40
210x70x85	PL210/3B40
220x70x85	PL220/3B40
230x70x85	PL230/3B40
240x70x85	PL240/3B40
250x70x85	PL250/3B40

**Plonge adossée : 50x50x25**



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
70x70x85	PL070/1B50
120x70x85	PL120/2B50
130x70x85	PL130/2B50
140x70x85	PL140/2B50
150x70x85	PL150/2B50
160x70x85	PL160/2B50
170x70x85	PL170/2B50
180x70x85	PL180/2B50
190x70x85	PL190/2B50
200x70x85	PL200/2B50
210x70x85	PL210/2B50
220x70x85	PL220/2B50
230x70x85	PL230/2B50
240x70x85	PL240/2B50
250x70x85	PL250/2B50
150x70x85	PL180/3B50
160x70x85	PL190/3B50
170x70x85	PL200/3B50
180x70x85	PL210/3B50
190x70x85	PL220/3B50
200x70x85	PL230/3B50
210x70x85	PL240/3B50
220x70x85	PL250/3B50

**Plonge adossée : 80x50x25**



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x75x85	PL100/3B80
190x75x85	PL190/3B80
271x75x85	PL271/3B80

## MEUBLE NEUTRE INOX



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNISP100
110x60x90	MNISP110
120x60x90	MNISP120
130x60x90	MNISP130
140x60x90	MNISP140
150x60x90	MNISP150
160x60x90	MNISP160
170x60x90	MNISP170
180x60x90	MNISP180
190x60x90	MNISP190
200x60x90	MNISP200



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNIPB100
110x60x90	MNIPB110
120x60x90	MNIPB120
130x60x90	MNIPB130
140x60x90	MNIPB140
150x60x90	MNIPB150
160x60x90	MNIPB160
170x60x90	MNIPB170
180x60x90	MNIPB180
190x60x90	MNIPB190
200x60x90	MNIPB200



Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNIPC100
110x60x90	MNIPC110
120x60x90	MNIPC120
130x60x90	MNIPC130
140x60x90	MNIPC140
150x60x90	MNIPC150
160x60x90	MNIPC160
170x60x90	MNIPC170
180x60x90	MNIPC180
190x60x90	MNIPC190
200x60x90	MNIPC200

**MEUBLE**

**NEUTRE DESSUS GRANIT**

**SANS PORTES**

Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNGSP100
110x60x90	MNGSP110
120x60x90	MNGSP120
130x60x90	MNGSP130
140x60x90	MNGSP140
150x60x90	MNGSP150
160x60x90	MNGSP160
170x60x90	MNGSP170
180x60x90	MNGSP180
190x60x90	MNGSP190
200x60x90	MNGSP200

**PORTES  
COULISSANTES**

Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNGPC100
110x60x90	MNGPC110
120x60x90	MNGPC120
130x60x90	MNGPC130
140x60x90	MNGPC140
150x60x90	MNGPC150
160x60x90	MNGPC160
170x60x90	MNGPC170
180x60x90	MNGPC180
190x60x90	MNGPC190
200x60x90	MNGPC200

**PORTES BATTANTES**

Dimensions Hors-tout (cm)	Référence
100x60x90	MNGPB100
110x60x90	MNGPB110
120x60x90	MNGPB120
130x60x90	MNGPB130
140x60x90	MNGPB140
150x60x90	MNGPB150
160x60x90	MNGPB160
170x60x90	MNGPB170
180x60x90	MNGPB180
190x60x90	MNGPB190
200x60x90	MNGPB200

### TABLE AVEC TVO



Dimensions Hors-tout (cm)	Table centrale avec TVO Réf	Table adossée avec TVO Réf
100x70x85	TC100 TVO	TA100 TVO
110x70x85	TC110 TVO	TA110 TVO
120x70x85	TC120 TVO	TA120 TVO
130x70x85	TC130 TVO	TA130 TVO
140x70x85	TC140 TVO	TA140 TVO
150x70x85	TC150 TVO	TA150 TVO
160x70x85	TC160 TVO	TA160 TVO
170x70x85	TC170 TVO	TA170 TVO
180x70x85	TC180 TVO	TA180 TVO
190x70x85	TC190 TVO	TA190 TVO
200x70x85	TC200 TVO	TA200 TVO
210x70x85	TC210 TVO	TA210 TVO
220x70x85	TC220 TVO	TA220 TVO
230x70x85	TC230 TVO	TA230 TVO
240x70x85	TC240TVO	TA240 TVO
250x70x85	TC250TVO	TA250 TVO



## ARMOIRES METALIQUES



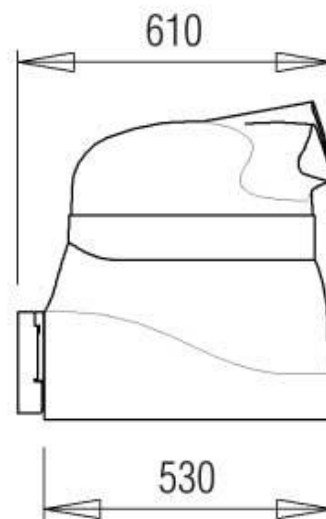
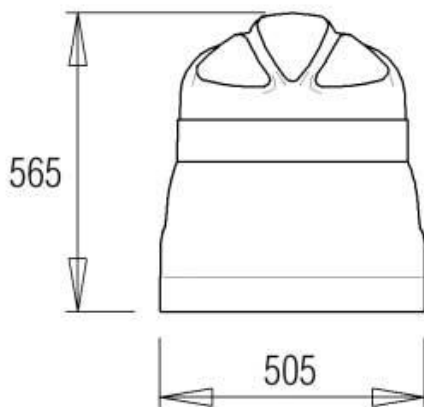
Code	Désignation	Dim
<b>VM1C101LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 1 CASE	300X500X1900
<b>VM2C102LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 2CASES	600X500X1900
<b>VM3C103LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 3 CASES	900X500X1900
<b>VM4C104LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 4 CASES	600X500X1900
<b>VM6C106LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 6 CASES	900X500X1900
<b>VM9C108LM</b>	VESTIAIRE METALIQUE 6 CASES	900X430X1630

## HUMIDIFICATEUR



Le principe de fonctionnement qui rend pratiquement insensible aux dépôts de calcium et la construction simple et robuste, les lui permettre de fonctionner avec n'importe quel type d'eau potable ou de l'eau déminéralisée.

Elle produit une fine brume qui est soufflé dans l'air environnement où il s'évapore rapidement humidification.



Code	Désignation	Alimentation
DHNYP210CU	HUMIDIFICATEUR	230

CORREDO ANTIGELO  
KIT ANI-FROST



PC NEB 6500



## DESHUMIDIFICATEUR



La nouvelle série professionnelle de jardin déshumidificateurs sont pratiques, robustes et facile à utiliser. Ils sont construits pour une utilisation intensive et une utilisation continue sans oublier l'élégance et praticité requis à partir d'un usage quotidien.

Code	Désignation	Alimentation
HNEB6500CU	DESHUMIDIFICATEUR	230

## MOTEURS MONOBLOC



## MOTEURS MONOBLOC

MODEL	VOLUM EN M <sup>3</sup> MAXI	TEMP. EN °C	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
FB7T/T	6,4	+1 +6	800 W/ 220 V/ 2,7 A
FB13T/T	11,1	+1 +6	850 W/ 220 V/ 2,9 A
FB16T/T	14,3	+1 +6	1200 W/ 220 V/4,9 A
FB20T	17,7	+1 +6	1500 W/ 380 V/ 2,2 A
FB26T	22,3	+1 +6	2000 W/380 V/ 2,5 A
FB7G/T	5,8	-2 +2	800 W/ 220 V/ 2,7 A
FB13G/T	10,1	-2 +2	850 W/ 220 V/ 2,9 A
FB16G/T	13,0	-2 +2	1200 W/ 220 V/4,9 A
FB20G	15,4	-2 +2	1500 W/ 380 V/ 2,2 A
FB26G	20,4	-2 +2	2000 W/380 V/ 2,5 A
FB6N/T	4,6	-18 -20	1150 W/ 220 V/3,1 A
FB13N/T	8,9	-18 -20	1400 W/ 220 V/ 4,8 A
FB20N	16,5	-18 -20	1600 W/ 380 V/ 2,3 A
FB28N	27,0	-18 -20	2000 W/380 V/ 4,1 A

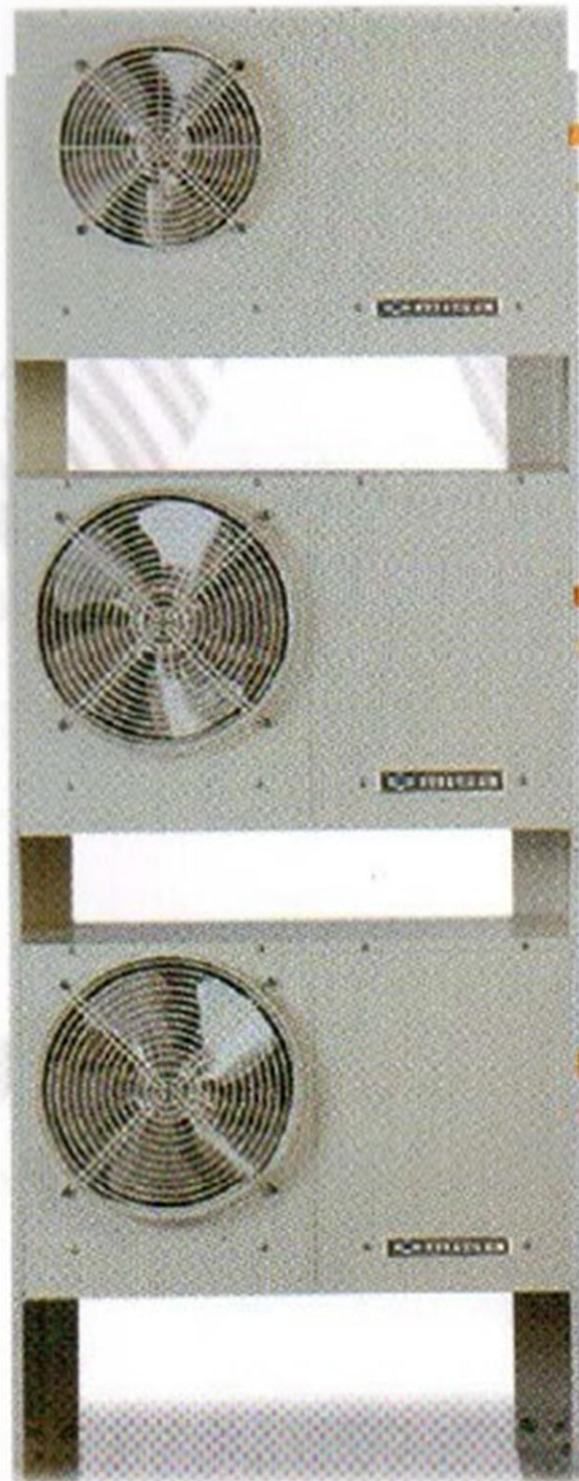
## GROUPES SPLIT



## GROUPES SPLIT

MODEL	VOLUM EN M <sup>3</sup> MAXI	TEMP. EN °C	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
MS4P	4,5 =>8,4	-2 +8	930 W/ 220 V/ 2,8 A
MS7P	5,7=>9,5	-2 +8	950 W/ 220 V/ 3 A
MSG 7P	6,2=>10,4	-2 +8	950 W/ 220 V/3 A
MEP 13	8,5=>14	-2 +8	900 W/ 200 V/4 A
MS13P	8,5=>14	-2 +8	1000 W/ 220 V/ 4,1 A
MSG 13P	9,3=>15,4	-2 +8	1000 W/220 V/ 3,2 A
MS16P	13=>20,5	-2 +8	1350 W/ 220 V/ 5,9 A
MSG16P	14,9=>23,5	-2 +8	1350 W/ 220 V/ 5,9 A
MEP 18	14,4=>22,6	-2 +8	1390 W/ 380 V/ 2,8 A
MSG 18P	15,8=>24,8	-2 +8	1500 W/ 380 V/ 2,2 A
MEP 26	17,8=>28,7	-2 +8	1730 W/ 380 V/ 3,5 A
MEP 50	22,6=>38,2	-2 +8	2100 W/ 380 V/ 4 A
MS5N	2=>4,3	-18 -25	1050 W/ 220 V/5,1 A
MS6N	2,8=>5,7	-18 -25	1300 W/ 220 V/ 4 A
MSG 6N	3=>6,2	-18 -25	1300 W/ 220 V/ 3,1 A
MEN 13	5,5=>11,5	-18 -25	1450 W/220 V/ 5,1 A
MS13N	5,5=>11,5	-18 -25	1550 W/220 V/ 5,2 A
MSG 13N	6=>12,6	-18 -25	1550 W/ 220 V/4,8 A
MEN 20	10=>18	-18 -25	1550 W/380 V/2,9 A
MSG 20N	11,3=>21	-18 -25	1600 W/ 380 V/ 2,3 A
MEN 28	16=>30	-18 -25	1740 W/ 380 V/ 3,3 A

## GROUPES MISAMETIC





## GROUPES MISAMETIC

MODEL	VOLUM EN M <sup>3</sup> MAXI	TEMP. EN °C	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
SEE 38	20=>34	-2 +8	1400 W/ 380 V/ 1,8 A
SEE 50	26=>44	-2 +8	1780 W/ 380 V/ 2,9 A
SEE 50	BITZER		1780 W/ 380 V/ 2,9 A
SEE 80	38=>65	-2 +8	2820 W/ 380 V/ 6 A
SEE 125	65=>95	-2 +8	3800 W/ 380 V/6,8A
SEEN 35	17=>30	-18 -25	2300 W/ 380 V/ 6 A
SEEN 40	19=>34	-18 -25	2670 W/ 380 V/ 6,8 A
SEEN 55	De 21 à 38	-18 -25	3000 W/ 380 V/ 6,8 A
SEEN 95	De 42 à 75	-18 -25	4800 W/380 V/ 17 A

## CHAMBRES MODULAIRES



**Chambres Modulaires** : Hauteur : 200 cm

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
1A	120*120	2.9
2A	120*160	3.8
3A	120*200	4.8
4A	120*240	5.8
5A	120*280	6.7
6A	120*320	7.7
2B	160*160	5.1
3B	160*200	6.4
4B	160*240	7.7
5B	160*280	9
6B	160*320	10.2
3C	200*200	8
4C	200*240	9.6
5C	200*280	11.2
6C	200*320	12.8
4D	240*240	11.5
5D	240*280	13.4
6D	240*320	15.4
5E	280*280	15.7
6E	280*320	17.9
6 F	320*320	20.5

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 240 cm

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
1A	120*120	3.5
2A	120*160	4.6
3A	120*200	5.8
4A	120*240	6.9
5A	120*280	8.1
6A	120*320	9.2
2B	160*160	6.1
3B	160*200	7.7
4B	160*240	9.2
5B	160*280	10.8
6B	160*320	12.3
3C	200*200	9.6
4C	200*240	11.5
5C	200*280	13.4
6C	200*320	15.4
4D	240*240	13.8
5D	240*280	16.1
6D	240*320	18.4
5E	280*280	18.8
6E	280*320	21.5
6 F	320*320	24.6

**Chambres Modulaires : Hauteur : 280 cm**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
1A	120*120	4
2A	120*160	5.4
3A	120*200	6.7
4A	120*240	8.1
5A	120*280	9.4
6A	120*320	10.8
2B	160*160	7.2
3B	160*200	9
4B	160*240	10.8
5B	160*280	12.5
6B	160*320	14.3
3C	200*200	11.2
4C	200*240	13.4
5C	200*280	15.7
6C	200*320	17.9
4D	240*240	16.1
5D	240*280	18.8
6D	240*320	21.5
5E	280*280	22
6E	280*320	25.1
6 F	320*320	28.7

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 320 cm

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
1A	120*120	4.6
2A	120*160	6.1
3A	120*200	7.7
4A	120*240	9.2
5A	120*280	10.8
6A	120*320	12.3
2B	160*160	8.2
3B	160*200	10.2
4B	160*240	12.3
5B	160*280	14.3
6B	160*320	16.4
3C	200*200	12.8
4C	200*240	15.4
5C	200*280	17.9
6C	200*320	20.5
4D	240*240	18.4
5D	240*280	21.5
6D	240*320	24.6
5E	280*280	25.1
6E	280*320	28.7
6 F	320*320	32.8

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 200 cm

**GRAND MODEL**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL M <sup>3</sup>
	7C	200*360
8C	200*400	19.2
9C	200*440	21.1
10C	200*480	23
11C	200*520	25
12C	200*560	26.9
13C	200*600	28.8
14C	200*640	30.7
7D	240*360	20.7
8D	240*400	23
9D	240*440	25.3
10D	240*480	27.7
11D	240*520	30
12D	240*560	32.2
13D	240*600	34.5
14D	240*640	36.9
7E	280*360	24.2
8E	280*400	26.9
9E	280*440	30
10E	280*480	32.3
11E	280*520	35
12E	280*560	38
13E	280*600	40.3
14E	280*640	43
7 F	320*360	27.7
8 F	320*400	30.7
9 F	320*440	33.8
10 F	320*480	37
11 F	320*520	40
12 F	320*560	43
13 F	320*600	46
14 F	320*640	49.1

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 280 cm

**GRAND MODEL**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
7C	200*360	20.1
8C	200*400	22.4
9C	200*440	24.6
10C	200*480	26.9
11C	200*520	29.1
12C	200*560	31.3
13C	200*600	33.6
14C	200*640	35.8
7D	240*360	24.2
8D	240*400	26.9
9D	240*440	30
10D	240*480	32.2
11D	240*520	35
12D	240*560	37.6
13D	240*600	40.3
14D	240*640	43
7E	280*360	28.2
8E	280*400	31.4
9E	280*440	34.5
10E	280*480	37.6
11E	280*520	40.8
12E	280*560	44
13E	280*600	47
14E	280*640	50.2
7 F	320*360	32.2
8 F	320*400	35.8
9 F	320*440	40
10 F	320*480	43
11 F	320*520	46.6
12 F	320*560	50.2
13 F	320*600	53.8
14 F	320*640	57.3



## Chambres Modulaires : Hauteur : 320 cm

### GRAND MODEL

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL M <sup>3</sup>
7C	200*360	23
8C	200*400	25.6
9C	200*440	28.1
10C	200*480	30.7
11C	200*520	33.2
12C	200*560	35.8
13C	200*600	38.4
14C	200*640	40.9
7D	240*360	27.6
8D	240*400	30.7
9D	240*440	33.8
10D	240*480	36.8
11D	240*520	40
12D	240*560	43
13D	240*600	46
14D	240*640	49.1
7E	280*360	32.2
8E	280*400	35.8
9E	280*440	39.4
10E	280*480	43
11E	280*520	46.6
12E	280*560	50.1
13E	280*600	53.7
14E	280*640	57.3
7 F	320*360	36.8
8 F	320*400	41
9 F	320*440	45
10 F	320*480	49.1
11 F	320*520	53.2
12 F	320*560	57.3
13 F	320*600	61.4
14 F	320*640	65.5

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 200 cm

**SPECIALE**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
8H	400*400	32
11H	400*520	41.6
13H	400*600	48
11K	520*520	54
13K	520*600	62.4
13M	600*600	72

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 240 cm

**SPECIALE**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
8H	400*400	38.4
11H	400*520	50
13H	400*600	57.6
11K	520*520	65
13K	520*600	75
13M	600*600	86.4

**Chambres Modulaires** : Hauteur : 280 cm

**SPECIALE**

MODEL	DIM EN CM INTERIEUR	VOL
		M <sup>3</sup>
8H	400*400	44.8
11H	400*520	58.2
13H	400*600	67.2
11K	520*520	75.7
13K	520*600	87.4
13M	600*600	100.8

**CHAMBRES MODULAIRES** : Hauteur : 200 cm

DIM EN CM INTERIEUR	VOL
	M <sup>3</sup>
80X80	1,28
80X120	1,92
80X160	2,56
80X200	3,2
80X240	3,84

## CHAMBRES MODULAIRES

### SANS SOL

DIM EN CM INTERIEUR	VOL
	M <sup>3</sup>
80X80	1,28
80X120	1,92
80X160	2,56
80X200	3,2
80X240	3,84
120X120	2,9
120X160	3,8
120X200	4,8
120X240	5,8

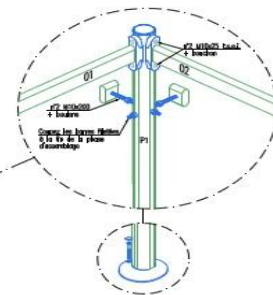
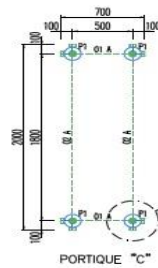
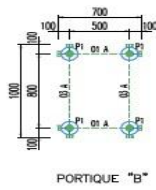
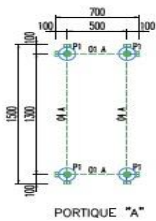
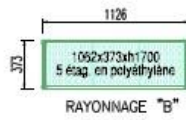
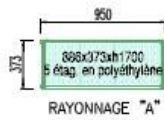
NB:

Les prix des chambres : sans moteurs

Les portes pivotantes : passage libre 0.95\*1.87 m

Le sol : tôle antidérapant en pvc, charge 4000 kg / m<sup>2</sup>

Densité des panneaux : 40 kg / m<sup>3</sup>



\*ETAGERE DE RANGEMENTS 5 NIVEAUX DIM:112.6X37.3X170 CM

\*ETAGERE DE RANGEMENTS 5 NIVEAUX DIM:139.4X37.3X170 CM

\*Portique a viandes 100x70x170

\*Portique a viandes 150x70x170

\*Portique a viandes 200x70x170

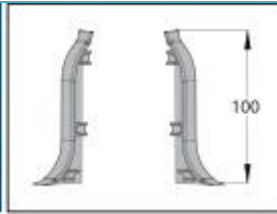
## MAXI CHAMBRE



		REFERENCE	DESIGNATION
		ANCHWP150MP	ANTI-CHOC EN PVC (PROTECTION DES PANNEAUX ML MODEL : WP150
		ANCHWPCMP	ANTI-CHOC EN PVC INTERIEUR (PROTECTION DES PANNEAUX) ML MODEL:WPC(BLEU)
		ANCHWPT150MP	EXTREMITE POUR ANTI-CHOC MODEL : WPT150
		ANCHTM5MP	BOUCHON FIXATION ANTI-CHOC MODEL : TM5
		ANCHWPA150MP	COIN ANTI-CHOC EXT MODEL : WPA150
		ANCHTS7MP	ECROUS ANTI-CHOC MODEL : TS7
		ACO100MP	ANGLE PVC 4/105 mm MODEL CO100
		ACOAF100-65MP	ANGLE EN ALUMINIUM 30/30mm MODEL COAF 100-65

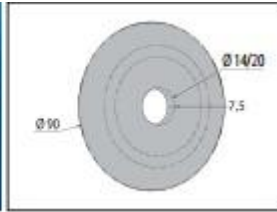
		<p>UCH100MP</p>	<p>U EN PVC POUR PANNEAU EP 10/ML MODEL:CH100</p>
		<p>CO3V100MP</p>	<p>COQUILLE DE COIN INT. EN POLYPROPYLENE MODEL : CO3V100</p>
		<p>CO2VE100MP</p>	<p>COQUILLE DE COIN EXT. EN PVC MODEL : CO2VE100</p>
		<p>PL100MP</p>	<p>PLINTHE EN PVC 100/4 mm MODEL : PL100</p>
		<p>PL31 100MP</p>	<p>COIN INT.EN PVC 80/100 mm POUR PLINTHE MODEL : PL31 100</p>
		<p>PL2E100MP</p>	<p>COIN INT.EN PVC 62/100 mm POUR PLINTHE MODEL : PL2E100MP</p>
		<p>PLTDX100MP</p>	<p>EXTRIMITE DROITE EN PVC 100mm POUR PLINTHE MODEL : PLTDX 100</p>





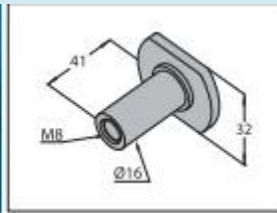
PLTSX100MP

EXTRIMITE GAUCHE  
EN PVC 100mm POUR  
PLINTHE MODEL :  
PLTDX 100



R90MP

RONDELLE EN PVC  $\phi$   
90mm MODEL : R90



TM10MP

TIGE DE SUPPORT EN  
PVC 41 mm (780kg)  
MODEL : M10

### Portes coulissantes



Porte coulissante pour tout type de chambre: à température normale (0°C) ou à basse température (-35°C)

### Portes battantes



Porte sur charnières pour chambres à température normale et basse température.

### Portes type va-et-vient



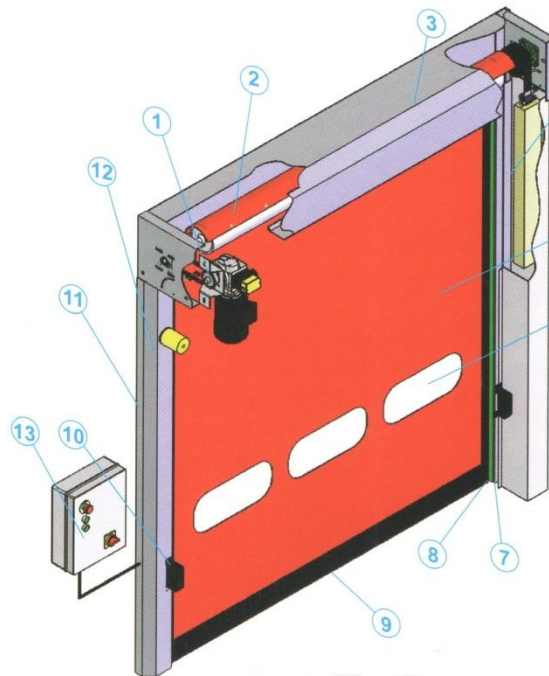
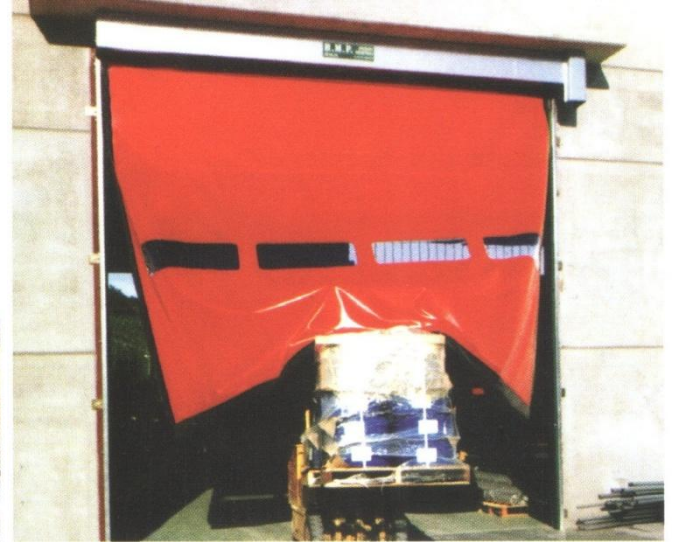
Porte destinée aux endroits caractérisés par des passages fréquents de personnes ou de matériel: abattoirs, laboratoires de traitement des viandes, grande distribution, usines de charcuterie, usines de produits laitiers, salles à température contrôlée, grandes cuisines.

## Porte sectionnelle



Les élégantes portes sectionnelles automatiques s'ouvrent à la verticale vers le haut. Vous gagnez ainsi de l'espace devant et dans le garage et avez le passage libre. Les portes sectionnelles sont toujours adaptées: peu importe que l'ouverture de votre garage soit rectangulaire ou oblique, qu'elle ait un arc bombé ou en plein cintre. Voilà pourquoi elles sont idéales pour toute rénovation.





**ZEICHENERKLÄRUNG:**

- 1. Motor in der Öffnung
- 2. Wickelwelle
- 3. Wellen-/ Antriebsverkleidung
- 4. Gegengewicht (Option)
- 5. Torbehäng aus PVC
- 6. Sichtfenster transparent 850 mm x 300 mm
- 7. Seitenteil
- 8. Behängführung aus Polyester
- 9. Kontaktleiste
- 10. Durchfahrtslichtschranke
- 11. Verkleidung der Seitenteile
- 12. Blitzleuchte
- 13. Steuerung

**KEY:**

- 1. Side gearmotor
- 2. Roller
- 3. Horizontal frame casing
- 4. Counterweight
- 5. Curtain
- 6. Window
- 7. Sliding guide
- 8. Cogged curtain side edge
- 9. Ballasted bottom edge
- 10. Lower photocell set
- 11. Column frame and casing
- 12. Flashing light
- 13. Control board